

MINNESANTECKNINGAR FRÅN MATRÅD 7 NOVEMBER 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.

Planering av matsedel

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

Ekologiskt

Vissa livsmedel vi inhandlar är ekologiska, vi har ett mål om att minst 25 % av inköpen ska vara ekologiska. Vid bokslutet 2018 redovisade vi 31,2 % ekologiska livsmedelsinköp.

Vegetariskt

Verksamheten har som mål att öka andelen serverade vegetariska portioner. Vegetariska alternativet är fritt för alla, behövs ingen föranmälan. Om du inte har provat rekommenderar vi detta varmt. Vi kommer att vid fler tillfällen servera endast vegetariska alternativ i serveringen. Det finns en nationell ambition om att öka andelen vegetariskt i samhället, vegetariskt är hälsosamt och hållbart.

Vägning av organiskt avfall

Varje termin väger vi en veckas matavfall för att vi ska få en uppfattning om hur mycket mat som hamnar i soporna. Vid senaste vägningen, vecka 39 var resultatet 27,4 g matavfall/person och dag på Stagneliusskolan. Det var ett positivt resultat, mindre än vid tidigare vägningar. Att slänga mat är negativt för miljö och vår ekonomi.

Synpunkter från elever

Inkommit mejl från klass som haft förhinder att medverka

HA18A1

Önskemål om att soppdagarna hamnar på olika veckodagar.

Ibland är det svårt att hitta plats att sitta på

Önskemål om taco oftare samt pizzabuffé, *tacos kommer snart att serveras*

Alla som arbetar i matsalen är så himla trevliga

Maten är god

Köttfärssåsen är stark

Flera har önskemål om att det erbjuds rena grönsaker i buffén

Önskar större variation på pålägg då soppa serveras, korv har serverats för ofta

Brödet tar ibland slut vid senare lunchtid

Önskar ett större dricksglas, *vid nästa inköp kommer vi att köpa en större modell.*

Vi diskuterar vegetariskt alternativ. *Det är samma matsedel på våra skolor, det som skiljer är fördelningen mellan ordinarie lunch och det vegetariska alternativet. På Jenny Nyström är det betydligt större andel av eleverna som väljer det vegetariska alternativet.*

Diskuterar lunchplaneringen till Jenny Nyströmsskolan de dagar då elever har lektioner på Campus Storcken. För att planeringen ska fungera är det viktigt att lunchschemat respekteras. Det är också viktigt att kösystemet fungerar för att det ska bli trevligt och att alla ska få sittplatser.

Fråga angående ytterligare ingång till resturanagen på Stagneliuskolan. *Entréhallen till restaurangen är ett skyddsrum, vid händelse av behov ska rummet kunna göras om till skyddsrum. Vid behov av utrymning av lokalen kommer dörrarna i restaurangen att öppnas (2 styck på motsatt sida)*

Önskar fler måltider med kött och kyckling, *se tidigare ambition om att öka andelen vegetabiliska portioner. Vi äter totalt sett för mycket rött kött i Sverige, ur hälso- och miljösynpunkt är det positivt om vi kan minska konsumtionen av rött kött.*

Kokt ris kryddat med rosmarin önskas

Personalen är bra, mycket trevliga

Förslag om att flytta vegetariska linjen först för att få det vegetariska alternativet mer i fokus. *Tänkvärt, det ska vi fundera vidare på*

Trevligt med musik i restaurangen ibland

Önskar att vi serverar mer pasta och tacos. Diskuterar varför köttfärsen är "lös" vid tacoservering. *Det blir för kostsamt att servera ren köttfärs.*

Banan med cocos är gott

Chokladbananerna var goda

Önskar mer chicken nuggets

Ljust knäckebröd efterfrågas

Önskar efterrätt, *tillhör inte ordinarie lunch men kan serveras någon gång för att "fira"*

Upplever att vi serverar mycket grytor

Önskar att det alltid finns vitlökssås att välja i salladsbuffén

Pommes kan ibland vara hård och salt, *Vi serverar ibland pommes som blivit över från dagen innan, dessa blir lite hårdare då de värms upp. Vi får vara mer försiktiga med att salta*

Önskemål om att kunna se matsedeln längre än enbart en vecka framåt.

Några upplever maten för salt några upplever att maten inte är tillräckligt salt. *Det finns kryddor att använda i restaurangen, vi är många och vi har olika smakpreferenser. Salt är något som behöver begränsas i vår kost*

Önskemål om grovt bröd ibland

Bregott som smörgåsfett. *Vi följer nationella rekommendationer och anser att vi vill använda det mättade fett i matlagningen.*

Maten är god

Personalen i restaurangen tycker att alla elever är trevliga och att det är kul att laga och servera mat till elever som uppskattar maten.

Kerstin, Thomas och Elin tackar för synpunkterna och för den goda uppslutningen till matrådet och avslutar mötet.

Kerstin Berg