

2023-02-21

Pressmeddelande

## Foodix mikroinläring är finalist i Årets Guldstjärna i Arla Guldko 2023

**Alla som arbetar med offentliga måltider ska ha tillgång till lättillgänglig och inspirerande kunskap. Därför startade dietisten Annika Unt och kocken Johan Andersson videobiblioteket Foodix för drygt två år sedan. Idag använder ett 70-tal kommuner tjänsten. Foodix 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.**

Foodix är en digital prenumerationstjänst som erbjuder så kallad mikroinläring, med korta videoguider på cirka tre minuter. I kunskapsbiblioteket finns över hundra filmer som är ordnade under olika teman, baserade på bland annat Livsmedelsverkets riktlinjer. Här finns allt från säker mathantering till det kalla och varma gröna köket. Grundarna av Foodix är Annika Unt, legitimerad dietist som tidigare satt i regeringens expertråd för offentliga måltider, och Johan Andersson, välmeriterad kock som bland annat ingått i Livsmedelsverkets expertråd för äldreomsorg.

- Oavsett var man är i en kommun, förskola eller äldreomsorg, borde kunskapsnivån vara lika hög och jämn. Vår vision är att alla Sveriges offentliga måltider håller hög och jämn nivå, tack vare utbildad och engagerad personal. Men utbildning måste kännas lätt, lustfylld och alltid finnas tillgänglig på personalens villkor och det är vad vi vill åstadkomma med Foodix, säger Johan Andersson.

För att göra det så enkelt som möjligt för användarna krävs inget lösenord utan bara tillgång till en länk för att komma in på Foodix. Tusentals användare kan vara inne samtidigt. Innehållet uppdateras ständigt och ger kunskaper som sträcker sig från grundnivå till en mer avancerad nivå. Annika och Johan har en löpande dialog med användarna för att få respons på hur Foodix kan utvecklas. De är även ute i verksamheterna och föreläser. Utöver att fylla på filmbiblioteket så satsar de på sin Youtubekanal där de coachar användare i att sätta ihop egna utbildningar med Foodix filmer.

- Vi jobbar för att kommunerna ska tänka "vi", att alla som jobbar med offentliga måltider är ett team. Med Foodix vänder vi oss till matlagarna och alla runt omkring måltiden, som till exempel rektorer, pedagoger, barnskötare, fritidspersonal, äldreomsorgspersonal och hemtjänstpersonal. Jag som dietist vet ju hur viktigt det är att jobba runt en patient som ett team. Det är bara då det fungerar. Och det är samma sak med måltiderna. Vi får så mycket positiv feedback av så många, och det stärker oss i vår övertygelse om att vi är på rätt väg, säger Annika.

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, Lund/Stockholm, tel 0702379929, Johan Andersson, kock och grundare, Nästeln, 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.