



Tack för all feedback!

I oktober genomförde vi på Proviant NLH vår första gästundersökning i huset, ett sätt för oss att lägga örat mot rälisen och lyssna noggrant på vad våra gäster tycker och tänker om oss och vår leverans. Genom vår dagliga kontakt med våra gäster och beställare, och genom den här typen av datainsamling ger vi oss själva chansen att utvecklas och att skapa ännu bättre utbud och service till er.

Hur gick det då? Jomen inte så pjåkigt. Vi får mycket beröm vilket vi förstås är väldigt glada för, det visar att vi är på rätt spår och har landat hyggligt inne på Storgatan. Vi får också en del kritik och kreativa förslag på utveckling – och vi är minst lika glada för det. Vi kan tyvärr inte tillgodose allas önskemål, det finns nästan lika många önskemål som gäster och många gånger tycker man helt olika i samma fråga. Men det finns förstås röda trådar i feedbacken, och vi har redan nu genomfört ett antal åtgärder baserat på resultatet från undersökningen. En kort summering av det viktigaste som skett, och kommer att ske, hos oss:

- Husbaren; utveckla och bredda utbudet inte minst med lite nyttigare mellanmålsalternativ. Här hoppas vi att ni som besöker Husbaren redan har sett en förändring. Vi har också ökat på produktionen av smörgåsar så att de inte ska ta slut, här balanserar vi dock lite för att inte skapa onödigt svinn och kommer att fortsätta balansera så gott vi kan.
- Dagens lunch. Får över lag mycket fina betyg, tack!
 - Kritik mot för klen salladsbord till dagens rätt, vi utvecklar det, stay tuned.
 - Synpunkter finns även kring vår menyplanering när det kommer till gluten- och laktosfria alternativ. Vi jobbar på det och använder bland annat mer laktosfria mejeriprodukter framöver samt planerar bättre.
 - Portionsstorlek: Ungefär lika många tycker att våra portioner är för små som för stora... en svår ekvation att knäcka. För dig som är extra hungrig rekommenderar vi att backa och be om mer – du får alltid mer mat om du vill.
- Vår buffé:
 - Uppskattas kanske mest av de som är lite mindre i maten? För den som är extra hungrig är det lite jobbigt med mat på vikt. Å andra sidan ett rätt så rättvist sätt att konsumera på?
 - Lite mer variation och "egna rätter" efterfrågas på buffén. Vi lyssnar.
- Varmhållning:
 - Både dagens lunch och buffé uppfattas då och då som för kall. Det är en kombination av lite bristande utrustning (strulande vattenbad etc), vår arbetsprocess och ibland köbildning som gör att det tar en stund från det att man fått sin tallrik tills att man betalat, satt sig ner och börjat äta. Vi kommer att bli bättre genom vårt sätt att jobba, bland annat genom varmhållning av tallrikar.

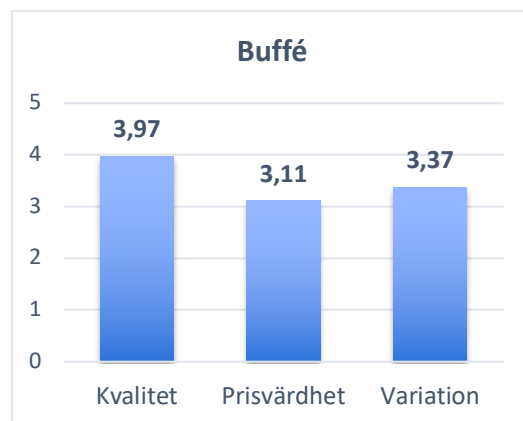
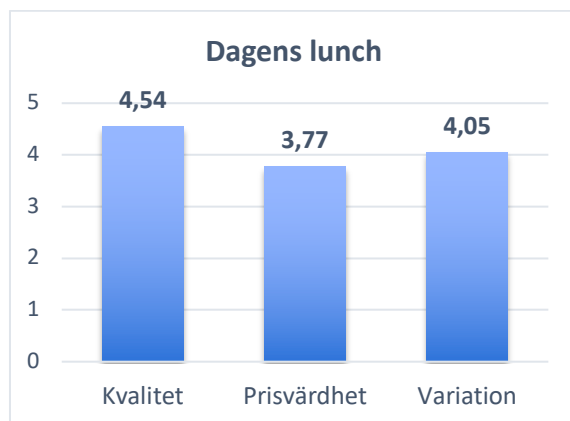


- Catering:
 - Vi får över lag fina omdömen om kvalitet, service och orderhantering. Något som efterfrågas är lite mer "prisvärda" alternativ på cateringmenyn, dvs lite snabbare och enklare varianter på cateringlunch. Vi förstår och återkommer med en utvecklad cateringmeny.

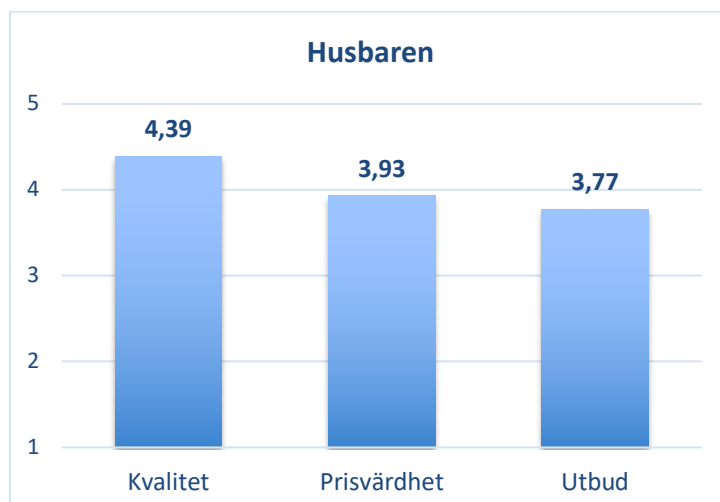
Det var de stora dragen. Nedan lite diagram för den som gillar statistik, och vem gör väl inte det? Med det tackar vi varmt alla er som tog er tid att svara på vår undersökning och som kom med både kreativ feedback och glada tillrop!

Varma hälsningar
Proviangänget

Medelbetyg skala 1-5 på dagens lunch och vår buffé

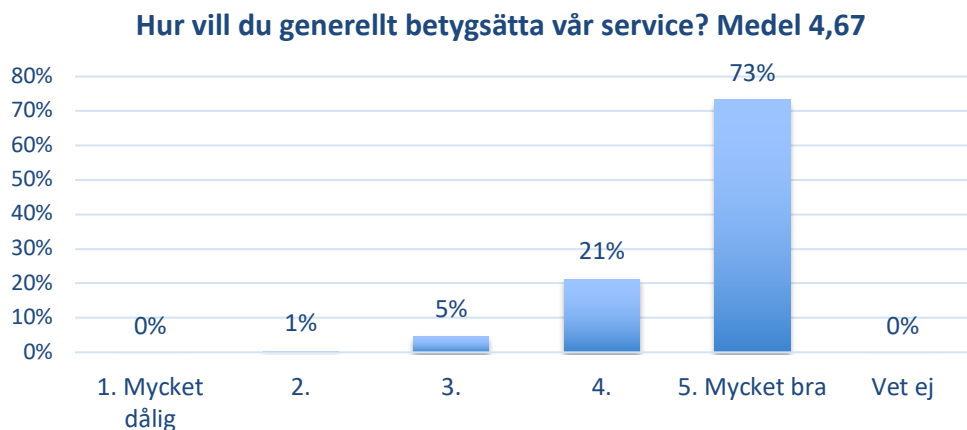


Medelbetyg skala 1-5 Husbaren





Betyg på vår service, skala 1-5. Medelbetyg 4,67.



Betyg catering, skala 1-5.

