

# Karlstad CCC Specialkost Policy

## VARFÖR

Det finns tre anledningar till att Karlstad CCC 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 vårt strukturerade hållbarhetsarbete minska matsvinnet som är en ökad riskfaktor vid specialkost.

## VAD ÄR SPECIALKOST?

På Karlstad CCC 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. Livsstil Dieter och personliga preferenser klassificeras INTE som specialkost, de ska med andra ord sorteras bort från listan med specialkost som kund skickar till Karlstad CCC. Vår starka önskan och rekommendation är att ni inte erbjuder ett frifält för specialkost vid anmälan då detta resulterar i en mängd önskekost.

## 1. VID BOKNING

I den här specialkostpolicy (som erhålles i samband med bekräftelse) framgår vad som gäller rörande specialkost.

SPECIALKOST – INGÅR upp till 20% av totala antalet deltagare

- Vegansk kost (100% växtbaserat)
- Vegetarisk kost (Lakto-, ovo)
- Medicinsk specialkost (födoämnesallergi) så som gluten och mjölk (totalt 14 allergener, se nedan)
- Kulturell specialkost (matval utifrån region/kultur)
- Gravidkost
- Laktos och baljväxter

Medicinsk och kulturell kost ersätts normalt med vegetarisk kost. Pescetarianer serveras vegetarisk kost när kött är på menyn.

## 14 ALLERGENER

- GLUTEN (vete, råg, korn, havre, spelt/dinkel, khorasanvete, eller korsningar mellan dem)
- KRÄFTDJUR
- ÄGG
- FISK
- JORDNÖTTER
- SOYA
- MJÖLKPROTEIN
- NÖTTER (hasselnot, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt) – vi är ett nötfrött hus!
- MANDEL
- SELLERI
- SENAP
- SESAM
- SVAVELDIOXID och SULFIT (ikoncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter)
- LUPIN
- BLÖTDJUR (snäckor, musslor och bläckfisk)

Allergi mot något utöver allergener serveras mot uppvisande av läkarintyg.

## 2. 14 DAGAR INNAN EVENTET

Senast 14 dagar innan eventet behöver vi skriftligen få in specialkostlistor från kund om ej annat är överenskommet.

I listan ska nedan information framgå:

Förnamn

Efternamn

Avvikelse/ Specialkost

Telefonnummer (främst för multiallergiker)

Vilka måltider gästen medverkar vid (eller enligt överenskommelse)

I de fall Karlstad CCC erhåller en specialkostlista som kräver handpåläggning i form av att sortera bort kost som ej klassificeras som specialkost eller på annat sätt inte lever upp till krav enligt specialkostspolicy debiteras 1000 kr ex moms för grupper upp till 200 personer. 3000 kr ex moms debiteras för grupper över 200 personer för att täcka arbetstiden för handpåläggning av Karlstad CCC. Om gäster har anmält specialkost som ej ingår i det som Karlstad CCC klassificerar som specialkost så ska ett läkarintyg visas upp. Om kund ej kan leverera läkarintyg men kund vill att Karlstad CCC ändå ska leverera maten så debiteras en avgift om 200 kr/pp för dessa.

Karlstad CCCs mål är att alltid vara flexibla och serviceinriktade - men vid sent anmäld specialkost eller sena ändringar har Karlstad CCC rätten att debitera extra baserat på ökade kostnader samt rätt att neka beställningen.\*

I det fall kund ersätter en deltagare ska eventuellt anmäld specialkost flyttas med till ersättaren. Om möjligt kan Karlstad CCC leverera ordinarie förtäring till satt menypris. För multiallergiker som känner oro inför matleveransen är det tillåtet att ta med sig egen mat.

\*I de fall specialkostbeställningen inkommer så pass sent att Karlstad CCC redan beställt och/ eller tillagat maten så debiteras kostnaden för den måltiden + 25%. Karlstad CCC har rätt att neka beställningen då leverans ej är möjlig om råvaror inte finns tillgängliga med kort varsel.

## 3. UNDER EVENTET

Kunden erhåller specialkostlappar för alla gäster med specialkost. Denna specialkostlapp ska lämnas till servisen i restaurangen i samband med att maten serveras för att säkerställa att gästen erhåller rätt mat. Vid fika och mingel har vi dedikerade

utlämningsställen för specialkost. Notera att specialkostlappen är nödvändig för att Karlstad CCC ska ha möjlighet att säkerställa en korrekt och smidig leverans av specialkost.

Vi jobbar med en avskild specialkoststation i köket för att garantera korrekt hantering. Notera dock att vi inte är ett allergikök. Då vi hanterar stora volymer av olika livsmedel i verksamheten så kan spår av allergener förekomma.

#### **4. EFTER EVENTET**

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

##### **De kostnader som kan tillkomma är:**

- Specialkost utöver 20% av totala gästgruppen debiteras med +25% på all förtäring för övrig specialkost
- Sent inkommen specialkost eller sena ändringar. Dvs senare än 14 dagar innan genomförande om ej annat är överenskommet. Dessa debiteras med +25% på menypriset
- Avgift för handpåläggning av levererad specialkostlista enligt ovan
- 200 kr/ pp för hantering av matgäster med specialkost som faller utanför Karlstad CCCs specialkostpolicy
- Avvikelse från förbeställd specialkost. Med andra ord, överbliven specialmat p.g.a. att de som beställt specialkost ätit ordinarie mat i stället\* debiteras enligt satt menypris

\*Från erfarenhet så vet vi att ett antal gäster som beställt specialkost inte hämtar ut den och tar emot ordinarie mat i stället. Detta resulterar i att gäster som inte beställt specialkost erhåller specialkost. Baserat på det behöver vi som anläggning förbereda ett antal extra ordinarie mat för att säkerställa att alla gäster får det de beställt. Efter levererad förtäring sammanställs antalet extra ordinarie mat som gått ut och dessa debiterar vi för enligt satt menypris.

Notera: Kund kan ta beslut om gästen vid sent anmäld specialkost ska betala för sin förtäring själv i receptionen på Karlstad CCC eller om kunden ska belastas med kostnaden på sin faktura. Med andra ord, har gästen ej anmält specialkost innan de anländer till Karlstad CCC så ska kund innan genomförandet informera sin kontaktperson På Karlstad CCC om vad som gäller i dessa fall.

I det fall kunden väljer att byta ut deltagare mindre än tre dagar innan arrangemangets genomförande, förbehåller sig Karlstad CCC rätten att ej tillgodose nya specialkostbehov. Om deltagaren som bytts ut har anmält specialkost så tillfaller den kosten den nya deltagaren. Det är kundens ansvar att meddela den nya deltagaren om vilken mat som redan är förbeställd.

Notera att vi inte är ett allergikök. Då vi hanterar stora volymer av olika livsmedel i verksamheten så kan spår av allergener förekomma.