



Receptet på godare mat

Information från KRAV till dig med KRAV-certifierat kök

Först med KRAV-certifierad snabbmat på högsta nivån

Rune och Fabian Kalf-Hansen driver de två snabbmatsrestaurangerna Kalf & Hansen i Stockholm. Nu har restaurangerna KRAV-certifierats på högsta nivån*.

TEXT & FOTO ANNA ELLSTRÖM

– Det är grymt roligt, inspirerande och kreativt att hålla på med ekologisk snabbmat! Jag har ju tidigare jobbat med finrestaurang, men när Fabian och jag startade bolaget tyckte vi båda att det saknades bra snabbmat och att det vore kul att jobba med volym. Då kan ju många gäster få glädje av vår mat! Våra producenter är helt fantastiska, så stolta och energiska och de blir nöjda när vi köper stora volymer.



Kalf & Hansen gör bra snabbmat till många gäster.

Vilken kompetens är viktigast i er verksamhet?

– Vårt mål är hög kvalitet med 100 procent hemlagat och 100 procent ekologiskt, men till låga priser. Eftersom vi tänker ekologi, årstider, mycket grönt, lite kött och inget svinn är det inget problem för oss. Vi tjänar väldigt lite per tallrik, så vår stora utmaning är att ha tillräckligt många gäster för att det ska gå ihop.

Varför väljer ni KRAV-certifiering?

– Vi tror att det här är framtiden och vill öppna restauranger på många fler ställen. För Fabian och mig är KRAV och ekologiskt en självklarhet, men när vi växer gäller det att hela personalen jobbar efter samma struktur. Det är viktigt att det kontrolleras att vi är seriösa och gör det vi säger att vi gör. Då blir det trovärdigt både för Fabian och mig, personalen och kunderna.

Hur har ni upplevt KRAV-certifieringen?

– Det har varit jätteroligt. Jag trodde att det skulle vara tufft och mycket jobb men det var det inte. Vi behövde inte förändra någonting mer än att dokumentera och det blev bara bra att få koll på vad vi köper och varifrån, vad



Fabian och Rune Kalf-Hansen.

som är KRAV-märkt och vad som är ekologiskt. Det är fantastiskt att vi redan innan hade skapat en verksamhet som klarar av en så tuff kontroll.

Hur är det möjligt att få fram så mycket KRAV-märkta och ekologiska råvaror?

– Först och främst måste man bestämma sig för att man vill. Vi berättar för kunderna att vi har 100 procent ekologiskt för vi vill ha det trycket på oss. Det känns kreativt att tvingas hitta nya lösningar när det är svårt. Nyckeln är att anpassa menyn efter de råvaror som går att få tag på. Vi köper mycket inhemskt och i säsong. Då är det inga problem att få fram tillräckligt mycket KRAV-märkt.

*Se rutan på nästa uppslag.

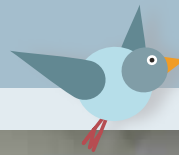


FOTO: JOHAN MARKLUND

Jenny Harold, kökschef på Montessoriskolan i Norrtälje med tre nöjda matgäster.

Lokala KRAV-bönder levererar till vinnarskola

Som friskola är man just fri, i den bemärkelsen att man får välja sina egna leverantörer utan att behöva följa lagen om offentlig upphandling.

Det KRAV-certifierade köket på Montessoriskolan i Norrtälje, som vann titeln Årets Hållbara Offentliga Gastronomi i White Guide Junior 2016, har utnyttjat möjligheten fullt ut. **TEXT EVA KVANTA**

Jenny Harold, kökschef, varför valde ni att KRAV-certifiera er verksamhet?

– KRAV är ett inarbetat märke som borgar för att det är bra produkter och att djuren har det bra. Då blir det också lättare att tala om sådant som djurvälstånd och miljö utifrån det, vilket i sin tur blir en sorts utbildning för barnen.

Ni har också valt att prioritera närproducerad mat. Varför är det viktigt för er?

– För att få respekt för maten är det nödvändigt att se hur det går till när den produceras, det är min övertygelse. Till exempel brukar vi ta med barnen till vår grönsaksproducent Senneby trädgård. Dan som driver den brukar förklara att han vårdar humlorna på

vintern för att över huvud taget få tomater, många barn har ingen aning om det sammanhanget. Och den som själv har sett tomaterna i växthusen slänger inte gärna maten.

Hur började ert arbete mot en KRAV-certifiering?

– 2009 började vi undersöka hur det går till att KRAV-certifieras, efter

att jag och Anne-Marie som är rektor fått samma idé. Sedan fick vi mycket hjälp av KRAV längs vägen. 2010 blev vi certifierade på nivå ett. I dag har vi själva räknat ut att vi ligger på 55 procent ekologisk och KRAV-märkt råvara.

Ändå ligger ni kvar på nivå 1, vad beror det på?

– Skolan har expanderat, på sju år har vi gått från att laga 147 portioner till dagens 520 portioner. Vi har valt att behålla nivå ett ifall vi inte skulle mäktas med att upprätthålla en högre nivå när vi skulle utöka så mycket. När vi haft vår revision i år får vi se om vi kan gå upp en nivå.

Ni har valt en lite ovanlig taktik och uppmanat era leverantörer att ställa om och bli KRAV-certifierade, istället för att helt enkelt välja sådant som fanns på marknaden.

Varför?

– Vi vill ha KRAV-märkta produkter om det går, samtidigt vill vi ha närproducerat. Därför tog vi redan från början kontakt med de lokala producenterna och sa att vi gärna vill att de blir certifierade. Vår grönsaksproducent är KRAV-certifierad sedan länge och nu har vår lammproducent äntligen fått sin certifiering!

Hur gjorde ni konkret för att påverka exempelvis lammproducenten?

– Det var ett roligt arbete, vi hjälpte till med att förmedla kontakten till KRAV så att han skulle komma igång. Om man själv har kunskapen är det viktigt att dela med sig av den. Det är också bra att på förhand ta reda på vad som krävs och lägga upp det på ett bra sätt inför producenten. En KRAV-certifiering blir ju också ett mervärde för producenten. Nu på hösten när det är högsäsong för lamm köper vi nästan allt han producerar – han vet att han blir av med allt.

Ogräset plockas för hand på ett bekvämt sätt.



Dan Johansson, du driver Senneby trädgård som varit KRAV-certifierad sedan 1987. Ni försörjer Montessoriskolan i Norrtälje med grönsaker året om. Hur fungerar det?

– Det fungerar bra, men det bygger på att Jenny och hennes stab verkligen tycker att vårt samarbete är viktigt och är beredda att anpassa sin matlagning efter hur det ser ut i vår odling. Sortimentet varierar beroende på årstid. För oss är det en viktig pedagogisk del att barnen får se att maten de får i skolan speglar hur det ser ut i odlingen vid den tidpunkten.

Har ni utökat er verksamhet i takt med att skolan vuxit och köpt en allt större andel av grönsakerna från er?

– Vi vill själva kunna vara fysiskt delaktiga i alla led och veta att vi har koll. Därför har vi inte utökat verksamheten, men vi har prioriterat förskolor och skolor. Vi har en viktig pedagogisk roll att fylla när det gäller att visa barnen var maten kommer ifrån. Sen är det alltid roligt att jobba mot eldsjälar, och Jenny är verkligen en eldsjäl!



Dan Johansson och Britt-Inger Nilsson driver Senneby trädgård som levererar en stor del av skolans grönsaker.

Restauranger kan KRAV-certifieras på tre olika nivåer

- **En stjärna** = minst 25 % godkända livsmedel eller 15 godkända produkter
- **Två stjärnor** = minst 50 % godkända livsmedel
- **Tre stjärnor** = minst 90 % godkända livsmedel



Nu kan du använda nya märket

I samarbete med branschen har KRAV tagit fram ett nytt märke för KRAV-certifierade restauranger. Det nya märket är ännu tydligare och du kan börja använda det redan nu. Under september skickade KRAV ut ett startpaket till alla KRAV-certifierade restauranger med nytt skyltmaterial som innehåller det nya märket. Materialet går också att beställa kostnadsfritt i KRAVs webbshop, shop.krav.se. Vill ni använda märket på er webbsida, på menyn eller på kvittot? Märket finns att ladda ner på krav.se/ladda-ner-market.

Från den 1 januari 2018 är det obligatoriskt för KRAV-certifierade restauranger att använda det nya märket.



KRAVs nya märke visar tydligare vilken nivå restaurangen är certifierad på.

Förbud mot PVC flyttas fram

KRAV har beslutat att förbudet mot PVC i förpackningar och engångsmaterial skjuts fram och gäller först från 1 januari 2018. Det är samtidigt som förbudet mot Bisfenol A i förpackningar införs.

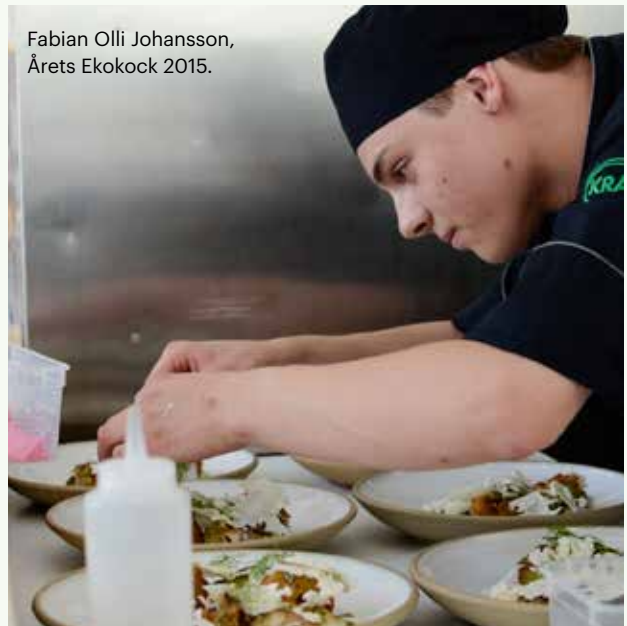
Ny konsumentkampanj på gång

I höst tar KRAV ett nytt grepp i sin kommunikation med konsumenter. Du kommer att se kampanjen "För ett himla liv" i olika former av media under hela hösten och även nästa år. Kampanjen tar sin utgångspunkt i KRAVs grundvärderingar och kommer på olika sätt att involvera såväl konsumenter som KRAV-certifierade företag.

Flera skäl att besöka NOFF i Malmö 16-17 november

På branschmässan Nordic Organic Food Fair (NOFF) på Malmömässan kan du den 16-17 november knyta kontakter med hundratals leverantörer av ekologisk mat och dryck. I KRAVs paviljong har du möjlighet att träffa oss och KRAV-certifierade livsmedelsföretag. Under mässan arrangerar Föreningen Ekokockar tre tävlingar för ekokockar i samverkan med KRAV. 16 november utses vinnaren i ungdomstävlingen Unga Ekokockar. Samma dag går också finalen av Årets Ekokock. Då tävlar kockar på svenska restauranger som är, eller är på väg att bli, KRAV-certifierade. Den 17 november representerar vinnaren i Årets Ekokock Sverige i Nordic Organic Chef of the Year.

Fabian Olli Johansson,
Årets Ekokock 2015.



Kontakta KRAV

Är ditt kök KRAV-certifierat eller funderar ni på att ta steget? Staffan Carlberg är kundansvarig för offentlig sektor på KRAV och besvarar gärna dina frågor. Tel: 070-311 05 70.

E-post: Staffan.Carlberg@krav.se.

På krav.se/offentlig-sektor finns information och stöd samlat.