

Utbildningsmaterial om KRAV för restaurangpersonal med tidsbegränsad anställning

En KRAV-certifierad restaurang ska utforma sina rutiner så att de uppfyller de regler i KRAVs regelsamling som gäller för restaurang och storkök. Dessa regler finns främst i kapitel 15 i KRAVs regelbok, men även i kapitel 2, 3 och 20 finns regler som gäller restaurangverksamhet. Varje KRAV-certifierad verksamhet bidrar till en hållbar utveckling på livsmedelsområdet. Därför är det viktigt att alla som arbetar i dessa verksamheter följer de rutiner som ansluter till KRAVs regler.

Det här är KRAV

KRAV är Sveriges mest kända hållbarhetsmärkning för mat, med särskilt höga krav på biologisk mångfald, djurvälstånd, minskad klimatpåverkan och bättre arbetsvillkor. KRAVs strategi är att:

- ✓ Vara det självklara valet för konsumenter och aktörer i hela livsmedelskedjan som vill konsumera och producera livsmedel på ett mer hållbart sätt.
- ✓ Det gör KRAV genom att vara en ekologisk hållbarhetsmärkning med ett starkt varumärke som förenklar och vägleder.

KRAV tar fram regler tillsammans med hela kedjan från producent till restaurang och handel. Forskare samt konsument- och miljöorganisationer deltar också i arbetet, och regelverket är i ständig utveckling. De företag som följer KRAVs regler och är certifierade har rätt att använda KRAV-märket i sin marknadsföring. All KRAV-märkt produktion i hela livsmedelskedjan kontrolleras regelbundet. KRAV ansvarar inte för kontrollen, den görs av fristående certifieringsföretag för att garantera opartiskhet. Certifieringsföretagen kontrolleras i sin tur av myndigheten Swedac.



KRAV-märket är varumärkesskyddat och får endast användas på eller i anslutning till KRAV-märkta produkter. Det får även användas av KRAV-certifierade restauranger i anslutning till ingredienser på menyer.



KRAVs restaurangmärke finns i fyra versioner, motsvarande hur stor del av restaurangens inköpta livsmedel som består av hållbara livsmedel*. På grundnivån ska minst 20 procent av verksamhetens inköpsvärde av livsmedel utgöras av hållbara livsmedel, varav minst hälften måste vara KRAV-märkta. För premiumnivåerna brons, silver och guld ska inköpsvärdet utgöras av minst 30, 60 respektive 90 procent hållbara livsmedel, varav minst 2/3 måste vara KRAV-märkta.

* Hållbara livsmedel innebär att produkterna är KRAV-märkta, EU-ekologiska, MSC-märkta. Även svenskt viltkött och egenodlade grönsaker räknas som hållbara livsmedel, under vissa förutsättningar.

En KRAV-certifierad restaurang ska bland annat:

- ✓ Sätta upp certifikatet väl synligt för gästerna.
- ✓ Se till att all personal som arbetar med **servering** eller **tillagning** ska ha genomgått en utbildning om KRAV samt om ekologisk och hållbar produktion.
- ✓ Kunna redovisa inköp av KRAV-märkta produkter samt spårbarhet för obearbetat kött, fisk och skaldjur.
- ✓ Använda miljömärkta rengöringsmedel.
- ✓ Ha miljömål som följs upp av certifieringsföretaget.
- ✓ Använda förnybar el, PVC-fri plast och arbeta för att minska matsvinn.

KRAV och ekologiskt – det är skillnad

Ekologiskt

EU har minimiregler för vad som får kallas ekologiskt. Det kallar vi EU-ekologiskt.

Dessa livsmedel är producerade:

- ✓ Utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel
- ✓ Utan konstgödsel
- ✓ Utan genmodifierade organismer (GMO)
- ✓ Med krav på hur djuren ska behandlas och att djurfodret i första hand ska komma från den egna gården
- ✓ Med skonsam förädling och med ett fåtal tillsatser i maten



Ekologisk produktion bidrar till renare vattendrag och ökad biologisk mångfald. Det finns i genomsnitt 30 procent fler arter av växter, fåglar, bin och andra pollinatörer på ekologiska gårdar.

KRAV är ekologiskt och mer därtill

KRAV-märkta produkter produceras på ekologisk grund utifrån EU:s ekologiska regler, men med extra höga krav när det gäller **biologisk mångfald**, **djurvälstånd**, **minskad klimatpåverkan** och **bättre arbetsvillkor**. KRAVs regler för hållbart fiske, restaurang och för bättre arbetsvillkor saknas i EU:s ekologiska regler.



KRAV HAR HÖGRE KRAV PÅ DJURVÄLFÄRD

- ✓ Alla djur får vara ute och beta mycket. Grisar får beta, böka i jord och gyttebad på sommaren. I EU-ekologisk produktion räcker det att de får gå ute på en betongplatta. De flesta konventionella grisar får ofta inte gå ut alls.
- ✓ Djuren får föda i avskildhet för mindre stress.
- ✓ Det finns särskilda regler för slakten, som ska gå så lugnt till som möjligt.



KRAVs REGLER FÖR MILJÖ OCH KLIMAT GÅR LÄNGRE ÄN EU:S REGLER

- ✓ Företaget ska ha ett systematiskt miljöarbete.
- ✓ Större växthus ska huvudsakligen använda förnybar energi.
- ✓ Bönderna ska ha gått kurs i sparsam körning samt ha grön el.



KRAV HAR MER FOKUS PÅ HÄLSA

- ✓ Ekologisk mat produceras utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel.
- ✓ KRAV godkänner endast cirka 50 livsmedelstillsatser, medan svensk lag godkänner cirka 300 tillsatser.
- ✓ Mat får inte odlas närmare än 25 meter från starkt trafikerade vägar i Sverige.



KRAV HAR ÄVEN REGLER FÖR BÄTTRE ARBETSVILLKOR

- ✓ Grundläggande mänskliga rättigheter ska respekteras.
- ✓ Svensk lagstiftning om arbetsvillkor ska följas i Sverige. Det gäller även för säsongarbetare, gästarbetare, inhyrd arbetskraft och volontärer.
- ✓ För importerade produkter gäller att tvångsarbete inte är tillåtet och arbetare ska kunna organisera sig och förhandla kollektivt.

Andra miljömärkningar



EU-EKOLOGISKT är den europeiska märkningen för ekologisk produktion. Vad som får kallas ekologiskt styrs av EU-förordningar, bland annat att maten är producerad utan konstgödsel och naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel. Det finns också krav på djurhänsyn och endast ett fåtal tillsatser är tillåtna i färdig mat. På alla färdigförpackade ekologiska varor som kommer från ett EU-land, måste märkningen finnas med. Kontrollen görs av oberoende kontrollorgan.



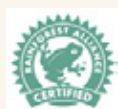
MSC, Marine Stewardship Council, är en internationell märkning på vild fisk (ej odlad) med målet att säkra världens tillgång på fisk och skaldjur. Märkningen ställer bland annat krav på fiskebestånd och fiskemetoder, till exempel hur redskap används för att minska bifångst av andra arter. Fisket ska vara välskött och hållbart.



ASC, Aquaculture Stewardship Council, är en global hållbarhetsmärkning för odlad fisk och skaldjur. Märkningen ställer bland annat krav på fodret som används i odlingarna, på minskad antibiotikaanvändning, vattenrening och på att fisken ska kunna spåras tillbaka till odlingsplatsen. Dessutom finns sociala krav som föreningsfrihet och förbud mot barnarbete.



FAIRTRADE är en märkning med krav på att odlare och anställda ska få bättre förutsättningar att med egen kraft kunna förbättra sina arbets- och levnadsvillkor. Barnarbete och diskriminering motverkas samtidigt som demokrati, organisationsrätt, miljöhänsyn och ekologisk produktion främjas. Fairtrade är en internationell märkning.



RAINFOREST ALLIANCE är en internationell märkning på livsmedel som syns på till exempel kaffe, bananer och choklad. Märkningens krav handlar bland annat om att främja biologisk mångfald, göra insatser för att skydda skogen och öka försörjningsmöjligheter och villkor för odlare i framför allt tropiska länder. Inom det sociala området ställs krav på exempelvis föreningsfrihet och organisationsrätt.



SVENSKT SIGILL är en kvalitets- och ursprungsmärkning på mat. Sigillmärkningen säkerställer bland annat att råvarorna kommer från svenska gårdar. Med tillägget klimatcertifierad ställs extra krav som är inriktade på att minska klimatpåverkan i produktionen till exempel val av foder, gödselmedel, djurvälstånd och energieffektivisering.



FRÅN SVERIGE talar endast om att det är i Sverige som produkten är odlad, djuret är fött och uppfött och som produkten är förädlad, förpackad och kontrollerad. I Från Sverige-märkta varor med flera ingredienser är kött, mjölk, ägg, fågel, skaldjur och fisk alltid utan undantag från Sverige. I märkta sammansatta varor måste minst 75 procent av innehållet vara svensk råvara. Stickkontroll sköts av kontrollorgan anlitat av Från Sverige.



BRA MILJÖVAL är Naturskyddsföreningens miljömärkning på varor och tjänster. Märkningens miljökrav tar hänsyn till en vara eller tjänsts livscykel från råvara till avfall. Kraven omfattar även funktion samt etiska och sociala aspekter för varan eller tjänsten. Märkningen finns bland annat på textil, tvättmedel, el, försäkringar och livsmedelsbutiker. Bra Miljöval är en svensk miljömärkning.



SVANEN är en nordisk miljömärkning som omfattar både varor och tjänster. Svanen-märkningen tar hänsyn till varans miljöbelastning från råvara till avfall, det vill säga under hela varans livscykel. Svanen har regler för bland annat varans innehåll (exempelvis kemikalieinnehåll), produktionen av varan (exempelvis hur mycket vatten och energi som behövs) och mängden utsläpp.



EU-ECOLABEL är EU:s officiella miljömärkning. Kraven omfattar en vara eller tjänst från tillverkning till avfall. Varan eller tjänsten ska uppfylla miljökrav, funktionskrav och kvalitetskrav för att få licensieras med EU-Ecolabel, som är en europeisk miljömärkning. Miljömärkning Sverige AB ansvarar för EU- Ecolabel i Sverige.

Jag har läst och förstått innehållet

Plats och datum

Namn

Underskrift

.....

.....

.....