



Trestjärniga skolrestauranger i Skåne prisas

Pressmeddelande 091022

Två skånska skolrestauranger belönas i dagarna för sin trestjärniga skolmat. Nöjda matgäster och en tydlig ambition att laga mat på närproducerade och ekologiska råvaror står i fokus i bedömningen. Stjärnrestaurangerna har valts ut i hård konkurrens bland de hundratals tips som inkommit från hela landet.

Det har varit en spännande jakt efter landets bästa skolmat. Vi hoppas att stjärnrestaurangerna ska inspirera många fler skolor att använda bra råvaror och laga godare mat, säger projektledare Annika Unt Widell.

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

Diplomen delas ut under lunchserveringen med start klockan 11 i följande skolor:

22 oktober Bladins skola, Malmö

23 oktober Klågerupsskolan, Svedala kommun

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 läggs löpande upp 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 företagarorganisation för de gröna näringarna.