

1. Närvaro

Ida Belander, Emilia Tshibanda, Siri Falk, Maja Helander , Estelle Ejdenwik, Jason Queckfeldt, Benjamin Scott, Benny Åkesson och Juho Friberg

2. Mötet öppnas.

- Kort presentation av årets matråd och mötets dagordning.

3. Genomgång av vad matråd är och vilka som är med och bestämmer över skolmaten.

- Se bilaga 1.

4. Hur är miljön i matsalen?

- Man önskar peppar & salt -> många klarar tyvärr inte av att hantera kryddorna.
- Det slängs bort alldeles för mycket mat -> högstadiet mer än andra eleverna tillsammans.
- Nöjda med miljön, helt ok.
- Ljudnivån kunde sänkas.

5. Vad vill vi säga om matsedeln?

- åk 9

- * känns som att man får in för lite mat när det är soppa (före eng, idrott)
 - Svar från Benny: varje måltid innehåller den mängd den ska
- * kokt korv önskas inte

- Åk 8:

- * varierad fisk, inte bara sej
 - Svar från Benny: använder olika fiskar varje vecka
- * Variation till vegetariska rätterna. Ofta rotfrukter. Gott med falafel eller liknande
- * 8B tycker om soppor
- * 8V hatar fiskdagarna

- Åk 7

- * fiskdag -> panerad äts mest
- * gärna mer lax -> dock odlas laxen, vilket påverkar miljön
- * bra att veta vilka som är "helt" vegetarianer

- * Vegetarianerna vill gärna ha lättare varianter. Mindre rödbetor.
- * Antal köttbullar, att man blir mätt.
- * Pizzasallad, mer likt som på pizzeriorna.
- * Vegetarisk köttfärs
 - Svar: inte optimal att servera; soja & quorn (framställt).
- * Grönkålschips (kort säsong)
- * Friterade kikärter (kommer nästa vecka).

6. Förslag på nya rätter och aktiviteter.

- Mer matdiskussioner i klasserna, samt poängtera hur viktigt det är med matsalsmiljön.
- Att involvera kökspersonalen; Benny har en vision om att kunna besöka klasserna för att diskutera kring maten.

7. Övriga frågor eller ämnen

- Vad händer med all mat som blir över eller slängs
 - > Det blir nästan aldrig något kvar. Det som slängs går till återvinning.

8. Mötet avslutas.