2023-02-09
Pressmeddelande

Blanka förskola i Vadstena går till final i Arla Guldko 2023

Samarbetet mellan kök och pedagoger skapar måltiderna som blir en helhetsupplevelse för barnen. Det målinriktade och engagerade arbetet tar Blanka förskola i Vadstena till final i Arla Guldko 2023 i tävlingskategorin Bästa Matglädjeförskola. Nästa steg i tävlingen är att finalisterna detaljgranskas av en jury där bland annat stjärnkocken Marie Skogström deltar. Vinnarna i samtliga kategorier koras vid den stora finalen i Stockholm den 8 maj 2023.

Matsalen på Blanka förskola är döpt till restaurang Regnbågen och här serveras frukost, lunch och mellanmål till förskolans 96 barn. Köket och bageriet har en öppen planlösning så att barnen kan se allt som händer. Lugn musik och barnens teckningar och konstverk på väggarna bidrar till trivseln i matsalen.

- Barnen ska få uppleva samma känsla i vår matsal som vi vuxna kan få när vi går på restaurang. Barnen är ju våra gäster. För oss är det viktigt att barnen och pedagogerna är delaktiga varje dag i det som händer i köket och att alla känner att vår restaurang är en både spännande och trygg plats, säger Jenny Ingman, kock och diplomerad måltidspedagog på förskolan.

Köket arbetar med måltidspedagogik tillsammans med avdelningarna och fångar upp deras teman. Till exempel på temat konst blir det en konstrunda även i köket för att nyfikenheten ska fortsätta från avdelningen ut i matsalen. Köket bjuder ofta på smakprovningar på avdelningarna så att barnen kan bekanta sig med vad som kommer att serveras till lunch. I matsalen svarar Jenny och kollegan Matilda på barnens frågor och passar ofta på att visa något från köket. Ungefär två gånger i månaden tillagas maten utomhus och det uppskattas av både barnen och pedagogerna.

Barnen får varierade måltider anpassade efter säsong och tillgång i köket. Soppa är en stor favorit hos barnen. Salladsbuffén är en viktig del i lunchen för att locka barnen att vilja pröva olika grönsaker. I matsalen finns en "måltidspedagogikvägg" där köket sätter upp månadens grönsak och experiment som barnen har gjort med olika råvaror.

Resterna från måltiderna tas till vara och blir till en annan rätt eller används till bakning. Köket pratar mycket med baren om matsvinn. Det tecknade sopsamlarmonstret Kompostina som finns i matsalen och där matrester läggs, påminner barnen om att det är viktigt att minska matsvinnet. Köket har även ett maträddaruppdrag tillsammans med den lokala Coop-butiken som låter förskolan ta hand om kantstötta, men fullt ätliga, frukt och grönsaker.

- Att få jobba med måltidspedagogik ger så mycket arbetsglädje och det smittar ju av sig på alla på förskolan. Vi har en fin och nära relation med barnen och det känns extra härligt när något barn säger att ”det här är det godaste jag har ätit”. Att vi nu är i final i Arla Guldko är en bekräftelse för oss alla, säger Jenny.

Om Arla Guldko
Blanka förskola är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Matglädjeförskola*. De två andra finalisterna är förskolan Pärlan i Vårby och Norrahammars förskola i Jönköping. Övriga tävlingskategorier är *Bästa Matglädjeskola*, *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 Matglädjeförskola
• Blanka förskola, Vadstena, Jenny Ingman, kock, diplomerad måltidspedagog, tel 0102347322, jenny.ingman@vadstena.se
• Förskolan Pärlan, Vårby, Johan Engman, kock, tel 0708402552, parlans.koket@norlandia.com
• Norrahammars förskola, Jönköping, Pernilla Berg, köksmästare, tel 036103852, pernilla.berg@jonkoping.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.