



## Tjeklisten: Før du går i gang

Listen kan anvendes som inspiration og som en check-liste over de mange punkter, der skal tages stilling til i udviklingsfasen af KTA.

### Menu

- særlig menu for KTA
- rester fra dagens ret
- ekstra af dagens ret

### Produktion

- køleproduktion
- fryseproduktion
- frisk/ fersk
- kombination

### Råvarer

- friske råvarer
- halvfabrikata
- helfabrikata
- færdigretter

### Indhold

- hele måltidet
- dele af et måltid/ komponenter til et delvist måltid
- fuldt tilberedt
- delvist tilberedt
- mulighed for tilkøb af brød og grønt eller en del af måltidet

### Produktionssted

- kantinen
- ekstern leverandør

### Måltidet

- traditionelt
- etnisk
- fusion
- sundt
- økologisk

**Hvor ofte?**

- dagligt
- 2 gange om ugen
- 3 gange om ugen
- 4 gange om ugen
- Hvilke dage er der ikke mulighed for take away fx i forbindelse med helligdage

**Antal portioner pr. medarbejdere**

- skal det være ubegrænset?
- skal der være et maksimum for antal bestillinger pr. medarbejdere?

**Emballage**

- type emballage
- med eller uden forsegling

**Opbevaring**

- hvor skal de færdigproducerede retter opbevares?

**Udlevering**

- personlig betjening
- kunden afhenter selv i evt. køleskab

**Informationer til kunden**

- mærkning
- opvarmningsvejledninger
- ansvaret for maden

**Køkkenkapacitet**

- Har I det nødvendige udstyr
- Ny anskaffelser
- Personalebehov

**Bestillingssystem**

- Intranet
- Blanket
- Mundtligt i kantinen

**Bestillingsfrister**

- Overvej deadline for bestilling i forhold til levering

**Afregningssystem**

- Hvilke muligheder har jeres virksomhed for afregning?
- Hvem skal være ansvarlig for afregningen?

**Pris**

- Hvad skal et måltid koste?
- Fast pris eller kan den differentieres?
- Kun råvarer eller også arbejds løn?

**Hvem er jeres målgruppe/ kunder til KTA?**

- blå eller hvide mænd
- kvinde eller mandsdomineret arbejdsplads
- enlige, pr eller børnefamilier
- land eller by
- skiftehold
- rejsende medarbejdere
- kulturelle forskelle

**Virksomhedens holdning til KTA**

- hvorfor ønsker de KTA?
- er der opbakning fra ledelsen?
- ydes der økonomisk tilskud?
- hvad vil de bidrage med?

**Markedsføring af KTA**

- hvilke tiltag skal markedsføre KTA?
- hvem kan I trække på i jeres virksomhed til at hjælpe med materiale og tiltag?

14. marts 2008