



## Matråd Bromangymnasiet

Närvarande: Flavio Na19b, Alfred Te20a, Liv NA18, Joel SA19b, Albert BA20B, Axelia Te19b, Randa och Tindra Vo19, representanter från individuella programmet, Johan, köksansvarig kock, Mattias, kock och Maria, enhetschef, Kostenheten.

- **Fokus måltidsmiljö – hur skulle måltidsmiljön kunna bli bättre?**

Förslag att köpa in nya möbler och göra det trivsammare, vilket eleverna håller med om. Vi startar en grupp där elevers inflytande är viktigt och se vart vi hamnar och hur vi kan utveckla miljön. Är det fler som är intresserad att vara med kan ni maila till köket på [kost.broman@hudiksvall.se](mailto:kost.broman@hudiksvall.se).

Eleverna önskar varma färger

Lampor för mysigare miljö

Viktigt att gå på sina lunchtider och äta – minskar trängsel.

Önskar papper/servetter nära/på varje bord.

- **Matsvinn – vad skulle motivera till att minska matsvinnet?**

Vi kan se att snittet av tallrikssvinnet har minskat sedan färre elever äter i skolrestaurangen, vad kan de bero på? Eleverna tror att mycket beror på långa köer – då tar man mer mat på tallriken för att inte behöva stå i kö igen. Nu under pandemin så har det varit färre ätande i restaurangen och inte några köer. Upplevs lugnare att äta då det inte är lika trångt. När det är god mat lägger man upp mer på tallriken än vad man orkar äta upp.

Köket jobbar aktivt med insatser i köket och serveringen för att minska svinnet. Eleverna upplever att det kan ta slut i salladsbuffén, men de tar aldrig slut, däremot så kanske det inte finns allt man vill ha under serveringen. Det slängs ca 10 kg grönsaker från buffén varje dag, det är enorma mängder som vi jobbar aktivt med att minska. Kom gärna med förslag vad ni önskar för råkost, gärna recept.

Köket provar att ställa fram en visningstallrik som påminnelse att ta lagom portion. Eleverna önskade även att det finns information som påminnelse att inte ta mer mat än vad man orkar äta upp.

- **Köket informerar**

Tänk på att ta undan bestick, glas och tallrikar efter er, det lämnas flera gånger kvar på borden – inte så trevligt för nästa matgäst som ska sätta sig ner.



Vänligen ta med era munskydd – får ej lämnas kvar på borden – innebär en smittorisk för kökets personal som ska plocka undan samtidigt som det inte är trevlig att sätta sig ner vid den platsen och äta.

- **Meny/maträtter**

Önskar att specialkosten är mer likt de ordinarie maträtterna – det är mycket specialkost och köket behöver samköra olika koster för att få till det. Går inte att laga en specialkost för varje person. Så därför kan de variera lite. Men eleverna tycker att specialkosten är god.

Inte blanda för mycket grönsaker, önskar få dem separerade. Vi behöver blanda ibland för annars kan de gå enorma mängder av vissa saker. Men vi tar till oss av synpunkten och försöker variera.

Önskar glutenfri matig sallad som alternativ – köket har provat men fick ofta slänga den. Vi provar igen och skriver en information om att det finns så man vet om det.

Vegetarisk sallad önskas, inte bara kyckling.

Salladen med curry och pasta är god

Tycker att det är pannkaka ofta – ska prova att ha fler valmöjligheter dessa tillfällen.

Önskar pålägg till hårt bröd – det serveras endast matfett till lunchen, vid soppa serveras pålägg, det är bland annat en kostnadsfråga.

- **Övrigt**

Undrar varför mjukbrödet har försvunnet?

Mjukbröd serveras till soppa och nu under pandemin har vi inte haft soppa för det inte är möjligt att ha i matlådorna. Men imorgon onsdag 5 maj ska de som äter i skolan få soppa och då också mjukbröd 😊.

Vart har baguetterna tagit vägen?

Baguetter såldes vid frukosten och blev det över ställdes det ut till lunchen. Nu under pandemin serveras ingen frukost.

Chicken nuggets och tacos önskas, köket ser över och ska få till att servera detta på skolan innan sommaren 😊.

Ofta kö vid vatten och mjölken – köket har placerat ut mjölkstationerna men eleverna tar för vana att gå till den närmaste. Dessa finns i varje restaurangdel. Vi provar att ställa ut vattenbehållare bredvid mjölken. De



Hudiksvalls  
kommun

vattenbehållare som finns idag är ansluten till vattenledningar så de går inte att flytta på.

Viktigt att tvätta händer alt ta handsprit innan man tar mat – minska risken för smittspridning.

Eleverna upplever det kallt i skolrestaurangen – både köket och skolan har drivit den frågan. Temperatur är tagen och bedöms som normal – men ventilationen är kraftig som gör att det upplevs kallare än vad det är.

Köket tänker på att uppdatera i skolmatsappen när det blir ändringar, snabba förändringar sker ibland i köket och då har det missats.

Uppskattat när hamburgerbrödet gjordes till vitlöksbröd – köket tog tillvara på mycket bröd som blev över– inget matsvinn 😊.

Tack för ett bra och givande matråd, vi uppskattar er elever, era åsikter är viktiga för oss!

Hälsningar

Maria Udenius, enhetschef Kostenheten tillsammans med kökets personal