

Pressmeddelande Stockholm den 17 januari 2019

**Restaurang Tekniska by Pontus erhåller KRAV-certifiering**

**Pontus Frithiofs restaurang Tekniska by Pontus som öppnade för ett år sedan på Tekniska museet kan nu stoltsera med KRAV-certifieringens stjärna. Det innebär att restaurangens råvaror uppfyller KRAVs regler och kontrolleras varje år, vilket garanterar gott för miljön och hälsan.**

Tekniska museets restaurang Tekniska by Pontus, som öppnade för ett år sedan, har ett väl genomarbetat matkoncept där utgångspunkterna är framtid, innovation och hållbarhet. Bakom satsningen står krögaren och entreprenören Pontus Frithiof och Nordrest. Nu har restaurangen KRAV-certifierats med en stjärna, som visar att 25 procent av restaurangens råvaror är godkända enligt KRAVs regler och att de årligen kontrolleras.

*– Vi är väldigt stolta över att våra ansträngningar i vårt hållbarhetsarbete ger resultat. Genom fler godkända ekologiska, miljömärkta och närproducerade råvaror ger vi våra gäster möjligheten att göra miljösmarta val. Dessutom kan vi minska vår och våra leverantörers miljöpåverkan i alla produktionsled. KRAV-märkningen visar att vi är på rätt väg, och vår ambition är att få fler stjärnor. Ett besök hos oss ska vara inspirerande, innovativt och ge en god restaurangupplevelse, både för miljön och hälsan,* säger krögarenPontus Frithiof.

Hållbarhet är det genomgående temat och i restaurangen kan besökare välja bland många alternativ med det gröna i fokus. Gästerna får också ta del av hållbarhetsarbetet genom matavfallstationen, där allt som kastas vägs innan det går till avfallskvarnen, och därefter vidare till samarbetspartnern e.on som gör allt till biobränsle. Matavfallet som inte använts hamnar i restaurangens mullmaskin, som förvandlar allt till mull som gästerna får ta med sig hem och kan använda till plantering.

Köksmästaren Alexander Genberg erbjuder varje dag restaurangens gäster flera goda alternativ så som vegansk buffé, en fiskrätt, en kötträtt, pasta och plättar, allt med rabatterade priser för barn. Råvarorna och menyn följer säsongerna och lokala KRAV-produkter är prioriterade. I fikautbudet finns goda bakverk, smörgåsar och nyttig brain food varje dag.

– *I köket pågår ständiga experiment med nya metoder och användningsområden för att ta vara på allt, på så sätt har vi nästan ett helt slutet kretslopp med miljön i fokus. KRAV-certifieringen visar att det är möjligt att göra vällagad och god mat med omtanke för vår värld*, avslutar Alexander Genberg.

**Tekniska by Pontus**Torsdag – fredag kl. 10.00-17.00 (lunch kl. 11.00 – 14.30)  
Onsdag kl. 10.00-20.00 (lunch kl. 11.00 – 14.30)

**För ytterligare information och högupplösta bilder:**

Heléne Airijoki, presskontakt SpoilConcept,

E-post: helene.airijoki@spoilconcept.se, telefon: +46 73 385 03 19.

**Menyer och priser:**http://pontusfrithiof.com/tekniska-by-pontus/