



Vallens miljöskola i Sundsvall vann KRAVs pris Årets hållbara offentliga restaurang.

2020-09-16 15:42 CEST

Vallens miljöskola i Sundsvall vann KRAVs hållbarhetspris

Vallens miljöskola i Sundsvall har utsetts till vinnare av KRAVs pris Årets hållbara offentliga restaurang. Vinnaren korades på tisdagens White Guide Junior-gala, som i år hölls digitalt.

Juryns vinnarmotivering löd: "För att ni vägrar att göra som alla andra! Med stor uppfinningsrikedom och extremt närproducerade råvaror har ni ritat och slutit en cirkel där naturen, bönderna, matlagarna och gästerna ingår – och gynnar varandra."

- Vi är så glada att vår idé om att köpa nästan alla råvaror från bönderna i närheten har blivit verklighet. Våra elever får varje år besöka gårdarna för att lära sig om uppfödning och slakt, och de är delaktiga i matlagningen och ser hur alla delar av en grönsak eller frukt kan tillagas, berättar Gunilla Vesterlund, köksansvarig på Vallens miljöskola som är KRAV-certifierad.

KRAV delar ut priset i samarbete med White Guide Junior, en guide som lyfter fram allt det goda som görs på förskolor, skolor och seniorboenden runt om i Sverige. En jury har bedömt drygt 250 förskolor, skolor och seniorboenden under året och tittat på måltidsmiljö, smak och näring i maten, hållbarhet, pedagogiskt samarbete, kommunala satsningar och andra parametrar som bidrar till att höja måltidsupplevelsorna för eleverna.

- Trots pandemi och en helt ny situation som man snabbt har tvingats förhålla sig till, bibehåller den offentliga sektorn sitt fokus på att servera god och hållbart producerad mat till unga och gamla. Därför är det extra roligt att i år uppmärksamma det arbete som görs på Vallens miljöskola, säger Staffan Carlberg, Marknads- och regelutvecklare Restaurang och storkök på KRAV.

Syftet med White Guide Junior är att förbättra kvaliteten på offentlig mat genom att lyfta och premiera goda exempel. När White Guide Junior-juryn utser vinnaren ser de inte bara till själva maten, utan också till sådant som service, säkerhet och måltidsmiljö.

Offentliga kök kan KRAV-certifieras på tre olika nivåer för att visa matgästerna hur stor del av restaurangens mat som är tillagad med godkända råvaror. Ju mer godkända råvaror, desto fler stjärnor är ifyllda i KRAV-märket. Vallens miljöskola har två stjärnor.

- En stjärna = minst 25 % godkända livsmedel eller 15 godkända produkter
- Två stjärnor = minst 50 % godkända livsmedel
- Tre stjärnor = minst 90 % godkända livsmedel

Läs mer om White Guide Junior på www.whiteguidejunior.com

Kontakt:

Staffan Carlberg, Marknads- och regelutvecklare Restaurang och storkök
KRAV, 070-311 05 70

KRAV driver utvecklingen av ekologiska och hållbara livsmedel, och är Sveriges mest kända miljömärkning för mat. KRAV har särskilt höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. KRAV är en ekonomisk förening, ägd av 26 medlemsföretag och organisationer.