INFORMASJON TIL BESTILLINGSANSVARLIG OG KJØKKENKONTAKT v2

Bestillingsfrist er torsdag kl 18 for arrangementer påfølgende uke.
Kjøkkenet har ikke kapasitet til å lage ulike retter til samme selskap, men som alternativ kan vi tilby retter vi lager samme dag til andre. Alternativt salater eller smørbrød.
Vi på STG 28 kjøkken er opptatt av at mat ikke skal gå til spille. Vi opplever ofte at gjester bestiller mat til alle som er invitert flere uker før arrangement, og at det ofte blir bestilt for mange porsjoner. Det er en fordel å vente med bestillingen for å ha bedre oversikt over antall personer som melder avbud. Bestilling kan sendes så sent som torsdag uken før arrangement. Du kan lagre en påbegynt bestilling fremfor å sende ny, se brukerveiledningen.

Bestillingsportalen sender en bekreftelse på e-post for mottatt bestillinger. Fyll derfor inn din egen e-postadresse i kontaktskjema når du bestiller.

Endringer og tider
Kjøkkenet har begrenset bemanning, og vi starter opp uten servicepersonell. Det er viktig at hvert arrangement har kun en person som ivaretar kommunikasjon med kjøkkenet for å unngå dobbeltkommunikasjon og misforståelser.

Vi ber kontaktpersonen ta kontakt med kjøkkenet før dere går inn i sal for å bekrefte antall og tidspunkt for servering av varmretter. Ved endring samme dag – må kjøkkenet varsles innen kl 1900. For varmretter og salater aksepterer vi endring på opptil 5 porsjoner.

Ved behov for flere smørbrød, foretrekker kjøkkenet at dere bestiller flere av samme type og gjør en etterbestilling og ikke enkeltvis i flere omganger. Dersom dere har bestilt for mange smørbrød, kan vi kun ta varme smørbrød i retur.

Smørbrød leveres ut kl 20:00 – ta kontakt dersom dere vil ha disse tidligere.

Kjøkkenet avslutter matproduksjonen kl 2100

Allergier
Kjøkkenet har dessverre ikke kapasitet til å tilpasse retter enkeltvis mht allergier, men vi vil servere et alternativ dersom de bestilte rettene inneholder ingredienser noen av gjestene ikke tåler.
Vi setter pris på at dere spesifiserer antall gjester og hva slags type allergi.

Servering og innrydding
Vi starter opp drift uten servicepersonell, og vi ber om forståelse for at kjøkkenpersonell ikke alltid vil ha kapasitet til å bistå dere. Kjøkkenpersonell har ansvar for at drift er i tråd med lover og forskrifter, og vi ber dere derfor følge personalets instrukser.

Vi ber kontaktpersonen ta kontakt med kjøkken før dere går inn i sal for å bekrefte antall og tidspunkt for servering av varmmat. Av hygieniske årsaker ber vi om å unngå trafikk i selve kjøkkensonen og vente ved inngangen.

Varmrettene blir levert i porsjonsskåler som plasseres på brett i varmeskapene merket med salsnavn. I varmeskapene plasseres også varme smørbrød.

Drikkevarer
Det er ikke tillatt å nyte medbrakte drikkevarer av hensyn til skjenkebevillingen.
Øl, mineralvann, kaffe og te må ikke bestilles på forhånd.
Ta kontakt med kjøkkenpersonell ved behov for kaffe, påfyll av drikkeskap, vin, brennevin, glass, vannmugger osv.

Kaker, servietter og lys
Det er kun tillatt å medbringe hjemmelagde kaker. Disse skal ikke oppbevares i kjøleskap til drikke. Ta kontakt for behov for kjøling av kaker. Vi tilbyr kun hvite servietter og lys. Andre farger må dere kjøpe inn selv.