2023-02-07

*Pressmeddelande*

**Kinnevaldsgården i Växjö går till final i Arla Guldko 2023**

**För att skapa goda måltider krävs bra samarbete, stort engagemang och provsmakning. Så lyder Kinnevaldsgårdens motto och det genomsyrar hela verksamheten. Deras arbete har nu gett dem en finalplats i Arla Guldko 2023 i tävlingskategorin Bästa Seniormatglädje. Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkocken Malin Söderström deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 8 maj 2023.**

Kinnevaldsgården ligger i den lilla orten Vederslöv utanför Växjö och är ett kommunalt särskilt boende med 23 lägenheter fördelade på tre avdelningar. På boendet finns ett kvalitetsråd bestående av många olika professioner som tillsammans jobbar med patientsäkerhet och kvalitetsarbete, med mycket fokus på nutrition.

- När man flyttar in på ett särskilt boende blir det ofta den sista tiden i livet. Vårt mål är att det ska bli den bästa sista tiden och måltiden har otroligt stor betydelse för livsglädje och kvalitet. Våra kockar och vår vårdpersonal är fantastiskt duktiga och engagerade. Tillsammans gör vi det bästa för att skapa mat och livsglädje. Finalplatsen i Arla Guldko är ett kvitto på att teamarbete lönar sig, säger Sofia Herbertsson, enhetschef på Kinnevaldsgården.

Sofia och hennes kollegor ser till helheten för att ge gästerna en utmärkt måltidsupplevelse där välsmakande, säker och hållbar mat är grunden. Måltiderna serveras på tre platser med max åtta gäster. Två olika maträtter ställs fram på de fint dukade borden tillsammans med tillbehör så att alla kan välja fritt vad de vill äta och hur mycket. Omsorgspersonal sitter med vid varje bord och det ger både ett lugn och inspirerar till trevliga samtal. En tydlig måltidschecklista visar vad som ska ses över inför varje måltid, till exempel belysning och ljudnivå. Borden är höj- och sänkbara för att kunna anpassas till den som är rullstolsburen.

Kinnevaldsgårdens boenderåd med omsorgspersonal och kockar har möte var sjätte vecka. Hit kan omsorgstagare lämna synpunkter och önskemål som rör maten. De får också möjlighet att vid mötestillfällena provsmaka olika sallader, desserter och mellanmål som sedan tas med i menyerna.

- Vi vill att måltiderna ska förgylla dagen och tack vare att vi är ett team med olika professioner kan vi åstadkomma mycket tillsammans, säger Sofia.

**Om Arla Guldko**

Kinnevaldsgården är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Seniormatglädje*. De två andra finalisterna är Seniorköket/Lundgården i Uppsala och Tre Stiftelser i Göteborg. Övriga tävlingskategorier är *Bästa Matglädjeförskola*, *Bästa Matglädjeskola* samt *Årets Frukostlyft.* IArla Guldko delasäven 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.](https://kund.arla.se/service/evenemang-sponsorskap/arla-guldko/)

**Om stjärnkockarna**

- Marie Skogström, driver Mat och vin i Slottsparken, Malmö, coach för 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 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 Seniormatglädje.

**För mer information:**

Erica Elfving, projektledare Arla Guldko, Arla Foodservice

Tel 076-1009346

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

**Kontaktuppgifter till finalisterna i Arla Guldko 2023 Bästa Seniormatglädje**

• Kinnevaldsgårdens särskilda boende, Växjö, Sofia Herbertsson, enhetschef, tel 0470796760, [sofia.herbertsson@vaxjo.se](mailto:sofia.herbertsson@vaxjo.se)

•  Seniorköket/Lundgården, Uppsala, Angelica Sigge, kökschef, tel 073598 88 27, [angelica.sigge@uppsala.se](mailto:angelica.sigge@uppsala.se)

• Tre Stiftelser, Göteborg, Emil Jacobsson, måltidschef, tel 0702314014, [emil.jacobsson@trestiftelser.se](mailto:emil.jacobsson@trestiftelser.se)