

RUTIN SAMT POLICY FÖR SPECIALKOST

VARFÖR

Det finns fyra anledningar till att vi har en utvecklad och tydlig Specialkostpolicy.

1. Vi vill kunna ge alla gäster en lika härlig matupplevelse och hög matkvalité - oavsett om man har behov av specialkost eller ej.
2. Vi vill undvika att någon far illa genom att det serveras mat som gästen inte tål.
3. Hållbarhet. Vi vill genom ett strukturerat arbete minska matsvinnet - som kan vara en ökad riskfaktor vid specialkost.
4. Vi vill ha hög service och erbjuda gästerna möjlighet att välja vad man helst önskar - men önskemål utöver en viss grundnivå kommer med ett pris.

SPECIALKOST

Hos oss är SPECIALKOST all mat som ändrats/justerats i förhållande till den mat som serveras till hela gruppen. Specialkost avser alltså både medicinsk och allergikost, etisk eller religiös kost samt livsstilsdieter och personliga preferenser.

1. VID BOKNING

I våra bokningsvillkor framgår vad som gäller rörande specialkost.

I korthet kan man säga att vi gärna säger **JA** till allt - **men att specialkostönskemål utöver grundnivå kostar extra.**

Som gäst/kund väljer ni vilken nivå på service rörande specialkost som ni önskar för er möte/event. Detta görs när ni bekräftar er bokning via mail. Där ni meddelar Speckost GRUNDNIVÅ eller Speckost EXTRA.

SPECIALKOST GRUNDNIVÅ - INGÅR

- 100% växtbaserat (i folkmun veganskt)
- Lakto-, ovo-vegetarisk (i folkmun vegetariskt)
- Medicinsk specialkost (födoämnes allergi) så som gluten, mjölk, m fl (totalt 14 allergener)
- Kulturell specialkost (matval utifrån region/kultur) tex fläsk.
- Gravidkost

SPECIALKOST EXTRA

Följande specialkost debiteras med +25% av menypriset.

- Allergier utöver 14 allergener (om det krävs)
- Personliga preferenser och livsstilsdieter (tex LCHF, GI, Keto)



- Komplicerade allergier som lök och multiallergier
- Medicinsk och kulturell kost (ej fisk och kött) ersätts normalt med vegetarisk kost.

Vi har inget emot att gäst med ytterst specifika kostbehov som inte kan tillgodoses av oss har med sig egen mat till restaurangen. Menypris kvarstår som serveringsavgift.

14 ALLERGENER

- GLUTEN
- KRÄFTDJUR
- ÄGG
- FISK
- JORDNÖTTER
- SOYA
- MJÖLK
- NÖTTER (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt)
- SELLERI
- SENAP
- SESAM
- SVAVELDIOXID och SULFIT (i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter)
- LUPIN
- BLÖTDJUR (snäckor, musslor och bläckfisk).

2. 14 DAGAR INNAN EVENTET

Senast 14 dagar innan eventet behöver vi skriftligen få in specialkostlistor från gästerna.

Vår bifogade mall för specialkost skall användas.

Om inte vår lista används debiteras 1000 kr exkl moms

Vårt mål är alltid att vara flexibla och servicinriktade - men vid sent anmäld specialkost eller sena ändringar har vi rätten att debitera extra baserat på ökade kostnader.

3. UNDER EVENTET

Vi kommer vid välkomnandes att förse er med "flaggor", för utdelning till de gäster som anmält specialkost. Dessa bär man med sig till lunch/middag

Vid enbart bokad lunch/middag, stämmer vi av specialkost vid borden och dessa noteras med "flaggor"

Vi jobbar med en dedikerad specialkostlucka i köket och där finns även er inskickade lista.

När vi serverar för- och varmrätt är vår ambition att de med specialkost får sin mat samtidigt med övriga gäster. När vi serverar dessert (och i vissa andra fall) går vi alltid ut med specialkosten först.

Bordsansvarig servis ansvarar för specialkostgästerna på sina egna bord. Vid servering vid annat bord, och man ser flaggan, frågar man ALLTID vilken specialkost som avses. Markeringen kan ju gälla en annan rätt (tex nötter i en dessert).

Om någon gäst av misstag fått i sig fel mat så skall hovmästare samt ansvarig från kund meddelas direkt

