



PRESSMEDDELANDE

Stockholm den 12 februari

För omedelbar publicering

För mer information om White Guide:

Mikael Mölsted, 070-727 21 22. mikael.molstad@whiteguide.se

För mer information om KRAV:

Emma Casserlöv, 070-665 95 30. emma.casserlov@krav.se

NOMINERADE TILL ÅRETS HÅLLBARA GASTRONOMI – White Guide i samarbete med KRAV

White Guide och KRAV premierar tydlig strävan för en hållbar utveckling

Årets Hållbara Gastronomi premierar en restaurang som förenar en stor måltidsupplevelse med en tydlig strävan att förbättra hållbarheten i den egna verksamheten och bakomliggande led. För dem är ekologiska råvaror en viktig grund för en hållbar utveckling inom restaurangbranschen – och i förlängningen för oss alla.

Priset delas ut i samarbete med KRAV på White Guide Gala den 5 mars i Blå Hallen, Stadshuset, Stockholm.

Nominerade till Året Hållbara Gastronomi 2018 är:

KALF & HANSEN, Stockholm

LILLA BJERS GÅRDSKROG, Visby

ECO BY STRANDNÄRA, Mörbylånga

RESTAURANG VOLT, Stockholm

Tidigare vinnare av Årets Hållbara Gastronomi är: 2017: Restaurang Volt, Stockholm. 2016: Lilla Bjers Gårdskrog, Visby. 2015: Lilla Bjers Gårdskrog, Visby. 2014: Lilla Bjers Gårdskrog, Visby. 2013: PM & Vänner, Växjö.

"Varje år är det lika glädjande att uppleva hur restaurangerna tar arbetet med ekologi, hållbarhet och återvinning på större och större allvar. Även symbolvärdet är enormt viktigt eftersom kockarna och krögarna på dessa krogar är förebilder för andra i branschen – och i högsta grad för sina gäster och annan matroad allmänhet", säger Mikael Mölsted, en av grundarna till White Guide.

"Det finns två tydliga trender som går hand i hand med det här priset: Att allt fler väljer att äta ute och en ökad medvetenhet om vad som ligger på tallriken. De KRAV-certifierade restaurangerna är drivande när det gäller att erbjuda gästerna en hållbar matupplevelse. Det gör det lättare för gästen att göra ett medvetet val av restaurang – vilket vi vill uppmuntra!" säger Cecilia Lenbäck, Affärsområdeschef Livsmedel på KRAV.

KRAV-märket är Sveriges mest kända miljömärkning för mat, uppbyggd på ekologisk grund med särskilt höga krav på djursorg, hälsa, socialt ansvar och klimatpåverkan. Restauranger kan KRAV-certifieras med en, två eller tre stjärnor för att visa dig som matgäst hur stor del av restaurangens mat som är tillagad med godkända råvaror, det vill säga KRAV-märkt, ekologiskt och MSC-märkt.

www.krav.se

I samarbete med

