

Information gällande certifiering KRAV Restaurang och storhushåll

SMAK Certifiering AB erbjuder KRAV-certifiering av restauranger och storhushåll i hela landet.

Att certifiera sin restaurang behöver inte vara så svårt. Det finns tre nivåer att välja på och för att det ska vara lättare att komma igång kan man starta på den lägsta nivån och sedan utöka omfattningen efterhand. Vad som gäller för de olika nivåerna kan du läsa om på KRAV:s hemsida [Restaurang och Storkök](#)

1. **Förberedelse** Läs på vad som gäller för certifieringen i KRAV:s regler som du hittar på KRAV:s hemsida. Läs främst följande delar;
Kap 2 Allmänna regler för certifiering
Kap 3 Allmänna verksamhetsregler för alla KRAV-anslutna
Kap 15 Regler för restauranger och storhushåll
Kap 20.10 Märkning och marknadsföring för restauranger

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

2. **Utbildning** Det är viktigt att personalen har kännedom om vad KRAV står för och vilka regler som gäller. Utbildningsintyg ska kunna uppvisas och på KRAV:s hemsida hittar ni hjälpmaterial som ni kan använda er av [Utbildning för restaurang](#).
3. **Ansökan** Ansökan kan göras digitalt på www.smak.se. Med välkomstmajlet skickas även en blankett som ska fyllas i och signeras och skickas in till SMAK Certifiering AB. Denna blankett utgör sedan avtalet mellan er och SMAK Certifiering AB.
4. **Bokning av besök** En revisor får i uppdrag att boka ett besök på restaurangen och kontakter er för att boka in ett revisionsdatum.
5. **Revision**
 - ❖ **Nivå** Köksansvarig och revisorn diskuterar vilken nivå på certifiering som är lämplig.
 - ❖ **Drift och rutiner** Genom att inspektera lokalerna och diskutera med köksansvarig kan revisorn bilda sig en uppfattning om hur drift och rutiner fungerar på restaurangen.
 - ❖ **Bokföring** Revisorn tittar också på hur köksansvarig 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 som är EU-ekologiska/MSC/KRAV.
6. **Certifikat** När revisionen är genomförd, eventuella avvikelser är åtgärdade och revisionen granskad och godkänd utfärdas restaurangens KRAV-certifikat.
7. **Märkning** Så snart certifikatet har utfärdats kan restaurangen marknadsföra sig med KRAV-märket. Restaurangen har också tillgång till marknadsförings- och informationsmaterial som KRAV tillhandahåller.

För aktuellt pris kontakta SMAK Certifiering AB. En årlig licensavgift till KRAV tillkommer (www.krav.se).

För mer information kontakta oss gärna!

//SMAK Certifiering AB