

MINNESANTECKNINGAR FRÅN MATRÅD 14 OKTOBER 2021

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 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.

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.

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 30 g matavfall/person och dag på Jenny Nyströmskolan. Det är ett bra resultat men det kan bli bättre om vi hjälps åt.

Trerätters system

På Jenny Nyström har vi ett trerätters system. Vi testar oss fram och vår ambition är att detta ska genomföras på Stagnelius och Lars Kaggskolan också.

Våra matgäster

På Jenny Nyströmskolan äter även elever som är schemalagda på Campus Storcken och Västergård.

Kösystem

För att underlätta flödet in i restaurangen på Jenny Nyströmskolan är det bra om ni redan i förväg bestämmer er för vilken maträtt ni vill äta. Beroende på vad ni väljer är det olika spår in i restaurangen.

För att minska köerna är det bra om ni köar en och en på rad, då kan andra personer som tänker välja en annan maträtt i en annan kö komma förbi enklare. Det händer i nuläget att några står i kö som egentligen inte behöver, och inte vågar gå förbi trots att det är tomt i vissa linjer.

Kan vi tillsammans få ordning på detta kommer vi att få bort långa köer in i restaurangen.

Synpunkter från elever

Nybakat bröd efterfrågas, *kommer tillbaka*.
Vårullar är gott

Vi diskuterar kring köer in i restaurangen.

Schemaändringar har gjorts för att sprida ut lunchtiderna mer och vi har haft personal som hjälpt till i inläppet till serveringen för att guida rätt. Se text under rubriken kösystem.

Det har också skickats ut ett mejl till samtliga elever - uppmaning om att tänka på inför lunchval i serveringen för att förhindra onödig kö.

Uppstår irritation då personer tränger sig före i kö, viker in i kön direkt efter entrén.

Hittat plast i maten. *Prata alltid med personalen om något verkar konstigt. Vi vill veta, har något brustit hos oss eller är det något vi måste ta med tillverkaren av råvaran. Tacksam om personen i fråga tar kontakt med personalen.*

Upplever att vi serverar mycket soppa, köttfärssås och panerad fisk
Önskar att vi serverar mer nuggets, tacos, saft och fruktbitar

God mat serveras, bra potatis och trevlig personal

Upplever att det serveras många rätter med blandfärs. Favoriträtter i högre grad med blandfärs

Samma maträtt två dagar i rad. *Vid enstaka tillfällen kan en maträtt erbjudas som alternativ dagen efter.*

Önskar att maten kryddas mer. *Vi är många på skolan och vissa vill ha mer kryddor och andra önskar mindre kryddor. Det finns extra kryddor utsatta för dem som önskar att krydda lite extra.*

Önskar större dricksglas. *Vi använder Duralex glas som är mer hållbart i serveringen.
I nuläget finns inte en större modell.*

Ris serveras för ofta
Önskar grönsaker var för sig

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

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

Kerstin Berg