

2023-02-21

Pressmeddelande

## SkolmatSverige är finalist i Årets Guldstjärna i Arla Guldko 2023

**Skolmåltiderna är viktiga för att främja hälsosamma levnadsvanor hos barn och unga. En hjälp i skolornas arbete med att säkerställa skolmåltidernas kvalitet är SkolmatSverige, ett kostnadsfritt webbaserat enkätverktyg. Nu är SkolmatSverige en av tre som nominerats till specialpriset Årets Guldstjärna i Arla Guldko 2023. Vem som tilldelas priset avgörs vid finalen den 8 maj.**

SkolmatSverige drivs av Centrum för epidemiologi och samhällsmedicin vid Region Stockholm. Enkätverktyget finns på SkolmatSveriges hemsida och är tillgängligt för alla skolor i hela landet. Verktöget består av flera enkäter som värderar olika kvalitetsaspekter. Tillsammans ger enkäterna en helhetsbild över skolmåltidens kvalitet som näringsinnehåll, miljöpåverkan och organisation.

- Ohälsosamma matvanor är i dag en av de största riskfaktorerna för sjukdom och att dö i förtid, säger Josefin Lindroth, projektledare för SkolmatSverige. Skolmåltiderna kan bidra till bättre matvanor och minskad ojämlikhet i hälsa. Skolmaten är också ett viktigt pedagogiskt verktyg för att öka elevernas kunskap om hälsosamma och miljömässigt hållbara matvanor. SkolmatSverige hjälper skolor att säkerställa och utveckla skolmåltidernas kvalitet, men skolmaten måste också vara god och ätas upp, därför ingår även elevenkäter.

Enkäterna består av raka och enkla frågor om skolans måltidsverksamhet och kan besvaras när som helst under läsåret. Många skolor och kommuner använder enkätverktyget återkommande. Alla skolor får automatisk återkoppling på sina resultat med tips på förbättringar och kommuner kan beställa sina sammanställda resultat. Resultatrapporten är tänkt att fungera som ett underlag för dialog och samarbete kring skolmåltiderna och får gärna delas med alla berörda parter på skolan och i kommunen.

SkolmatSverige startade år 2012 och idag har cirka hälften av landets grundskolor och kommuner anslutit sig och i nästan alla kommuner finns det minst en grundskola som har använt enkätverktyget. Stockholms stad har beslutat att årligen följa upp skolmåltidernas näringsriktighet och kvalitet i alla skolor med hjälp av verktyget.

- En utmaning är att nå ut till fler skolor i landet och öka kännedomen om SkolmatSverige. Vi funderar ständigt på hur SkolmatSverige kan utvecklas tillsammans med våra användare. Vi uppskattar alla tillfällen att träffas och få möjlighet att lyfta vårt viktiga arbete. Därför är det extra roligt med denna fina nominering till Årets Guldstjärna, säger Josefin.

Tävlingskategorierna i Arla Guldko 2023 är *Bästa Matglädjeförskola*, *Bästa Matglädjeskola*, *Årets Frukostlyft* samt *Bästa Seniormatglädje*. 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 Senormatglädje.
- 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.