

Namn:	Checklista för demonstration av livsmedel i butik	Datum	Plats
Aktivitet	Tidpunkt	Insats	Ansvarig
Godkänd leverantör/företagare		<input type="radio"/> HACCP <input type="radio"/> Annan dokumentation som är viktig	
Planering	3-12 månader innan aktiviteten	Boka möte med berörd butik	
Dokumentation	1-12 månader innan aktiviteten	<input type="radio"/> Avtal <input type="radio"/> Schemaläggning	
Utrustning i butik	1-12 månader innan aktivitet	<input type="radio"/> Lista på tillgänglig utrustning <input type="radio"/> Kontrollera hygienåtkomst och ombytesmöjligheter. (temperaturhållning) <input type="radio"/> Bänk yta, plats i butiken, Spis, Kylskåp/frys, el, vatten, avfallshantering	
Utrustning, tag med	1-12 månader innan aktivitet	<input type="radio"/> Skärbrädor och knivar/verktyg anpassade för produkten/er <input type="radio"/> Plasthandskar <input type="radio"/> Avfallshinkar och soppåsar för engångsartiklar <input type="radio"/> Engångs artiklar (Tallrik/skål, Bestick, Tandpetare, Servetter, Mugg/Glas)	
Utrustning inköp	Dagen innan – 3 månader innan	<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>	

			○	
Regler och lagar	<p>Var noga och läs igenom de bestämmelser som gäller specifikt för din produkt och bestämmelser för den miljö som du kommer vistas i.</p> <p>Grundläggande hygien, frisk personal, rena kläder, handskar/förkläde när så behövs, handsprit.</p>	<p>○ "Branschriktlinjer för säker mat i samlingslokaler" https://www.livsmedelsverket.se/gl-obalassets/produktion-handel-kontroll/branschriktlinjer/samlingslokaler-branschriktlinjer-for-saker-mat-i.pdf</p> <p>○ "Säker mat – i din butik" https://www.livsmedelsverket.se/gl-obalassets/produktion-handel-kontroll/branschriktlinjer/butik---saker-mat-i-din-butik.pdf</p> <p>○ "Kontrollhandbok – butik" https://www.livsmedelsverket.se/gl-obalassets/produktion-handel-kontroll/vagledningar-kontrollhandbocker/Kontrollhandbok_butik.pdf?AspxAutoDetectCookieSupport=1</p> <p>○ "Lokala bestämmelser" titta på kommunens hemsida eller ring växeln, exempel: https://www.umea.se/download/18.1a5fea8a1437b3e6e521619b/1392728982336/Tillfalliga%20livsmedelsverksamheter%20feb%202014.pdf</p>		
Bemötande	1 vecka – 3 månader innan aktiviteten	<p>○ Fundera ut vad din kontakt med kunden skall ge.</p> <p>○ Gör färdiga meningar att använda i olika situationer.</p>		

			○	
Marknadsföring	1 vecka – 6 månader innan		<input type="radio"/> Skapa/beställ marknadsföringsmaterial med tydligt budskap <input type="radio"/> Ta fram broschyrer som kan kopplas till din produkt <input type="radio"/> Avtala med butiken om specialerbjudande och position för produkten i monter/kyl/frys <input type="radio"/> Innehållsförteckning i det du serverar <input type="radio"/> Recept utskrivet i lagom storlek <input type="radio"/> Engagera kunden i form av frivillig tävling/frågesport	
Statistik	1 vecka – 12 månader		<input type="radio"/> Formulera några enkla frågor du vill ha svar på angående din produkt <input type="radio"/> För anteckningar på antal besökare <input type="radio"/> För anteckningar på antal lyckade försäljningar	
Utlägg på plats	Inträffar under aktiviteten, redovisas efter aktiviteten			
Tänka på till nästa gång	1 dag efter – 2 veckor		<input type="radio"/> Dokumentera upplevelsen av din insats <input type="radio"/> Något som saknas vad gäller utrustning? Uppdatera inför nästa liknande aktivitet! <input type="radio"/> Var någon av dina meningar vid bemötandet bättre än de andra, reflektera, varför!?!	

Egna anteckningar:

Projekt Smaka på Vänern, Hushållningssällskapet Västra 2020

Kontakt:

johanna.ekekrantz@hushallningssallskapet.se 010-288 01 30

christina.milen.jacobsson@hushallningssallskapet.se 0521-72 55 15



vänermuseet



Hushållnings
sällskapet



vänermuseet



vänermuseet

