



Äta ute? Här finns den hållbara maten på Södertäljes restauranger.

Projekt MatLust har med hjälp av Ekomatcentrum inventerat utbudet i 31 av Södertälje kommuns restauranger med fokus på ekologiskt, Fairtrade, vegetariskt och närproducerat.

Målet med inventeringen är att uppmärksamma och driva utvecklingen mot ökad hållbarhet inom restaurangnäringen. I kartläggningen hamnar Järnabaserade Matbygget och Åsgatan 2 i topp.

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

De restauranger som inventerats är: Alla Tidens Matlagare, Konditori Lilla Maräng, Scandic Hotell Södertälje, Annas Café i Trädgårn, La Cantina, Scandic Skogshöjds restaurang, Atilias pizza och pasta, Lindbloms kafé, Skäve Lunch, Badhusgatan Sushi AB, Matbygget, Södertälje stadshusrestaurang, Biliarestaurangen, Nancy's, Tom Tits café, Caesar's American & Italian, O'Learys, Tom Tits restaurang, Engsholms slott AB, Park Hotel Quality Hotel, Wayne's Coffee Södertälje, Glashyttans värdshus, Restaurang Oazen, Wendela Hebbes hus, Grekiska kolgrillsbaren, Restaurang Snäckviken, Åsgatan 2, Järna Kafé, Ristorante Barolo, Kallfors Kök och Saltå Kafé.

Urvalskriteriet för restaurangerna har varit att de ska servera dagens lunch eller à la carte och urvalet är gjort av MatLust och Ekomatcentrum. För att inte missa eller utesluta någon intresserad restaurang eller café gavs en chans till alla verksamheter i kommunen att nominera sig själva eller för någon annan att nominera en restaurang. Sju nomineringar inkom på detta sätt.

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 Södertäljes 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. Facebook: www.facebook.com/projektmatlust.

Restaurangens namn	Andel eko	Eko-logiskt	Miljömärkningar	Vegetariskt på menyn	Fairtrade-märkt	När-producerat	Total poäng
Åsgatan 2	91-100%	10		2	1	1	14
Matbygget	91-100%	10		2	1	1	14
Annas Café i Trädgård	91-100%	10		2	1	1	14
Skäve Lunch	91-100%	10		2		1	13
Lindbloms kafé	81-90 %	9		2	1	1	13
Saltå kafé	91-100%	10		2		1	13
Järna Kafé	91-100%	10		1	1	1	13
Tom Tits kafé	81-90 %	9		2	1	1	13
Södertälje stadshusrestaurang	61-70 %	7	2	1	1	1	12
Nancy's	61-70 %	7		2	1		10
Tom Tits restaurang	31-40 %	4	1	2	1	1	9
Restaurang Snäckviken	11-20 %	2	1	2	1	1	7
Engsholms Slott AB,	21-30 %	3	2	0	1	1	7
Ristorante Barolo	11-20 %	2	1	2		1	6
Scandic Hotell Södertälje	11-20 %	2	1	1	1	1	6
Park Hotell (Quality Hotel Park)	1-10 %	1	2	1	1	1	6
Caesar's American & Italian	21-30 %	3		1	1	1	6
Grekiska kolgrillsbaren	1-10 %	1		2	1	1	5
Scandic Skogshöjds restaurang	1-10 %	1	1	1	1	1	5
Glashyttans värdshus	1-10 %	1		1	1	1	4
Wayne's Coffee Södertälje	11-20 %	2	1	1			4
La Cantina	11-20 %	2		1			3
Morabergsrestaurangen	1-10 %	1		1	1		3
Kallfors Kök	1-10 %	1		0	1	1	3
Restaurang Oazen	1-10 %	1		1	1		3
Atillas pizza och pasta	1-10 %	1		2			3
O'Learys	1-10 %	1		2			3
Konditori Lilla Maräng	1-10 %	1		1			2
Badhusgatan Sushi AB	0 %			2			2
Alla Tidars Matlagare	1-10 %	1		1			2
Wendela Hebbes hus	1-10 %	1		0		1	2

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. Facebook: www.facebook.com/projektmatlust.

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-och-caféer-i-Södertälje-2016-final.pdf>.

En motsvarande kartläggning och rapport är genomförd bland restauranger i Haninge 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.

Specifika frågor kring kartläggningen:

Eva Fröman, Ekomatcentrum. 070-779 59 90, eva@ekomatcentrum.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. Facebook: www.facebook.com/projektmatlust.