

MINNESANTECKNINGAR FRÅN MATRÅD 2 MAJ 2019

Alla hälsas välkomna till matrådet. Matrådet är ett forum för diskussioner kring mat och miljö i elevrestaurangen. Det är viktigt för oss i köket att veta vad våra gäster tycker om mat och miljö på skolan.

Planering av matsedel

Vi planerar matsedeln efter livsmedelsverkets råd om bra mat i skolan. Kökschefen på Stagnelius, Lars Kagg och Jenny Nyströmsskolan träffas med jämna mellanrum för att planera matsedel. Vi försöker att tillgodose respektive skolors önskemål och synpunkter.

Vegetariskt

Vi ser gärna att fler vågar prova det vegetariska alternativet. Det är fritt att välja och det behövs ingen föransökan. Det märks att det blivit allt mer trendigt i samhället att äta vegetariskt. Vi har som mål att öka den vegetariska serveringen.

Vägning av organiskt avfall

Varje termin väger vi en veckas matavfall för att vi ska få en uppfattning om hur mycket mat som slängs. Det har stor betydelse för miljö och ekonomi om vi kan minska andelen matavfall både i skolan och i våra hem. Vid senaste vägningen, vecka 11 var resultatet 35,2 g matavfall/person och dag på Stagneliusskolan.

Miljön i elevrestaurangen och Legitimationer

Det är många elever som ska äta lunch i skolrestaurangen och det innebär att vissa dagar under vissa tider är det svårt att hitta sittplatser. Vi värdar till de elever som ätit klart och sitter och pratar att lämna sin plats. Inför höstterminen -19 kommer klasser att schemaläggas till Campus Storcken. De som har lektioner i Campus Storcken vid lunchtid kommer att bli schemalagda för lunch på Jenny Nyströmsskolan. Detta kommer innebära att trycket kommer att minska i restaurangen på Stagneliusskolan nästa termin.

Skollegitimationen är ett bra hjälpmedel för oss som arbetar i restaurangen att kunna se att personen går på skolan och ska äta i restaurangen.

Synpunkter från elever

Önskemål om möbler till utsidan och erbjuda uteservering uppkommer från ett par klasser. *Möbler till utsidan är inte aktuellt, svårt att kontrollera servering och utemiljö.*

Önskevecka önskas. Vi tar gärna emot förslag till rätter, mejla till st_kok@ksqyf.se
Upplever senaste temadagarna trevliga, gärna ytterligare dagar med tema

Flera elever vittnar om problemet med att hitta sittplatser vissa dagar i restaurangen

Gärna servera naggets

Musik är trevligt under lunchen

Flera tycker att maten är god och att man är nöjd. *Tacksamt och roligt att maten uppskattas.*

Fruktsallad önskas igen, var gott

Röd mjölk att dricka önskas. *Vi erbjuder stilla och kolsyrat vatten, lättnmjölk samt mellanmjölk som måltidsdryck.*

Ananas till taco önskas

Flera upplever att vi serverar soppa för ofta. *Soppa serveras höst och vinterhalvåret ungefär tre gånger under fyra veckor. Under vår och sommar byts soppan ut mot kall sallad, dressing och bröd.*

Trevlig personal som arbetar i restaurangen. *Roligt, vi upplever att vi har trevliga gäster som uppskattar god mat*

Önskemål om att det ska vara samma mat i samtliga barer. *Ibland då vi har en mindre mängd av något erbjuder vi detta i någon av linjerna, exempelvis stekt potatis.*
Det kan vara något vi vill servera slut på.

Salladsbaren diskuteras, det serveras för många olika rörer. Bättre om det finns mer grönsaker och sallader.

Önskemål om att vi ska vara försiktiga med koriander och persilja, inte servera i flera sallader samtidigt

Önskemål om banan med kokos, gurkstavar och morotsstavar

Maten är god och personalen är trevlig.

Fisk, flera upplever att vi serverar fisk för ofta. *Fisk serveras 1 ggr per vecka och det är rekommendationen. Vill man inte äta fisk kan det vegetariska alternativet väljas.*

Guacamole önskas till tacos

Vegetariska vårrullar efterfrågas

Kikärtsbiffar

Stuvad spenat är också något som efterfrågas på menyn

Vi som arbetar i restaurangen tycker att vi har trevliga gäster och att det är roligt att maten uppskattas.

Kerstin och Thomas tackar för synpunkterna och avslutar mötet.

Kerstin Berg