



*Tävla i kategorin*

# Bästa Matglädjeskola

Hur arbetar ni med matglädje i er skola?  
Är skolledningen och eleverna med i utvecklingen av skolmaten? Hur inspireras ni av andra? Erbjuder ni även frukost och mellanmål?  
Med den här tävlingskategorin vill vi inspirera till att ni ska visa upp ert arbete och lyfta fram exempel på bra skolor som arbetar långsiktigt för att sprida äkta matglädje bland sina elever.

Tag chansen att berätta för andra om er framgång, vilket också kan bidra till att skolan blir än mer populär. Vi bedömer ert arbete utifrån små detaljer och övergripande långsiktiga insatser. Det viktiga är att ni har gjort matglädjen till en naturlig och fungerande del av er verksamhet.

## TÄVLINGSKRITERIER

Det här bedömer juryn:

### Planering:

- Planerna för hur arbetet med mat och dryck genomförs och ska utvecklas på skolan.

### Matpedagogik:

- Arbetet för att få elever och pedagoger intresserade av mat i allmänhet och hälsosam mat i synnerhet.

### Kvalitet:

- Miljön runt matsituationen, servering, variation av maträtter och råvaror.

### Matglädje:

- Spridning av matglädje och goda matvanor till alla intressenter; elever, pedagoger och föräldrar.
- Hela skolans engagemang i matfrågor.

## SÅ HÄR GÅR DET TILL

Tävlingen är öppen för alla grundskolor och gymnasier. En jury bedömer alla inkomna tävlingsbidrag och väljer ut semifinalister. Juryn går noggrant igenom semifinalisternas tävlingsbidrag och väljer ut tre finalister. Juryn besöker sedan de tre finalisterna och utser därefter en vinnare. I den här kategorin får också alla elever och skolpersonal möjligheten, via Arlas mjölkförpackningar, att tipsa om sin egen skola.



### Jury

Juryn för Bästa Matglädjeskola toppas av stjärnkocken Paul Svensson. Resterande i juryn är sammansatta av representanter från Arla Foods samt branschfolk.



upptäck det goda



## Så här tävlar du

Du kan antingen tävla på webben eller skicka in ditt bidrag med post. Observera att inskickat material inte returneras.

### Post

1. Beskriv arbetet inom ämnet matglädje som ni gör för era elever. Berätta om er verksamhet, er personal och hur ni arbetar med matfrågor utifrån tävlingskriterierna på framsidan.
2. Besvara även följande frågor:  
Vilket portionspris inkl. personalkostnad?  
Antal portioner per dag?  
Mottagningskök eller tillagningskök?  
Serveras frukost, lunch eller mellanmål?
3. Motivera kortfattat varför ni är en matglädjeskola.
4. Bifoga menyer, veckomatsedlar samt bilder och filmer som åskådliggör ert arbete på ett bra sätt.
5. Fyll i tävlingsbidraget nedan och posta det tillsammans med kompletterande information (se ovan) till Arla Foods, Johnny Boman, 105 46 Stockholm. Märk kuvertet "Bästa Matglädjeskola 2015". Senast 30/11 2014 vill vi ha ditt tävlingsbidrag.

### Webb

Gå in på [arla.se/guldkoskola](http://arla.se/guldkoskola) och följ instruktionerna för att beskriva din verksamhet. Här kan du också enkelt lägga upp bildmaterial och eventuella filmer.

Lycka till!

**Sista anmälningsdag: 30/11 - 2014**

*Johnny Boman är kategoriansvarig  
och svarar även på frågor per telefon  
08-789 54 16.*

## Tävlingsbidrag till Arla Guldko® 2015

# Kategori: Bästa Matglädjeskola

Enhetens namn

---

Kontaktperson

---

E-postadress

---

Telefon

---

Adress

---

Postadress

---

Hemsida

---

Glöm inte att bifoga kompletterande information, se "Så här tävlar du".

