2023-02-09
Pressmeddelande

Västerstrandsskolan i Karlstad går till final i Arla Guldko 2023

Med yrkesskicklighet, personligt engagemang och nära kontakt med matgästerna skapar skolans kök en trygg och trivsam måltidsmiljö. Nu har det målinriktade arbetet tagit Västerstrandsskolan i Karlstad till final 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.

Västerstrandsskolan har cirka 500 elever från förskoleklass till årskurs 6. Skolan är en certifierad Generation PEP skola, vilket innebär att man aktivt och systematiskt arbetar med fysisk aktivitet och hälsosamma måltider. Skolans kök lagar runt 600 portioner, varav cirka 100 går till en annan skola.

- Matglädje i köket är när vi får laga mat från grunden, känna att vi som grupp levererar på en nivå som är hög och som alla står för. Våra erfarenheter och personligheter kompletterar varandra och bidrar till en härlig mix. När vi ser att den goda stämningen sprids och smittar av sig på eleverna så känns det fantastiskt, säger Niklas Nordström, köksansvarig på Västerstrandsskolan.

Lunchbuffén erbjuder varje dag två, tre varma rätter och cirka tio sallader. Här ska det finnas något för alla. Utbudet i restaurangen ska ge en trygghet hos alla och samtidigt på ett lekfullt sätt locka med spännande rätter eller råvaror som kompletterar det trygga valet. Om till exempel en fiskrätt serveras så lagar köket lite blåmusslor som gästerna kan få provsmaka.

Matsvinnet i köket är minimalt då köket återanvänder det mesta till salladsbufféer, soppor, grytor, brödbak med mera. Köket pratar mycket med skolans elever om matsvinn och hur det kan minskas. Genom att visualisera svinnet vad det motsvarar i till exempel mobiltelefoner eller antal varv runt jorden, blir det lättare för eleverna att förstå.

Skolans lärare är införstådda med och bidrar till kökets måltidsfilosofi, gemensamma mål om regler och efterlevnad. Köket, i sin tur, bistår lärare i olika ämnen med material där man kan koppla mat och råvaror till deras ämnen.

- Det absolut viktigaste är den dagliga kontakten och mötena vi har med matgästerna och vi är väldigt glada över relationen vi har idag. Inte bara med eleverna, utan med alla på skolan. Med vårt personliga engagemang i matsalen och den själ vi lägger i det vi lagar så vågar jag säga att vi har en fantastiskt trivsam matsal och måltidsmiljö. Finalplatsen i Arla Guldko är ett kvitto på det, säger Niklas.

Om Arla Guldko
Västerstrandsskolan är en av tre finalister i Arla Guldko 2023 *Bästa Matglädjeskola*. De två andra finalisterna är Stenkulans skola i Lerum och Stora Hammars skola i Vellinge. 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
• Västerstrandsskolan, Karlstad, Niklas Nordström, köksansvarig, tel 0545403078, niklas.nordstrom@karlstad.se
• 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

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.