

Diskussionsunderlag för synpunkter

Kommentarer insänds senast den 23 augusti 2006

Framtidens nyckelhålsmärkning i storhushåll

Förslag till certifieringssystem och nya kriterier

Ulf Bohman och Anita Laser Reuterswärd, Livsmedelsverket

Livsmedelsverket utreder frågan om Framtidens nyckelhålsmärkning i storhushåll. Sedan 1992 finns kriterier för märkningen men det finns ett stort behov att uppdatera dessa och dessutom skapa en kvalitetssäkring kring märkningen via en certifieringsorganisation.

Vi har under våren besökt och diskuterat frågan med olika intressenter, framför allt de stora restaurangkedjorna. Den 15 juni hade vi ett möte med ett 30-tal deltagare på Livsmedelsverket. Vi har nu arbetat fram ett diskussionsunderlag som skickas ut till de som var närvarande på mötet men också till andra intressenter inom storhushållsområdet – restauranger, restaurangkedjor, kommuner och landsting.

Vi önskar nu era kommentarer. Utredningen ska utmynna i en rapport i början av september 2006.

Dokumentationen i detta underlag utgörs av kort introduktion och en punktvis presentation av de olika förslagen.

Efter varje huvuddel har vi också lagt in de synpunkter vi fick av deltagarna (feedback) under mötet. Deltagarna fick anonymt skriva sina synpunkter på tre gula lappar med titeln *Positivt, Idéer, Utmaning* vid två tillfällen – dels efter avsnittet om förslag till kriterier dels efter avsnittet om certifieringssystem.

Era synpunkter är mycket värdefulla för oss och vi är tacksamma för alla reflektioner och kommentarer ni kan ge oss. Vi bifogar ett separat formulär för feedback. Om annat sätt att skicka in kommentarer används, märk detta med Dnr 1843/06.

Svar emottas senast den 23 augusti 2006

till Ulf Bohman I/NU, Livsmedelsverket, Uppsala

e-mail: ulf.bohman@slv.se

Postadress: Ulf Bohman I/NU, Livsmedelsverket, Box 622, 751 26 Uppsala

tel: 018-17 56 56, mobil: 0733-427 230 fax: 018 17 53 50

Innehåll

Del 1: Förslag till nya kriterier

Nyckelhålskonceptet	3
Definitioner	3
1a. Övergripande rekommendationer för hela den nyckelhålsmärkta måltiden.....	3
1b. Definitioner av måltidstyper (baserat på serveringssätt).....	4
1c. Nyckelhål på restaurang skall vara ett helhetstänkande.....	5
1d. Kriterier för maträtten	6
1 e. Rekommendationer för maträtten.....	6
1f. Tillbehören – minst & helst	7
1g. Buffémåltider	8
1h. Måltider av typ mackor och sallader	9
1i. Mellanmål	9
Feedback på förslaget till nya kriterier.....	10

Del 2: Förslag till certifieringssystem

Varför en certifiering.....	12
2a. Förslag till certifieringsorganisation.....	12
2b. Förslag till utbildningsmodell.	13
2c. Förslag till statushöjande åtgärder.....	14
2d. Förslag till uppföljning och kontroll	14
2e. Förslag till symbol.....	15
2f. Förslag till övergång för ”gamla” nyckelhålet.....	15
2g. Förslag Övergång för KeyMeal-restauranger	15
Feedback på förslaget till certifieringssystem.....	16

Del 1: Förslag till nya kriterier

Nyckelhålskonceptet

Idag kan nyckelhålet användas på fyra olika sätt.

Färdigförpackade produkter som säljs i butiker och till storhushåll sedan 1989. Ny föreskrift 1 juni 2005 (LIVSFS 2005:9). Nyckelhålet tryckt på förpackningen
Även oförpackad frukt & grönt, färsk fisk.

Nyckelhålsmärkning i storhushåll. Allmänna råd i föreskrift sedan 1992 (Menymärkning). Recept kan märkas med nyckelhålet under vissa förutsättningar

Maträttsrecept riktade till **konsumenter**. Livsmedelsverket upplåter användningen av varumärket via avtal med berörda parter (ICA, Coop, Vi-butikerna, ScanFoods, Hemköp).

Föreningen KeyMeal. Livsmedelsverket har avtal med föreningen halvårsvis. Idag ca 70 certifierade KeyMeal-restauranger i hela Sverige.

Definitioner

I detta sammanhang använder vi följande definitioner:

MÅLTID (alt meny): **Maträtt + Tillbehör**

Nyckelhålsmärkning i storhushåll skall alltid omfatta en komplett måltid

MATRÄTT: del i måltiden som ofta serveras på tallrik (eller gästen lägger själv upp på tallrik) utan tallrik, t.ex. hamburgare, wrap eller macka

TILLBEHÖR: dryck, bröd, matfett, salladsbuffé, frukt/-sallad

För vissa maträtter (t.ex. hamburgare, mackor) är brödet inte tillbehör utan ingår i maträttens kolhydratsdel

1a. Övergripande rekommendationer för hela den nyckelhålsmärkta måltiden, dvs. maträtten och tillbehören

- Tallriksmodellen ska följas
- Inkluderar en maträtt och olika tillbehör
- Maträtten ska vara näringsberäknad
- Maträtten kan serveras på en på tallrik eller som hamburgermåltid, macka mm
- Kriterier skall finnas för de tillbehör som ingår, eller kan ingå
- Grönsaker/frukt behöver ej portioneras utan kan ingå i måltiden/brickan.
- Gästen kan själv addera från salladsbuffén
- Måltider kan serveras på olika sätt.
se tabell på nästa sida.

1b. Definitioner av måltidstyper (baserat på serveringsätt)

Principen är tallriksmodellen där det är tillämpligt

Kategori:	A) Portionering + salladsbuffé	B) Buffé	C) Bords-servering	D) Över disk
Typexempel	Traditionella personal/lunch-restauranger	Bufféserving på personal/lunch-restauranger	Restauranger med fokus på middagar, affärluncher.	Hamburgare, Mackor, Sallader, Wraps när dessa serveras som hel måltid.
Serveringsform:	Portionering av maträtt på tallrik vid serveringsdisk (alt. servering vid bordet), självtag salladsbuffé, dressing, bröd, matfett och dryck	Buffé, självtag av maträtt/er, salladsbuffé, dressing, bröd, matfett och dryck	Bordsservering av hela maträtten även sallad/grönsaker, bröd, matfett och dryck	Servering över disk av alla komponenter - maträtt (inte nödvändigtvis på tallrik), sallad/frukt/sallad, dryck, bröd, matfett
Avvikelser		I vissa fall serveras/väljs dryck vid kassan		I vissa fall förekommer självtag av bröd, matfett och dryck
Näringsberäkning för nyckelhålmärkning av måltiden	Beräkningen skall omfatta hel maträtt med grönsaksdel (oavsett om dessa grönsaker portioneras på tallriken eller tas av gästen i salladsbuffé)	Se särskild kommentar	Beräkningen skall omfatta hel maträtt med grönsaksdel (alt. salladstallrik)	Näringsberäkningen skall omfatta hel maträtt (hamburgare, macka, wrap, salladsrätt etc.) med eventuellt tillägg av frukt/fruktsallad, grönsak(er)
Tillbehören	Grönsaker från salladsbuffén skall ingå i näringsberäkningen av maträtten när ingen annan (varm) grönsak ingår. I övrigt gäller särskilda krav för tillgång på salladsbordet, dressing, bröd, matfett och dryck.		Särskilda krav gäller för dressing bröd, matfett och dryck som serveras men dessa skall inte inkluderas i näringsberäkningen.	Om ex. babymorötter /frukt/fruktsallad ingår i måltiden tas dessa med i näringsberäkningen. Särskilda krav gäller för dressing, bröd, matfett och dryck som ingår, men dessa skall inte inkluderas i näringsberäkningen.

Del 1: Förslag till nya kriterier

1c. Nyckelhål på restaurang skall vara ett helhetstänkande.

Ett viktigt praktiskt och pedagogiskt verktyg för arbetet med nyckelhålmärkta måltider är **tallriksmodellen**. Den är ett stöd i råvaruplanering, framtagande av receptur och förstås vid servering av maträtten eller presentation av visningstallrik. Även i de fall där maträtten visuellt inte kan presenteras enligt tallriksmodellen ger den en vägledning vid tillagning/tillredning.

Erfarenheter från utbildningar kring nyckelhål och bättre matlagning har visat att **produktkunskap, känsla för mått och mängder, kännedom om tillagningsmetoder och tallriksmodellen** lägger en viktig grund för att kunna kvalitetssäkra den nyckelhålmärkta maträtten och kan bidra till en positiv påverkan på hela restaurangens utbud .

- Produktkunskap
- Känsla för mått och mängder
- Kännedom om tillagningsmetoder
- Tallriksmodellen

Kunskap kring dessa fyra delar är en viktig grund för att kunna kvalitetssäkra den nyckelhålmärkta måltiden.

Finns denna kunskap så kan det också bidra till en positiv påverkan på hela restaurangens utbud.

På en restaurang som serverar nyckelhålmärkta måltider skall:

- det vara enkelt att välja en god, välbalanserad måltid
- det hälsosammare valet underlättas i alla led av gästens beslutprocess
- Menyerna, utbudet av tillbehör och serveringspersonalens kommunikation vara tydlig, enkel och lockande

Del 1: Förslag till nya kriterier

1d. Kriterier för maträtten

För maträtten gäller ett antal kriterier som rätten skall följa.

- Energivärdet skall vara mellan 400-600 kcal per portion
- Fettinnehållet får vara högst 30 energiprocent
- Maträttens fördelning ska i princip följa tallriksmodellen och innehålla tre olika delar:
 - en kolhydratdel
 - en del med rotfrukter, baljväxter och andra grönsaker och / eller frukt och bär
 - en mindre del av proteinrika livsmedel
 - Om maträttens kolhydratiska del innehåller ris, pasta eller deg (t.ex. pizza/pirogdeg) skall dessa produkter vara **fiberrika**, och i de fall där det är tillämpligt, **följa reglerna för nyckelhålmärkning** av motsvarande produkter
 - **Grönsaksdelen** med rotfrukter, baljväxter eller andra grönsaker och/eller frukt och bär skall innehålla **minst 80 g** av dessa (exkl. potatis)

1 e. Rekommendationer för maträtten

Förutom kriterierna ingår tre stycken rekommendationer.

- Vid tillagning används i största möjliga utsträckning **flytande margarin eller olja**
- Låt inte maträtten bli alltför mager, minst 10 gram fett per portion är ett bra riktvärde
- Var **återhållsam** med användningen av **koksalt**

Del 1: Förslag till nya kriterier

1f. Tillbehören – minst & helst

Typ av livsmedel	Godkänt livsmedel	<i>MINST</i> Krav för utbudet på nyckelhåls-certifierad rest.	<i>HELST</i> Rekommandation nyckelhåls-certifierad rest.
Dryck	Vatten Lättöl Lättmjölk	Vatten	
Bröd	Nyckelhålsmärkt	Ett mjukt + ett hårt bröd Nyckelhålsmärkt.	Halva brödbudet nyckelhålsmärkt
Matfett	Nyckelhålsmärkt	Ett matfett ska vara nyckelhålsmärkt	Hälften av matfettet nyckelhålsmärkt
Salladsbuffé	Grönsaker /råkost som ej blandats med oljebaserad dressing el röra	Minst 3 sorters grönsaker/råkost ej blandats m oljebaserad dressing el röra	Hälften av salladsbuffén grönsaker/råkost, ej blandats m oljebaserad dressing el röra
Dressing	Max 5% fett	Minst en dressing fetthalt högst 5%	1/2 dressingens fetthalt högst 5%
Frukt	Obegränsat	Minst 1 frukt	Varierande fruktsortiment

Del 1: Förslag till nya kriterier

1g. Buffémåltider

Buffé/självtag där alla måltidens komponenter portioneras av gästen själv, det vi kallar kategori B (i tabellen ovan) ökar i omfattning. De företrädare för personal / företagsrestauranger vi intervjuat uppger att ungefär hälften av deras enheter har självtag idag. I vissa fall är denna siffra högre, några restaurangkedjor uppger att mer än 70% av deras enheter har buffé/självtag. Alla är eniga om att buffé/självtag/foodcourts är en serveringsform som alltmer kommer att ta över.

Problemet/utmaningen med självtag är att möjligheterna från restaurangens sida att ha kontroll över proportioner och fördelning i måltiden minskar kraftigt. Självtag tenderar också att ge större portioner/ökad råvaruåtgång. Att därför kunna lägga en garanti på att buffémåltiden kommer att följa kriterierna och bli nyckelhålmärkt är svårare än vid portionering. Det åligger gästen att såväl välja maträtt och som att servera sig själv denna i bra proportioner. Men trots svårigheterna känns det angeläget att titta på möjligheterna att kunna servera nyckelhålmärkta måltider även i bufféform. Det finns idag intressanta studier gjorda av konsumtionen i bufférestauranger som visat på möjligheterna att påverka konsumtionen genom utbud/råvaruval, tillbehör och organisation av buffén.

OBS: Detta förslag är inte primärt inriktat på buffémåltider. Men att hitta fungerande kriterier för buffémåltider är ett viktigt nästa steg. Därför är vi tacksamma för alla synpunkter.

- **Buffé/självtag blir allt vanligare** De större personal/lunchrestaurang-kedjorna uppger att fördelningen mellan buffé och portionering är ungefär 50-50.
- **Utmaning med buffé**
 - Portioneringen blir helt gästens ansvar
 - Råvaruåtgång ökar / större portioner

Hur får vi in tänkandet kring tallriksmodellen?

Funderingar vad skulle kunna krävas för att buffémåltider skall kunna märkas

- Endast en tallrik (dvs. ingen liten salladstallrik)
- Salladsbordet först
- Visningstallrik / visningbild av dagens rätt i bra proportioner / tallriksmodellen
- Tydlig information till gästen - att det i buffén går att få en god, välbalanserad måltid. Gästerna själva har möjligheten (men också ansvaret) att sätta samman sin måltid
- Kontinuerlig uppföljning av konsumtionen/per serverad portion
- Eventuellt krav på att alla rätter i buffén skall vara nyckelhålsrätter / produkter

Del 1: Förslag till nya kriterier**1h. Måltider av typ mackor och sallader**

Mackor, wraps, sallader skall kunna märkas som en nyckelhålsmåltid så länge de följer de följande kriterierna. Dessa måltider serveras i de flesta fall på det sätt som vi kallar kategori D – över disk. En stötesten här är, särskilt när det gäller mackor, att komma upp till 400 kcal. När det gäller sallader saknas ibland tillräcklig kolhydratkomponent för att de skall följa de kriterier som hänvisar till tallriksmodellen. Dessutom kan grönsaksmängden i en del av dessa måltider bli för liten, men man kan med fördel klara kriterierna genom att servera minimorötter eller frukt som tillbehör.

- Mackor/wraps/sallader skall kunna märkas som en nyckelhålsmåltid om de följer kriterierna.
- Stötesten: Ofta svårt att komma upp i 400 kcal för maträtten.

1i. Mellanmål

Det finns idag också ett stort utbud av t.ex. mindre smörgåsar som inte kan klassificeras som en hel måltid utan snarast är att betrakta som ett mellanmål. Detta utbud spås också öka eftersom vi alltmer äter på språng och många i den yngre generationen har lämnat det traditionella måltidsmönstret. Mellanmål är dock inte inkluderade i detta förslag.

- Utbudet av mindre smörgåsar/enkla små rätter växer, men dessa har för lågt energivärde för att räknas in som en måltid ((mycket) mindre än 400 kcal).
- Förslaget om nyckelhålsmärkning omfattar alltså inte mat som skulle kunna betecknas som mellanmål.

Del 1: Förslag till nya kriterier**Feedback på förslaget till nya kriterier.**

Detta var deltagarnas feedback under mötet den 15 juni 2006.

OBS: Det har inte gjorts någon sortering och numreringen är inte någon ranking utan bara för att det skall vara lättare att hitta bland posterna.

POSITIVT. Vad ser du som särskilt positivt i förslaget till nya kriterier	IDÉER. Har du egna idéer förslag som kunde göra förslaget bättre.	UTMANING. Vad ser du för primära utmaningar eller svårigheter i förslaget till nya kriterier.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Efterfrågan är stor från kund – vi måste kunna presentera ett hälsosamt alternativ för att vara konkurrenskraftiga. 2. Bra helhetstänk. 3. Konsumenten får hjälp att välja nyttig mat 4. Valfrihet 5. Märk upp rätterna i buffen, man kan mixa själv av de märkta produkterna efter tallriken – enkel. 6. Billigare nyttig mat 7. Helhetssynen 8. Att få välja 9. Mindre personal 10. Flexibilitet 11. Bättre information till gästen om matens innehåll och kvalitet, lättare välja nyttig lunch. 12. Sunt alternativ 13. Lätt att välja med märkning 14. Samhällsekonomisk positiv påverkan 15. Generellt bättre mathållning/måltidsval 16. Möjlighet till subvention 17. Bidrar till att upplysa den stora massan. 18. Kan leda till följd effekter som ett hälsotänkande i helhet hos gästen med t.ex. motion m.m. 19. Enkelt att äta nyttigt, må bättre 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hellre fiberhalt i hela måltiden (ej bara kolhydratdel) som kriterie för att öka valmöjligheten för kockar. 2. Att man på kvittot får något mått på hur nyttigt åt jag 3. Enkelt att visa bild på ”nyckelhålsrätten” med digitalkamera så man lätt ser vilka proportioner man ska ta av maten. 4. Information till konsument 5. Utbildning i detta redan för unga. 6. Sätt krav på fettyyp 7. Ta bort undre fettgräns många växeläter – fett i helg samt i veckan. 8. Informera om GI-load på måltiden. 9. Inkludera skolor och måltider för äldre. 10. Gör ett bantar-alternativ till de som vill gå ned i vikt + gå upp i vikt. 11. Storlek på portioner – olika människor behöver olika mycket. 12. Tydlighet, alla vet vad som gäller. 13. 1 tallrik + dressingskål 14. sött/frukt efter maten. 15. Riktlinjer för typ av fett, transfett + mättat fett. 16. Varför stekning i flytande margarin eller olja? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Att det inte blir gott att äta 2. Smaken? 3. Att få lunchserveringar att acceptera nyckelhålet och inte tycka det blir krångligt, tidskrävande, kostsamt och komplicerat. 4. Att nå de oengagerade (okunniga?) som kanske behöver mest hjälp. 5. Samma innebörd för nyckelhålet i storhushåll och förpackade produkter. 6. Ekonomin 7. Att utbilda 8. Få restauratörerna att förstå möjligheterna med märkningen. 9. Trovärdighet 10. Risken att krångla till systemet. 11. Märkning – välj 12. Det svenska smörgåsbordet + julbordet 13. Människor har olika behov av t.ex. kolhydrater. 14. Alla äter inte grönsaker. 15. Nå alla restauranger 16. Vem skall certifiera 17. Skall det kosta 18. Julbord med Janssons. 19. Bufféer – hur få konsument ta rätt mängd. 20. Kommunera/utbilda 21. Få <u>konsument</u> att <u>agera</u> inte bara kunna 22. Att nyckelhålet som symbol faktiskt redan för

<p>20. Enkelt regelverk att följa, gör det möjligt för oss att genomföra ganska enkelt.</p> <p>21. Relativt verklighetsanpassat.</p> <p>22. Ambitionen med ”inga pekpinningar”.</p> <p>23. Flexibilitet</p> <p>24. Målsättningsinriktat/målstyrt</p> <p>25. Lyhört</p> <p>26. ”Vettigt”</p> <p>27. Gillar tallriksmodellen – lätt att förstå.</p> <p>28. Tydlighet/enhetlighet i märkningen.</p> <p>29. Helhetssyn inom restaurangnäringen</p> <p>30. Bättre kunskap om nyttig mat.</p> <p>31. Bra kriterier, rätt nivå – inte för svårt – inte för lätt.</p> <p>32. Bra med certifiering.</p> <p>33. Tallriksmodellen – lätt att förstå och erbjuda.</p>	<p>17. Var finns rekommendationerna om transfetter?</p> <p>18. Kommunikationsexempel</p> <p>19. Fler minst-helst</p> <p>20. Ta in snabbmatsdelen på ett bättre sätt.</p> <p>21. Involvera industrin.</p> <p>22. Sätt nyckelhålsmärkt högst upp på menyn.</p> <p>23. Förenkla – tydlig information</p> <p>24. Relativt enkelt (?)</p> <p>25. Inte för mycket att hålla ordning på.</p> <p>26. Visa basal miljöhänsyn? (många blandar ihop nyckelhålet med miljömärkning) – kanske måste se till att åtminstone ta bort de sämsta alternativen (t.ex jätteräkor)</p> <p>27. Varför inte ta med drycken i näringsberäkningen då den ingår i måltiden. En nyckelhålsmärkt måltid innehåller en dryck.</p> <p>28. Varför inte light-läsk?</p> <p>29. Ta bort kravet på näringsvärdesberäkning.</p> <p>30. Jobba bara med produktionen av en måltid – gör en kravlista.</p>	<p>många är lite av en pekpinne! KeyMeal t.ex. känns fräschare och roligare att jobba med.</p> <p>23. Övertyga gästen utan att komplicera.</p> <p>24. Omvända ”konservativa kockar och kokerskor.</p> <p>25. Utbilda lagom mycket hos kökspersonalen.</p> <p>26. Flexibiliteten</p> <p>27. Bufféformen</p> <p>28. Uppföljningen</p> <p>29. Att konsumenter väljer rätt alternativ, trots att hamburgare + pommes är med på menyn också.</p> <p>30. Få människor att förstå vad nyckelhålet är. Många känner igen det, men få vet vad nyckelhålsmärket egentligen betyder.</p> <p>31. Implementering hos restaurangerna m.fl.</p> <p>32. Kommunikationen till gästerna.</p> <p>33. Hur får man den nyckelhålsmärkta maten god? Via att nyttigt är gott?</p> <p>34. Ändra kostvanor en pedagogisk och kommunikativ utmaning.</p> <p>35. Ta fram utbildningspaket teori + praktik.</p> <p>36. Attityd från kocken och restaurangen.</p> <p>Viktigt med bra utbildningsmaterial</p> <p>37. Blir gästen tillräckligt lockad? Viktigt att intrycket är att det smakar gott och man blir mätt.</p> <p>38. Kontrollen</p> <p>39. Gott!</p> <p>Praktiskt i köket/gör en enkel databaserad presentation för kockar.</p>
---	---	---

Del 2: Förslag till certifieringssystem

Varför en certifiering

Behovet av en certifiering handlar om kvalitetssäkring, ökad kunskap och höjd status för att laga och servera god, välbalanserad mat. Men en certifiering kan få en stark koppling till arbetet med rekommendationer kring maten på arbetet och rekommendationer kring upphandling av restaurangtjänster. Till sist kan också en certifiering ge en nödvändig grund för en eventuell skattesubvention av hälsosamma måltider

- Stort behov av **kvalitetssäkring** – kontroll, utbildad personal
- Ger **ökad kunskap** och höjd status för medveten matlagning som ger både god och välbalanserad mat
- Kan få en stark koppling till regeringsuppdraget **Maten på jobbet och** rekommendationer kring upphandling av restaurangtjänster
- Nödvändig grund för en **eventuell skattesubvention** av hälsosamma måltider

2a. Förslag till certifieringsorganisation

Nyckelhålet är Livsmedelsverket registrerade varumärke och kommer så att förbli.

- Ansvaret för certifieringen av restauranger skall ligga i en organisation utanför Livsmedelsverket
- Denna organisation skall dock ha en mycket stark och direkt koppling till Livsmedelsverket
- Vi har främst tittat på hur certifieringen för miljömärkning är uppbyggd när det gäller organisation och struktur

Del 2: Förslag till certifieringssystem

2b. Förslag till utbildningsmodell.

Den grundläggande utbildningen anpassas till behov och resurser i olika restaurangföretag. Utbildningen delas upp i fyra olika nivåer

1. Centralt ansvariga (främst i större kedjor)
 2. Restaurangchefer
 3. Kockar/köksmästare
 4. All personal
- På varje nivå sätts ett antal kunskapskrav
 - Årlig kontroll av denna kompetens sker.
 - Med stora kedjor sluts avtal och utbildas på nivå 1. Därefter kan de internt sköta utbildningen i de följande nivåerna. Till sin hjälp kan de utnyttja ett antal verktyg i form av utbildningsmaterial, webbaserad utbildning etc.
 - För restaurangkedjor utan lokala kockar/köksmästare (t.ex. hamburgerrestauranger och smörgåsrestauranger) hoppas nivå 3 över
 - För små och medelstora restaurangföretag följer utbildningen ett likartat upplägg som byggts upp inom KeyMeal-konceptet. I detta ingår bland annat **utbildningsseminarier, webbutbildning, handbok och receptsamling**
 - Alla restauranger som certifieras får tillgång till en **central receptbank**
 - Mindre restauranger erbjuds hjälp med **näringsberäkning** av egna recept

Vidareutbildning

- **De stora restaurangföretagen** bär själva ansvaret för vidareutbildning och utbildning av ny personal i enlighet med det avtal som tecknas
- Material som stödjer sådan vidareutbildning tas fram
- För **små och medelstora restaurangföretag** erbjuder organisationen ett kontinuerligt vidare-utbildningsprogram för såväl kockar/köksmästare som övrig personal.

Del 2: Förslag till certifieringssystem

2c. Förslag till statushöjande åtgärder

- Kockar och köksmästare skall kontinuerligt spurras /uppmuntras – *man "startar som "grön nyckelhålskock" och kan i steg komma upp till "platinum nyckelhålskock"**
- **Tävlingar eller "jippon"** som lockar till att bli bättre t.ex. **Årets Nyckelhålsrestaurang**, dels i varje kommun men också landsomfattande.
- **Diplom** till alla som genomgått utbildningar är viktigt och detta följer med den anställde
- Restaurangutbildningar "nyckelhålsutbildar" – det vill säga kökspersonal kommer ut färdigutbildade.

2d. Förslag till uppföljning och kontroll

- **Uppföljningen** görs av certifierare inom organisationen
 - ej av miljö- och hälsoskydds nämnder (kommuner)
- En **nyckelhålsansvarig** skall finnas på varje restaurang. I avtalet vid ansökan om certifiering skall ansvarig på varje enhet anges.
- Den **årliga externa uppföljningen** sker i samverkan med restaurangen (även om den genomförs oanmäld). Direkt feedback ges.
- **Stickprov** (analyser) skall kunna göras på restauranger över hela landet

Del 2: Förslag till certifieringssystem

2e. Förslag till symbol

Vi förslår att nyckelhålet i sitt ursprungliga utförande används såväl för måltider i storhushåll och som för produkter.



2f. Förslag till övergång för "gamla" nyckelhålet

- Nyckelhålet i Storhushåll regleras i dag av **allmänna råd** i Livsmedelsverkets författning som är kopplade till **varumärkesrätten**. Det vill säga för att använda nyckelhålet för måltids/menymärkning måste de allmänna råden följas annars gör detta intrång i varumärkesrätten.
- **Framtiden:** Allmänna råden upphör då certifieringsorganisationen startas. Viss övergångstid kommer att gälla.

2g. Förslag Övergång för KeyMeal-restauranger

- Restauranger som är certifierade enligt KeyMeal-konceptet erbjuds att komma med i den nya nyckelhåls-certifieringen **utan någon ny utbildningsinsats**. (Likartad övergång kan ske från andra nyckelhålskoncept där en mer omfattande utbildningsinsats genomförts).
- Den nya certifieringen får därmed en kortare startsträcka och restauranger som satsat på KeyMeal **kan tillgodoräkna sig sin insats/investering**
- KeyMeal-certifierade restauranger tecknar avtal med den nya organisationen och **samma årliga uppföljning och kontroll** gäller som för nytillkomna restaurangerna
- Så mycket som möjligt som är **uppbyggt i KeyMeal-konceptet anpassas och tillvaratas**, t.ex. utbildningsmaterial, receptbank, webbutbildning och gästinformation

Del 2: Förslag till certifieringssystem**Feedback på förslaget till certifieringssystem**

Detta var deltagarnas feedback under mötet den 15 juni 2006.

OBS: Det har inte gjorts någon sortering och numreringen är inte någon ranking utan bara för att det skall vara lättare att hitta bland posterna.

POSITIVT. Vad ser du som särskilt positivt i förslaget till certifieringssystem	IDÉER. Har du egna idéer förslag som kunde göra förslaget bättre.	UTMANING. Vad ser du för primära utmaningar eller svårigheter i förslaget till certifieringssystem
<ol style="list-style-type: none"> 1. Statushöjande hos personalen 2. Höjer folkhälsan 3. Kvalitetssäkring 4. Kan bli attraktivt och ett konkurrensmedel 5. Stötta de certifierade restaurangerna med utbildning, receptbank mm. 6. Tydliggöra kraven och att kontroller kommer att göras. 7. Man vet vad man får. 8. Jättebra koncept! 9. Trovärdig avsändare. 10. Bra organisationsidé 11. Långsiktigt 12. Statushöjning 13. Använda och arbeta med det som en positiv del av verksamheten. 14. Kunskapshöjning 15. Att det ÄNTLIGEN blir ett system som ökar trovärdigheten genom kontroll och utbildning av personal. 16. Centralt styrd certifiering 17. Alla vet vad som gäller restauranger/gäster 18. Enhetligt/jämförbart mellan olika restauranger 19. Alla får samma utbildning 20. Garanti på att det är bra mat. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ger legitimitet åt symbolen 2. Ger den certifierade personalen ett högre värde på arbetsmarknaden. 3. Följ Svanens exempel och satsa på marknadsföring. 4. Just att den ligger i egen organisation starkt kopplad till SLV. 5. Motivera/marknadsför genom att visa på vinsterna för restaurangen. 6. Nyckelhål på skola och förskola. 7. Handlingsplan för gästkommunikation 8. Lista alla fördelar med hälsosam mat. 9. Klara riktlinjer viktigt 10. Certifieringen (symbolen*) bör kunna sättas upp på dörren (*ett nyckelhål med ett tillägg) certifierad restaurang + årtal. 11. Ge restaurangerna marknadsbidrag för deras marknadsföring av SLV:s varumärke. 12. Tydlig koppling mellan avgift och nyttan för restaurangen 13. Knyta utbildare t.ex. skolor, leverantörer, branschorganisationer. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hitta lagom avgifter för att bli certifierade. 2. Uppföljning, mätning 3. Utbildning av kockar 4. Hur få alla att välja nyckelhålet? 5. Visa att SLV är en stor del av organisationen. 6. Något nytt, ett sätt att marknadsföra 7. Initial utbildningsinsats, payoff för enskild restaurang. 8. Ett av många certifieringssystem 9. Höja statusen 10. Tar tid att genomföra stor organisation 11. Hur göra införsäljning till restauranger med flera? 12. Hur göra kontrollerna? 13. Hur utbilda? 14. Kostnad för detta – för deltagande? 15. Gedigen receptbank måste finnas för de små restaurangerna och ej utgå endast från ”tallriksmodellen” 16. Personalomsättning på restaurangen – följer diplomeringen personal eller/och restaurangen? 17. Kvalitetssäkringen av nyckelhålsrätter. 18. Att klara upp buffé luncherna.

<p>21. Flera rätter på samma restaurang att välja på.</p> <p>22. Förslaget kan ge inspiration till restaurang/storhushåll</p> <p>23. Nytt tänk sätts igång.</p> <p>24. Stolta att vara nyckelhåls-certifierade.</p> <p>25. Ev. högre status</p> <p>26. Kvalitetshöjande</p> <p>27. Med ett tydligt program får man kvalitetssäkring</p> <p>28. Ett system som förhoppningsvis fungerar</p> <p>29. Enhetligt agerande mot konsument</p> <p>30. Kvalitetssäkring</p> <p>31. Att hälsosam mat blir mer lättillgänglig</p> <p>32. Kunskaps och statushöjande</p> <p>33. Bra reklam för restaurangen man gör något för folkhälsan</p> <p>34. Status och kunskapshöjande.</p> <p>35. Gästen skall verkligen kunna lita på nyckelhålet.</p> <p>36. Underlättar att kunna äta en hälsosam måltid.</p> <p>37. Kostekonomer kanske ingår i certifieringsorganisationen.</p> <p>38. Att det är en utbildning – som höjer statusen för kokyrket och restaurangen.</p> <p>39. Nödvändigt för trovärdighet/kvalitetssäkring</p> <p>40. Höjer statusen för märkningen</p> <p>41. Färdigförpackat och storhushåll kan pusha varandra.</p> <p>42. Trovärdigt om 3:e parts certifiering införs.</p> <p>43. Morot att utveckla sin restaurang</p>	<p>14. Försöka göra det hela ännu större få med kommuner/landsting/regering att sponsra även större restauranger.</p> <p>15. Att göra enklare/tydligare regler och återbesök årligen</p> <p>16. Bättre folkhälsa</p> <p>17. Mindre kostnad för sjukvården</p> <p>18. Viktigt visa på bilder, bra texter.</p> <p>19. Samarbeta med arbetsgivarna för info till ”gästerna”</p> <p>20. Certifiering av arbetsgivare/konsument</p> <p>21. Måste vara mer lättkommunicerat till konsument.</p> <p>22. Samköra med miljömål om ekologisk andel i storhushåll</p> <p>23. Lägg in det i ett certifikat för all livsmedelshandling som finska ”hygienkörtet.</p> <p>24. Att bara ha det för ”nyttig” mat blir fel för äldre, sjuka etc. får dyrare mat.</p> <p>25. Vad ska hända om certifiering inte följs/efterlevs</p> <p>26. Börja tänka även på coffe shops och dylika ställen med hänsyn tagen till det ökande småätandet.</p> <p>27. Enkelt budskap till gästerna</p> <p>28. Webbaserade utbildningar till utbildare samt konsulter med krav på godkänt.</p> <p>29. Subventionerade utbildningar för små företag.</p>	<p>19. Att klara marknadsföringen av detta gentemot restaurang</p> <p>20. Att göra tydliga märkningar.</p> <p>21. Att kontrollen verkligen fungerar</p> <p>22. Tidsbrist (i arbete) för restaurangen. Administrativt anställda är en kostnad.</p> <p>23. Nyckelhålet får ej bli tråkigt</p> <p>24. Varumärket måste ha hög status.</p> <p>25. Att systemet blir lätt att följa och fritt från tolkning.</p> <p>26. Kostnader/finansiering för restaurang.</p> <p>27. Uppföljning/kontroll</p> <p>28. Få matgästerna att verkligen förstå att man skall äta nyckelhålsmärkta måltider.</p> <p>29. Att få små/medelstora restauranger att hoppa på det. ”Vad får jag för att jag certar mig”</p> <p>30. Ekonomisk bärkraft för organisationen initialt</p> <p>31. Ekonomisk långsiktighet</p> <p>32. Fungerande uppföljning</p> <p>33. Trovärdighet</p> <p>34. Hela nyckelhålet</p> <p>35. Hur motiverar man restauranger att börja/gå med?</p> <p>36. Uppföljning och kontroll.</p> <p>37. Kontrollen?</p> <p>38. Kommunikation</p> <p>39. Marknadsföra konceptet.</p> <p>40. Få med restaurangerna</p> <p>41. Avgifter kan medverka till högre priser för måltiden.</p> <p>42. Kontroll</p> <p>43. Trovärdighet</p> <p>44. Kontroll</p> <p>45. Kostnad för restaurang</p> <p>46. Administration/organisation</p>
--	---	--

<p>44. Hjälp för konsumenten 45. Förnyelse av ett redan känt varumärke 46. Tydliga kriterier 47. Helhetstänkande att även tillbehören finns med. 48. Att se nyckelhålet som ett erbjudande till gästen. 49. Att föra fram nyckelhålet 50. Maträtt + tillbehör utgår från tallriksmodellen 51. Bra tänkt ur helhetsperspektiv. När fler verksamhetstyper. 52. Enklare regler. 53. Enklare att välja bra mat. 54. Bra att kockar börjar få insikt om nyckelhålet. 55. Större bredd 56. Fler vägar (måltidstyper)!!</p>	<p>30. Branschernas aktörer borde gå samman (grossisterna) och driva frågan gemensamt. Kanske erbjuda certifieringen kostnadsfritt -) ANSVAR, Positivt 31. Samarbete med skolor, hemkunskapen, dagis. 32. Koppla ihop med ”körkort för livsmedelshantering” svårt om det blir 2 system inom utbildning i branschen. 33. Miljöutbildning kopplas till detta också. 34. Binda upp grossister/leverantörer som delsponsor. 35. Gratis utbildning och seminarieavgift för deltagande. 36. Utbilda certifieringskonsulter – kostekonomer 37. Utbilda ”certifieringskonsulter” 38. Mer idéer till hur restaurangen ska informera/marknadsföra nyckelhålslunchen så att gästen väljer. 39. Salladsbordets variation – C-vitaminrika grönsaker – kolhydrat och fiberrika grönsaker. 40. Använd de som ska tillaga maten och utbilda dem ordentligt!! – ge verktyg!!</p>	<p>47. Att det blir en kanal för den organisation som får uppdraget – att det blir lika godtyckligt som om kommunen utövar tillsyn. 48. Kvalitetsfrågan – inget utrymme för feltolkningar 49. Utbildningsmöjligheter för små restauranger 50. Att det blir vinstbringande för restaurangen 51. Uppföljning, kontroll av ett <u>stort</u> antal certifierade. Kostnader! 52. Skattesubventioner fel eftersom det gynnar de som kan äta grönsaker inte behöver extra fett. 53. Borde kollas centralt av en ek. oberoende part – ev. från SLV 54. Oklart ska KeyMeal ta över, dvs. bli den organisation som tar betalt och utbildar? 55. Fasta kriterier 56. Fast vägledning 57. Fasta riktlinjer 58. Att få restauranger att teckna sig om det kostar för mycket. 59. Nyttan av systemet 60. Tydliga riktlinjer 61. Smidigt uppföljningssystem 62. Trovärdighet? 63. Kontrollsystemet måste vara vattentätt. 64. Enhetlig kvalitetssäkrad kontroll nödvändigt – kostnader? 65. Hur motiverar mat restaurangerna att betala för certifieringen – Tydliggöra fördelarna. 66. Att alla restauranger går med. 67. Hålla kostnaderna nere</p>
--	---	--

		<p>68. Lyfta fram alla mervärden av att ha nyckelhålsmärkta måltider.</p> <p>69. Marknadsföringen</p> <p>70. Kontrollen och att den verkligen sker årligen - behövs för att bibehålla intresset.</p> <p>71. Hur intressant bli konceptet för restaurangen i relation till den kostnad/det arbete som fodras?</p> <p>72. Tydlighet i kriterier för att nå ut både till konsument och mindre krögare.</p> <p>73. Uppföljning av certifiering</p> <p>74. Buffétänkandet med tanke på överviktsproblematiken</p> <p>75. Att nå ut till kockar</p> <p>76. Det måste fram praktiska idéer – tillagningsmetoder, recept, gästkommunikation. Teori – Praktik.</p> <p>77. Buffémåltider</p> <p>78. Kommunikation att gästen förstå att det är ett bra alternativ.</p> <p>79. Styra buffétänk</p> <p>80. Få matlagare att förstå skillnaden.</p> <p>81. Kommunikation mot gäst.</p>
--	--	---