

Hållbar mat

på restaurang och café i Sigtuna kommun



Rapport av Eva Fröman och Tove Björlin, april 2016.
Ekomatcentrum och Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden
på uppdrag av Sigtuna kommun.

HÅLLBAR MAT

All den mat vi äter och den vi av olika anledningar väljer att slänga påverkar miljön och klimatet. Såväl produktion, hantering, transport som beredning orsakar utsläpp av växthusgaser som i sin tur påverkar klimatet. Vid varje enskilt val vi gör kan vi direkt eller indirekt påverka klimatet, miljön och vår egen hälsa. Vi kan välja ekologiskt framför oekologiskt och vi kan välja vegetariskt framför animaliskt. Vi kan välja svenskt framför långväga import och vi kan välja rättvist producerat framför oetiskt.

Vad är då hållbara matval?

I korta drag är hållbart producerade livsmedel mat som producerats med minsta möjliga påverkan på klimat, miljön och hälsa samt under etiska förhållanden för såväl djur som människor.

Hållbara matval är att välja:

- Mindre men bättre kött
- Mindre mejeriprodukter
- Mer frukt och grönt
- Mer baljväxter
- Säsongsanpassad mat
- Närproducerat (svenskt eller nordiskt)
- Minskat svinn
- Transportsnålt
- Ekologiskt
- Etiskt
- Odla själv
- Äta lagom portioner
- Fisk som är hållbart fiskad

Det ska vara lätt att göra rätt. Med ett stort och brett utbud av hållbar mat kan konsumenterna enkelt göra hållbara matval och tillsammans kan vi positivt påverka miljö, klimat, djurskydd och vår egen hälsa.

UPPDRAGET

Ekomatcentrum och Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden har under årets första kvartal, 2016, på uppdrag av Sigtuna kommun inventerat ett 60-tal restauranger och caféer i kommunen för att kartlägga utbudet av hållbart producerad mat. Vi har haft fokus på ekologiskt, Fairtrade, vegetariskt och näproducerat.

INVENTERING AV RESTAURANGER OCH CAFÈER

Inventering av restauranger och caféer i Sigtuna, Märsta och Rosersberg, har genomförts under perioden januari-mars 2016 av Eva Fröman, Ekomatcentrum och Tove Björnin, Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden. Idén och underlaget till inventeringen har tagits fram av "Handla miljövänligt-gruppen" inom Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden och Ekomatcentrum. Den har utförts på uppdrag av Sigtuna kommun och är en uppföljning av en inventering som gjordes hösten 2014 (Rapport: Ekologiskt och Fairtrade på restauranger och kaféer i Sigtuna kommun, Monika Marcolin, Ekomatcentrum, 2015)

Syftet med inventeringen var:

1. Informera om miljömärkningar och inspirera restauranger och caféer i kommunen till att använda mer hållbart producerade livsmedel, samt öka andelen KRAV-certifieringar.
2. Få fram ett underlag till en restaurang- och café-guide som ska underlätta för kommunens invånare, turister och konferensbesökare att göra klimatsmarta, miljövänliga, etiska och hälsosamma matval vid restaurangbesök.

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

Det finns ett behov av att öka kunskapen om miljömärkningar och ekologiskt i den privata restaurangsektorn. Därför var ett syfte med inventeringen att inspirera och uppmuntra till en ökad användning av hållbara livsmedel. Projektet hade även som mål att öka andelen KRAV-certifierade restaurangkök i kommunen, vilket också skett. Antalet KRAV-certifierade restauranger har gått från två till 10 sedan inventering hösten 2014.

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.



Alla vid inventeringstillfället kända restauranger och caféer i Sigtuna kommun har kontaktats. Restauranger och caféer på Arlanda har inte inventerats med undantag av de som ingick i inventeringen 2014. Vi har även uteslutit enklare pizzerior och snabbmatsställen. Restaurangerna kontaktades först med ett mejl. Sedan bokades ett möte. Alla medverkande restauranger och caféer har fått ett personligt besök av Eva eller Tove. Vid besöket har en frågeenkät fyllts i. De som visat intresse har även inbjudits till att delta i Sigtuna kommuns Ekoutmaning. Anmälan dit har skett via en enkät som de själva fått fylla i på nätet.

Vid inventeringen undersöktes vilka produkter i restaurangens utbud som var miljömärkta eller Fairtrade-märkta. Och mer specifikt hur många vegetariska maträtter som erbjuds på menyn. Vi frågade efter övriga miljöinsatser kring mat, som egna odlingar, säsonganpassat, närproducerat, samt vilken ambition restaurangen har 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.

RESULTAT

Restaurangernas inriktning

Vi har inventerat 59 verksamheter. Av dessa serverar 34 huvudsakligen lunch. Fyra betecknar sig som Gourmetrestauranger, 22 har á la carte, 20 är hotell eller kurs & konferensanläggningar och 20 st har caféverksamhet. Flera av de intervjuade restaurangerna har angett flera inriktningar för sina verksamheter. Sex stycken uppger att de har ytterligare verksamheter såsom pub, festarrangemang eller drop in till lunch och middag för allmänheten.

Sigtuna kommun har, jämfört med andra kommuner i samma storlek, ett förhållandevis stort antal hotell samt kurs- och konferensverksamheter. Detta pga turistmålet Sigtuna stad och Arlandas placering i kommunen. Restaurangerna på Arlanda, placerade i Swedavias fastigheter, har av olika anledningar inte ingått i inventeringen.

Destination Sigtuna arbetar aktivt med miljöfrågor samt att förbättra utbudet av miljöanpassade livsmedel. Detta gör de tillsammans med konferensanläggningar som är samlade i ett nätverk. Destinationens arbete har burit frukt och flera av anläggningarna har inspirerats till att servera ekologiskt kaffe, ta bort palmoljan och KRAV-certifiera sina kök.

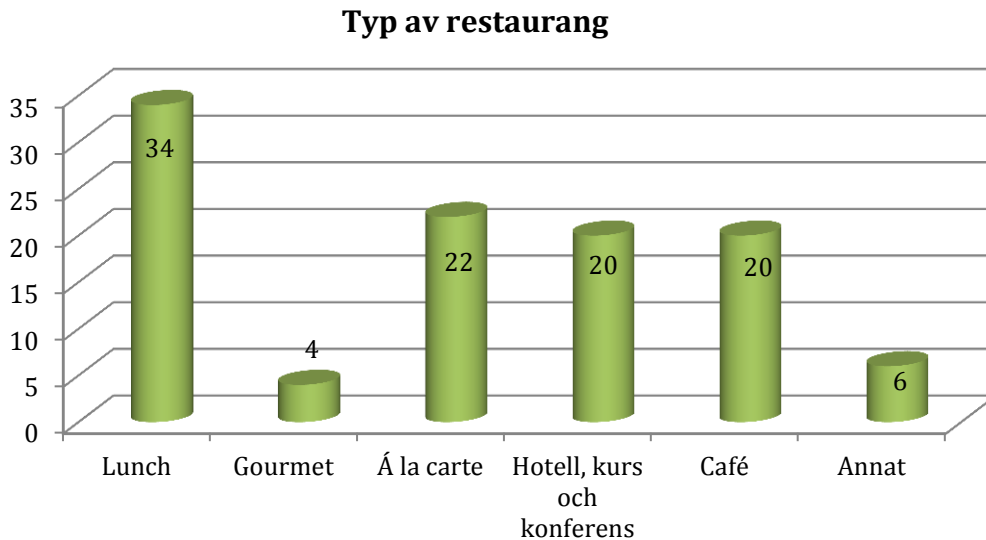


Diagram 1.

Diagrammet visar vilken typ av inriktning de inventerade restaurangerna och caféerna har.

Leverantörer och grossister

Hälften av restaurangerna har Martin & Servera som huvudleverantör. Snabbgrossen Axfood levererar till 6 st och Menigo till 4 st. Att man har en annan huvudleverantör än de förvalda uppgavs av 23 st. Man kan konstatera att Martin & Servera dominerar som huvudleverantör till restaurangerna i Sigtuna.

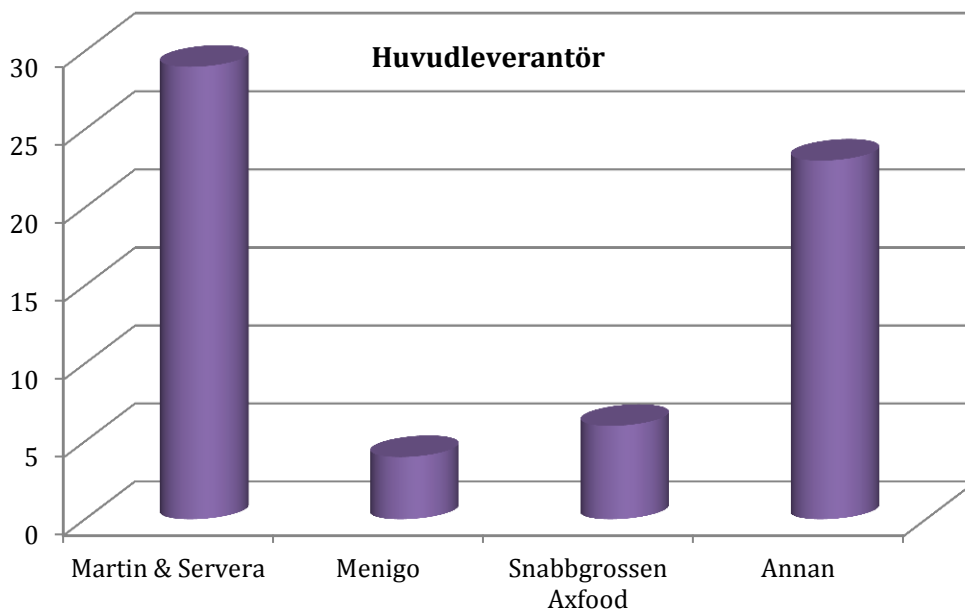


Diagram 2.

Huvudleverantörer av livsmedel till restauranger och caféer i Sigtuna kommun.

Övriga leverantörer

Nästan alla restauranger har flera leverantörer.

Färsk fisk levereras av Nordsjöfisk, Ekofisk, Kvalitetsfisk, Sjömat, Leröy, Gourmetfood, Fisk idag och Feldts fisk via Svensk Cater.

Frukt och grönsaker handlas från Grönsakshallen Sorunda, Grönsaksgrossisten, Altgrönt, Grönsaksbolaget, Andys frukt.

Kött och chark från Fällmans kött, Johan i hallen, Åloppe, La Ferme Landaise AB, Gourmetfood, Årsta kött, JK Meat, Solna korv, Övergården, Lagerqvist kött & fisk.

Bröd handlas bl.a lokalt av RC samt Bageriet på Wenngarn levererar bröd till de andra restaurangerna på Wenngarn.

Specialistgrossister är Far East Food och Thai Fong Food AB.

Lokala mindre ekoleverantörer, Fyra gårdar, Biofood, Altgrönt, Saltå

Har restaurangen någon miljömärkning, t.ex KRAV, MSC eller Svanen?

Två tredjedelar av restaurangerna/caféerna har ingen miljömärkning alls. 10 st är KRAV-certifierade, 5 st är Svanen-märkta, 2 st Fairtrade-diplomerade. Tre stycken uppger att de har en annan märkning, Green Key*, som är en internationell märkning.

Det internationella är en anledning till att de valt Green Key framför Svanen som är en nordisk märkning. Regelmässigt är Svanen och Green Key snarlika. Green Key har mindre fokus på maten i restaurangen och kräver endast att tre produkter ska vara ekologiska, fairtrade eller lokalproducerade. Inköpen av dessa produkter ska dock öka under åren. Däremot gynnar Green Key vegetarisk mat och säsongsanpassning, vilket är nya och intressanta grepp. Dessa kriterier saknas på de svenska certifieringarna. Svanen-certifierade anläggningar är samma antal som för ett år sedan, dvs 5 st. Nytt är att flera satsat på Green Key istället för Svanen.

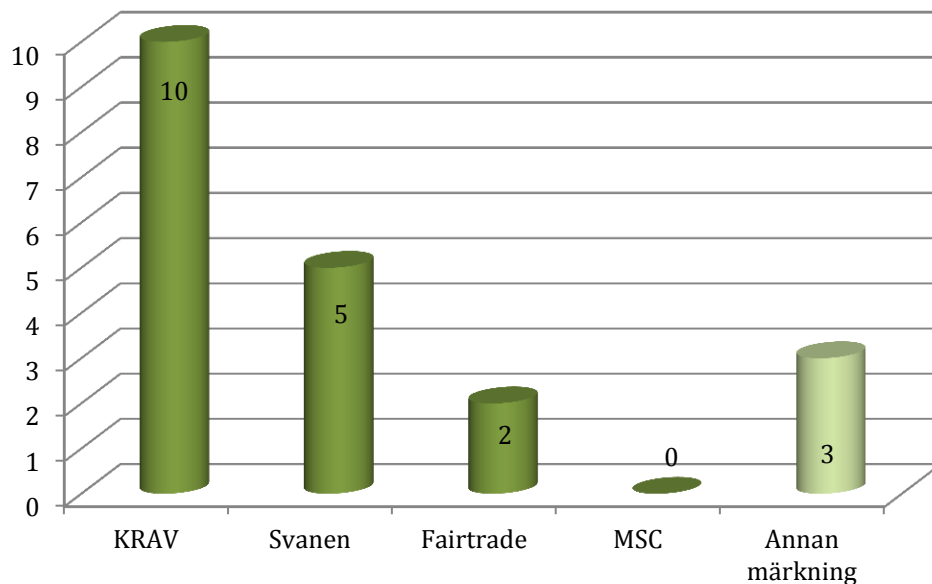


Diagram 3.

Förekomst av miljömärkningar på restauranger och caféer i Sigtuna kommun.

*Green Key, food criteria. Källa: <http://www.greenkey.global/criteria/>

1. The establishment must purchase and register at least three types of food/drink products that are organic, eco labelled, fairtrade labelled and/or locally produced.
2. The share of organic, eco labelled, fair trade labelled and/or locally produced food/drink products must be increased every year.
3. The establishment is taking initiatives to buy seasonal products, less meat products and no products from endangered fish, seafood or other species.
4. The establishment communicates on the menu card or in the buffet the products that are organic, eco labelled, fair trade labelled and/or locally produced.
5. A vegetarian alternative menu is proposed in the restaurant.
6. At least 85% of the dishes are prepared in the restaurant.
7. Where the water quality is of an adequate standard, tap water is offered.

KRAV är den vanligast förekommande miljömärkningen hos restauranger i kommunen. Svanen vanligast på hotell- och konferensanläggningar.

Antalet KRAV-certifierade restauranger har gått från två till tio på ett år. Vid förra inventeringen var det 10 restauranger som visade intresse för en KRAV-certifiering. Ekomatcentrum förmedlade kontakt mellan restaurangerna och KRAV och det har uppenbarligen lett till att fler restauranger nu är KRAV-certifierade. Även Destinantion Sigtuna har verkat för att få fler restauranger i kommunen KRAV-certifierade.

Hotell Kristina har under året gått från ett till två KRAV-märken, det innebär att de har minst 50 % ekologiskt. Resterande har antingen 15 ekologiska produkter eller 25 % ekologiskt.



Certifierade med KRAV 2016

Hotell Kristina



Academia



Kämpasten



Quality Airport Hotell



Restaurang Hyllan



Rosersbergs slottscafé



Rosersbergs slottshotell



Wenngarn Anstalten



Wenngarn Bageriet



Wenngarn Dammstugan



Hur många vegetariska rätter har ni på menyn varje dag?

Efterfrågan på vegetariskt ökar i takt med att svenska konsumenter blir allt mer medvetna om animaliers påverkan på klimatet, den egna hälsan och djurvälferden. Allt fler väljer att bli vegetarianer eller veganer. Andelen som fortsätter att äta kött men i mindre mängd ökar också. Protein från växtriket ersätter i allt större utsträckning animaliskt protein.

Hur ser det då ut i Sigtuna kommun? Bemöter restaurangerna kundernas ökande gröna intresse med attraktiva vegorätter på menyerna? Hur ser utbudet ut för den som vill äta en vegetarisk lunch i kommunen?

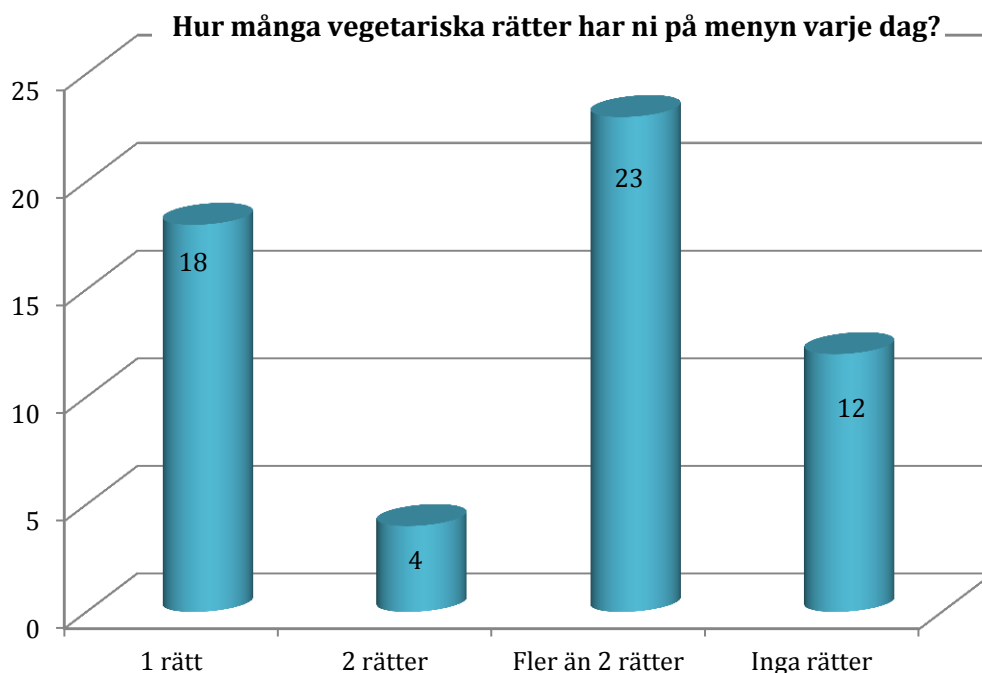


Diagram 4.

Runt 80 % uppger att de har vegetariska rätter på menyn. 20 % uppger att de inte har några vegetariska rätter på menyn.

Antal vegetariska rätter på menyn

Restaurangerna har uppgett hur många vegetariska rätter de erbjuder på menyn. I "vegetarisk" har även lakto- och ovo-vegetariskt räknats in. I många fall innehåller rätterna mejeriprodukter och ägg, till exempel paj, våfflor och pannkakor. På caféerna kan exempelvis ostsmörgås uppges som en vegetarisk rätt.

Drygt 40 % uppger att de har minst två vegetariska rätter på menyn och 30 % att de har en vegetarisk rätt på menyn. 12 st, 20 %, har inte något vegetariskt på menyn.

Flertalet restauranger serverar både lunch dagtid och à la carte meny kvällstid och svaren i enkäten gäller för lunch- och à la carte-menyer tillsammans. Många restauranger som uppgett att de har en eller flera vegetariska rätter syftar på sin à la carte-meny, medan de helt saknar vegetariska rätter på lunchmenyn. Utbudet är betydligt större för den som vill äta en vegetarisk middag, särskilt på hotell- och konferensanläggningarna, än för den som söker en vegetarisk varmrätt till lunch i Märsta eller Sigtuna stad. Det vegetariska utbudet på lunchmenyer är mycket begränsat, dock ordnar flertalet restauranger en vegetarisk rätt på förfrågan. Det förutsätter alltså att kunden aktivt efterfrågar något som inte finns på menyn. Vanligast att erbjuda är en lakto-vegetarisk pastarätt vars näringsinnehåll ofta inte uppfyller rekommendationerna.

Ofta kompletteras de vegetariska rätterna med en stor salladsbuffé, särskilt på kurs- och konferensanläggningarna. Om man erbjuder en soppa på lunch- eller middagsbuffén så är den ofta vegetarisk. Flera av caféerna gör veganska smörgåsar om kunden frågar efter det. Ostsmörgås och andra lakto-vegetariska alternativ är vanligt förekommande. Bullar och kakor är nästan alltid lakto-vegetariska. Veganska bakverk är mindre vanligt förekommande men inte obefintliga.

Några kockar berättar att de arbetar med att öka andelen råvaror från växtriket utan att göra rätterna helt vegetariska. Man lagar rätter med mindre mängd köttprotein och mer växtbaserat protein. Växtbaserad mat är den senaste trenden i restaurangbranschen och det är en trend som förmodligen kommit för att stanna. Många uppger också att de tror att utbudet av vegetarisk kommer att ha ökat om ett år eftersom efterfrågan ökar. Undantaget ett antal restauranger i Märsta som hänvisar till att deras kundkrets inte är intresserade av vegetariskt.



Har ni några Fairtrade-märkta produkter? Ange i så fall vilka.

Fairtrade är en oberoende produktmärkning på varor som producerats med ett socialt ansvar. Sigtuna kommun är en Fairtrade City och det förpliktigar. Fairtrade City är en diplomering från Fairtrade Sverige som kräver ett visst utbud av produkter i lokalsamhället och att kommunen lever upp till en målsättning om etisk konsumtion. Vi har därför inventerat utbudet av Fairtrade-märkta produkter på kommunens restauranger och caféer.

Vi fann att 34 % av de tillfrågade restaurang- och café-verksamheterna inte hade några Fairtrade-märkta produkter alls. Men å andra sidan var det 66 % som hade åtminstone en produkt som var etiskt märkt. Vanligast var kaffet, som fanns i 34 av de 59 verksamheterna. Näst vanligast var te. Och därefter kom banan, socker och choklad.

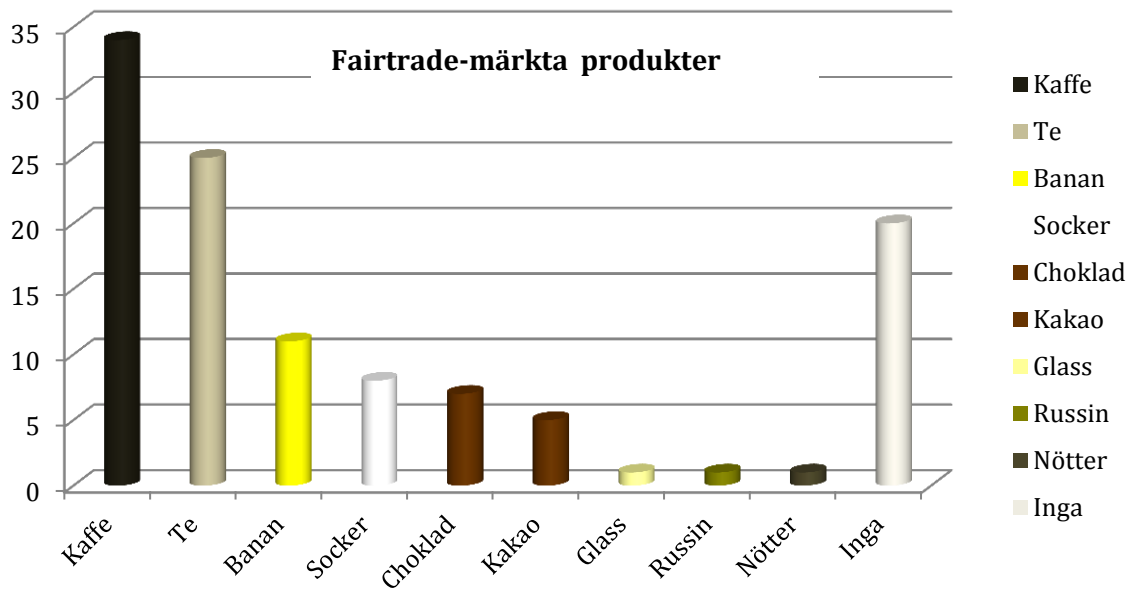


Diagram 5.

Kaffe är den vanligast förekommande Fairtrade-märkta produkten och te den näst vanligaste.

Vid förra årets inventering var det 20 verksamheter som uppgav att de hade någon eller några Fairtrade-märkta produkter. I årets inventering är det betydligt fler. Det är bara 20 verksamheter som uppger att de inte har någon Fairtrade-produkt alls.

Var finns Fairtrade-kaffet?

Den vanligaste Fairtrade produkten, kaffe, återfinns alltså hos 34 verksamheter av 59. Men det är fortfarande svårt att få en kopp Fairtrade-kaffe efter lunchen i både Märsta och Sigtuna stad. Fairtrade-kaffet finns framför allt på hotell- och konferensanläggningarna (14 st) och 4 av de 34 återfinns på Arlanda eller kring Arlandastad. I Märsta finns Fairtrade-kaffe på 3 st restauranger, varav en har mycket begränsade öppettider samt 4 st caféer, varav ett endast är öppet fredag-söndag.

I enkäten svarar ett antal restaurangidkare att de inte känner till Fairtrade eller vet vad märkningen står för. Kanske vår inventering och upplysningsverksamhet ökar intresset för dessa produkter. Några verksamheter hade inte just Fairtrade-märkta produkter men väl andra etiska märkningar. Någon hade en form av "egen-kontroll" som kunde garantera att allt gått rätt till.

Har ni några närproducerade produkter?

Närproducerat kan innebära allt från svenskt till den lilla lokala producenten i kommunen. Det är en fri tolkningsfråga vad man avser med närproducerat i dagens globala samhälle, där kaffe och banan är lika självklart som potatis. Vi har lämnat tolkningen fri. De flesta har dock tolkat det som att närproducerat är producerat i vår kommun Sigtuna, Uppland, eller ett landskap som gränsar till Uppland. Av de intervjuade kockarna uppger 63 % att de köper närproducerat.

Närproducerat kan innebära att det är en produkt som är sammansatt i kommunen men de ursprungliga ingredienserna kanske kommer från andra delar av Sverige eller världen. Detta gäller t.ex bröd från lokalt bageri och öl från lokalt bryggeri. Några restauranger har egen tillverkning av såväl öl som bröd. Andelen närproducerat varierar med säsong. Vinter och vår är t.ex lågsäsong för svensk frukt och grönsaker. Medan sommar och höst är gynnsamt för nära producerade råvaror och livsmedel.

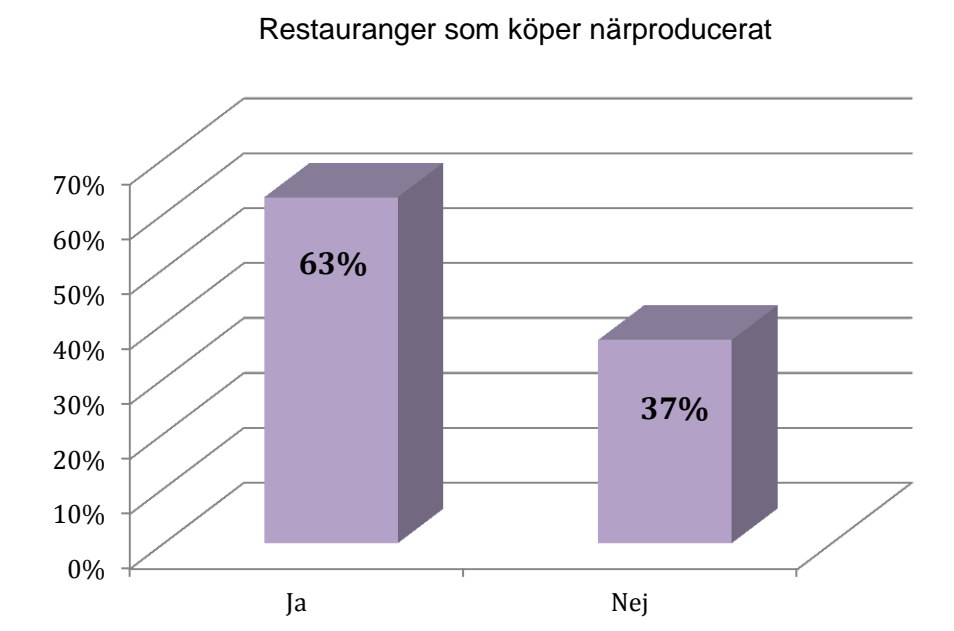


Diagram 6.

Att handla lokalt eller närproducerat är väl etablerat bland kommunens restaurangverksamheter. 63 % uppger att de handlar närproducerat i större eller mindre omfattning.



Har ni några ekologiska produkter?

Alla utom 5 st av de intervjuade verksamheterna uppger att de har åtminstone några ekologiska produkter. Vi bad dem uppskatta andelen ekologiskt inköp utifrån av oss givna intervall. Resultatet visar att 61 % av de intervjuade köper någonstans mellan 1 och 25 % ekologiskt. 19 % köper mellan 26 och 50 % ekologiskt och 5 st av de intervjuade verksamheterna uppskattar sina inköp till över 50 %. Två av verksamheterna anger att de har en inköpsandel på mellan 75 och 100 %.

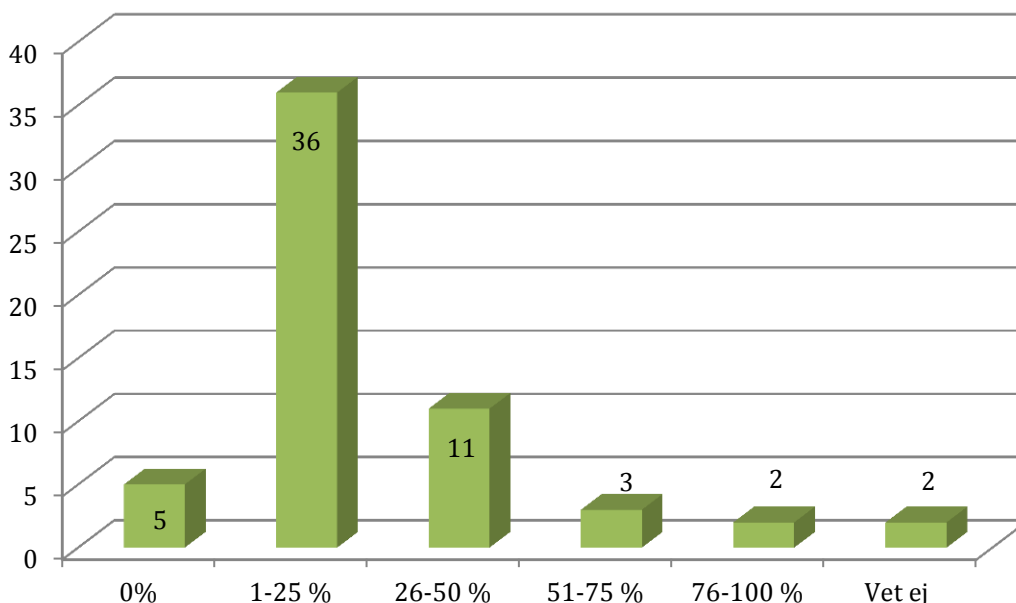


Diagram 7.

De flesta restauranger och caféer har mellan 1-25 % ekologiskt. Endast 5 st uppger att de inte köper något ekologiskt alls.

Vilka ekologiska produkter är vanligast att köpa?

MSC-märkt fisk och skaldjur är den absolut vanligaste ekologiska produktgruppen på restaurangerna i kommunen. På andra plats kommer mjölk och på tredje kaffe. Att just dessa tre är i topp beror på att det är god tillgång, de är enkla att få tag på i ekologisk form och de kostar inte heller så mycket mer än de konventionella alternativen.

Vilka ekologiska produkter är vanligast att köpa?

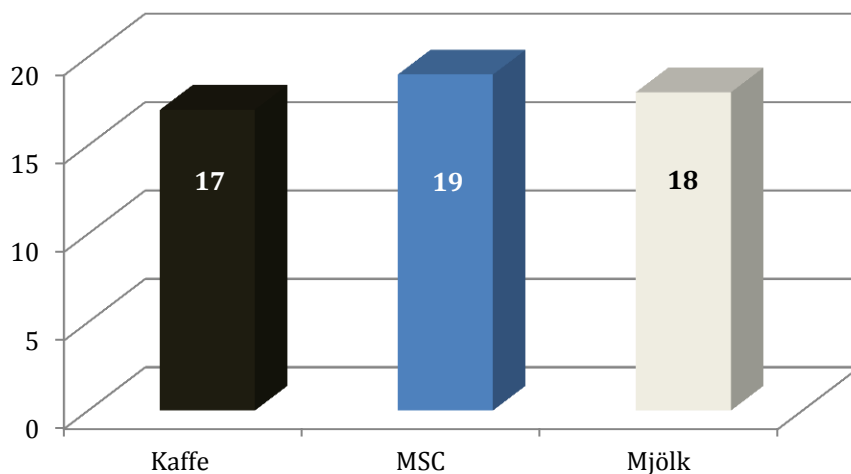


Diagram 8.

MSC-märkt fisk och skaldjur är de vanligast ekologiska produkterna i restaurangerna. Vanliga är också mjölk och kaffe.

Om ett år, hur bedömer ni att era inköp av ekologiskt, Fairtrade, vegetariskt och närproducerat ser ut?

Inventeringen visar att utbudet av såväl ekologiskt som vegetariskt, Fairtrade och närproducerat förväntas att fortsätta öka. (Alla kommentarer finns samlade i bilagan på sid 22-25.)

Ekologiskt verkar mest hett. Där uppger 63 % (37 st) av respondenterna att de kommer att öka utbudet av ekologiskt under kommande år. 17 % (10 st) uppger att de kommer att ligga kvar på samma nivå som idag. Här skiljer det mellan kommundelarna Märsta och Sigtuna. Intresset för ekologiskt är svalare i Märsta.

”Efterfrågan i Märsta är för liten. Om kunderna efterfrågar ekologiskt kommer vi att se över möjligheten att ta in det.”

Många lunchrestauranger menar att de ska satsa på ekologiskt om kunderna börjar fråga efter det. Ett annat argument är att ekologiskt är för dyrt och att det inte går att få lönsamhet i luncherna med ekologiska råvaror.

”Skulle gärna öka, men det är dyrt och vi kan inte höja priserna till kund mycket. Beror också på erbjudanden från grossist, fler ekoerbjudanden nu förtiden.”

Det är några som fortfarande tvekar, även om kunderna efterfrågar ekologiskt så är det svårt att ta steget till ökade inköp, eftersom man upplever att det är för dyrt.

”Allt fler kunder frågar efter ekologiskt. Lättare att få tag på ekologiskt nuförtiden, men ofta för dyrt för oss, ofta dubbelt så dyrt som oekologiskt.”

I Sigtuna råder en mer positiv ton liksom även hos anläggningarna kring Arlanda. Där anser flera att de redan har en hög andel ekologiskt.

”Har redan hög andel. Ökar om det går.”

Om ett år, hur bedömer ni att era inköp av ekologiskt, fairtrade, vegetariskt och närproducerat ser ut?

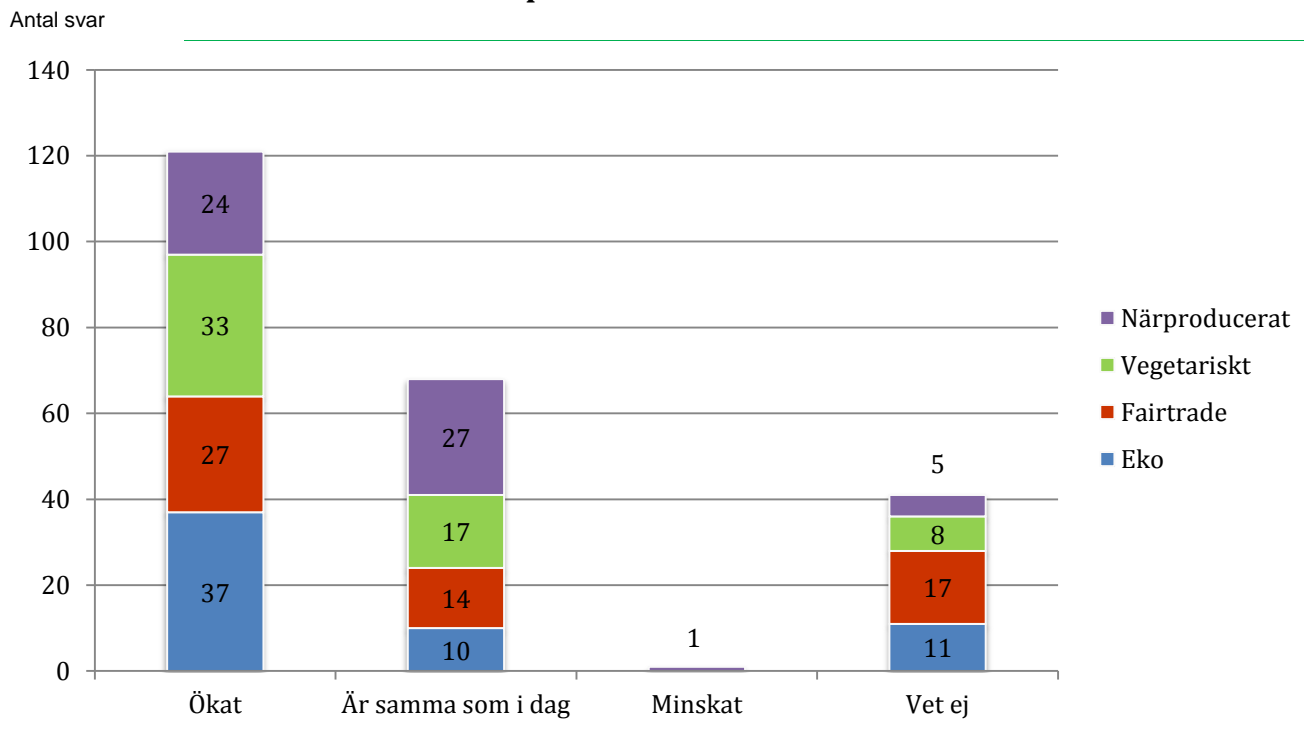


Diagram 9.

Utbudet av ekologiskt och vegetariskt bedöms öka under året av flest respondenter.

Vegetariskt är också hett. Det är 56 % (33 st) som uppger att de kommer att öka utbudet av vegetariskt under året. 29 % (17 st) av respondenterna säger att de kommer att ligga kvar på samma nivå med vegetariskt under året.

”Fler frågar efter vegetariskt nu för tiden. Vi har lyssnat på det och har ökat antalet vegetariska rätter.”

Många restauranger har kanske inte flera alternativ av vegetariska rätter på menyn men erbjuder istället en riklig salladsbuffé där matgästerna kan plocka ihop en näringsriktig vegetarisk lunch. Ofta har restaurangerna en soppa på dagens meny som nästan alltid är vegetarisk.

”Vegetariskt ökar hela tiden. Kör mer och mer vegetariskt.
Fått ner köttportionen till 100 gr.”

Några kockar jobbar på att minska köttportionerna och istället öka vegetabilerna på tallriken. Ett enklare sätt att öka intresset för vegetabilier hos matgästerna.

”En kock berättade att de försöker vända på maträtterna, så att grönsakerna blir huvudråvara och köttet blir mer som ett tillbehör.”

Det finns ett ganska stort antal lunchrestauranger som inte skyltar med vegetariska rätter, men där kockarna lagar till vegetariska rätter på förfrågan.

”Om kunderna börjar fråga efter vegetariskt så ordnar vi självklart det.”

Närproducerat är det begrepp som respondenterna verkar ha mest tvivel kring. Det är fler, 46 %, som uppger att närproducerat kommer att ligga kvar på samma nivå om ett år än som uppger att det kommer att öka, 41 %. Och det finns en respondent som säger att utbudet av närproducerat i hans verksamhet kommer att minska.

”Svårt att få tag på och det är mycket dyrare.”

Ett problem med närproducerat enligt respondenterna är att det är dyrt. Ett annat problem är att många restauranger upplever att det inte finns något närproducerat. Dels är tillgången på producenter begränsad och dessutom är tillgång på närproducenternas livsmedel av naturliga skäl begränsad både i tid och säsong.

”Vi har sökt närproducerat kött men ej hittat någon som producerar i tillräcklig mängd.”

Här verkar det inte klicka riktigt med kontakterna mellan närproducenterna och krögarna. Vi kan notera att hotell- och konferensanläggningarna i Sigtuna har ett relativt väl uppbyggt nätverk av lokala leverantörer medan lunchrestaurangerna i Märsta inte har kommit lika långt.

”Vill gärna ha mer närproducerat.”

Flera av respondenterna anger svenskt som närproducerat och någon hade t.ex som mål att bara köpa svenskt kött. Andra menar att närproducerat är det som produceras i kommunen och att det är viktigt att gynna det lokala näringslivet.

”Om möjlighet finns skulle vi gärna gynna andra lokala företagare.”

Fairtrade är också lite svajigt. Det är 46 % (27 st) som säger att deras utbud av Fairtrade kommer att öka till nästa år, och 24 % (14 st) som säger att utbudet kommer att ligga kvar på samma nivå. Det som sticker ut är att det är en rätt så stor andel av respondenterna som säger att de inte vet hur det kommer att se ut med Fairtradeprodukter om ett år.

”Beror på om våra kunder frågar efter det.”

”Det kommer inte att öka om inte kunderna frågar efter det.”

Vi förmodar att det beror på att de helt enkelt inte känner till Fairtrademärkningen särskilt väl.

”Känner ej till Fairtrade, behöver mer information.”

Någon anger att de inte litar på Fairtrade-märkningen.

”Fairtrade-märkning är bra, men vi prioriterar produkter av hög kvalitet och där vi är säkra på etiken bakom.

Fairtrade har ofta lägre krav/kontroller än producenter som är mycket ambitiösa men ej har någon märkning.”

Det är en ganska stor andel av respondenterna som inte vet hur det kommer att utveckla sig med det ekologiska och vegetariska. För ett år sedan trodde 45 % av de tillfrågade restaurangerna att utbudet av ekologiskt och Fairtrade skulle vara oförändrat om 6 månader medan 43 % trodde att det skulle ha ökat. 10 % visste inte hur utbudet skulle se ut framöver (Rapport ”Ekologiskt och Fairtrade på restaurang & kaféer i Sigtuna kommun, 2015).

Vi kan konstatera att framtidsoptimismen för ekologiskt och Fairtrade är betydligt högre nu än för ett år sedan. I dag är det 54 % som menar att utbudet av ekologiskt och Fairtrade kommer att öka och endast 20 % som tror att utbudet kommer att vara oförändrat. Dock är antalet som inte vet betydligt större än för ett år sedan, dvs 24 %. Vilket förmodligen kan förklaras med att vi har fler restauranger som besvarat enkäten i år och att många av dessa är lunchrestauranger i Märsta.

DISKUSSION

Möjlighet till hållbara matval i Sigtuna kommun

Sigtuna kommun är en Ekokommun. Sveriges Ekokommuner är ett nätverk för hållbar utveckling. Ekokommunerna ska vara förebilder och föregångare, pådrivare och opinionsbildare samt kunskapsförmedlare och en arena för erfarenhetsutbyte. Sigtuna kommun arbetar med att försöka främja utvecklingen mot ett mer kretsloppsanpassat samhälle där människor har möjlighet att uppnå en hög livskvalitet och god hälsa. Kommunen ska vara vägledande och underlätta för kommuninvånarnas eget miljöarbete. Möjligheten att välja hållbart producerad mat på restauranger och caféer i en Ekokommun bör vara god.

Ett av syftena med denna inventering är att kartlägga möjligheterna till klimatsmarta, miljövänliga, etiska och hälsosamma matval vid restaurangbesök. I Sigtuna kommun skiljer sig utbudet väldigt mycket mellan olika typer av restaurangverksamheter. Hotell samt kurs- och konferensanläggningarna har generellt en högre ambitionsnivå än övriga restaurang- och caféverksamheter. Det är också skillnader i utbudet mellan olika kommundelar. Möjligheten att välja en restaurang med hög andel ekologiska råvaror, Fairtrade-märkt kaffe och te eller äta en vegetarisk lunch är större kring Sigtuna, i Rosersberg, på Arlanda och på landsbygden än i centrala Märsta.

Informationsinsatser om Fairtrade riktat mot restauranger

Sigtuna kommun är en Fairtrade-city vilket skapar förväntningar på ett bra utbud av Fairtrade-märkta produkter. Vår undersökning visar att kunskapen om Fairtrade är låg hos många restaurangidkare i Märsta, flera känner inte igen symbolen för Fairtrade eller vad märkningen står för.

Fairtrade-kaffe och te bör finnas på merparten av alla caféer och restauranger i en Fairtrade-city. Samma sak borde vara självklart för banan, socker, choklad och kakao som vi ju till stor del är importberoende av. Det skulle vara en god insats för bönder och lantarbetare i utvecklingsländerna.

Inte minst skulle det vara önskvärt att kommunen som Ekokommun och Fairtrade-city ställer krav på ett större utbud av hållbart producerad mat hos de näringsidkare som driver restaurang- eller caféverksamhet i kommunens egna fastigheter och lokaler, eller har avtal för catering till kommunens verksamheter. Vi kan konstatera att så inte är fallet idag.

Insats för ökad lokal handel av närproducerat

Hotell- och konferensanläggningarna i kommunen handlar gärna av lokala producenter. Medan lunchrestaurangerna i Märsta sällan handlar av lokala producenter. Flera kommenterar att de inte känner till vilka lokala producenter som finns men gärna vill ha information om det. Här skulle en insats för ökad lokal handel vara positivt för det lokala näringslivet. Många lunchkrögare uppger att lokalt är för dyrt och att ingen frågar efter det. Krögare på hotell- och konferensanläggningarna är däremot stolta över att kunna presentera lokala produkter och handla av lokala producenter. De ser det udda och lilla som positivt i marknadsföringen av verksamheten.

Insats för mer ekologiskt och vegetariskt på lunchrestaurangerna

Mest ekologiskt och vegetariskt och störst intresse för densamma finns på hotell- och konferensanläggningarna i Sigtuna. Bra för konferensgäster och turister men inte för kommunens invånare. Minst ekologiskt och vegetariskt och minst intresse för densamma har lunchrestaurangerna i Märsta, Sigtuna och Rosersberg. Arlanda har inte inventerats i denna undersökning men det är en betydande arbetsplats med många luncher som serveras till dem som arbetar på flygplatsen. En informationsinsats om värdet av ekologiskt och vegetariskt riktad mot just lunchutbudet i kommunen vore av stort värde. I kommunen finns ett stort antal lunchrestauranger där arbetare och tjänstemän intar sina luncher fem dagar i veckan. Livsmedelsbutiker med färdiga rätter eller salladsbarer och bensinmackar med korv och smörgåsmat står också för en stor del av lunchutbudet i kommunen.

Vad ska driva utvecklingen mot ett ökat utbud av hållbar mat?

Hos många restauranger finns en brist på kännedom om såväl Fairtrade som om befintliga matproducenter i närområdet. Ett flertal kommenterar att ekologiskt är dyrt och att de inte kan höja priserna för sina kunder. Påfallande många saknar helt vegetariska rätter på framför allt lunchmenyerna, även om de flesta ordnar en vegetarisk rätt på begäran. På frågorna där restaurangerna ombeds bedöma sitt utbud av ekologiskt, Fairtrade, vegetariskt och närproducerat om ett år kommenterar många att det beror på vad deras kunder efterfrågar.

Utbudet av hållbart producerad mat förefaller till stor del styras av restaurangernas upplevelse av efterfrågan. Man väntar tills kunderna frågar och anpassar sig efter deras uttalade önskemål i stället för att skylta med exempelvis råvarornas ursprung eller vegetariska rätter. Om utbudet ska öka ställer det höga krav på restauranggästerna att vara aktiva och frågvisa.

Det är förståeligt att det kan vara svårt att vara föregångare i en bransch med små ekonomiska marginaler. Och givetvis har restauranggästernas efterfrågan betydelse. I dagligvaruhandeln har konsumenternas efterfrågan lett till en rekordartad ökning av ekologiska produkter och vegetariska alternativ till animalier.

Totalt i Sverige ökade försäljningen av ekologiskt med 39 % 2015. Andelen ekologisk försäljning uppgick till totalt 7,7 % 2015. I detaljhandeln utgjorde den ekologiska försäljningen 6,6 % av total försäljning. Offentliga restauranger hade en ekoandel på 26% och privata restauranger hade ca 6 % ekologiskt 2015 (Ekologisk livsmedelsmarknad, Ekoweb 28 januari 2016.)

En undersökning gjord av TSN-Sifo på uppdrag av Axfood i oktober 2015 visar att svenskarna äter allt mer vegetariskt och även planerar att fortsätta minska sitt köttätande. I ett pressmeddelande kommenterar Axfood att vegotrenden avspeglar sig i butikskedjornas sortiment och försäljning. På Willys och Hemköp har kyld vegetarisk mat ökat med 116 % det senaste året. I ett pressmeddelande från mars 2016 säger ICA att man märker av ett allt

större intresse för vegetarisk mat. Som ett svar på efterfrågan har butikskedjan ökat sitt färska vegosortiment med hela 193 % under det senaste året.

I restaurangbranschen kan vi dock inte vänta oss ett lika stort konsumenttryck som i dagligvaruhandeln då konsumenters beteende skiljer sig i de olika sammanhangen. I en matvarubutik har vi tillgång till information om produkterna utan att behöva fråga. Vi kan i lugn och ro granska märkningar och läsa innehållsförteckningar. På restaurangerna saknas oftast skriftlig information. Att äta på restaurang medför helt andra förväntningar på en positiv social upplevelse än när vi handlar i matbutiken, och vi är benägna att undvika besväret det medför att ställa frågor.

Det finns mycket restaurangerna själva kan göra för att driva utvecklingen mot hållbart producerad mat, utan att det skulle medföra ökade kostnader eller ett sämre utbud för befintliga kunder. Genom tydligare kommunikation visa på det man redan gör, till exempel skylta med att man erbjuder Fairtrade-kaffe eller att man endast använder svenskt kött. Att namnge en vegetarisk rätt på lunchmenyn skulle få långt fler gäster att välja den miljösmapta vegetariska rätten än om den kallas "veg. pasta" eller helt saknas på menyn. Att använda större andel växtbaserade råvaror i maträtterna på den befintliga meny ger lägre kostnader och därmed möjlighet att satsa på till exempel kött av bättre kvalitet och en ökad andel ekologiskt.

Sigtuna kommun skulle kunna stötta ett ökat utbud av hållbart producerad mat genom informationsinsatser riktade till såväl näringsidkare som restauranggäster. Att uppmuntra restaurangbranschen till ett mer medvetet hållbarhetsarbete kan ske genom att lyfta goda exempel och genom riktad information. Restauranggästerna skulle kunna uppmuntras att fråga efter vegetariska rätter, ekologiska råvaror, MSC-märkt fisk etc med hjälp av informationskampanjer.

UPPFÖLJNING

Ekoutmaningen

Samtliga restauranger har via en länk fått tillgång till en enkät där de kan uppge andel ekologiska livsmedel i procent av sitt totala inköpsvärde. Vi har uppmanat alla medverkande restauranger att fylla i enkäten och därigenom delta i "Ekoutmaningen". Restauranger och caféer med en högre andel ekologiskt kommer att premieras på Ekogalan.

Sigtunas Ekogala

I augusti 2015 diplomerades under festliga omständigheter 11 restauranger som visat att de har ekologiska ambitioner och dessutom redogjort för sina ekologiska inköp i procent av totala inköp. Diplom delades ut i tre kategorier: Restaurang, Café samt Hotell- och konferens. Även inom dagligvaruhandeln diplomerades butiker med hög andel ekologiskt.

På 2016 års Ekogala kommer verksamheter som ligger i framkant att uppmärksammas och diplomas. Utöver diplom för hög andel ekologiskt kommer även "bästa vegetariska utbud" att premieras.

Att lyfta goda exempel och uppmärksamma ambitioner inom hållbarhetsområdet är ett sätt att sporra branschen till större engagemang för hållbart producerad mat. Det är även viktigt att fortsatt stötta de verksamheter som har behov av ytterligare kunskap och inspiration samt att följa upp de som anmält intresse för KRAV-certifiering.

Restaurang- och caféguide

Det är Sigtuna kommuns och föreningarnas ambition att ta fram en konsumentguide över restauranger och caféer i kommunen som ger överblick över var man finner matställen med ett hållbart utbud av ekologiskt, närproducerat, vegetariska rätter och Fairtrade-märkta produkter. En guide är ett sätt att informera och inspirera restauranggäster till miljösmarta och etiska matval som i sin tur kan leda till en ökad efterfrågan av hållbart producerad mat på restaurang och café.

Rapportens spridning

Samtliga medverkande restauranger och caféer får ta del av resultatet av inventeringen och denna rapport. Rapporten kommer även att finnas tillgänglig på Ekomatcentrums och Naturskyddsföreningens hemsidor och spridas genom föreningarnas kommunikationskanaler samt genom Sigtuna kommun.

För ytterligare information vänligen kontakta:

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

Tove Björilin, Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden
tovebjorlin@gmail.com
070-496 07 00

Helen Ericson, Sigtuna kommun
Helen.ericson@sigtuna.se
08-592 260 09

Inventerade restauranger:

Arlanda:

Clarion Hotel Arlanda Airport
Radisson Blu Arlandia Hotell
Trattoria Milano

Arlandastad:

Best Western Arlanda Hotellby
Connect Hotel
Eurokrog
Jannes kök
Quality Airport Hotell

Landsbygd:

Broby gård
Herresta lada
Droppsta gårdsbutik & café

Märsta:

Alanya Kolgrill
Brorsans Café
Brödboden
Burger bistron
Café Milou
Corner pub
Indian Paradise
Koh Chang
Kulturlänken café
Kulturstugan
Mat Sushi
Mingel kök&bar
Märsta Sushi
O'Learys
Restaurang Hyllan Arlandagymnasiet
Steninge kök & skafferi
Sushi Yama
Stationscaféet
Södergatans café och salladsbar
The Dalton´s
Vivamus café

Rosersberg

Blå Laguna
Brook Hotel
La Fourchette

Land-Inn Motel
Pauls Lunch & Deli
Rosersbergs slottscafé
Rosersbergs slottshotell
Tre Rosor Pensionat & Konferens

Sigtuna

1909 Sigtuna stads hotel
32 Rum & kök
Båthuset Krog & bar
Café Myntet
Café Valvet
Hotell Kristina
IFL Kämpasten
Kopparkitteln
RC Chocolat
Sigtuna Folkhögskola
Sigtunahöjden
Sigtunastiftelsen
Stora Brännbo
Strandvillans café
Tant Brun
Wenngarn Anstalten
Wenngarn Bageriet
Wenngarn Dammstugan
Wenngarn Slottscaféet

Följande restauranger har ej inventerats:

Stängda för säsongen:

Café Sjösidan
Sigtuna golf restaurang

Stängda p g a pågående ägarbyte eller renovering:

Farbror Blå
Harrys

Har ej svarat eller visat lågt intresse för att medverka:

Fyra små rätter
La Campana
Sigtuna Krog
Steningevik konferens
Våfflan

Kommentarer från de intervjuade personerna

Vegetariskt

Intresserad av att öka andelen veg.

Just nu planeras en till vegetarisk varmrätt på vår meny.

Kommer att öka, ligger i tiden. Stark trend hos folk.

Ambition att sträva framåt.

Efterfrågan ökar hela tiden, under säsong (3 förrätter som är vegetariska).

Använder redan mycket.

Efterfrågan ökar (kött & fisk portioner mindre framöver).

Ökar hela tiden. Kör mer och mer vegetariskt. Fått ner köttportionen till 100 gr.

Det är troligt att det finns en vegetarisk burgare om ett år.

Har redan mycket vegetariskt.

Kör alltid kött, fisk, vegetariskt.

Fler och fler frågar efter det.

Ska satsa på bättre veganutbud på våra frukostar, t ex fler smörgåspålägg än ost och charkprodukter.

Kommer absolut att öka. Våra vegetariska rätter är jättepopulära.

Efterfrågan kommer nog att öka på vegetariskt.

Ska troligen prova att öka det vegetariska utbudet igen.

Sedan ca ett år frågar även många kunder efter vegansk mat/smörgåsar. Kommer troligen att lyfta vego mer på menyn. Finns mer rolig vegetarisk mat nuförtiden.

Planerar att öka utbud av lunchrätter successivt.

Fler frågar efter vegetariskt nuförtiden. Vi har lyssnat på det och ökat antalet vegetariska rätter.

Har redan ett omfattande utbud. Jobbar redan mycket med vegetariskt.

Märker att efterfrågan ökar. Även många som frågar om laktos och glutenfritt och mindre med socker.

Bra att tänka på när man bakar till caféet.

Ser en ökning av lunchgäster framöver som frågar efter vegetariskt. Räknar alltid dubbelt vid planering av vegetariskt. Ibland får de laga vegetariskt till 500 personer. Då blir det ofta kikärtsdbiffar eller liknande. Hoppas efterfrågan är större från gästerna. Kalle berättade att de försöker vända på maträtterna. Så att grönsakerna blir huvudråvara och köttet blir mer som ett tillbehör. Jobbar på att minska på smakportionerna.

Kunderna efterfrågar mer och mer vegetariskt.

Har redan ett stort vegetariskt utbud.

Planerar just nu 2 nya vegetariska rätter. Antal kunder som väljer vegetariskt ökar.

Blir mer och mer ökar ständigt.

Tycker att deras internationella kunder är ganska ointresserade av vegetariskt. Märker inte av någon stor ökning.

Om det är några som frågar efter det.

Efterfrågan i Märsta är för liten. Om kunderna efterfrågar vegetariskt kommer vi att ha fler vegetariska rätter på menyn.

Om väldigt många gäster frågar efter vegetariskt ser vi över det.

Ev ett större utbud av vegansk mat.

Om kunderna börjar fråga efter vegetariskt så ordnar vi självklart det.

Om ett år samma som idag men om ett par år har det nog ökat.

Närproducerat

Beroende på efterfrågan från våra kunder.

Inget närproducerat.

Beror på tillgång, pris och kvalitet.

Vi har sökt närproducerat kött men ej hittat någon som producerar i tillräcklig mängd.

Beror på vad de har. Vi vill ju ha KRAV-märkta grejor. Inte bara närproducerat utan både och!

Balansgång vid t.ex Halalslaktat (en grupp kunder som efterfrågar detta) - men försöker att alltid köpa svenskt.

Känner ej till producenter i närområdet. Flera grossister samarbetar dock med små producenter.

Många utläningar. Frågar inte så ofta efter svenskt.

Är för dyrt, vi tar 80 kr för en lunch.

Svårt att få tag på och det är mycket dyrare.

Beror på priserna, eventuellt ökat.

De vi känner till passar ej storskalig verksamhet. Köper gärna tex ägg från Skepptuna till privata hushållet.

Kostnaden är för hög.

Svårt och tidskrävande att administrera flera små leverantörer.

Letar hela tiden.

Absolut ökat.

Ja, de har planer på att arbeta mer med lokala producenter.

Planerar att köpa in öl från små bryggerier.

HMSHost har ambitionen att så mycket som möjligt ska vara närproducerat.

Vi tar in närproducerat när det är möjligt.

Vill gärna ha mer närproducerat. Ska reka producenter, t ex kolla Grogruppens grönsaker.

Vår ambition är att det ska öka på sikt.

Natasas mål är att allt som köps ska vara svenskt. Idag är 87 % av köttet svenskt. 13 % charkprodukter från Italien och Frankrike. Mejeri, ägg är alltid svenskt. Kött 38 % är ekologiskt.

Vill ha tips på närproducerade kontakter - grönsaker - har varit ett av deras mål.

Beror på utbud. Skulle gärna köpa t ex färska ägg.

Hoppas det har ökat. Det finns utrymme att handla in utanför avtalet.

Köper helst bara svensk kyckling, färs lax? Svenskt kött fläsk och nöt.

Hoppas det kommer att öka - svårt att få kontakt med de lokala leverantörerna. Skulle gärna köpa mer lokalt! Vi diskuterade någon froma av speeddating restauranger och lokala producenter.

Om vi hittar några producenter.

Om möjlighet finns skulle vi gärna gynna andra lokala företagare.

Alla inköp styrs centralt.

Känner inte till om det finns producenter i närområdet. Om det finns syns det inte.

Planerar egna grönsaksodlingar.

Ekologiskt

Om efterfrågan från våra kunder ökar så lyssnar vi på kundernas önskemål, men vi måste också se till priset.

Om kunderna efterfrågar det.

Beror på priset. I dagsläget är det för dyrt.

Beror på utbud och pris hos grossist. Men om inga kunder frågar efter ekologiskt kommer det nog inte att öka.

Efterfrågan i Märsta är för liten. Om kunderna efterfrågar ekologiskt kommer vi att se över möjligheten att ta in det.

Skulle gärna öka, men det är dyrt och vi kan inte höja priserna till kund mycket. Beror också på erbjudandena från grossist, fler ekoerbjudanden nuförtiden.

Om väldigt många gäster frågar efter ekologiskt ser vi över det.

Vår ambition är 100% KRAV. Men det är svårt pga priserna på ekologiskt, vi kan inte höja priset till kund mycket. Vi tar det i små steg.

Folk är inte beredda att betala för ekologiskt.

Provade ekologiskt kaffe, men kunderna klagade på smaken. Väldigt få kunder frågar efter ekologiskt, gäller både lokala och turister från olika länder. Om efterfrågan ökar ser vi över utbudet.

Det beror på marknaden, priserna.

Hoppas det.

Nog ökat.

Strävar hela tiden åt att öka det ekologiska.

De har en ambition att öka.

Strävar efter att köpa ekologiskt, MSC.

Verkar ha intresse för mer eko.

Utbudet ökar hos grossisterna.

Vi siktar på 100 % eko.

Efterfrågan är större hos gästerna.

Kommer antagligen köpa in fler ekologiska ölsorter.

Vår målsättning att öka. Men vi kan ej KRAV-certifiera till högre nivå pga att vissa varor som behövs i undervisningen ej alltid finns som eko.

Förhoppningsvis ökar utbudet av ekologiskt och då ökar vi.

Troligen ökat

Är redan så högt som möjligt.

Allt fler kunder frågar efter ekologiskt. Lättare att få tag på ekologiskt nuförtiden, men ofta för dyrt för oss, ofta dubbelt så dyrt som oekologiskt.

Köper allt som finns ekologiskt, men utbudet i dagligvaruhandeln där vi handlar kan ju öka.

Bestäms centralt för alla hotell i kedjan.

Enligt handlingsplanen för Green Key.

Eventuellt ökat. Ska kolla priser på ekologiskt.

Det gäller att ha tid att söka efter bra produkter. Politiska styrmedel som ger bättre förutsättningar för företagare krävs för att ha möjlighet att utvecklas mer.

Fairtrade

Ev te också.

Beror på om våra kunder frågar efter det.

Det kommer inte att öka om inte kunderna frågar efter det.

Efterfrågan i Märsta är för liten. Om kunderna efterfrågar Fairtrade kommer vi att se över möjligheten att ta in det.

Om väldigt många gäster frågar efter Fairtrade ser vi över det.

Om kunderna efterfrågar det.
Väldigt få kunder frågar efter Fairtrade. Om efterfrågan ökar ser vi över utbudet.
Undvika "bovar" antar han menar fusk.
Eventuellt ökat - funderar på att kanske köpa sockret Fairtrade.
Men mer eko än Fairtrade!
Beror på utbudet hos grossist.
Handlar om möjlighet att få tag på produkt. Började prata om att baka själva etc....(skulle även gynna mer Fairtrade.
Men ökar om det kommer fler produkter på marknaden. Vi tycker att det är viktigt.
Om det kommer fler Fairtrade-produkter tar vi in dem.
Är redan så högt som möjligt.
Har redan stort utbud av den typen av varor. Allt fler kunder frågar efter Fairtrade.
Har stort utbud av Fairtrade matvaror men planerar att köpa in ännu mer hantverk till försäljning.
Vi ska ha så mycket Fairtrade som möjligt.
Vårt mål är att öka.
Borde göra!
Försöker öka.
Bestäms centralt för alla hotell i kedjan.
Känner ej till Fairtrade, behöver mer info.
Behöver veta mer om Fairtrade.
Känner ej till Fairtrade, behöver mer info.
Känner ej till Fairtrade, behöver mer info.
Osäker, återkommer när jag kollat med Nina.
Fairtrade-märkning bra, men vi prioriterar produkter av hög kvalitet och där vi är säkra på etiken bakom.
Fairtrade har ofta lägre krav/kontroller än producenter som är mycket ambitiösa men ej har någon märkning.