

English below

Nyheter för dig som köper lunch i kårhuset

Från och med augusti 2023 kommer du märka några nyheter i kårhuset. Här berättar vi om både de små och stora dragen samt bakgrunden till förändringarna.

Bakgrund

Överallt höjs matpriserna - även vi är drabbade av skyhöga råvarupriser. Som en verksamhet som ska tillhandahålla just prisvärda måltider är detta en särskilt stor utmaning, men samtidigt något vi brinner för.

Våra direktiv från kåren är tydliga - vi ska tillhandahålla bra och näringsrik mat till ett vettigt pris. Samtidigt ska vi inte gå back, men vi har heller inget vinstkrav och aktieutdelningar vilket ger oss möjligheter som andra saknar. Det är en av anledningarna till att vi kunnat hålla tillbaka prishöjningar under många år och erbjuder i dagsläget vällagad, varm lunch till långt under priset på liknande restauranger.

Våra hållbarhetskrav tillsammans med ökade matpriser gör tyvärr att vi inte kan fortsätta driva Expressalternativet i nuvarande tappning. Därför försöker vi mötas på mitten och genom effektiviseringar i kårrestaurangen kunna sänka priserna på fler rätter.

Tre nya koncept

Vår idé blev att istället skapa ett nytt lunchkoncept som ska balansera god mat, hållbarhet och prisvärdhet. I vår ambition vill vi dessutom skapa en bättre lunchupplevelse där fler kan välja att äta tillsammans i en lugn och avkopplande miljö som en behövlig paus från studier och jobb.

Godare mat för flera

Kårrestaurangen kommer införa tre nya koncept. Express kommer avslutas i nuvarande form men i gengäld kommer priserna i kårrestaurangen sänkas.

Här är alla planerade förändringar

- Expressalternativet och kårrestaurangens kött, fisk och vegalternativ slås ihop till tre nya koncept: klassiska husmansrätter, internationella smaker och ett helveganskt alternativ.
- Priserna på det nya konceptet sänks, för både de som äter på plats och de som väljer take-away.
- Ovan alternativ kommer även serveras i café Vera och Bra nyfiket.
- Individuell, färdigkomponerad salladsskål ersätter salladsbuffén och minskar därmed en stor källa till matsvinnet.

- Måltidsdryckerna blir stilla och kolsyrat vatten som är i linje med våra direktiv om näringsriktighet.
 - Färre köer med bättre flöden för betalning och hämtning av mat
 - Separat kö till take-away med klimatsmart flergångslåda (pantssystem)
 - Matsalsmiljön kommer förbättras med ny möblering och inredning
 - Take-awayköp i kårappen kommer införas för flera enheter (Kårrestaurangen, J.A. Pripps, Wijkanders)
 - Wijkanders kommer delvis förändra sin meny och sitt koncept
 - JA Pripps pub och café kommer att hålla öppet från morgonen
 - Hyllan kommer periodvis införa studentvänliga erbjudanden
 - I Express gamla lokaler kommer det finnas pop-upkoncept med olika teman under högsäsong eller vid behov.
- **Oförändrat**
 - Take-awaymöjlighet
 - Bröd till maten
 - Fortsatt 3 dagliga alternativ varav ett alltid veganskt

Vi ser fram emot att fortsätta utveckla studentkårens matupplevelser på campus för att leverera god, näringsrik och hållbar mat varje dag. Har du frågor eller funderingar? Hör av dig till oss.

Vänliga hälsningar,

Alvaro Santaella, kreativ köksmästare (creative chef)

Lina Claesson, restaurangchef

Tobias Josefsson, verkställande köksmästare (executive chef)

Isabell Dagman-Kardell, VD

ENGLISH

New updates regarding Kårrestaurangen and Express

Starting from August 2023, you will notice updates in the student union building. Here, we will tell you about both the small and big changes, as well as the background.

Background

Food prices are rising everywhere - we are also affected by soaring commodity prices. As a business that aims to provide affordable meals, this is a particularly big challenge, but also something we are passionate about.

Our directives from the student union are clear - we should provide good and nutritious food at a reasonable price. At the same time, we should not operate at a loss, but we also don't have a profit requirement which gives us opportunities that others lack. That is one of

the reasons why we have been able to hold back price increases for many years and currently offer well-prepared, hot lunch at a much lower price than similar restaurants.

Unfortunately, our sustainability requirements, combined with increased food prices, mean that we cannot continue the Express option in its current form and pricing. Therefore, we are trying to make ends meet and through efficiency improvements in the student union restaurant, we can lower prices on more dishes.

Three new concepts

Our idea is to create a new lunch concept that balances good food, sustainability, and affordability. In our ambition, we also want to create a better lunch experience where more people can choose to eat together in a calm and relaxing environment as a much-needed break from studies and work.

Better food for more people

The student union restaurant will introduce three new concepts. The Express option will be discontinued in its current form, but in return, the prices in the student union restaurant will be lowered.

Here are all the planned changes:

- The Express option and the student union restaurant's meat, fish, and vegetarian options will be combined into three new concepts: classic home-cooked meals, international flavors, and a fully vegan alternative.
- The prices for the new concepts will be lowered, both for those who eat on-site and those who choose take-out.
- The above options will also be served at Café Vera and Bra Nyfiket.
- An individual, pre-composed salad bowl will replace the salad buffet, thus reducing a major source of food waste.
- The meal drinks will be still and carbonated water in line with our directives on nutritional value.
- Fewer queues with better flows for payment and food pickup.
- Separate queue for take-away with an environmentally friendly reusable box (deposit system).
- The dining environment will be improved with new furniture and decor.
- Take-away purchases in the student union app will be introduced for multiple units (Student Union Restaurant, J.A. Pripps, Wijkanders).
- Wijkanders will partially change its menu and concept.
- J.A. Pripps pub and café will be open from the morning.
- Hyllan will periodically introduce student-friendly or fun offers.
- In the old Express premises, there will be pop-up concepts with different themes during peak seasons or as needed.

Unchanged:

- Take-out option
- Bread with the meal
- Three daily options, one of which is always vegan

We look forward to continuing to develop the student union's food experiences on campus to deliver good, nutritious, and sustainable food every day. Do you have any questions or concerns? Get in touch with us.

Best regards,

Alvaro Santaella, creative chef

Lina Claesson, restaurant manager

Tobias Josefsson, executive manager

Isabell Dagman-Kardell, CEO

Senast uppdaterad 2023-06-21 13:06