



# Äta ute? Här finns den hållbara maten på Haninges restauranger

Projekt MatLust har med hjälp av Ekomatcentrum inventerat utbudet i 14 av Haninge kommuns restauranger med fokus på ekologiskt, Fairtrade-märkt, vegetariskt och närproducerat.

Målet med inventeringen är att uppmärksamma och driva utvecklingen mot ökad hållbarhet inom restaurangnäringen. Tre restauranger som aktivt arbetar för mer hållbar mat är Häringe slott, Systrarna Sisters och Vegabaren.

EU-projektet MatLust har under hösten inventerat såväl livsmedelsbutiker som restauranger i Haninge kommun. Syftet är att inspirera och motivera näringsidkare att arbeta mer med hållbarhet och att underlätta för konsumenterna att hitta den hållbara maten.

De restauranger som inventerats är: Häringe slott, Systrarna Sisters, Vegabaren, Balkan Steak House, Lagerqvist restaurang, O'Learys Bar & Restaurant, Ornö Krog, Golden Bistro, Parabol Restaurang, Paus Bagarstuga, Sörmans kök, Västerhaninge Kök och bar, Restaurang Torget samt Tungelsta Vårdshus.

Urvalskriteriet för restaurangerna har varit att de ska servera dagens lunch eller à la carte och urvalet är gjort av MatLust och Ekomatcentrum i samarbete med Haninge kommun.

Vid denna inventering av restauranger ställdes frågor om användningen av miljömärkta, närproducerade och Fairtrade-märkta produkter samt om antalet vegetariska maträtter på menyn. Dessutom ställdes frågor om hur restaurangerna trodde att utbudet av hållbara maträtter skulle se ut om ett år; d.v.s. om utbudet förväntades öka eller inte.

## Sammanställning av kartläggning – här är listan

Nedan följer sammanställningen för Haninges restauranger. En poängberäkning har gjorts utifrån eko-andel i procent, antal miljömärkningar, om restaurangerna har vegetarisk mat och hur mycket, om de har Fairtrade-märkta livsmedel och om de handlar närproducerat.

Totalsumman är en summering av delpoängen. Läs mer om poängsättning och bedömningar i den fullständiga rapporten (läs mer nedan).

---

**MatLust** är ett EU-projekt som pågår 2015-20. Målet är att utveckla en hållbar livsmedelsnäring i Stockholmsregionen, med fokus på miljö och hälsa. MatLust erbjuder utvecklingsprogram, nätverk och andra former av kostnadsfritt stöd till små och medelstora livsmedelsföretag. Genom satsningen på Södertälje Science Park, där MatLust är en del, blir Södertälje ett kunskapscentrum och en kreativ mötesplats för mat och hållbarhet. MatLust drivs av Södertälje kommun genom Destination Södertälje, med KTH, Acturum Biovation och Saltå Kvarn som partners. Webb: [www.matlust.eu](http://www.matlust.eu). Facebook: [www.facebook.com/projektmatlust](https://www.facebook.com/projektmatlust).

	Andel eko	Ekologiskt	Miljö-märkningar	Fairtrade-märkt produkt	Vegetariskt på menyn	När-producerat	Total poäng
Häringe slott	11-20%	2	1	1	1	1	6
Systrarna Sisters	1-10%	1			2	1	4
Vegabaren	1-10%	1			2	1	4
Balkan Steak House	11-20%	2			0	1	3
Lagerqvist restaurang	1-10%	1		1	1		3
O'Learys Bar & Restaurant	1-10%	1			2		3
Ornö Krog	1-10%	1			1	1	3
Golden Bistro	1-10%	1			1		2
Parabol Restaurang HB	1-10%	1			1		2
Paus Bagarstuga	1-10%	1			1		2
Sörmans kök	0%			1	0	1	2
Västerhaninge Kök och bar	0%				2		2
Restaurang Torget	0%				1		1
Tungelsta Vårdshus	0%				1		1

## Utförlig rapport

Bifogat detta pressmeddelande finns en rapport som innehåller utförlig information om kartläggningen och genomförandet samt ett flertal tabeller och en avslutande summering, diskussion och analys kring resultaten. Rapporten kan också laddas ner här: <http://matlust.eu/wp-content/uploads/2016/12/Hållbar-mat-på-restauranger-i-Haninge-final.pdf>.

En motsvarande kartläggning och rapport är genomförd bland restauranger Södertälje kommun under hösten 2016. Läs mer i MatLusts pressrum: <https://www.mynewsdesk.com/se/matlust>.

## För mer information, kontakta oss gärna:

### Frågor kring kartläggningen i stort eller EU-projektet MatLust:

Daniel Dworetsky, kommunikationsansvarig, MatLust. 08-52304805, [daniel.dworetsky@sodertalje.se](mailto:daniel.dworetsky@sodertalje.se).

### Specifika frågor kring kartläggningen:

Mimi Dekker, Ekomatcentrum. 076-277 00 30, [mimi@ekomatcentrum.se](mailto:mimi@ekomatcentrum.se).

### Frågor kring Haninge kommuns medverkan i projektet:

Catarina Heilborn, koststrateg, Haninge kommun. 08-606 7097, [catarina.heilborn@haninge.se](mailto:catarina.heilborn@haninge.se).

**MatLust** är ett EU-projekt som pågår 2015-20. Målet är att utveckla en hållbar livsmedelsnäring i Stockholmsregionen, med fokus på miljö och hälsa. MatLust erbjuder utvecklingsprogram, nätverk och andra former av kostnadsfritt stöd till små och medelstora livsmedelsföretag. Genom satsningen på Södertälje Science Park, där MatLust är en del, blir Södertälje ett kunskapscentrum och en kreativ mötesplats för mat och hållbarhet. MatLust drivs av Södertälje kommun genom Destination Södertälje, med KTH, Acturum Biovation och Saltå Kvarn som partners. Webb: [www.matlust.eu](http://www.matlust.eu). Facebook: [www.facebook.com/projektmatlust](https://www.facebook.com/projektmatlust).