



2019-11-04 11:00 CET

Ekologiska matlådor och hälsohus i Uppsala

”Vi anser att ett ekologiskt val alltid är ett smart val!” Så skriver KRAV-certifierade Uppsalaföretaget Happy Food på sin hemsida. Nu planerar de för ett ”hälsohus”, och onsdag 6 november öppnar de en matbutik i centrala Uppsala där de ska sälja hämtmat och matlådor till hälsomedvetna men stressade stadsmänniskor.

– Efterfrågan på ekologiskt och KRAV ökar. Människor blir alltmer medvetna om vad de stoppar i sig, samtidigt som många har svårt att hinna laga mat själva, säger Lena Hägg, en av ägarna till Happy Food.

Happy Food har sedan 2009 hållit till i industriområdet i södra delarna av Uppsala, där de har sålt matlådor genom "ett hål i väggen". Nu öppnar de en matbutik i Svavagallerian, vid tågstationen i Uppsala.

Sedan 2012 har de varit KRAV-certifierade för restaurang och livsmedelsförädling, och använder nu 70 procent KRAV-märkta och ekologiska råvaror i sin matlagning. Deras huvudsakliga kunder är i dag 1 000 förskolebarn, 200 elever och 200 pedagoger i Uppsala. De har också catering och säljer till företagskunder, och via deras hemsida går det att köpa och prenumerera på färdiglagad mat.

– Det började med att vi lagade mat till förskolor och ville höja nivån på matens kvalitet. Då valde vi att KRAV-certifiera oss, eftersom KRAV är ett starkt varumärke som står för kvalitet, säger Lena Hägg.

"Bekämpningsmedel smakar inte"

En sak som hon särskilt framhåller är att KRAV-märkta råvaror odlas utan naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel.

– Då slipper man få i sig den cocktail av bekämpningsmedel som finns i icke-ekologisk mat. Sånt känner man inte – bekämpningsmedel smakar inte. Bönderna slipper också utsättas för bekämpningsmedel i sitt arbete, och naturen slipper utsläpp av gifter i sjöar, vattendrag och grundvatten, säger Lena Hägg.

Ska bygga ett "hälsohus"

Deras hållbarhetsfilosofi omfattar inte bara själva maten. För att minska koldioxidutsläpp från transporter samordnas råvaruleveranser, och transporter av beställda maträtter till kunder gör de med bland annat en elbil. Till sommaren 2021 räknar Lena Hägg med att ett nytt sk passivhus ska stå klart i Uppsala. Det ska bli ett "hälsohus" på 1 000 kvm med nytt produktionskök och butik på bottenvåningen och möjlighet för hälsoinriktade företag att hyra in sig på övervåningen.

16 KRAV-märkta restauranger

I Uppsala finns nu sammanlagt 16 KRAV-certifierade restaurangverksamheter

som erbjuder mat lagad av ekologiska och KRAV-märkta råvaror. Två av dem är öppna för allmänheten; förutom Happy Food även Johanna & Mat som serverar luncher och erbjuder catering.

Kontakt:

Josefine Larsson, Marknads- och regelutvecklare Restaurang och storkök
KRAV, 072-712 33 53

Nina Halling, Kommunikationschef KRAV, 070-842 43 73