

## Tillämpningen i förplägningsrörelser av reglementeringsbestämmelserna.

Sådana maträtter, vid vilkas tillredning använts spannmålsprodukter minst 10 % av portionens vikt eller minst 5 gr näringsfett eller minst 20 % kött, få i förplägningsrörelser serveras endast mot kuponger på köpkort. Matoljor stanna dock utanför reglementeringsbestämmelserna.

*Portioner, vid vilkas tillredning använts spannmålsprodukter.*

För varje portion, vid vars tillredning använts minst 10 % spannmålsprodukter, bör från brödkortet avskiljas en stjärnkupong. För brödportion bör således avskiljas en stjärna, för grötportion en stjärna, vällingportion en stjärna, pannkakspotion en stjärna, makaronipotion en stjärna, piråg en stjärna, för efterrätt inne-

hållande spannmålsprodukter en stjärna o. s. v. Dock är det tillräckligt att för en måltid avskilja endast 2 stjärnkuponger, även om i densamma ingår flere än två rätter, vilka innehålla spannmålsprodukter. Servering får även ske mot helkupong; en helkupong på brödkortet motsvarar då sex stjärnkuponger.

Sådana matportioner, som innehålla spannmålsprodukter mindre än 10 % av portionens vikt, få serveras fritt utan att för dessa erfordras brödkortskuponger. Om således t. ex. brödet i en operasmörgås utgör mindre än 10 % av portionens vikt, får densamma fritt serveras.

*Brödportioner och deras pris.*

Om maximipris för förnödenheter för brödportioner i förplägningsrörelser har förordnats:

	Matsserveringar		II kl restauranger		I kl restauranger
	Då serveringsavgift antecknas på notan	Då serveringsavgift icke antecknas på notan	Då serveringsavgift antecknas på notan	Då serveringsavgift icke antecknas på notan	Då serveringsavgift antecknas på notan
Matbröd .....	—: 50	—: 75	—: 75	1: —	1: —
Kaffebröd .....	1: 25	1: 50	1: 50	1: 75	2: —
Bakelse .....	1: 75	2: —	2: —	2. 25	3: —

Till brödportion anses höra cirka 66 2/3 gr färskt bröd eller cirka 50 gr torrt bröd.

I vete- och matbrödportionerna få ingå endast sådana brödsorter, vilka bagerierna ha rätt att tillverka. Såvida restaurangen själv bakar sitt bröd, bör densamma således iakttaga folkförsörjningsministeriets beslut den 20 september 1940 angående tillåtna brödsorter.

Det, som i föregående punkt sagts berör även bakelser, vilka serveras som efterrätt eller annars.

*Portioner, vid vilkas tillredning använts fett.*

En stjärnkupong bör fordras för alla i bitar stekta portioner och i allmänhet för alla på à la carte listan nämnda stekta portioner samt för varma smörgåsar.

Till förtydligande må nämnas, att utan fettkuponger kunna serveras portioner skurna ur hela stekar, lårmaträtter, i såser tillredd mat, soppor och stuvningar, vid vilkas tillredning erfordras mindre än 5 gr fettämne per portion. Vidare kan utan fettkupong serveras à la carte-smörgåsar och sandwiches, på vilka smör icke bredes.

*Maträtter, vilkas servering i restaurang är förbjuden.*

I förplägningsrörelser få följande rätter icke serveras: smörsåser, såsom bearnaise-, hollandsaise-såser o. s. v., panerade portioner, fransk potatis och i allmänhet icke portioner, vid vilkas tillredning erfordras mer än 15 gr fett.



Smörgåsbord eller smörgåsbrieka får icke serveras i samband med middag eller supé. I samband med frukosten kan hållas s. k. fiskbord, men detsamma bör avdukas senast kl 15.

Gräddor eller därav tillredda rätter få icke serveras i härbärgerings- eller förplägningsrörelser.

#### *Portioner vid vilkas tillredning använts kött.*

Vid servering av rätter tillredda av omelett kött bör per portion 1 marks kupong från köttkortet avskiljas. Mot 50 pennis kuponger på köttkortet får serveras sådana rätter, som beretts av malet kött.

Utan kupong få sådana rätter serveras, i vilka använts mindre än 20 % kött, såsom t. ex. lådrätter.

#### *Avskiljande av kuponger.*

Om matgästen beställer portion, som innehåller spannmålsprodukter, fett, oskummad mjölk eller kött, och för densamma avskiljes kupong, får den avskiljda kupongen icke återlämnas åt matgästen, även om han skulle utbyta den beställda portionen mot annan portion, vari icke ingår de livsmedel, som kupongen förutsätter.

De kuponger, som matgäst är skyldig att överlåta åt restaurangen, är servererskan skyldig att i gästens åsyn avskilja från köpkortet. Kupongen kan avskiljas redan då matgästen gör sin beställning. Härvid bör dock den serverade äga kännedom om, att restaurangen även kan servera mot kupongen beställd rätt i av kupongen förutsatt mängd.

#### *Restaurangpersonals skyldighet att överlåta kuponger.*

Av till restaurangpersonalen hörande eller i restaurangens kost varande personers körtkort bära för dagar då desamma intaga sina måltider i restaurangen avskiljas 4 stjärnkuponger. Två stjärnkuponger per dag stå då till förfogande för bruk annorstädes. Om person icke dagligen intager varje måltid i restaurangen, avskiljes från hans köpkort kuponger på samma sätt som från restauranggästernas köpkort.

#### *Servering åt utlänningar.*

Maträtter innehållande spannmålsprodukter, fett, mjölk eller kött få mot uppvisande av utrikespass eller resekort serveras åt utlänningar,

som icke äro i besittning av bröd-, fett-, mjölk- eller köttkort, utan att kuponger avfordras. Huruvida de äro utan köpkort framgår av passet. I detta har nämligen gjorts anteckning, ifall innehavaren utfått kort. Om dylik anteckning saknas, är detta bevis på, att passets ägare icke erhållit köpkort. Bok bör föras över åt utlänningar utan kort serverade måltider, och deras antal anmälas till folkförsörjningsnämnden i samband med kupongredovisningen.

#### *Restaurangernas matsedlar.*

Framför varje rätt på matsedeln bör antecknas, huruvida för ifrågavarande portion bröd-, fett-, mjölk- eller köttkupong avskiljes. Detta kan betecknas t. ex. genom bokstäverna B för bröd, F för fett, M för mjölk och beteckningen (1: —) eller (—: 50) för kött. I varje händelse bör beteckningen vara så tydlig, att restauranggäst redan vid genomseende av matsedeln vet, om han för beställd portion är skyldig överlåta bröd-, fett-, mjölk- eller köttkuponger.

Mot specialkuponger i övre kanten på köttkortet får servering i restauranger icke förekomma.

#### *Restaurangens möjligheter att erhålla inköpstillstånd.*

För anskaffning av reglementering underkastade livsmedel utgivas inköpstillstånd av folkförsörjningsnämnderna. Vid prövning av huru stor mängd näringsfett och mjölk, som skola beviljas restaurangerna, utgöres grunden härför av antalet returnerade kuponger för föregående utdelningsperiod.

#### *Redovisning av kuponger.*

Förplägningsrörelser böra redovisa köpkortens kuponger för folkförsörjningsnämnden inom två veckor efter utgången av varje månad.

För beviljade inköpstillstånd bör motsvarande antal kuponger för spannmålsprodukter, fett och för i samband med måltiden serverad mjölk redovisas. För kött bör för varje mot inköpstillstånd anskaffat kilogram kött redovisas kuponger för 5 mark.

Kuponger på köpkortet behöver icke redovisas för mot inköpstillstånd anskaffad mjölk som sådan eller homogeniserad till kaffemjolk.

På konvolut, som innehåller kuponger och vilket efter utdelningsperiodens slut tillställs folkförsörjningsnämnden, bör antecknas: 1) för-

plägningsrörelsens namn och adress, 2) vilken viktmängd kupongerna i konvolutet motsvara samt 3) huru mycket som serverats utan kuponger. Bröd-, fett-, mjölk- och köttkupongerna böra insändas i skilda konvolut.

*Möjlighet att inbespara tvål i härbärgerings- och förplägningsrörelser.*

Tvål bör sparas överallt där detta blott är möjligt. Ministeriet uppmanar härbärgerings- och förplägningsrörelserna att vid användning av rengöringsmedel beakta följande åtgärder för inbesparing av tvål.

*Diskning.*

För att minska diskningen, böra förplägningsrörelser när det blott är möjligt, servera maten åt sina gäster färdigt uppsatt på tallriken, och icke serverad i karotter eller på fat. Även användningen av bordsbestick bör inskränkas till det oundgängliga. Kökscheferna och föreståndarinnorna ha all anledning att övervaka, att vid diskningen av kärlen rengöringsmedel användas med yttersta sparsamhet.

*Tvätt av linnekläder.*

Restaurangernas borddukar bör man försöka byta mindre ofta än tidigare. Däremot rekommenderas användningen av mindre dukar. Man bör sträva till att ersätta servetter av tyg med dylika av papper. Såvitt i handeln utkomma lämpliga borddukar av papper, bör man försöka ersätta dukar av tyg med dessa.

I resanderummen få handdukar icke bytas så ofta som hittills, om samma resande bebor rummen. Om möjligt bör för varje resande reserveras endast en handduk i gången. Om resande tager bad bör största sparsamhet såväl med hänsyn till badlakan som rengöringsmedel iakttagas.

*Personalens renlighet.*

I personalens tvättrum bör övervakas, att erforderliga handdukar och rengöringsmedel sparsamt användas.

För att förhindra att rengöringsmedlen ligga i blöt böra desamma uppbevaras sålunda, att de efter begagnandet ställas på ett torrt underlag, från vilket vattnet kan avrinna.

**Folkförsörjningsministeriet.**

