



En av KRAVs första webbutbildningar riktar sig mot alla typer av restauranger.

2019-04-24 09:59 CEST

KRAV satsar på webbutbildningar

För att väcka intresse och nyfikenhet på KRAV och KRAV-certifiering bland lantbrukare, restauranger, butiker och livsmedelsföretag satsar nu KRAV på webbutbildningar. De två första är en utbildningsfilm för restauranger och en generell utbildning om KRAV.

– Många företag och organisationer är nyfikna på KRAV. Genom att satsa på enkla, webbaserade utbildningar hoppas vi kunna underlätta för fler företag att ta steget och KRAV-certifiera sin verksamhet och därmed vara en del av att driva utvecklingen för mer hållbara livsmedel, säger Anita Falkenek, vd på KRAV.

Restaurangutbildningen riktar sig till alla typer av restauranger såsom offentliga storkök, caféer och andra typer av måltidsverksamheter. Utbildningen förklarar KRAVs regler och hur man går tillväga för att certifiera sig, och fungerar alltså som en introduktion till en certifiering, men den passar också för nyanställda på KRAV-certifierade restauranger.

– Vi har sett i en undersökning att hela 81 procent av restauranggästerna tycker det är viktigt att mat som serveras på restauranger är hållbart producerad. Med webbutbildning vill vi underlätta för fler restauranger att bli KRAV-certifierade, säger Josefine Larsson, marknads- och regelutvecklare på KRAV, som medverkar i restaurangfilmen.

Marcus Larsson är F&B Manager för KRAV-certifierade restaurangkoncernen Avenyfamiljen i Göteborg, och en av dem som uttalar sig i restaurangfilmen.

– Det är viktigt att de anställda är utbildade så att de kan känna sig trygga inför gästerna och svara på frågor om vad KRAV-certifieringen innebär. KRAV är en kvalitetsstämpel för våra gäster, som har blivit alltmer medvetna och vill veta vad de äter. De vill ha bra råvaror utan en massa tillsatser och det är ju vad KRAV står för, säger Marcus Larsson.

KRAV kommer successivt att lansera flera utbildningsfilmer, bland annat en utbildning för de som arbetar med import av livsmedel och foder som ska KRAV-märkas. Syftet med satsningen är att väcka intresse för KRAV, förklara mervärdet med en certifiering och hur det i praktiken går till att KRAV-certifiera sin verksamhet eller produkt.

De två utbildningar som nu lanseras är tillgängliga kostnadsfritt fram till sista juli. Utbildningarna har tagits fram av KRAV i samarbete med krogarna.se, och erbjuds via en plattform på internet.

Trailers (ca 30 sek) till utbildningsfilmerna finns här: [restaurang](#) och [grundutbildning](#)

Kontakt:

Carina Johansson, projektledare e-learning, 070-607 30 78,
carina.johansson@krav.se

Nina Halling, kommunikationschef, 070-842 43 73, nina.halling@krav.se

För att ta del av utbildningarna, gör så här:

1. Gå in på <https://utbildning.krav.se/> För bästa resultat, använd webbläsaren Google Chrome. Hämta Google Chrome här: <https://www.google.se/chrome/>
2. Skapa ett studentkonto (längst upp till höger på sidan)
3. Lägg till den utbildning du vill gå.
4. Du måste svara rätt på en viss andel frågor för att kunna gå vidare till nästa del i utbildningen. Om du blir underkänd på ett prov, kan du klicka på de besvarade frågorna och se de rätta svaren. Sedan kan du göra om provet och gå vidare. När du har klarat hela utbildningen och slutprovet, får du ett intyg som du kan ladda ner och skriva ut.
5. Du kan gå utbildningen igen hur många gånger du vill under gratisperioden.

Det här är KRAV:

KRAV är Sveriges mest kända miljömärkning för mat, uppbyggd på ekologisk grund med särskilt höga krav på djursorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. KRAVs uppdrag är att driva utvecklingen av ekologiska och hållbara livsmedel samt underlätta för aktörer i livsmedelskedjan och konsumenterna att agera ansvarsfullt. KRAV är en ekonomisk förening som ägs av 27 medlemsföretag och organisationer.