

VARFÖR

Det finns fyra anledningar till att Runö Möten & Events har utvecklat tydliga specialkostvillkor.

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

På Runö Möten & Events 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 livsstildieter 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 ert arrangemang. Detta görs i samband med att offerten signeras.

SPECIALKOST GRUNDNIVÅ - INGÅR

- 100% växtbaserat (i folkmun vegansk)
- Lakto-, ovo-vegetarisk (i folkmun vegetarisk)
- 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 specialkoster debiteras med +25% av måltidspaketet.

- Allergier utöver 14 allergener (om det krävs)
- Personliga preferenser och livsstildieter (tex LCHF, GI, Keto)
- Komplicerade 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 oss efter luftburen allergi.

Runö Möten & Events har inget emot att gäst med ytterst specifika kostbehov som inte kan tillgodose av Runö Möten & Events har med sig egen mat till restaurangen. Menypriset kvarstår som serveringsavgift.

14 ALLERGENER

- GLUTEN
- KRÄFTDJUR
- ÄGG
- FISK
- JORDNÖTTER
- SOJA
- 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. INNAN ARRANGEMANGET

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

Runö Möten & Events mall för specialkost skall användas. Finns för nerladdning här: www.runo.se/specialkost
Om inte Runö Möten & Events lista används debiteras 1 000 kr.

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

Om menyn är "Chef's Choice" tar Runö Möten & Events hänsyn till specialkostlistan vid framtagande av meny så långt det är möjligt.

3. UNDER ARRANGEMANGET

Vid bufféserving skyltas maten med allergener. Anmäld specialkost som inte kan äta dagens meny anmäler sig till servis.

Vid serverade måltider stämmer ansvarig servis av vid bordet när gästerna har satt sig. Specialkostgäster markeras med en "flagga".

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).

Vi arbetar med en dedikerad kock i köket för att garantera korrekt hantering.

När vi serverar för- och varmrätt är vår ambition att de med specialkost får sin mat samtidigt med övriga gäster.

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

4. EFTER ARRANGEMANGET

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

De kostnader som kan förekomma/tillkomma är:

- Om specialkost överstiger 10% av antalet gäster så faktureras ett extra påslag om 10% av måltidspaketet på de som överstiger.
- Specialkostkostnader utöver grundnivå.
- Sent inkommen specialkost eller sena ändringar debiteras med 100%.
- Avgift för ej användning av Runö Möten & Events Excel-mall för specialkost.
- Avvikelse från förbeställd specialkost. Alltså överbliven specialmat pga att de som beställt specialkost ätit vanligt istället debiteras med 100 % .