2023-02-07

*Pressmeddelande*

**Seniorköket/Lundgården i Uppsala tar en finalplats i Arla Guldko 2023**

**Själ, hjärta, arbetsglädje och valmöjligheter skapar måltider med guldkant. Det engagerande arbetet har nu gett Seniorköket/Lundgården i Uppsala 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.**

Seniorköket levererar lunch och middag till 21 äldreboenden inom Uppsala kommun där Lundgården är ett av de boenden som ligger en bit bort. Men någon mils körsträcka mellan kök och äldreboendet stör varken samarbetsglädje eller matkvalitet.

- Vi älskar mat. Det är så roligt att kunna erbjuda de äldre måltider som är skapade med hjärta och omtanke. Finalplatsen i Arla Guldko känns som ett erkännande för oss. Trots ett stort centralkök som tillagar 2000 portioner dagligen, kan vi åstadkomma fina och personliga måltidsupplevelser. Lundgården är ett bra exempel på hur väl det fungerar även om vi inte sitter vägg i vägg, säger Angelica Sigge, kökschef på Seniorköket.

Seniorköket tillagar och skickar näringsberäknad lunch och middag, som ska täcka 50 procent av matgästernas energibehov. Resterande 50 procent tillgodoser avdelningarna själva. De tillagar tillbehör till måltiderna, som potatis, ris och pasta, och kan då anpassa dem efter individuella önskemål, justera mängden och tillaga just så mycket som behövs på varje avdelning.

På Lundgården läggs stort fokus på måltidsordningen och alla matgästers olika behov och personliga önskemål. Varje dag erbjuds fyra valmöjligheter till lunch och lika många till middag. Några dagar i veckan finns ytterligare ett lunchalternativ. Menyn, som är samma för Seniorkökets alla 21 äldreboenden, utvärderas och utvecklas löpande genom menyråd och regelbunden återkoppling från varje avdelning. Måltiderna har ett helhetsperspektiv med utgångspunkt i FAMM-modellen, vilken tar hänsyn till rummet, mötet, produkten, organisationen och rutinerna samt stämningen och atmosfären.

Dukningen är viktig och det dukas gärna färgglatt och extra fint till högtider. Nobel och andra högtider firas under året då Seniorköket och Lundgården skapar nya kombinationer av färg, form och smak för att öka matglädjen och stimulera aptiten. Det finns dessutom en högtidsguide för de viktigaste högtiderna jul och påsk som stöd för personal att servera måltider med rätt tillbehör och kombination på det sätt som våra äldre förväntar sig det.

- För många äldre är maten dagens höjdpunkt. Därför lägger Seniorköket och Lundgården ned både själ och hjärta, tillsammans och på varsitt håll, för att tillaga och servera goda, näringsriktiga och inbjudande måltider, säger Angelica.

**Om Arla Guldko**

Seniorköket/Lundgården är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Seniormatglädje*. De två andra finalisterna är Kinnevaldsgården i Växjö 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**

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

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

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