

# Checklista för KRAV-certifierade restauranger och storhushåll

**Denna checklista är tänkt som ett hjälpmedel för dig vars restaurang eller storhushåll redan är KRAV-certifierad eller på väg in i en certifiering. Checklistan är frivillig att använda och ersätter inte KRAVs regelbok som du hittar på [regler.krav.se](http://regler.krav.se).**

Observera att KRAV-certifierade restauranger och storhushåll, förutom kapitel 15, även ska tillämpa de allmänna kapitlen 2 och 3, samt avsnitt 20.4 med tillhörande bilaga 4 om märkning och marknadsföring.

Varje punkt i listan har hänvisning till regelnummer i KRAVs regler där du kan hitta regeltexten i sin helhet för att få mer detaljerad information. Ha därför gärna regelboken till hands när du fyller i listan. I kommentarsfältet kan du notera om det är något som inte uppfylls eller som ska åtgärdas. Checklistan är ett hjälpmedel för att få överblick över de regler som förmodligen rör dig, men den är inte tänkt som en ersättning för KRAVs regelbok. I checklistan finns de flesta, men inte alla, regler som rör restauranger och storhushåll.

Har du förbättringsförslag eller andra synpunkter om checklistan så kontakta oss gärna på [livsmedel@krav.se](mailto:livsmedel@krav.se)

**Målet är att** KRAV-certifierade restauranger ska bidra till att göra KRAV-märkta livsmedel mer tillgängliga. Syftet är också att kunna visa gästerna hur långt restaurangen har kommit i sin satsning på hållbara livsmedel. Reglerna möjliggör att den som vill ska kunna börja på en lägre nivå och sedan successivt höja andelen hållbara livsmedel i restaurangens utbud.

Nivåindelningen bygger på hur stor andel hållbara livsmedel som restaurangen använder under året, baserat på restaurangens årliga totala inköpsvärde för livsmedel. Till hållbara livsmedel kan restaurangen räkna KRAV-certifierade, men också MSC-certifierade samt EU-ekologiska livsmedel.

#### De fyra nivåerna är:

- 1. GRUNDNIVÅ:** Minst 20 procent av årets totala livsmedelsinköp ska vara hållbara livsmedel och minst 10 procent måste vara KRAV-märkt

#### Premiumnivåer:

- 2. BRONS:** Totalt minst 30 procent hållbara livsmedel och minst 20 procent måste vara KRAV-märkt
- 3. SILVER:** Totalt minst 60 procent hållbara livsmedel och minst 40 procent måste vara KRAV-märkt
- 4. GULD:** Totalt minst 90 procent hållbara livsmedel och minst 60 procent måste vara KRAV-märkt

Hos personalen ska det finnas goda kunskaper om KRAV och ekologisk produktion, och för att underlätta för gästerna ska restaurangen visa vilken nivå den är certifierad på med ett synligt uppsatt certifikat. Restaurangen kan också skriva ut på menyn vilka dagens KRAV-märkta ingredienser är.

Reglerna för restauranger är till för alla former av storhushåll, restauranger och caféer. Även mindre produktionsenheter som gruppboenden och förskolor omfattas av reglerna. Det går också att använda reglerna för restauranger i en kedjecertifiering (läs mer om kedjecertifiering i kapitel 15). Restaurangen ska även bedriva ett mer övergripande miljöarbete, som exempelvis omfattar användning av miljömärkta rengöringsmedel, förnybar el och uppföljning av mängden matsvinn.

# RESTAURANGER OCH STORHUSHÅLL




Datum:..... Egenkontroll gjord av:.....

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2022	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
-------	-------	-------------------	----	-----	-------------	--------------------------

## SYSTEMATISKT MILJÖARBETE

1	15.1.4	All personal som arbetar med tillagning och servering ska ha genomgått utbildning om KRAV samt om ekologisk och hållbar produktion. Fast personal ska kunna uppvisa utbildningsintyg. Utbildningen ska göras minst vartannat år.  <i>Hitta dokument och webbutbildning på <a href="http://www.krav.se/foretag">www.krav.se/foretag</a></i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2	15.2.1	Du använder inte engångs-förpackningar som måltider levereras i som är baserade på klorerade plaster som till exempel PVC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
3	15.2.1	Du använder inte plastfilm vid förvaring i det egna köket som är baserade på klorerade plaster som till exempel PVC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
4	15.2.2	Du har en dokumenterad plan för att reducera matsvinn både före och efter servering.  <i>Planen ska innehålla definierade mål som kan följas upp av certifieringsorganet vid kontrollerna.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
5	3.6.8	Du har en miljöpolicy och dokumenterar miljöarbetet löpande.  <i>Miljöpolicyen ska innehålla definierade mål som kan följas upp av certifieringsorganet.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## ANVÄNDNING AV RÅVAROR

6	15.2.3 15.2.4 Bilaga 5	Du serverar inga arter eller produkter med rött ljus i Världsnaturfondens fisk- och köttguide: <a href="http://wwf.se/fiskguiden">wwf.se/fiskguiden</a> och <a href="http://wwf.se/kottguiden">wwf.se/kottguiden</a>  Du ska kunna redovisa ursprung för obearbetad fisk, skaldjur och kött som du köper in till din verksamhet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7	Bilaga 5	Du tillgodoräknar dig endast nedanstående livsmedel som hållbara livsmedel.   <b>KRAV.</b> (Alla produkter kan tillgodoräknas)   <b>Ekologiskt.</b> (Alla produkter kan tillgodoräknas)   <b>MSC.</b> (Alla produkter kan tillgodoräknas)  <i>Fortsättning på nästa sida</i>				

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2022	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
7	Bilaga 5	<b>Svenskt viltkött.</b> (Ren räknas inte som vilt) <b>Egenodlade vegetabiliska livsmedel.</b> (Måste följa definition, se bilaga 5)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	3.3.4	Du serverar inga livsmedel som är framställda eller märkta med GMO.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	







### CERTIFIERINGSSYSTEM OCH BERÄKNINGAR

9	15.3.2	Ekonomisk redovisning och beräkning ska göras i kronor och andel av dina totala livsmedelsinköp. Inköpen för hållbara livsmedel ska kunna styrkas med dokumenterad inköpsredovisning.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10	15.4 15.4.1 15.4.2	Du redovisar procentandelen hållbara livsmedel baserat på restaurangens årliga totala inköpsvärde av livsmedel. <b>Grundnivå:</b> Minst 20 procent av årets totala inköpsvärde måste vara hållbara livsmedel, och totalt minst 10 procent är KRAV-märkt. <b>PREMIUMNIVÅER:</b> <b>Brons:</b> Minst 30 procent måste vara hållbara livsmedel, och totalt minst 20 procent är KRAV-märkt. <b>Silver:</b> Minst 60 procent måste vara hållbara livsmedel, och totalt minst 40 procent är KRAV-märkt. <b>Guld:</b> Minst 90 procent måste vara hållbara livsmedel, och totalt minst 60 procent är KRAV-märkt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11	15.4.3	Ett alternativ till certifiering för lägsta nivån är att byta ut minst 15 av de produkter du använder till hållbara livsmedel. Minst hälften av de hållbara livsmedel du registrerar ska vara KRAV-märkta. Minst fem av de utbytta produkterna ska vara basprodukter i din meny. <b>Observera att denna regel finns kvar i ett övergångsskede under 2022 och upphör att gälla 1 jan 2023.</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

### SOCIALT ANSVAR

12	3.1.3	Du ska följa svensk lagstiftning om arbetsvillkor och Europeiska konventionen om skydd för de mänskliga rättigheterna. <i>Du hittar kontrollpunkterna i dokumentet "Checklista - socialt ansvar vid KRAV-certifiering" som finns på <a href="http://www.krav.se">www.krav.se</a></i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
----	-------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2022	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
<b>HANTERING OCH LAGRING</b>						
13	3.2.1	Du ska ha rutiner som säkerställer att KRAV-certifierade produkter inte förorenas av oönskade ämnen (till exempel från behållare eller emballage).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
14	3.2.4	När du köper en KRAV-certifierad produkt ska du vid mottagandet kontrollera att produkten är ordentligt märkt och att den är emballerad på ett sådant sätt så att den inte riskerar att förväxlas eller blandas samman med andra produkter.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>MINSKAD MILJÖ- OCH HÄLSOPÅVERKAN FRÅN HYGIENARBETE</b>						
15	3.4.2	Du ska dokumentera rutiner för rengörings- och desinfektionsåtgärder.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
16	3.4.3	De rengöringsmedel du använder ska vara miljömärkta med Svanen, Bra Miljöval eller motsvarande, om produkter med sådana märkningar finns för ändamålet.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
17	3.4.4	Du ska alltid i första hand använda förebyggande åtgärder som intrångsskydd vid bekämpning av skadedjur. I andra hand får du använda fällor eller andra fysikaliska metoder.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>ENERGIANVÄNDNING</b>						
18	3.7.1	Alla transport- eller arbetsfordonsförare som är permanent verksamma i den certifierade delen av ditt företag och som kör mer än 80 timmar per fordonstyp och år ska vara utbildade i sparsamt körsätt.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
19	3.7.3 3.7.4	Den el som du köper in ska till 100 procent komma från förnybara energikällor, till exempel vattenkraft eller miljömärkt el.  Elanvändning som du inte råder över, till exempel vid inköp av tjänster som tvätt av kläder på tvätterier eller om elen ingår i hyran för en lokal, räknas inte som din och behöver inte komma från förnybara källor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>MÄRKNING OCH MARKNADSFÖRING</b>						
20	20.4.5	Du ska sätta upp restaurangens KRAV-certifikat på en plats som är väl synlig för gästerna.  <i>Certifikatet får du från ditt certifieringsorgan när du blivit godkänd.</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

PUNKT	REGEL	KRAVS REGLER 2022	JA	NEJ	EJ RELEVANT	KOMMENTAR/ÅTGÄRDAT DATUM
21	Bilaga 4	<p>Du använder KRAVs märkning för restauranger.</p> <p>Du kan välja mellan att använda grundmärket för restaurang alternativt märket för den premiumnivå du är certifierad för.</p> <div style="text-align: center;">       </div> <p>Verksamheter som tidigare var certifierade enligt regel 15.4.3 och 15.4.4 om minst 15 omställda produkter kommer fortsättningsvis under övergångsperioden år 2022 att få använda det gamla restaurangmärket (en stjärna).</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p><b>Märket kommer därefter tas bort och ersättas av det nya grundnivåmärket från 1 jan 2023.</b></p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
22	20.4.3	<p>På restaurangen: Du får markera dagens KRAV-märkta ingredienser med KRAVs märke på menyn.</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
23	20.4.4	<p>Vid självservering: Du får märka ut de KRAV-certifierade produkterna eller råvarorna på buffén.</p> <p>Observera dock att du inte får använda KRAV-märket så att det kan tolkas som att en hel maträtt är KRAV-certifierad. För att få göra det ska du vara certifierad enligt kapitel 9 (Livsmedelsförädling) och maträtten ska vara registrerad som en produkt.</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	