



## Matråd Bromangymnasiet

Vill inleda med att tacka för ett trevligt och givande matråd. Denna gång blev det också digitalt pga av rådande läge med pandemin.

- Vi inledde mötet med punkten matsvinn, en stor fråga som vi alla behöver arbeta aktivt med. Det slängs enorma mängder mat på Broman och en stor del är tallrikssvinnet som matgästen skrapar av från tallriken. Köket vill skapa en bättre förståelse med varför vi gör på olika sätt. Ett exempel är att på Broman kan det variera väldigt med antal matgäster, köket gör en uppskattning, då och då kan det exempelvis komma 200 elever färre än beräknat vilket leder till mycket mat som blir över – maten som blir över tas till vara på ett säkert och hygieniskt sätt som ex. serveras som extra rätt dagen efter – vilket i sin tur kan innebära att köket lagar mindre av ordinarie maträtter den dagen. Så vi önskar så klart att ni som är på skolan väljer att gå till skolrestaurangen för att äta er lunch. Det blir en svår balansgång.
- Tänk på att ta mindre mat på tallriken och hämta mer om du inte blir mätt, som det är idag tar många väldigt mycket på tallrikarna som sedan slängs bort.
- Information att klimatlådan finns – att köpa mat som blivit kvar till ett bra pris, mer information finns i skolrestaurangen. Några elever hade hört att det var omtyckt, speciellt för de elever som bor själv, perfekt middagsmat 😊.
- Eleverna önskar belöning för minskat tallrikssvinn – mjukt bröd till lunchen, efterrätt, frukt, favoriträtt, guldfredag, även förslag på önskelåda – vi ska se över om vi kan få till något digitalt. När vi serverar en belöning bra att skriva på skärmarna så eleverna får återkoppling att önskemål serveras.
- Vi får ofta återkommande frågor, köket har nu gjort lappar med förklaringar till olika frågor, dessa kommer sättas upp i skolrestaurangen som ni kan läsa.
- Önskemål från elever som ofta äter sin lunch den senare tiden – att ordinarie maträtter tar slut ibland, en fråga om man kan spara dessa och servera senare.

Svar: Olyckligt att vissa nästan alltid har sen lunchtid, svårt att spara ordinarie rätter. Om alla tar mindre mat på tallriken istället för att slänga så är det större chans att ordinarie rätter inte tar slut, det som slängs skulle räcka till många portioner....

- Eleverna tycker det är trångt i skolrestaurangen, svårt att ta sig fram mellan borden.
- Önskar vanlig lasagne istället för tunnbrödslasagne, skinksås istället för paprikasås.



Svar: Dessa rätter är vegetariska alternativ, men vi tar till oss att ni gillar dessa rätter.

- Många punkter under matrådet kan kopplas till lunchtiderna, justering av dessa skulle kunna göra stor skillnad. Minskad trängsel, ökad trivsel, att mindre mat läggs på tallriken – minskade köer, sittplatser till alla, matlagning i omgångar – nu måste allt lagas på en gång för att hinnas med. Förstår att det inte är en lätt sak att göra men en otroligt viktig bit som skulle göra stor skillnad i flera lägen. *Kl: 10.30-11.00 nästan inga elever som äter, 11.00-12.15 som mest elever, 12.15-13.00 få ätande (torsdagar och fredagar är det fler som äter).*

- Många önskemål om pastasalladen – vissa vill inte ha ärtor, andra önskar vegetarisk sallad (det har tidigare knappt gått åt och köket har fått slänga), bara kyckling och pasta.

Svar: Vi behöver blanda ut salladen med grönsaker annars går det enorma mängder kyckling och pasta – köket ser över och försöker göra variation på salladen under veckan.

- Eleverna tycker det är kallt i skolrestaurangen.

Svar: Kostenheten äger inte den frågan, men har gett synpunkter till fastighetsavdelningen.

- Önskar oftare ris – det serveras max 1 ggr/veckan ur klimatsynpunkt.
- Önskar oftare vitlökssås, tzatziki, klyftpotatis, quornfilé.
- Önskar annorlunda vegetarisk mat – kom gärna med idéer.
- Önskar korb med bröd – det är på gång att serveras.
- Önskar mer frukt – som det är idag så fungerar det inte bra att ha frukt då frukter, skal och skruttar ligger på golven i korridorerna. Ser vi en förbättring kan vi prova igen 😊.
- Önskas mer mjukt bröd

Svar: Mjukt bröd serveras till soppa men kanske kan vara ett förslag på belöning för minskat matsvinn.

- Pasta upplevs överkokt ibland och potatisen sönderkokt.

Svar: Köket tar till sig och försöker göra det så bra som möjligt, kokar enorma mängder, och det mesta behöver lagas på en gång eftersom majoriteten av eleverna kommer samtidigt och äter.



- Önskemål att flytta besticken efter maten istället som tidigare efter salladsbuffén.
- Bestick och tallrikar är inte alltid rena.

Svar: Vi diskar allt i maskin, besticken körs alltid två gånger. Men är det något som inte är rent, ta ny tallrik eller bestick.

- Kan vara förvirrande när det står ett minustecken före specialkosten ex. -fläsk. Köket skriver istället fläskfri, mjölkfri...etc.
- Viktigt att märka upp korven bättre så det syns vilken som är kycklingkorv, vegetariskt etc.
- Uppfattade att hamburgarna inte var genomstekta

Svar: Köket följer livsmedelslagen och genomför noga kontroller varje dag för att servera er elever säker mat. Hamburgarna var inte rå, dom köps in genomstekta.

- Upplevs skräpigt på borden, främst i lilla skolrestaurangen.

Svar: Det är alla elevers eget ansvar att lämna snyggt efter sig när man ätit färdigt.

Tack så mycket för bra frågor och synpunkter!

*Hälsningar Maria Udenius, enhetschef Kostenbeten tillsammans med kökets personal*