



Pressmeddelande 111116

Skinteboskolan vinnare i Årets FELIX

Skinteboskolan i Göteborg tog hem vinsten med skintebobiffar och kyckling i fenomenal sås i skolkökstävlingen Årets FELIX 2011. Andraplatsen gick till Nordhemsskolan, Göteborg och tredjeplatsen till Närlundaskolan, Ekerö.

– Vi är överväldigade, chockade och väldigt glada och stolta över segern. Det betyder mycket för oss både privat och i jobbet, säger ett unisont team som inte kunde hålla tillbaka glädjetårarna när de korades till vinnare.

Finalen ägde rum i Procordias innovationskök i Eslöv under ledning av TV- och matprofilen Tina Nordström. Tävlingen var uppdelad i två olika moment där utmaningen för de tre finalistteamen bestod i att skapa två skolmåltider som vittnar om matglädje, engagemang och omtanke om eleverna och miljön. Del ett handlade om att laga skolans favoriträtt och del två att skapa en skollunch utifrån en okänd råvarukorg där kreativiteten sattes på prov.

De bedömningkriterier juryn gått efter är:

- *Mice en place och hygien*, hur man arbetar i köket, gör sakerna i rätt ordning, använder rätt verktyg, samarbete, är mice en place korrekt och genomtänkt, följer man de krav som finns kring livsmedelshygien.
- *Professionellt hantverksarbete*, hur arbetar man med svinn, är måltiden korrekt ur näringsinnehåll, modernt, nytänkande, hur använder man råvaror ur miljöhänsyn, har man rätt tillagningstider och behandlar sina råvaror med respekt och noggrannhet.
- *Arrangemang och presentation*, utseendet, är maten aptitlig, är det genomförbart i storkök, är rätten lätt att variera för att tillmötesgå specialkost.
- *Smak*, är det gott, finns det balans och harmoni i rätten, kommer råvarorna till sin rätt.

Juryns motivering för vinnarteamet löd: ”Med målmedvetenhet och fullt fokus, hög precision och med en stor portion kärlek till råvaran har vinnande tävlingsteam tillagat två skolmåltider som vittnar om matglädje, engagemang och omtanke om såväl matgästen som vår miljö. De rätter vi fått bedöma har visat på kreativ höjd och samtidigt varit en fröjd för såväl ögat som gommen.”

– Det var spännande och kul att få vara med och prova maten som teamen lagade. Jag tycker om mat och skulle gärna vilja ha denna maten på vår skola också, säger Ludwig Åberg, klass 7b, Bergaskolan i Eslöv som ingick i juryn.

Procordia tillagar mat och dryck med kärlek och omtanke om människor och miljö. Våra varumärken är Felix, BOB, Ekströms, Risifrutti, Grandiosa, Önos, Fun Light, Den Gamle Fabrik, Liva och Paulúns. Procordia är ett av Sveriges största livsmedelsföretag. Vi hade 2010 en omsättning på 3,3 miljarder kronor och har ca 1 000 anställda i Eslöv, Tollarp, Fågelmara, Kumla, Örebro och Vansbro. Procordia ingår i den norska koncernen Orkla som är noterat på Oslobörsen.

Förstapriset består av 20 000 kr som skall gå till inspiration och matglädje för hela skolköket.
– Vi kommer använda priset till en inspirationsresa av något slag, säger Sofia Angel teamledare för skolköket på Skinteboskolan.

Procordia har introducerat skolkökstävlingen Årets Felix för att stimulera inspiration, matglädje och kreativitet bland svensk skolkökspersonal.

– Ambitionen är att starta en ny tradition där vi utmanar och ger eldsjälarna i skolköken ett erkännande. Många gånger är skolmaten kritiserad, och den bilden vill vi bidra till att förändra. Det är hedrande för oss att stå värd för tävlingen, förklarar VD Mikael Aru.

Vinnarreceptet

Skintebobiffar

Färsbiffar med fetaost serveras med timjanrostad potatis zucchini & citronsallad och en creme med rostad pumpa.

Biffar (50 portioner)

5 kg färs

450 g fetaost

4 gula lökar

1 kg rödbetor

4 dl ströbröd

vatten

ca 3 msk salt och 3 msk svartpeppar

Pumpacreme

600 g pumpa

10 dl creme fraiche

1 tsk salt

8 msk sweet chili

För ytterligare information:

www.aretsfelix.se

Brian Mårtensen, måltidsutvecklare, Procordia

Tel: 0765-385552, e-post: brian.martensen@procordia.se

Cecilia Sjöholm, kommunikationschef, Procordia.

Tel: 0765-385534, e-post: cecilia.sjoholm@procordia.se

Bakgrundsinformation

Jury

Med en dynamiskt sammansatt jury är tanken att tävlingen får ett helhetsperspektiv på hur bra skolmat tillagas med inspiration, glädje och kreativitet. Bedömningarna skall inte vara enkelriktade utan ha många olika infallsvinklar från de olika delarna i skolans värld som juryn representerar.

Margareta Frost, Svenska Hushållningssällskapens Förbund

Margareta är matkonsult och numera utvecklingsledare på Hushållningssällskapens Förbund och tillika ledamot i Kungliga skogs- och lantbruksakademien. Hon tilldelades bl a KSLA:s silverplakett 2009 för hennes framgångsrika engagemang att lyfta fram matens betydelse för folkhälsan i breda kretsar. Margareta har under sin karriär bidragit till att införliva utländsk matkultur i det svenska samhället och har en sällsynt förmåga att utveckla och våra nätverk mellan företag, myndigheter och organisationer. Hon har under 25 år arbetat med utbildningar och information om mat, hälsa och miljö och brinner för att utveckla maten i skolorna. Margareta har dessutom gett ut boken ”Mat för familjen – hungrig.nu” som bygger på hemsidan www.hungrig.nu och skall fungera som en inspirationskälla och kokbok för barnfamiljer mitt i vardagen

Dragan Unic, kock och ordförande i Svenska Kockars Förening

Dragan är sommelier och kock och en mycket uppskattad föreläsare inom mat och vin. Han har mer än 25 års erfarenhet av mat och vin från Sverige men även från välkända restauranger utomlands. Dragan är medlem i Sommelierföreningen, styrelsemedlem i Svenska Kockars Förening och inbjuden domare vid många kocktävlingar runt om i världen.

Pär Bergkvist, känd från bloggen 100 skolkök på 1 år

Pär har alltid varit intresserad av mat och matlagning. Han har skrivit fyra böcker om mat och startat en blogg där han betygsatte världens bästa restauranger efter att ha åkt runt och provat. Pär är också känd från bloggen 100 skolkök på 1 år, där han under ett års tid provsmakade mat från 100 skolor i landet. Han är aktuell i sitt projekt där han skall se till att det startas 100 nya livsmedelsföretag på ett år. Pär har i övrigt arbetat med kommunikation sedan 1989 och är bl a initiativtagare till tidningen Skolmat&Vänner.

Ditte Bengtsdotter, kostutvecklare Landskrona

Ditte är dietist och kostutvecklare i Landskrona och värnar starkt om skolmaten. Ditte utvecklar nya recept och ansvarar för att ta fram skolmatsedlarna i skolorna i Landskrona. Hon är länken mellan grossist och kök och håller i alla livsmedelsavtal. Ditte är också engagerad i debatten om ekologiska livsmedel i skolköken. Hon har bl a bidragit till att göra Landskrona till en av föregångarna i Skåne när det gäller andelen ekologisk mat som serveras i de offentliga köken.

Brian Mårtensen, kock och måltidsutvecklare, Procordia

Brian har arbetat med mat i över 25 år. Han har hunnit med restaurangskola, arbeta som kock, restauratör och entreprenör och arbetar nu som måltidsutvecklare på Procordia. Brian brinner för att inspirera till ökad matglädje i de offentliga köken genom att dela med sig av smarta tips. En av hans specialiteter är att hitta nya recept och användningsområden för befintliga produkter eller tvärtom, nya produkter till befintliga användningsområden.

Jörgen Henriksson, lärare på Bergaskolans Restaurangprogram

Jörgen startade sin karriär tidigt och har arbetat med mat i 40 års tid. De första 20 åren arbetade

han inom restaurangvärlden på bl a Savoy och Caroli city i Malmö och på Continental i Ystad innan han gick vidare till skolans värld. Idag arbetar han som lärare på restaurangprogrammet på Bergaskolan i Eslöv, med ansvar att utbilda framtidens kockar. Bergaskolan har ett tätt samarbete med 5-stjärniga restauranger i Toscana, Italien och erbjuder praktikplatser under 10 veckor. Mellan 3-4 utbildade kockar får också jobb där varje år. Jörgen brinner mycket för att arbeta med närproducerade livsmedel i sin undervisning och vill gärna ha ett helhetstänk kring mat.

Elever: Jacob Larsson, restaurangprogrammet på Bergagymnasiet Eslöv, Ludwig Åberg klass 7B, Bergaskolan Eslöv och Elisabeth Warnestam Saavedra, klass 7A, Bergaskolan Eslöv.

Vinnande skolkök:

1:a pris - Skinteboskolan i Billdal (ca 200 ätande klass 0-3):

Sofia Angel

Filiz Torabi

Manida Lindblom

Skinteboskolan har regelbunden kontakt med rektor och pedagoger. Vid terminsstart bjuder de in 6-åringarna till besök i köket. I förskolan har de haft projektet "veckans lilla böna" där de har skickat med pedagogerna olika baljväxter och lite info om dessa. Tanken har varit att barnen ska få känna, lukta, se och smaka på baljväxterna. I höst har de haft 2 tema-veckor, bl.a "vårt hem-land" där barnen målar flaggor för varje land till matsalen och de spelar musik och bjuder på rätter från "våra" hemländer. Under hösten hoppas de också komma igång med en matjury där varje klass, en vecka var, får i uppgift att "utvärdera" maten och då ingår också att prova nya saker t.ex från salladsbordet.

Skolkökspersonalen tar alla tillfällen att prata med barnen ute i matsalen om varför man inte ska slänga maten. De viktigaste tipsen är att ta en smakportion av ny mat och att ta lite mindre mängd när du hämtar om. Skinteboskolan mäter svinnet och visar resultatet på ett diagram på väggen. I salladsbuffén använder de mindre skålar och fyller på efterhand istället för att behöva slänga mycket som har stått ute. Har de barn på besök i köket passar de på att prata lite extra om svinnet och visa på de stora komposterna för att visa mängden mat som slängs.

2:a pris - Nordhemsskolan i Göteborg (ca 800 ätande klass 1-9)

Lise-Lotte Edvardsson

Eva Aulie-Jansson

Marica Gimdal

Nordhemsskolan skolkök jobbar med temaveckor som t.ex. hälsovecka, mat från andra kulturer, 50-90 tals veckor med mat, kläder och musik från de olika årtionden. De samarbetar med hemkunskapen där eleverna får komma ner och hjälpa att göra salladsbordet. För att eleverna ska få förståelse för skolkökspersonalens jobb så har de bordsvärdar som kommer ner under lunchen och hjälper till att servera, diska och lägga upp mat. Alla 9:or som går ur skolan får en Soppbok som ett minne från skolrestaurangpersonalen. Skolköket jobbar för att starta upp Saphere metoden som är ett pedagogiskt sätt att lära barnen att beskriva mat med ord och inte bara säga att något är äckligt eller gott. Detta är ett samarbete mellan måltidspersonalen och pedagogerna på skolan. Beträffande svinn så samarbetar skolköket med elever och matråd. De gör diagram i matsalen där det visas hur mycket mat det slängs varje dag. Man informerar elever med egengjorda bordsryttare

om vad det kostar per kilo att kasta maten och vad man kan göra för dessa pengar.

Nordhemsskolans skolrestaurang provlagar olika rätter så att barnen får tycka till om vad som skall finnas på matsedeln. Därför blir det en matsedel med omtyckta maträtter och mycket litet svinn. Matsedeln varierar med husmanskost och mat från andra kulturer. På Menytavlan använder man ett beskrivande språk för de olika rätterna.

3:e pris - Närlundaskolan i Ekerö (ca 300 ätande klass 0-5):

Jessica Danielsson
Sanna Pettersson
Anneli Kersmo

Närlundaskolans kökspersonal har en riktigt god relation till pedagogerna och skolledningen. Är det något som de har lärt sig så är det att om de vuxna är nöjda speglas det till barnen så att de blir nyfikna och vågar prova t.ex. något nytt. Deras mål är att varje elev ska känna sig mätt och belåten när de lämnar matsalen. Man behöver inte älska all mat men det viktiga är att man har mod och lust att våga prova. Skolkökspersonalen menar att de vuxna har ett jätteansvar vad det gäller barnens matvanor och inställningen till skolmaten.

På Närlundaskolan har man ett miljöprojekt varje år och då tar man bl.a upp vad som händer om man slänger mat, konsekvenser, miljö, världsekonomi osv. Närlundaskolan lagar mat under hela lunchen för att slippa laga för mycket samt har god koll på elevbortfallet för dagen med hjälp av skolledningen. Har de produkter kvar i frysar och skafferi gör de gärna en "bonusrätt" för dagen i riktig Kajsa Varg anda, (man tager vad man haver...) Matavfallet får barnen skrapa i en glasskål vilket tycks kännas jätte jobbigt för de flesta så att de hellre äter upp. Detta är stor skillnad mot tidigare när de hade traditionell sopsäck. För att barn ska våga prova nya rätter är det viktigt att presentera så snyggt som möjligt och de ger sig inte efter första försöket! Barn behöver tid på sig så de lagar rätterna vid flera tillfällen och till slut vågar något barn prova och sprider vidare att det faktiskt va gott... vips har de kanske en ny favoriträtt.