

Förslag till nya regler restaurang och storhushåll, kapitel 15

Läsanvisning

I regeltexten nedan har strukturen och numreringen på reglerna ändrats för att bättre stämma överens med KRAVs skrivregler för regelskrivning. I höger marginal finns kommentarer med följande rubriker.

NY – Regeln är ny

ÄNDRAD – Denna regel har funnits tidigare men har ändrats innehållsmässigt

FLYTTAD – Regeln finns idag men har flyttats

SKÄRPNING – Detta är en skärpning av dagens regel

FRÅGA – En fråga riktas till läsaren

Sammanfattning nya och ändrade regler

- 15.1.1. Anger att det går att även fysiskt avgränsa certifieringens omfattning.
- 15.1.2. Tydliggör när ett mottagningskök behöver en egen certifiering.
- 15.1.3. Tydliggör att certifieringen i det här kapitlet gäller restaurangen, inte enskilda maträtter.
- 15.2.2. Tydliggör hur nivå bedöms vid inträde i certifieringen och vid byte av nivå.
- 15.2.8. KRAV certifierad för minst 15 produkter har blivit en egen regel där vi föreslår två skärpningar, 1, minst 5 basprodukter ska vara godkända livsmedel, 2, den som är certifierad för minst 15 produkter ska öka antalet registrerade produkter med 2 per år till de når 25%.
- 15.3.1. Förtydligar det som står i regel 2.3.2 om kontaktperson och klargör i detalj vad som gäller för kontaktperson på restaurang.
- 15.4.1. Tydliggör hur matkassar får sättas samman och marknadsföras.
- 15.5. Vi ersätter dagens regelavsnitt 20.8, om marknadsföring av kaffe, fatöl och ägg, med regelområdet enproduktcertifiering.
- 20.10.3. Du måste inte längre märka ut vad som är av KRAV-certifierat ursprung på menyn.
- 20.10.5. Du måste inte markera ut KRAV-produkter på servering med självplock (buffé).
- 20.10.6. Tydliggör hur du får märka ut på konditorier och caféer.
- 20.10.7. Tydliggör hur du får märka ut maträttskassar.
- 20.10.8. Anger att du inte får märka färdigförpackade maträtter med KRAVs märke.
- 20.10.9. Anger att du bara får använda KRAV-märket i anslutning till produkten du är certifierad för.

Regler som tagits bort

- 15.4 Miljöpolicy – Regeln finns nu med i de allmänna reglerna och vi tycker därför att den inte behöver finnas med i det här kapitlet specifikt.
- 15.7 Gruppcertifiering – Hela avsnittet har ersatts med reglerna i kapitel 19, regler för kedjecertifiering.
- 15.8 Tillfällig certifiering – Regeln tas bort eftersom den är svår att kontrollera och att det finns brister i hur den ska rapporteras in i KRAVs system.

15 Restauranger och storhushåll

Förutom reglerna i det här kapitlet ska du även följa reglerna i följande kapitel:

- 2, Allmänna regler för certifiering.
- 3, Allmänna verksamhetsregler för alla anslutna.
- 20, Märkning och marknadsföring.

Reglerna i det här kapitlet kan även användas för kedjecertifiering, kapitel 19.

15.1 Allmänt

Reglerna i hela kapitel 15 omfattar alla former av storhushåll, restauranger, caféer och företag som levererar matkassar med recept och råvaror till kunder. Även mindre produktionsenheter som exempelvis gruppboenden och förskolor omfattas. Vi benämner fortsättningsvis alla dessa som restauranger i det här kapitlet.

15.1.1 Certifieringens avgränsning

Du får certifiera hela verksamheten eller delar av den. För att kunna certifiera endast en del av verksamheten ska bokföringen vara utformad så att inköp av livsmedel till den certifierade delen av verksamheten kan summeras från separata konton eller leverantörsstatistik.

Om bara en del av verksamheten är certifierad ska det klart framgå av marknadsföring vilken del som avses.

Avgränsningen kan göras i tid, till exempel kan enbart frukosten i en restaurangverksamhet certifieras eller restaurangverksamhet under en festival. Avgränsningen kan också vara fysisk, till exempel kan endast matserveringen på en nattklubb vara certifierad, medan barerna i samma verksamhet inte ingår i certifieringen.

15.1.2 Verksamhet med flera lokaler

Om du har en verksamhet med både tillagningskök och mottagningskök behöver du en egen certifiering för mottagningsköket om de gör något av följande:

- Mottagningsköket gör egna inköp.
- Någon tillagning utöver värmning. Bryggning eller kokning av kaffe räknas inte som tillagning.

Även om mottagningsköket inte behöver egen certifiering gäller följande för mottagningsköket:

- personal ska vara utbildade enligt 15.3.2 och kunna informera enligt 15.3.3
- alla relevanta regler i kapitel 2 och 3 följs
- KRAVs namn och märke får användas enligt regler i kap 20

Kommenterad [AC1]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 15.5.

Kommenterad [AC2]: ÄNDRAD. 15.3. Regeln förtydligar avgränsningarna för certifieringen. Förtydligande i exemplet att det även går att ha en fysisk avgränsning för den certifierade verksamheten.

Kommenterad [AC3]: NY. Regel som förtydligar vad som gäller när en verksamhet har flera lokaler.

- Det gemensamma certifikatet ska finnas i mottagningsköket och väl synligt för gäster.

Du kan också certifiera din verksamhet för servering på tillfälliga platser, som festivaler, mässor eller liknande.

15.1.3 Certifiering gäller restaurangen

Du kan bara certifiera restaurangen enligt reglerna i det här kapitlet, inte maträtter som serveras i verksamheten. För att certifiera maträtter eller livsmedel ska du vara certifierad enligt KRAVs regler kapitel 9, livsmedelsförädling.

Kommenterad [AC4]: NY. Regel som förtydligar att det är restaurangen, inte maträtterna, som certifieras.

15.1.4 Inga rödlistade fiskar eller GMO-märkta livsmedel

Du får inte servera:

- arter rödlistade enligt Världsnaturfondens fiskguide, se www.wwf.se
- livsmedel som är märkta att de är framställda med GMO.

Den här regeln gäller hela restaurangens verksamhet, inte bara den KRAV-certifierade delen.

15.2 Användning av råvaror, ingredienser och livsmedel

I hela kapitlet 15 och avsnitt 20.10 i kapitel 20 har vi valt att skriva *godkända livsmedel* med fet och kursiverad stil för att förtydliga det begreppet.

15.2.1 Godkända livsmedel

Du får bara tillgodoräkna livsmedel med följande märkningar som *godkända livsmedel*:

Kommenterad [AC5]: FLYTTAD. Den här regeln är en omskrivning av det som tidigare stod i inledningen till avsnitt 15.2. och i regel 15.2.2

Märkning	Begränsning
KRAV-certifiering	Alla produkter kan tillgodoräknas.
Ekologisk certifiering	Vegetabiliska produkter kan tillgodoräknas.
MSC-certifiering	Produkter utan tillsatser eller med tillsatser enligt KRAVs regler, se bilaga 2 och regel 9.3.1.

15.2.2 Nivåbedömning vid inledande kontroll

Du ska vid den inledande kontrollen kunna visa upp för revisorn att du klarar köpa in **godkända livsmedel** enligt den nivå du vill bli certifierad för. Detta gäller även vid byte av nivå för dig som redan är certifierad.

Kommenterad [AC6]: NY. Regeln förtydligar hur det går till vid inträde i certifieringen och vid byte av nivå.

15.2.3 Minsta andel Godkända livsmedel

Du ska uppfylla minimikraven för en av följande tre nivåer. *Du kan också välja att certifiera din verksamhet på nivå 1 enligt regel 15.2.8 Certifiering för minst 15 produkter.*

Nivå 1: Minst 25 % av totala inköpsvärdet består av **godkända livsmedel**.

Nivå 2: Minst 50 % av totala inköpsvärdet består av **godkända livsmedel**.

Nivå 3: Minst 90 % av totala inköpsvärdet består av **godkända livsmedel**.

Vid kontroll ska du redovisa andelen **godkända livsmedel** som köpts in under det senaste året för certifieringsorganet. Beräkna andelen som ett medelvärde av alla inköp som du gjort under det senaste året, *inköpsstatistik baseras på till exempel fakturor och leverantörsstatistik.*

Kommenterad [AC7]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 15.2.1

15.2.4 Andel KRAV-certifierade råvaror (% nivå regel)

Minst 50% av dina årliga inköp av **godkända livsmedel** ska vara KRAV-certifierade.

Detta verifieras vid den årliga kontrollen genom att antal KRAV-certifierade livsmedel räknas i restaurangen vid just det kontrolltilfället.

Kommenterad [AC8]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 15.2.2.

15.2.5 Egenproducerade råvaror (% nivå regel)

Har du tillgång till KRAV-certifierade råvaror från egen produktion får du tillgodoräkna dig dem som **godkända livsmedel** till ett skattat marknadspris.

Kommenterad [AC9]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 15.2.3.

15.2.6 Vilt undantas från ekonomisk beräkning (% nivå regel)

Om du köper in kött från vilt så ska det inköpsvärdet undantas från det totala inköpsvärdet när du beräknar andelen **godkända livsmedel**.

Hjortar, vildsvin och andra vilda djur som är uppfödda i hägn, samt ren, räknas inte som vilt.

Kommenterad [AC10]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 15.2.2.

15.2.7 Redovisning av inköp (% nivå regel)

Du ska utforma din ekonomiska redovisning eller sammanställa leverantörsstatistik så att de **godkända livsmedlen** kan särskiljas från alla andra inköp.

Kommenterad [AC11]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 15.2.2.

Du kan också lägga upp ett eget system för att redovisa inköpen. Ditt certifieringsorgan måste göra en bedömning av trovärdigheten i ditt eget system.

15.2.8 KRAV-certifierad för minst 15 produkter

Du ska följa samtliga punkter i listan för att kunna vara certifierad för nivå 1 med minst 15 produkter:

- Minst 15 av de produkter som du använder ska vara helt utbytta till **godkända livsmedel**.
- Minst fem av de valda produkterna ska utgöras av basprodukter i menyn på den certifierade delen av verksamheten.
- Minst 50% av de valda produkterna ska alltid vara KRAV-certifierade.
- Produkterna ska registreras hos ditt certifieringsorgan. Alla förändringar av detta urval ska anmälas till certifieringsorganet. Om en registrerad produkt tillfälligt inte finns att tillgå, ska avvikelser dokumenteras och orsaken till detta bevaras för kontroll och restaurangens gäster ska tydligt informeras.
- Antalet registrerade produkter ska öka med minst två per år tills restaurangen når 25% **godkända livsmedel, enligt regel 15.2.3.**

Förtydligande av begreppet "produkter" som du köper. Exempel på produkter:

- **Drickmjölk av olika fetthalt är en produkt.**
- **Äppeljuice från olika företag, är en produkt.**
- **Frukt- eller bärjuicer i olika smaker är olika produkter,**
- **Mjöl som ger olika typer av bröd med vitt skilda egenskaper är olika produkter.**
- **Olika kryddor, till exempel timjan och basilika, är olika produkter.**
- **Samma krydda i olika former, till exempel hel och malen peppar, är en produkt.**
- **Ett rött vin från en vintillverkare räknas som en produkt. Vitt vin från samma vintillverkare är en annan produkt.**
- **Filead eller hel fisk av samma art räknas som en produkt. Fisk av samma art men i ett halvfabrikat är en annan produkt. Fisk av samma art som återfinns i en råvarublandning är också en annan produkt.**

15.2.9 Registrering av livsmedel för restauranger som ingår i en kedja som är certifierad enligt kapitel 19 (15-produkter nivå regel)

Om du har restauranger som ingår i en kedja som är certifierad enligt kapitel 19 behöver du inte anmäla förändringar i urvalet av registrerade livsmedel enligt regel 15.2.8, punkt fyra. Kedjan får istället upprätta egna interna rutiner som säkerställer att minimiantalet **godkända livsmedel** alltid finns i utbudet och att gästerna alltid får korrekt information om vilka livsmedel som är KRAV-certifierade. Kedjan ska ha central dokumentation om vilka livsmedel som är registrerade på varje enhet.

Kommenterad [AC12]: NY. Regeln har samlat allt det som endast gäller för 15-produkt certifieringen under en regel. Det är regeltext som idag står i reglerna 15.2.1, 15.2.2, 15.2.4.

Kommenterad [AC13]: SKÄRPNING. Idag står det minst 2 basprodukter.

Kommenterad [AC14]: SKÄRPNING. Vi föreslår ett ökningskrav som inte finns i reglerna idag.

Kommenterad [AC15]: NY. De sju första punkterna i den här listan har funnits som kalibrerade beslut och vi har valt att föra in dem som exempel i reglerna för att det ska bli tydligare. Den sista punkten är ny och infördes för att referensgruppen ansåg att det finns problem med produkten fisk.

Kommenterad [AC16]: FRÅGA. Ska den här listan stå i reglerna eller passar den bättre som information på hemsidan?

15.3 Personalens kunskaper

Den personal som hanterar KRAV-certifierade livsmedel ska ha goda kunskaper om ekologisk produktion och KRAV.

15.3.1 Kontaktpersonens uppgifter

Du ska se till så att certifieringsorganets kontaktperson på restaurangen:

- genomgått utbildning om KRAV och ekologisk produktion
- ser till så att det finns rutiner för att alla relevanta KRAV-regler efterlevs.

Mer om kontaktpersonen finns i regel 2.3.2.

Om du är certifierad för kedjecertifiering kan kontaktperson vara en kökschef eller restaurangchef som är ansvarig för flera verksamhetsplatser.

15.3.2 Personalen ska vara insatt i KRAV-certifierad produktion

Du ska se till så att det alltid finns personal i restaurangen under tillagning och servering som genomgått utbildning om KRAV och ekologisk produktion.

Utbildningen ska innehålla följande moment:

- Grundläggande information om ekologisk produktion och vad den syftar till.
- Allmän information om KRAVs regler, KRAVs målsättning och KRAVs mervärden.
- Information om rutiner för särskilt hållning av KRAV-certifierade produkter i restaurangen.
- Information om märkning och marknadsföring av KRAV-certifierade livsmedel.
- Basinformation om andra miljömärkningar.

Personal som genomgått utbildning ska kunna visa ett utbildningsintyg.

Ny och tillfällig personal ska informeras om vilka i personalen som har denna kunskap.

15.3.3 Kunder ska kunna informeras

Du ska se till att det alltid finns personal som kan besvara kunders frågor om vilka ingredienser som är **Godkända livsmedel** och om ingrediensers ursprung.

15.4 Maträttskassar

15.4.1 Leverans av maträttskassar

Du får sätta samman maträttskassar med recept och portionerade råvaror för hemleverans. Du får marknadsföra maträttskassen med att maten kommer från en KRAV certifierad restaurang, enligt

Kommenterad [AC17]: NY. Detta är en regel som syftar till att förtydliga att det ska finnas en kontaktperson på varje restaurang. Det står mer om kontaktperson i regel 2.3.2.

Kommenterad [AC18]: FLYTTAD. Finns idag med i 15.6, nu flyttad och blivit en egen regel.

Kommenterad [AC19]: NY. Ett nytt avsnitt för att få med en regel om sammansättning av maträttskassar.

Kommenterad [AC20]: NY. Regeln ska tydliggöra att den som är certifierad för restaurangreglerna får sätta samman maträttskassar.

reglerna i avsnitt 20.10. KRAV-certifikatet ska finnas tillgänglig för kund, till exempel på hemsida eller som kopia bifogat i maträttskassen.

15.5 Enproduktcertifiering

Du kan certifiera ditt företag för att marknadsföra en eller flera KRAV-certifierade produkter som har tagits ur sin KRAV märkta förpackning och serveras till kund. Produkten får bara genomgå en enkel beredning. *Produkter som kan certifieras är till exempel kaffe och fatöl.*

15.5.1 Anmäl verksamhet

Innan du kan börja tillämpa det här regelområdet ska du anmäla till ett godkänt certifieringsorgan att du vill bli certifierad för detta regelområde.

15.5.2 Avgränsad certifiering

Du måste följa alla regler som berör dig i följande delar av KRAVs regler:

- Hela kapitel 2
- Avsnitt 15.5
- Avsnitt 20.1 och 20.2
- Regel 20.10.10

15.5.3 Omfattning

För att du ska få marknadsföra en eller flera KRAV-certifierade produkter som tagits ur sin förpackning gäller följande:

- Produkten ska vara väl beskriven och tydligt avgränsad mot andra produkter.
- Produkten som du använder ska vara helt utbytt till KRAV-märkt. *Det innebär att du till exempel inte kan servera ett kaffe som är KRAV-märkt och ett annat som inte är KRAV-märkt. Detta kan redovisas via leverantörsfakturor.*
- Produkten ska registreras hos ditt certifieringsorgan.
- Du använder KRAVs märke endast i anslutning till produkten, märket ska återges enligt KRAVs regler i avsnitt 20.2, *märket finns att ladda ner på www.krav.se*
- All personal som hanterar produkten ska veta hur produkten får märkas ut.
- Du ska säkerställa att det finns rutiner för att garantera att ingen sammanblandning sker mellan den KRAV-märkta produkten och andra produkter.
- Produkten får endast genomgå en enkel beredning, *till exempel brygning av kaffe.*

Kommenterad [AC21]: NY. Reglerna ersätter dagens avsnitt 20.8. Det här avsnittet blir ett eget regelområde enligt 2.1.4.

20 Märkning och marknadsföring för restauranger och storkök

Detta kapitel visar hur du får märka och marknadsföra på restauranger och storhushåll certifierade enligt kapitel 15.

20.10.1 Placering av certifikat

Du ska sätta upp certifikatet som visar att restaurangen är KRAV-certifierad på en för gästerna väl synlig plats.

Du får dessutom presentera informationen på en egen skylt där du får använda KRAVs märke enligt regel 20.10.2

Kommenterad [AC22]: FLYTTAD. Detta står idag i regel 20.10.4.

20.10.2 KRAVs märkning för restauranger

Du får enbart använda KRAVs märke tillsammans med information om hur stor andel av dina livsmedel som är *godkända livsmedel* när du marknadsför restaurangen. Detta komplement utgör ett undantag från regeln om friyta (regel 20.2.4)

Så här ska KRAVs märke återges på certifikatet, skylten och all övrig marknadsföring av restaurangen:

Kommenterad [AC23]: FLYTTAD. Om nuvarande regler ska vara kvar eller ändras kommer att utredas mer av KRAV. I referensgruppen arbetades det fram ett förslag till ny märkning som kommer ligga till grund för fortsatt arbete med nya märkningsregler för restaurang.

Nivå 1



Minst 25 procent *godkända livsmedel*.
Alternativt, minst 15 livsmedel helt utbytta till Godkända livsmedel.

Nivå 2



Minst 50 procent *godkända livsmedel*.

Nivå 3



Minst 90 procent *godkända livsmedel*.

20.10.3 KRAV-märkt på meny

Du får markera dagens KRAV-märkta ingredienser och produkter med KRAVs märke (enligt regel 20.1.3) på meny. Om maten serveras utanför restaurangen, till exempel vid catering, ska det tydligt framgå på meny vilka ingredienser och produkter som är KRAV-märkta i respektive maträtt.

Du får inte använda KRAV-märket så att det kan tolkas som att en hel maträtt är KRAV-märkt. För att få göra detta måste du vara certifierad enligt kapitel nio, livsmedelsförädling, och maträtten vara registrerad som en produkt.

20.10.4 Övriga godkända livsmedel på meny

Du får märka ut ingredienser och produkter som är **godkända livsmedel** på meny. *Det kan du till exempel göra med en stjärna eller en asterisk på meny.*

Trots detta får du inte skriva ut att ingredienser och produkter är MSC eller EU-ekologiskt certifierade. Du får bara märka upp dessa med till exempel stjärna eller asterisk som ”**godkända livsmedel**”.

20.10.5 Servering med självplock

Du får märka ut KRAV-märkta produkter med KRAVs märke vid självservering, *till exempel buffé*. Det gäller både färdigförpackade produkter och produkter tagna ur sin förpackning. Om du inte märker ut de KRAV-märkta produkterna ska du se till att personalen kan redogöra för vilka produkter som är KRAV-märkta.

Om maten serveras utanför restaurangen, till exempel vid catering, ska det tydligt framgå på meny vad som är KRAV-märkt och då ska även en kopia på restaurangens KRAV-certifikat finnas tillgängligt för kunden, till exempel på hemsida eller bifogat.

20.10.6 Märkning i konditori, café och liknande

Du får märka ut KRAV-märkta produkter som serveras i verksamhetens lokaler. Det gäller både färdigförpackade produkter och produkter tagna ur sin förpackning.

För produkter som är förädlade i verksamhetens lokaler men som inte är KRAV-certifierade får du bara märka ut vilka ingredienser som är KRAV-certifierade, det ska göras i anslutning till produkten. Men du får inte märka ut hela produkten som KRAV-märkt. För att få göra detta måste du vara certifierad enligt KRAVs regler för livsmedelsförädling, kapitel 9, och produkten vara registrerad.

Kommenterad [AC24]: ÄNDRAD. Enligt dagens regler ”ska” det finnas information för gästen där det framgår vad som är av KRAV-certifierat ursprung. Nu ändrar vi till att du ”får” märka ut.

Kommenterad [AC25]: ÄNDRAD. I dagens regler står det att de KRAV-certifierade alternativen ska märkas ut. Vi har ändrat det till att personalen ska kunna redogöra för vad som är KRAV märkt. Även ändrat namn från ”buffé” till ”självplock”.

Kommenterad [AC26]: NY. Förtydligande vad som gäller för självplock/buffé vid catering.

Kommenterad [AC27]: NY. Regeln förtydligar vad som gäller för certifierade verksamheter som serverar konditorivaror och annat fika.

20.10.7 Märkning på maträttskassar

Om du sätter samman maträttskassar med råvaror och recept får du marknadsföra maträttskassen genom att skriva ut att restaurangen är KRAV-certifierad och märka kassen med restaurangens nivå-märkning enligt regel 20.10.1. KRAV-certifikatet ska finnas tillgänglig för kund, till exempel på hemsida eller som kopia bifogat i maträttskassen.

Kommenterad [AC28]: NY. Regel som anger hur man får informera om att maträttskassen kommer från en KRAV-certifierad restaurang.

20.10.8 Märkning av färdigförpackade maträtter

Du får inte märka ut på färdigförpackade maträtter att restaurangen är KRAV-certifierad eller på annat sätt märka förpackningen med KRAVs märke.

Du får till den färdigförpackade maträtten bifoga information om att restaurangen är KRAV-certifierad på ett separat dokument. För att få göra det så ska du även bifoga giltigt KRAV-certifikat.

Kommenterad [AC29]: NY. Färdigförpackade maträtter tillåts inte märkas eftersom de då kan uppfattas som KRAV-certifierade produkter. En maträtt från en KRAV-certifierad restaurang behöver inte innehålla någon KRAV-certifierad ingrediens, medan en KRAV-certifierad produkt ska innehålla minst 95% KRAV-certifierade ingredienser, enligt regel 9.2.

20.10.9 Märkning vid enproduktcertifiering

Om du är certifierad för avsnitt 15.5, enproduktcertifiering, får du bara använda KRAV-märket i anslutning till den certifierade produkten.

Kommenterad [AC30]: NY. Regeln förtydligar hur KRAV-märket får användas vid enproduktcertifiering (15.5).