

Hållbar mat

på restaurang och café i Sigtuna kommun
fokus; vegetariskt på menyn



Rapport av Eva Fröman och Tove Björlin, november 2018.
Ekomatcentrum på uppdrag av Sigtuna kommun.

Eva Fröman
Ekomatcentrum
eva@ekomatcentrum.se

Tove Björlin
Ekomatcentrum
tovebjorlin@gmail.com

Helen Ericson
Sigtuna kommun
helen.ericson@sigtuna.se

HÅLLBAR MAT

All den mat vi äter och den vi av olika anledningar väljer att slänga påverkar miljö och klimat. 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.

Hållbart producerade livsmedel är 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
- Färre mjölk och mejeriprodukter
- Mer växtbaserade mjölk och mejeriprodukter
- Mer frukt och grönt
- Mer baljväxter
- Fisk som är hållbart fiskad eller odlad
- Säsongsanpassad mat
- Närproducerat (svenskt eller nordiskt)
- Mindre svinn
- Transportsnålt
- Ekologiskt
- Etiskt
- Odlad själv
- Lagom stora portioner

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 har under hösten 2018, på uppdrag av Sigtuna kommun inventerat ett 70-tal restauranger och caféer i kommunen för att kartlägga utbudet av hållbart producerad mat.

Vi har haft extra fokus på det vegetariska* utbudet. Som komplement till inventeringen i restaurang och café har vi även inventerat butikerna i kommunen och kartlagt utbudet av kylda och frysta ekologiska och vegetariska färdigrätter (Hållbart utbud i Sigtuna kommuns livsmedelsbutiker september 2018, Ekomatcentrum).

*Med lakto-ovo-vegetariskt avses växtbaserade maträtter som kan inkludera ägg och mejeriprodukter. Med helt vegetariskt eller veganskt avses 100 % växtbaserade livsmedel.

INVENTERING AV RESTAURANGER OCH CAFÉER

Inventering av restauranger och caféer i Sigtuna, Märsta och Rosersberg har genomförts i september och oktober 2018 av Eva Fröman och Tove Björlin, Ekomatcentrum. 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 2017 (Rapport: Hållbar mat på restaurang och café i Sigtuna kommun 2017, Eva Fröman, Ekomatcentrum och Tove Björlin Naturskyddsföreningen i Sigtunabygden, 2017).

Syftet med inventeringen är att:

1. Informera om miljömärkningar och inspirera restauranger och caféer i kommunen till att använda mer hållbart producerade livsmedel samt öka andelen KRAV-certifieringar.
2. Sätta fokus på växtbaserad mat och inspirera restaurangerna till ett ökat utbud av vegetariska maträtter.
3. 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. Syftet var också att ta reda på vilka av kommunens restauranger och caféer som har ekologiska, lokalproducerade och Fairtrade-märkta produkter samt vilka som satsar på vegetariska maträtter på den dagliga menyn. Inventeringen genomfördes med en webbaserad enkät som skickades ut via mejl. Målet var att restaurangerna skulle besvara enkäten på egen hand, vilket ett 20-tal av verksamheterna gjorde. Övriga ringde vi upp eller besökte för att få med deras svar i enkäten.

Projektet har även som mål att öka andelen KRAV-certifierade och Svanen-märkta restaurangkök i kommunen. Antalet KRAV-certifierade restauranger har gått från 2 till 9 sedan den första inventering hösten 2014.



KRAV-certifieringen, märket med 1-3 stjärnor, innebär att restaurangen har minst 25 % ekologiskt eller minst 15 ekologiska produkter samt bl.a. krav på miljöpolicy och miljömärkta rengöringsmedel.



Svanen-certifieringen innebär minst 20 % 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, dvs Fairtrade.



Ett 70-tal restaurang- och café-verksamheter i Sigtuna kommun kontaktades inledningsvis med ett mejl i slutet av september 2018. 41 av dessa besvarade frågorna i webbenkäten. Några svarade själva, andra kontaktades per telefon och ytterligare några fick ett personligt besök och hjälp med att svara på enkätfrågorna. Resterande har avstått av olika skäl. De inte haft tid, inte velat eller så har de stängt för säsongen. Restauranger och caféer på Arlanda har med några få undantag inte inventerats.

Vid inventeringen undersöktes bland annat hur många vegetariska maträtter som erbjöds på den dagliga menyn. Vi frågade även efter Fairtrade-märkt, ekologiskt och närproducerat, samt vilka ambitioner restaurangen hade för framtiden. Om de trodde att utbudet av hållbar mat kommer att öka och om de var intresserade av KRAV-certifiering.

RESULTAT

RESTAURANGERNAS INRIKTNING

Vi har inventerat ett 70-tal restaurangverksamheter, varav 40 svarat på vår enkät. Av dessa serverade 23 st lunch, 17 st hade á la carte, 12 st hade caféverksamheter, 10 st drev hotell eller kurs & konferens anläggningar och 3 st serverade snabbmat. Många av restaurangerna hade fler inriktningar på sin verksamhet. 5 stycken uppgav att de hade annan inriktning såsom creperie, sommarrestaurang, sushi, flygplatsrestaurang samt privata fester och evenemang.

Sigtuna kommun har, jämfört med andra kommuner i samma storlek, en omfattande besöksnäring och ett stort antal hotell, kurs- och konferensverksamheter. Detta pga turistmålet Sigtuna stad och Arlandas placering i kommunen.

Destination Sigtuna har under en längre tid arbetat aktivt med miljöfrågor samt att förbättra utbudet av miljöanpassad mat på Sigtunas hotell-, kurs- och konferensanläggningar. Detta gör de tillsammans med anläggningarna 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 att KRAV-certifiera sina verksamheter.

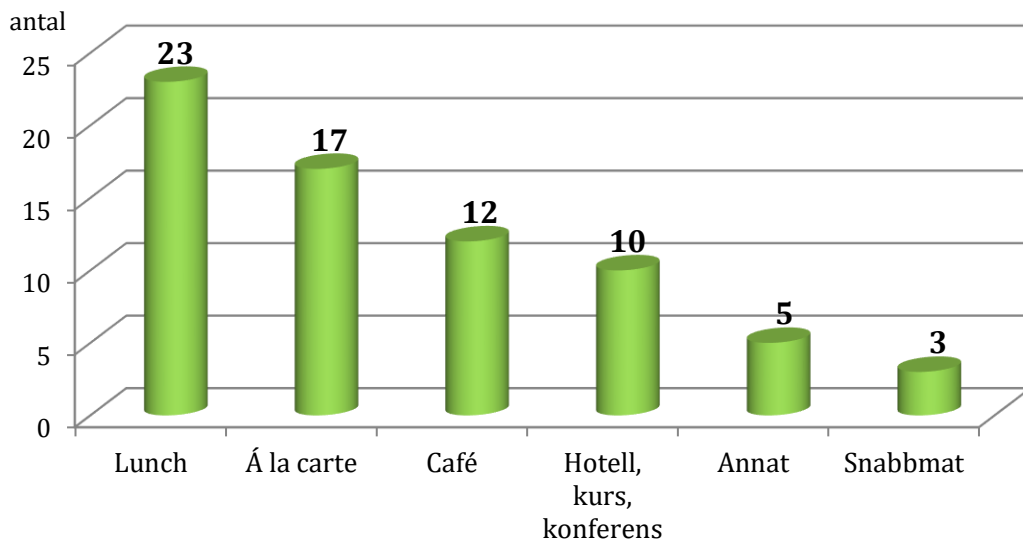


Diagram 1.

Diagrammet visar vilken inriktning de inventerade restaurangerna och caféerna hade vid inventeringen 2018

LEVERANTÖRER OCH GROSSISTER

Drygt hälften av restaurangerna hade Martin & Servera som huvudleverantör. Snabbgrossen Axfood levererade till 8 st, Svensk Cater till 3 st och Menigo till 4 st. 9 st uppgav att de hade en annan huvudleverantör än de förvalda. Man kan konstatera att Martin & Servera dominerar som huvudleverantör till restaurangerna i Sigtuna stad.

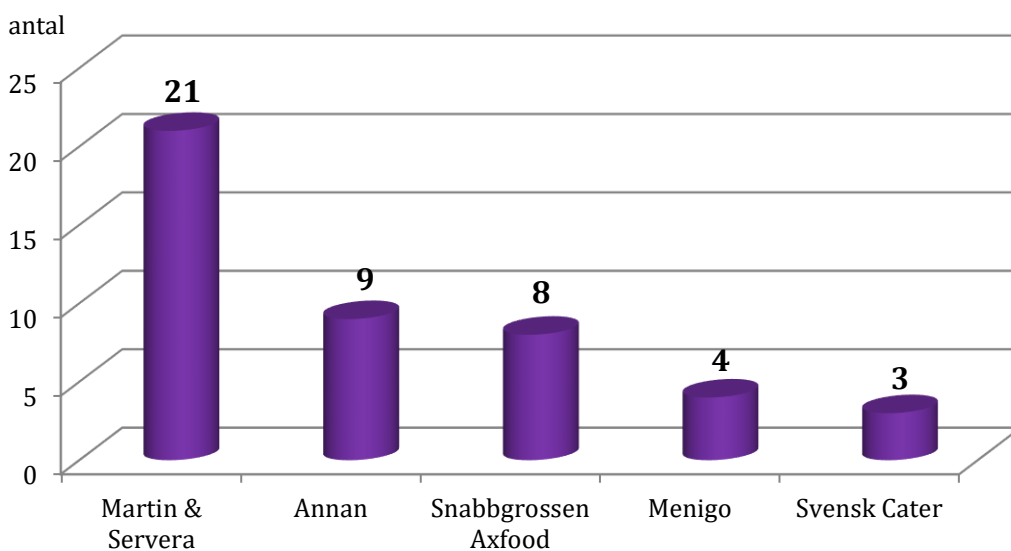


Diagram 2.

Huvudleverantörer av livsmedel till restauranger och caféer i Sigtuna kommun, 2018

Övriga leverantörer

Nästan alla restauranger hade flera leverantörer.

Fisk: JK Meat, kött, fisk och fågel, Fällmans. Lagerkvist, Kvalitetsfisk, Nordsjöfisk

Kött: JK Meat, kött, fisk och fågel, Fällmans. Lagerkvist

Bröd: Wenngarns bageri, Europabagarn fikbröd. Bageriprodukter, COOP, Tidermans bageri.

Ost: Bergfalk

Frukt och grönt: Andys frukt och grönt, Grönsaksgrossisten Sorunda

Dryck: Åbro bryggeri

Övrigt: Altgrönt, Thai Fong Food, Caroline Shoots, Havi logistics, Willys, ICA, Coop, Carolines kök i Nacka, ris direkt från Pakistan.

FÖREKOMST AV MILJÖMÄRKNING

31 av de 40 inventerade restaurang-verksamheterna hade ingen miljömärkning alls. Av de som besvarat enkäten var 6 st KRAV-certifierade, 4 st hade en KRAV-stjärna och 2 st hade 2 KRAV-stjärnor.

4 stycken uppgav att de var Svanen-certifierade och 2 st enligt Green Key, som är en internationell märkning. En verksamhet var Kranmärkt, en märkning som vi inte noterat tidigare i våra inventeringar. Någon har uppgett MSC och några att de är Fairtrade-certifierade.

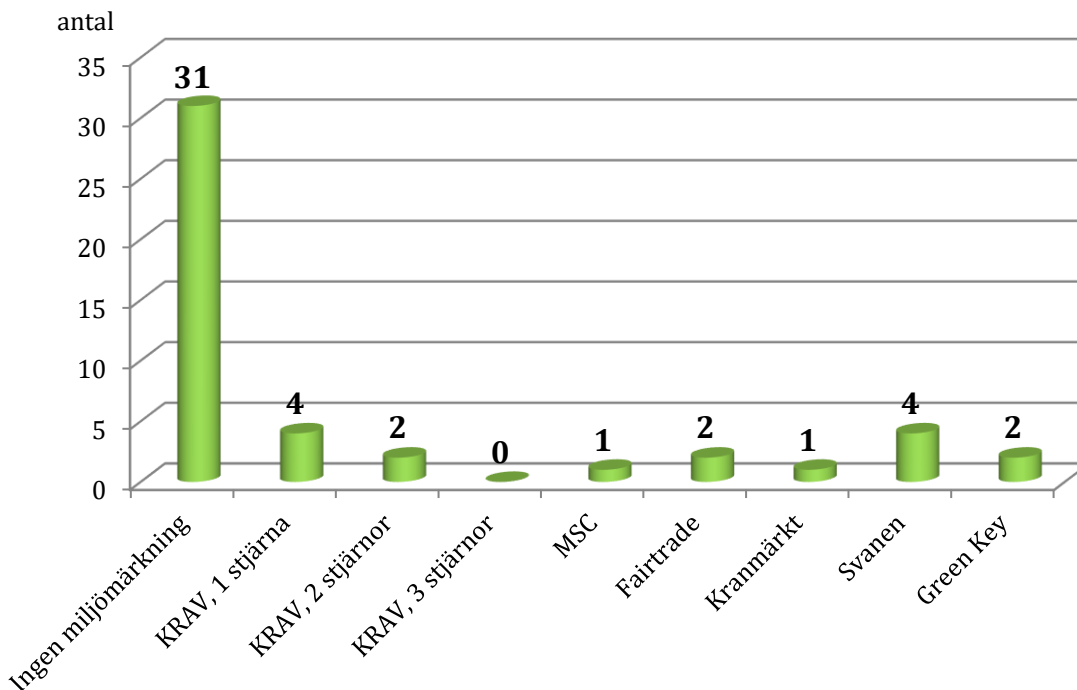


Diagram 3.

Förekomst av miljömärkningar på restauranger och caféer i Sigtuna kommun 2018

Vi kan se att det finns ett intresse kring miljömärkningar. Det kan vara svårt att välja bland alla märkningar. En del verksamheter satsar på flera olika märkningar, andra har inga alls.

FAKTA

Kranmärkt är en nationell hållbarhetsmärkning av verksamheter som endast använder sig av kranvatten. Det betyder att arbetsplatsen, möten och externa konferenser eller utbildningar är fria från flaskvatten. Genom kranmärkningen tar verksamheter ställning för en bättre miljö och inspirerar andra att också välja kranvatten.

Green Key, matkriterier. Företaget måste köpa och registrera minst tre typer av livsmedels-/dryckesprodukter som är ekologiska, miljömärkta, rättvisa märkta och/eller lokalt producerade.

1. Andelen ekologiska, miljömärkta, rättvisa märkta och/eller lokalt producerade livsmedel och dryckesprodukter måste ökas varje år.
2. Företaget tar initiativ till att köpa säsongspanorer, mindre köttprodukter och inga produkter från utrotningshotade fiskar, skaldjur eller andra arter.
3. Företaget kommunicerar på menykortet eller i buffén produkter som är ekologiska, miljömärkta, rättvisa märkta och/eller lokalt producerade.
4. En vegetarisk alternativ meny föreslås i restaurangen.
5. Minst 85% av rätterna är beredda i restaurangen.
6. Om vattenkvaliteten är av en tillräcklig standard, erbjuds kranvatten.

Källa: <http://www.greenkey.global/criteria/>



Krav-certifierade restauranger

KRAV är den vanligast förekommande miljömärkningen på restaurangverksamheterna i kommunen. Om man ser bortom de inventerade restaurangerna, så finns ett förhållandevis stort antal KRAV-certifierade verksamheter i kommunen.

Antalet KRAV-certifierade restauranger i Sigtuna kommun är 9 st. Två på nivå 2, med 2 stjärnor och övriga på nivå 1 med 1 stjärna. Ekomatcentrum har förmedlat kontakt mellan restaurangerna och KRAV och det har uppenbarligen lett till att fler restauranger nu är KRAV-certifierade. Även Destinantion Sigtuna har verkat för fler KRAV-certifierade restauranger i kommunen.

Två stjärnor, minst 50 % ekologiska inköp

1. Hotell Kristina
2. 32 Rum & kök

En stjärna, minst 25 % ekologiska inköp eller minst 15 ekologisk produkter

1. Clarion Hotel Arlanda Airport
2. Kämpasten
3. Quality Airport Hotell
4. Restaurang Hyllan, Arlandagymnasiet
5. Rosersbergs slottshotell
6. Sigtunastiftelsen
7. Stora Brännbo

RESTAURANGERNAS VEGETARISKA UTBUD

Efterfrågan på vegetariskt ökar i takt med att svenska konsumenter blir allt mer medvetna om köttproduktionens påverkan på klimatet, den egna hälsan och djurvälefärd. Allt fler väljer att bli vegetarianer eller veganer. Andelen flexitarianer, de 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? Möter restaurangerna upp kundernas ökade gröna intresse med attraktiva vegorätter på menyerna? Hur ser utbudet ut för den som vill äta vegetariskt på restaurang i kommunen?

Antal vegetariska rätter på menyerna

I undersökningen avses med vegetariska, lakto/ovo vegetariska, växtbaserad mat som tillåter mjölk och äggprodukter. Veganska är helt växtbaserade maträtter, dvs utan ägg och mejeriprodukter.

Vi frågade restaurangerna hur många lakto/ovo vegetariska respektive veganska rätter de hade på menyerna varje dag. Att de vegetariska rätterna finns uppsatta på menyerna och inte bara tillagas vid förfrågan bidrar till att lyfta och normalisera den växtbaserade maten. I enkäten fanns därför de olika svarsalternativen *Vi har inga vegetariska rätter på menyerna, Vi har inga vegetariska rätter på menyerna men tillagar om kunden önskar* samt *Vi har vegetariska rätter på menyerna (uppge antal)*.

Ingen restaurang var helt vegansk eller vegetarisk, dvs hade enbart vegetariska eller veganska rätter på menyerna. 9 restauranger hade inga vegetariska rätter alls på menyerna och 15 hade inga veganska rätter alls på menyerna. Positivt var att 75 % av restaurangerna hade minst en vegetarisk rätt på menyerna och 50 % av restaurangverksamheterna hade minst 1 vegansk rätt på menyerna varje dag. 11 st kunde erbjuda en vegansk rätt varje dag och 6 st en vegetarisk rätt varje dag. Fler än två vegetariska rätter erbjöds dagligen på 14 av verksamheterna medan det veganska utbudet med fler än två rätter endast förekom på 4 av

restaurangverksamheterna. 8 av restauranger lagade vegetarisk mat om kunden efterfrågade det medan 11 restauranger lagade vegansk mat vid förfrågan.

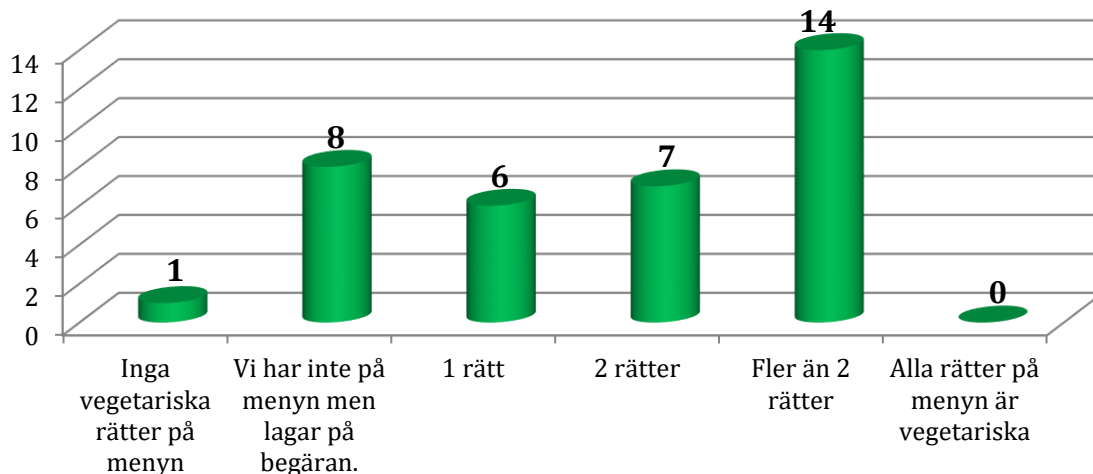


Diagram 4a.

Utbud av vegetariska rätter på restaurangernas menyer, 2018.

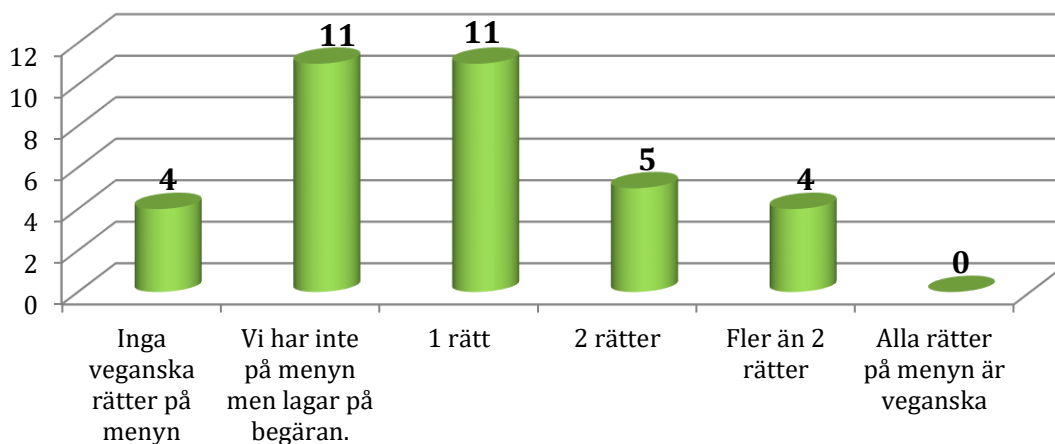


Diagram 4b.

Utbud av veganska rätter på restaurangernas menyer, 2018.

Vid en jämförelse av restaurangernas enkätsvar med menyerna på deras hemsidor eller vid besök ter sig en del av svaren optimistiska, men sammantaget är det glädjande att allt fler restauranger namnger vegetariska rätter på sina menyer. Det gäller främst den lakto-/ovo-vegetariska maten där halloumiost, pastarätter och sallader med fetaost är populärt. Men även falafel och grillade grönsaker förekommer. Det är fortfarande vanligt att beskriva vegetarisk mat i allmänna termer såsom *vegetarisk höstgryta* eller *vegetariskt alternativ*,

medan kött- och fiskrätter oftast har namn utifrån huvudråvara som *torskrygg*, *rådjursstek* och *vildandsbröst*. Men några exempel där huvudråvaror som *Karl-Johan svamp* eller *blomkål* får namnge rätten förekom på några av kurs- och konferensanläggningarna. Att det gör skillnad för efterfrågan att namnge vegetarisk mat på menyn bekräftas av restaurangerna själva i kommentarerna nedan.

Sen i somras så har det, sen vi satte det på menyn, varit bra efterfrågan på vegetariska rätter. Ökat väldigt mycket, mer de senaste två åren.

(Lunch och à la carte, Sigtuna)

Inte så vanligt, kanske 2-5 gäster i veckan, men folk provar gärna vegetariskt när dom ser att det finns på menyn. *(Lunch och à la carte, Sigtuna)*

Restaurangernas egna kommentarer

I de öppna kommentarerna uppgav ett par restauranger att de har en stor vegetarisk buffé eller matig salladsbar där gästerna har möjlighet att sätta samman en vegetarisk måltid. Här kan gästerna sannolikt äta sig mätta och få en positiv upplevelse av växtbaserad mat, men initiativet att välja vegetariskt är fortfarande kundens. Två restauranger uppgav att de hade helt vegetariska dagar och att de 1-2 dagar per vecka endast serverade vegetarisk lunch. Det är ett mycket bra sätt att vara föregångare och lyfta vegetarisk mat, förutsatt förstås att den vegetariska maten är tilltalande och vällagad. Det finns goda exempel på höga ambitioner för den vegetariska maten.

Vi serverar helvegetarisk lunch på måndagar och utöver det så tillagar vi alla måltider både vegetariskt och veganskt efter gästens önskemål och vi strävar alltid efter att upplevelsen ska vara lika för alla och att den vegetariska/veganska rätten ska vara likvärdig det andra som serveras.

(Hotell, kurs och konferens, Sigtuna)

Den vanligaste kommentaren var dock att alla eller många av rätterna på menyn är enkla att göra vegetariska eller veganska, eller att man ordnar vegetariskt efter gästernas önskemål. Det är fint att kundernas önskemål tillmötesgås, men det lägger initiativet hos kunden och förutsätter restauranggäster som är bekväma med att fråga efter något som inte finns på menyn.

Hur upplever restaurangerna efterfrågan på vegetariskt?

Efterfrågan på vegetariskt ökar generellt i Sverige, och det märks även bland restaurangerna i Sigtuna kommun. Vi ställde frågan; *Hur upplever ni att efterfrågan på vegetariskt är hos era matgäster idag?* Hälften av restaurangerna, 20 stycken, svarade att de upplever en stor och ökande efterfrågan. Det gäller såväl lunch och à la carte som hotell- och konferens och ett par caféer.

Större än någonsin. *(Hotell, kurs och konferens, Sigtuna)*

Stor efterfrågan. Våra vegetariska rätter är succé. (Lunch och à la carte, Märsta)

Den är stor och vi serverar vegetariskt till våra gäster dagligen.

(Hotell, kurs och konferens, Sigtuna)

Ökar lite. Vi kommer eventuellt att prova en vegetarisk rätt på menyn några dagar per vecka. (Lunch, Märsta)

De restauranger som huvudsakligen serverar luncher uppgav dock oftare att efterfrågan på vegetariskt är liten. Det var 11 restauranger som uppgav att de upplever liten eller ingen efterfrågan, dessa var främst lunchrestauranger och caféer.

Låg. Får frågan ca en gång/halvår. (Lunch och à la carte, Märsta)

Väldig liten. (Lunch, Märsta)

Som tidigare nämnts uppgav ett par restauranger att efterfrågan ökat då de satt upp de vegetariska rätterna på menyn. Här har restaurangidkarna stor möjlighet att påverka efterfrågan genom att erbjuda klimat- och miljövänliga maträtter på ett tydligt sätt.

Vegetariskt i framtiden

På frågan om hur restaurangerna bedömer att deras vegetariska utbud ser ut om ett år, fanns svarsalternativen *ökat*, *samma som idag*, *minskat* och *vet ej*.

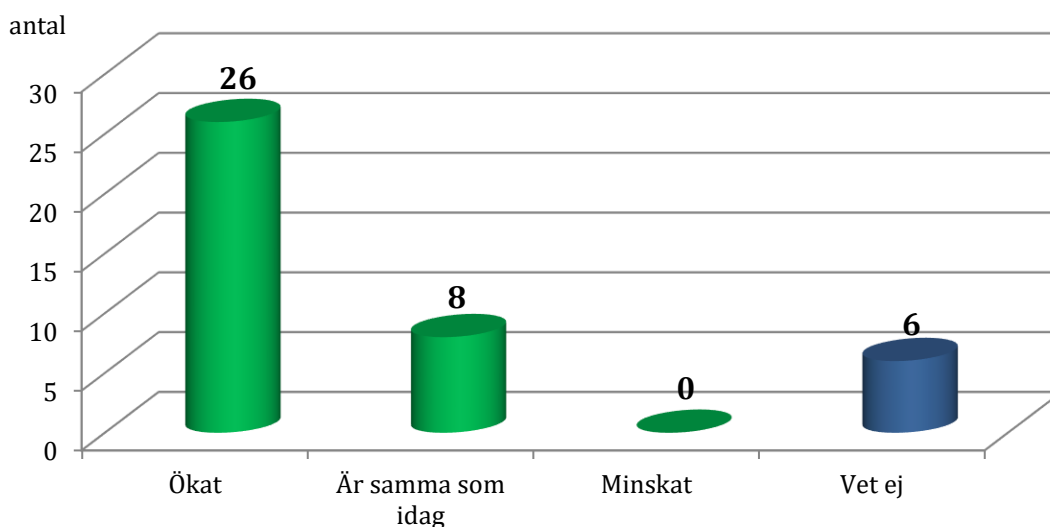


Diagram 5.

Utbudet av vegetariskt om ett år enligt restaurangerna, 2018.

En majoritet, 26 st (65 %), av de tillfrågade verksamheterna menade att efterfrågan på vegetariskt är ganska stor och att den kommer att fortsätta att öka. Endast 8 st (20 %) trodde att efterfrågan på vegetariskt kommer att vara samma nästa år. Ingen trodde att

efterfrågan på vegetariskt kommer att minska det närmsta året. Svaren visar att det ökande intresset för vegetarisk mat kommer att fortsätta och att restaurangerna anpassar sig till matgästernas efterfrågan. Några restaurangverksamheter verkar inte ha noterat att det finns ett ökat intresset för vegetariskt.

Merparten av restaurangerna verkar uppleva ökningen av vegetariskt som en utveckling snarare än en tillfällig trend. Färre än vid tidigare inventeringar hänvisade i sina kommentarer till att det är kundernas önskemål som styr deras utbud eller att de inväntar en större efterfrågan för att kunna öka mer.

Vi måste och vill hänga med i tiden och ha mer vegetariskt på menyn
(Hotell, kurs och konferens, Sigtuna)

Vi tar just nu fram en ny meny. Vi kommer att ha 3 veganska rätter på lunchmenyn. (Lunch och à la carte, Märsta)



FAIRTRADE-MÄRKTA PRODUKTER PÅ RESTAURANGERNA

Fairtrade är en oberoende produktmärkning som skapar förutsättningar för odlare och anställda i utvecklingsländer att förbättra sina arbets- och levnadsvillkor. Fairtrade-märkningen är vanlig på kaffe, te, socker, kakao, bananer och andra importerade varor. Sigtuna kommun är sedan 2010 en Fairtrade City, vilket är en diplomering från Fairtrade Sverige. För att bli diplomerad krävs ett visst utbud av produkter i lokalsamhället och att kommunen har och lever upp till en målsättning om etisk konsumtion. Man kan förvänta sig att merparten av restauranger och caféer i en Fairtrade City-kommun erbjuder åtminstone Fairtrade-märkt kaffe och te.

Vi frågade vilka Fairtrade-märkta produkter restaurangerna har. Mer än hälften, 24 stycken, uppgav att de hade Fairtrade-märkt kaffe och 15 att de hade te. Endast 4 restauranger och caféer hade några ytterligare Fairtrade-märkta produkter såsom choklad, kakao, socker och honung.

Liksom vid tidigare inventeringar noterade vi att Fairtrade-märkt kaffe är betydligt vanligare på kurs- och konferensanläggningar och i Sigtuna stad än i Märsta. I Sigtuna inklusive Wenngarn hade ca 70 % av de medverkande restaurangerna Fairtrade-märkt kaffe, medan det i Märsta var ca 36 %.

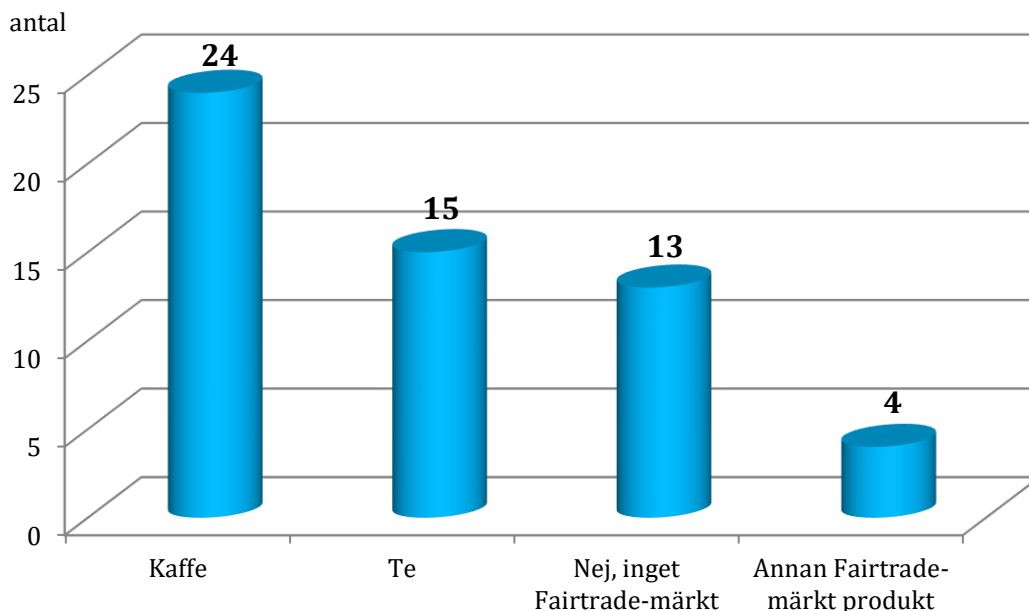


Diagram 6.

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

Hur är efterfrågan på Fairtrade-märkta produkter?

Efterfrågan på Fairtrade-märkta produkter är nästan obefintlig. Samtliga restauranger utom en uppgav svar som *ingen, låg, aldrig fått frågan*. Även om det är ovanligt att restauranggäster efterfrågar rättvisemärkta produkter kan ett gott utbud av dito vara en viktig del i verksamhetens kvalitetsarbete. Om detta vittnar den enda avvikande kommentaren när det gäller efterfrågan på Fairtrade-märkta produkter.

Vi upplever att gästerna förväntar sig att det finns t.ex Fairtrade kaffe och det gör att det är en stor efterfrågan. (*Hotell, kurs och konferens, Sigtuna*)

Fairtrade-märkta produkter om ett år?

På frågan om hur restaurangerna bedömer att deras utbud av Fairtrade-produkter ser ut om ett år, fanns svarsalternativen *ökat, samma som idag, minskat* och *vet ej*. Merparten, 17 stycken, trodde att deras utbud kommer att vara detsamma som idag.

Drygt en fjärdedel av restaurangerna, 11 stycken, svarade *vet ej*, vilket skulle kunna ha ett samband med att kunskapen om Fairtrade är låg i delar av restaurangbranschen. Ingen bedömde att utbudet kommer att ha minskat och, svaren om den obefintliga efterfrågan till trots, trodde en fjärdedel att Fairtrade kommer att ha ökat om ett år.

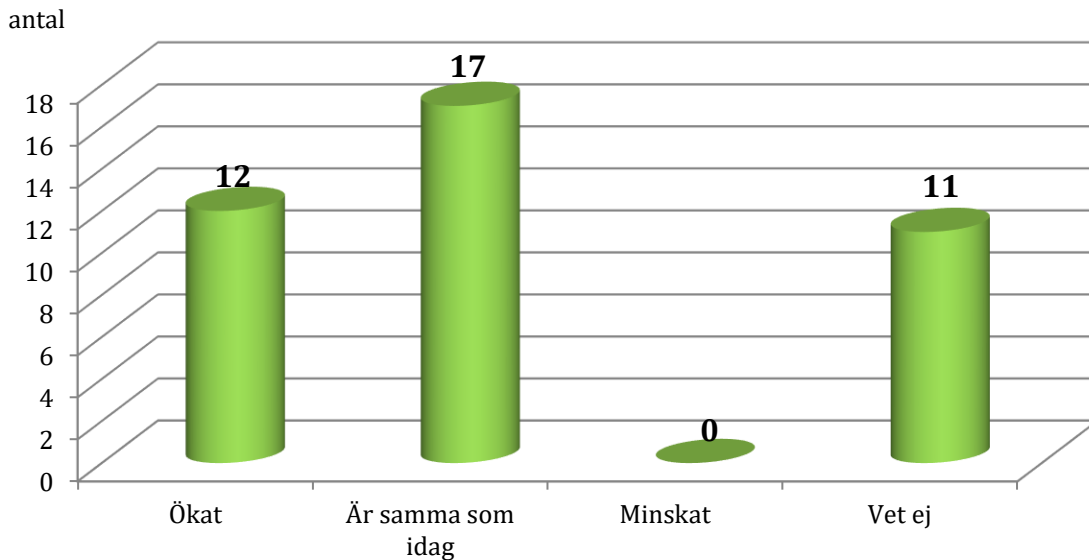


Diagram 7.

Hur ser utbudet av Fairtrade-märkta produkter ut om ett år?

NÄRPRODUCERADE PRODUKTER

När- eller lokal-producerat kan innebära allt från svenskt till den lilla lokala producenten i kommunen. Det råder delade meningar om vad som ska anses vara när- eller lokalproducerat.

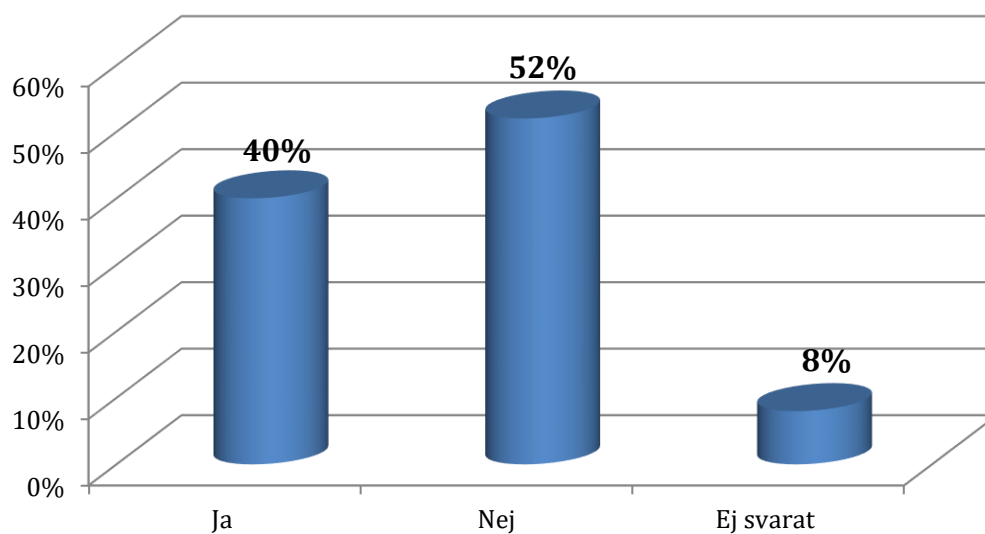


Diagram 8.

Andel restaurangverksamheter som köpte lokalproducerade livsmedel 2018.

Det kan handla om vilket geografisk område som avses eller vilket avstånd som ska gälla mellan producent och köpare. Det kan handla om råvarans primära ursprung eller produktionsplats (t.ex lokalt bageri med bröd bakat på mjöl från t.ex Danmark). I denna undersökning avses med närproducerat produkter som transporterats maximalt 25 mil (definition enligt Bondens egen marknad). Av de intervjuade kockarna uppgav 40 % att de köper närproducerat, 8 % fler än förra året. 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.

Osorterat kommentarer från restaurangerna avseende närproducerat

- *Vi handlar micro grönt av ett litet företag som heter Steninge smågrönt.*
- *Vi har en musteri som är ligger på Grönsö vars must levereras av Martin och Servera. Även vårt bovete som ligger på gränsen (29mil) kommer från Råglanda gård utanför Molkom som levereras av Wermlands bovete.*
- *Ibland sommartid vissa grönsaker från vänners kolonilotter.*
- *Ja via JK Meat som för medlar kött från Lövsta gård och Upplandsgrisen.*
- *Brödet.*
- *Handlar lite grönsaker från Erikssund. Köttet från Österby gård. Kaffet, Källmo, kycklingproducent.*
- *Får mycket svenska grönsaker sommartid. Sparris, vitlök, vårlök, kronärtskocka i hink från bonde i kommunen.*
- *Genom grönsakshallen Sorunda, Bergfalk & Fällmans kött .*
- *Centralt styrt så svårt, men ej omöjligt. Skulle gärna jobba mer med det, men vet ej vilka producenter som finns.*
- *Ja, våren och hösten, Bällnäs gård i Eskilstuna. lamm. Hämtar där.*
- *En hel del svenska produkter. Frukosten ska vara ekologisk mestadels i form av mejerier. Fairtrade på kaffe och te i frukosten. Ingår i Green Key.*
- *Målet att öka fisk och sånt.*
- *Grönsaker och spannmål.*
- *Diverse kött från Gröna hagars kött.*
- *Blandade grönsaker från grönsaksleverantören (Sorunda).*
- *Gröna Hagars kött, Ägg, Björkvik*
- *Härproducerade örter, Härproducerade äpplen.*
- *Det som vi producerat själva, äpple, päron, potatis, tomater, ärtväxter, vindruvor & lammkött. Järinge Gård, där vi köper hela ekologiska och KRAV-märkta djur. (Lamm, nöt, vilt och kalv) Fru Jenny, biscotti, Slottsmustaren, vinäger.*
- *Vallentuna Bageri, bröd.*
- *Roslagsfisk AB. Köper KRAV-kött samt lamm från Järinge gård utanför Norrtälje. Köper kött från Mälardalen från Fällmans Kött.*
- *Ost från Löfsta herrgårdsmejeri, Skogsbackens ost, grönsaker.*
- *Näsets gröna, Hornudden, Näsudden mm.*
- *Kött Gröna Hagars kött, Nyborgs gård Rapsolja Nyborgs mm.*
- *Ägg roslagsägg, Kött Järinge, Gröna hagar, Tomater, örter och grönsaker Hornudden mm*



EKOLOGISKA PRODUKTER

Alla intervjuade verksamheter utom 3 uppgav att de hade åtminstone några ekologiska produkter. Vi bad dem uppskatta andelen ekologiska inköp utifrån av oss givna intervall. Resultatet visar att 35 % (14 st) av restaurangerna köpte mellan 1 och 10 % ekologiskt. 25 % (10 st) köpte mellan 11 och 30 % ekologiskt och 20 % (8 st) av de intervjuade verksamheterna uppskattade sina ekologiska inköp till över 50 %. 2 verksamheter uppgav att de hade en inköpsandel på mellan 71 och 100 %. Observera att alla värden som uppgetts är restaurangernas egna uppskattningar av sina ekologiska inköp.

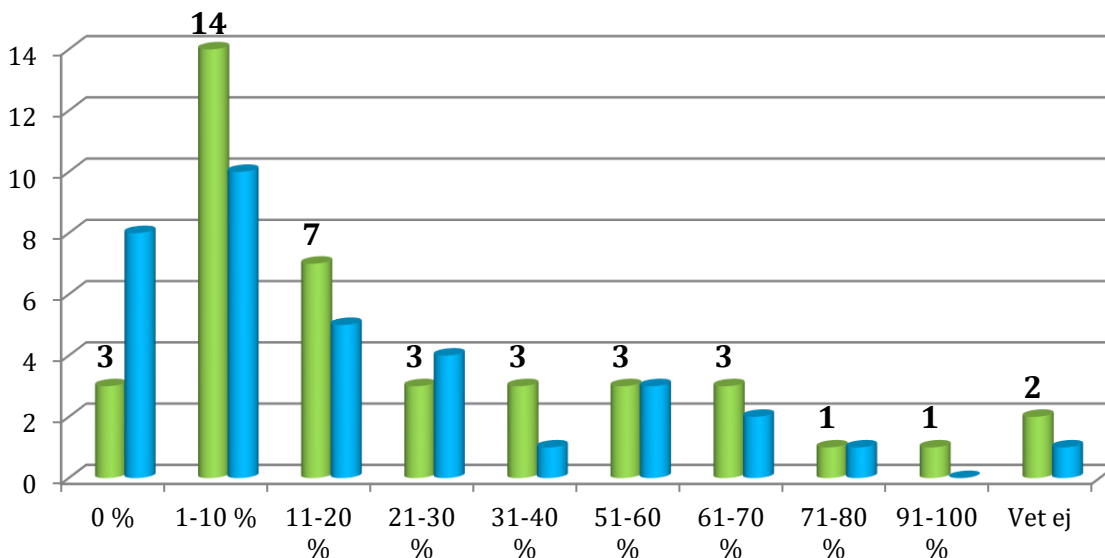


Diagram 9.

Restaurangernas egna uppskattningar av verksamheternas andel ekologiska inköp. **2017** och **2018**.

Restaurangerna har ökat sina ekologiska inköpsandelar sedan förra årets eko-inventering visar en jämförelse mellan 2017 och 2018. Det är färre som inte har något ekologiskt alls och det är fler som köper lite mer än förra året. Flest, 14 st, uppgav att de ligger i spannet 1-10 %.

Osorterat kommentarer från restaurangerna om ekologiskt

- Vi är nystartade och har 0 % inköp 2017.
- Gör själva, använder, tror, tveksamt.....blandar ihop hemgjort med ekologiskt.
- Under sommarhalvåret får vi mycket ekologiskt men ej under vintern.

- *Inköp styrs från Nederländerna, finns inget centralt krav för kedjan vad gäller ekologiskt. Ekologiskt te och ekologisk mjölk.*
- *Mjölk, viss dryck.*
- *Det är grossisten som väljer.*
- *Vi har MSC-märkta räkor.*
- *Kaffe, olja mm.*
- *learys förhandlar hårt med leverantörer för ekologiskt och MSC.*
- *Alla mejerier är eko, förutom vispgrädde.*
- *Allt på frukosten är ekologiskt.*
- *Grönsakshandlare.*
- *MSC och ASC.*
- *Öl och vin är ekologiska.*
- *Det som minskar är konsumtionen av kött.*
- *Har nyligen fått KRAV-certifiering från KIWA, ökar nu MSC och ASC-märkta produkter.*
- *Köper inte medvetet ekologiskt, mina grönsaker ibland.*
- *Mjölken är alltid ekologisk*
- *Allt som finns ett eko alternativ av.*
- *Köper MSC märkt fisk samt närproducerat kött och många utav våra viner är från både ocertifierade samt certifierade BIO producenter.*
- *Vissa ingredienser saknas och några enskilda kan vara svåra att få tag på säsongvis, målet är 100% men det når vi aldrig helt.*
- *Ingen aning.*
- *Kaffet är ekologiskt.*

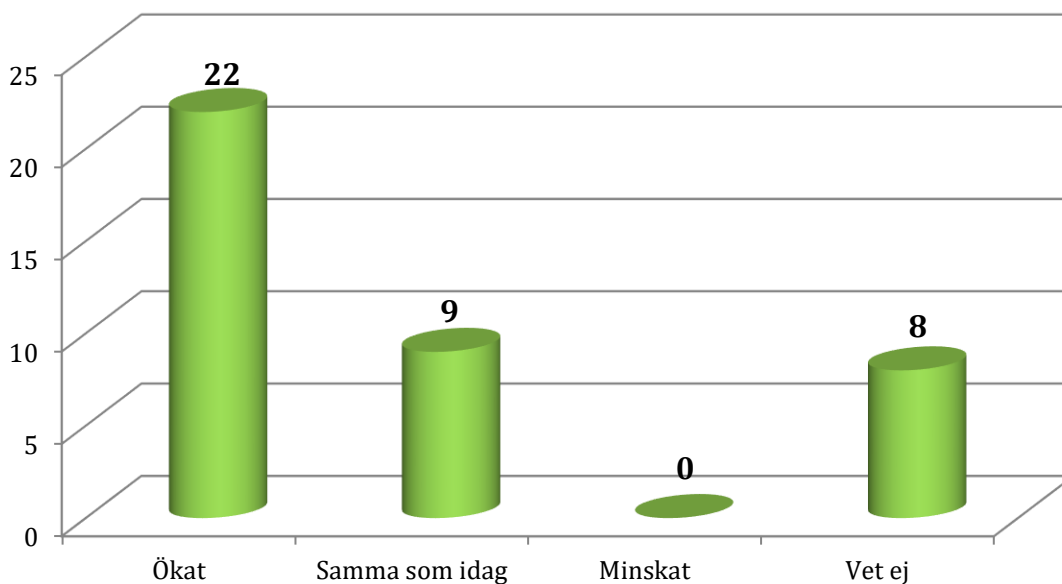


Diagram 10.

Hur ser utbudet av ekologiskt ut om ett år?

Utbudet av ekologiskt om ett år?

En majoritet, 22 st, av restaurangerna menade att utbudet av ekologisk mat kommer att öka på restaurangerna det kommande året. 9 st var mer tveksamma och menade att det ekologiska utbudet förmodligen är samma om ett år. 8 st svarade att de inte visste hur det kommer att se ut om ett år. Det är positivt att en majoritet menade att det ekologiska utbudet kommer att fortsätta öka och att ingen trodde att det kommer att minska under kommande år. *Positivt är att INGEN trodde att det ekologiska utbudet kommer att minska under kommande år.*

RESTAURANGER I EKOUTMANINGEN

Samtliga restaurangverksamheter med ekoandelar över 25 % erbjöds att delta i Sigtunas Ekoutmaning. Totalt var det 10 verksamheter som deltog och som fick diplom på Sigtuna kommuns Företagarlunch den 15 november i Märsta. Sigtuna Folkhögskola fick diplom för bästa vegetariska utbud.

Restaurang, café	Ekologisk andel inköp
Herresta Lada	96%
Hotell Kristina	68%
32 Rum & kök	61%
Sigtunastiftelsen	42%
Båthuset Krog & Bar	37%
Trattoria Milano	35%
Sigtunahöjden	34%
Rosersbergs slottshotell	30%
Stora Brännbo konferens och hotell AB	25%

Bästa vegetariska utbud

Sigtuna Folkhögskola

DISKUSSION

SIGTUNA KOMMUNS MATPOLITISKT PROGRAM EN VÄGLEDNING

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 arena för erfarenhetsutbyte. Kommunen ska vara vägledande och underlätta för kommuninvånarnas eget miljöarbete.

En viktig pusselbit kom på plats när Sigtuna kommun under året antog ett Matpolitiskt program. I programmet hanteras kommunens övergripande ställningstagande kring matpolitiska frågor utifrån ett miljö- och hållbarhetsperspektiv där utgångspunkten är att

minska matens miljö- och klimatpåverkan. Mål och inriktningar i det matpolitiska programmet ska vara vägledande för kommunens verksamheter.

Det matpolitiska programmet har formulerat tydliga mål för;

1. Ekologiska inköp i de egna verksamheterna, 60 % ekologiskt till 2030.
2. Minskat matsvinn med 10 % årligen 2018-2020.

Samt mål för;

3. Minska matens klimatpåverkan genom att servera mer klimatsmart mat, dvs mindre kött och mer grönt, i kommunens måltidsverksamheter
4. Bidra till en ökad närproduktion av livsmedel genom att vara en aktör och stötta lokal produktion av livsmedel på olika sätt.

Ett syfte med denna inventering är att bidra till ett ökat utbud av klimatsmarta, miljövänliga, etiska och hälsosamma matval i Sigtuna kommun. Med ett klimatpolitiskt program i ryggen är möjligheterna att påverka det hållbara utbudet av mat i restaurang- och café-verksamheter betydligt större.

Hotell samt kurs- och konferens-anläggningarna har generellt en högre ambitionsnivå än övriga restaurang- och caféverksamheter. Det är också skillnader i utbudet mellan olika kommundelar. Vi kan liksom tidigare år konstatera att möjligheten att välja en lunchrestaurang med hög andel ekologiskt, Fairtrade-märkt kaffe och te är större i Sigtuna stad än i centrala Märsta.

UPPFÖLJNING

EKOUTMANINGEN

Ett 70-tal restaurang- och café-verksamheter i Sigtuna kommun fick en inbjudan om att medverka i årets inventering genom personligt besök, telefonsamtal eller ett mejl med en länk till en enkät. 40 restauranger har besvarat våra frågor antingen via vår enkätlänk eller muntligen på telefon. Resterande 30 restauranger har av olika anledningar avstått.

RESTAURANG- OCH CAFÉGUIDE

Det har varit Sigtuna kommuns och Ekomatcentrums ambition att ta fram en guide över restauranger och caféer i kommunen som ger information om var man hittar 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. En sådan guide är nu på gång att byggas i Ekomatcentrums regi. Ekomatcentrum kommer därför att erbjuda alla restaurangverksamheter med uttalat ekologiska och hållbara ambitioner att medverka i guiden. Information och inbjudan kommer att skickas ut via mejlen under 2019. Fram till dess listor

Ekomatcentrum alla restauranger och caféer i kommunen som är KRAV-certifierade och/eller har höga ekologiska ambitioner i sin egen krogguide, www.ekokrogar.se.

RAPPORTENS SPRIDNING

Samtliga medverkande restauranger och caféer får ta del av resultatet av inventeringen och denna rapport. Rapporten kommer även att finnas tillgänglig på Ekomatcentrum hemsida och spridas genom föreningens kommunikationskanaler samt genom Sigtuna kommun.

FÖR YTTERLIGARE INFORMATION VÄNLIGEN KONTAKTA:

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

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

Tove Björlin
Ekomatcentrum
tovebjorlin@gmail.com
070-496 07 00

RESTAURANGER SOM MEDVERKAT I ÅRETS INVENTERING:

Arlanda

Radisson Blu Arlandia
Trattoria Milano

Märsta:

Abu shahab
Alanya Kolgrill
Broby Gård
Herresta Lada
Indian Paradise
Kenths kök
Kulturcafeet
Kulturstugan
Linäs Matsal
Max
Mingel Kök & bar
O ´Learys

Steningebruk
Sushi Yama
Södergatans Café och
Salladsbar

Rosersberg

Blå Laguna
Grekiska kolgrillsbaren
Rosersbergs slottshotell
Subway
Tre rosor

Sigtuna

32 Rum & kök
Båthuset Krog & Bar
Calabrese
Dammstugan i Wenngarn

Farbror Blå
Hotell Kristina
Prik Thai
RC
Sigtuna Creperie
Sigtuna Folkhögskola
Sigtunahöjden
Sigtunastiftelsen
Stora Brännbo
Strandvillans café
Tant Brun
Valvet
Wenngarn slottscafé
Wenngarns Bageri & Cafe