



KRAV-CERTIFIERA DIN RESTAURANG



Visa att ni satsar på hållbarhet

KRAV är ett av Sveriges mest välkända varumärken. Undersökningar visar att 99 procent känner till märket som förknippas med kvalitet och hållbarhet.

En KRAV-certifiering är en bred hållbarhetscertifiering. Den säger till gästerna att restaurangen tar ansvar för att maten som serveras är producerad på ett så hållbart sätt som möjligt. Dessutom kan certifieringen stötta personalen att hela tiden bli bättre och höja kvaliteten på verksamheten, till exempel genom att minska matsvinn, arbeta med förnybar el och miljömärkta rengöringsmedel. Nivån på certifieringen avgörs av andelen **hållbara livsmedel***. En restaurang kan börja på grundnivån för att sedan öka sin andel och efterhand gå upp till nästa nivå.

Fyra nivåer av certifiering



GRUNDNIVÅ

Minst 20%
hållbara livsmedel*



BRONS

Minst 30%
hållbara livsmedel*



SILVER

Minst 60%
hållbara livsmedel*



GULD

Minst 90%
hållbara livsmedel*

*Till **hållbara livsmedel** räknas förutom KRAV-märkt även alla produkter som är EU-ekologiskt certifierade, all MSC-märkt fisk och skaldjur, svenskt viltkött samt under vissa förutsättningar egenodlade vegetabiliska livsmedel.

Fem steg till certifiering

1

Välj nivå

(se beskrivning av nivåerna, GRUND, BRONS, SILVER och GULD på föregående sida)

2

Skaffa kunskap

Ta reda på vad som gäller för att din verksamhet ska kunna bli KRAV-certifierad. Läs KRAVs regler för restauranger och storkök, kapitel 15, se regler.krav.se

3

Ta kontakt

När du vill ansöka om KRAV-certifiering tar du kontakt med ett av följande certifieringsorgan.

- **Controlcert:** controlcert.se
- **HS Certifiering:** hscertifiering.se
- **Intertek:** intertek.se
- **KIWA Sverige:** kiwa.se
- **SMÅK:** smak.se

4

Boka ett besök

När certifieringsorganet fått din ansökan bokar en revisor ett besök på din restaurang för att göra en kontroll och skriva en revisionsrapport.

5

Börja använda KRAV-märket

Efter godkänd kontroll får du ett certifikat och kan börja använda KRAV-märket i din marknadsföring. Du kan vara stolt över att din restaurang bidrar till en mer hållbar gastronomi!

Vill du veta mer?

Tveka inte att kontakta oss om du har frågor eller funderingar.

Offentliga restauranger
Staffan Carlberg
staffan.carlberg@krav.se
070-311 05 07

Privata restauranger
Lina Larsson
lina.larsson@krav.se
070-271 48 11



ÄT BÄTTRE.



På ekologiska gårdar finns i genomsnitt 30 procent fler arter av växter, fåglar och pollinerare. Genom att välja KRAV-märkt mat kan du bidra till ökad biologisk mångfald.



Djur på en KRAV-certifierad gård ska ges möjlighet att leva så naturligt som möjligt. Därför får de vara ute och beta mycket.



Anställda på KRAV-certifierade företag får inte utsättas för diskriminering, får avtalsenlig lön, arbetstid som är kollektiv-avtalsenlig, har säkra och hygieniska boendeförhållanden.



När du väljer KRAV-märkt mat tar du ett steg för att minska utsläppen av växthusgaser, eftersom KRAV-certifierade företag arbetar aktivt för att minska sin klimatpåverkan.



I KRAV-certifierad odling används inga naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel. Varken när det gäller mat till människor eller foder till djuren.



Hela kedjan kontrolleras regelbundet av företaget som är helt fristående från KRAV, så kallade certifieringsorgan som är godkända för att utföra kontroller åt KRAV.



Läs mer på www.krav.se