

Matbeställning Sjukhushotellet Norrskenet

GVE

Lagrum och styrande förutsättningar

n/a

Syfte

Rutinen är ett stöd för personalen och beskriver rutinen för matbeställning på Sjukhushotellet.

Omfattning

Denna rutin gäller för Sjukhushotellet Norrskenet Gällivare.

Ansvarsfördelning

Alla medarbetare har, enligt rullande schema, olika ansvarsområden. Den medarbetare som har köksturen ansvarar för att beställningen till Martin & Servera görs. Den medarbetare som har receptionen ser till att middagsportioner beställs från MASHIE.

Beskrivning arbetsgång

MASHIE - middagsbeställning

Middag i portionsförpackningar beställs via Matlaget

- Beställ portionsförpackningar via www.mashie.se enligt beskrivning i pärm **Mat** som finns i receptionen.
- Måltidsbeställningen måste registreras två veckor före leveransdag. Skulle det akut behövas fler portioner kan en extra beställning göras. Ring produktionsköket på Matlaget och ta med en blankett för *Extra beställning*, denna finns i pärmen 'Maträtter'.
- Anteckna på lista i samma pärm hur många portioner som levererats
- Anteckna på samma lista hur många portioner som finns i frysen och justera i listan när antalet förändras

Frukost och kvällsfika

Kolonialvaror beställs via Martin & Servera, beräkna åtgången utifrån förväntad beläggning.

Beställning registreras senast *tisdag* för leverans på *torsdag*.

Beställning registreras senast *torsdag* för leverans på *måndag*.

- Logga in i www.martinservera.se
- Klicka på e-handel

- Logga in med användarnamn och lösen (se pärm)
- Ange leveransdatum
- Använd sökfunktionen för att leta varor eller artikelnummer
- Gå till kassan
- Godkänn order
- Skriv ut följesedel och sätt upp på kylskåpet i köket.
- *Var uppmärksam på helgdagar då beställning måste anpassas till dessa.*