

Svenstaviks skola i Jämtland till final i Arla Guldko® 2011 Bästa Matglädjeskola

2011-02-11 kl. 13:53 | Taggar: [Arla Guldko](#), [Bästa Matglädjeskola](#), [skolkök](#), [Svenstaviks skola](#)

”Vi har betalt för att vara glada”:

Personalen i Svenstaviks skolkök anser att det är deras, och alla andra vuxnas, ansvar att erbjuda barn måltider med nya smaker och en upplevelse. Denna övertygelse har gett dem en finalplats i Arla Guldko 2011 i kategorin [Bästa Matglädjeskola](#).

I Svenstaviks skola är miljön kring maten nummer ett. Självklart är även maten väldigt viktig men det är inte det enda som har stor betydelse för arbetet med matglädje. Det är lika viktigt att det är snyggt och prydligt och framför allt – att eleverna får ett trevligt bemötande i matsalen.

– Vi som jobbar här har betalt för att vara glada, förklarar Johan Andersson, kökschef på Svenstaviks skola. Det är jätteroligt att vi tagit oss till final. Vi har 12 kök i kommunen, 7 skolor och 5 äldreboenden, som jobbar på samma sätt och stoltheten över finalplatsen spiller över på alla dem.

För drygt ett år sedan startade Svenstaviks skola en förändringsprocess. Från att värma redan färdiglagad mat lagar man nu mat från grunden. När kökschefen Johan Andersson tillträdde konstaterade han att om de skulle fortsätta med att endast värma färdiglagad mat kunde personalstyrkan skäras ner med 35 procent. Annars var det till att börja laga mat från grunden. Idag jobbar de restaurangmässigt, något som tar en del tid men är väldigt roligt.

– Jag har jobbat med mat i 25 år och det stämmer som de säger, glada kockar lagar god mat! Och glada är vi. Det handlar mycket om att förbereda och planera men också vara i nuet för att kunna ge det lilla extra när det behövs, säger Johan Andersson.

Innan förändringsarbetet påbörjades åt skolkökspersonalen medhavda matlådor till lunch. Det här kunde Johan Andersson inte förstå eftersom han själv praktiskt taget har vuxit upp i ett restaurangkök och självklart åt kökets mat. Idag är det helt förändrat, alla äter och njuter av den egna maten. Från att tidigare bara ha pratat om röda, lediga, dagar och schemaändringar pratas det numera bara mat, mat och mat.

Eleverna på Svenstaviks skola kommer ofta med synpunkter och förslag på hur maten kan bli ännu bättre. Till exempel föreslå att de får quinoa eller bulgur istället för ris och andra konkreta önskemål och synpunkter. Eleverna uppskattar även annorlunda aktiviteter i matsalen. Lukttävling med en tårta i vinstpotten är ett sådant exempel.

Arla Guldko, ofta kallad matbranschens Oscar, instiftades år 2000 av Arla Foods för att uppmärksamma dem som satsar och gör extra insatser inom butik och restaurang & storkök. Syftet är att lyfta fram och belöna goda resultat för att inspirera andra. Tävlningen har fem kategorier: Bästa Miljöarbete, Bästa Matglädjeskola, Bästa Seniorservering, Bästa Snabbmål

och Bästa Matglädjebutik. Varje kategori har en jury som i arbetet med att utse vinnarna bedömer nytänkande, kvalitetshöjande insatser av olika slag, personalengagemang och kundorienterat perspektiv. Tre finalister väljs ut i varje kategori och vinnarna koras vid den stora **finalen på Grand Hôtel i Stockholm den 7 april 2011**. Vinnarna i de fem kategorierna får statyetten Guldkon, stipendium och diplom. Övriga deltagare i finalen får diplom och utbildningsbidrag.