

2023-02-21

Pressmeddelande

## Trelleborgs kommuns foodtruck finalist i Årets Guldstjärna i Arla Guldko 2023

Under pandemin köpte Trelleborgs kommun en foodtruck för att minska trängseln i skolmatsalar genom att servera måltider på skolgården i stället. Idag är det rullande restaurangköket mycket uppskattat av kommunens skolor som kan boka den för såväl friluftsdagar som för att skapa en annorlunda måltidsupplevelse. Den kommunala foodtrucken är nu en av tre som nominerats till specialpriset Årets Guldstjärna i Arla Guldko 2023. Vem som tilldelas priset avgörs vid finalen den 8 maj.

Torbjörn Larsson, kökschef för Söderslättsgymnasiet, och Christian Karmestam, kock på Sjöviksskolan, är de två eldsjälarna som ansvarar för driften av Trelleborgs kommuns foodtruck. De jobbar ständigt för att utveckla menyer och hur det rullande restaurangköket kan användas. Alla kommunala skolor i Trelleborg kan boka foodtrucken och intresset växer.

- Vi är ute minst två, tre gånger i veckan, och det kommer att öka under våren när det blir varmare, berättar Torbjörn. Det är alltifrån förskola till gymnasium som bokar och det är väldigt uppskattat. I stället för att skolan tar med sig lite korv som de grillar ute, eller kall pastasallad, så kommer vi med varm mat, färdig på plats.

Christian är projektledare för foodtruckens verksamhet. Skolorna skickar sin beställning till Christian, som sköter kommunikationen med köken och är den som är mest ute med foodtrucken. Köken förbereder råvarorna innan Christian kommer och är också med och tillagar och serverar maten. Att tillaga och servera måltiderna utomhus är lika uppskattat hos både elever och kökets personal.

- Kockarna kommer ut från köket och får jättefin kontakt med eleverna. De får feedback direkt och många elever säger att maten smakar bättre utomhus. Med vårt mobila kök kan vi erbjuda annorlunda måltidsupplevelser och bidra till eleverna hälsa som får vällagad varm mat på idrottsdagar och liknande, säger Torbjörn.

Ytterligare användningsområden för det rullande restaurangköket är bland annat när skolrestauranger är stängda för renovering, om någon skola behöver extra förstärkning, servering vid skolevent, sommarskolor och sommarfritids. Men även vid incidenter som elavbrott eller olyckor då foodtrucken kan åka till det nödställda lägen och servera varm mat.

Tävlingskategorierna i Arla Guldko 2023 är *Bästa Matglädjeförskola*, *Bästa Matglädjeskola*, *Årets Frukostlyft samt Bästa Senormatglädje*. Finalisterna i dessa kategorier presenteras [här](#). I Arla Guldko delas även utmärkelsen *Årets Guldstjärna* ut till den eller de som direkt eller indirekt bidrar till att utveckla det offentliga köket.

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 på [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 Årets Guldstjärna 2023**

- FOODIX, Annika Unt, dietist och grundare, tel 0702379929, Johan Andersson, kock och grundare, tel 0703588541, [info@foodix.se](mailto:info@foodix.se)
- SkolmatSverige, Josefin Lindroth, projektledare, [skolmatsverige@regionstockholm.se](mailto:skolmatsverige@regionstockholm.se), tel 0812337185
- Trelleborgs kommuns foodtruck, Torbjörn Larsson, kökschef, [Torbjorn.Larsson@Trelleborg.se](mailto:Torbjorn.Larsson@Trelleborg.se), tel 0734422695

### **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 Seniormatglädje.
- Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987, krögare på Långbro Vårdshus och Restaurang Nationalmuseum. Fredrik leder juryn för specialpriset Årets Guldstjärna.

### **Om Arla Guldko**

Arla har en viktig roll i att utveckla branschen, inte minst när det gäller mat till unga och gamla. Arla Guldko startade år 2000 som ett initiativ för att hylla vardagshjältar i den offentliga måltiden och inspirera andra genom att lyfta fram goda exempel. Med tävlingen vill Arla driva på utvecklingen och sprida vardagshjältarnas arbetssätt med bland annat kvalitet, hållbarhet, råvaror i säsong, minskat svinn och pedagogik.