

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 catering/event. Detta görs i offerten genom ett kryss och en signatur i bokningsreglerna.

SPECIALKOST GRUNDNIVÅ - INGÅR

- 100% växtbaserat (i folkmun veganskt)
- Lakto-, ovo-vegetarisk (i folkmun vegetariskt)
- Medicinsk specialkost (födoämnesallergi) så som gluten, mjölk, m fl (totalt 14 allergener, angivna enligt livsmedelsverket)
- Kulturell specialkost (matval utifrån region/kultur) tex fläsk – ersätts oftast med vegetarisk kost
- Gravidkost

SPECIALKOST EXTRA – KOSTNAD KAN TILLKOMMA

Följande specialkost debiteras med +50% av konsumerade måltider – om kunden godkänner sådan specialkost (om det krävs att menyn anpassas för de personerna).

- Allergier utöver de 14 allergener
- Personliga preferenser och livsstilsdieter (tex LCHF, GI, Keto)
- Komplexa allergier som lök och multiallergier

Medicinsk och kulturell kost (ej fisk och kött) ersätts normalt med vegetarisk kost.

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

Stockholm Meeting Selection har inget emot att gäst med ytterst specifika kostbehov som inte kan tillgodoses av oss, har med sig egen mat till restaurangen. Menypriset kvarstår som serveringsavgift.

SPECIALKOST

På Stockholm Meeting Selection 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 livstilsdieter och personliga preferenser.

2. 7 DAGAR INNAN EVENTET

Senast 7 dagar innan eventet behöver vi skriftligen få in specialkostlistor från kund/gästen.

Stockholm Meetings Selections mall för specialkost skall användas. Finns för nerladdning här: www.meetingselection.se/specialkost

Om inte vår lista används debiteras 1 000 kr i administrativ avgift.

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

VARFÖR

Det finns fyra anledningar till att Stockholm Meeting Selection har en utvecklad och tydlig Specialkostpolicy.

1. Vi vill kunna ge alla gäster en lika härlig matupplevelse och hög matkvalitet - 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.

14 ALLERGENER

- . GLUTEN
- . KRÄFTDJUR
- . ÄGG
- . FISK
- . JORDNÖTTER
- . SOYA
- . MJÖLK (inkl laktos)
- . 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).

<https://www.livsmedelsverket.se/foretagande-regler-kontroll/regler-for-livsmedelsforetag/information-markning-och-pastaenden/allergeninformation>

3. UNDER EVENTET

När gästerna har satt sig kollar vi alltid om någon har specialkost vid bordet.

Vi jobbar med en dedikerad specialkostlucka i köket och en egenframtagen lapp för att garantera korrekt hantering.

När vi serverar rätterna är vår ambition att de med specialkost får sin mat samtidigt med övriga gäster.

Bordsansvarig servis ansvarar för specialkostgästerna på sina egna bord. Vid servering vid annat bord stämmer servisen av med gästen så att rätt mat serveras.

Om någon gäst av misstag fått i sig fel mat så skall hovmästare, event manager och ev byrå/slutkund informeras direkt. Stockholm Meeting Selection är ansvariga för att vidta lämpliga åtgärder.

4. EFTER EVENTET

I samband med faktureringsunderlag/faktura så redogörs för debitering kring specialkosthantering.

De kostnader som kan förekomma/tillkomma är:

- Specialkostkostnader utöver grundnivå.
- Sent inkommen specialkost eller sena ändringar.
- Avvikelse från förbeställd specialkost. Alltså överbliven specialmat pga att de som beställt specialkost ätit vanligt i stället.
- Avgift för ej användning av vår Excel-mall för specialkost.