Pressmeddelande 111018

Tina Nordström leder finalen i Årets FELIX

**Tina Nordström kommer att leda finalen i skolkökstävlingen Årets FELIX, som går av stapeln den 15 november i Procordias provkök i Eslöv. Juryn som består av de vassaste kompetenserna inom skolmatens värld inkluderar även elever vars åsikter kommer väga tungt.  
– Vi vill starta en tradition där Årets Felix ska bli som nobelpriset bland landets skolkök. Ambitionen är att stimulera inpiration, matglädje och kreativitet bland svensk skolkökspersonal. Därför har det varit viktigt att knyta några av landets bästa kompetenser till oss i juryarbetet, säger Magnus Selin, Direktör FoodSolutions, Procordia.**

Juryn i Årets FELIX består av personer med tyngd, kunnighet och relevant kompetens. Det är Margareta Frost, Svenska Hushållningssällskapens Förbund, Dragan Unic, kock och ordförande i Svenska Kockars Förening, Pär Bergkvist känd från bloggen 100 skolkök, Ditte Bengtsdotter, kostutvecklare Landskrona, Jörgen Henriksson, lärare på restaurangprogrammet på Bergaskolan i Eslöv, Brian Mårtensen, kock och måltidsutvecklare på Procordia och elever från Bergaskolan.

Juryns uppgift är att bedöma de tre finalisternas bidrag under tävlingen. Bedömningen kommer göras både skriftligt i en skala från 1 till 5 men även verbalt där juryn tillsammans diskuterar bidragen.

Deltagarna kommer tillreda två olika rätter. Den ena är komponerad från teamets eget förslag och den andra utifrån en hemlig råvarukorg som presenteras först på själva finaldagen.  
**–** Vi kommer titta mycket på smak, kreativitet och utseende i vår bedömning, berättar Brian Mårtensen, kock och måltidsutvecklare på Procordia. Fler bedömningskriterier avslöjar vi inte före tävlingen, fortsätter han med ett leende.

Det slutliga avgörandet och motivering för vem som står som slutlig vinnare kommer vara en sammanslagen bedömning av poäng och diskussioner i juryn.   
**–** Vi har alla olika erfarenheter och tänker i olika banor, men smaken kommer att avgöra. Rätterna ska vara tilltalande för barnen, säger Brian.

Med en dynamiskt sammansatt jury är tanken att tävlingen får ett helhetsperspektiv på hur bra skolmat tillagas med inspiration, glädje och kreativitet. Bedömningarna skall inte vara enkelriktade utan ha många olika infallsvinklar från de olika delarna i skolans värld som juryn representerar.

Finalisterna som tävlar är Skinteboskolan i Billdal, Nordhemsskolan i Göteborg och Närlundaskolan i Ekerö. Vinnaren får ett FELIX stipendium för hela skolköket som skall gå till inspiration och matglädje.

Konferencier i Årets FELIX  
*Tina Nordström, kock och känd som Mat-Tina från TV*Tina har gjort sig känd i TV i flera matprogram, bl a som kock i TV4s nyhetsmorgon och Tinas cookalong, i SVTs program Mat som hon gjorde tillsammans med Tomas Tengby, programmen Tinas Mat ochTinas kök. Hon har även varit programledare för New Scandinavian Cooking från den amerikanska TV-kanalen PBS där hennes bidrag att ”förmedla kännedom om Sverige och svensk matkultur” gjorde att hon utsågs till Årets Svenska Kvinna 2006 av SWEA. Utöver det har Tina skrivit ett flertal kokböcker som Tinas Mat, Tina och Jättegott Tina. Tina vurmar starkt för skolmaten och ser uppdraget som konferencier för skolkökstävlingen som en viktig uppgift.

Medlemmar i Årets FELIX jury  
*Margareta Frost-Johansson, Hushållningssällskapens Förbund*Margareta är matkonsult och numera utvecklingsledare på Hushållningssällskapens Förbund och tillika ledamot i Kungliga skogs- och lantbruksakademien. Hon tilldelades bl a KSLA:s silverplakett 2009 för hennes framgångsrika engagemang att lyfta fram matens betydelse för folkhälsan i breda kretsar. Margareta har under sin karriär bidragit till att införliva utländsk matkultur i det svenska samhället och har en sällsynt förmåga att utveckla och våra nätverk mellan företag, myndigheter och organisationer. Hon har under 25 år arbetat med utbildningar och information om mat, hälsa och miljö och brinner för att utveckla maten i skolorna. Margareta har dessutom gett ut boken ”Mat för familjen – hungrig.nu” som bygger på hemsidan [www.hungrig.nu](http://www.hungrig.nu) och skall fungera som en inspirationskälla och kokbok för barnfamiljer mitt i vardagen.

*Dragan Unic, kock och ordförande i Svenska Kockars Förening*Dragan är sommelier och kock och en mycket uppskattad föreläsare inom mat och vin. Han har mer än 25 års erfarenhet av mat och vin från Sverige men även från välkända restauranger utomlands. Dragan är medlem i Sommelierföreningen, styrelsemedlem i Svenska Kockars Förening och inbjuden domare vid många kocktävlingar runt om i världen.

*Pär Bergkvist, känd från bloggen 100 skolkök på 1 år*Pär har alltid varit intresserad av mat och matlagning. Han har skrivit fyra böcker om mat och startat en blogg där han betygsatte världens bästa restauranger efter att ha åkt runt och provätit. Pär är också känd från bloggen 100 skolkök på 1 år, där han under ett års tid provsmakade mat från 100 skolor i landet. Han är aktuell i sitt projekt där han skall se till att det startas 100 nya livsmedelsföretag på ett år. Pär har i övrigt arbetat med kommunikation sedan 1989 och är bl a initiativtagare till tidningen Skolmat&Vänner.

*Ditte Bengtsdotter, kostutvecklare Landskrona*Ditte är dietist och kostutvecklare i Landskrona och värnar starkt om skolmaten. Ditte utvecklar nya recept och ansvarar för att ta fram skolmatsedlarna i skolorna i Landskrona. Hon är länken mellan grossist och kök och håller i alla livsmedelsavtal. Ditte är också engagerad i debatten om ekologiska livsmedel i skolköken. Hon har bl a bidragit till att göra Landskrona till en av föregångarna i Skåne när det gäller andelen ekologisk mat som serveras i de offentliga köken.

*Brian Mårtensen, kock och måltidsutvecklare, Procordia*Brian har arbetat med mat i över 25 år. Han har hunnit med restaurangskola, arbeta som kock, restauratör och entreprenör och arbetar nu som måltidsutvecklare på Procordia. Brian brinner för att inspirera till ökad matglädje i de offentliga köken genom att dela med sig av smarta tips. En av hans specialiteter är att hitta nya recept och användningsområden för befintliga produkter eller tvärtom, nya produkter till befintliga användningsområden.

*Jörgen Henriksson, lärare på Bergaskolans Restaurangprogram*Jörgen startade sin karriär tidigt och har arbetat med mat i 40 års tid. De första 20 åren arbetade han inom restaurangvärlden på bl a Savoy och Caroli city i Malmö och på Continental i Ystad innan han gick vidare till skolans värld. Idag arbetar han som lärare på restaurangprogrammet på Bergaskolan i Eslöv, med ansvar att utbilda framtidens kockar. Bergaskolan har ett tätt samarbete med 5-stjärniga restauranger i Toscana, Italien och erbjuder praktikplatser under 10 veckor. Mellan 3-4 utbildade kockar får också jobb där varje år. Jörgen brinner mycket för att arbeta med närproducerade livsmedel i sin undervisning och vill gärna ha ett helhetstänk kring mat.

En elev från Bergaskolans gymnasium och två elever från årskurs 7.

För ytterligare information om Årets Felix: [www.aretsfelix.se](http://www.aretsfelix.se)

Ytterligare information, kontakta:  
Brian Mårtensen, måltidsutvecklare, Procordia  
Tel: 0765-38 55 52, e-post: [brian.martensen@procordia.se](mailto:brian.martensen@procordia.se)

Magnus Selin, direktör FoodSolutions, Procordia  
Tel: 070-8292214, e-post: [magnus.selin@procordia.se](mailto:magnus.selin@procordia.se)

Cecilia Sjöholm, kommunikationschef, Procordia.  
Tel: 0765-38 55 34, e-post: [cecilia.sjoholm@procordia.se](mailto:cecilia.sjoholm@procordia.se)