



UNDERSÖK

VARFÖR KASTAR VI MAT?

Skolan som började bry sig om maten

När Peter Carlsson, före detta kock och restaurangchef, tog över som kökschef på Huddinge Gymnasium, kastade eleverna upp till 80 kg mat – varje dag. Idag kastas det 20-30 kg.

- När jag kom hit, slängde elever mat av ren vana. Många tog mycket mat på en gång, så att de slapp hämta mat två gånger. Mat verkade inte vara något viktigt, en del lämnade både tallrikar och bestick på borden, så att vi fick plocka upp efter dem, berättar Peter.

Flera års arbete med matsalens utseende, matens kvalitet, utbudet och kontakten med eleverna, har gett resultat. Eleverna som går förbi honom för att lämna tallriken, hälsar glatt. De flesta har tomma tallrikar. De få som har lite rester, ler generat, en del förklarar varför.

- Du äter väl upp brödet?

Flickan, som precis var i färd med att lägga upp sin tallrik på diskstället med ena handen, hajar till av Peters fråga. Hon svarar snabbt ja, och som för att understryka sitt svar tar hon en tugga av smörgåsen hon håller i andra handen.

Mindre mat i soporna ger fler rätter att välja mellan

Tack vare att det på Huddingegymnasiet slängs mycket mindre mat nu, kan skolan lägga mer pengar på godare mat och fler rätter att välja mellan. Kökspersonalen tar tillvara på maten som blir över. Om maten tillagad rätt, kan man piffa till den och servera den som ytterligare ett alternativ dagen efter.

Gymnasiets elever kan varje dag välja mellan dagens rätt, dagens laktovegetariska rätt, dagens soppa, olika sorters bröd och en stor salladsbuffé. Det finns även en dagens sötsoppa, som exempelvis kan vara hjortron eller jordgubbsoppa.



Fondtapeten tjatade Peter till sig från Arla.

Mest stolt är Peter över skolans frukost, som är gratis:

- Vår frukost är så nära en riktig hotellfrukost du kan komma, med hård- och löskokta ägg, olika sorters bröd och pålägg, keso, fetaost, juice, rättvisemärkt och ekologiskt kaffe eller te, gröt, müsli...

Frukosten, som serveras mellan 07.30-09.00, har resulterat i att eleverna presterar bättre och bråkar mindre.

Den varma matsalinsredningen och det stora utbudet av mat skapar en lugn och trivsamt stämning. Skolan har ersatt allt plast med porslin, och att skolans matavfall används till biobränsle. Om inte reglerna om var och hur skolmatsalarna ska köpa sin mat hade varit så strikta, hade gymnasiet elever också fått mer närodlat.

- Jag ringde runt till Huddinges bönder en sommar och frågade om de odlade potatis. Tänk vilken grej, att skriva "Huddingepotatis" på menyn! Och visst hade de potatis, men eftersom allt är anpassat efter storskalig matproduktion, hade ingen möjlighet att leverera potatisen till oss. Och vi har inga passande bilar att hämta potatisen med. Men vi får hoppas systemet blir mer flexibelt i framtiden, avslutar Peter Carlsson, och äter upp det sista på tallriken.

