

Ekologiskt och Fairtrade på restauranger och kaféer i Sigtuna kommun



Rapport av Monika Marcolin, januari 2015.
På uppdrag av Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden och Ekomatcentrum,
i samverkan med Sigtuna kommun.

Det ekologiska jordbruket gynnar den biologiska mångfalden och jordens bördighet.

Det tar hänsyn till djurens välfärd och har en mycket restriktiv antibiotikaanvändning, det skonar vattendragen från bekämpningsmedel, bidrar till ett ökat kretslopp och är mindre skadligt för de som arbetar inom jordbruket samt ger giftfria livsmedel. Fairtrade-certifiering innebär bl.a. mer betalt, bättre arbets- och livsvillkor för producenter i Latinamerika, Afrika och Asien. Det finns en ökad efterfrågan på ekologiska och Fairtrade-märkta produkter i butiker och utbudet har ökat kraftigt under 2014. Inom offentliga storhushåll ökar andelen ekologiskt i hela Sverige, inom kommuner och landsting var andelen ekologiskt 23 % under 2013 (se www.ekomatcentrum.se).

Det är angeläget att även de privata restaurangernas utbud uppmärksammas, då allt fler efterfrågar ekologiskt, rättvisemärkt och närproducerat även vid restaurangbesök. I Sigtuna kommun finns två restauranger som är KRAV-certifierade, Hotell Kristina och Quality Airport Hotel Arlanda. Det finns även sex stycken Svanen-certifierade hotell- och konferensanläggningar.

KRAV-certifiering innebär att restaurangen har minst 25 % ekologiskt eller minst 15 miljömärkta produkter samt bl.a. krav på miljöpolicy och miljömärkta rengöringsmedel. Svanen-certifieringen innebär minst 5 % ekologiska livsmedel samt bl.a. gränsvärden för el- och vattenförbrukning och minimerad avfallsmängd, krav på vegetariska alternativ och miljömärkta rengöringsmedel. Ekologiskt och miljömärkt avser samma sak i denna rapport och hänvisar främst till miljömärkningarna KRAV, EU-ekologiskt, Demeter och MSC. Vi frågade även efter rättvisemärkt, Fairtrade.



Miljömärkningarna och rättvisemärkning (Fairtrade).

INVENTERINGEN

Inventeringen av restauranger och kaféer i Sigtuna, Märsta och Rosersberg, har genomförts under perioden augusti–december 2014 av Monika Marcolin, Ekomatcentrum. Idén och underlaget till inventeringen har tagits fram av "Handla miljövänligt-gruppen" inom Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden och Ekomatcentrum. Den har utförts i samverkan med Sigtuna kommun. Gruppens syfte med inventeringen var:

1. Informera om miljömärkningarna och inspirera restauranger i kommunen till att använda mer ekologiska livsmedel samt öka andelen KRAV-certifieringar.

2. Få fram ett underlag för att informera om och uppmärksamma konsumenter på miljövänligare, etiska och hälsosammare val vid restaurangbesök.

Inventeringen genomfördes för att informera och inspirera restauranger och kaféer att öka utbudet av ekologiskt och rättvisemärkta drycker och maträtter. Det andra syftet var att ta reda på vilka av kommunens restauranger och kaféer som har ekologiska och Fairtrade-märkta produkter. Detta gjordes genom en enkätundersökning som fylldes i vid besök på restaurangerna.

Föreningarnas syfte med inventeringen var att inspirera och uppmuntra till en ökad användning av miljömärkta och ekologiska livsmedel. Idag finns endast två KRAV-certifierade restauranger i kommunen. Det finns ett behov av att öka kunskapen inom privat restaurangsektor kring miljömärkningar och ekologiskt. Projektet syftade även till att öka andelen KRAV-certifierade restaurangkök i kommunen. En del av inventeringen bestod av att få till en kontakt mellan restaurangerna och organisationen KRAV.

Alla vid tidpunkten kända restauranger och kaféer i Sigtuna kommun har kontaktats. Vi undantog enklare pizzerior och snabbmatsställen. Restaurangerna kontaktades i de flesta fall med ett personligt besök. Några har kontaktats via telefon och mejl. Samtliga har fått antingen besök eller telefon och mejlförfrågan för möjlighet att boka möte för inventeringen. Själva enkäten har endast besvarats vid personliga besök. Därefter har de som haft ekologiskt utbud fått möjlighet att komplettera uppgifterna via telefon eller mejl. Samtliga intresserade har fått en påminnelse om kompletteringen. Några restauranger har meddelat att de vid tillfället saknat tid för att delta, några av dessa har bett oss återkomma längre fram.

Vid inventeringen undersöktes vilka produkter i restaurangens utbud som var miljömärkta eller Fairtrade-märkta. Och mer specifikt vad som på dagens meny/i utbudet var miljömärkt och rättvisemärkt. Liksom övriga miljöinsatser kring mat, som egna odlingar, säsongsanpassat, närproducerat. Vi frågade vilken ambition som finns för framtiden, om utbudet kommer att öka och om de är intresserade av KRAV-certifiering. För de restauranger som saknade kunskap och/eller utbud av ekologiskt och rättvisemärkt så informerades de om märkningarna och de fick även skriftlig information.

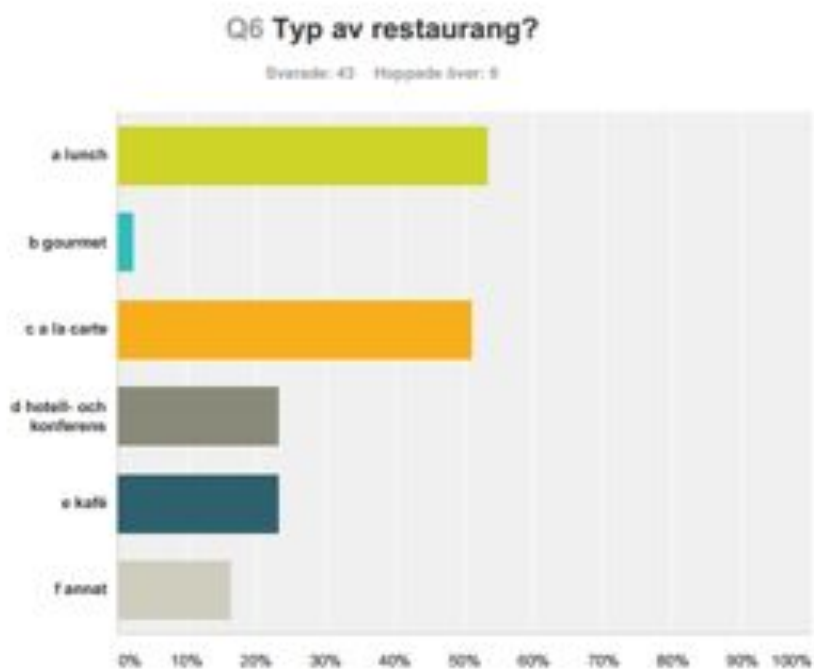
EKOLOGISKT UTBUD

Det finns idag tolv restauranger och kaféer som har ett större utbud av ekologiskt och rättvisemärkt och som har en ambition att servera ekologiskt, Fairtrade, säsongsanpassat och närproducerat. Det finns även nio restauranger och kaféer som har minst tre produkter som är miljömärkta eller Fairtrade-märkta av de 44 som inventerats. Sammanlagt använder 20 av 44 ekologiska och Fairtrade-märkta livsmedel om än i mindre omfattning.

Resultatet av inventeringen kan utgöra ett underlag som underlättar för konsumenterna att göra miljövänligare val vid restaurang- och kafébesök. Detta genom att vi listar de bästa

restaurangerna och kaféerna dvs. de med störst utbud av miljömärkta livsmedel utifrån enkätsvaren. Resultaten ska spridas via nätverk, hemsidor och lokaltidningen mm. Föreningarna sätter därmed fokus på miljömärkningar och det ekologiska utbudet i kommunen. De restauranger som använder mest ekologiska och rättvisemärkta produkter listas nedan. Kriterierna baseras på enkätundersökningen och restaurangernas egna uppgifter om andelen ekologiska livsmedel. I bilaga 1 listas alla restauranger med hög andel ekologiskt och rättvisemärkt samt alla som har minst tre produkter som är miljömärkta eller rättvisemärkta.

Restaurangernas inriktning



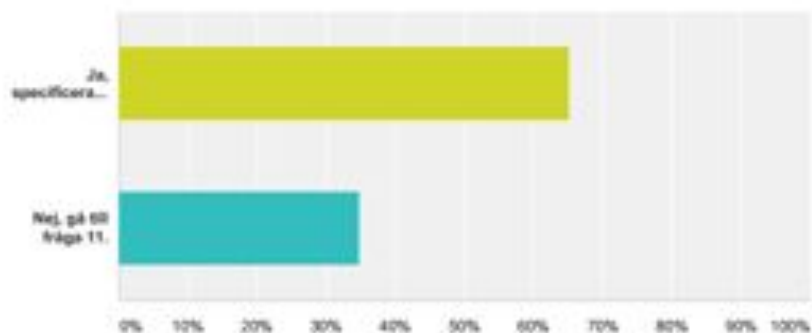
Svaretsval	Procent	Antal
a lunch	53,49%	23
b gourmet	2,33%	1
c a la carte	51,16%	22
d hotell- och konferens	23,26%	10
e kafé	23,26%	10
Fannat	16,28%	7

Diagram 1. Av de inventerade enheterna finns 10 hotell-och konferensanläggningar och 10 kaféer. Av restaurangerna serverar 23 lunch och 22 a la carte. Några har valt en annan kategori och benämning på sin verksamhet, t ex hamnkrog, sommarkrog, pub, hamburgerrestaurang eller så har de även cateringverksamhet.

Utbud av ekologiskt och Fairtrade

Q7 Har restaurangen/kaféet något utbud som är miljö- eller rättvisemärkt?

Svarade: 43 Hoppsade över: 0



Svarval	Svar
Ja, specificera under fråga 8.	65,12% 28
Nej, gå till fråga 11.	34,88% 15
Totalt antal svarande: 43	

Diagram 2. Inventeringen visar att 28 av 43 restauranger har minst en vara som är miljömärkt eller Fairtrade, 15 kök saknar helt sådana livsmedel.

Miljöcertifiering

Av de medverkande restaurangerna så har sex kök någon form av miljöcertifiering och deras miljöarbete är därmed kontrollerat och dokumenterat. Dessa är Hotell Kristina som är KRAV-certifierade och Svanen-certifierade, Quality Airport Hotel Arlanda som är KRAV-certifierade samt Sigtunastiftelsen, Sigtunahöjden, Stora Brännbo och Sigtuna stads hotell som är Svanen-certifierade.

Produkter som är ekologiska eller Fairtrade

Q8 a) Vad är miljömärkt och/eller rättvisemärkt på dagens meny/i ert utbud?
b) Vem är leverantör av produkten?

Svarade: 28 Hoppade över: 15

Svarsväl	Swr	
EU:	57,14%	16
KRAV:	82,14%	23
MSC:	42,86%	12
Fairtrade:	71,43%	20
Annan märkning:	32,14%	9
Övrig:	42,86%	12

Diagram 3. Av de 28 restauranger som har miljömärkta livsmedel eller drycker så har en övervägande majoritet, 23 stycken, någon KRAV-märkt produkt. En stor andel, 20 stycken har åtminstone någon Fairtrade-märkt produkt. Därefter kommer produkter som är enbart EU-ekologiskt märkta, 16 restauranger har en sådan produkt. 12 stycken kök har MSC-märkt fisk. Nio stycken har livsmedel med annan miljömärkning t ex Ecocert. 12 stycken har andra miljöinsatser som egen biodling och egen honung. Vanliga produktgrupper är te, kaffe och kakao, mejeriprodukter, matolja, mjöl, socker, juice och fruktdrycker, fisk, ägg, grönsaker, vin och andra alkoholhaltiga drycker.

Övriga miljöinsatser

Det är vanligt hos hotell-och konferensanläggningarna att ha en egen biodling och egen honung. Sigtunastiftelsen har egna äpplen och kryddodling, Hotell Anstalten har en grönsaksodling som ska bli större nästa säsong. Broby gård är unika som har egna får och eget lammkött, de har även äpplen. IFL Kämpasten, Herresta lada och 32 Rum & kök uppger att de har egna grönsaksodlingar på gång till nästa säsong. 32 rum & kök samt Hotell Anstalten satsar även stort på närproducerat. IFL Kämpasten utgår ifrån grönsakerna i matlagningen, med kött som tillbehör. Sigtuna folkhögskola, Sigtunastiftelsen och Sigtuna Stads hotell har alltid en vegetarisk rätt. Hotell anstalten har ett vegetariskt lunchalternativ.

Andelen ekologiskt

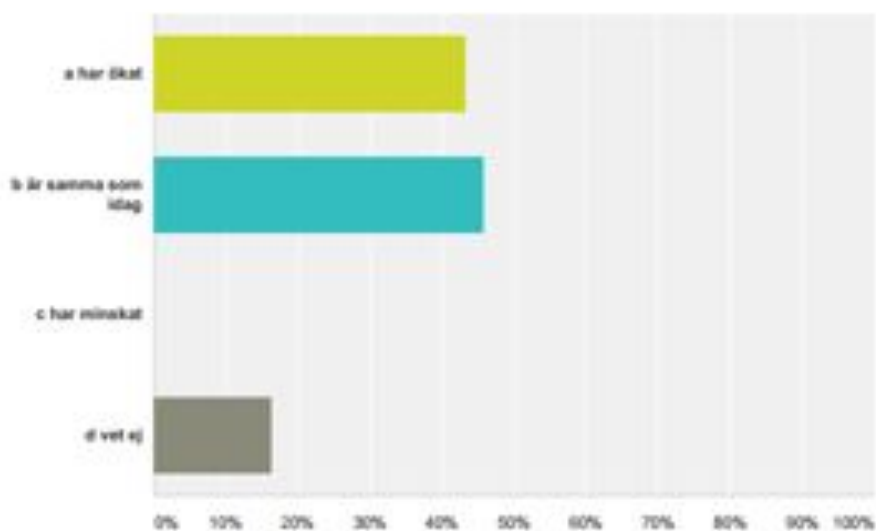
Sju av de inventerade har lämnat en siffra på andelen ekologiskt. Hotell Kristina som är KRAV-certifierade har hela 45 % miljömärkta livsmedelsprodukter, siffrorna är från augusti och september 2014. De vill dessutom utöka sin certifiering till två KRAV-märken (minst 50 % ekologiskt). Kommunens enda ekologiska kafé, Herresta lada, har minst 90 % ekologiskt. Sigtunahöjden har 20 % (exkl. alkohol) miljömärkta livsmedel, siffror från första halvåret.

Sigtunastiftelsen har 10, 7 % (exkl. alkohol) under första halvåret. 1909 Sigtuna stads hotell har 10 % (exkl. alkohol), siffror från första halvåret. Broby Gård har minst 25 % miljömärkta livsmedel, i september 2014. Stora Brännbo har uppskattningsvis 16-17 % ekologiskt. Hotell Anstalten uppger uppskattningsvis 10 % för några produktgrupper och ca 50 % av mejeriprodukterna (sju gårdar) som miljömärkta. En större andel av ekologiska viner och andra alkoholhaltiga drycker har Hotell Kristina, Sigtunastiftelsen, Stora Brännbo, Sigtunahöjden, IFL Kämpasten och Broby Gård.

Utbudet av ekologiskt i framtiden

Q11 Om ca 6 månader, bedömer ni att ert utbud av ekologiskt och Fairtrade:

Svarade: 37 Hoppsade övar: 6



Svarsval	Svar
a har ökat	43,24% 16
b är samma som idag	48,92% 17
c har minskat	0,00% 0
d vet ej	16,22% 6
Totalt antal svarande: 37	

Diagram 4. Det är glädjande att 43 %, 16 stycken restauranger, har ambitionen att öka sitt utbud av miljömärkta livsmedel och drycker inom den närmaste framtiden. Den andra halvan bedömer att utbudet kommer att vara detsamma.

KRAV-certifiering

Tio restauranger svarade att de är intresserade av att veta mer om KRAV och KRAV-certifiering. Under inventeringen så har Ekomatcentrum haft kontakt med organisationen KRAV. I november 2014 så besökte Nina Nilsson från KRAV fyra stycken av restaurangerna. Därutöver har IFL Kämpasten meddelat att de är på väg att KRAV-certifiera sig inom den närmaste tiden.

Anledningar att ha eller inte ha ekologiskt

De flesta verkar inse och tycka att detta med miljömärkningar är bra, det är dock anmärkningsvärt att några tycks "få ekologiska livsmedel av leverantörerna utan att fråga efter det." De flesta vill vara "duktiga" och försöker hitta varor som är miljömärkta. En kock sa t ex "vi har norsk lax". Det finns en insikt hos de flesta att "detta är rätt" och att det är viktigt med ekologiskt och Fairtrade.

Anledningar till att inte ha ekologiskt

Många hänvisar till att de har det svårt att få vinst i verksamheten, underförstått miljömärkta livsmedel innebär en merkostnad.

Några kommentarer:

"Jag går efter priserna, har vanliga varor, vi har hög hyra och vi har billig lunch, bra kvalitet men billigt pris. Det är svårt att få det att gå ihop ekonomiskt."

"Hela restaurangbranschen är prispressad och priserna på maträtter har sjunkit överallt de senaste åren."

"Det har med prisnivåerna att göra, det är ingen som vill betala för miljömärkt, då skulle vi tappa gäster. Vi driver verksamheten för att få vinst."

"Eko går inte att få lönsamt, jag måste betala räkningar"

"Det är bra med ekologiskt men vi måste få lönsamhet och tänka på det i första hand." "Det är svårt att få det att gå runt."

En vanlig kommentar var också att inga gäster frågar efter varken ekologiskt eller svenskt och att gästerna vill ha billig mat. Restaurangen som ordnar catering till Sigtuna kommun meddelar att inte heller kommunen ställer några krav på ekologiskt och rättvisemärkt kaffe eller mat. Ekologiskt blir då en merkostnad utan mervärde. Ett undantag är IFL Kämpasten som uppger att deras gäster ställer krav och frågar samt visar uppskattning över hälsosam och gärna ekologisk mat.

"Det fungerar bra med vanliga råvaror." Det är ingen som frågar efter ekologiskt. En del frågar efter laktosfritt. Ingen som frågar efter vegetariskt, vi hade en rätt en gång, ingen ville ha den så vi tog bort den."

"De flesta vill ha en stor, billig öl."

"Folk vill ha billigt, krav från ägaren att ha så billigt som möjligt."

"Vi har försökt med ekologiskt men det var ingen gäst som var intresserad. Det är priset som är avgörande för gästerna. Dåligt med intresse för ekologiskt i Märsta, det verkar vara en trend hos studenter och yngre personer."

"Kunderna frågar inte, bryr sig inte. Vi har provat ekologisk espresso på färska bönor till samma pris men vi fick ingen uppskattning från kunderna, ingen la märke till det, så vi bytte till vanliga bönor."

"Vi har mest arbetare och turister, de vill ha billig mat" "Arbetare vill ha billig lunch och mycket mat."

"Vi har provat Fairtrade-märkt kaffe men det var sämre smak, kunderna klagade, så vi bytte tillbaka" "Det viktigaste är hur det smakar, i varje fall för oss".

"Det är egentligen hemskt att de besprutar." "Vi har bara vanligt här" "Kaffet odlas på så hög höjd att det inte behöver besprutas."

"Förvånansvärt få som frågar efter eko eller som frågar om matens ursprung överhuvudtaget."

Hinder att öka utbudet hos de intresserade

Flera uttrycker att kvaliteten på ekologiskt kött är ojämn och ibland därmed sämre. En annan anledning är att de har svårt att få tillräckligt med miljömärkta livsmedel med nuvarande leverantör. Det återkommer även till huruvida gästerna kommer att efterfråga det.

"Har svårt att få tillräcklig mängd ekologiska grönsaker från nuvarande leverantör, Martin och Servera."

"Om de ökar utbudet av eko beror på om gästerna börjar fråga efter det. "Då ändrar vi, det måste börja där."

"Om vi kommer att öka eller inte beror på hur det blir med valet och momsens."

"Sorunda har lite dåligt utbud av ekologiska grönsaker utöver rotfrukter."

Positiva reaktioner och motivation att ha ekologiskt

Här visar det sig hur viktigt det är med uppmärksamhet och intresse hos matgästerna och även som i detta fall med inventeringen, att någon utifrån engagerar, informerar och inspirerar. Där gästerna visar uppskattning och ställer frågor satsar man gärna ytterligare.

Det visar på vikten av t ex listningar och diplomering, uppmärksamhet i media. Flera blev intresserade av KRAV-certifiering vid mitt besök och fyra träffade Nina Nilsson från KRAV i november. En har nu för avsikt att certifiera sig i samband med nya Svanen- certifieringen i början av 2015.

"Jag har han tänkt över saken, talat med sin fru och son, och vill prova nytt, känner mig inspirerad och har lagat äppelmos av egna äpplen. Vi ska kolla upp några gårdar och se vad vi kan hitta som är ekologiskt."

"Vi visste inte att vi var så bra, vi ska nog gå vidare med KRAV-certifiering under våren."

"Vi ska försöka öka inköpen av eko, ska kolla på att byta ut mejeriprodukterna i ett första steg."

"Jag vill ha lite KRAV och ekologiskt framöver som mjölk och kaffe. Jag ska börja tänka på miljömärkningar på mat. Har miljömärkta rengöringsmedel. Vi har slutat med tigerräkor."

"Vi försöker alltid köpa ekologiskt. Kyckling och griskött saknas. Söker ekologiskt och närproducerat, vill gärna hitta sådant kyckling och griskött. Vi har kört ekologiskt under lång tid men ingen har uppmärksammat det."

"Är intresserade och säger att de kan styra över luncherna själva där kan de ev. öka det miljömärkta framöver."

"Ägaren sa direkt att han kan tänka sig att ta in ekologiskt vin."

"Intresserade av ekologiskt och KRAV-certifiering, både köksmästare och restaurangchef."

"Visionen är att köpa så mycket ekologiskt som möjligt, kommunikation med leverantörerna varje dag kring eko och pris."

"Vi kommer att komplettera vin sidan så att vi har 3 vita och 3 röda ekologiska alternativ."

"Försöker så mycket som möjligt, har målsättning 30 % miljömärkt. Svårt att få fram volymerna."

UPPFÖLJNING

Ett evenemang med diplomering av de bästa restaurangerna och ett aktuellt seminarium vore en mycket bra uppföljning av inventeringen. Det skulle ge välförtjänt uppmärksamhet och uppmuntran till restaurangerna att fortsätta med sin inriktning. Denna aktivitet planeras att genomföras i samverkan med Sigtuna kommun.

Inför en rangordning och diplomering av Sigtunas restauranger behövs en komplettering av enkäten. En jämförbar och exakt uppgift om andelen ekologiska inköp hos de restauranger

som har uppgett en stor andel ekologiska inköp (i procent av inköpsvärdet under första halvåret 2014 alternativt för hela 2014). Eventuellt kan föreningarna inför en diplomering även inventera de restauranger som visat intresse men avböjt medverkan vid en första kontakt (se bilaga 2).

Föreningarna bör sprida rapporten så brett som möjligt (SbMt, Naturskyddsföreningen Sigtunabygdens nätverk och hemsida, Omställning Sigtuna, Sigtuna kommun, Fairtrade styrgruppen, Ekomatcentrums nätverk och hemsidor, Konsumentföreningen Stockholm, intresserade restauranger och kaféer, Destination Sigtuna m.fl.) Ytterligare en insats, tillsammans med KRAV, kan vara att kontakta fler av de som aviserat intresse för certifiering. Även att kontakta de som idag har några få miljömärkta varor men som visat ett intresse för ekologiskt kan vara av värde. Upprepad kontakt och information är viktigt för att skapa/medverka till ett begynnande intresse.

ÖKAD KUNSKAP OCH ÖKAT INTRESSE

Inventeringen visar hur viktigt det är att gäster och kunder ställer frågor och krav, även från den offentliga sektorn, som när kommunen köper in catering. Även de som är duktiga på ekologiskt blir inspirerade av den uppmuntran och uppmärksamhet som matgästerna visar och av informationsinsatser och uppmärksamhet som föreningarnas inventering innebär. Den visar på ett skriande informationsbehov av vad miljömärkningar innebär samt behov av stöd till de som är medvetna om ekologiskt och rättvisemärkt och som vill satsa mer på det.

Inventeringen har väckt intresse för miljömärkt och Fairtrade-märkt hos flera av Sigtunas restauranger. Den har lett till att fyra restauranger har tagit ett första steg mot KRAV-certifiering och att KRAV träffade dessa fyra restauranger i november. Flera har uttryckt en vilja att börja tänka på miljömärkningar och öka andelen. Några har visat intresse att gå vidare med en KRAV-certifiering. En restaurang vill utöka sin nuvarande certifiering till två KRAV-märken. Vår inventering har satt en boll i rullning hos de som funderat på certifiering men kanske saknat kunskap, insikt eller tid. Det har även varit uppskattat att bli uppmärksammas för det positiva miljöarbete som utförs.

Vår inventering har bidragit till en ökad medvetenhet om miljömärkningar, KRAV-certifiering och ekologiska produkter både hos restaurangerna och matgästerna. Det är även troligt att ytterligare ett par restauranger kommer att bli KRAV-certifierade. Målet för föreningarna på sikt är att få Sigtuna kommun att bli en av Sveriges bästa kommuner på ekologiskt inom hotell/konferens och restaurang. Detta i sin tur kan ge ringar på vattnet i form av ökat intresse för ekologi, närproducerat, hållbarare och hälsosammare matvanor.

Sigtuna januari 2015, uppdaterad maj 2015.
Rapport från inventering av Monika Marcolin.

För ytterligare information:

Tove Björlin
Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden
070-496 07 00
tovebjorlin@gmail.com
sigtuna.naturskyddsforeningen.se

Eva Fröman
Ekomatcentrum
070-779 59 90
eva@ekomatcentrum.se

Restauranger och kaféer med stor andel ekologiskt och Fairtrade-märkt

Här listas i bokstavsordning de restauranger och kaféer som har ett större utbud av miljömärkta och/eller Fairtrade-märkta produkter och som har en klar ambition att bibehålla och utöka utbudet. Vid listningen av de bästa restaurangerna och kaféerna har hänsyn tagits till att det finns en ambition med att ha miljömärkt och rättvisemärkt och om det är livsmedel och dryck finns kontinuerligt i deras utbud.

1909 Sigtuna stads hotell, Svanen-certifierade, lunch, a la carte.

32 Rum & kök, a la carte (sommarkrog, övrig tid förbokning).

Broby Gård (hotell/konferens).

Herresta Lada, kafé vissa helger (se hemsida).

Hotell Anstalten, lunch, a la carte.

Hotell Kristina, KRAV och Svanen-certifierade, affärslunch, (middag vid förbokning).

IFL Kämpasten (konferens)

Radisson Blu Arlandia, affärslunch, a la carte

Sigtuna folkhögskola, lunch, (förbokning vid större grupper).

Sigtunahöjden konferens & hotell, Svanen-certifierade, affärslunch, middag, evenemang.

Sigtunastiftelsen, Svanen-certifierade, a la carte.

Stora Brännbo, Svanen-certifierade, vissa evenemang för allmänheten.

Trattoria Milano, lunch, à la carte.

Quality Airport Hotel Arlanda, KRAV-certifierade, affärslunch, a la carte.

Restauranger och kaféer med ett mindre utbud av ekologiskt och rättvisemärkt

Här listas i bokstavsordning de restauranger och kaféer som har ett mindre utbud av miljömärkta och/eller Fairtrade-märkta produkter (minst 3 produkter):

Båthuset Krog & bar

Café Valvet

Café Myntet

Farbror Blå

Harrys

La Fourchette

O'learys

Venngarn Slottskafé

Våfflan Hamnkrog & bar

KRAV-certifiering innebär minst 25 % ekologiska livsmedel av inköpsvärdet inkl. fisk eller 15 utvalda ekologiska livsmedel. Svanen innebär minst 5 % ekologiska livsmedel av inköpsvolymen exkl. vildfångad fisk och skaldjur.

Restauranger och kaféer som inventerats:

1909 Sigtuna stads hotell
32 Rum & kök
Alanya
Blå Laguna
Broby Gård
Brödboden
Burger Bistron
Båthuset Krog & bar
Café Guzzi
Café Milou
Café Myntet
Café Valvet
Com & @
Corner bar
Dalton´s
Eurokrog
Farbror Blå
Fyra Små rätter
Harrys
Herresta Lada,
Hotell Anstalten
Hotell Kristina
IFL Kämpasten
Incredible India/Leonardo
Jannes kök
Kopparkitteln
Krogen Lite Till
La Campana
La Fourchette
Mathörnan
Matsu Sushi
Mingel kök & bar
O'learys
Radisson Blu Arlandia
Sigtuna folkhögskola
Sigtuna Krog
Sigtunahöjden konferens & hotell
Sigtunastiftelsen
Stora Brännbo
Strandgalleriet/café gula rummet
Södergatans café och salladsbar
Tant Brun

Trattoria Milano
Venngarn Slottskafé
Våfflan Hamnkrog & bar
Quality Airport Hotel Arlanda

Restauranger som har avböjt medverkan vid detta tillfälle eller vars ansvariga har varit frånvarande:

Arlandastad golfrestaurang (intresserade)
Clarion hotel Arlanda (intresserade)
Kafé Sjösidan/Sigtuna kulturgård (säsongsoppet)
Märsta krog
Nondini
Paul's Lunch & deli (intresserade)
RC Chocolat
Roserbergsslott
SSP Arlanda
Sigtuna golfrestaurang (intresserade, säsongsoppet)
Sigtuna wok och sushi
Steninge kök och skaffereri (intresserade)
Steningevik (intresserade)