



Uppsala 2010-01-23

Remiss – revidering av Kapitel 15 Restaurang

1. **Remisstid:** Svara senast den 22 mars 2010
2. **Svara till:** regler@krav.se

Syfte

KRAVs styrelse har beslutat att restaurangreglerna ska arbetas om i grunden för att göras mer enhetliga, lättanvända och lättare att förstå deras innebörd. Som grund i arbetet har bland annat använts resultat av en konsumentenkät och intervjuer med ett antal restaurangföretagare. Ett tiotal företagare har också haft möjlighet att komma med synpunkter under arbetets gång.

Vi har också, som ett led i KRAVs förenklingsprojekt, tillämpat KRAVs nya regler för språk och form på kapitlet för att göra regeltexten lättare att läsa och förstå utan att ändra dess innebörd.

Hur och varför svara på denna remiss?

Denna remiss är öppen för alla intressenter att svara på. KRAVs regler är frivilliga och bygger på alla intressenters engagemang – ju fler och bättre kommentarer vi får, desto bättre blir underlaget till reglerna.

Svara helst per e-post regler@krav.se och **svara senast den 22 mars 2010.**

Du kan också skicka ditt svar till KRAV, Box 1037, 751 40 UPPSALA.
KRAV betraktar alla remissvar som offentliga.

Beakta gärna följande:

- Är reglerna välformulerade och lättbegripliga? Förstår man som ansluten vad som krävs av den egna verksamheten? Om inte – vad föreslår du istället?
- Är reglerna möjliga att göra revision efter? – kan de tillämpas av certifieringsbolagen? Om inte – vad saknas eller är otydligt?
- Vilka blir konsekvenserna av de föreslagna regeländringarna?



- Är sättet att märka ut olika nivåer i avsnitt 15.9 lämplig, tydlig och kommunicerbar?

Vad händer sedan?

- Vi sammanställer remissvaren och genomför de ändringar som är nödvändiga.
- Regelkommittén sammanträder sedan och beaktar såväl remissvar som förslag till regler innan de lämnar ett förslag till nya regler till styrelsen.
- Styrelsen behandlar frågan.
- Fastställda regler publiceras och träder i kraft i juli 2010. Övergångstider för redan certifierade företag kommer då också att publiceras.

Vi skickar remissen till:

KRAVs medlemmar, Jordbruksverket, Livsmedelsverket, Swedac, Akkrediterade och intresserade certifieringsorgan samt till företag i branschen som förklarat sig intresserade.

Samtliga KRAV-anslutna restaurangföretag och –organisationer.

KRAVs kunder informeras via KRAV-Aktuellt

Sprid den gärna vidare!

Den finns på KRAVs hemsida <http://www.krav.se>

Med vänliga hälsningar

Lars Hällbom
Chef Regler/Konsument
regler@krav.se



FÖRSLAG TILL NYTT KAPITEL 15. RESTAURANGER OCH STORHUSHÅLL

Reglerna i detta kapitel omfattar alla former av storhushåll, restauranger och caféer. Även mindre produktionsenheter som exempelvis gruppboenden och förskolor omfattas. I texten nedan används restauranger som samlingsbegrepp. I reglerna i kapitel 15 anges även vilka regler i kapitel 1,2 och 9 som du behöver följa.

Det här vill vi nå

En KRAV-certifierad restaurang ska bidra till en ökad tillgänglighet av KRAV-certifierade rätter och produkter genom:

- en garanterad omfattning av KRAV-certifierade och ekologiska livsmedel
- exponering av KRAVs namn och märke
- goda kunskaper bland personalen om KRAV och ekologisk produktion.

15.1 ALLMÄNT

Restauranger som är anslutna till KRAV-certifiering har ett certifikat som anger vilka av nedanstående regler de följer och vilken marknadsföring de därmed får bedriva.

15.2 CERTIFIERING AV RESTAURANGER

Det här vill vi nå

Syftet är att KRAV-anslutna restauranger ska arbeta för att efter hand öka sin andel KRAV-certifierade och ekologiska livsmedel. För att underlätta denna utveckling och göra det lättare att komma igång kan en restaurang gå in i KRAV-certifieringen på en lägre nivå. Det är också tillåtet att använda andra ekologiska livsmedel än KRAV-certifierade och eftersom dessa naturligtvis är väsentligt bättre än konventionella livsmedel kan du också tillgodoräkna dig dessa. Det är också viktigt eftersom många leverantörer kan behöva tid för att bygga upp system för att särredovisa KRAV-certifierade livsmedel från andra ekologiska.

Tänk på att:

Vi rekommenderar att du använder ingredienser med så få tillsatser som möjligt. I KRAV-certifierade rätter enligt regel 15.4.1 får bara tillsatser som är tillåtna enligt KRAVs bilaga 7 och 8 finnas.

15.2.1 Minsta andel KRAV-certifierade livsmedel

Du ska använda en miniminivå på årsbasis av KRAV-certifierade livsmedel. Du ska kunna visa att du uppfyller minimikraven för en av tre nivåer. Vid revision ska du redovisa andelen KRAV-certifierade livsmedel som köpts in under det senaste året för certifieringsorganet.



Nivå 1: Minst 25 % av totala inköpsvärdet av livsmedel består av KRAV-certifierade produkter. *Alternativ:* Endast KRAV-certifierade livsmedel används av minst 15 livsmedel varav minst två baslivsmedel. Dessa ska registreras hos ditt certifieringsorgan enligt 15.2.4.

Nivå 2: Minst 50 % av totala inköpsvärdet av livsmedel består av KRAV-certifierade livsmedel *Nivå 3:* Minst 90 % av totala inköpsvärdet av livsmedel består av KRAV-certifierade livsmedel.

15.2.2 Användning av andra ekologiska livsmedel

Animaliska livsmedel från lantbruksdjur *ska alltid* vara KRAV-certifierade för att tillgodoräknas. Detta gäller även charkuterier och andra förädlade animaliska livsmedel liksom mjölk- och äggprodukter. För övriga livsmedel gäller att ekologiska livsmedel som inte är KRAV-certifierade liksom MSC-certifierade livsmedel också får räknas in i kvoten. Dock ska minst 50% av de ekologiska livsmedlen vara KRAV-certifierade. Detta verifieras vid revision genom att antal KRAV-certifierade livsmedel och andra ekologiska livsmedel räknas i restaurangen just vid revisionstillfället.

15.2.3 Redovisning av inköp

Ekonomisk redovisning eller leverantörsstatistik ska vara utformad så att inköpta KRAV-certifierade/ekologiska livsmedel redovisas för sig samt att de totala inköpen av livsmedel till den del av verksamheten som KRAV-certifieras räknas för sig. Har du tillgång till KRAV-certifierade varor som inte inköps får du tillgodoräkna dem till ett skattat marknadspris. Du kan också lägga upp ett eget system för att redovisa inköpen och ditt certifieringsorgan måste godkänna att det är trovärdigt.

15.2.4 Registrering av livsmedel som helt bytts ut till KRAV-certifierade produkter

Restauranger som vill uppnå KRAV-certifiering nivå 1 genom att helt gå över till KRAV-certifierade varor för vissa utvalda livsmedel ska registrera dessa hos certifieringsorganet. Alla förändringar av detta urval ska anmälas till certifieringsorganet.

Om ett KRAV-certifierat registrerat livsmedel inte finns att tillgå, ska gästen snarast meddelas detta och dokumentation av avvikelserna och orsaken till detta bevaras för revision.

15.3 CERTIFIERING AV DEL AV VERKSAMHET

Du kan certifiera hela verksamheten eller delar av den. Om bara en del av verksamheten är certifierad ska det klart framgå av certifikat och marknadsföring vilken del som avses. Bokföringen måste vara utformad så att inköp av livsmedel



till denna del av verksamheten kan summeras från separata konton eller leverantörsstatistik.

Detta innebär att exempelvis enbart frukost kan certifieras.

15.5 MILJÖPOLICY

Ditt företag ska ha en miljöpolicy och årligen göra en översyn över vilka miljöförbättrande åtgärder ni kan genomföra. I den policyn ska ingå att:

- rödlistade fiskarter enligt bilaga X inte serveras (*ny bilaga som följer WWFs lista eller liknande*)
- inga livsmedel serveras som är märkta att de är framställda med GMO
- källsortering och återvinning av avfall genomförs i de kommuner där det är möjligt
- systematiskt arbete för att minska antalet tillsatser i maten utöver de som godkänns i KRAV-reglernas bilaga 3 ska genomföras

15.6 REGLER I ANDRA KAPITEL

Du ska följa reglerna i kapitel 2. Om du importerar produkter kan du räkna dem som KRAV-certifierade om de uppfyller reglerna i kapitel 16.

15.7 PERSONALENS KUNSKAPER

Den personal som hanterar KRAV-certifierade livsmedel ska ha goda kunskaper om ekologisk produktion och KRAV. Det ska alltid finnas personal i restaurangen under tillagning och servering som genomgått utbildning om KRAV och ekologisk produktion eller studerat KRAVs särskilt framtagna skriftliga informationsmaterial. Ny och tillfällig personal ska informeras om vilka i personalen som har denna kunskap.

All relevant personal ska kunna besvara frågor om vilka ingredienser som är KRAV-certifierade, ekologiska eller MSC-certifierade och om ingrediensers ursprung.

Personal som genomgått utbildning ska kunna visa ett utbildningsintyg. Personal som läst den skriftliga informationen ska ha signerat ett utskrivet exemplar av informationen eller registrerat sig för KRAVs restaurangs”körkort”.

Informationen (”körkortet”) ska innehålla följande moment.

- 1) Basinformation om ekologisk produktion och vad den syftar till



- 2) Allmän information om KRAVs regler, KRAVs målsättning och KRAVs mervärden
- 3) Information om rutiner för särskilt omhändertagande av KRAV-certifierade produkter i restauranger
- 4) Information om märkning och marknadsföring av KRAV-certifierade livsmedel
- 5) Basinformation om andra miljömärkningar

15.8 GRUPPCERTIFIERING

Förutsättningen för en gruppcertifiering är att det finns ett fungerande system för gemensamma/centraliserade inköp och för dokumentation, (se även regel 2.3.5). Exempel där det är möjligt att gruppcertifiera kan vara en kommun, ett landsting, en förvaltning eller en restaurangkedja.

15.8.1 Kvalitetssystem

Gruppen ska ha ett internt system för att följa upp att de olika enheterna följer Regler för KRAVcertifierad produktion. Lämpligen implementeras systemet i det befintliga kvalitetsledningssystemet eller motsvarande. I systemet ska ingå en årlig internrevision av att alla enheter följer reglerna. I systemets redovisning ska framgå när avvikelser inträffar, vad som har inträffat och hur det åtgärdats. Den interna dokumentationen ska vara tillgänglig för certifieringsorganet vid revision och sparas minst två år.

15.8.2 Alla måste göra lika

Certifieringen måste vara lika inom alla enheter i verksamheten som du anslutit till certifiering, så att en trovärdig och smidig revision är möjlig.

15.8.3 Revision

Revisionen genomförs i huvudsak på ditt huvudkontor/inköpsavdelning eller motsvarande. Dessutom görs stickprovsrevisioner på de olika enheterna. Under det första året ska en femtedel av enheterna revideras. För grupper med färre än tio restauranger ska minst två besökas. Om inga större avvikelser noteras ska besöksfrekvensen vara sådan att alla enheter har besökts efter åtta år. För restauranger som får en större avvikelse ska frekvensen ökas.

15.8.4 Certifikatet

Certifikatet ska ange alla enheter som ingår i gruppcertifieringen. Du ska anmäla till certifieringsorganet om enheter tillkommer till eller utgår ur certifieringen.

15.9 MÄRKNING

15.9.1 Vilket märke ska du använda



Du får enbart använda KRAVs B-märke tillsammans med information om hur stor andel av dina livsmedel som är KRAV-certifierade/ekologiska.

Exempel:

På skylten:



Garanterat 25 procent KRAV,
ekologiskt och MSC per år

På menyn:

Dagens KRAV-märkta ingredienser står på menyn. Totalt är en fjärdedel av alla våra inköpta livsmedel per år KRAV-märkta.

15.9.2 Vad är KRAV-märkt

Det ska klart framgå vilka ingredienser som är av KRAV-certifierat ursprung. Om detta inte är möjligt ska personalen kunna redogöra för vilka ingredienser i en rätt som är KRAV-certifierade.

15.9.4 Märkning av buffé

De KRAV-certifierade alternativen ska tydligt märkas ut på buffé.

15.9.5 Placering av certifikat

Certifikatet som talar om att restaurangen är KRAV-certifierat ska finnas uppsatt på en för gästen väl synlig plats. Certifikatet ska ange vad restaurangen är certifierad för, vilken andel inköp som restaurangen förbundet sig att göra och vilket certifieringsföretag som har utfört certifieringen.