

## Utvärdering av KRAVs märkningsregler för restaurang och storhushåll Enkätssammanställning

Idag finns det mer än 800 KRAV-certifierade restauranger, caféer och storhushållskök i Sverige. För att nå ännu längre och för att få mer restauranger att se fördelarna med att vara KRAV-certifierade, ser KRAV nu över reglerna och märkningssystemet.

Under april och maj har 30 restauranger tillfrågats om sin syn på det nuvarande märkningssystemet, samt om sina funderingar om en eventuell ändring av denna märkning.

Frågorna har först skickats ut med e-post, sedan följts upp (där detta behövts) med telefonsamtal.

### Bakgrund

KRAV ser nu över reglerna för restauranger och storhushåll. Nuvarande märkning av restaurang med ett, två eller tre KRAV-märken ska utvärderas.

Ett förslag finns om att ersätta dagens märkning med ETT KRAV-märke med en procentsats under som anger hur stor andel KRAV-godkända råvaror som restaurangen köper in.

Alternativet att vara certifierad med minst 15 livsmedel ska i det nya förslaget finnas kvar. De restaurangerna märks då ut med ETT KRAV-märke och en text under där det står "15 livsmedel".

Det nuvarande systemet för KRAV-märkning av restauranger, caféer och storhushåll är uppdelat i tre kategorier;



- för att få använda *ett* KRAV-märke skall verksamheten använda minst 25 procent KRAV-godkända råvaror. Alternativt, minst 15 st råvaror helt utbytt till KRAV-godkända.



- För att få använda *två* KRAV-märken skall verksamheten använda minst 50 procent KRAV-godkända råvaror.



- För att få använda *tre* KRAV-märken skall verksamheten använda minst 90 procent KRAV-godkända råvaror.

### **Det nya förslaget;**



***xx%KRAV-godkända råvaror***



***15 livsmedel***

### **Frågorna som ställdes;**

1. Hur tycker du att den nuvarande märkningen fungerar?
2. Upplever ni att ni har nytta av er certifiering? Om ja, vad för nytta?
3. Tycker du att den första nivån för certifiering (15 livsmedel) är en bra ingångspunkt?
4. Vad tycker du om förslaget med en procentsats under KRAV – märket?

**25 restauranger har svarat på enkäten vid dags dato.**

*Summering;*

### **Summering fråga 1**

(Hur tycker du att den nuvarande märkningen fungerar?)

Överlag verkar restaurangerna vara nöjda med den nuvarande märkningen. En tydlig fundering är dock att märkningen upplevs otydlig, på så vis att restauranggästerna ofta tar för givet att ett KRAV-märke på dörren innebär att allt som serveras på restaurangen är KRAV-certifierat/ekologiskt.

De flesta restauranger informerar sina gäster om hur det ligger till, men samtidigt är det en del som erkänner att man ju tjänar lite extra "cred" på att gästerna ibland tror detta. Och oftast frågar inte gästen. Och då ges inte informationen om hur det egentligen ligger till.

Från en av de tillfrågade kom också synpunkten att märkningen på iaf den högre nivån, blir lite missvisande. De av de angivna 90 % KRAV-råvaror som måste vara KRAV-certifierade är ju endast 50 % .

### **Summering fråga 2**

(Upplever ni att ni har nytta av er certifiering? Om ja, vad för nytta?)

De flesta svarar ja på denna fråga. Det övergripande skälet är att det förstärker företagets image genom ökad trovärdighet, och att det förmedlar till kund att företaget jobbar i en hållbar riktning.

Frågor om ekologisk mat kommer mest, om de kommer över huvud taget, från privatpersoner. Det är inte särskilt många företag som frågar vid köp av konferenser mm.

### **Summering fråga 3**

(Tycker du att den första nivån för certifiering (15 livsmedel) är en bra ingångspunkt?)

De flesta av de tillfrågade är eniga om att 15 produkter är en rimlig ingångsnivå, även om en del tycker att det är i det lägsta laget.

Många av de tillfrågade anser att det ska finnas krav på utveckling vidare från denna nivå.

En av de tillfrågade påpekar att det finns en viss orättvisa i att man har samma märkning för ingångsnivån som för om man har över fyrtio procent.

Flera av de tillfrågade som representerar större verksamheter, tycker att 15 livsmedel är ett betydligt enklare sätt , det är enklare att byta produkter än att hålla reda på procentsatser.

### **Summering fråga 4**

(Vad tycker du om förslaget med en procentsats under KRAV – märket?)

Delade meningar, med en viss övervikt av positiva tankar.

Många tycker att det verkar vara ett bra förslag, men är rädda för att det blir krångligare än den nuvarande märkningen.

De tillfrågade är ganska eniga om att en procentsats under märket skulle kunna bidra till att fler ökar sina inköp av ekologiska livsmedel samt att det skulle göra hela märkningssystemet tydligare för konsumenten.

Överlag finns en misstanke om att en märkesändring innebär mycket mer arbete, och många tror att det kan bli för mycket för certifieringsföretagen.

*Slutsats;*

**Slutsats;**

Den nuvarande märkningen fungerar ganska bra, men har brister i tydlighet inför konsument.

Konsumenter är vana/tror att en KRAV-märkt produkt innebär att den till 100 % är ekologisk. När en restaurang kan marknadsföra sig med ett KRAV-märke och bara ha ett ganska litet antal KRAV-produkter i sin tillagning, innebär detta en viss förvirring.

Tydlighet efterfrågas, och en ny märkning med procentsats under KRAV-märket skulle förenkla för konsument och restaurang när det gäller att kommunicera innebörden av att vara KRAV-märkt.

En ny märkning, enligt förslaget, skulle också innebära att restauranger tydligare kan skylta med sin utveckling och skapa ett visst tävlingsmoment som nog är gynnsamt.

Samtidigt finns det en stor oro inför att ett nytt system skulle innebära alldeles för mycket administrativt arbete, samt att det kanske inte är genomförbart, då det redan idag märks att certifieringsbolagen har väldigt mycket att göra.

*Rekommendation;*

**Rekommendation;**

Innan ett beslut kan tas om att försöka sig på en ny märkning, måste det ses över vad detta förslag innebär i merarbete för både certifieringsorgan och restaurangerna.

Vad som framgår tydligast av denna rundfrågning är att just tydlighet är det som efterfrågas.

En ny märkning skulle förstärka denna tydlighet.

Om en KRAV-märkning av restauranger med en procentsats under märket ska införas, måste det vara klarlagt att detta inte blir för mycket administrativt arbete.

20140530

Erik Måneld

**Tillfrågade restauranger (30st);**  
**PM Bröd & Sovel, Växjö**  
**Wasa Allé, Göteborg**  
**Lilla Bjers, Visby**  
**Bahltazar, Malmö**  
**Linnés Råshult, Älmhult**  
**Gunnebo Slott Kaffehus och Krog, Göteborg**  
**Rosendals Trädgård, Stockholm**  
**Kök 11, Växjö**  
**Socialize, Umeå (inget svar ännu)**  
**Dala-Floda Vårdshus, Dala-Floda (inget svar ännu)**  
**Café de Luxe, Växjö**  
**Halltorps Gästgiveri, Borgholm**  
**Bernhards Kök & Deli, Nyköping**  
**Restaurang Näckrosen, Göteborg (inget svar ännu)**  
**Restaurang Sol, Lund**  
**Hotell Rådmannen, Alvesta**  
**Växjö Konserthus (Elite Hotels), Växjö**  
**Gotlands Museum, Visby**  
**Öjaby Herrgård, Växjö**  
**Hornuddens Trädgård, Strängnäs**  
**Izakaya Moshi, Växjö**  
**Restaurang Mimers Källare, Kungälv**  
**Luleå Restaurangskola, Luleå**  
**Landstinget Kronoberg, Växjö**  
**Ryssbygymnasiet, Ryssby (inget svar ännu)**  
**Capellagården, Mörbylånga**  
**Waldorfskolan, Karlshamn**  
**S:t Sigfrids Folkhögskola, Växjö**  
**Studium Retsaurang & Bageri, Göteborg**  
**Brydlings, Stockholm**