

Hotel y Centro de Conferencias de Muestra

Confirme el menú antes de abrir

Márquela en orden, por cada evento con menú.

- | | | |
|----------------------------|--|---|
| ☐ 1 | El menú en papel coincide con la lista de platos. | Compare el menú en papel con los platos que se etiquetan. Si cambió el pedido, vuelva a leer las líneas. |
| ☐ 2 | Cada plato se leyó contra la receta con la cocina. | La lista vale lo que vale esa conversación. |
| ☐ 3 | Cada alérgeno de un plato está marcado. | De los nueve: leche, huevos, pescado, mariscos crustáceos, frutos secos, cacahuets, trigo, soja, sésamo. |
| ☐ 4 | Cada palabra que apunta a un alérgeno está resuelta. | Un nombre o una descripción que menciona crema, harina, camarón o tahini es una invitación a mirar: marque el alérgeno o anote que no está en este plato. |
| ☐ 5 | Un plato sin alérgenos es una decisión deliberada. | Si ningún plato del evento indica un alérgeno, confirme con la cocina que ninguno contiene alguno de los nueve. |
| ☐ 6 | Un gerente confirma. | Solo un gerente confirma la lista por el hotel. Anote su nombre y la hora. |
| ☐ 7 | Se imprimen las etiquetas. | Las líneas Contiene salen solo después de la confirmación. |
| ☐ 8 | Cualquier cambio después de confirmar vuelve al paso 4. | Un cambio en el nombre, la descripción o los alérgenos de un plato, o un menú leído otra vez, necesita una nueva confirmación. |

Quién hace qué

Chef o jefe de cocina	Dice qué lleva cada plato
Oficina de banquetes	Lo introduce y resuelve cada palabra que apunta a un alérgeno
Gerente	Confirma por el hotel
Capitán	Conoce la lista en la junta previa y manda las preguntas de alergia al chef

En Hotelwright, las líneas Contiene se imprimen solo después de que un gerente confirma los alérgenos, y quedan registrados el nombre de quien confirmó y la hora. Hotelwright no detecta alérgenos ni verifica recetas; el hotel es responsable de la lista.