2023-02-09
*Pressmeddelande*

# Stenkulans skola i Lerum går till final i Arla Guldko 2023

**Mätta, nöjda, glada och inspirerade matgäster - det jobbar skolans kök för varje dag och arbetet engagerar hela skolan. Det har nu gett Stenkulans skola i Lerum 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.**

Stenkulans skola har cirka 500 elever från förskoleklass till årskurs 9. Köket samarbetar med skolans olika arbetsgrupper, tar med lärandet in i restaurangen och matprat ut till klassrummen. Tillsammans med skolans Samverkansråd och restaurangråd planerar man det som rör kökets verksamhet, allt från temadagar och högtider till svinn och elevernas delaktighet.

- Matglädje är så mycket mer än bara maten på tallriken. Det handlar lika mycket om en välkomnande miljö, att väcka nyfikenhet och skapa förtroende. Vi jobbar med det här varje dag och det ger ett fantastiskt engagemang i hela skolan. Att tävla i Arla Guldko är jättespännande för alla och att vi gått till final skapar en gemensam stolthet, säger Ida Lindgren.

I restaurangen serveras en lunchbuffé, som kallas flervalsmodellen. Här finns dagens lunch, dagens gröna och "andra chansen". Andra chansen är rätter som blivit över och som kan serveras igen eller byggas om till en helt annan rätt. Rester från tidigare luncher och salladsbord används också i dagens soppa och bröd. På det stora salladsbordet finns spännande sallader men även basgrönsaker som eleverna känner till och är trygga med. Smakskedar och små provsmakningsbitar lockar matgästerna att våga smaka på nya rätter och grönsaker.

Köket mäter tallrikssvinnet dagligen och jobbar aktivt med att sänka svinnet i både restaurang och kök**.** För att förklara för eleverna att det är pengar och jordens resurser vi slänger, mäts svinnet i pengar och isglassar. Resultatet använder lärarna i sin undervisning vilket skapar ökad förståelse för att minskat svinn är ett gemensamt arbete.

Köket har en nära dialog med eleverna och har skapat ett eget Matgalleri i restaurangen. Här väcks nyfikenhet och här kan man utforska sina sinnen. Eleverna tipsar gärna om vilken mat de vill äta igen och frågar ibland om köket kan laga en god maträtt de får hemma. Svaret blir ”självklart”.

- Vi arbetar i skolans hjärta. Till oss kommer inte bara gästerna för att äta våra måltider, utan även för ett gött snack, be om ett plåster eller att få hjälpa till med något. Dörrarna till oss står öppna för alla våra gäster under hela dagen. De är vår inspiration och skapar vår arbetsglädje, säger Ida.

**Om Arla Guldko**
Stenkulans skola är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Matglädjeskola*. De två andra finalisterna är Stora Hammars skola i Vellinge 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**
• Stenkulans skola, Lerum, Ida Lindgren, köksmästare, tel 0730785278, ida.lindgren@lerum.se
• Stora Hammars skola, Vellinge, Stefan Ek, köksmästare, tel 0709204064, stefan.ek@vellinge.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.