



LÄNSSTYRELSEN
VÄSTRA GÖTALANDS LÄN

PRESS MEDDELANDE



VÄSTRA GASTRONOMISKA
AKADEMIN

Pressekreterare:
Ann-Charlotte Dahlstedt
Tel.: 031-60 50 42
Fax: 031-60 51 90
Mobil: 070-541 76 16
e-post: a-c.dahlstedt@o.lst.se

2006-05-11

Kompromisslös gastronomi belönas

Västra Gastronomiska Akademin belönar på **onsdag den 17 maj** ett antal personer som bidragit till ökade kunskaper och förändrade attityder till svensk matkultur.

Prisutdelningen förrättas av Landshövdingen i Västra Götalands län, **Göte Bernhardsson**, samt Akademin Preses **Birgitta Rasmusson** i samband med Akademin årshögtid på Residenset i Göteborg.

– Akademin Stora Pris går i år till:

Kökschef Hans Borén, Restaurang 28+ i Göteborg

”Hans Borén skapar med osviklig kreativitet raffinerade och harmoniska rätter av högklassiga produkter, valda med största omsorg, kunnande och medvetenhet” lyder Akademin motivering.

Hans Borén är född och uppvuxen i Göteborgstrakten och utbildade sig tidigt till kock på restaurangskolan i Kungsbacka. Han har arbetat på och hämtat sina erfarenheter från bl.a. Grand Hotell Saltsjöbaden, Grythyttan, Gyldene Freden och Restaurang Gourmet, samtliga under kökschefen Stefan Bjurs ledning, innan han återvände till Göteborg och Västsverige till dåvarande The Place. Första kökschefsjobbet var mot mitten av 90-talet på Hos Pelle och är nu, sedan ett decennium, på stjärnrestaurangen Rest. 28+ i Göteborg där han med fast och kompromisslös hand styr ett av Sveriges mest renommerade gourmetkök.

Kontaktuppgifter:

Hans Borén, Rest. 28+, 031- 20 21 61, 0733- 82 16 16

Inbjudan till pressinformation onsdagen den 17 maj.

Representanter från media är välkomna kl. 17.00 för att träffa pristagarna samt ta bilder.

Plats: Länsstyrelsens Hörsal, Stora Badhusgatan 2, Göteborg

Vi tar gärna emot anmälan i förväg till 0703 - 10 23 30

Välkommen!

För mer information, om Västra Gastronomiska Akademin samt årets pristagare, v.v. kontakta Akademin Ständige Sekreterare Alf Carlsson, 0708 - 20 78 40.

– Akademiens pris ”Det Goda Målet”

För tredje gången utdelas priset ”Det goda målet” med vilket Akademien vill framhäva betydelsen av att alla får minst ett bra och välsmakande lagat mål mat om dagen.

Kvaliteten på denna måltid är lika viktig vare sig man arbetar, går i skolan, bor i äldreboende eller vårdas på sjukhus.

Huvudsponsor för ”Det Goda Målet” är Sparbanksstiftelsen Väst.

Årets pristagare är **Solweig Mattsson, Lilldalshemmet på Tjörn**, som under många år målmedvetet arbetat för att ge de äldreboende i kommunen en höjdpunkt att varje dag se fram emot.

Motiveringen lyder:

”För berömvärd omsorg om de gamla och höga ambitioner att erbjuda god, vällagad, näringsriktig mat – en viktig förutsättning för ett friskare liv och bättre hälsa”.

Solweig Mattsson är kostchef för köken vid Socialförvaltningens äldreboende på Tjörn, som förutom Lilldalshemmet i Kållekärr består av Tubberöd i Skärhamn och Kvarnbacken i Rönnäng. Hon tillträdde där 1991 och började ganska omgående arbetet med att höja kvaliteten på måltiderna. Man övergick från centralt producerad mat och flyttade ut till de tre lokala enheterna med samma resurser och samma antal kokerskor som förut. Resultatet blev över förväntan och maten upplevdes som avsevärt mycket bättre än tidigare.

Solweig Mattsson genomförde också tidigt möjligheten för andra pensionärer än deras egna inneboende att, med en liten kommunal subvention, kunna luncha på de tre restaurangerna vilket givit de boende ett mervärde i form av ökad social gemenskap.

”Maten är ju den viktigaste dagliga upplevelsen för de flesta på ett äldreboende” säger Solweig Mattsson som också sett en tydlig effekt i att vissa sängliggande blivit betydligt piggare sedan reformerna genomfördes.

Kontaktuppgifter:

Solweig Mattsson, Lilldalshemmet, 0304- 60 16 40, 0707- 83 26 22

– Akademiens diplom –

Västra Gastronomiska Akademien delar i år också ut diplom till följande:

Per Halling, restaurangchef Rest. Sjömagasinet i Göteborg, för att ha utvecklat yrkesmannaskapet till perfektion.

Kontaktuppgifter: Per Halling, Rest. Sjömagasinet, 031- 775 59 20

Prippklubben

för arbetet med att bevara och utveckla ölbryggertraditionen i regionen.

Kontaktuppgifter: Marc Rothausen, 0708- 21 55 00, Torgny Westerlund, 0739 - 44 60 61

Agneta Nystedt och Ann-Margrethe Svensson, Kristinedalsskolan i Stenungsund, för projektet *Hälsa och livskvalitet* och boken *Matkonst i dataåldern*. En lysande pedagogik som hos eleverna utvecklat en medvetenhet både om kulturarv och vägar till förnyelse.

Kontaktuppgifter: Agneta Nystedt, 0303- 680 53, Ann-Margrethe Svensson, 0303- 823 76

Västra Gastronomiska Akademien har till uppgift att främja matkulturen i västra Sverige. Detta sker bl.a. genom att framstående prestationer uppmärksammas och att arrangemang inom akademiens område ges stöd. Förutom kokkonst och servering ingår odling, produktion och distribution av livsmedel i Akademiens intresseområden; praktiska såväl som pedagogiska och vetenskapliga insatser skall kunna få uppmärksamhet och stöd. Som tecken på erkännande delar Västra Gastronomiska Akademien årligen ut priser samt diplom till förtjänta personer.

För mer information, se www.vgak.info.