



# RIKTLINJER

WWF • MARS 2021

Photo: Martin Harvey / WWF

## MARKNADSFÖRING AV WWF:s KONSUMENTGUIDER – Riktlinjer för butik och restaurang

Vi välkomnar att WWF:s konsumentguider – Fiskguiden, Köttguiden och Vegoguiden – marknadsförs mot konsumenterna i butik och på restaurang! Många fler behöver göra betydligt bättre val för planeten och vi är glada om ni vill bidra till det. Kanske kan guiderna också fungera bra som utbildning eller information till era anställda?

Det är dock viktigt att konsumenterna och gästerna inte uppfattar guiderna som märkningar av enskilda produkter, hela sortimentet eller menyer eftersom det inte är någon certifiering utan rekommendationer från WWF. Vi har därför tagit fram riktlinjer för att göra det lättare att hamna rätt i kommunikationen.

På nästkommande två sidor finns dessa riktlinjer och i slutet av dokumentet finns tips på kommunikation som kan användas i spridningen av guiderna till butik eller restaurang!





Photo: Jason Houston / WWF-US

| KOMMUNICERA GÄRNA!   | KOMMUNICERA INTE...  |
|--|--|
| <p>Guiderna i allmän hållbarhetskommunikation som lyfter fram <b>hur kunder, gäster och personal kan använda guiderna.</b></p> <p><i>Exempel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• "Titta efter kött som får grönt ljus i WWF Köttguiden"</li><li>• "Välj fisk med grönt ljus i WWF Fiskguiden"</li></ul> | <p>Guiderna i relation till <b>enskilda produkter.</b> Det vill säga kommunicera inte grönt, gult eller rött ljus – eller annan information från konsumentguiderna – med hänvisning till WWFs konsumentguider på produktnivå. Detta då bedömningarna inte är någon certifiering och inte får uppfattas som sådan.</p> <p><i>Exempel:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Märken med ljussignaler i fisk- eller köttdisken.</li><li>• "Den här torsken får grönt ljus i WWF Fiskguiden"</li></ul> |
|  | <p>WWFs logotyp ("pandan") får inte användas i kommunikationen om det inte är på material som WWF har tagit fram.</p>  |



Photo: Jason Houston / WWF-US

## VAD GÄLLER I KOMMUNIKATION SOM RÖR BUTIKENS/RESTAURANGENS EGET ARBETE MED WWF:s KONSUMENTGUIDER?

WWF styr inte om ni som butik eller restaurang vill lyfta fram **hur ni arbetar med guiderna** i era inköp, exempelvis: *"Vi säljer/serverar bara kött som får grönt ljus i WWF Köttguiden"*.

Samtidigt finns det en stor risk för att denna kommunikation hamnar fel om den inte tydligt kan backas upp. WWF uppmanar därför alla till att vara försiktiga med uttalanden som dessa.

Det är upp till varje företag att bevisa efterlevnaden av sina påståenden. WWF är inget kontrollorgan – och därför måste alla påståenden som dessa åtföljas av **ansvarsfriskrivningen** nedan. Den ska *alltid* finnas med när kommunikationen handlar om ett företags eget arbete med guiderna, så att det framgår att WWF inte har godkänt ett helt sortiment.

- "Eftersom **Fiskguiden** inte är någon märkning, granskar WWF inte företags påståenden och efterlevnad."  
*Valfritt tillägg:* "Titta efter eller fråga oss om artnamn, fångstredskap/odlingsmetod, och fiskeområde/ursprungsland om du vill stämma av mot Fiskguiden."
  - "Eftersom **Köttguiden** inte är någon märkning, granskar WWF inte företags påståenden och efterlevnad."  
*Valfritt tillägg:* "Titta efter eller fråga om ursprungsland och certifieringar för att kunna stämma av mot Köttguiden."
- "Eftersom **Vegoguiden** inte är någon märkning, granskar WWF inte företags påståenden och efterlevnad."  
*Valfritt tillägg:* "Titta efter certifieringar för att kunna stämma av mot Vegoguiden."





## FÖRSLAG PÅ KOMMUNIKATION I MARKNADSFÖRINGSMATERIAL

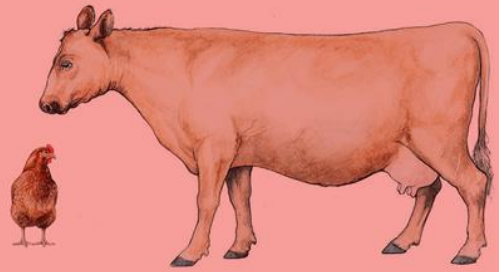
Grafiskt material som lyfter fram hur kunder, gäster och personal kan använda guiderna får gärna spridas i butik eller restaurang!

Färdiga affischer i A4 och A3, liksom bilder på respektive guide finns för nedladdning [här](#). Bilderna kan användas i eget material för att sprida kundernas/gästernas användning av guiderna. Nedan finns förslag på kommunikation som passar till respektive guide.

### Fiskguiden

<https://fiskguiden.wwf.se>

- Äter du fisk eller skaldjur? Välj sjömat som har grönt ljus i WWF Fiskguiden!
- Äter du fisk eller skaldjur? Välj sjömat som fiskats eller odlats på ett mer hållbart sätt. Läs mer i WWF Fiskguiden.
- Fiskemetoden är viktig. Fiske med bur är mer skonsamt mot bottnarna, och fiskar som inte borde ha fångats kan släppas tillbaka levande. Välj bort bottentrålad fisk!
- Låt bli fisk med rött ljus! De hör hemma i haven – inte på tallriken. Ålarna är till exempel akut hotade och har alltid rött ljus. Välj fisk med grönt ljus, och låt resten simma vidare och få en chans att överleva.
- Värna hav och vattendrag! Välj schysst sjömat som fiskats eller odlats på ett mer ansvarsfullt och hållbart sätt. Miljöcertifierat – MSC, ASC och KRAV – är bättre val.
- Välj gärna fisk och skaldjur som har fångats med skonsamma fiskemetoder. Ett exempel är fiske med bur eftersom den sjömat som inte borde fångas kan släppas ut levande. Dessutom har burfiske liten bottenpåverkan. Se till att välja sjömat som har grönt ljus i WWF Fiskguiden!
- Välj gärna sjömat som har odlats på land i slutna recirkulerande system (RAS). Fisk och skaldjur som har odlats i slutna system på land har oftast mindre påverkan på den omgivande miljön än kassodlingar som är placerade i havs- och vattendrag. Dessa kan förorena den lokala omgivningen och påverka den biologiska mångfalden negativt. Se till att välja sjömat som får grönt ljus i WWF Fiskguiden.
- Skaffa information för att göra ett medvetet val. För att du ska kunna göra ett aktivt val bör du veta artens vetenskapliga namn, fångst- eller odlingsmetod samt var sjömaten odlats eller fångats. Med denna information kan du stämma av produkten mot WWF Fiskguiden. Saknas någon av dessa uppgifter, be personalen ta reda på svaren åt dig.



## Köttguiden

[www.wwf.se/kottguiden](http://www.wwf.se/kottguiden)

- Äter du kött? Välj kött som har grönt ljus i WWF Köttguiden!
- Äter du kött? Ät mindre men bättre! Välj helst Svenskt Sigill Naturbeteskött eller KRAV. Lär mer i WWF Köttguiden.
- Mindre men bättre! Kött är bland det mest klimatbelastande vi äter och kräver mycket resurser innan det når din tallrik.
- Välj betande djur! På ängar och hagar behövs betande djur. Välj helst nöt eller lamm märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött eller KRAV.  
Fläsk och kyckling? Välj KRAV-märkt! Då vet du att djuren har fått böka och picka utomhus. Men för den biologiska mångfalden är certifierade betande djur som nöt och lamm ett bättre val av kött.  
Ät mindre men bättre kött! Ett tips är att blanda i bönor, ärter eller rotfrukter i köttfärssåsen, så blir det enklare att minska den totala mängden kött per portion utan att minska portionsstorleken. Oftast blir det väldigt gott också 😊. Läs om vad som är bättre kött i WWF Köttguiden.
- Ät mindre men bättre kött! Att välja mer vego är en superenkel grej att göra i vardagen för att minska sin klimatpåverkan och bidra till den biologiska mångfalden. Läs om vad som är bättre kött i WWF Köttguiden.
- Naturbetesmarkerna tillhör våra allra mest artrika marker i Sverige, och här behövs betande djur för att de inte ska växa igen. Välj gärna nötkött märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött för Sveriges biologiska mångfald! Det får grönt ljus i WWF Köttguiden.
- Naturbetesmarkerna tillhör våra allra mest artrika marker i Sverige, och här behövs betande djur för att de inte ska växa igen. Välj gärna lammkött märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött för Sveriges biologiska mångfald! Det får grönt ljus i WWF Köttguiden.
- Om du äter kött, välj helst kött märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött eller KRAV, det får grönt ljus i WWF Köttguiden.
- Om du äter kött, välj helst kött från djur som betar (alltså nöt eller lamm) märkt med Svenskt Sigill Naturbeteskött eller KRAV. Det är bra för den biologiska mångfalden och får grönt ljus i WWF Köttguiden.
- Om du äter gris eller kyckling, välj helst KRAV-märkt! Då vet du att djuren har fått böka och picka utomhus. Läs mer i WWF Köttguiden.
- Vilken ost är bäst för miljön? I WWF Köttguiden finns faktiskt också vägledning kring ost. Välj helst KRAV-märkt och svensk ost så vet du att djuren har haft det bättre. Läs mer i WWF Köttguiden.



## Vegoguiden

[www.wwf.se/vegoguiden](http://www.wwf.se/vegoguiden)

- Ät mer och bättre vego! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Ät mer vego. Vi måste äta betydligt mer mat från växtrikey för att leva inom planetens gränser – och vi behöver börja nu!
- Håll koll på exotiska grödor! De kan påverka den biologiska mångfalden negativt då grödorna ofta odlas där värdefulla arter lever. Ät mer sällan och välj ekologiska alternativ.
- Välj gärna ekologiskt. Det odlas utan konstgödsel och syntetiskt framställda kemiska bekämpningsmedel – det gynnar den biologiska mångfalden.
- Ät mer vego! Bra för planeten och bra för dig. KRAV, ekologiskt och svenskt är ofta bästa valet. Läs mer i WWF Vegoguiden.
- KRAV- och ekoprodukter är bra val – de odlas inte med konstgödsel eller syntetiskt framställda kemiska bekämpningsmedel, och odlingen gynnar den biologiska mångfalden! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Svenska vegetabilier har ofta lägre klimatpåverkan och dessutom har Sverige striktare lagstiftning kring bekämpningsmedel än de flesta andra länder. Bra val! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Baljväxter – bönor, linser och ärtor – är väldigt resurs- och klimatsmarta. Ett bra val för planeten! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Vegokött och bönbiffar av olika slag har låg klimatpåverkan och är bra val för planeten! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Spannmål som vete, havre, korn och råg är riktigt klimatsmart! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Rotfrukter som kålrot, rödbeta, morot och potatis är riktigt klimatsmarta! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Kål är en riktig guldmedaljör i hållbarhetsligan! Låg klimatpåverkan och den kan lagras länge. Var cool – ät mer kål! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Ris är ett spannmål med lite högre klimatpåverkan än andra spannmål, som dessutom kräver en hel del vatten när det odlas. Detta betyder inte att du aldrig mer ska äta ris – men kanske kan du testa något annat ibland, exempelvis svenska matgryn? Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Det kan gå åt väldigt mycket vatten för att odla avokado – något som kan skapa stora problem. WWF Vegoguiden rekommenderar dig att äta avokado med måtta, och försöka hitta andra favoriter som inte tär lika mycket på vår planet! Har du till exempel testat guacamole på gröna ärtor?
- Visste du att Sverige är det icke bananproducerande landet i världen som äter flest bananer – ca 17 kg per person och år? Att odla bananer kan innebära en hög risk att förlora biologisk mångfald. Varför? Jo, bananer odlas ofta i områden där många värdefulla arter lever och bananplantagerna kan tränga undan dessa viktiga arter. Användningen och lagstiftningen kring bekämpningsmedel har också uppmärksammats och konsumenttrycket har därför gjort att konventionella bananer nu nästan är borta från marknaden i Sverige, och de ekologiska har blivit standard. Heja! Läs mer i WWF Vegoguiden.
- Gröna färska bönor och ärtor som haricots verts och sockerärtor är klimatsmarta grödor – om de odlas nära! Tyvärr kommer en stor del av de färska gröna bönor vi hittar i butiken med flyg från länder i Afrika och Sydamerika. Klimatpåverkan blir då stor. Så hoppa bönorna som flugit och ät dem som har odlats i Europa! Läs mer i WWF Vegoguiden.



Arbetar för att bevara naturen  
för både människor och djur.

together possible. [wwf.se](http://wwf.se)

WWF, i Sverige registrerat som Världsnaturfonden WWF, Ulriksdals Slott, 170 81 Solna; 08-624 74 00, [info@wwf.se](mailto:info@wwf.se),  
[www.wwf.se](http://www.wwf.se); organisationsnummer: 802005-9823; plusgiro 90 1974-6, bankgiro 901-9746; Verksamheten kontrolleras av  
Svensk Insamlingskontroll

Varumärkena WWF®, World Wide Fund for Nature® och ©1986 Pandasymbolen ägs av WWF-World Wide Fund For Nature  
(tidigare World Wildlife Fund).

### För mer information

Sofia Nordlund  
Programsamordnare hållbar mat  
[sofia.nordlund@wwf.se](mailto:sofia.nordlund@wwf.se)

Anna Wahlberg  
Programsamordnare hållbar mat  
[anna.wahlberg@wwf.se](mailto:anna.wahlberg@wwf.se)