

MINNESANTECKNINGAR FRÅN MATRÅD 19 MAJ 2022

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 rekommendationer 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. Vissa livsmedel som inhandlas är ekologiska, mål om att minst 25 % av inköpen ska vara ekologiska.

Vegetariskt

Verksamheten har som ambition att öka andelen serverade vegetariska portioner och att andelen grönt på tallriken ska öka. Det är fritt för alla att välja vegetariskt alternativ eller att äta lite av varje. Om du inte har provat det vegetariska alternativet ännu så gör det.

Lunchplanering

Det är viktigt att lunchschemat följs för att det ska fungera. Elever som har lektion på Campus Storken eller Västergård har ofta planerad lunch på Jenny Nyströmskolan. Omdirigeringen görs för att minska avstånd till restaurangen och för att minska antalet gäster i restaurangen på Stagnelius som är mindre än Jenny Nyströmskolans restaurang.

Vägning av organiskt avfall

Vecka 7, 14 – 18 februari vägde vi matavfallet på Stagneliusskolan. Resultatet blev 36,1g matavfall/person och dag vecka 7. Det är ett hyfsat resultat, linje med tidigare mätningar. Vägning av matavfall görs en vecka per termin för att hålla koll på den volym av matavfall som slängs. Det är samma matsedel vid varje vägningstillfälle för att kunna jämföra över tid. Att slänga mat är både oekonomiskt och miljömässigt förkastligt.

Personalrestaurangen

Vid tillfällen då fler sittplatser behövs har personalrestaurangen öppnats upp för elever. I personalrestaurangen har det tenderat att bli lite mer typ av uppehållsrum vilket inte är meningen. Många vill att måltidsmiljön är lugn och harmonisk. Borden i personalrestaurangen har inte samma ljuddämpning som borden i den stora salen.

Synpunkter från elever

Önskar temadagar, vi tar gärna förslag på teman.

Har ni förslag eller synpunkter, kanske önskemål om maträtt får ni gärna mejla oss till adress [st @kok@ksgyf.se](mailto:st@kok@ksgyf.se) .

Mer pastarätter önskas

Raggmunkar och tacos efterfrågas

Kall dillsås är godare än andra kalla såser

Önskar tomatsoppa eller broccolisoppa då soppa står på matsedeln. *Önskade soppor erbjuds ofta i den vegetariska linjen då soppa serveras*

Vi diskuterar pommes frites, upplevs ofta kalla, svampiga och sega. Svårt att hantera eftersom de tillagas i ugn och att vi behöver lägga på lock. Är inte möjligt att fritera och servera á la minute för det antal gäster som går igenom våra serveringslinjer. Kanske bättre att servera potatisklyftor istället.

Hamburgerbrödet var inte helt tinat vid senaste tillfället, vissa bröd var lite frusna
Kycklingsnitzel och kycklingnuggets önskas
Vanlig brunsås efterfrågas i högre grad.

Flera önskar lite mer "rena grönsaker" grönsaker som inte är blandade med olja eller andra såser. Vattenmelon önskas i salladsbuffén. *Säsongen för grönsaker påverkar utbudet i salladsbuffén.*

Någon tycker inte om ugnsrostad kall paprika. *Vi är många på skolan och det som erbjuds kanske inte alltid passar alla. Utbudet måste varieras och det finns mycket att välja mellan.*

Uppkommer önskemål om dessert, fler drycker att välja mellan och fredagsfika. *För att tilldelad budget ska räcka till bra näringsriktiga luncher måste detta prioriteras. Enstaka tillfällen då vi vill uppmärksamma något speciellt kan något som dessert serveras.*

Frukostserveringen som erbjuds NIU upplevs mycket bra.
Fiskburgare efterfrågas

Maten är god på skolan

Tzatziki efterfrågas de tillfällen då "Staggbiffen" serveras i stället för bearnaisesås

Mat som hamnat utanför, plockas tillbaka i form. *Det är inte enligt de rutiner vi arbetar efter, verkar konstigt.*

Kroppkakorna är inte så goda, *kroppkakor köps färdiga, för närvarande köps Blekingekroppkakan.*

Vill att vi varierar veckodag för soppa så att det inte alltid blir samma klasser som får soppa dagar då skoldagen är längre.

Kerstin och Thomas tackar för alla synpunkter och avslutar mötet.

Kerstin Berg