



Krögarna Jacob Holmström och Anton Bjuhr på Gastrologik.

2018-10-25 14:07 CEST

## Gastrologik nu KRAV-certifierade

**De har en stjärna i Guide Michelin och med sin fjärdeplats i White Guide blir Gastrologik även den KRAV-certifierade restaurang med högst ranking i guiden.**

**– Vi har jobbat på ett hållbart sätt sedan starten men KRAV sporrar oss att bli ännu bättre, säger krögaren Jacob Holmström.**

År 2011 slog Gastrologik upp portarna på Artillerigatan på Östermalm i Stockholm. Här, ett stenkast från Strandvägen och Dramaten, har krögarna

Jacob Holmström och Anton Bjuhr skapat en restaurang med inspiration från den nordiska naturen.

– Vi har försökt att forma restaurangen på ett medvetet sätt och har alltid arbetat nära våra producenter. Vi väljer att köpa råvarorna från gårdar där djuren är etiskt uppfödda och vi tycker att KRAVs djurregler driver på i rätt riktning för god djuromsorg. Vi ser också att många av våra producenter har ett engagemang för KRAV och är väldigt medvetna, säger Jacob Holmström.

**Att restaurangen byter råvaror varje dag** och har många olika leverantörer var en utmaning när Jacob och Anton skulle välja vilka produkter och råvaror som skulle vara KRAV-märkta.

– Vi har alltid gillat begränsningar för det uppmuntrar oss att bli mer kreativa. KRAV är också ett jättebra bevis för oss att vi är med och driver den hållbara utvecklingen inom branschen. Certifieringen och de olika delarna som ingår ger en tydlighet och en målbild gentemot personalen och hela företaget, säger Anton Bjuhr.

– Gastrologik är ett gott exempel på hur en restaurang kan visa transparens gällande råvarorna de köper in. Att berätta var maten kommer från och öppna upp för en oberoende kontroll är både modigt, ansvarsfullt och helt rätt i tiden. Vi hoppas att Gastrologik kan inspirera andra och bidra till en ännu mer öppen restaurangscen, säger Cecilia Lenbäck, Affärsområdeschef Livsmedel på KRAV.

**Jacob och Anton tycker att** de alltid har arbetat på ett öppet sätt men hoppas att de blir ännu bättre på att arbeta hållbart när de nu har valt att KRAV-certifiera restaurangen. De har redan upptäckt flera positiva saker med certifieringen.

– KRAVs regler har fått oss att upptäcka vissa brister vi tidigare haft i verksamheten. Till exempel har vi nu bytt till PVC-fri plastfilm, vi har bytt till ett elavtal som endast rymmer förnybar el samt satt en plan för hur vi ska optimera källsorteringen, säger Anton Bjuhr.

Restaurangen har sedan 2013 en stjärna i Guide Michelin och i 2018-2019 års upplaga av White Guide kammade Gastrologik hem en fjärdeplats med 38 av 40 matpoäng, samt 94 av 100 totalpoäng. Genom KRAVs samarbete med White Guide synliggörs vilka restauranger i guiden som är KRAV-certifierade.

Gastrologik är i dagsläget KRAV-certifierade på nivå ett av tre.

**Kontakt:**

Jacob Holmström – [jacob.holmstrom@gastrologik.se](mailto:jacob.holmstrom@gastrologik.se) 08-6623060

Anton Bjuhr – [anton.bjuhr@gastrologik.se](mailto:anton.bjuhr@gastrologik.se) 08-6623060

---

**Det här är KRAV:**

Sveriges mest kända miljömärkning för mat, uppbyggd på ekologisk grund med särskilt höga krav på djuromsorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan.

KRAV-märket är ett registrerat varumärke hos Patent- och registreringsverket. Registreringen ger KRAV ekonomisk förening ensamrätt till varumärket KRAV.