



# Pressmeddelande

Stockholm 2015-11-02

## Hemliga gäster gör det enklare att hitta KRAV-märkt på resan

**Intresset för ekologisk mat fortsätter att öka och allt fler väljer KRAV-märkt i butiken. Nu finns hjälp att få för alla som vill ta med sig de goda vanorna på resan – en hemlig professionell gäst som kollar åt dig. Allt ifrån museer till vandrarhem har ökat andelen KRAV-märkta produkter efter att ha kvalitets- och hållbarhetscertifierats genom Swedish Welcome.**

Sverige kryllar av fantastiska matupplevelser. Men hur ska du kunna veta vilken kvalitet maten har, och om den bidrar till en bättre värld? Swedish Welcome certifierar boenden och andra upplevelser med hjälp av besök av hemliga professionella gäster och rådgivare. Ett av de områden som bedöms är mat och dryck, där rådgivaren bland annat tittar på om turismverksamheterna har KRAV-märkta varor i sina caféer och restauranger. En verksamhet som tagit steget att KRAV-certifiera sin restaurang efter att Swedish Welcome-rådgivarna varit på besök är Visualiseringscenter C i Norrköping:

- En KRAV-certifiering var ett naturligt mål att uppnå och vi tycker det är viktigt att jobba med ekologiska och närproducerade varor. KRAV-certifieringen är ett utmärkt bevis på att verksamheten arbetar aktivt med miljötank och hållbar utveckling. Dessutom är det viktigt att våra kunder känner sig nöjda och trygga, säger Sofia Seifarth, VD på Visualiseringscenter C.

Användandet av socialt hållbara och ekologiska produkter har även ökat generellt hos de certifierade verksamheterna mellan 2014 och 2015. Den hemliga professionella gästen, Swedish Welcome-rådgivaren, berättar mer:

- När vi är ute och träffar turismverksamheterna inspireras de till att erbjuda gästerna mer KRAV-märkta produkter. För att nå de högre bedömningarna inom mat och dryck så räcker det inte med att maten är vackert upplagd och smakar gott. Den behöver också vara producerad på ett hållbart sätt.

Calle Peyron, varumärkesexpert och grundare av LOHAS Sweden, del av en växande internationell rörelse, berättar om hur hållbarhet blir allt viktigare för gästerna:



- Den växande och trendsättande målgruppen LOHAS (Lifestyle of Health and Sustainability) är lite petig när det gäller innehåll i reseupplevelsen. LOHAS-gästerna har en väl utvecklad "fejk-radar", de märker snabbt om du slarvar och försöker leverera en undermålig produkt. LOHAS-individer uppskattar när upplevelsen är utformad med ett utpräglat sinne för detaljer, levereras med hänsyn till djur och natur och bidrar till välbefinnande och hälsa.

I senaste TNS/SIFO-mätningen utgör LOHAS 37 % av svenskarna och uppskattningsvis är mellan 15-25 % av de utländska gästerna LOHAS.

- Jag tror att få varumärken vill hamna på en "Shit-list" inom hållbarhet eftersom det kommer att sprida sig snabbt med hjälp av de inflytelserika "Lohasianerna", avslutar Carl Peyron.

Lars Nellmer, VD för KRAV:

- Vi upplever ett kraftigt ökat intresse för att göra skillnad för människor, djur och miljö genom val av KRAV-märkt mat. Vi uppskattar det arbete som Swedish Welcome gör för att svara upp på detta intresse. På sikt tror vi att det blir lika självklart att välja KRAV-märkt mat på resan som i hemmabutiken.

[Hitta Swedish Welcome-certifierade boenden och upplevelser](#)

[Hitta KRAV-märkta restauranger](#)

[Se Swedish Welcome-bedömningen för Visualiseringscenter](#)

[Läs mer om LOHAS \(Lifestyle of Health and Sustainability\)](#)

### **Fakta om Swedish Welcome-bedömningen av mat och dryck**

Inom området mat och dryck bedömer Swedish Welcome-rådgivaren bland annat aspekten "socialt hållbara och ekologiska produkter". Det handlar om användningen av etiska och miljömärkta produkter, såsom KRAV, Fairtrade eller andra trovärdiga märkningar som garanterar såväl ekologisk som social hållbarhet. Men även om verksamheten erbjuder ekologiskt egenproducerat och om engångsförpackningar används. Andra aspekter som bedöms inom mat och dryck är kvalitet, presentation och lokala och säsongsanpassade råvaror.

**För mer information, kontakta:**

Jonas Oldmark, VD, Swedish Welcome, mobil: 070-855 73 11

Lars Nellmer, VD, KRAV, mobil: 070-041 99 30

Sofia Seifarth, Visualiseringscenter C, tel: 011-15 63 10

Calle Peyron, LOHAS Sweden, mobil: 0707-41 09 30

**Fakta om Swedish Welcome:**

Swedish Welcome är en unik svensk certifiering av boende och andra upplevelser, som kombinerar kvalitet och hållbar utveckling.

Genom hemliga och bokade besök i verkligheten hos svenska turistverksamheter bedömer Swedish Welcome-rådgivare hur bra verksamheterna är inom ett hundratal områden. Det handlar om allt från gästbemötande och frukostinnehåll till minskad vattenförbrukning och smarta energilösningar.

För medvetna gäster blir professionella omdömen allt viktigare vid val av boenden och andra upplevelser. Därför visas resultaten av bedömningen också upp, både hos turistverksamheten och på [www.swedishwelcome.se](http://www.swedishwelcome.se)

Bedömningsnivåerna sträcker sig från "Godtagbar" till "Enastående" och ett antal minimikrav måste vara uppfyllda för att certifiering ska kunna genomföras. Läs mer om Swedish Welcome-certifieringen på [www.swedishwelcome.se](http://www.swedishwelcome.se) Idag är fler än 200 medlemmar certifierade eller under pågående certifiering. Swedish Welcome-certifieringen har utvecklats och lanserats nationellt på initiativ av Tillväxtverket och regionala turismorganisationer.