

KRAV-aktuellt

NYHETSREV TILL FÖRETAG ANSLUTNA TILL KRAV

APRIL - 2009



sustainable
**fishery
systems**

- Räkor från ishavet.
- Blåmusslor, som gjorda för KRAV-certifiering.
- KRAV-märkt fisk på restaurang.

KRAV-märkt kött i hela Rättviks kommun

2012 ska skolan och äldreomsorgen i hela Rättviks kommun servera KRAV-märkt nötkött från egen produktion.

Redan idag är 17 procent av maten ekologisk i kommunens kök.

– Vi är på väg ordentligt, säger kommunens kostchef, Sven Erik Walin.

Nu satsar kommunen på projektet Återtaget. Stiernhööksgymnasiets naturbruksprogram, vars jordbruk är KRAV-certifierat, kommer att ha kött djursproduktion. Slakt och förädling ska ske i Dalarna hos Siljans Chark och kommunen ska återta produkterna.

– Målet är självförsörjning på kött och chark, säger Sven Erik Walin och förklarar att det gäller både för det KRAV-märkta nötköttet och för det konventionella grisköttet.

Gymnasiets kök är KRAV-certifierat sedan mer än 10 år. Övriga 18 kök är gruppcertifierade med 10 och snart 15 KRAV-märkta livsmedel registrerade.

Nytt när du ringer till KRAV

Nu kan du ”knappa” dig fram till rätt person när du ringer till KRAV. Det innebär att du slipper gå omvägen via växeln. KRAV har infört ett system med samtalsstyrning för att du ska få snabbare service. Vi hoppas du kommer att bli nöjd och tar gärna emot synpunkter så vi kan trimma in systemet.

KRAV-aktuellt

Redaktör: Solweig Wall Ellström

solweig.wall.ellstrom@krav.se

Tel: 018-17 45 20

Formgivning: José Barrios Lancellotti

Ansvarig utgivare: Solweig Wall Ellström

Utgiven av KRAV

Box 1037, 751 40 Uppsala

Tel: 018-15 89 00

e-post: info@krav.se - webb: www.krav.se

Repro och tryck: Grafiska Punkten, Växjö

Omslagets foto: Eddie Granlund, Bildarkivet.se

För annonsering: Solweig Wall Ellström

Tel: 018-17 45 20



Lars Nellmer
KRAVs VD

KRAV –ett medvetet val

– Jag har aldrig tidigare sett en platsansöns som stämmer så väl överens med vad jag söker och vad jag kan erbjuda. Det svarar Lars Nellmer på frågan om varför han sökte och tog jobbet som vd på KRAV.

I över 25 år har han marknadsfört varumärken. Han var operativt ansvarig för varumärkena Absolut Vodka, Milda och Lätta, han var varumärkeskonsult i designbranschen för Scan, Arla, Blå Band, Läkerol och Marie-stads och i många år var han anställd på en av de största varumärkes- och designbyråerna i Norden, The Brand Union (f.d Brindfors Enterprise). Absolut Vodka arbetade han med i nio år för Vin & Sprit AB, bland annat som högsta ansvarig för marknadsföringen.

Nu har Lars Nellmer varit på KRAV sedan första januari och hunnit bekanta sig med den ekologiska marknaden. Hur ser han på utvecklingen?

– KRAV ska vara ett medvetet val för konsumenter och företag, säger han och understryker att det behöver bli tydligare att KRAV handlar om att

ta steg mot en hållbar utveckling, mot visionen att all produktion och konsumtion ska vara hållbar och komma från en frisk jord.

– Vi behöver bli mer utåtriktade och ännu tydligare med vad vi vill, säger han.

Lars Nellmer betonar att det är viktigt att bygga fler allianser för att klara de utmaningar som KRAV står inför, exempelvis den kommande obligatoriska EU-märkningen. Då ska KRAV vara ett tydligt alternativ med en högre ambition.

– Det finns också svåra komplexa frågor som påverkar våra regler, t ex klimatkriterierna. Här krävs en öppenhet, säger han.

Lars Nellmer är imponerad av den stora kunskap som finns samlad på KRAV, men skulle vilja att KRAV går ut med mer känslor i budskapet.

– När jag började här var mitt intryck att det finns för mycket hjärna och för lite hjärta. Vi måste vädja lite mer till känslor, säger han, medkänsla för djur, miljö, sig själv och sina barn.

Kort om Lars Nellmer

Familj: trebarnsfar, gifter sig i sommar.

Bor: i Stockholm.

Intressen: är nyfiken på andra människors perspektiv, ny musik, konst och teater. Läser mycket. Har varit engagerad i Amnesty i 20 år. Miljöintresset vaknade för fem år sedan.

Räkor från ishavet



Nu kommer de norska KRAV-märkta ishavsräkorna som blir tillgängliga för butik, restaurang och storkök! Hittills har det bara funnits en liten mängd KRAV-märkta räkor som fiskats utanför svenska västkusten. I augusti förra året godkände KRAV fiske på bestånd av nordhavsräka i Barents hav och nu har även båt och vidareförädling godkänts. I tre fabriker utanför Tromsø förädlas räkorna hos Nergård Reker, Stella Polaris och Lyngen Reker. Norway Prawns marknadsför produkterna.



Ulf Fransson marknadschef Norway Prawns

Ulf Fransson, som är marknadschef för Sverige vid Norway Prawns berättar att först ut är skalade kokta räkor som säljs styckefrysade eller i spad (lakräkor).

– Intresset har varit väldigt stort från handeln och vi kommer att starta upp med fler produkter, säger Ulf Fransson.

Han menar att omställningen egentligen inte har varit svår eftersom bara några mindre justeringar behövde göras för att få räkorna KRAV-godkända. Det norska räkfisket är redan starkt reglerat. Gallerrist krävs till exempel framför trålen för att mi-

nimera bifångsterna och trålen ska gå lätt över botten.

Norge har detaljerade kartor över havsbottenarna tack vare oljeutvinningen, berättar Ulf Fransson. Korallreven är tydligt markerade och det är förbjudet att fiska i de områdena. Dessutom provfiskar fiskeriforskningen. Är det för mycket fiskyngel eller yngel av räkor i fiskeområdet så stängs det.

– Vi hoppas att KRAV-märkningen ska innebära trygghet för konsumenten, säger Ulf Fransson, som menar att det inte längre räcker med enbart god kvalitet.

– Konsumenten tänker också på att fisket ska vara hållbart.

Räkorna kommer att finnas i butiker och hos restaurang- och storkökgrossister exempel är Coop och Axfood Snabbgross.

KRAV-MÄRKT FISKE

- sker på långsiktigt hållbara bestånd,
- med säkra metoder och godkända redskap
- och fartygen positionsbestäms för att få god spårbarhet

Läs mer på www.krav.se/fiske

KRAV sponsrar årets ekologiska pris på Dagligvarugalan i höst

Dagligvarubranschen har många hjältar och många framgångsrika, kloka och modiga företag. Fri Köpenskap vill sätta strålkastarljuset på alla kreativa, nytänkande och framgångsrika insatser som görs inom branschen, genom att starta Dagligvarugalan. Den går av stapeln den 1 september och KRAV kommer att vara där.

KRAV ansvarar också för att få ihop en jury som arbetar fram en motivering till Årets ekologiska pris.

– Vi tänker oss att jurydeltagarna är KRAV-kunder eller någon från KRAVs medlemsföretag, säger Pia Högström, marknadschef på KRAV.

Vinnaren av Årets ekologiska pris ska vara ett företag, butik, butikskedja, person eller grupp av personer som skapat mycket goda förutsättningar för ekologiska produkter.

Vill du veta mer om galan? Gå till www.dagligvarugalan.se

Först med KRAV-märkt snus

Företaget Nicofree AB har lanserat ett KRAV-märkt nikotinfritt snus under varumärket Choice. Det innehåller grönt te från Kina, svart te, pepparmynta, peppar och koksalt.

Mer järn och selen i ekologiskt

Mängden järn och selen var högre i ekologiskt vete än i konventionellt. Det visar resultaten från en trettonårig studie på Kvinnersta i Örebro län. Detta stämmer också överens med tidigare forskning som visar att marken blir utarmad på spårämnen som järn och selen när man konstgödslar med så kallad NPK-gödsel.

Svårare bli gravid

En grupp gravida emigrantkvinnor i Kalifornien fick svara på hur lång tid det tagit för dem att bli gravida. För dem som utsatts för kemiska bekämpningsmedel tog det längre tid. Källa: Environmental HealthNews.

Färsk fisk genom levande lagring

KRAV har i samarbete med norska Debio tagit fram ett förslag till regler som gör det möjligt att lagra vildfångad fisk levande och sälja den vid ett senare tillfälle. Metoden kallas "Fångstbaserat vattenbruk" och reglerna bygger på KRAVs regler för fiske och på KRAVs och Debios gemensamma regler för vattenbruk. Reglerna var ute på remiss i februari. Förslaget innebär att reglerna säkerställer att:

- Fisket sker med maximalt skonsam metod.
- Oskadd fisk transporteras till odlingsanläggningen i tankar som har kraftig vattengenomströmning och transporttiden är begränsad. På odlingsanläggningen överförs fisken till kassar.
- Efter anpassning hanteras fisken enligt Debios och KRAVs gemensamma vattenbruksregler.

KRAV-musslor i ekohönsfoder

Det står nu klart att ekologiska vattenbruksprodukter enligt EUs förordningar får ingå i fjäderföoder även efter år 2012. Höns värper cirka 300 ägg per år och måste få tillräckligt med protein. I konventionell produktion tillsätter man syntetiska proteinkomponenter i fodret vilket man inte får i ekologisk produktion, där fiskmjöl istället kan användas. Nu finns en ny möjlighet. KRAV-märkta musslor skulle kunna ersätta fiskmjölet.

Nya godkända fisken

KRAV har godkänt fiske av torsk och kolja med trål, snurrevad, garn, lina och pilk i Norska havet och Barents hav.

För att skydda den norska kusttorskens som inte ska fångas, finns särskilda restriktioner för när och var fisket får ske. Speciella krav ställs också på rapportering och på redskapen för att minimera bifångster.



Blåmusslor, som gjorda för KRAV-certifiering

Företaget Scanfjord Mollösund fick hela sin produktion av odlade blåmusslor KRAV-certifierad i slutet av förra året och lanseringen gjordes i början av detta år.

– De säljer väldigt bra, 30 till 40 procent mer än samma tid föregående år säger Anders Granhed företagets ägare och ledare. Men om det beror på att musslorna är KRAV-märkta eller på att kvalitén är hög tors han inte svara på i dagsläget. Det får man se längre fram.

Scanfjord är sedan många år Sveriges ledande producent av odlade blåmusslor. Försäljningskontoret ligger i Göteborg och produktionen sker i Mollösund. Musslorna säljs till samtliga grossister i Sverige som i sin tur säljer dem vidare till såväl butiker som restauranger och storhushåll.

Musslorna växer på fem centimeter breda band som hänger ned i vattnet från förtöjda linor. Banden placeras på utvalda platser där det finns strömmande näringsrikt vatten av god kvalitet och de sätts ut i slutet av maj

till i början av juni. Då finns det mussellarver som driver omkring i vattnet under cirka tre veckor. När de hittar banden sätter de sig fast på dem och börjar växa.

Blåmusslorna lämpar sig väl för KRAV-certifiering. Anders Ganhed berättar om deras insats för havsmiljön. Produktionen av blåmusslor hjälper nämligen till att få ett klarare vatten och motverkar bottendöden i havet.

– Blåmusslorna lever av plankton och kan filtrera två liter vatten i timmen, säger Anders Granhed som förklarar att på så sätt blir det mindre planktonalger i vattnet som kan falla ned till botten och orsaka syrebrist när de bryts ned.

– De är ett väldigt effektivt filter, säger han.

Vid skörden drar man in banden och borstar av musslorna. Tvätten sker i land och småmusslor, annan påväxt och trådarna som musslorna satt fast med blir jordförbättringsmedel. Musslorna packas i enkilosnät.



Torsken och koljan linfångas utanför Nordnorge

KRAV-märkt fisk på restaurang

Längst ute på Guleskär mellan Smögen och Kungshamn ligger Domstein Enghavs fabrik som förädlar KRAV-fångad fisk. Torsken och koljan linfångas utanför Nordnorge och betet utgörs av fiskrens särskilt anpassat för att locka till sig rätt fisk. En del av Enghavs sill är också KRAV-märkt.

– De fryser in fisken väldigt snabbt och det ger en fin fisk, lika fin som färsk, säger Olle Eriksson vid Säljpartner som marknadsför Enghavs produkter mot restaurang och storkök.

– Miljö är ett säljargument och igenkänningen för KRAV-märkt är stor. Människor har KRAV i ryggraden, man vet att det är bra.

Fabriken, som sysselsätter totalt 150 personer, återvinner värmen från

frysarna och fiskrenset blir biogas. KRAV-produkterna består av filéer av torsk och kolja, koktorsk och torskpanett och så panerad och opanerad sillflundra samt kaviar. Filéerna är utmärkta för à la carte medan sill/strömmingen är en populär dagens rätt. Torskpanetten riktas främst till offentliga marknaden.



Remiss om förenklingar i KRAVs regler

KRAV arbetar för att förenkla språket i reglerna och för att hitta möjligheter att även förenkla reglernas innehåll. Hela regelverket ska gås igenom och nu kommer första änd-

ringsförslaget i en remiss. Remissen som är öppen till 30 april hittar du på www.krav.se under Företag/Regler/Regelrevisoner-remisser.

Certifierad enligt ISO 14001

Nu har KRAV certifierats enligt ISO 14001:2004. Det är en tredjepartscertifiering som främst handlar om hur man arbetar systematiskt med miljöfrågor för att ständigt bli bättre.

Det är ett stort arbete att bli certifierad, men det är det värt, menar Johanna Sennmark, KRAVs miljö- och kvalitetschef. Hon lyfter särskilt fram två fördelar.



– KRAV har ett bra miljöarbete och vill kunna kommunicera det på ett trovärdigt sätt. Och så arbetar vi med regler för certifiering och då lär vi oss mycket på att själva vara certifierade.

Under i stort sett hela 2008 har Johanna Sennmark arbetat med att få allt på plats till certifieringen som blev klar i slutet av november.

En betydande miljöpåverkan har KRAVs resor. De ska därför noga följas upp och en policy har satts upp för dem. KRAV ska också kompensera sina koldioxidutsläpp.

Självklart har också KRAVs arbete med att ta fram regler en stor positiv betydelse för miljön.

– Vi är övertygade om att det är här vi gör störst påverkan, säger Johanna Sennmark. Därför har vi satt som ett mål att ta fram fiskeregler så att det upplevs attraktivt att välja att certifiera sin verksamhet. Resultatet av det mäts i antal öppna KRAV-fisken

KRAVs mål och miljöarbete kan du följa på www.krav.se under fliken "Om KRAV", klicka sedan på "Fakta om KRAV".

KRAV har kompenserat sina koldioxidutsläpp

KRAV har kompenserat för de utsläpp av koldioxid som sker till följd av uppvärmning av kansliets lokaler, resor med tjänstebilar och egna bilar samt flygresor.

Kompensationen sker i CDM-projekt (Clean Development Mechanism) som leder till minskad energianvändning eller övergång till förnybar energi. Projekten följer intentionerna i Kyotoprotokollet och kontrolleras av FN.

Full fart i klimatmärkningsprojekt

KRAV deltar aktivt i projektet Klimatmärkning för mat. Projektet arbetar fram faktaunderlag och regler för att minska klimatpåverkan inom livsmedelsproduktionen, och i maj lanseras regler inom områdena växthus, växtodling, fisk & skaldjur, mjölkproduktion samt transporter. Under hösten kommer även regler för kött och ägg och därefter släpps regler för importerade produkter och förpackningar.

Bakom projektet står idag KRAV, LRF, Lantmännen, Milko, Scan, Skånemejerier och Svenskt Sigill. Nu finns även en ny hemsida med matnyttig information www.klimatmarkningen.se.

Har du frågor kontakta:
Zahrah Ekmark
projektledare
tel. 018-17 45 19
e-post: zahrah.ekmark@krav.se

Klimat bakas in i Kravmärket

Det blir ingen särskild klimatmärkning för KRAV-märkta produkter eftersom det visar sig vara möjligt att lyfta in klimatkriterier i den vanliga KRAV-märkningen. Det arbetet påbörjas under 2009 för växthus och fiske, och redan nu kan du svara på en remiss med förslag på nya regler för växthus. Remissen som är öppen till 30 april hittar du på www.krav.se under Företag/Regler/Regelrevisionsremisser.

Några svårlösta problem finns dock, bland annat vad som ska gälla för mulljordar och importerade produkter. Tills vidare avvaktar KRAV vad klimatprojektet kommer fram till om detta.

Har du frågor kontakta:
Lars Hällbom
tf regelutvecklingschef
tel. 018- 17 45 18
e-post: lars.hallbom@krav.se



Foto: Eva-Lena Rådberg

Parallellodling och parallellproduktion tillåts inte som tidigare

EU:s förordningar för ekologisk produktion medger inte parallellproduktion av djur eller parallellodling på det sätt vi tillåtit tidigare i Sverige. EU:s förordningar uttrycker att hela jordbruksföretaget ska läggas om och skötas enligt ekologiska regler.

ALLA DJUR AV SAMMA ART inom ett och samma jordbruksföretag måste skötas ekologiskt. Den som har både KRAV-godkända djur och konventionella djur av samma art får dela upp sin djurhållning i två olika jordbruksföretag, ett för de konventionella djuren och ett för de KRAV-godkända. Om bolagen har samma ledning krävs att båda bolagen kontrolleras. Enligt KRAVs regel 3.1.4 så kan också viss kontroll behövas av det konventionella bolaget om samverkan är omfattande, även om ledningen är olika.

BARA OM SORTERNA ÄR LÄTT ÅTSKILJBARA får samma gröda odlas både konventionellt och ekologiskt inom samma jordbruksföretag. Dit räknas sorter som kan skiljas åt när man tittar på dem, och troligen också grödor som genomgår en sortrenhetsanalys i samband med leverans, till exempel malkorn odlat på kontrakt.

DELAD PRODUKTION ÄR GODKÄND. Det är fortsatt tillåtet att ha till exempel KRAV-godkända höns och konven-

tionella får eller hästar, alltså KRAV-godkända djur av en djurart och konventionella av en annan. Likaså är det tillåtet att odla olika grödor KRAV-godkänt och konventionellt, till exempel konventionellt korn och KRAV-godkänd havre. Produktionerna ska vara separerade på samma sätt som tidigare.

HAR DU MARK ELLER DJUR SOM ÄR KRAV-GODKÄNDA OCH DESSUTOM I KARENS så uppfyller du förordningen. För växtodlingen gäller KRAVs parallellodlingsregler som säger att det krävs parallellodlingskontroll om du ska sälja en KRAV-godkänd gröda som KRAV-godkänd om samma gröda odlas på karensmark.

VAD HÄNDER 2009? Informationen till er som är KRAV-an slutna producenter är mycket sen. Under 2009 kommer alla som har parallellproduktion av djur eller parallellodling av växter som inte stämmer med den nya tillämpningen att få en mindre avvikelse. Det innebär att åtgärder för hur och när du på ditt företag ska kunna lösa problemet måste tas fram och godkännas av ditt certifieringsorgan. I flera fall kan en uppdelning i två företag behövas, i andra fall kanske det går att byta sorter eller grödor till kommande år.



Pia Högström,
Ekonomichef, KRAV

KRAVs priser har alltid gynnat små producenter

Nu finns det flera certifieringsbolag på marknaden, vilket vi på KRAV verkat för under många år. Det är jätteroligt, ett tecken på att branschen växer!

Men detta innebär också förändringar av prissättningen. Sedan starten har KRAVs priser haft en "Robin-Hood"-effekt med lågt pris för många mindre producenter och högt för ett fåtal. I det tidigare prissystemet då KRAV även utförde certifieringen betalade KRAV-bönderna enligt följande:

- 40 procent (ca 1 200 företag) betalade under 2 000 kr totalt per år.
- 20 procent (ca 1 900 företag) betalade 2 000 till 4 000 kr totalt per år.
- 35 procent betalade 4 000 kr - 15 000 kr per år.
- Återstående 5 procent betalade mer, det vill säga över 15 000 kr.

På marknaden idag är det inget certifieringsbolag som kan erbjuda motsvarande priser för så många mindre kunder, vilket är en helt naturlig utveckling. Ingen aktör

kan längre "subventionera" vissa kunder genom att andra kunder betalar mer. Så det är hög tid att avliva myten om att KRAV haft höga priser!

Idag betalar KRAVs kunder ett pris för certifieringen hos det certifieringsorgan man valt samt ett licenspris till KRAV. För huvuddelen av KRAVs kunder är licenspriset 400-600 kr per år.

Vi ser gärna att vi som arbetar med ekologiskt också fortsättningsvis gör det möjligt för mindre producenter att vara certifierade. Många KRAV-bönder är både lokala och småskaliga. Utmaningen är att vi – även i en situation med full konkurrens om certifieringskunderna – klarar av att attrahera mindre aktörer, för att inte tappa dem till ocertifierat lokalodlat och småskaligt. De är ofta viktiga ambassadörer och ekologiskt har en helt annan kvalitetsstämpel i och med certifieringen av tredje part.

Undantag för krav på redovisning av växtnäring

I KRAVs regler står att alla KRAV-anslutna producenter ska ha ett redovisningssystem för växtnäring efter år 2009. Men nu föreslår KRAV att de

som varken inför gödsel eller foder utifrån ska undantas från detta. Förslaget är ute på remiss till och med 30 april.

Slaktregler även för EU-märkt

– Jordbruksverket bör omgående införa en tillämpning av slaktregler för ekologisk produktion, gärna i linje med dem som redan tillämpas.

Det är en av de synpunkter som KRAV framförde till Jordbruksverket på förslaget till ny föreskrift om ekologisk produktion och ekologiskt framställda produkter.

– Sverige drev kravet på slaktregler i Bryssel inför antagandet av (EG) nr 834/2007, och vi vet att detta har betydelse för många konsumenter, står det vidare i svaret.

Hela svaret hittar du på KRAVs webbplats under fliken "Om KRAV" klicka sedan på "KRAV tycker".

Utsäde på mark i karens

KRAVs regel 4.6.1 ändras så att den blir något mer tillåtande. Odling av KRAV-godkänt utsäde får göras på mark som är i karens, om marken är anmäld till KRAV-certifiering innan sådd. För en flerårig gröda som vall, ska marken ha anmälts till certifieringsorganet 12 månader innan skörd av det KRAV-godkända utsädet.

ANNONS

- Har du kunskaper du vill sprida?
- WWOOF förmedlar volontärer till ekologiska gårdar.



wwoof.se

WORLD WIDE OPPORTUNITIES
ON ORGANIC FARMS

Eko Nord

KRAV arrangerar ett tiotal seminarier på måltidsmässan Eko Nord som äger rum på Interfood 17-20 maj. Seminarierna kommer att hållas centralt på den stora scenen nära KRAVs monter. Ett av seminarierna handlar om klimat med meteorologen Pär Holmgren som publikdragare. På seminariet om Fiske deltar fiskeriverkets generaldirektör Axel Wenblad, SIK-forskaren Friederike Ziegler, Gunilla Greig från FAO samt någon från Domstein. Om mat med

ursprung talar Thomas Berglund från Almnäs Bruk och Thomas Ivarsson från Gröna Gårdar och om framtidens konsumtion berättar John Holmberg, professor i fysisk resursteori på Chalmers. Årets krog 2008, PM & Vänner kommer att presenteras och så håller KRAV en ekologisk grundkurs.

Du som besöker Interfood hittar KRAV i monter nr B03:40.



Beställ säljstöd

Nu kan du beställa mobilskyltar i papp som är 200 x 250 mm. De är dubbelsidiga med stansade hål för upphängning. Du kan också beställa mobila KRAV-märken i

papp, dekaler och broschyrer samt hyllkantskyltar. Kontakta Veronica Karlsson tel: 018-17 45 81, e-post: veronica.karlsson@krav.se.



KRAV-märke i plåt

Det finns också stora KRAV-märken i plåt avsedda för utomhusbruk. De är 350 x 210 mm och har hål i sidorna för uppsättning.



KRAV Utbildning: Lyckad utbildning av kostpersonal

Vi har just avslutat en intensiv utbildningsperiod. Under sportlovet fick vi förmånen och förtroendet att utbilda ett antal kommuner, som passade på att fortbilda sin kostpersonal när eleverna var lediga och skolorna tomma. Detta blev en mycket lyckad satsning för KRAV Utbildning, där vi fick många goda vitsord från deltagarna. Hädanefter kommer vi givetvis att upprepa dessa utbildningserbjudanden på höst- och sportlov.

Många kommuner och landsting ökar takten i sina sats-

ningar på ekologisk mat i och med de offentliga målen om 25 procent ekologisk mat år 2010. Man ser värdet av att all personal får samma kunskapsgrund att stå på, för att på det viset bli tydligare gentemot gäster och kunder av olika slag. Anlita KRAV Utbildning du också för att hålla dig och din personal uppdaterad om KRAV och ekologiska livsmedel.

Staffan Carlberg, Ledare KRAV Utbildning
staffan.carlberg@krav.se - 018-17 45 11



www.krav.se

KRAV-märket är känt av 98 procent av befolkningen och står för bra miljö, god djuromsorg, god hälsa och socialt ansvar. Märket finns på över 4 000 ekologiska matvaror. Märket visar att varan är producerad enligt KRAVs regler, utan kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel, GMO eller onaturliga tillsatser.