



2022-06-23 12:41 CEST

Två skolor i Göteborg nominerade i White Guide Juniors tävling Årets Skolrestaurang

Totalt har 160 skolor över hela Sverige deltagit i White Guide Juniors tävling Årets Skolrestaurang. Nu står det klart att 30 skolor är vidare till final. Bland annat Parkskolan i Källtorp och Lillebyskolan i Torlanda. – Det känns gött att någon uppmärksammar jobbet man lägger ner. Men det som räknas i slutändan är att eleverna är nöjda, säger Karl-Wilhelm Nilsson, Köksmästare Parkskolan.

White Guide Junior kommer att utse vinnaren i Årets Skolrestaurang vid en

prisutdelning den 20 september i Helsingborg. Målet med tävlingen är att bidra till att höja kvaliteten på den offentliga gastronomin. Detta genom att bland annat lyfta fram och sprida goda exempel från skolmatssverige.

Parkskolan satsar på Matglädje

På frågan varför just Parkskolan tagit sig vidare till finalen svarar Karl-Wilhelm Nilsson, Köksmästare Parkskolan:

– Vi har en glädje i det vi gör. Vilket avspeglar sig i smaken på maten. Matglädje helt enkelt!

Vad utmärker ert skolkök?

– Ingen minns en fegis! Vi har väldigt högt i tak och är inte rädda för att misslyckas. Och vi har kul på vägen. Svinn är bara brist på fantasi.

Vad säger era elever om maten?

– Att vi är bäst såklart! Varken mer eller mindre.

Vilka är elevernas favoriträtter?

– Falafel har vi lyckats få in - vilket är kul. Sen är det klassikerna spaghetti och köttfärsås, fiskbullar, soppa och våra hemmagjorda pannkakor, hemmapanerad fisk, vegetarisk tacos, korvstroganoff. Listan kan göras hur lång som helst. Eleverna gillar all vår mat här.

Lillebyskolan nominerade till flera priser

Lillebyskolan som också tävlar i Årets skolrestaurang är i samma tävling även nominerade i kategorierna Årets klimatkök och Årets hållbara offentliga restaurang.

Skolans arbete med att lära eleverna äta klimatsmart utgår bland annat från "Göteborgsmodellen för mindre matsvinn". En modell och ett verktyg som innehåller tips och råd för att minska sitt matsvinn.

Om tävlingen Årets Skolrestaurang

White Guide Junior arrangerar Årets Skolrestaurang för tionde året i rad. Tävlingen belönar skolor som lyckas med samarbetet kring skolmaten. Det vill säga skolor där måltidschefen och kockarna krockar arm med lärare, rektorer och eleverna - för att på så sätt koppla ihop pedagogik och gastronomi.

Här kan du läsa mer om White Guide Junior: whiteguidejunior.com

Kontakt

Vid frågor vänligen kontakta:

Jonas Berg

tf Enhetschef Måltid, Centrum 1b

Bagaregårdsskolan, Kärralundsskolan, Lundensskolan, Parkskolan, Skårskolan samt Ånässkolan.

Telefon: 031-365 61 07 | Mobil: 0705-89 24 80

E-post: jonas.berg@grundskola.goteborg.se

Karl-Wilhelm Nilsson, Köksmästare Parkskolan

Telefon:0707-98 09 24

E-post: Karl-Wilhelm.Nilsson@grundskola.goteborg.se

Marie Ellison, Enhetschef Avdelningen för ekonomi, lokalförsörjning och service, Hisingen 2 måltid (Torstrandaskolan 7-9, Torstrandaskolan F-6, Lillebyskolan, Älvegårdsskolan, Lilla Tulsegårdsskolan, Trulsegårdsskolan och Björlandagården)

Telefon: 031-366 49 85 Mobil: 0727-05 41 07

E-post: marie.ellison@grundskola.goteborg.se