

# Thoresta Herrgård

## VARFÖR

Det finns fyra anledningar till att Thoresta Herrgård 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

Specialkost är 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 konferens. Detta görs i detaljplaneringen genom att fylla i dokument som ni erhåller av vår bokningsavdelning.

#### SPECIALKOST GRUNDNIVÅ - INGÅR

- Lakto-, ovo-vegetarisk (i folkmun vegetariskt)
- Medicinsk specialkost (födoämnes allergi) så som gluten, mjölk, m fl (totalt 14 allergener)
- Kulturell specialkost (matval utifrån region/kultur) tex fläsk.
- Gravidkost

#### SPECIALKOST EXTRA

- 100% växtbaserat (i folkmun veganskt)
- Allergier utöver 14 allergener (om det krävs)
- Personliga preferenser och livsstil Dieter (tex LCHF, GI, Keto)
- Komplexerade 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.

#### 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. 7 DAGAR INNAN KONFERENSEN

Senast 7 dagar innan eventet behöver vi skriftligen få in specialkostlistor från deltagarna.

Vår mall för specialkost skall användas. Dokumentet skickas ut från Thoresta Herrgård inför detaljplaneringen.

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

### 3. UNDER KONFERENSEN

När gästerna har satt sig kollar vi alltid om någon har specialkost vid bordet. När vi serverar för- och varmrätt är vår ambition att de med specialkost får sin mat samtidigt med övriga gäster.

Bordsansvarig servis ansvarar för specialkostgästerna på sina egna bord.

Om någon gäst av misstag fått i sig fel mat så skall hovmästare och kundens eventansvarig informeras direkt. Thoresta Herrgård är ansvariga för att vidta lämpliga åtgärder.

## KOSTNADER SPECIALKOST

**Specialkost motsvarande GRUNDNIVÅ ( se nedan )**

Pris: +400:-/ person om ej bokad vid detaljplanering

**Specialkost motsvarande EXTRA ( se nedan )**

Pris: +200:-/ person vid bokad i detaljplanering

Pris: +400:-/ person om ej bokad vid detaljplanering

### 4. EFTER KONFERENSEN

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.
- Avvikelser från förbeställd specialkost. Alltså överbliven specialmat pga att de som beställt specialkost ätit vanligt istället.