



Det krävs många ingredienser för att lyckas i köket. — Glädjen att laga god mat från grunden och att alla arbetar mot samma mål är två viktiga delar, enligt Fredrik Jonsson. Här med Carina Andersén som tillagar en fisksoppa.

**Foto:**

Mikael Andersson

# Gastronomisk skolmat på Skiftingehus

## Eskilstuna

**Det lönar sig att laga mat från grunden och med rätt ingredienser. Nu är skolrestaurangen på Skiftingehus nominerad till Årets Skolrestaurang av White guide junior.**

Det bubblar i skolköket på Skiftingeskolan, men inte bara i kastrullerna. Kökspersonalen bubblar av glädje, för de har just fått reda på att restaurangen har blivit nominerad till Årets Skolrestaurang.

— Det är otroligt kul och ett kvitto på att vi gör rätt och att vi är bland de bästa i landet, säger en lika glad som stolt kökschef Fredrik Jonsson.

För att bli nominerad krävs att man lyckas med helheten och att man uppfyller flera olika kriterier som bland annat smak, näring, måltidsmiljö, service och pedagogiskt samarbete.

**Vad är receptet för att lyckas med allt det?**

— Vi tycker om att laga bra och god mat och vi jobbar åt samma håll, säger Fredrik och prisar personalen. Vi satsar på naturliga smaker och lagar all mat från grunden, men något som är viktigt är kommunikation med eleverna. Vi förklarar för våra gäster varför vi till exempel serverar pannbiff eller köttfärslimpa i stället för köttbullar.

Lyhördhet är också en viktig ingrediens för att lyckas.

— Elever och personal kommer ofta med förslag till oss. Som i dag till exempel, då serverar vi pulled pork med tortillabröd och bulgur samt gräddfil. Den rätten är resultatet av ett tips vi fått säger Fredrik och tillägger, det är ekologiskt förstås. Hela 37 procent av maten som serveras på Skiftingehus är ekologisk.

För att göra måltiden komplett kryddar de matsalen med mys.

— Dukning och inredning är viktigt och vi försöker duka efter årstider för att göra det extra mysigt åt gästerna.

Utöver att restaurangen på Skiftingehus är nominerad, så är även Fredrik nominerad till Årets Skolkock och rektorn, Beatrice Karjel är nominerad till Årets Gastronomiska Rektor.

— Jag är jätteglad för nomineringen och för att vi har Fredrik här på skolan. Mat är viktigt och betyder så mycket. Till hösten kommer vi starta en ny profil här på Skiftingehus med inriktning på mat, säger Beatrice Karjel.

31 mars får vi veta om Skiftingehus har Sveriges bästa skolrestaurang.

## Relaterat

### Artikelbilder



Kökschef Fredrik Jonsson

Foto: Mikael Andersson

### Fakta

## White Guide Junior

Syftet är att lyfta fram det goda som görs på skolor i Sverige.

Drygt 250 skolor besöktes av juryn.

Skiftingehus har nominerats till: Årets Skolrestaurang, Årets Gastronomiska Rektor och Årets Skolkock.



Mikael Andersson 016 - 15 61 87 mikael.andersson@ekuriren.se