

# MINNESANTECKNINGAR FRÅN MATRÅD 16 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 Jenny Nyström, Stagnelius 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.

## **Trerätters system**

På Jenny Nyström har vi ett trerätters system. Det är viktigt att fördelningen av gäster är jämn i barerna för att genomströmningen ska bli bra.

För att underlätta flödet in i restaurangen 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. Spår 1, till bar 3 och 4 och spår 2, till bar 1 och 2.

## **Våra matgäster**

På Jenny Nyströmskolan äter elever från Jenny Nyström och elever från Stagneliusskolan som är schemalagda på Campus Storcken och Västergård.

## Synpunkter från elever

Trevligt med musik i restaurangen, gärna fler dagar.

Flera klasser tycker att de dagar fisk serveras kan varieras mer, vill att den stekta panerade fisken varieras mer med fiskgratäng och exempelvis fiskgryta.

Köer vissa dagar bildas kö in i serveringen, torsdagar precis vid öppnandet är ett tillfälle då flera uppger att det är kö. Problem redan från öppnandet 10:45.

Insläppet, hur kan vi förtydliga att det är två olika spår in i serveringen?

Tydlig information, lägga extra resurs vid start, förlänga banden så att fördelningen in till barerna sker tidigare är några förslag som uppkommer.

Några upplever att elever från Lars Kagg som äter på skolan. *Antal gäster räknas varje dag, vi har inga större avvikelser noterade men vi får hålla det under uppsikt. För att planering och sittplatser ska fungera är det viktigt att alla respekterar det lunchschema som finns, både tiden och platsen.*

Ibland kan det vara svårt att hitta sittplatser då det är många. *Be personal om hjälp*

Någon uppmärksammar oss på att det förekommer att platser i restaurangen "paxas"

Ljudnivån i nya restaurangdelen är mycket behaglig. Önskar att även stora restaurangdelen blir mer ljudisolerad. *Vissa saker är gjorda, exempelvis ljudabsorberande bordsskivor och ljudabsorberande skärmväggar vid diskinlämningens båda sidor.*

Upplever också att miljön i stora restaurangen är kall. *Vid tidig lunch kommer temperaturen vara något lägre, allt eftersom antalet gäster fylls på ökar temperaturen. För att miljön ska vara bra under hela lunchen måste inställningen av temperaturen vara något lägre vid öppnandet och ventilationen måste forceras för att klara 300 personer.*

Önskar mörkt bröd som alternativ till det ljusa ibland.

Svårt att välja maträtt ibland, upplever att det erbjuds "poppisrätter" samma dag. *För att få jämn en fördelning mellan serveringslinjerna kombineras utbudet av rätter. Det är helt okey att ta lite av allt.*

Uppkommer önskemål om vissa rätter och elevers möjlighet att påverka det som ska serveras. *På matsedeln finns en länk att skicka önskemål och synpunkter till [in\\_kok@ksgyf.se](mailto:in_kok@ksgyf.se) Vi tar gärna feedback i restaurangen i samband med besöket.*

Önskemål, idé om att köket kan skicka ut en marknadsföringsundersökning om maträtter, rösta om vilka rätter som önskas mest inför ett tillfälle (dag eller vecka). *Kul idé att titta vidare på, tack!*

Vegetariska alternativet, saknar grytor. Gärna att det vegetariska skiljer sig från de andra alternativen. Inte uppleva att det vegetariska ersatts av liknande "köttalternativ"

Flera klasser önskar lite mer "rena grönsaker" grönsaker som inte är blandade med olja eller andra såser.

Att kunna köpa mjukglass i kiosken önskas. *Säsongen för glass är kort på skolan och maskinen är dyr att leasa.*

Små vårrullar önskas

Tycker att kycklingköttbullarna varit för ofta, saknar "riktiga" köttbullar. Några upplever också att vegetarisk schnitzel serverats mycket

Önskemål om; Pasta carbonara, vitlökskrutonger, bitar av frukt som melon, äpple och apelsin i salladsbuffén, pasta, taco, hamburgare, pomes och potatisklyftor, fetaost efterfrågas. Afrikansk mat finns också på önskelista, *tar gärna del av recept*. Uppkommer också önskemål om smoothie, pannkakor och glass, chokladboll och morotskaka. *Dessert kan vid enstaka tillfälle serveras för att uppmärksamma något speciellt men som regel serveras endast huvudrätt som lunch.*

Köttpålägg till mackorna, *pålägg erbjuds endast då lunchen behöver kompletteras med protein.*

Pizzabuffé är ett annat önskemål som uppkommer. *Vi har medvetet valt bort detta, svårt att efterlikna utan rätt utrustning.*

Trevlig personal i restaurangen och att det serveras god mat på skolan tycker flera klasser. *Roligt att vår mat uppskattas och att våra elever trivs.*

Bra att det finns flera maträtter att välja mellan, speciellt då fisk serveras. Salladsbuffén är bra, lyx att få melon

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

Kerstin Berg