



WWF *for a living planet®*

Världsnaturfonden WWF

Ulriksdals Slott
170 81 Solna

Växel: 08 624 74 00

Fax: 08 85 13 29

Allmänt: info@wwf.se

anna.richert@wwf.se

www.wwf.se

Remissvar från Världsnaturfonden WWF

Förslag till nya regler restaurang och storhushåll, kapitel 15

Världsnaturfonden WWF tackar för möjligheten att bidra till KRAVs regelremiss för nya regler restaurang och storhushåll, kapitel 15. Vi på Världsnaturfonden WWF arbetar under parollen "Hållbar mat för alla" med frågor som rör vad vi äter för att minska negativ påverkan på den biologiska mångfalden och våra möjligheter att leva inom ramarna för en planet. Följande tre synpunkter vill vi dela med oss av:

1) Rött ljus för fiskar

15.1.4 Inga rödlistade fiskar eller GMO-märkta livsmedel

Du får inte servera:

- arter rödlistade enligt Världsnaturfondens fiskguide, se www.wwf.se

Vi ser helst att formuleringen ändras till

- arter med rött ljus enligt Världsnaturfondens fiskguide, se www.wwf.se

Att en art får rött ljus i WWFs fiskguide är inte samma sak som att den blir rödlistad av ArtDatabanken. I den nationella rödlistan som ArtDatabanken tar fram bedöms risknivån för om en art kommer att dö ut eller inte, baserat på populationsförändringar. WWFs "röda ljus" är en rådgivande konsumentupplysning som baserar sig på flera faktorer som beståndens status, fångstområde, fångstmetod, ekosystemspåverkan som kan orsaka ekologiska konsekvenser, utöver riktat fiske. För ArtDatabankens egen definition se länken: <http://www.slu.se/sv/centrumbildningar-ochprojekt/artdatabanken/aktuellt1/nyheter1/2014/2/ar-en-rodlistad-fisk-samma-sak-som-enfisk-med-rott-ljus/> och för WWFs fiskguide se <http://www.wwf.se/vrt-arbete/hav-och-fiske/ww-fs-fiskguide/1243694-ww-fs-fiskguide-nr-du-ska-kpa-miljvnlig-fisk>.

2) Köttguiden

WWF lanserar under maj 2015 en köttguide som bygger på www.kottguiden.se. Vi föreslår att KRAV inkluderar Köttguiden i kriterierna för KRAV-certifierade restauranger. Köttguiden kommer få stort genomslag i branschen och Svenska Kockars förening ställer sig bakom guiden. Exakt hur Köttguiden kan ges utrymme i regelverket kan diskuteras, och vi står gärna till tjänst för specifika formuleringar. Utbildning i Köttguiden, tillämpning av Köttguiden vid inköp samt tillgängliggörande av Köttguiden för kunder/gäster är förslag på åtgärder som bidrar till hållbar konsumtion av kött.

3) Utbildning i hållbar mat för alla

Vi anser att utbildning av personalen är viktig för att sprida kunskap och möjliggöra för personalen att i sin tur möta frågor från gäster och kunder. Vi ser också att kunskapen är viktig hos personal som är ansvarig för inköp, det gäller alltså inte bara personal som har interaktion med kunder. Vi vill föreslå ett tillägg till punkt 15.3 Personalens kunskaper som innebär att personalen ska ha grundläggande kunskaper om matens miljöfrågor. Minskat svinn och mindre men bättre konsumtion av kött är viktiga faktorer för hållbar mat för alla och att inkludera dessa i kriterierna för KRAVs restaurangregler skulle öka trovärdigheten samt bidra till att flytta fram positionerna för företaget i fråga samt för KRAV.

För Världsnaturfonden WWF

Gunilla Elsässer

Anna Richert

Enhetschef Ekologiska fotavtryck

Expert Hållbar mat för alla

Solna, 31 mars 2015