



Ny trestjärnig skolrestaurang utsedd

Alfaskolan i Stockholm belönas för sin närproducerade och ekologiska mat som gett nöjda matgäster. Skolans restaurang utnämns till Stjärnrestaurang och 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 letar upp det som är fantastiskt bra och frågar hur man gjort så att andra skolor ska bli inspirerade. Målet är riktigt bra mat till alla Sveriges elever varje dag, 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 delades ut i fredags den 9 oktober i Alfaskolans restaurang. Kökschef Jonas Karlsson med personal, representanter från skolans ledning och projektledaren för Bättre skolmat fanns på plats. Företaget som står för skolmaten på Alfaskolan är Carolas Eko, syftandes på kocken Carola Magnusson känd från TV-serien Matakuten.

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

Bilder för fri publicering finns på www.battreskolmat.nu/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 företagargorganisation för de gröna näringarna.