

Rutin / Policy specialkost

Konferens, Event & Catering



Specialkost...

...På Sigtunahöjden är all mat som ändrats 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 & eventplanering

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.

Specialkost Grundnivå – Detta ingår

Medicinsk specialkost (födoämnesallergi) 14 allergener utsedda av [Livsmedelsverket](#).

1. Gluten.
2. Kräftdjur.
3. Ägg.
4. Fisk.
5. Jordnötter.
6. Soya.
7. Mjök, mjölkprodukter inkl. lactos.
8. Nötter (valnöt, hasselnöt, mandel, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt).
9. Selleri.
10. Senap.
11. Sesam.
12. Svaveloxid och Sulfit (i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter).
13. Lupin.
14. Blötdjur (bläckfisk, musslor och snäckor).

100% växtbaserat (i folkmun veganskt).

Lakto-, ovo-vegetarisk (i folkmun vegetariskt).

Diabeteskost.

Kulturell specialkost (matval utifrån region/kultur) t.ex. fläsk som normalt ersätts med vegetarisk kost.

Gravidkost.

Varför?

Vi vill kunna ge alla gäster en lika härlig matupplevelse, servicenivå och hög matkvalitet - oavsett om man har behov av specialkost eller ej.

Hållbarhet. Vi vill genom ett strukturerat arbete minska matsvinnet och oväntade arbetsbelastningar.

Vi vill ha hög service och erbjuda gästerna möjlighet att välja vad man helst önskar, men önskemål utöver en viss grundnivå innebär ett ökat pris.

Vi vill undvika att någon far illa genom att det serveras mat som gästen inte tål.

2. 14 dagar innan eventet

Senast 14 dagar innan eventet behöver vi skriftligen få in specialkostlistor från bokningens kontaktperson. Får vi listorna senare debiteras +25% på menypriset för helpension och enskilda måltider.

Sigtunahöjdens mall för deltagare och specialkost skall användas. Finns för nerladdning här: [excel-mall](#). Om inte Sigtunahöjdens lista används debiteras 1000:-.

Sigtunahöjdens mål är alltid att vara flexibla och serviceinriktade, men vid sent anmäld specialkost eller sena ändringar har Sigtunahöjden rätt att debitera extra baserat på ökade kostnader.

Vår kaffepauser, lunch och middagsmenyer är "Chef's Choice" och naturligtvis tar Sigtunahöjden hänsyn till Grundnivån på specialkostlistan vid framtagande av meny.

Specialkost Extra

Följande specialkost debiteras med +25% av priset för helpension eller enskilda måltider.

Allergier utöver [Livsmedelsverket](#) 14 allergener (om det krävs).

Personliga preferenser och livsstilsdieter (t.ex. LCHF, GI, Keto).

Komplicerade allergier som lök och vissa multiallergier.

Medicinsk och kulturell kost (ej fisk och kött) som ej kan ersättas med vegetarisk kost.

De gäster som har mycket specifika kostbehov önskar vi komma i personlig kontakt med per mail till koket@sigtunahojden.se där vi önskar en utförlig allergilista och/eller lista med vad gästen kan äta.

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

Tyvärr har vi ingen möjlighet att anpassa oss efter luftburen allergi.

3. Under eventet

Vid ankomst tar de gäster som har angett specialkost kontakt med Guest Service för att få sin personliga markör som gästen tar med vid varje måltid.

Vid frukost, kaffe och lunchbuffé tar gästen kontakt med serveringspersonalen för att stämna av sin allergi. Vid kaffepaus finns färdiga tallriker märkta med allergener.

När gästerna sätter sig till bords för bordsservering kontrollerar vi alltid **först** om någon har specialkost vid bordet. Specialkostgästerna lägger fram sin personliga markör på bordet.

Vi jobbar med en dedikerad specialkostrutin i köket för att garantera korrekt hantering.

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

Bordsansvarig servis ansvarar för specialkostgästerna vid sina egna bord. Vid servering vid annat bord, och man ser markör, 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 och mötesplanerare informeras direkt. Sigtunahöjden är ansvariga för att vidta lämpliga åtgärder.

Specialkost vid catering

(Mingelcatering, Picknick, Mat i låda m.m.)

Specialkost motsvarande Grundnivå
Pris: +45:-/ person

Specialkost motsvarande Extra
Pris: +95:-/ person

4. Efter eventet

I samband med faktura så redogörs för debitering kring specialkosthantering.

De kostnader som kan förekomma är:

- Om Specialkost Extra överstiger 20% av antalet gäster så faktureras ett extra påslag om 10% av kuvertavgiften (mat) på de antal som överstiger.
- Kostnader för specialkost utöver Grundnivå.
- Sent inkommen specialkost eller sena ändringar debiteras med fullt pris för ny måltid +25%.
- Avgift för ej användning av Sigtunahöjdens Excel-mall för specialkost.
- Avvikelse från förbeställd specialkost, överbliven specialkost p.g.a. att de som beställt specialkost ätit ordinarie meny i stället.

