



n nyckelhålet på
restaurang.

Nyckelhålet på menyn på nya arenor

Ulf Bohman

Föreningen Nyckelhålet på restaurang

fact #1:

Close to **6 million meals** are served every day outside the private home in Sweden. (50% in restaurants and 50% in the public sector, schools, military etc.)



Close to **6 million meals** are served every day outside the private home in Sweden. (50% of those meals in restaurants and 50% in the public sector, schools, military etc.)

Hur dessa måltider ser ut påverkar **folkhälsan.**

Public health is affected based upon the

act #2:

Smaken och utseendet är huvudskäl till att vi väljer en viss produkt eller en viss måltid.



Hälsosam mat måste vara
god mat.

Taste and appearance are the primary factors which determine the food and drink choices we make.

Healthy food has to be
tasty food.

act #3:

Det **kreativa** och praktiska tänkandet hos kockar
och köksmästare går inte alltid ihop med det
teoretiska tankesättet hos näringsfolket.



Hälsa på restaurang måste
anpassas till tankesättet i
höger hjärnhalva

The **creative** and practical thinking
of chefs isn't always compatible with the
theoretic mindset of professional
nutrition.

Health in restaurants has to be
adapted to **right brain**

Fact #4:

Om vi väljer måltid (och då särskilt lunch) sker valet
betydligt snabbt. Att läsa **näringsdeklaration**
är då sällan ett alternativ.



Enkelhet måste
prioriteras när vi guidar
till hälsosammare val.

When choosing which meal to eat
(especially lunch) the decision is instantaneous.

Reading **nutrition labels** is
seldom a viable option.

Simplicity has to be the
primary aim when promoting

Nyckelhålet på restaurang i Sverige - basics

Menymärkning Nyckelhålet 1992.

Menu labelling Keyhole 1992.

Pilotprojekt certifiering 2007.

Pilot project certification 2007.

Initial finansiering från
Landsbruksdepartementet 2008.

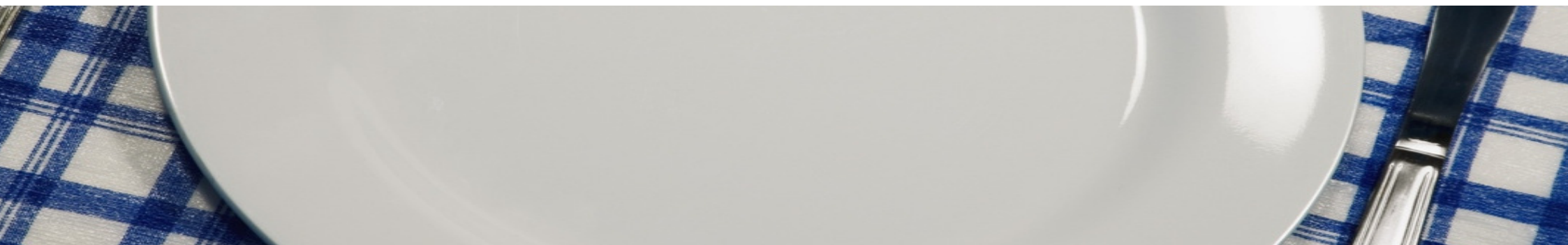
Start-up funding from the
Agriculture Department 2008.

Föreningen Nyckelhålet på
restaurang bildades våren 2009.

The non-profit organisation formed
spring 2009.

340 restauranger - oktober 2010.

340 restaurants - October 2010



Certifierad nyckelhålsrestaurang - how to

Utbildning av all personal – web plus utbildningsdag för kockar.

Restaurangen gör anpassningar de kriterier som gäller för dess kategori.

Första uppföljning och sedan ig uppföljning.

1. Training of all staff – web plus seminar for chefs.

2. The restaurants adapts to the specific criteria for their category.

3. First follow-up and then yearly follow-up.



Certifierad
nyckelhålsrestaurang

2010

www.nyckelhalsrestaurang.se

Här erbjuds minst ett
nyckelhålsmärkt alternativ

Kriterier och kategorier

Det finns kriterier för märkning, maträtten och tillbehören.

There are criteria for labelling, the dish served and the meal additional served.

Kriterierna harmoniseras med och passas till kriterierna på produktsidan.

The criteria are harmonized with the product criteria for the Keyhole.

De reviderade kriterier som kommer i höst läggs nya restaurangkategorier till.

In the up-coming revision of the criteria new categories of restaurants are added.



aditionell svensk lunchrestaurang

tills har vi övervägande certifierat
stauranger som serverar ett urval av
agens rätt, salladsbuffe och bröd



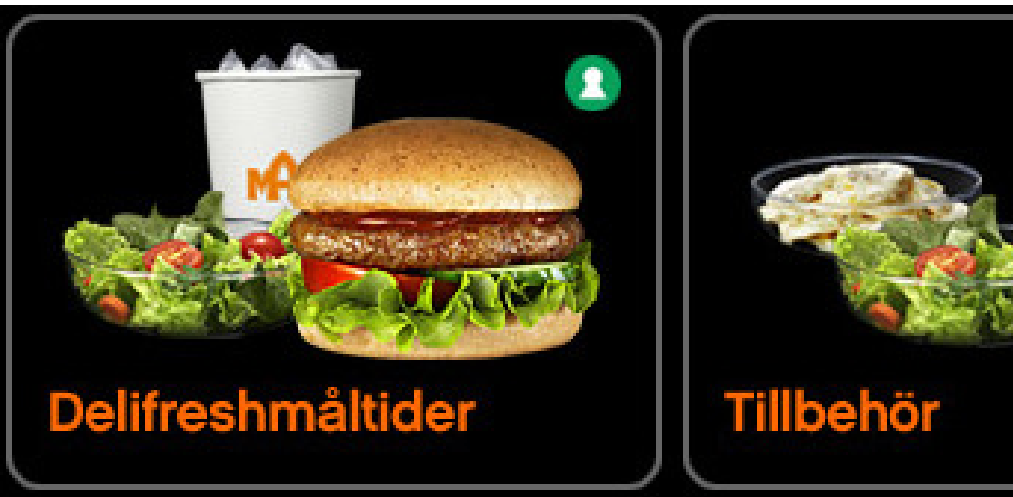
The majority of restaurants we have
certified serve **daily specials**
salad buffé and bread.

På **brickan**
komponerar gästen
sin egen måltid.

The guest creates their
own complete meal on
the tray

Conceptstyrda restauranger

av de nya kategorierna är
conceptstyrda restauranger, med
snabb servering och enkla menyer.



One of the new added categories are
restaurants with fixed concepts and a
fast food strategy.

Dessa restauranger har ett
annorlunda behov av
utbildning och information.

The need for training and
information is **different** in

kte - aim

t är, i **hela landet**, enkelt att
na en restaurang som serverar
sosamma måltider.



It is easy to find a restaurant that
serves healthy meals throughout
the **entire country**.

nyckelhålet på restaurang inspirerar
ett **ökat hälsotänk**
hela restaurangbranschen.

The Nyckelhålet på restaurang
work inspires the entire restaura
business to be **healthier**.