



Jättestenskolan i Grums vinner pris som Sveriges bästa gröna skolkök

Skolor över hela landet har under hösten tävlat om att skapa Sveriges bästa vegetariska servering. Tävlingen Let's Go Greener är initierad av Findus och är en del av företagets arbete för att göra skolköken grönare. Vinnare av årets tävling Let's Go Greener blev Jättestenskolan i Grums, som vinner en konsert med barnens favoritartist Hasse Andersson som pris.

En Sifo-undersökning från 2018 visar att sju av tio unga oroar sig för klimatförändringar. Findus vill lätta på den oro som många unga går och bär på genom att inspirera fler skolkök till att servera och underlätta för barn att välja vegetariska rätter. Genom tävlingen Let's Go Greener erbjuder Findus informationsmaterial, klimatberäknade recept och en tävling som utmanar skolköken att skapa Sveriges bästa servering av vegetariskt. För att tävla har skolor skickat in bilder och motivering till varför deras vegetariska servering ska vinna.

Kampen om en konsert med den populära artisten Hasse Andersson har varit hård. Årets tävlande skolor presenterade ett brett spektrum av kreativa idéer och välsmakande maträtter. Juryns motivering till Jättestenskolans vinst var bland annat att skolan lyckades kombinera mat och kunskap för att enkelt lära barnen vilken positiv skillnad deras matval kan göra.

– När vi på Findus valde vinnare letade vi efter den skola som bäst lyckats kombinera kreativ servering och välsmakande rätter. Jättestenskolan ligger verkligen i framkant med serveringen av grönt och vegetariskt. Det är inspirerande att se hur skolan med deras framåt driv och positiva inställning har hittat de rätta vägarna för att göra både grönsaker och vegetariskt till en självklarhet för eleverna, säger Maria Svantemark, Nordic Sustainability Manager på Findus.

Genom att exempelvis byta ut kycklingen i nuggets och köttet i köttbullar till vegetariska alternativ har Jättestenskolan lyckats skapa måltider som har varit uppskattade av alla elever. För att öka elevernas engagemang och intresse för vegetarisk mat har skolan även ett matråd där en elev från varje klass ingår. Matrådet tar fram förslag på vegetariska rätter som de får tillaga tillsammans med skolans hemkunskapslärare. Rätterna provsmakas sedan av kostchef, kökspersonal, rektor, hemkunskapslärare och matråd. De bästa rätterna hamnar på skolans meny.

– Vi är väldigt glada över att få ta emot Findus pris för Sveriges bästa gröna servering. Detta är ett kvitto på att vi arbetar hårt för att få in mer grönt och vegetariskt på skolans meny, både för hälsans och klimatets skull, säger Eva Hamnebo, kostchef på Grums kommun.

För ytterligare information, kontakta: Findus Sverige AB på presstelefon, 070-145 28 91.

Findus Sverige AB, som är en del av Nomad Foods, är ett av landets ledande livsmedelsföretag. Kvalitet och smak samt hälsa och hållbarhet är sedan starten på 1940-talet nyckelord för verksamheten. Vårt engagemang bygger på att vi vill hjälpa alla som lagar mat att göra livet bättre i flera avseenden. Oavsett om du lagar mat privat - till dig själv, till vänner eller familj - eller om du i din yrkesroll lagar mat - till skolbarn, restaurangbesökare eller äldre - vill Findus bidra med naturlig, näringsrik och hållbar mat, varje dag.

Findus Sverige är marknadsledande inom frysta grönsaker, fisk och lagade rätter i Sverige. Bolaget omsätter ca 2,2 mrd kronor och har 500 produkter i sitt sortiment. Verksamheten leds från huvudkontoret i Malmö. Findus Sverige ingår i Nomad Foods (NF), Europas största livsmedelsbolag inom kategorin fryst mat. Bolaget har 4 800 medarbetare i 15 länder samt 13 egna fabriker i Europa. Nomad Foods marknadsför produkter under varumärkena Findus, Birds Eye, Iglo, la Cocinera, Lutosa, Goodfella's och Aunt Bessie's.

Följ Findus på: www.findus.se, www.facebook.com/FindusSverige