

Protokoll centrala matråd VT24

Medverkade gjorde Lugnvik, Treälvsskolan, Fjällängsskolan, Vallaskolan, Parkskolan, Bringåsen, Häggenås, Östbergsskolan, Fagervallskolan, Marieby skola,

Från högstadiet: Parkskolan, Treälvsskolan, Lugnvik

Måltidsutvecklare Linnea Davinder, Utvecklingsstrateg Sonny Rim

Vad är ni nöjda med gällande skolmaten generellt?

Bra variation och flera alternativa rätter, ibland serveras rester som tredje alternativ. Bra utbud och variation i grönsaksbuffén. Näringsrik mat. Hårdbröd, såser och kryddor i matsalen. Bra med vegetariska alternativ. Kul med nya rätter ibland. Finns alltid mat så det räcker. Det mesta är gott!

”Fem tysta” lyftes som uppskattat (fem tysta minuter när man sätter sig ner för att äta, sedan får man prata med varandra).

Bra service i matsalen, samt att det är rent och fräscht. Någon skola berättade att det känns tryggt i matsalen då de har hög vuxennärvaro.

Vilka rätter önskar ni serverades oftare?

Mest populära rätter: Pannkaka, Nuggets, Tacos, Stuvade makaroner och köttbullar/korv, Hamburgare, Potatisbullar, Pizza, Kebab, Spagetti & köttfärsås.

Andra rätter som nämndes: Spagetti och skinksås, Panerade fisken med goda såsen, Korvstroganoff, Kyckling & ris, Korv med mos, Tjockpannkaka, Pasta med laxsås, Italiensk kycklinggryta, Kyckling, potatis och bea, Korv och makaroner, Grön bollo, Våfflor, Fiskburgare, Falafel, Tacosoppa, Klassisk lasagne, Pannbiff, Korv med bröd, Shwarma, Sushi, Potatis och purjolössoppa, Vegoschnitzel, Kycklingtacos, Panerad fisk

Klimatarbete

Arbetet med att göra skolmaten mer klimatsmart fortsätter. Just nu fokuserar vi på att försöka byta ut ris mot andra mer klimatsmarta alternativ som bulgur, matvete och havreris. Vilka alternativ tycker ni bäst om? Har ni några tankar eller tips till oss i det arbetet? (t.ex. serveringsförslag)

Pommes, Pasta, Nudlar, Couscous, Klyftpotatis, Bulgur, Havreris, Nudlar, Potatismos, Risoni, Ugnstrostad potatis, Matvete.

Hellre servera rent än tillagade rätter, om det är en rätt så håll den enkel tycker eleverna.

Finns det rätter som ni tycker vi borde sluta servera?

Potatissoppa, Broccolisoppa, Falafel, Fisksoppa, Färdigskalad potatis (blir hård), Blodpudding, ”Konstiga blandningar”. Mindre soppa. Blomkålpasta, Broccoligratäng. Fiskgratäng, Curryfisksoppa, Gratänger. Veg schnitzel, Allt med quorn. Morotskroketter, falafelbollar. Svampcrepes. Fisksoppa, Vegobiffar, Vegetarisk kycklingsoppa (?), Soppa, Svamp, Grytor och ihopblandade rätter. Vegetarisk dag. mozarellagratinerad pastagrätäng, veg lasagne. Grön bollo, pasta med pastasås (morötter), asiatisk gryta med veg protein och paprika. chili con carne, mindre kött bättre för miljön. Kycklingsoppa

Högstadiet: Ihopblandade rätter som gratänger

Övrigt

Önskemål

Bröd: Mer variation på bröd, exempelvis andra sorter av glutenfritt bröd till mellis, rostbröd eller minibaguetter till soppa, variera hårdbröd (bland annat efterfrågas ”frukost” och ”delikatess”). Kryddade nacho-chips, större tortillabröd.

Dryck: Citronvatten oftare, kolsyrat vatten i matsalen

Grönsaksbuffé: Svamp, paprika, gurka, oftare bönor (gärna svarta), Frukt (vattenmelon och honungsmelon), grönsaksstavar med dipp

Kvalitet

Generellt bra pastarätter och kycklingrätter.

Vill ha skor på sig i matsalen då det kan ligga matrester på golvet som fastnar på strumporna. Matsalarna upplevs som trånga på flera håll. En skola tar upp att de önskar att ljuddämpande väggar sätts upp i matsalen för att sänka ljudnivån. Ett annat förslag är att byta stolar, till en variant som låter mindre.

Flera skolor berättar att de upplever att kommunikationen med kökspersonalen fungerar väldigt bra, att personalen är trevlig. På några ställen önskas en förbättring vad gäller detta. Någon skola önskar förbättringar i hygienrutiner, exempelvis handtvätt mellan arbetsmoment och hantering av telefon, samt att byta vatten till trasorna flera gånger under serveringen. Även obligatorisk handtvätt för alla matgäster. Matråd tillsammans med personal från köket önskas från några, vissa skolor har redan detta.

Ökad tydlighet på menyn, inte så avancerade namn på rätterna utan att hålla det enkelt så det är tydligt vad rätten innehåller. Gärna tydlig märkning i buffén typ ”innehållsförteckning”.

Några specifika önskemål gäller ”lång pasta” som efterfrågas på flera håll. Någon skola upplever att köttfärssåsen är väldigt lös, särskilt då det är tacos. Flera

upplever vissa maträtter som oljiga, blir särskilt tydligt då blecket/kantinen börjar ta slut och det samlas olja (eller eventuellt vatten) i slutet. Frasigare potatisbullar önskas. Flera tar upp stekyta på korv och blodpudding. Variera vegetariska biffar. Vissa vill ha mer fisk, andra vill ha det mindre ofta. Flera önskar elevens val oftare, samt att variera vilka rätter som går att rösta på till elevens val. Några önskar helvegetarisk vecka till fördel för miljön. För salt, eller för kryddig mat upplevs av några.

Några tar upp att det ibland saknas ett vegetariskt alternativ i buffén.