



POLICY OM SPECIALKOST - PRIVAT

Vår målsättning är att servera en hållbar måltidsupplevelse med omsorg för råvaror, miljö och natur. Vi vill kunna ge alla gäster en lika härlig matupplevelse och hög matkvalitet – oavsett om man har behov av specialkost eller inte. **Därför har vi på Strand Hotell Borgholm en policy för specialkost.**

Definitionen av specialkost: all mat som ändrats/justerats i förhållande till den mat som serveras. Vi säger JA till allt men specialkostönskemål utöver grundnivån kostar extra. Vi behöver få besked om specialkost senast fem arbetsdagar innan vistelsen för att säkerställa att vi kan leverera.

GRUNDNIVÅ FÖR SPECIALKOST

Medicinsk specialkost (födoämnesallergi) med totalt 14 allergener. (se ruta längst ner)

- 100% växtbaserat (veganskt)
- Lakto- & ovo-vegetarisk (vegetariskt)
- Ej fläsk
- Gravidkost (normalt serveras vegetariskt/veganskt)

Observera att på Strand Hotell Borgholm **räknas inte pescetarian** in i grundnivån.

Om det serveras fisk till förrätt alternativt lunch serveras det till alla i sällskapet. Om det serveras kött till varmrätt alternativt lunch serveras det vegetariskt/veganskt alternativt till alla som fyllt i att de är pescetarianer.

AVVIKELSER FRÅN GRUNDNIVÅN

Följande specialkost debiteras med 50 kr/person för lunch och 125 kr/person för middag:

- Allergier utöver 14 allergener (om det krävs)
- Personliga preferenser och livsstilsdieter (tex LCHF, GI, Keto)
- Komplicerade allergier som lök och multiallergier.
- Kost som är anpassad till ett visst sjukdomstillstånd ersätts normalt med vegetarisk/vegansk kost.

Tyvärr har vi inte möjlighet att anpassa oss efter luftburen allergi då vi hanterar samtliga allergener i våra lokaler.

GRUNDNIVÅ FÖR SPECIALKOST

Den gäst med ytterst specifika kostbehov, som inte kan tillgodoses av oss, får gärna ha med sig egen mat. Menypris kvarstår som serveringsavgift. Uppkommer det ej föranmäld specialkost debiteras 100% av måltidspriset.

När gästerna satt sig så informerar vi om hur vi hanterar specialkost under middagen. Vår ambition är att de med specialkost får sin mat samtidigt som övriga gäster.

Om någon gäst av misstag fått i sig fel mat så skall hovmästare/ansvarig på plats och slutkund informeras direkt. Strand Hotell Borgholm är ansvariga för att vidta lämpliga åtgärder.

Vid överbliven specialmat till följd av att de som beställt specialkost istället ätit ordinarie meny rätt debiteras +100% av måltidspriset.

I samband med betalning så redogörs för debitering kring specialkosthantering. De kostnader som kan förekomma/tillkomma är:

- Specialkostkostnader utöver grundnivå, 50kr/lunch 125kr/middag
- Sent inkommen specialkost eller sena ändringar (senare än 5 dagar innan vistelse) +100%
- Vid överbliven specialmat till följd av att de som beställt specialkost istället ätit ordinarie meny rätt debiteras +100% av menypriset.

Varmt välkomna till en härlig och trygg matupplevelse på Strand Hotell Borgholm!

ALLERGENER (enligt EU-standard): 14

Gluten, kräftdjur, ägg, fisk, jordnötter, sojaböner, mjölk/laktos, selleri, senap, sesamfrön, lupin, svaveldioxid/sulfit (i koncentrationer på mer än 10 mg/kg eller 10 mg/liter), blötdjur (snäckor, musslor och bläckfisk) och nötter (mandel, hasselnöt, valnöt, cashewnöt, pekannöt, paranöt, pistaschmandel, makadamianöt)