



Årets Guldstjärna 2018

2018-03-15 13:44 CET

## Topp tre nominerade till Årets Guldstjärna 2018

**Minskat matsvinn, Östersjövänlig mat och handledning som förbättrar äldreomsorgen. Tre viktiga initiativ som nominerat Sara Jervfors på Södertälje kommun, Anna Löfgren Adén på Härryda kommun samt Johanna Törmä, verksam vid Uppsala universitet, till Årets Guldstjärna. Vinnaren koras i samband med finalen i Arla Guldko, "matbranschens Oscar", den 3 maj i Stockholm.**

- Årets Guldstjärna delas ut till den eller de som genom nytänkande, mod,

handlingskraft eller opinionsbildning inspirerar, eller skapar bättre förutsättningar för Sveriges offentliga kök. Anna Löfgren Adén, Johanna Törmä och Sara Jervfors står för det här på olika sätt och alla är fantastiska förebilder, säger Carina Tollbring, projektledare för Arla Guldko.

Nomineringar till Årets Guldstjärna har strömmat in sedan i höstas och vem som helst har kunnat skickat in förslag. Nu pågår arbetet med att utse en vinnare. Det görs av en särskilt sammansatt jury, ledd av Fredrik Eriksson, Årets Kock 1987 och krögare på Långbro Vårdshus. Hälften av de slutliga juryrösterna utgörs av tidigare Arla Guldko-tävlande. Vinnaren får en Årets Guldstjärna-statyett och ett utbildningsstipendium på 30 000 kr. Övriga toppnominerade får diplom och utbildningsstipendium på 10 000 kr.

### **Mer om de tre nominerade till Årets Guldstjärna 2018:**

- **Anna Löfgren Adén**, projektledare för satsningen "Matsvinn" i Härryda kommun. För tre år sedan anställdes Anna Löfgren Adén som projektledare för "Matsvinn", en satsning för att minska matsvinnet inom Härryda kommuns måltidsservice. Hon har haft fria händer att utveckla projektet och har nått goda resultat. Anna Löfgren Adén har tagit ett helhetsgrepp och gjort regelbundna mätningar av matsvinnet och sett över hela dagen. Hon har gjort systematiska mätningar på kantinsvinn, tallrikssvinn och serveringssvinn i de kök som förser skolor och vårdenheter med mat.
- **Sara Jervfors**, kostchef i Södertälje kommun och projektchef för EU-projektet MatLust. Som kostchef har hon förändrat hela den offentliga maten i Södertälje. Hon har byggt en ny organisation och gått från centralkök till tillagningskök med individuella matsedlar för varje kök. Förändringen har gjorts med fokus på miljö och hållbarhet. Menykonceptet "Östersjövänlig Mat" (Diet for a Green Planet) har tagits fram och utvecklats med BERAS international (organisation för hållbar mat). Södertörns Högskola och Saltå Kvarn är också med. Inom EU har detta menykoncept lyfts fram som ett föredöme och överförts till tre städer i Polen, Spanien och Litauen.
- **Johanna Törmä**, verksam vid Uppsala universitet, har doktorerat med en avhandling om optimal nutritionsvård inom äldreomsorgen. Tillsammans med sin handledare på institutionen för folkhälso- och vårdvetenskap i Uppsala har hon lyft vikten av god och återkommande handledning av personalen

på äldreboenden för att förbättra måltidsmiljön och näringsupptaget för de äldre. Resultaten av Johanna Törmäs forskning visar att regelbundet återkommande handledning av personalen är mer effektivt än en kort och intensiv utbildningsinsats, vilket är det normala. Handledningen gav personalen mer tid och möjlighet att reflektera och diskutera hur man jobbar med mat och måltider, vilket gav en mer hållbar förändring.

### **Kontaktuppgifter till de nominerade till Årets Guldstjärna:**

Sara Jervfors, tel. 076-648 24 85, [sara.jervfors@sodertalje.se](mailto:sara.jervfors@sodertalje.se) Anna Löfgren Adén, tel. 070-317 48 16, [anna.lofgrenaden@harryda.se](mailto:anna.lofgrenaden@harryda.se) Johanna Törmä, tel. 070-277 26 26, [johanna.torma@pubcare.uu.se](mailto:johanna.torma@pubcare.uu.se)

### **För ytterligare information, kontakta:**

Carina Tollbring, projektledare Arla Guldko  
Tel: 073-439 52 05, [carina.tollbring@arlafoods.com](mailto:carina.tollbring@arlafoods.com)

### **Om Arla Guldko**

Arla Guldko, eller ”matbranschens Oscar” Arla Guldko tävlingen också kallas, har fokus på den offentliga måltiden med tävlingskategorierna Bästa Matglädjeförskola, Bästa Matglädjeskola och Bästa Senormatglädje. Utmärkelsen Årets Guldstjärna delas ut till den eller dem som på olika sätt bidrar till att utveckla det offentliga köket. Alla vinnare får statyett och utbildningsstipendium på 30 000 kr. Övriga tävlande i finalen får diplom och utbildningsstipendium på 10 000 kr. Arla Guldko startade år 2000. Här finns mer att läsa om Arla Guldko och Årets Guldstjärna [kund.arla.se/guldko](http://kund.arla.se/guldko)

---

*Arla Foods är ett internationellt mejeriföretag och en kooperativ förening som ägs av 11.200 mjölkbönder från Sverige, Danmark, Tyskland, Storbritannien, Belgien, Luxemburg och Nederländerna. Arla Foods är en av de starkaste aktörerna i den internationella mejerivärlden med ett brett sortiment av mejeriprodukter av*

*högsta kvalitet. Arla är också världens största producent av ekologiska mejeriprodukter.*

## Kontaktpersoner



### **Erik Bratthall**

Presskontakt

Presschef Arla Sverige

[erik.bratthall@arlafoods.com](mailto:erik.bratthall@arlafoods.com)

070-88 44 290 (pressjour)

070-89 44 342