

Tre KRAV-märkta Michelinkrogar i Göteborg

Thörnströms kök, SK Mat & Människor och Koka ligger i Göteborg och har alla stjärnor i prestigefulla Guide Michelin. Nu kan de även stoltsera med att vara KRAV-certifierade. För Björn Persson, krögare på Koka, handlar certifieringen om att ta restaurangens filosofi om hållbart producerad mat ett steg längre.

- Den typ av restaurang som vi tillhör bör ta ett stort miljöansvar. Om vi, som jobbar med säsongsbaserad västsvensk mat, klarar att hitta nog med ekologiska råvaror så klarar andra också av det! Håkan Thörnström driver Thörnströms kök tillsammans med Anne Thörnström. Även de har jobbat med en ekologisk inriktning de senaste åren. - När vi har sökt efter den bästa råvaran så har den ofta varit ekologisk, säger Håkan Thörnström, som märker att kroggästerna gärna väljer en restaurang med ett seriöst miljöarbete. - Att vi kan skylta med att vi jobbar efter KRAVs regler stärker ytterligare gästernas förtroende för det arbete vi gör. Alla restauranger som är medlemmar i restaurangföreningen i Göteborg måste vara miljödiplomerade. KRAV-certifiering är en av valmöjligheterna och den väg som Håkan Thörnström har propagerat för. - Vi hade allt att vinna på att KRAV-certifiera oss eftersom reglerna är så kopplade till den ekologiska råvaran och enkla att applicera på vår verksamhet. För Stefan Karlsson, krögare på SK Mat & Människor, är KRAV-certifieringen med dess tre nivåer ett verktyg som sporrar till att öka andelen KRAV-märkt på menyn. - Man måste inte vara världsmästare från början. Skulle alla krogar bara börja med att byta ut 15 produkter till KRAV-märkta skulle det göra stor skillnad. Det finns sedan tidigare två KRAV-certifierade restauranger som är med i Guide Michelin: Restaurang Volt i Stockholm och PM & Vänner i Växjö. PM & Vänner fick sin efterlängttade stjärna i februari. Totalt finns 170 KRAV-certifierade restauranger i Sverige. Restauranger kan KRAV-certifieras med ett, två eller tre KRAV-märken för att visa matgästerna hur stor del av restaurangens mat som är tillagad med godkända råvaror. Ju mer godkända råvaror desto fler KRAV-märken: Ett märke = 25 % godkända livsmedel eller 15 godkända produkter Två märken = minst 50 % godkända livsmedel Tre märken = minst 90 % godkända livsmedel Koka, Thörnströms kök och SK Mat & Människor är certifierade på nivå ett. Bild: Anne och Håkan Thörnström, Thörnströms kök.