

Certifiering för KRAV Restaurang, storhushåll och servering samt Kedjecertifiering



SMAK Certifiering AB erbjuder KRAV-certifiering av restauranger, storhushåll och servering samt kedjecertifieringar i hela landet.

Att certifiera sin restaurang behöver inte vara så svårt. Nivåindelningen bygger på hur stor andel hållbara livsmedel som restaurangen använder under året, baserat på restaurangens årliga totala inköpsvärde för livsmedel. Till hållbara livsmedel kan restaurangen räkna KRAV-certifierade, men också MSC-certifierade samt EU-ekologiska livsmedel. Det finns fyra nivåer att välja på:

- Grundnivå:** Minst 20 procent av årets totala inköpsvärde måste vara hållbara livsmedel, varav minst 10 procent är KRAV-märkt.
- Premiumnivå brons:** Minst 30 procent måste vara hållbara livsmedel, varav minst 20 procent är KRAV-märkt.
- Premiumnivå silver:** Minst 60 procent måste vara hållbara livsmedel, varav minst 40 procent är KRAV-märkt.
- Premiumnivå guld:** Minst 90 procent måste vara hållbara livsmedel, varav minst 60 procent är KRAV-märkt

Förberedelse

Vad som gäller för de olika nivåerna och andra regler angående ert miljöarbete kan du läsa om på KRAV:s hemsida [Regler restaurang](#)

Kap 2 Allmänna regler för certifiering

Kap 3 Allmänna verksamhetsregler

Kap 15 Restaurang, storhushåll och servering samt kedjecertifiering

Kap 20.4 Märkning och marknadsföring

Ni kan också gå igenom KRAV:s [Checklista för restaurang](#) som är tänkt som ett hjälpmedel för KRAV-certifierade restauranger eller storhushåll.

Utbildning

Se till att all personal som arbetar med servering och tillagning ska ha genomgått en utbildning om KRAV samt om ekologisk och hållbar produktion. Det finns tillgänglig webbutbildning samt utbildningsmaterial (även på engelska) på KRAV:s hemsida.

Ansökan

Intresseanmälan eller ansökan kan göras digitalt på www.smak.se. Ansökan övergår till avtal då den undertecknats av dig och handläggare på SMAK. Avtalet gäller tills vidare men kan sägas upp skriftligen med två månaders uppsägningstid, när som helst under året.

Bokning av besök

En revisor får i uppdrag att boka ett besök på restaurangen och kontaktar er för att boka in ett revisionsdatum. Beroende på er förberedelse tar revisionen mellan 1-2 timmar på plats.

Revision

Genom att inspektera lokalerna och diskutera med restaurangens representant kan revisorn bilda sig en uppfattning om hur drift och rutiner fungerar på restaurangen och om KRAV:s regler uppnås. Revisorn tittar också på hur verksamheten bokför inköpen av EU-ekologiska, MSC-märkta och KRAV-märkta produkter. Det är viktigt eftersom nivån på KRAV-certifieringen baseras på hur stor del av inköpen i % som är EU-ekologiska/MSC/KRAV.

Certifikat

När revisionen är genomförd, eventuella avvikelser är åtgärdade och revisionen granskad och godkänd utfärdas restaurangens KRAV-certifikat som ska placeras synligt för era gäster.

Marknadsföring

Så snart certifikatet har utfärdats kan restaurangen marknadsföra sig med KRAV-märket för restaurang. Restaurangen får då också tillgång till marknadsförings- och informationsmaterial som KRAV tillhandahåller på sin hemsida

För aktuellt pris kontakta SMAK Certifiering AB. En årlig licensavgift till KRAV tillkommer.

Driver ni flera kök med gemensam styrning, kan ni certifiera er som en kedja. För mer information kontakta oss gärna!

Välkommen till SMAK Certifiering AB!

SMAK Certifiering AB
Hedvig Möllers gata 12
223 55 Lund

Telefon (växel) 020-61 62 63

certifiering@smak.se • www.smak.se

SMAK
CERTIFIERING AB