



#### VARFÖR

Det finns fyra anledningar till att Gullmarsstrand 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

På Gullmarsstrand 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 livsstil Dieter 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 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
- 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.

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

Gullmarsstrand har inget emot att gäst med ytterst specifika kostbehov som inte kan tillgodoses av Gullmarsstrand 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.

Gullmarsstrands mall för specialkost skall användas. Finns för nerladdning här: [www.gullmarsstrand.se/moten](http://www.gullmarsstrand.se/moten)  
Om inte Gullmarsstrands lista används debiteras 1000:-.

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

Om menyn är "Chef's Choice" så tar Gullmarsstrand hänsyn till specialkostlistan vid framtagande av meny. Naturligtvis i kombination med önskemål från värden/arrangören.

#### 3. UNDER EVENTET

När gästerna har satt sig kollar vi alltid om någon har specialkost vid bordet. Specialkostgäster markeras med en "flagga".

Vi jobbar med en dedikerad specialkostlucka i köket och en egenframtagen postitlapp 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. 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, event manager och ev byrå/slutkund informeras direkt. Gullmarsstrand är ansvariga för att vidta lämpliga åtgärder.

#### SPECIALKOST PÅ CATERING

(Picknick, Mat i låda, m.m.)

Specialkost motsvarande GRUNDNIVÅ (se här brevid)

Pris: +45:-/ person

Specialkost motsvarande EXTRA (se här brevid)

Pris: +95:-/ person

#### 4. EFTER EVENTET

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 kuvertavgiften (mat) på de som överstiger.
- Specialkostkostnader utöver grundnivå.
- Sent inkommen specialkost eller sena ändringar.
- Avgift för ej användning av Gullmarsstrands Excel-mall för specialkost.
- Avvikelser från förbeställd specialkost. Alltså överbliven specialmat pga att de som beställt specialkost ätit vanligt istället.

