

- Såka skola , Karleby
- Petalax högstadium, Malax
- Naturbruksskolan på Åland
- Molpe skola, Malax
- Ekenäs högstadieskola
- Mikaelsskolan, Ekenäs
- Kronoby folkhögskola
- Vikinga lågstadieskola, Vasa
- Strandnäs skola, Mariehamn
- Övernäs skola, Mariehamn
- Daghemmet Maria Asyl, Helsingfors
- Kökar centralkök, Åland
- Kråkö skola, Borgå



Bästa skolköket i Svenskfinland: Mikaelsskolan i Ekenäs

Köket är ett föredöme för hela Finland. Måltiden ses som en viktig del av det pedagogiska arbetet. Till och med på skolans hemsida kan man läsa vilken syn man har på måltiden och vilka mål som är uppställda för kosthållet. Vinnaren satsar på kvalitet, främjar ekologiskt, biodynamiskt, närproducerat och hemgjort. De strävar att involverar eleverna i arbetet, speciellt under skördetid. Matsedelns utformning och platsen där man äter är viktig att göra attraktiv och trivsamt. Man vill genom maten stimulera alla sinnen. Skolan satsar även på att fortbilda personalen och eftersom de har yrkeskunskap kan de utnyttja hela råvaran och lyckas tillreda tilltalande hemgjord mat för en summa kring 1 euro, till 70 eller 80 % gjord av ekologiska råvaror. Så här lyder deras egna ord om sitt fantastiska kök:

Hälsosam, god samt på ett bra sätt energigivande mat ger barnen ork, glädje och trivsel. I vår skola är en positiv hållning till maten viktig eftersom den har en central roll i människans utveckling.

Hedersomnämning

Såka skola . Såka daghems och Byagårdsförening, Karleby

Här arbetar en engagerad och mycket uppskattad personal. Detta visar att det är en lyckad lösning att en by går samman och har ett köptjänstavtal med staden, i det här fallet Karleby. Denna lilla enhet kan skapa ett mervärde av en gemensam matlista. Vi anser att skolan och Annika Björklund är mycket värd ett hedersomnämning, i nomineringens motivering läser vi: ”Hon har inte större resurser än vad köken i Karleby i allmänhet har, men hon har en värme och en yrkesstolthet och skicklighet som gör att jag tror hon kan koka en god soppa av nästan ingenting om så skulle krävas”.

Högstadiet i Petalax, Malax

Till vår glädje ser vi att Malax kommun verkar satsa på mat och kvalitet, kunnig personal som får arbeta med goda råvaror. Lovorden från både personal och elever gör detta skolkök värd ett hedersomnämmande. Personalen är mån om att deras gäster skall trivas, kvaliteten på maten är viktig, de främjar närproducerat och hemlagat i mån av möjlighet. Deras salladsbuffé är tilltalande och uppskattad bland matgästerna. I motiveringen framgår: *”Det blir en av dagens höjdpunkt att inmundiga skollunchen i den trivsamma matsalen. Med enkla medel har personalen skapat ett avkopplande lunchställe...på långt håll känner man lukten av det nybakade brödet...”*

Ekenäs högstadieskola

Det här skolköket är värt ett hedersomnämmande för sina fantastiska arbetsinsatser för att skapa god och näringsrik mat på ett attraktivt sätt. För drygt 80 cent lyckas det med att servera mat som tilltalar tonåringarna. De är ett bevis för att yrkesstolthet och skicklighet är grunden för bra skolmat. De strävar till att laga maten av så bra råvaror som möjligt och medvetet välja de bästa som står till buds av industrins produkter. Köket är en bra förebild, i motiveringen vill vi lyfta fram följande citat: *”Jag hoppas att Raseborgs stads planer på ett nytt storkök är bara rykten, för jag har svårt att föreställa mig att man kunde uppfylla de ovannämnda kriterierna(d.v.s. tävlingens) om skolköksenheterna blir mycket större. Ej heller tror jag att den goda "närservice" av egen skolkökspersonal i skolan, som känner elever och annan personal kan garanteras. Då kommer vi knappast heller att få uppleva lika goda hemmagjorda köttfärsbiffar, som vi fick idag!”*

Övernäs skola, Mariehamn

De flesta skolkök på Åland är goda förebilder för hur bra skolkök skall se ut, man har små intima och fungerande kök med kunnig personal. Ett särskilt hedersomnämmande väljer vi att rikta till en skola som sprider sin matglädje till hela skolan, de lyssnar på barnens önskemål och förstår vikten av att samarbeta med elev och personal, de kan marknadsföra sin meny och är villiga att pröva på nyheter. De använder medvetet kvalitativa råvaror, lokalproducerat, gärna ekologiskt som har utvidgats den senaste tiden. De uppskattas för sin strävan att skapa trivsel trots nedslitna utrymmen. I motiveringen kan vi med glädje läsa att: *”Vi är glada över grönsaksbuffén som med sina färger sprider glädje och inbjuder till att smaka! Det finns sallad, tomat, gurka, paprika, morotsstavar, kålrotsstavar, groddar, svamp, bönor och allt möjligt gott som vi själva får komponera ihop. Ibland får vi även rotfrukter i ugn!”*