

2023-02-08

Pressmeddelande

## Sjödalsgymnasiet i Huddinge går till final i Arla Guldko 2023

**Servering av frukosten under längre tid. Ett bredare utbud som grundar sig på elevernas önskemål. Med dessa åtgärder har antalet elever som äter frukost i skolan mångdubblats. Den lyckade satsningen har tagit Sjödalsgymnasiet i Huddinge till final i Arla Guldko 2023 i tävlingskategorin Årets Frukostlyft. Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkocken Martin Moses deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 8 maj 2023.**

Sjödalsgymnasiet har cirka 600 elever och erbjuder en mängd utbildningar, allt ifrån naturvetenskap till idrott. Frukost har serverats under flera år men antalet gäster har varit få. När nya restaurangchefen Anna Quinzell tillträdde hösten 2021 såg hon att frukosten kunde utvecklas på många sätt och locka fler elever att äta.

- Vi vill att eleverna ska få en bra start på dagen, men att locka trötta tonåringar till skolan för att äta frukost innan lektionen börjar är inte alltid enkelt. Vi har lyssnat på vad eleverna själva önskar och det var att utöka frukostutbudet och förlänga tiden som frukost serverades. Många elever måste ta en viss buss för att inte komma för sent till första lektionen och får 10-15 minuter i skolan innan lektionen börjar. Att de då kan äta sin frukost här är jättebra, säger Anna Quinzell, restaurangchef på Sjödalsgymnasiet.

På frukostbuffén finns alltid ett basutbud med olika sorters bröd, ost, grönsaker, kalkonpålägg, fil och hemgjord granola. Under veckans dagar varieras utbudet. Måndag till onsdag serveras olika sorters gröt. På torsdagar är det favoriten för många - pannkakor med sylt. På fredagar är det äggröra med antingen kalkonbacon eller kycklingprinskorv. När det är fruktsäsong serveras till exempel melon och ibland smoothies på bananer som inte gått åt som mellanmål för skolans idrotts elever.

Måltidspersonalen tillreder och serverar frukosten. Köket har också en frukostvärd som fyller på frukostbuffén och svarar på frågor om det behövs. Många lärare äter själva frukost och är då tillgängliga för eleverna. Lärare för yrkespraktiska program avsätter ofta 15 minuter av lektionstiden för frukost så att eleverna kan få en extra bra start på dagen. Det handlar mycket om säkerhet, att eleverna är fokuserade när de ska hantera maskiner och verktyg.

- Lärare berättar att det märks tydligt på eleverna om de har ätit frukost innan första lektionen, att lektionen då kan komma i gång direkt. Eleverna säger till oss att det är lite av en hotellupplevelse att komma hit och äta frukost, och det känns ju jättebra. Frukost är lika viktig för elever i gymnasiet som det är för barn i grundskolan. Att vi satsar rätt tycker jag finalen i Arla Guldko är ett kvitto på, säger Anna.

### Om Arla Guldko

Sjödalsgymnasiet är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Årets Frukostlyft*. De två andra finalisterna är Norrstrandsskolan i Karlstad och Väståraskolan i Anderslöv. Övriga tävlingskategorier är *Bästa Matglädjeförskola*, *Bästa Matglädjeskola* samt *Bästa Senormatglädje*. I Arla Guldko delas även utmärkelsen *Årets Guldstjärna* ut till den eller dem som direkt eller indirekt bidrar till att utveckla det offentliga köket.

Arla Guldko startade år 2000 som ett initiativ för att hylla vardagshjältar i den offentliga måltiden. Med tävlingen vill Arla driva på utvecklingen och sprida vardagshjältarnas arbetssätt med bland annat kvalitet, hållbarhet, råvaror i säsong, minskat svinn och pedagogik. Vinnarna får utöver äran, statyetten Arla Guldko, ett exklusivt diplom och ett utbildningsstipendium. Fem särskilt tillsatta jurygrupper, var och en toppad med en av Sveriges bästa stjärnkockar, arbetar under flera veckor med att utse finalister och slutligen vinnarna i samtliga kategorier. [Läs mer här om tävlingen Arla Guldko](#)

**För mer information:**

Erica Elfving, projektledare Arla Guldko, Arla Foodservice

Tel 076-1009346

[erica.elfving@arlafoods.com](mailto:erica.elfving@arlafoods.com)

**Kontaktuppgifter till finalisterna i Arla Guldko 2023 Årets Frukostlyft**

- Södalsgymnasiet, Huddinge, Anna Quinzell, restaurangchef, tel 06708797945, [anna.quinzell@huddinge.se](mailto:anna.quinzell@huddinge.se)
- Norrstrandsskolan, Karlstad, Tobias Ellström, köksledare, tel 0700531071, [tobias.ellstrom@karlstad.se](mailto:tobias.ellstrom@karlstad.se)
- Väståkraskolan, Anderslöv, Lars-Philip Lindborg, kökschef, tel 0733511193, [Lars-Philip.lindborg01@trelleborg.se](mailto:Lars-Philip.lindborg01@trelleborg.se)

**Om stjärnkockarna i jurygrupperna**

**Om stjärnkockarna i jurygrupperna**

- Marie Skogström, driver Mat & Vin Slottsparken samt Svenska Kocklandslaget. Marie deltar i juryn för Bästa Matglädjeförskola.
- Paul Svensson, driver restaurangen Paul & Taylor Lanthandel i Sundbyberg, där hållbarhet är ett av nyckelorden. Paul deltar i juryn för Bästa Matglädjeskola.
- Martin Moses, Årets Kock 2019, ägare av restaurang Human i Göteborg. Martin deltar i juryn för Årets Frukostlyft.
- Malin Söderström, driver restaurangen Moderna museet på Skeppsholmen i Stockholm. Malin deltar i juryn för Bästa Senormatglädje.
- Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, krögare på Långbro Vårdshus och Restaurang Nationalmuseum. Fredrik leder juryn för specialpriset Årets Guldstjärna.