2023-02-07

*Pressmeddelande*

**Tre Stiftelser i Göteborg tar en finalplats i Arla Guldko 2023**

**God mat, måltidschecklistor, personlig kontakt och samarbete. Det är några av ingredienserna i det målinriktade arbetet som tagit Tre Stiftelser till final 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.**

Tre Stiftelser bedriver äldreboenden på tre platser i Göteborg. Här finns tre restauranger, som även har öppet för allmänheten, ett café och eget bageri. Alla medarbetare på Tre Stiftelser, från kockar till arbetsterapeuter, samarbetar nära för att skapa ett äldreboende där de själva skulle vilja bo.

- Att tävla i Arla Guldko betyder mycket, eftersom vi blir bedömda av en kompetent extern jury. Finalplatsen är en fin bekräftelse på vårt arbete. Vi vill ge våra gäster en angenäm måltidsupplevelse utifrån deras behov. Därför jobbar vi med den så kallade FAMM-modellen i våra restauranger och på våningarna. Det handlar om riktigt god vällagad mat, servera den i en trevlig miljö och ge personlig service, säger Emil Jacobsson, måltidschef på Tre Stiftelser.

På Tre Stiftelser arbetar man efter en tydlig måltidschecklista som beskriver vad som ska göras före, under och efter måltiden, allt för att få de bästa förutsättningarna för en trevlig måltid. På varje våning finns det ett måltidsombud, en undersköterska med särskilt ansvar för måltiden. Ett övergripande måltidsråd med bland annat måltidschef, dietist, sjuksköterska, arbetsterapeut och enhetschefer samarbetar med måltidsombuden.

I alla restaurangerna erbjuds två lunchalternativ dagligen. Köken prioriterar ekologiskt, närproducerat och säsongsanpassat. Köken lagar mat enligt våningarnas beställningar som läggs in i ett gemensamt kostdataprogram, vilket minimerar överproduktion. Får restaurangerna mat över säljs den som matlådor.

Tre Stiftelser har en egen dietist som är med i måltidsplaneringen och som näringsberäknar måltiderna. Vid planering av menyerna lägger man också in saker att fira, som till exempel Kanelbullens dag och Fettisdagen. Även temakvälllar anordnas som grillfester, kräftskivor, gourmetkvällar och oktoberfester, då boende och anhöriga bjuds in.

- Alla i stiftelsen är involverade i måltiden som är ett av våra fyra fokusområden. Det är bara tillsammans som vi kan lyckas med den helhet som krävs för en bra måltidsupplevelse, säger Emil.

**Om Arla Guldko**

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

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

• 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 0735988827, [angelica.sigge@uppsala.se](mailto:angelica.sigge@uppsala.se)