



Första trestjärniga skolrestaurangen utses

Utnämningen av Annerstaskolan i Huddinge är den första i raden av årets tolv Stjärnrestauranger. Skolan har valts ut i hård konkurrens bland de hundratals tips som inkommit från olika orter landet runt.

Att ge skolrestauranger stjärnstatus är som upplägget i teveprogrammet Matakuten, fast tvärtom. Vi tycker att det är dags att lyfta fram all fantastisk skolmat som faktiskt finns och ge andra skolor en chans att bli inspirerade, säger Annika Unt Widell, projektledare.

De tre stjärnorna i utnämningen till Stjärnrestaurang står för:

" nöjda matgäster

" omsorgsfullt lagad mat serverad i trevlig miljö

" ambitionen att servera närproducerad och ekologisk mat

Diplomet delas ut idag fredagen den 2 oktober i Annerstaskolans restaurang. Kökschef Michael Bäckman med personal, representanter från skolans ledning och projektledaren för Bättre skolmat finns på plats.

Projektet Bättre skolmat syftar till att utveckla och förbättra skolmåltiderna i Sverige genom att presentera goda exempel på skolmåltider av bästa kvalitet. Tolv av de främsta skolorna utnämns av en expertgrupp till Stjärnrestauranger och samlas under nya hemsidan www.battreskolmat.nu. Projektet drivs av Lantbrukarnas Riksförbund och delfinansieras under året av Jordbruksverkets program Stöd till insatser på livsmedelsområdet.

Bilder för fri publicering finns på www.battreskolmat.nu, klicka på Press

För ytterligare information kontakta

Annika Unt Widell, projektledare, tel 0702-37 99 29,

e-post: info@battreskolmat.nu

Skolmatens Vänner arbetar för att främja maten i skolor och förskolor. Verksamheten bedrivs av Lantbrukarnas Riksförbund, LRF – en intresse- och företagarorganisation för de gröna näringarna.