

# 2

## Måltiden som helhetsupplevelse

Som restaurangägare vill man erbjuda gästen en helhetsupplevelse. Där ingår mat och dryck, men också andra viktiga faktorer som påverkar hur besöket och måltiden upplevs. Det handlar om råvaror, kombinationen av mat och dryck, planering, tillredning, uppdukning och servering.

### CENTRALT INNEHÅLL:

- *Grunderna i sensorik.*
- *Måltiden som helhetsupplevelse och dess olika delar, däribland mat, dryck, bröd, bakverk, servering och service.*
- *Alkoholens effekter och skadeverkningar.*

Hur råvarorna hanteras påverkar både utseende och smak på rätten som serveras. Även drycken är en viktig del av upplevelsen och man bör kunna erbjuda gästen ett varierat utbud av drycker. För att kunna komplettera de alkoholfria alternativen med alkoholhaltiga drycker krävs ett alkoholtillstånd.

Det är mycket planering som sker bakom kulisserna i en restaurang. Som restaurangägare eller anställd behöver man planera en meny som är varierande och inbjudande. Den ska också matcha med dryckesmenyn. Därefter behöver man planera hur maten ska hanteras, tillagas och läggas upp på ett tilltalande sätt. Hur måltiden tillagas och vilken tillagningsmetod som används har stor betydelse eftersom det påverkar råvarans smak. I tillagningsprocessen är det också viktigt att tänka på att man kan tillaga rätten på ett säkert sätt. I planeringen ingår även att hitta de bästa leverantörerna och hur man väljer att presentera sin mat och dryck.

I detta kapitel ska vi behandla följande för att få god kunskap om vad som krävs för en måltid med en bra helhetsupplevelse:

- råvaror
- maträtter kombinerat med dryck
- planering
- tillredning
- uppdukning
- servering
- alkohol och dess effekter
- sensorik



*En måltid handlar inte enbart om en portion mat, utan det är en helhetsupplevelse där ett flertal olika faktorer påverkar denna upplevelse.*

### FAKTA:

#### Alkoholtillstånd

I Sverige regleras servering av alkohol genom ett strikt licenssystem för att säkerställa ansvarsfull konsumtion och förebygga alkoholrelaterade problem. Restauranger som vill servera alkoholhaltiga drycker måste ansöka om och beviljas alkoholtillstånd från kommunen.





*Att ha goda kunskaper om hur råvaror hanteras, förvaras och tillreds är viktig kunskap för kockar och kallskänkor.*

## Råvaror

Kvaliteten på råvaran spelar en avgörande roll för måltidens smak och upplevelse, vilket gör det viktigt att välja leverantörer med omsorg. Det finns ett brett spektrum av leverantörer, från stora aktörer som erbjuder ett omfattande sortiment till de som specialiserar sig på specifika råvaror, exempelvis leverantörer av fisk eller kött. Dessa specialiserade leverantörer tenderar att erbjuda en högre kvalitet och ett omfattande urval inom deras särskilda område. För restauranger som fokuserar på premiumkött är det ofta fördelaktigt att samarbeta med en leverantör som är expert på just kött.

För att bevara råvarans kvalitet och säkerställa dess säkerhet är korrekt förvaring väldigt viktig. Anvisningar för hur varje råvara ska förvaras finns angivet på tillverkarens förpackning, det är därför avgörande att noga granska dessa för samtliga produkter. Det är även viktigt att säkerställa tillräckligt med utrymme i kyl- och frysenheter.

Behandlingen och tillagningen av råvaror är avgörande för deras slutliga kvalitet. Kökspersonal, såsom kockar och kallskänkor, bör inneha fördjupade kunskaper i hantering och optimal tillagning för olika råvaror för att på så sätt kunna framhäva önskade smaker och texturer. För att exempelvis uppnå ett mört och saftigt resultat vid tillagning av kyckling är det viktigt att använda en kyckling som är helt upptinad. Detta kan utföras antingen på grillen eller på ett stekbord. Används en kyckling som inte är fullständigt upptinad kan höga tillagningstemperaturer resultera i att köttet blir torrt.



En del av helhetsupplevelsen för gästen är att få den perfekta kombinationen av dryck och mat. Det är därmed en fördel om servitrisen har goda kunskaper om vilka maträtter som passar till olika drycker.



#### FAKTA :

##### Bakverk

De flesta restauranger brukar erbjuda en efterrättsmeny eftersom det ofta är uppskattat att kunna beställa fräska bakverk eller smakfulla efterrätter som en avrundning för måltiden.

#### FAKTA :

##### Merförsäljning

Merförsäljning på en restaurang innebär att gästerna köper ytterligare produkter utöver deras ursprungliga val. Därför är det oftast bra om servitrisen kan föreslå tillägg som drycker, förrätter, efterrätter eller speciella tillbehör till en huvudrätt. Syftet är i första hand att öka restaurangens intäkter.

## Mat kombinerat med dryck

För att gästen ska få en trevlig helhetsupplevelse är det av stor betydelse att måltiden serveras med önskad dryck. När man planerar sitt dryckesutbud är det viktigt att ta hänsyn till vilka rätter som kommer att serveras, och se till att dryckesmenyn är tillräckligt bred så att alla rätter kan kombineras med en god dryck.

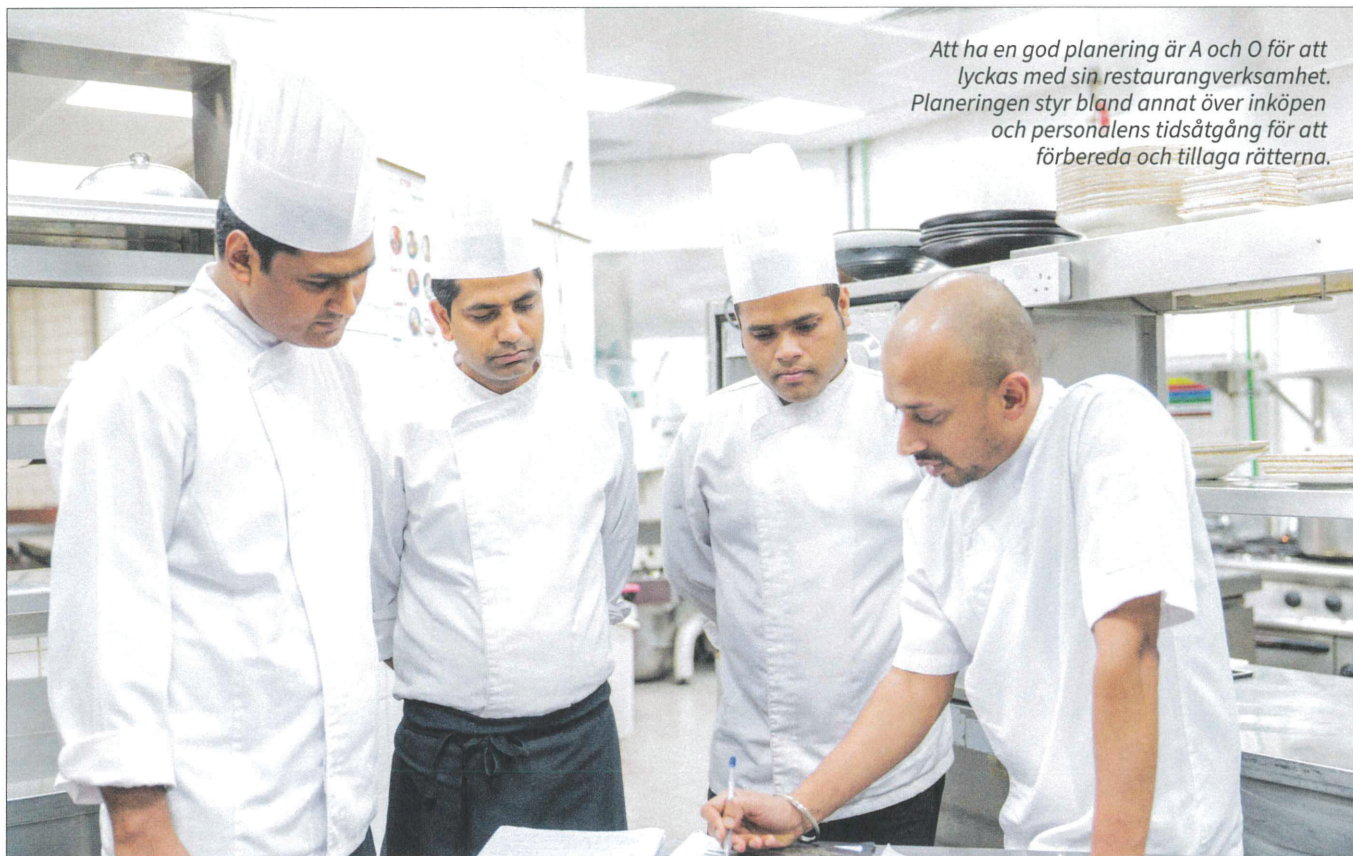
Det finns vissa traditionella föreställningar om vilken dryck som passar till vilken rätt, exempelvis rött vin till en kötträtt. En smakupplevelse är dock individuell, så det är möjligt att gästen anser att den godaste drycken till köttbiten är en "stor stark". Utbudet behöver alltså vara varierat och önskvärt är att det finns flera olika sorter inom varje typ av dryck. Allt från lätta till fylligare och tyngre rödvin samt varierande ölsorter.

En del restauranger väljer att skapa erbjudanden där de sätter ihop en 3-rätters meny med passande val av dryck. På så sätt kan restaurangen maximera sin försäljning, samtidigt som det erbjuds en kombination av mat och dryck som man anser passar bra tillsammans.

Kaffe och avec efter måltiden kan vara ett sätt att binda samman måltiden och därmed få en god helhetsupplevelse. Även avecmenyn är därför viktigt att se över. Gästen kanske önskar kaffe tillsammans med en kall alkoholdryck, så som calvados eller whiskey, eller en alkoholhaltig kaffedrink som en Irish coffee.



Att ha en god planering är A och O för att lyckas med sin restaurangverksamhet. Planeringen styr bland annat över inköpen och personalens tidsåtgång för att förbereda och tillaga rätterna.



## Planering

Effektiv planering är avgörande för att säkerställa en angenäm helhetsupplevelse för gästen. Denna planering omfattar utvecklingen av en mat- och dryckesmeny, inköp, optimal servering av rätter och personalens schemaläggning. Att skapa en meny kräver en balans och variation av mat och dryck som kompletterar varandra, med hänsyn till restaurangens tema och säsongens tillgänglighet av råvaror, vilket påverkar både smak och pris.

En menys framgång ligger i dess förmåga att erbjuda något för alla smaker och preferenser, vilket kräver noggranna övervägningar av råvarutillgänglighet och kostnad, samt kapaciteten för korrekt hantering och lagring.

Personalens närvaro är kritisk för gästernas totala upplevelse. För lite personal kan resultera i långsam service och mat som kallnar, medan för mycket personal kan leda till en avslappnad atmosfär där fokus flyttas från gästen till personalens samtal, vilket i sin tur kan skapa en obekväm miljö för gästen.

Utöver ovan faktorer är valet av porslin en viktig del av måltidens presentation. Enkelt vitt porslin i olika former är standard, men användningen av färgat porslin för att tillföra en visuell dimension till måltiden blir alltmer populärt. Det är dock viktigt att färgvalet på porslinet harmoniserar med matens färger för att undvika visuella konflikter.

### FAKTA :

#### Nybakat bröd

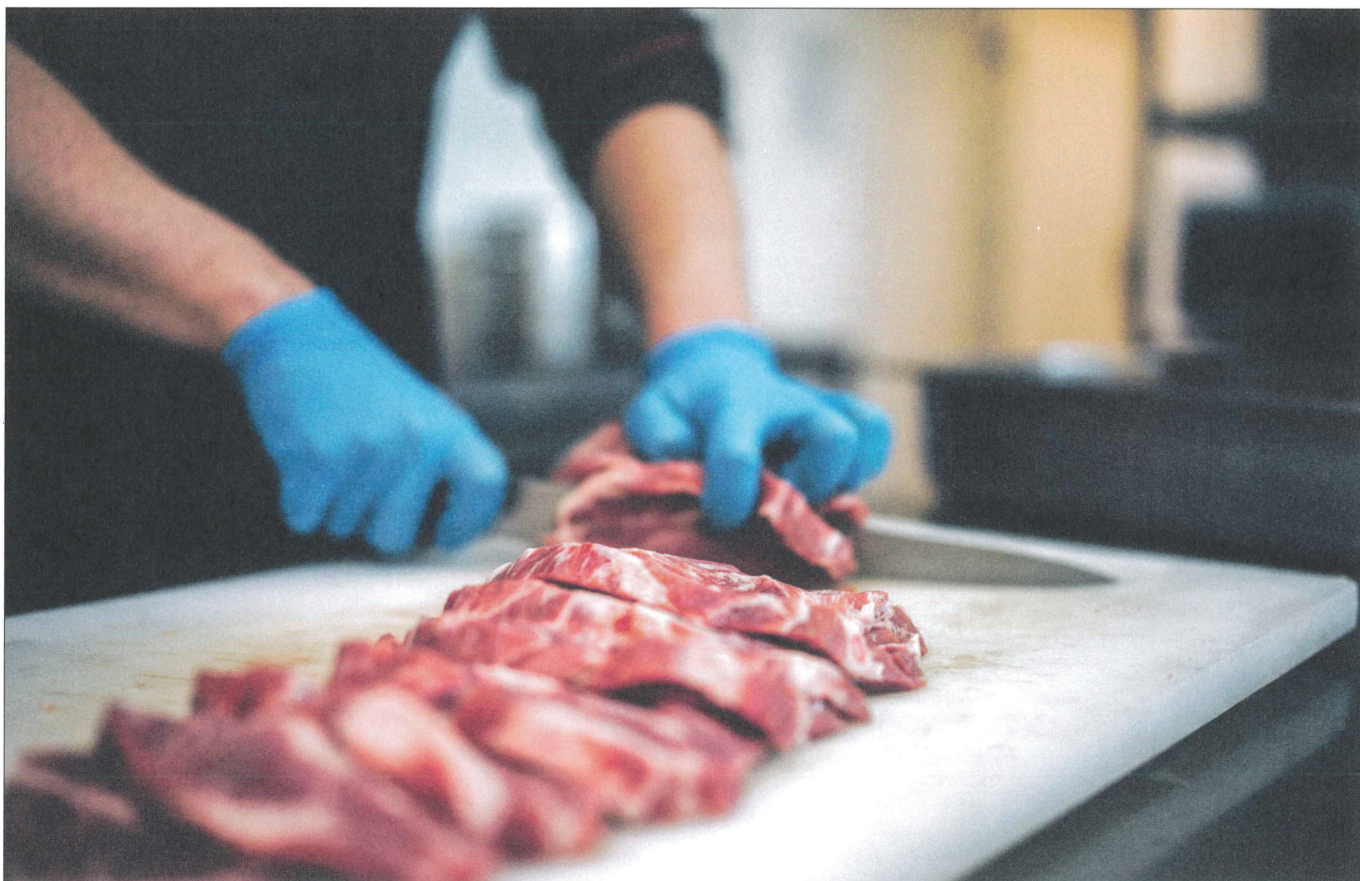
Att servera gästerna en brödsål med nybakat bröd och smör innan måltiden brukar vara väldigt uppskattat. Det ökar oftast gästens helhetsupplevelse av måltiden.

### FAKTA :

#### Tungt porslin

Vid val av porslin är det viktigt att beakta att porslinets vikt kan variera avsevärt. Användningen av tunga tallrikar kan leda till ökad belastning för serveringspersonalen.





*I yrket som kock är det viktigt att ha goda kunskaper i hur man styckar kött, samt hur det ska tillredas för att skapa den bästa tänkbara upplevelsen för gästen.*

## Tillredning

Tillagningen av råvaran spelar en kritisk roll i skapandet av en komplett upplevelse för gästen, vars huvudsyfte med restaurangbesöket vanligtvis är att njuta av en välsmakande måltid. Som tidigare påpekats är det avgörande att förstå sig på de olika råvarorna och veta hur de bör tillagas. Otillräckliga kunskaper kan resultera i att råvarans smak och textur försämras. Det är upp till kökspersonalen, inklusive kockar och kallsköttor att garantera matens tillagning, alltså att den tillagas på rätt sätt. På större restauranger kan detta ansvar även innefatta kökschefen. Korrekt tillagning är dessutom viktigt för att undvika hälsorisker som matförgiftning.

## Uppdukning

Dukningen av ett bord spelar en avgörande roll för gästens totala upplevelse av besöket. Det är viktigt att bordet är rent och välkomnande, utan tecken på användning från tidigare gäster. Genom att tillämpa enkla metoder kan bordet göras attraktivt och inbjudande. Bordet bör torkas noggrant och dukas med omsorg. Glasen arrangeras estetiskt och besticken placeras med noggrannhet.

### FAKTA:

#### Färgkoordination

När man förbereder dukning och dekorationer är det viktigt att överväga färgvalen för att försäkra sig om att de harmoniserar med varandra och inte kolliderar med matens färger.

Servetter kan arrangeras kreativt, till exempel i en segelform för att tydligt avgränsa sittplatser. Eventuella tillbehör som salt och peppar eller andra kryddor bör placeras med tanke på estetik och funktion i en sammanhållen grupp på bordet.





*Hur borden dukas och arrangeras med dekorationer kan vara av stor betydelse för gästens helhetsupplevelse. En viktig aspekt att tänka på är att dukningen bör gå i linje med restaurangens profil och prisnivå.*

Nedan följer en checklista på vad man behöver ha i åtanke när man gör en uppdukning för ett specifikt evenemang där gästerna kommer att äta buffé eller på annat sätt själva ta maten.

- **Rengöring:** Se till att bordet är rent och fritt från smulor och fläckar innan du börjar duka.
- **Bestick:** Placera besticken på bordet i enlighet med vilken måltid som serveras först. Vanligtvis läggs gaffeln till vänster om tallriken och kniven och skeden till höger.
- **Tallrikar:** Placera tallrikarna mitt framför varje stol med kanten ungefär en tum (2,5 cm) från bordets kant.
- **Glas:** Om det serveras dryck placeras glasen ovanför tallrikens övre vänstra kant. Vattenglasen placeras närmast gästen, följt av andra glas i ordningen de används.
- **Servetter:** Antingen placeras de vikta servetterna ovanpå tallriken eller bredvid den till vänster.
- **Dukning för speciella rätter:** Om det finns speciella bestick eller tallrikar för en viss rätt, se då till att dessa är placerade enligt behov.
- **Dekorationer:** Om det finns blommor, stearinljus eller andra dekorationer, placera då ut dem över bordsytan på ett sätt som inte stör gästerna eller deras upplevelse.
- **Kontroll:** Innan gästerna anländer behöver man dubbelkolla att varje element är på plats och ser prydligt ut. Det är viktigt att allt är rent och prydligt för att ge ett bra första intryck.
- **Anpassning:** Var flexibel och anpassa dukningen efter speciella önskemål eller behov från gästerna.
- **Service:** När gästerna sitter ned, se då till att de känner sig välkomna och erbjud hjälp med att flytta besticken eller glasen om det behövs för att göra det mer bekvämt för dem.
- **Efter service:** Ta bort tallrikar och bestick på ett diskret sätt när gästerna är färdiga och klara att lämna bordet.





*På caféer är det vanligt att man blir serverad över disk.*

## Servering

Val av serveringsmetod på restaurangen spelar en viktig roll för gästens totalupplevelse. Alternativen inkluderar självbetjäning vid buffé där gästen själv hämtar sin mat, eller över-disk-servering där gästen hämtar sin mat och dryck direkt. Ett annat alternativ är servering vid bordet, vilket ofta ger en mer avkopplande och exklusiv känsla för gästen. Bordsservering ger även möjlighet för servitören att bidra till en positiv upplevelse genom personligt bemötande, vilket kan förbättra gästens intryck av besöket.

För frukost är buffé ett populärt alternativ, där presentation och utbud av mat spelar stor roll för att skapa en lockande och välkomnande miljö. Det är viktigt att hålla buffén ren och välfylld för att upprätthålla ett högt kvalitetsintryck och visa personalens engagemang.

Caféer tenderar ofta att överlämna beställningar direkt till gästen vid kassan, där en tydlig och ren avhämtningsplats är viktig. Presentationen är avgörande och gäster värdesätter snabb och effektiv överlämning av sina beställningar.

### FAKTA :

#### Tunga lyft

Det är vanligt för servitriser att uppleva handledsvärk på grund av att de ofta bär tungt under långa arbetspass. För att förebygga eller minimera detta kan man stärka handlederna genom träning och regelbundet utföra stretchövningar för handlederna efter varje arbetspass.



Nedan följer en checklista för att kunna servera med en hög kvalitet:

- **God kännedom om menyn:** Ha en djup förståelse för menyvalen, inklusive ingredienser, tillagningssätt och eventuella allergener. Kunskapen gör det lättare att besvara gästernas frågor och ge rekommendationer.
- **Välkomna gästerna:** Hälsa gästerna varmt välkomna och erbjud dem ett bord. Ett leende och vänlig attityd gör stor skillnad.
- **Förstå gästernas behov:** Lyssna aktivt på gästernas önskemål och förväntningar. Var beredd på att ge rekommendationer om de är osäkra på vad de vill ha.
- **Hantera tid och tempo:** Anpassa din service efter gästernas tempo. Om de vill ha tid på sig, låt dem njuta av sin måltid. Om de är på väg att missa en föreställning eller har bråttom, se till att servicen är snabb och effektiv.
- **Servera maten korrekt:** När du serverar mat, se då till att presentera rätterna tydligt och namnge dem om så önskas av gästen. Var försiktig och se till att inte spilla något.
- **Håll koll på drycker:** Se till att drycken är påfylld och glasen är rena. Var beredd att rekommendera vin eller andra drycker som passar gästens måltid.
- **Var uppmärksam:** Håll ögonen öppna för gästernas behov. Behandla eventuella klagomål med omsorg och åtgärda dem på bästa möjliga sätt.
- **Respektera gästernas utrymme:** Var närvarande men inte påträngande. Gästerna bör känna att de kan njuta av sin måltid i lugn och ro utan att känna sig övervakade.
- **Säkerställ korrekt betalning:** När det är dags för notan, se då till att betalningsprocessen är smidig och felfri. Var tillgänglig för att ta emot betalningen och ge eventuell hjälp med betalkortet.
- **Avsluta med ett leende:** Önska gästerna välkomna åter och tacka dem för besöket. Ett varmt avsked bidrar till att göra hela upplevelsen minnesvärd.



*Servera maten korrekt och se till att inte spilla något.*





*Den svenska traditionella dryckeskulturen är att man avhåller sig på vardagar men att man under helger har ett högre intag av alkoholdrycker, vilket skiljer sig från hur det ser ut i andra länder.*

## Alkohol



*Många av de handgemäng som uppstår på nattklubbar och i restaurangmiljöer grundar sig på att de inblandade har höga alkoholnivåer.*

Alkohol är en dryck som innehåller en påtaglig mängd alkohol i form av den psykoaktiva substansen etanol. Alkoholdrycker ger berusning och enligt den svenska lagen är en dryck som innehåller mer än 2,25 volymprocent alkohol en alkoholhaltig dryck. Alkoholdrycker delas in i olika kategorier: spritdrycker, vin, alkoholisk, starköl, öl och annan jäst alkoholdryck (exempelvis cider).

Alkoholens kultur skiljer sig åt mellan länder. Den svenska traditionella dryckeskulturen är att under vardagen ha total avhållning, men att under helger ha ett relativt högt intag av alkoholhaltiga drycker. I södra delarna av Europa dricker man ofta motsvarande mängd alkohol, men då fördelat över veckans alla dagar. Sedan 1990-talet har man börjat se en förändring i den svenska dryckeskulturen där den verkar närma sig den sydeuropeiska alkoholkulturen.

### FAKTA:

#### Systembolaget

Studier påvisar att alkoholrelaterade skador ökar med mängden konsumerad alkohol. Därför siktar den svenska alkoholpolitiken på att minska den totala alkoholkonsumtionen i samhället.

Som en följd av detta har det statligt ägda Systembolaget erhållit ett monopol att handla med alkoholhaltiga drycker såsom sprit, vin och öl med en alkoholhalt över 3,5 volymprocent.



## Alkoholens effekter

I Sverige kopplas årligen ungefär 6000 dödsfall till alkoholkonsumtion, och risken för att utveckla ett beroende kan börja vid endast måttligt drickande. Den som konsumerar alkohol regelbundet och i stora mängder utsätter sig för betydande hälsorisker. Alkoholmissbruk kan leda till social marginalisering, våldsbrott, olyckor, ekonomiska problem och olika sjukdomar relaterade till alkoholanvändningen.

Blodets alkoholhalt påverkas av flera faktorer, dels mängden, men även hastigheten på alkoholkonsumtionen. Kroppen behöver cirka två timmar för att bryta ned alkoholen från ett standardglas. Denna nedbrytningsprocess påverkas inte av typen av alkoholhaltig dryck eller fysisk aktivitet. Faktorer som spelar in inkluderar:

- dryckens alkoholstyrka
- personens kroppsvikt (lägre vikt leder till högre promille)
- kön (män och kvinnor påverkas olika)
- om mat intas samtidigt

Att äta under alkoholkonsumtion ger levern mer tid att processa alkoholen, vilket leder till att promillehalten håller sig lägre. En rejäl måltid kan i vissa fall nästan halvera promillehalten i blodet.

| Promillehalt | Konsekvens                                                                                                                                                                                    |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4,0          | Du är medvetslös.                                                                                                                                                                             |
| 3,0          | Du andas långsamt och risken för att dö av alkoholförgiftning är stor.                                                                                                                        |
| 2,0          | Du uppfattar inte vad som händer, och är på gränsen till medvetslös.                                                                                                                          |
| 1,5          | Det börjar bli svårt att hålla balansen, risken för känsloutbrott ökar, liksom illamående.                                                                                                    |
| 1,0          | Du sluddrar, och har svårt att kontrollera muskler och känslor.                                                                                                                               |
| 0,8          | Du börjar bli högljudd och yvig i rörelserna. Du ser sämre än du brukar och du är överdrivet självsäker samt luktar alkohol.                                                                  |
| 0,5          | Du känner dig upprymd och hämningarna släpper. Dina reflexer blir långsammare och du får minskad precision i dina rörelser. Omdömet grumlas, och din förmåga att ta in information försämras. |
| 0,2          | Den första alkoholeffekten märks. Du känner dig varm, avspänd och väl till mods. Din självkritik minskar.                                                                                     |

*Det går inte att på en individuell nivå säga exakt vilken påverkan olika promillehalter har, eftersom den som druckit mycket och länge har en ökad tolerans och påverkas inte lika mycket som någon som vanligen inte dricker. För det stora flertalet genomsnittsdrickare gäller dock effekterna som är upptagna i tabellen.*

## Sjukdomar

För mycket intag av alkohol under en längre tid kan orsaka allvarliga sjukdomar. Några av de vanligaste sjukdomarna som är kopplade till alkoholkonsumtion är följande:

- **Mage och tarm:** magkatarr är vanligt.
- **Psykiska störningar:** ångest, depression och sömnrubbingar.
- **Hjärt- och kärlsjukdomar:** högt blodtryck, rytmrubbingar och hjärtsvikt.
- **Muskler:** stora mängder alkohol kan göra att musklerna bryts ned.
- **Lever:** vid långvarigt och högt alkoholintag försämras leverns funktion.
- **Graviditet:** alkoholkonsumtion under graviditet kan leda till att barnet får fosterskador.
- **Cancer:** risken för bröstcancer ökar. Även cancer i munhåla, svalg, matstrupe och struphuvud är kopplade till hög konsumtion av alkohol.
- **Hjärnskador:** koncentrationssvårigheter, sämre minne och demens.

### FAKTA :

#### Alkoholmissbruk

Alkohol utgör det mest missbrukade berusningsmedlet i Sverige. För att bekämpa missbruksproblemen tillämpar landet strikta regler för alkoholförsäljning, exempelvis måste restaurangägare som önskar servera alkohol inneha serveringstillstånd.



#### FAKTA:

##### Serveringstillstånd

Serveringstillstånd ansöker man om hos kommunen. Serveringstillståndet är till för att reglera alkoholförsäljningen, och efterlevs inte kraven kan restaurangen få indraget serveringstillstånd. Tillståndet reglerar och hanterar bland annat att:

- tiderna på restaurangen när man får sälja alkohol efterlevs.
- mat finns på menyn så länge restaurangen säljer alkohol.
- alkohol endast serveras och säljs i serveringslokalen.
- reglerna för brandskydd efterlevs.
- alkohol inte säljs till gäster under 18 år.
- serveringsansvarig person alltid är närvarande vid försäljning.



*När alkoholhaltiga drycker serveras krävs det att kunden är minst 18 år gammal. Vid tveksamheter ska man förvissa sig om kundens ålder genom att begära legitimation.*

##### Servering

När en gäst ska serveras, oavsett om det är en alkoholhaltig dryck eller inte, är det viktigt att serveringen sker på ett så naturligt och tillfredställande sätt som möjligt för gästen. Det finns några gyllene regler när det kommer till bordsservering.

När gästen serveras kan man göra det från kortsidan av bordet om det är ett sällskap på max fyra personer, men det vanligaste sättet är att servera bakifrån och från gästens högra sida. Genom att servera på högra sidan har man närmare till den rätta placeringen av drycken på bordet, och det vanligaste är att man serverar med sin högerhand.

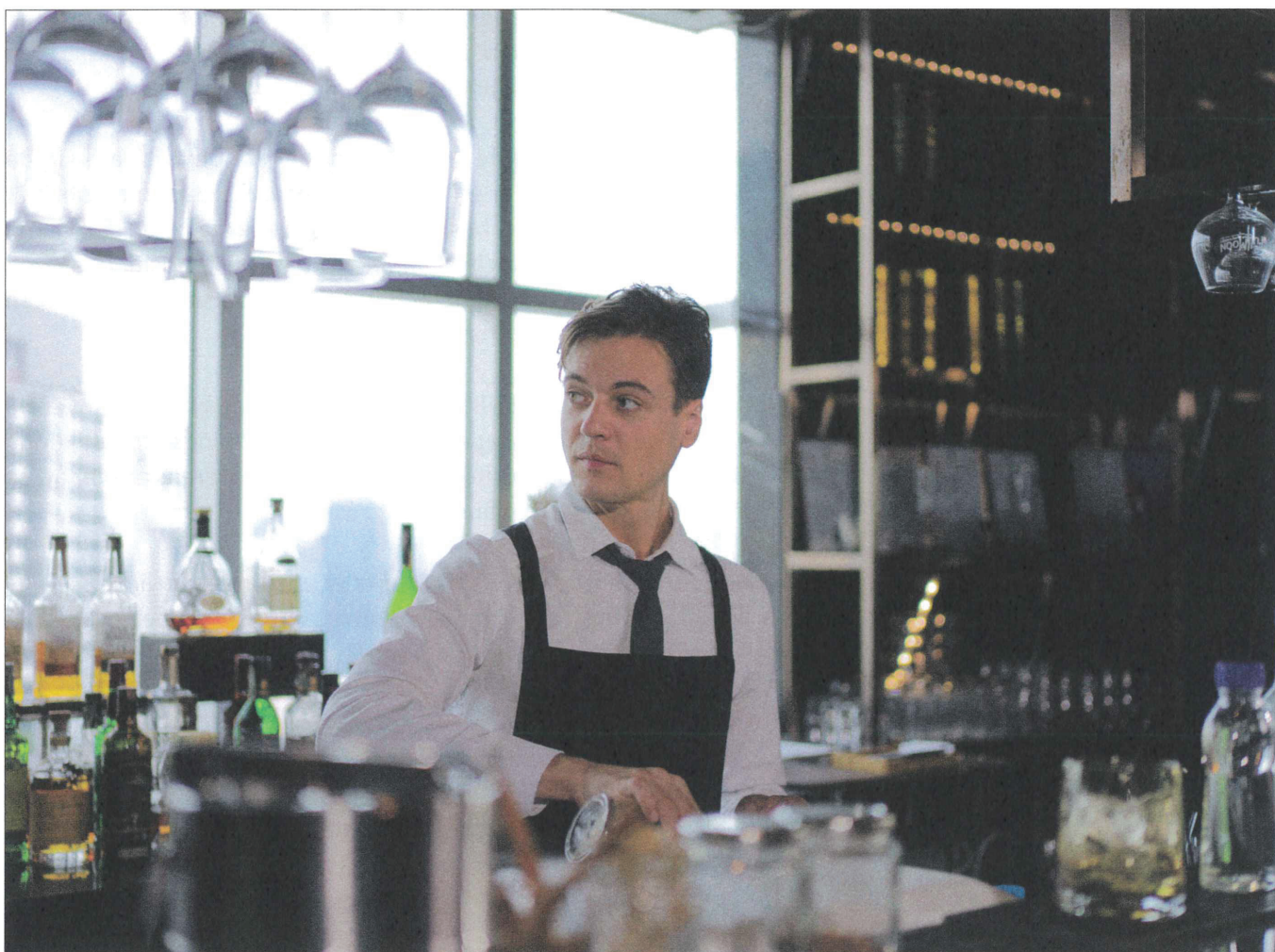
Om man serverar läsk i flaska är det alltid trevligt att hälla upp en del av läskan i glaset på samma sätt som du skulle hälla upp vin åt gästerna. Tänk på att de små detaljerna kan vara viktigt för gästens upplevelse i samband med servering, exempelvis på vilket sätt som vinet hälls upp. Var noggrann med att inte spilla vare sig på bordet eller på glaset.

Vid servering av vin och whiskey uppskattar gästerna om de tillfrågas ifall de vill ha vatten till.

Om gästerna har tomflaskor på bordet bör de avlägsnas omgående, då de tar onödig plats. Det ger också dig som serverar en chans att fråga om det är något mer som önskas.

När det kommer till servering av alkoholhaltiga drycker är det viktigt att du serverar exakt den mängd som kunden beställt, samt att du inte uppmuntrar till merförsäljning.





Som serveringsansvarig ska man övervaka alkoholserveringen när tillståndshavaren inte är på plats.

### **Serveringsansvarig**

För att restaurangen ska få servera alkohol enligt serveringstillstånd behöver de ha rapporterat in vilka personer i arbetsgruppen som är serveringsansvariga. Enligt alkohollagens 8 kap 18 § står följande:

*"Tillståndshavaren eller av denne utsedd serveringsansvarig person ska ha tillsyn över serveringen och vara närvarande på serveringsstället under hela serveringstiden. Det sista gäller dock inte vid rumsservering. Den som är serveringsansvarig ska ha fyllt 20 år och vara lämplig för uppgiften med hänsyn till sina personliga egenskaper och omständigheterna i övrigt.*

*Tillståndshavaren ska till kommunen anmäla den eller de personer som har utsetts att ansvara för serveringen av alkoholdrycker.*

*Endast den som är anställd av tillståndshavaren eller som är inhyrd av ett bemanningsföretag får anlitas som köks- eller serveringspersonal eller för uppgifter som är av betydelse för ordning och nykterhet.*

*Detta gäller dock inte ordningsvakter som förordnats enligt 2 § 4 lagen (1980:578) om ordningsvakter. Restaurangskolor med serveringstillstånd samt, efter överenskommelse med skolan, även andra restauranger med sådant tillstånd får i utbildningssyfte anlita restaurangskolans elever."*



#### FAKTA:

##### Rapporteringsskyldighet

Tillståndshavaren måste rapportera till kommunen om vilka som är serveringsansvariga. De är även skyldiga att ta bort serveringsansvarig personal om de slutar eller är ur tjänst under en längre tid. Ansökan gäller omedelbart från att den har inkommit till kommunen, så personen i fråga kan börja arbeta omgående som serveringsansvarig.

Som serveringsansvarig ska man övervaka alkoholserveringen när tillståndshavaren inte är på plats. Som serveringsansvarig ska man även vara närvarande under tiden som servering sker.

Om restaurangen bryter mot detta krav genom att vare sig ha tillståndshavaren eller en serveringsansvarig person på plats är det en överträdelse av bestämmelserna i alkohollagen. Följderna för en sådan överträdelse kan leda till att tillståndsinnehavaren får en erinran och varning, och om överträdelsen upprepas kan serveringstillståndet återkallas.

Den som blir utsedd till att vara serveringsansvarig behöver ha tillräckligt goda kunskaper om alkohollagstiftningen för att kunna sköta sina arbetsuppgifter. Det är tillståndshavarens ansvar att se till att den kunskapen finns.

Restaurangen kan välja att ha flertalet personer som är serveringsansvariga. Om dessa personer arbetar samtidigt ska det vara tydligt vem det är som har huvudansvaret (det är endast en person som är serveringsansvarig).

Som serveringsansvarig ska man kunna garantera att:

- gäster som serveras alkoholdrycker har fyllt 18 år. Kontroll av ålder sker genom att gästen uppvisar godkänd ID-handling.
- inga underåriga gäster på restaurangen kan få tillgång till alkoholdrycker av äldre gäster.
- alkoholdrycker inte tas med från serveringslokalen.
- gästerna inte tar med sig egen alkoholdryck in på restaurangen.
- vara behjälplig vid restaurangtillsyn.
- personer som är märkbart påverkade av alkohol eller annat berusningsmedel nekas servering och avvisas från restaurangen.
- det finns tillgång till lagad mat på serveringsstället under hela serveringstiden.

## Sensorik

Inom restaurangbranschen är sensorik av yttersta vikt för att skapa en minnesvärd matupplevelse för gästerna. Sensorik inom restaurangbranschen avser läran om hur mat och dryck uppfattas genom våra fem sinnen: smak, lukt, syn, hörsel och känsel.

Det handlar om att förstå och analysera matens egenskaper som smak, arom, utseende och konsistens, detta för att skapa en optimal smakupplevelse. Sensorik används för att utveckla och förbättra recept, skapa nya maträtter och för att säkerställa kvaliteten på maten som serveras.





*Hur maten presenteras på tallriken är en del man kan arbeta med för att skapa en bra helhetsupplevelse.*

Nedan följer några grundläggande aspekter av sensorik som restauranger ofta tar hänsyn till:

- **Matpresentation:** Synintrycket är avgörande för det första intrycket av en måltid. Restauranger fokuserar på att presentera maten på ett estetiskt tilltalande sätt med användning av färger, former och anordning på tallriken.
- **Smak och konsistens:** Att förstå de grundläggande smakprofilerna (sött, salt, surt, beskt, umami) och hur de kombineras är centralt. Att skapa balans och kontrast mellan smaker och konsistenser kan förbättra gästernas njutning av maten.
- **Doft:** Dofter påverkar kraftigt vår upplevelse av smak. En del restauranger använder rökning eller doftande kryddor för att förhöja måltidens aromer och ge en djupare sensorisk upplevelse.
- **Dryckesparning:** Restauranger tar hänsyn till hur drycker kompletterar maten. Vin- och dryckesprovningar är vanliga för att matcha drycker med maträtter och för att framhäva smaker i både maten och drycken.
- **Miljö och stämning:** Sensoriken sträcker sig bortom bara smak och doft. Ljussättning, musik och atmosfär påverkar också gästernas upplevelse av maten. En harmonisk miljö kan förstärka smakupplevelsen.
- **Kundservice:** Hur personalen interagerar med gästerna kan också påverka den sensoriska upplevelsen. Vänlighet, hjälpsamhet och kunskap om menyn kan göra gästerna mer mottagliga för att njuta av maten.
- **Innovation och experiment:** Restauranger kan använda sensorik för att utforska nya smakkombinationer och rätter. Att introducera kreativa element i matlagningen och serveringen kan locka gästernas nyfikenhet och entusiasm.

Genom att förstå och använda sig av sensorikens grunder kan restauranger skapa en helhetsupplevelse för gästerna som går utöver bara smak och matkvalitet. Det handlar om att engagera alla sinnen för att skapa minnesvärda och tillfredsställande restaurangbesök.