

HUR BLIR JULBORDET I ÅR?

Går det att servera en vanlig julbuffé eller måste vi tänka nytt? Här gäller det att vi hjälps åt och tipsar varandra. I år är det särskilt viktigt att lyssna in gästen och hitta lösningar som gör att de känner sig trygga när de besöker dig. Tänk på att vara så flexibel och lyhörd du bara kan. För att dra vårt strå till stacken har vi, tillsammans med världens bästa juniorkockar Oskar och Olle, gjort tre filmer med tips på hur du kan servera ett riktigt bra julbord trots Corona. Här nedan hittar du ett kort sammandrag av vad de olika filmerna innehåller. Vill du se filmerna så hittar du dem på hkscanfoodservice.se. Ta hand om dina gäster, för just nu behöver vi alla en riktigt god jul.



OSKAR PERSSON
& OLLE BROSTRÖM
JUNIORKOCKLANDSLAGET



HUR SERVERAR VI JULBORDET 2020 – SITTANDE, GÅENDE ELLER TAKE-AWAY?

TRADITIONELLT MED BUFFÉ

Dela upp buffén på olika bord, ett med kallskuret som till exempel syltor och skinka. De småvarma rätterna på ett annat bord och sen ostar och desserter på ett tredje bord – enkelt och tryggt.

SITTANDE BORDSSERVERING

Jobba med sharing-fat och julmat på tallrik, sprid ut borden ordentligt. Bjud på ett lyxigare julbord där gästerna sitter till bords och blir serverade – bra service och lyxig känsla.

TAKE-AWAY – ETT MÅSTE I JUL

Se till att ditt julbord finns som take-away. Alla ska få njuta av en god jul. Take-away – smart sätt att öka antalet matgäster utan att behöva fler stolar.



HUR HÅLLER VI DISTANSEN VID JULBORDET?

DUKA UPP GLÖGGMINGLET PÅ EN OVÄNTAD PLATS

Har du möjlighet att duka upp glöggminglet utomhus är det ett utmärkt sätt att sprida ut sällskapen så att du kan slussa in dem med bra distans emellan. Finns det inte plats utomhus, eller om det är för kallt så kanske du kan använda ett angränsande rum som mingel-sluss.

SENIORBORD OCH FAMILJEBORD

Tänk igenom ditt julbordserbudande utifrån de gäster som brukar besöka dig och ta fram olika upplägg som passar just dem. Bjud in dina seniora gäster på ett julbord som serveras strax efter lunchen, barnfamiljerna bjuder du in på eftermiddagen med en sluttid så att du hinner duka om för din vanliga kvällssittning. Jobba även med prissättningen för att locka de olika kundgrupperna till rätt sittning.



ANDRA CHANSEN FÖR JULSKINKAN – JOBBA FÖR ATT MINSKA MATSVINNET.

JOBBA SVINNSMART

Griljera skinkor allt eftersom de går åt, jobba med frysen och fyll på ofta istället.

SKIVA UPP Å LA MINUTE

Höj skinkans status och ha en person som skivar upp skinkan i matsalen.

LYXIG SKINKTARTELETTE I BAREN

Låt överbliven skinka bli ett lyxigt barsnacks eller en matig brunchmacka.



En godare jul från svenska gårdar