**Stromma inför KRAV-certifiering på alla restaurangbåtar**

 **Stromma fortsätter sitt hållbarhetsarbete och har infört KRAV-certifiering på samtliga restaurangbåtar samt på Vaxholms Kastell och Restaurang Särimner på Birka.**Företaget jobbar på flera olika nivåer med hållbarhetsfrågor och under 2019 fortsätter Stromma sitt samarbete med Världsnaturfonden WWF för ett renare Östersjön. KRAV-certifieringen ska göra det enkelt för gästerna att äta god mat som är snäll mot naturen.

* Denna första KRAV-certifiering är ännu ett steg i rätt riktning för oss på Stromma i vårt miljö- och hållbarhetsarbete. Vi älskar skärgården och Östersjön och samarbetar med flera olika organisationer för att värna om denna vackra miljö vi arbetar med och i, säger Peter Henricson, Strommas Sverigechef.

Stromma har länge arbetat med krögare som brinner för att göra bra mat med bra råvaror. KC Wallberg som varit verksam i över tjugo år blev 2017 utsedd till *Årets Hållbarhetskock* och är krögare på M/S Prins Carl Philip, S/S Drottningholm och M/S Angantyr. Även prisade krögaren Malin Söderström på M/S Gustafsberg VII jobbar nära med svenska råvaror efter säsong med sina populära temakryssningar. Restaurangbåtarna erbjuder förutom fantastiska vyer en kulinarisk och hållbar upplevelse.

* KRAV-certifieringen innebär framförallt att vi kan synliggöra för alla våra gäster att vi jobbar med bra och hållbara råvaror under alla våra matkryssningar, säger Peter Henricson Strommas Sverigechef.

KRAV-certifieringen är ytterligare ett steg mot att vara ledande i hållbarhetsfrågor i branschen.

För mer information, kontakta:

Peter Henricson, COO Stromma Sverige
peter.henricson@stromma.se,
0708 - 94 76 33