2023-02-09
Pressmeddelande

Stora Hammars skola i Vellinge går till final i Arla Guldko 2023

En stark vi-känsla i köket och nära samverkan med hela skolan skapar både arbetsglädje och matglädje. Det engagerande och ständigt utvecklande arbetet ger Stora Hammars skola i Vellinge en finalplats i Arla Guldko 2023 i tävlingskategorin Bästa Matglädjeskola. Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkocken Paul Svensson deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 8 maj 2023.

Stora Hammars skola är en kommunal grundskola med cirka 700 elever från förskoleklass till årskurs 9. Arbetet med matglädje i skolans restaurang utgår från fyra hörnstenar: Atmosfären, som ger trygghet och skapar nyfikenhet på maten. Utbudet, som erbjuder något för alla. Mötet med matgästen som är välkomnande. Stämningen, där matgästerna känner glädje och trivs.

- Kökets motto är att har vi roligt på jobbet så syns det på maten. Ju fler som är delaktiga och känner att de får möjlighet att påverka skolmaten ju bättre och roligare blir det för kockarna, eleverna, pedagogerna och rektorerna. Mat är något som alla kan relatera till, något som man kan och bör diskutera för att skapa den glädje som en måltid skall vara. Finalplatsen i Arla Guldko är ett kvitto på vårt arbete, säger Stefan Ek, köksmästare på Stora Hammars skola.

Stefan och hans kollegor vill skapa en restaurangkänsla med mysig stämning. Utbudet är brett, det ska finnas något för alla. Varje dag serveras dagens rätt, dagens vegetariska rätter och dagen soppa tillsammans med en generös salladsbuffé. Andra chansen är namnet på en maträtt från dagen innan som ibland förädlas till en ny rätt. Dessutom finns vegetariska överraskningshörnan, där eleverna bjuds på tilltugg som tapas eller en liten aptitretare som är vegetarisk.

Det senaste projektet, som blivit en succé, är Chef's table. Varje tisdag får två, tre elever chansen att sitta vid Chef's table tillsammans med en pedagog eller rektor. Där serveras en tvårättersmeny medan man pratar om matsvinn, klimatpåverkan och varför köket jobbar som de gör. Köket har också en matsvinnstävling. Lyckas gästerna minimera svinnet till max fem kilo vid tolv tillfällen, så serveras en av favoriträtterna som eleverna har valt på skolans matråd.

- Matglädjen är en färskvara, så vi måste bjuda på oss själva varje dag och visa oss från vår bästa sida, både som kock och kollega men även som pedagog, vuxen och glädjespridare. Och belöningen för oss blir när en gäst kommer till oss och säger: "Det här var det godaste jag ätit". Det är nog den största matglädjen, säger Stefan.

Om Arla Guldko
Stora Hammars skola är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Matglädjeskola*. De två andra finalisterna är Stenkulans skola i Lerum och Västerstrandsskolan i Karlstad. Övriga tävlingskategorier är *Bästa Matglädjeförskola*, *Årets Frukostlyft* samt *Bästa Seniormatglädje.* I Arla Guldko delas även 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

För mer information:
Erica Elfving, projektledare Arla Guldko, Arla Foodservice
Tel 076-1009346
erica.elfving@arlafoods.com

Kontaktuppgifter till finalisterna i Arla Guldko 2023 Bästa Matglädjeskola
• Stora Hammars skola, Vellinge, Stefan Ek, köksmästare, tel 0709204064, stefan.ek@vellinge.se
• Stenkulans skola, Lerum, Ida Lindgren, köksmästare, tel 0730785278, ida.lindgren@lerum.se
• Västerstrandsskolan, Karlstad, Niklas Nordström, köksansvarig, tel 054540 30 78, niklas.nordstrom@karlstad.se

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 Värdshus och Restaurang Nationalmuseum. Fredrik leder juryn för specialpriset Årets Guldstjärna.