



Rune och Fabian Kalf-Hansen. Foto: Charlotte Gawell

2020-11-26 09:00 CET

## Kalf&Hansen fick pris för ekologisk snabbmat

**KRAV-certifierade snabbmatsrestaurangen Kalf&Hansen har vunnit KRAVs pris 360°Lighthouse, som går till pionjärer och inspiratörer när det gäller ekologi och hållbarhet i restaurangbranschen. Kalf&Hansens motto är "Ekologisk mat för alla". Vinnarna presenteras i restaurangguiden 360°Eat Guide.**

– Vi är så stolta att vi får ett sådant här pris! Vi delar det med vår personal och våra råvaruproducenter, som gör det möjligt för oss att jobba med det vi

älskar. Vi vet hur producenterna kämpar nu under pandemin för att få det att funka. Det här är ett superlagarbete, inget man gör själv, säger Fabian Kalf-Hansen, delägare i restaurangen Kalf&Hansen.

Motiveringen till priset, översatt till svenska, lyder: "Nordisk, ekologisk snabbmat som serveras efter säsong och under ledning av pappa Rune och hans son Fabian. Detta är cirkulär matlagning för folket – trevligt, modernt och gott, utan några tillsatser – en FYR [med hänvisning till prisets namn Lighthouse=fyr] som lyser upp och visar vägen."

### **Mat för alla generationer**

I Kalf&Hansens två KRAV-certifierade restauranger i Stockholm serveras kött-, fisk- och vegetariska frikadeller med tillbehör. Mitt under pågående pandemi öppnade de i våras en ny restaurang i jättestora lokaler på Bolinderplan, granne med ett äldreboende. När pandemin lägger sig, är de äldre välkomna till den nya matsalen i restaurangen.

– Vi vill åstadkomma förändring. Erbjud ekologisk mat för alla generationer till rimliga priser, säger Fabian Kalf-Hansen, som också tycker att maten till äldre ofta är dålig och att det är dags att göra något åt det.

De fortsätter tills vidare att komplettera lunchservering och hämtmat med leverans av färdigrätter till SJ, bagerier, butiker och andra restauranger, något de hoppas kunna utöka.

### **"Skulle behövas fler som Rune och Fabian"**

Cecilia Lenbäck, KRAVs affärsområdeschef för livsmedel, säger så här om vinnarna:

– Kalf&Hansen arbetar ständigt med utveckling, de månar om och lyfter sina leverantörer, samarbeten är en viktig del i deras verksamhet och de är goda föredömen på många vis. Trots rådande pandemi så ger de inte upp, de vågar satsa, de hittar nya sätt att servera sin mat och framför allt så står de för sin filosofi och tror på den väg de gör till 100 procent. Branschen skulle behöva fler som Rune och Fabian.☒☒☒

I flera av tävlingens tio kategorier var KRAV-certifierade restauranger och

hotell nominerade, och i kategorin 360°Hotel vann KRAV-certifierade hotell Strandnära i Mörbylånga på Öland. På guidens rankinglista över de hållbaraste restaurangerna i Norden finns flera KRAV-certifierade, bland de främsta Lilla Bjers i Västerhejde på Gotland.

360°Eat Guide kombinerar hållbarhet och gastronomi. Initiativtagare är Bergkvist Publishing tillsammans med tidningen Restaurangvärlden och några av Nordens bästa kockar. Bakom guiden står 11 partners, däribland KRAV. Guidens jury arbetar självständigt utan inflytande från partners, restauranger eller hotell när de testar och bedömer 100-tals restauranger och hotell över hela Norden.

Guiden ges ut digitalt på engelska och lanserades i fjol.

**Läs mer om 360°Eat Guide:** <https://360eatguide.com/articles/kalf-hansen-is-the-winner-of-360lighthouse-2020/>

**Läs mer om KRAV-märkta restauranger:**<https://www.krav.se/krav-markt/det-har-ar-krav/det...>

**Kontakt:**

Carina Johansson, pressansvarig KRAV, [carina.johansson@krav.se](mailto:carina.johansson@krav.se), 070-962 34 23

Cecilia Lenbäck, affärsområdeschef Livsmedel KRAV, [cecilia.lenback@krav.se](mailto:cecilia.lenback@krav.se), 072-545 30 20

**Pressbilder:**

Pressbilder från Kalf&Hansen  finns i vårt

pressrum: <https://www.mynewsdesk.com/se/pressroom/krav>