



2021-08-19 07:00 CEST

Blidösundsbolaget KRAV-certifierar båtarnas serveringar

Rederiet Blidösundsbolaget har KRAV-certifierat serveringarna på sina 34 båtar med caféer och restauranger ombord. Genom att göra det möjligt för resenärerna att välja ekologiska KRAV-märkta produkter under båtturerna i Stockholms skärgård, visar bolaget att det satsar på hållbarhet.

– Det är naturligt att vi valde att bli KRAV-certifierade. Vi har länge arbetat utifrån ett hållbarhetstänk och serverar redan många KRAV-märkta produkter. En KRAV-certifiering blev nästa steg för att visa gäster och resenärer att vi har en hållbar och medveten servering, säger Agneta Gustavsson,

restaurangchef på Blidösundsbolaget.

– KRAV-certifieringen ger ett mervärde som visar att man som rederi kan göra ett medvetet val och vara angelägen om vad man serverar sina gäster och resenärer. Det är också något som stärker och motiverar personalen, säger Agneta Gustavsson.

Blidösundsbolaget är känt för sina båtar – några byggda redan i början av 1900-talet. Rederiet erbjuder dagsutflykter, musikkryssningar och matkryssningar i Stockholms skärgård.

– Vi är väldigt glada för att Blidösundsbolaget gått in i en KRAV-certifiering med sina båtar. Förutom att en viss del av inköpen då ska vara KRAV-märkta, innebär en certifiering också bland annat att man bara har miljömärkta rengöringsmedel i sina kök och att man inte använder miljöfarliga engångsplaster. Alla resenärer i Stockholms skärgård kan nu njuta av den bästa maten på sin resa, säger Staffan Carlberg, marknads- och regelansvarig för restauranger och storhushåll på KRAV.

Blidösundsbolaget har KRAV-certifierats på den första nivån, och siktar på att fortsätta sitt hållbarhetsarbete till den andra nivån i KRAVs certifiering för restauranger. Bland annat väljer de därför allt fler KRAV-certifierade produkter när de ska ta in nya varor i sortimentet.

Fakta om KRAV-certifiering av restauranger

Restauranger kan KRAV-certifieras på tre nivåer, som visar matgästerna hur stor andel av restaurangens mat som är tillagad med råvaror som KRAV räknar som godkända. Ju större andel godkända råvaror, desto fler stjärnor är ifyllda på det särskilda KRAV-märket för restauranger. En stjärna på nivå ett, betyder att 15 produkter eller minst 25 procent av råvarorna är godkända av KRAV. Två stjärnor på nivå två betyder minst 50 procent godkända råvaror, och tre stjärnor på den tredje och högsta nivån betyder minst 90 procent godkända råvaror.

Kontakt:

Agneta Gustavsson, restaurangchef på Blidösundsbolaget, 070-356 11 22
Staffan Carlberg, marknads- och regelansvarig för restauranger och

storhushåll på KRAV, 070-311 05 70

Carina Johansson, pressansvarig på KRAV, 070-607 30 78