

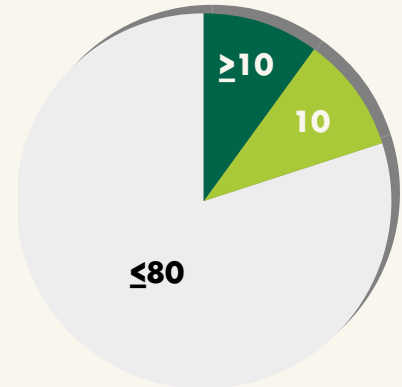
KRAV-MÄRKT RESTAURANG

– en certifiering i fyra nivåer

De fyra nivåerna visar hur mycket av inköpsvärdet per år som minst måste vara KRAV-certifierat och andra hållbara livsmedel på varje nivå.

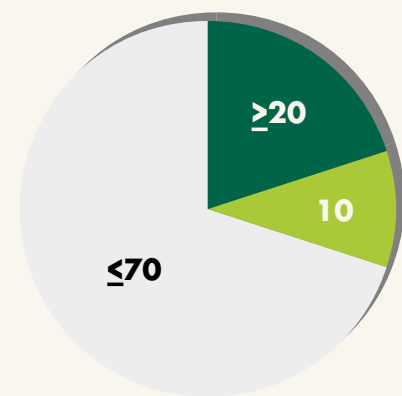
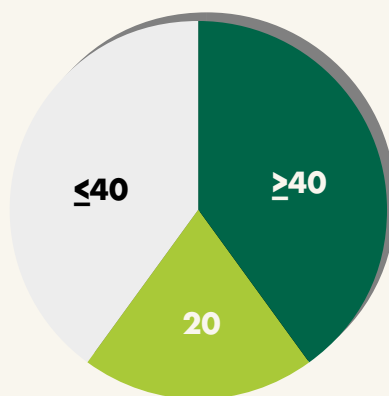
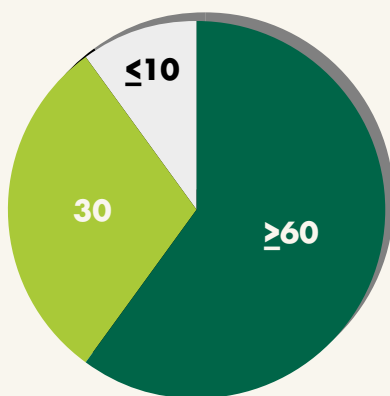
GRUNDNIVÅ

På grundnivån ska de varor som restaurangen köper in till minst 20% av inköpsvärdet i kronor per år vara hållbara livsmedel och minst hälften (minst 10% av de totala livsmedelsinköpen) av det måste vara KRAV-märkt.



■ KRAV ■ HÅLLBARA/KRAV ■ RESTERANDE

PREMIUMNIVÅER



■ KRAV ■ HÅLLBARA/KRAV ■ RESTERANDE

GULD

Minst 90 % av årets totala livsmedelsinköp ska vara hållbara livsmedel och av detta måste minst 2/3 (60% av årets inköp) vara KRAV-märkt.

SILVER

Minst 60 % av årets totala livsmedelsinköp ska vara hållbara livsmedel och av detta måste minst 2/3 (40% av årets inköp) vara KRAV-märkt.

BRONS

Minst 30 % av årets totala livsmedelsinköp ska vara hållbara livsmedel och av detta måste minst 2/3 (20% av årets inköp) vara KRAV-märkt.

LIVSMEDEL SOM FÅR RÄKNAS SOM HÅLLBARA ENLIGT KRAV:s REGLER

- KRAV-märkta produkter
- Alla EU-ekologiskt certifierade produkter
- Alla MSC-märkta fisk- och skaldjursprodukter
- Svenskt viltkött (ren räknas inte som vilt)
- Egenodlade vegetabiliska livsmedel (Enligt KRAV:s definition i bilaga 5, se KRAV:s regler)

TÄNK PÅ DETTA

- Restaurangen ska kunna redovisa ursprung för obearbetat kött, fisk och skaldjur som köps in till verksamheten.
- Produkter som är framställda av eller med GMO får inte användas.
- Det ska framgå på fakturor och följesedlar vilka varor som är KRAV-märkta, vad som är EU-ekologiskt och vad som är MSC-märkt. Detta ska kunna redovisas för revisorn vid kontroll.

**Beställ skyltar och
klistermärken med
restaurangmärkena
i KRAV:s webbshop:
shop.krav.se**

