



Lantmännen

# SKOLMATS GASTRO '18

\* SM I SKOLMAT

## TÄVLA

### I SKOLMATS GASTRO

SkolmatsGastro är en rolig och lärorik utmaning. Tävlingen gör att skolkockarna växer i sin yrkesroll och att komma till final i SkolmatsGastro är ett kvitto på att man lagar riktigt bra skolmat. Dessutom blir barnen i skolan garanterat stolta över sina kockar.



”

Tävlingen inspirerar inte bara oss som arbetar som kockar, utan även eleverna, som får upp ögonen för skolmatens betydelse. Det hjälper oss i vår dagliga kommunikation med eleverna där vi försöker förmedla kunskap kring hur viktigt det är med bra kost.”

Sabina Tucic, lagledare Team Åbys Mumsliga, vinnare 2016

#### SkolmatsGastro – för sjätte året i rad

- SkolmatsGastro – SM i Skolmat arrangeras av Lantmännen.
- Lokala finaler på finallagens skolor.
- Syftet är att inspirera till ännu bättre skolmat och lyfta skolkockarnas status.

#### Tävlingen är en PR-vinst!

- Visar att kommunen har kreativa skolkockar.
- Framhäver att kommunen satsar på skolmaten.
- Uppmärksammar kommunens skolor i media – intresset för tidigare tävlingar har varit enormt med intervjuer i press och lokal-TV.

# SKOLMATS GASTRO '18

\* SM I SKOLMAT

## LAGAR NI SVERIGES BÄSTA SKOLMAT?

Visa era kunskaper och skicka era bästa recept till oss. Kanske är det ni som får tävla mot Sveriges främsta skolkockar? SkolmatsGastro, SM i Skolmat, arrangeras av Lantmännen med syftet att inspirera till ännu bättre skolmat och höja statusen för landets skolkockar. Tävlningen går av stapeln för sjätte gången och finalerna sker i de tävlandes egna skolkök.

Förstapriset? En oförglömlig gastronomisk inspirationsresa i Europa!



### Så här enkelt är det att tävla

- Bilda ett lag med tre kockar från kommunens skolrestauranger.
- Komponera en varmrätt, en vegetarisk rätt och en soppa, inklusive tillbehör som passar till alla tre rätterna (sallad, bröd, matfett och dryck). Ange vilken ålder rätterna är anpassade till.
- Snittkostnaden per måltid får inte överstiga 12 kr inklusive tillbehör och dryck.
- Varje rätt ska innehålla minst en produkt från något av Lantmännens varumärken: Kungsörnen, AXA, GoGreen, FinnCrisp eller Nord Mills.
- Fotografera rätterna.
- Gör näringsberäkning och priskalkyl på era tre tävlingsrätter.
- Kopiera matsedeln från lagledarens skola för v. 36–38, 2017.
- Beskriv hur lagledarens skolrestaurang jobbar med hållbarhet och ge exempel på hur arbetet görs.

### Tävlingsbidraget skickas in senast 15/12 2017

Via mail: [info@skolmatsgastro.se](mailto:info@skolmatsgastro.se)

### Finalen

Fem skolkocksteam går till final och får tillaga sina insända recept praktiskt som ordinarie lunch i lagledarens skolkök.

En jury, som består av fem personer, kommer att vara närvarande. Förutom att bedöma maten som lagats på plats kommer juryn bli väga in hur de upplever skolmatsalen, hygien i köket samt hur ni arbetar med hållbarhet och svinn.

### Så här tar ni er till finalen 2018!

- 15/12 2017 vill vi senast ha ert tävlingsbidrag. En jury väljer ut fem finalister som meddelas veckan därpå.
- 8/1–19/1 coachar Kurt Weid finalisterna inför finalen.
- 22/1–9/2 tävlar de fem finalisterna i lagledarens skolkök.
- 22/3 är det prisutdelningsceremoni för de tre finalisterna som fick högst poäng. Här koras vinnarna av SkolmatsGastro 2018!

Varmt välkomna med ert tävlingsbidrag!

Mer info om tävlingen och receptmallar finns på [www.cerealiofoodservice.se](http://www.cerealiofoodservice.se)



Bra mat från  
Lantmännen

[facebook.com/skolmatsgastro](https://facebook.com/skolmatsgastro) • [info@skolmatsgastro.se](mailto:info@skolmatsgastro.se)

**1:a pris**  
Gastronomisk  
inspirationsresa!