

# MINNESANTECKNINGAR FRÅN MATRÅD 23 OKTOBER 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 Jenny Nyström, Stagnelius 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 33,1 g matavfall/person och dag på Jenny Nyströmsskolan. Detta är för mycket, vi behöver hjälp med att få ut budskapet i alla klasser. Det påverkar vår miljö negativt och det innebär också onödiga kostnader för verksamheten.

## Synpunkter från elever

Inkomna mejl från klasser som haft förhinder att medverka  
IV hantverk, önskar att pitabröden är rumsvarma vid servering

NA18A, Upplever att det är för många elever som har lunch samtidigt torsdagar och fredagar. Upplever också att ljudvolymen är hög i restaurangen samt att det finns elever som "bokar" sittplatser genom att markera upp platser innan tagningen av mat. *Planeraren på skolan har justerat i lunchschemat så att tillströmningen till restaurangen ska bli mer jämn, flyttat vissa klassers lunchtid. Vecka 45 kommer även en "blänkare" på TV monitorerna att rulla som påminner om vikten av att följa lunchschemat.*

*Angående uppbokning av platser, detta får inte förekomma, säg till personalen i verksamheten när ni ser detta.*

VO17, Superbra personal. Upplever ibland att maten är starkt kryddad t.ex. sås och asiatisk mat. Lunchtiderna följs inte alltid.

Vi diskuterar kring köer till restaurangen och flera har samma uppfattning som inkommit mejl från NA18A, se tidigare svar

*Arbete pågår för att få ytterligare 150 sittplatser till läsårsstarten HT 2020.*

Önskemål om mer husmanskost, *vad är husmanskost för er? Vi tar gärna emot förslag på rätter som efterfrågas. Ber representanterna mejla klassens önskemål om husmanskost.*

Flera upplever att det är svårt att bli mätt på soppa. *Vi serverar soppa tre gånger per månad vintertid, sommartid serveras sallad istället.*

*Då soppa serveras finns alltid minst fem olika "matiga" soppor att välja mellan. Det finns råkost och salladsblandningar med pasta samt mjukt bröd att komplettera med.*

Vegetarisk mat, önskar att denna liknar ordinarie alternativet. *Här finns olika åsikter, det är många som anser att det är bättre att vegetariska alternativen är olikt från ordinarie mat så att gästen får två alternativ. Vi försöker variera oss för att båda önskemålen ska beaktas.*

Vi diskuterar priser i kafeterian. *Kafeterian drivs med s.k. 0 budget, inkomster ska täcka utgifter för verksamheten. Utgifter är allt som behövs och går åt för att driva verksamheten som inköp av livsmedel, lön, hyra av maskiner, material och reparationer. Inkomsten är försäljningen.*

Brödkrutonger är gott, saknar dessa. *Brödkrutonger gör vi på bröd som blir över från serveringen dagen innan. Det har varit stor åtgång på det mjuka brödet på sistone.*

Pratar slänga mat, bra om det delas ut utmaningar.

Upplever att det är trångt vid diskinlämningen, alla är inte medvetna om att det finns kö från två håll.

Broccolibiffar är gott  
Chicken nuggets önskas, gärna med currysås. *Vi kommer att servera detta efter höstlovet.*  
Önskar tillgång till is för att lägga i dricksglas  
Rågkaka är gott  
Spagetti och köttfärssås, pizzasallad är populärt  
Tacos eftersöks också  
Maten är god på skolan  
Önskas mer fisk på matsedeln. *Vanligtvis serveras fisk en gång i veckan.*

Upplever att porslinet i restaurangen luktar konstigt ibland. *Diskanläggning kontrolleras så att rätt dosering och temperaturer hålls. Det diskmedel vi använder är oparfymerat. Tacksam om lukten påpekas för personalen när den känns så att vi får möjlighet att kontrollera.*

Ibland kastar gäster hela portioner med mat i soporna. *Detta har vi också uppmärksammat. Vi behöver ha hjälp med att få bort detta beteende.*  
Önskemål om fler bord och stolar till restaurangen. *Vi har det antal platser som lokalen är godkänd för. Vi arbetar för att utöka restaurangens yta. Ska vara klart HT 2020.*

Önskar att vi serverar tre rätters lunch  
Ibland upplevs maten för salt och för kryddstark.  
Volymen är hög i restaurangen.  
Önskar mer lax, paj och pizza  
Saknar broccoli i salladsbuffén  
Redskap att ta mat med önskas fler  
Bra och trevlig personal

Önskemål om fler helvegetariska serveringar, *se ovan text. Målsättning om att öka andelen serverade vegetariska portioner på sikt. Inför nästa matsedelsperiod är någon mer dag inplanerad.*

Önskemål om tillgång till handsprit. *Bäst är att tvätta händerna med tvål och vatten innan lunch.*  
Gräddfil el. Cream fraiche önskas som tillbehör soppdagar  
Vegansk mat, *finns alltid. Viktigt att intyg finns ifyllt om att önskan om vegansk mat finns samt om den inte står framme i serveringen fråga personalen.*

*Vi tar gärna emot förslag och önskemål till maträtter på mejl och via traditionellt papper*

Kerstin, Jimmy och Jessica tackar för alla synpunkter och avslutar mötet.

Kerstin Berg