



I samarbete med:



Hållbar mat på restauranger och caféer i Södertälje kommun



Den här marknadskartläggningen är en del av projekt MatLust, ett EU-projekt med syfte att stärka den hållbara livsmedelsnäringen i Stockholmsregionen. MatLust erbjuder utvecklingsprogram, nätverk och andra former av kostnadsfritt stöd till små och medelstora livsmedelsföretag.

Mer information: www.matlust.eu, www.facebook.com/projektmatlust

Södertälje, december 2016

Innehåll

1. Inledning.....	3
1.1 Bakgrund och syfte	3
1.2 Hållbar mat	3
2. Metod	3
2.1 Urval av restauranger	3
2.2 Inventerade restauranger	4
2.3 Tillvägagångssätt	4
3. Resultat	5
3.1 Aktuellt läge	5
3.1.1 Restaurangernas inriktning.....	5
3.1.2 Leverantörer och grossister	5
3.1.2 Miljömärkningar	6
3.1.3 Vegetariskt	7
3.1.3 Fairtrade.....	8
3.1.5 Närproducerat	9
3.1.6 Ekologiskt.....	10
3.2 Förväntningar och framtidsbedömningar	12
3.2.1 Ekologiskt om ett år	12
3.2.2 Fairtrade-märkt om ett år	13
3.2.3 Vegetariskt om ett år	13
3.2.4 Närproducerat om ett år	13
3.3 Matsvinn	14
3.4 Summering av resultatet	15
4. Diskussion.....	16
5. Bilagor	18
5.1 Kommentarer från restaurangerna	18
5.2 Miljö- och etikmärkningar på livsmedel.....	25

1. Inledning

1.1 Bakgrund och syfte

EU-projektet MatLust har som syfte att stärka den hållbara livsmedelsnäringen i Stockholmsregionen. Med anledning av MatLusts uppdrag och ett ökat konsumentintresse för hållbara livsmedel genomför MatLust i samarbete med den ideella föreningen Ekomatcentrum en marknadsaktivitet riktad mot utvalda restauranger och caféer som serverar lunch eller middag i Stockholms län.

Målet med marknadsaktiviteten är att kartlägga utbudet av hållbart producerad mat genom en restauranginventering. Urvalskriteriet för restaurangerna har varit att de ska servera dagens lunch eller à la carte. Vid inventeringen har vi haft fokus på ekologiskt, Fairtrade-märkt, vegetariskt och närproducerat.

Genom att kartlägga restaurangernas utbud av hållbar mat vill MatLust lyfta fram och uppmärksamma restauranger och caféer med ett stort utbud. MatLust vill inspirera, informera och motivera fler restauranger att utöka sitt utbud av hållbart producerade livsmedel. Projektet vill också underlätta för konsumenter att hitta restauranger och caféer med ett hållbart utbud.

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. Varje enskilt val kan direkt eller indirekt påverka klimatet, miljön och den egna hälsan. 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 framtagna produkter.

1.2 Hållbar mat

Hållbar mat är livsmedel som producerats med minsta möjliga påverkan på klimat, miljö och hälsa samt under etiska förhållanden för såväl djur som människor. 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.

Det finns ett behov av att öka kunskapen om miljömärkningar och ekologiskt i den privata restaurangsektorn. Inventeringens syfte var därför att inspirera och uppmuntra till en ökad användning av hållbara livsmedel. Inventeringen gjordes genom en enkätundersökning som fylldes i vid besök på restaurangerna.

Med hållbara livsmedel avser vi, i denna undersökning, livsmedel märkta med KRAV, EU-ekologiskt, MSC och Fairtrade. För mer information om dessa märkningar, se sida 26.

2. Metod

2.1 Urval av restauranger

Södertälje kommun valde ut 38 restauranger och caféer att medverka vid en inventering. Ett urvalskriterium var att de serverade dagens lunch eller à la carte. Ett annat att restaurangerna skulle ha en bra geografisk spridning i kommunen. Restaurangerna låg i centrala Södertälje med omnejd; Järna, Mörkö samt Mölnbo. 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.

Inventeringen var den första i Södertälje kommun. Samtliga inventerade restauranger var öppna för allmänheten och serverade lunch eller middag. Restauranger som enbart serverade s.k. fast food ingick inte i inventeringen.

Sju av de utvalda restaurangerna är inte med i rapporten. Två av dem hade stängt för säsongen, tre hade ingen tid eller ork att vara med i projektet. En avstod p.g.a. språkproblem och ytterligare en avstod p.g.a. ointresse.

2.2 Inventerade restauranger

Alla Tidens Matlagare	Konditori Lilla Maräng	Scandic Hotell Södertälje
Annas Café i Trädgårn	La Cantina	Scandic Skogshöjds restaurang
Atillas 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	Saltå kafé	

2.3 Tillvägagångssätt

Restaurangerna kontaktades med ett mejl eller telefonsamtal, därefter bokades ett möte. Ambitionen var att alla medverkande restauranger och caféer skulle få ett personligt besök av Ekomatcentrum. I några fall har intervjun genomförts per telefon efter besöket då ansvarig person inte varit anträffbar eller inte haft tid. Samtliga har även bjudits in att delta i Södertälje kommuns Ekoutmaning. Till Ekoutmaningen nominerar restaurangerna sig själva via en enkät på nätet. Intervjuerna gjordes med ägaren, restaurangchefen eller kökschefen, beroende på vem som hade tid eller var bäst lämpad att svara på frågorna.

Vid inventeringen ställdes frågor om restaurangerna använder miljömärkta, närproducerade eller Fairtrade-märkta produkter samt om antalet vegetariska maträtter på menyn. Dessutom ställdes frågor om hur de trodde att utbudet av hållbara livsmedel skulle se ut om ett år; d.v.s. om utbudet förväntades öka eller inte. Restauranger som saknade kunskap om ekologiskt och Fairtrade-märkt informerades om de olika miljömärkningarna och vad de innebär, se sid 26.

Notera att svaren avser rådande villkor vid inventeringstillfället (september 2016).

Inventeringen genomfördes i september 2016 av Mimi Dekker och Eva Fröman från Ekomatcentrum på uppdrag av projekt MatLust.

Har du frågor kring marknadskartläggningen i stort eller EU-projektet MatLust, kontakta Daniel Dworetsky, kommunikationsansvarig, 08-5230 4805, daniel.dworetsky@sodertalje.se.

Har du specifika frågor kring denna inventering och rapport, kontakta Mimi Dekker mimi@ekomatcentrum.se, 076-277 00 30 eller Eva Fröman, eva@ekomatcentrum.se, 070-779 59 90 på Ekomatcentrum.

3. Resultat

3.1 Aktuellt läge

3.1.1 Restaurangernas inriktning

Vi har inventerat 31 restauranger och caféer i Södertälje kommun. 24 av dessa verksamheter serverade dagens lunch, 10 hade även à la carte. Totalt 15 hade à la carte. 10 hade caféverksamhet och åtta klassade sin verksamhet som hotell-, kurs- och konferensverksamhet. En enda restaurang klassade sig som gourmetrestaurang. 13 uppgav att de även hade annan verksamhet som t.ex. pub, catering eller festverksamhet. Flera av de intervjuade restaurangerna uppgav mer än en inriktning på sin verksamhet.

Restaurangernas inriktning

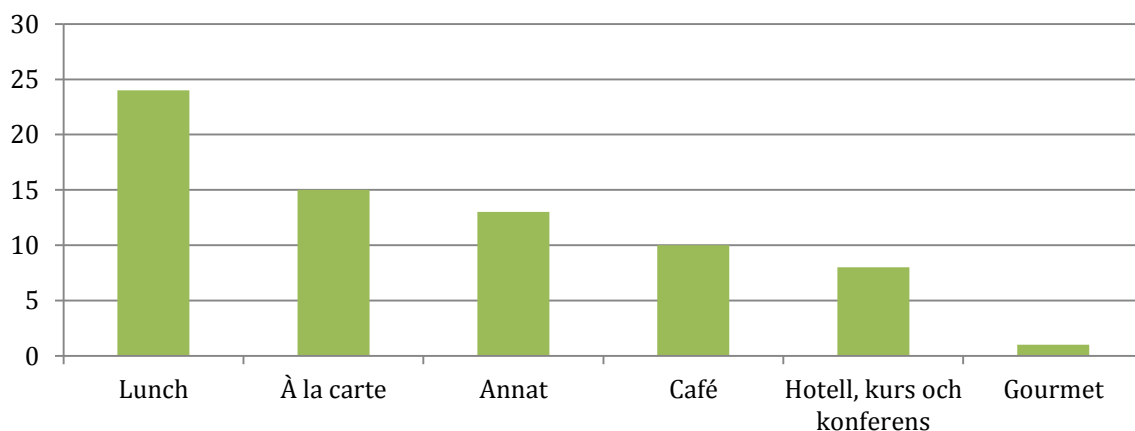


Diagram 1. Inriktningen på de inventerade restaurangerna och caféerna.

3.1.2 Leverantörer och grossister

Vanligaste huvudgrossisten var Martin & Servera, anlita av 18 restauranger. Drygt hälften av restaurangerna hade en "annan" leverantör som huvudleverantör än de förtryckta i enkäten. Menigo anlitas av fem stycken och Svensk Cater av en.

Leverantörer och grossister

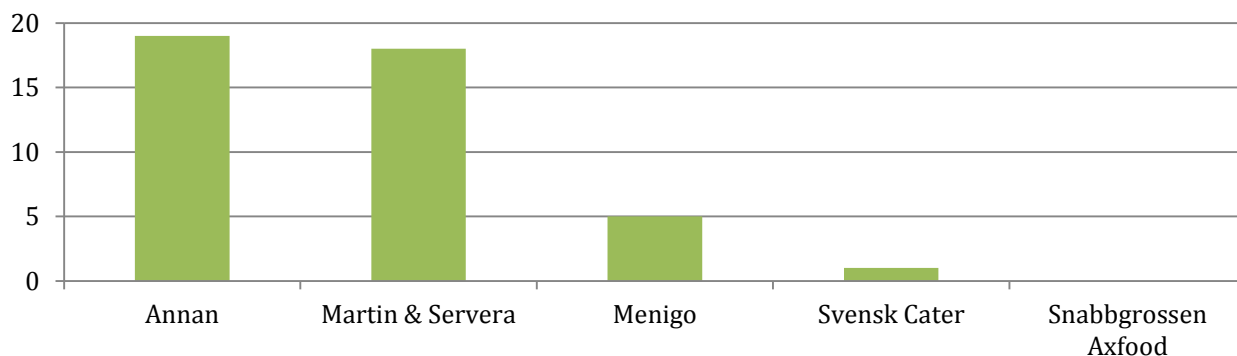


Diagram 2. Huvudleverantörer av livsmedel till inventerade restauranger och caféer.

Övriga leverantörer

Nästan alla restauranger och caféer hade flera leverantörer. Övriga leverantörer som nämndes var:

Fisk & skaldjur: Seefood supply, Gourmet food, Leröy, Allt i fisk, Kvalitetsfisk, Seafood supply, Feldts fisk, Hanssons fisk.

Kött: Gourmet food, Johan i hallen, Farmen, Devilda, Grantelius, Glada utegrisar Vimmerby, Fellmans kött, Scan, JR kött (störst i Stockholm, levererar till alla toppkrogar), HKC, Karlsons kött i Luna.

Grönsaker: Grönsakshallen Sorunda, Skilleby trädgård (Demeter), Grönsaker från Herr Gurka, Ekoodlarna i Tälje, Tälje Prima Potatis, Trädgården, Centrala partihallen.

Övriga: Altgrönt, Matgård, Eget centralkök, Prifa Food Trading, Järna Mejeri, Lilla Grödbby (ägg), Biodynamiska produkter, B & P, Johan & Nyström, Dafgårds, Tidemans bageri, Japansk specialist Kato, Marqus och Tina, Järna vedugnsbageri, Järnaglass, Järna kafferosteri, Pipers glass, Dagsmeja, Torekällbergets Bageri, öl från Nyköpings bryggeri, Svamp från enskilda privatpersoner, Västerortsgrossisten, Carlsberg, Saltå kvarn, Privab (godis), Biofood, Nibble, Almvik, Halls, Speers, Tisenö, Ellmora, Enebygård, Under tallarna, Coca Cola, Dagsmeja (godis & läsk), Koloni, Arla, Alex & Phil (Hauptlakrits).

3.1.2 Miljömärkningar

Majoriteten av restaurangerna hade ingen miljömärkning alls, 21 st. Sju av verksamheterna var KRAV-certifierade, varav ett café. Två var Svanen-certifierade, och en MSC-certifierad. Genom en miljömärkning kan restaurangen på ett enkelt sätt förmedla att de arbetar hållbart till sina matgäster. Ingen av restaurangerna var bekant med märkningen Green Key*.

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

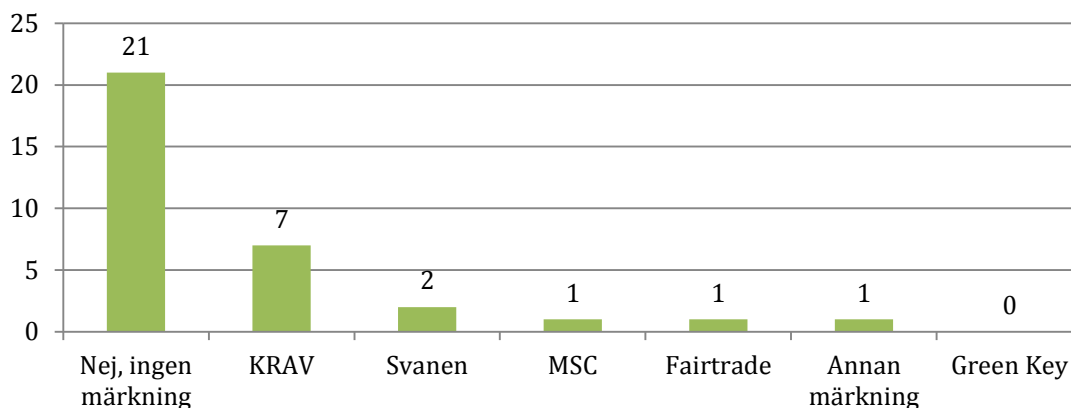


Diagram 3. Förekomst av miljömärkningar på inventerade restauranger och caféer.

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

Certifierade med KRAV 2016

Engsholms slott

Quality Hotel Park

Ristorante Barolo

Scandic hotel, Södertälje

Södertälje stadhusrestaurang

Tom Tits restaurang

Wayne's Coffee Södertälje



Tabell 1. KRAV-certifierade restauranger och caféer i Södertälje 2016.

Av de 21 restauranger som inte hade någon miljömärkning alls hade sex i princip 100 % ekologiskt i serveringarna och de menade att deras ekoimage var tillräcklig utan extra miljömärkningar. Någon menade att man avstått av praktiska skäl och någon att det kanske finns anledning att se över en eventuell KRAV-certifiering av verksamheten. Ytterligare en svarade att de håller på att gå in i en KRAV-certifiering.

Sammantaget var det ekologiska utbudet bra i de restauranger och caféer som har inventerats i Södertälje. Av de 31 verksamheterna var totalt 13 KRAV-certifierade eller hade 100 % ekologiskt. Dessutom uppgav en verksamhet att den är på väg att bli KRAV-certifierad.

3.1.3 Vegetariskt

Efterfrågan på vegetariskt ökar i takt med att svenska konsumenter blir allt mer medvetna om animaliers påverkan på klimatet, den egna hälsan och djurvälståndet. 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.

Antal vegetariska rätter på menyn

Hur väl bemötte de inventerade restaurangerna matgästernas ökande intresse för vegetariskt? Restaurangerna fick uppge hur många vegetariska rätter de erbjuder på menyn dagligen. I "vegetarisk" har även lakto- och ovo-vegetariskt räknats in. I många fall innehåller rätterna mejeriprodukter och ägg, till exempel: paj, vegetarisk pizza eller salladsrätt med halloumi eller fetaost.

Tre restauranger serverade enbart vegetarisk mat. Två restauranger uppgav att de inte hade någon vegetarisk rätt alls på menyn. 12 stycken uppgav att de hade fler än två rätter på menyn. Åtta uppgav att de hade en rätt på menyn och nästan lika många, sju, att de hade två vegetariska rätter på menyn varje dag.

Det är ett mycket gott resultat att 94 % av de tillfrågade restaurangerna och caféerna uppgav att de kan erbjuda vegetariska rätter varje dag, liksom att nästan hälften av de intervjuade verksamheterna kan erbjuda sina matgäster fler än två vegetariska rätter dagligen. Den ena av de två restaurangerna som uppgav att de inte hade vegetariskt på menyn varje dag berättade att de trots allt förberedde med t.ex. vegetariska biffar om någon skulle fråga efter vegetariskt.

Hur många vegetariska rätter har ni på meny dagligen?

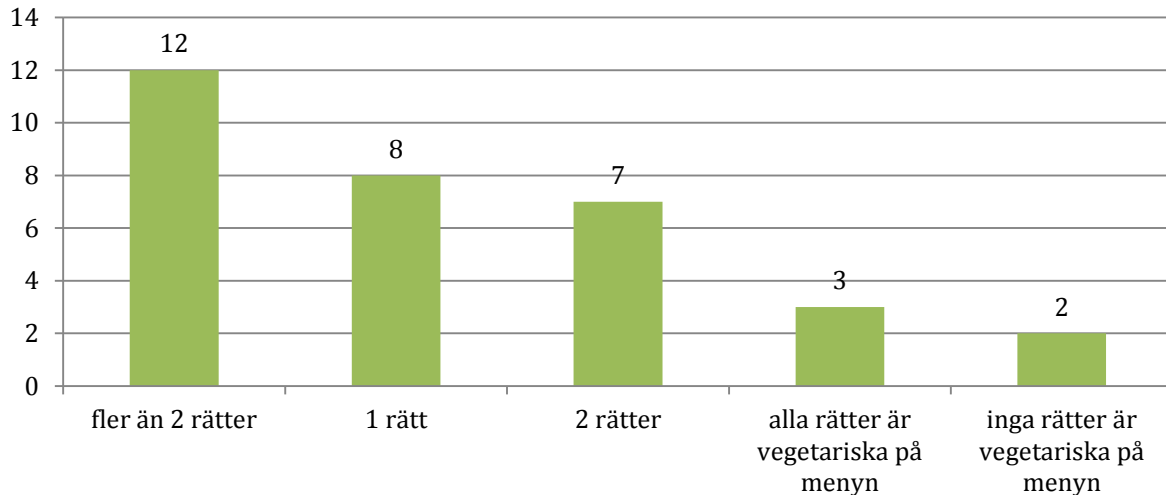


Diagram 4. Antal vegetariska rätter på menyn.

3.1.3 Fairtrade



Fairtrade-märkta produkter

Fairtrade-märkt är en oberoende produktmärkning på varor som producerats med ett socialt ansvar. Fairtrade City är en diplomering från Fairtrade Sverige som kräver ett visst utbud av Fairtrade-märkta produkter i lokalsamhället och att kommunen lever upp till en målsättning om etisk konsumtion. Södertälje kommun är sedan 2009 en Fairtrade City.

**De flesta visste någorlunda vad Fairtrade-märket står för.
20 % svarade att de inte visste vad märket stod för.**

Vi fann att majoriteten av de tillfrågade restaurangverksamheterna (20 st) hade Fairtrade-märkta produkter. Men också att en tredjedel inte hade några Fairtrade-märkta produkter alls. Av de som hade alla fem Fairtrade-märkta produkterna, kaffe, te, choklad, socker och banan var två kommunens egna restauranger och två belägna i Ytterjärna. Av dem som inte hade några Fairtrade-märkta produkter alls var två KRAV-märkta och tre hade 100 % ekologisk inriktning. En kommentar från en av dessa var att KRAVs märkning garanterar socialt och etiskt ansvar i nivå med Fairtrade. Se vidare vad som står om KRAVs sociala regler*.

Vanligaste Fairtrade-märkta produkten var kaffe som fanns i 18 av verksamheterna. Te fanns i 13, choklad i 10, socker i 9 och banan i 7. Det hände att de som intervjuades inte visste om de hade Fairtrade-märkt kaffe eller te. De blev glatt överraskade när inventeringen visade att så var fallet. Kännedomen om Fairtrade skulle kunna förbättras – särskilt i de verksamheter som har en café-inriktning, där flera av de i vår enkät fem listade Fairtrade-märkta produkterna är vanligt förekommande.

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

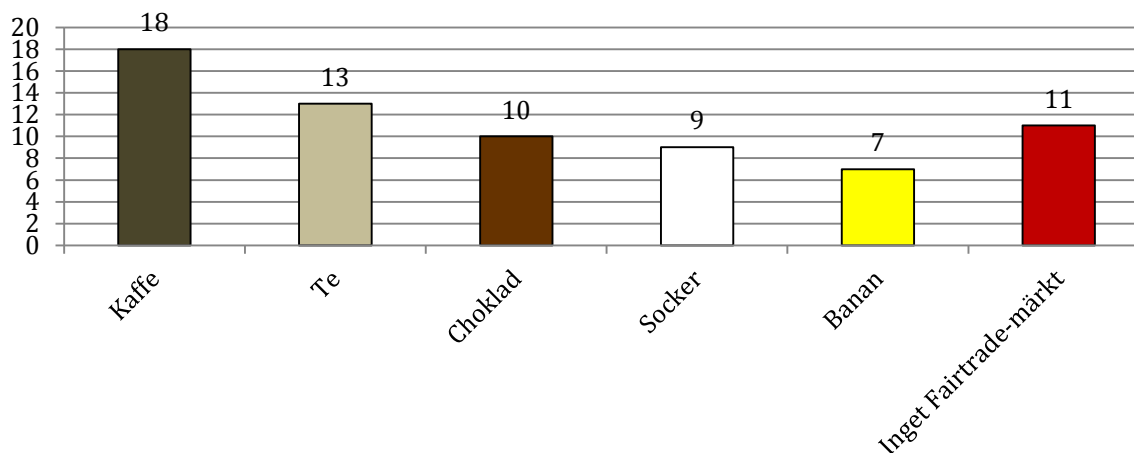


Diagram 5. Antal Fairtrade-märkta produkter i restaurangernas och caféernas utbud.

***Innebär KRAV-märkningen något socialt ansvar?**

Är den ekologiska maten KRAV-märkt har även socialt ansvar tagits i produktionen. En KRAV-godkänd produktion innebär att arbetstagaren ska ha bra villkor, vare sig de bor i Sverige eller på andra sidan jordklotet.

KRAVs sociala regler innebär i korthet att producenterna:

- inte får använda tvingad eller ofrivillig arbetskraft
- inte ska agera diskriminerande utan behandla arbetstagare lika och ge dem samma möjligheter
- ska ge anställda minderåriga möjligheter till att delta i grundläggande utbildning
- ska ge anställda möjlighet att organisera sig och att förhandla kollektivt
- i övrigt inte ska bryta mot mänskliga rättigheter eller åstadkomma tydliga fall av social orättvisa

Dessutom att den ekologiska odlarens arbetsmiljö är fri från kemiska bekämpningsmedel är i sig ett socialt ansvarstagande. I Syd blir många lantarbetare skadade av de stora mängder kemiska bekämpningsmedel som används vid odling av exportgrödor.

3.1.5 Närproducerat

Närproducerade livsmedel

Närproducerat kan innebära allt från svenskproducerade livsmedel till produkter från en lokal bonde i kommunen. Vad som räknas till närproducerat är en tolkningsfråga och behöver inte alltid betyda ett svenskt livsmedel. För kommuner i Stockholms län kan finska produkter från vissa områden räknas som mer närproducerade än produkter från Norrland eller Skåne. Närproducerat kan innebära att det är en produkt som är sammansatt lokalt i kommunen men de ursprungliga ingredienserna kanske kommer från andra delar av Sverige eller världen. Detta gäller t.ex. bröd från ett lokalt bageri.

På frågan om närproducerat, lokala inköp från lokala producenter eller producenter i närliggande kommuner, uppgav 65 % (20 av 31) av de tillfrågade restaurangerna och caféerna att de köpte närproducerat. De närproducerade livsmedel som köptes oftast var mjölk, och mejeriprodukter från Järna Mejeri, glass från Järnaglass, viltkött och chark från Devilda. Saltå Kvarn är också en vanlig lokal leverantör. Någon nämnde ägg från Lilla Grödbby. Flera små lokala grönsaksproducenter nämndes liksom Ekoodlarna i Tälje. Många köpte lokalt bakat bröd från Järna Bageri, Torekällbergets bageri och Tidermans bageri. Några uppgav att de har egna odlingar under växtsäsongen som de hämtade frukt och grönt ifrån. En brukade köpa av privatpersoner som plockat svamp eller bär i skogen. Två verksamheter uppgav att de köper i princip allt ekologiskt och lokalt.

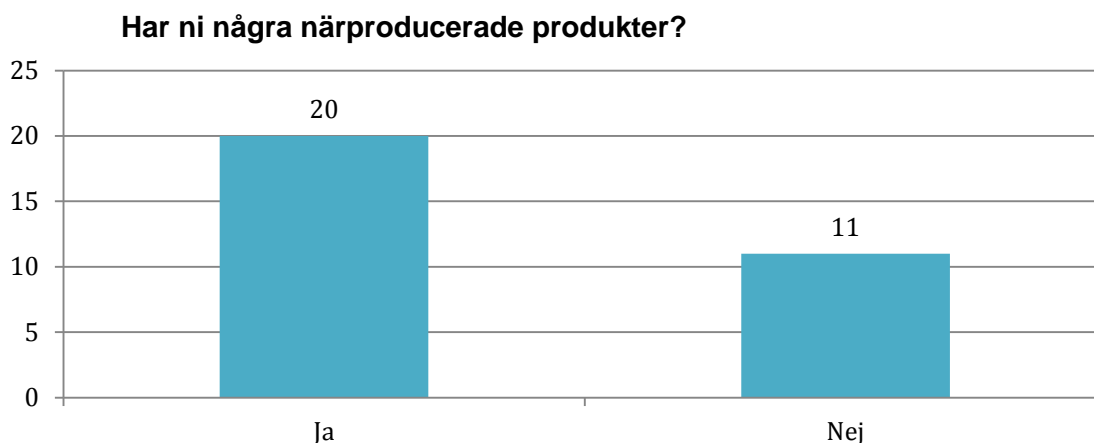


Diagram 6. Har restaurangen några närproducerade livsmedel?

Kött, kyckling och ägg var de produktgrupper man köpte minst av från lokala producenter. Många sa att de alltid köpte svensk kyckling i alla fall. Däremot var inte alltid nötköttet svenskt. Någon menade att kvalitén på det svenska nötköttet är så dålig att det inte går att servera på restaurangerna. Samma person menade att nötkött från USA och Sydamerika har en mycket bättre kvalitet. Här finns en del myter att slå håll på.

En brukade köpa direkt av privatpersoner som plockat svamp eller bär i skogen.

Andelen närproducerat varierar med säsong. Vinter och vår är t.ex. lågsäsong för svenska frukter och grönsaker medan sommar och höst är gynnsamma säsonger för närproducerade råvaror och livsmedel. Någon enstaka restaurang var låst av upphandlade avtal och hade inte så mycket utrymme för lokala inköp. Ett par menade att de gjorde så stora inköp av vissa produkter att de inte fanns i tillräcklig mängd hos de små lokala leverantörerna. De skulle helt enkelt inte klara att leverera så stora mängder på en och samma gång.

De flesta var mycket positiva till närproducerat. Och de flesta handlade lokalt producerat i den mån det gick. Lokala lantbruks- och trädgårdsföretag med rötter i den biodynamiska produktionen i Järna har uppenbarligen stor påverkan och betydelse för inköp av närodlat på restaurangerna i Södertälje. Mjolk och mejeri, glass, grönsaker, mjöl, bröd och t.o.m. kaffe rostar lokalt i Järna och säljs till lokala restauranger och caféer.

3.1.6 Ekologiskt



Ekologiska livsmedel

Med ekologiska livsmedel avser vi i denna kartläggning livsmedel som är märkta med KRAV, EU-ekologiskt eller MSC. I Södertälje finns två grupper avseende andel ekologiskt i restaurang och café. En där de flesta har en ekoandel på 1-20 %, och en grupp där de flesta har nästan 100 % ekologiskt. De med en lägre andel ekologiska inköp är mer i normalnivå med hela riket medan de som ligger i topp är ovanligt många i en och samma kommun om man gör en nationell jämförelse. Frågan om andel ekologiskt har besvarats med en uppskattning och det är mycket möjligt att några uppgett lite för höga ekoandelar eftersom det kan vara svårt att göra en snabb uppskattning av inköpsandelen, särskilt om man inte har stenkoll på sin ekonomi. Intervjuerna och undersökningen handlar bl.a. om ekologiskt, den som blir intervjuad vill visa framfötterna, att man arbetar hållbart och uppskattar därför ofta de ekologiska inköpen till högre andelar än vad verkligen är. Detta har vi sett i tidigare undersökningar där både uppskattningar och verkliga värden samlats in.

Hur mycket ekologiskt köpte ni 2015? Uppskatta er nivå genom att ange inköp av ekologiskt i procent av totalt inköpsvärde för livsmedel och dryck under 2015.

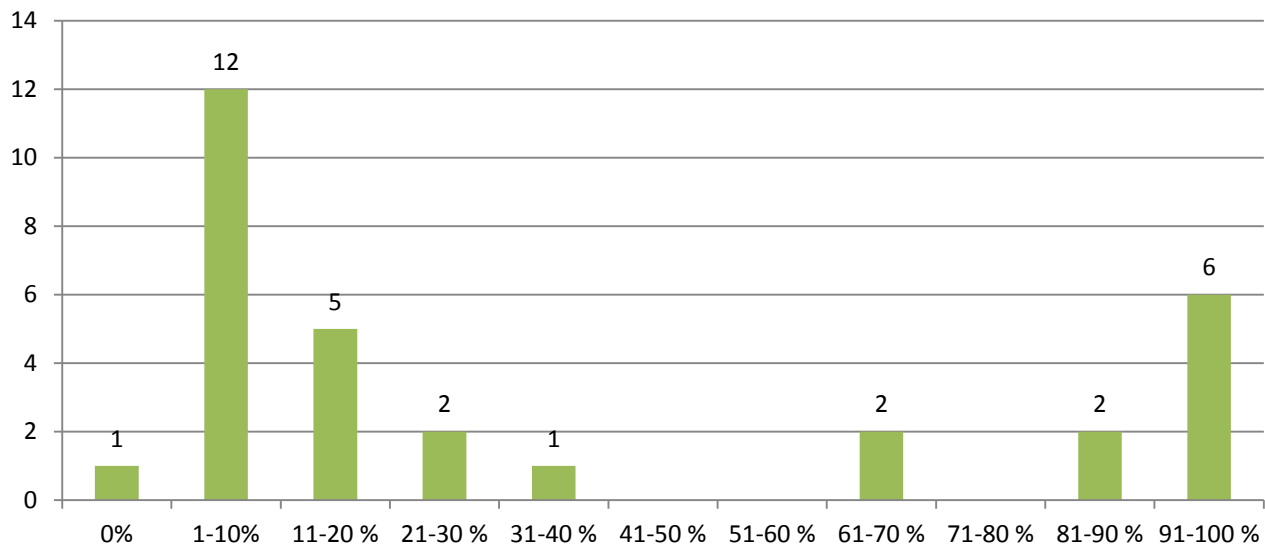


Diagram 7. De flesta restaurangerna uppgav att de köpte 1-20 % ekologiskt. Ingen uppgav att de köpte 41-60 %. En tredjedel uppgav att de köpte mer än 60 % ekologiskt, varav sex låg mellan 90 och 100 %.

För att få veta exakta ekoandelar har vi bett samtliga, som är intresserade, att anmäla sig till Ekoutmaningen. Det är en länk som ligger på webben och som leder till en frågeenkät. Där ska de fylla i detaljerade uppgifter om kostnader för totala inköp av livsmedel och kostnader för inköp av ekologiska livsmedel. De som fyller i enkäten och kan garantera lämnade uppgifter har oftast en mycket hög andel ekologiskt och en motivation att jobba med hållbar mat.

En av de 31 intervjuade personerna uppgav att hen inte köpte något som helst ekologiskt. Detta var en Sushi-restaurang och det var svårt att få klarhet i om de köpte MSC-märkt fisk eller inte. De fick alla sina råvaror från en och samma japanska grossist, kallad Kato.

Vilka var de vanligaste ekologiska produkterna?

Grönsaker (framförallt under sommarsäsong), kaffe, mjöl, mjölk, ägg, öl, MSC-märkt fisk och räkor var de vanligaste ekologiska livsmedel som restaurangerna köpte. MSC-märkt fisk gällde framförallt fryst torsk.

”Jag har blivit ekofrälst. Det är otroligt stor skillnad på ett ekoägg och ett ekologiskt. Smaken är helt annan. Även tomat och gurka, det smakar mycket mer. 'Testa får du se', säger jag till dem som undrar.”

/Krögare

Ingen av produkterna var betydligt mer vanlig än någon annan. Ekologiskt kaffe och ekologisk mjölk samt MSC-märkt fisk är i regel enkla produkter att få tag på och de kostar inte heller så mycket mer än de konventionella alternativen.

3.2 Förväntningar och framtidsbedömningar

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

Vid inventeringen var majoriteten av restaurangerna mycket positiva till att tillhandahålla hållbar mat i sina verksamheter.

INGEN menade att utbudet av hållbar mat om ett år kommer att minska inom någon av grupperna.

Framför allt såg man en framtida ökning av det ekologiska utbudet men också för Fairtrade-märkt, vegetariskt och närproducerat fanns ett framtida ökat intresse.

Möjligen beror detta på att flera restauranger vid inventeringstillfället redan hade en hel del ekologiskt och Fairtrade-märkt. Det fanns flest tveksamheter kring det framtida utbudet av Fairtrade-märkta produkter. Förklaringen är förmodligen att Fairtrade-märket inte var så känt och etablerat bland några av restaurang- och caféverksamheterna vid inventeringen.

Det var också många som ansåg att dagens utbud kommer att vara samma om ett år, särskilt utbudet av vegetariskt och närproducerat.

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

Antal svar

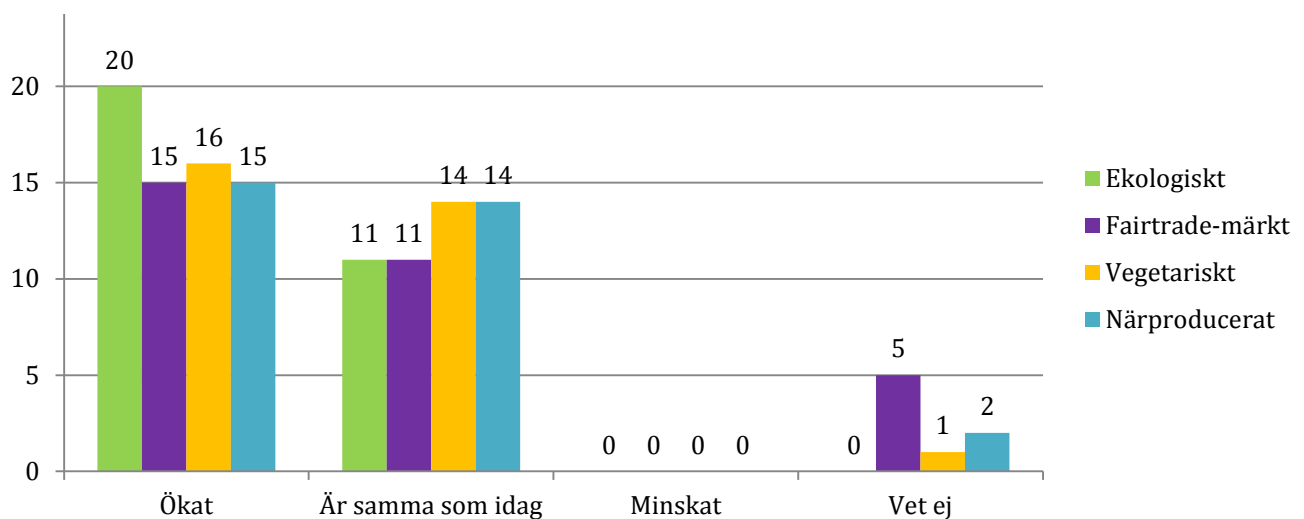


Diagram 8. Restaurangverksamheternas bedömning av deras framtida livsmedelsutbud.

3.2.1 Ekologiskt om ett år

Två tredjedelar (20) av restaurangverksamheterna menade att de kommer att öka utbudet av ekologiskt under det kommande året. Resten (11) menade att utbudet kommer att vara detsamma om ett år. Ingen trodde att det ekologiska utbudet kommer att minska under det kommande året.

Vilka är det då som ser en ökning av det ekologiska? De som redan har ekologiskt och vill öka ännu mer eller de som inget har? De som redan ligger på 91-100 % ekologiskt svarade samtliga att de inte förväntade sig någon ökning av sitt ekologiska utbud det kommande året. De ligger redan på max av vad som är möjligt. De förväntade sig att de kommer att ligga kvar på samma höga nivå om ett år. Ett café som enligt uppgift låg på 81-90 % ekologiskt förväntade sig ha ökat sina ekologiska inköpen om ett år. De såg att det finns utrymme för ökade ekologiska inköp.

Ingen trodde att det ekologiska utbudet kommer att minska under det kommande året.

Av de restauranger och caféer som enligt egna uppgifter låg på 21-80 % ekologiskt vid inventeringen förväntade sig 10 att de kommer att ha ökat sina ekologiska inköp om ett år. Några på samma nivå var tveksamma till en framtida ökning, de såg snarare en oförändrad nivå det kommande året eftersom de inte kunde se någon respons för det ekologiska hos sina matgäster.

Av de 13 restaurangverksamheter som vid inventeringen uppgav en låg nivå av ekologiska inköp (0-10 %) var det 9 som förväntade sig en ökad andel ekologiskt om ett år.

3.2.2 Fairtrade-märkt om ett år

Flest (15) restaurang- och caféverksamheter uppskattade att utbudet av Fairtrade kommer att öka under det kommande året. Medan ganska många (11) menade att de kommer att ha samma utbud av Fairtrade-märkt om ett år som vid inventeringstillfället. Fem visste inte vad de skulle tro, kanske för att de inte kände till märkningen innan inventeringstillfället.

”Kände inte till märkningen innan, men ska nu hålla ögonen öppna.”

/Krögare

Några menade att det centrala upphandlingsavtalet ställde till problem och bidrog till att man inte hade så mycket Fairtrade-märkt upphandlat. Samtidigt som de nog var intresserade av att handla mer Fairtrade-märkt av etiska skäl och insåg vikten av att etiskt gynna lantbruket och lantarbetarna i tredje land. Någon tyckte att det blev för dyrt.

3.2.3 Vegetariskt om ett år

Utbudet av vegetariskt på restauranger och caféer är brett i Södertälje kommun. Det var bara två restauranger som uppgav att de inte hade någon vegetarisk rätt på menyn alls. 22 av restaurangerna hade minst två vegetariska rätter på menyn. Generellt kan man säga att de fångat vego-trenden och förstått att allt fler önskar vegetariskt.

”Folk vill ha vegetariskt”

”Utbudet ökar i butiker, tror att det blir samma effekt i restaurang.”

/Två krögare

Hälften av restaurangerna (16) menade att utbudet av vegetariskt kommer att ha ökat om ett år. Något färre (14) menade att utbudet kommer att vara samma om ett år. En visste inte hur det vegetariska utbudet skulle komma att se ut.

Det fanns en del tvivlare och argument som ”man blir inte mätt på vegetariskt” fanns hos några av de intervjuade.

Flera av restaurangerna hade redan ett stort utbud av vegetariskt. En restaurang-kedja hade vegetariskt och hälsosamt som huvud-idé och menade att det inte fanns så mycket utrymme kvar för ytterligare ökning.

3.2.4 Närproducerat om ett år

Det fanns ett intresse för mer närproducerat på restauranger och caféer i Södertälje. Flera uppgav att de gärna vill ha kontakt med de lokala producenterna MEN att de förväntar sig att producenterna själva ska ta dessa kontakter. Kockarna har inte tid att själva ”jaga” lokala produkter.

”Vi vill gärna komma i kontakt med lokala producenter. Jag har själv inte tid att åka runt och besöka producenter, men bra om de söker upp mig. Det spelar inte så stor roll om det är några kronor dyrare, däremot måste de sköta distributionen till mig samt ha ett konstant flöde av samma eller liknande produkt.”

/Krogare

Några uppgav centrala inköpsavtal som skäl till att inte kunna köpa så mycket närproducerat. Någon uppgav att det var för dyrt med närproducerat. Ytterligare någon menade att svenskt var tillräckligt bra och prioriterade det framför lokalt.

3.3 Matsvinn

En viktig bit i klimat- och miljöarbetet på restauranger är att minska matsvinnet. Minskat svinn är positivt för verksamhetens ekonomi då råvarukostnaden kan hållas nere. Verksamheter med buffé har större problem med svinn än de som serverar maten direkt på tallriken. Samtidigt som stora tallrikar och överdådiga portioner som affärsidé kan generera mycket onödigt svinn på restaurangerna.

23 av de tillfrågade restaurang- och caféverksamheterna svarade att de jobbar med att minska svinnet. Flera uppgav att de har mycket tallrikssvinn och lite kökssvinn. Några arbetade med att mäta och väga svinnet och sedan kommunicera resultaten med matgästerna för att påverka dem att slänga mindre. Några hade bytt till mindre tallrikar och tagit bort den separata salladstallriken vilket resulterat i minskat svinn. Att erbjuda en doggybag till matgäster som inte orkat äta upp förekom på en del restauranger. Däremot var det av naturliga skäl inga erbjudanden av doggybags när det var bufféservingar. Restauranger anslutna till kommunen eller restaurangkedjor arbetade mer intensivt med svinnet än de enskilda restaurangerna. Få av de mindre enskilda restaurangerna insåg att det fanns ett samband mellan lite svinn och högre vinst. Vinsten var det viktigaste drivmedlet för att minska svinnet i verksamheterna. Men även kunskap om klimat- och miljövinster fanns hos några av respondenterna.

”Vi har stenkoll på vårt svinn. Vi väger all frukost och vill även väga lunchen.”

/Kökschef

En svarade inte alls på frågan. Sju av verksamheterna svarade att de inte jobbade med att minska svinnet. De som INTE arbetade med svinnet menade att de hade så lite svinn (eller inget alls) att det inte fanns anledning att arbeta med det.



Diagram 9. Arbetar ni med matsvinnet?

3.4 Summering av resultatet

Här följer en summering av samtliga restaurangers svar avseende hur de arbetar hållbart och med utbudet av hållbar mat. Vi har poängsatt eko-andel i procent, antal miljömärkningar, vegetariskt på menyn och hur mycket, om de har Fairtrade-märkta livsmedel och om de handlar närproducerat.

Restaurangens namn	Andel eko	Eko-logiskt	Miljömärkningar	Vegetariskt på menyn	Fairtrade-märkt produkt	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
Skåve 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 café	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
Aillas 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

Tabell 2. Sammanställning av restauranger och caféer avseende arbete med, och utbud av, hållbar mat.

Rankingen är en summering av delpoängen. För mer information om poängsättningen, se nedan*.

I topp med 14 poäng ligger två caféer och en restaurang. Strax efter på 13 poäng kommer ytterligare fyra caféer och en restaurang. Utmärkande för verksamheterna i toppen är att de är i princip 100 % ekologiska och har många vegetariska rätter på menyn. De handlar mycket närproducerat och har flera Fairtrade-märkta produkter i sitt utbud.

**Poängsättning ranking*

Ekologisk andel, 1 poäng för varje 10 % eko. Den högre siffran i %-intervallet räknas. 1-10 % ger 1 poäng. Miljömärkning av restaurangverksamhet, 1 poäng för varje miljöcertifiering av vardera KRAV, MSC, Svanen eller Annan märkning. Vegetariskt, 1 poäng för 1-2 rätter på menyn och 2 poäng för >2 rätter eller allt vegetariskt på menyn. 1 poäng för Fairtrade-märkta produkter och 1 poäng för närproducerade produkter.

4. Diskussion

Möjlighet till hållbara matval i Södertälje kommun

Vi har skummat ytan i vår marknadskartläggning av hållbar mat i Södertälje. Snabbmatsrestauranger och pizzerior, som är mycket frekventa i Södertälje stad, ingår inte i vår marknadskartläggning. Det bör därför understrykas att resultatet av inventeringen inte är ett generellt resultat för all restaurangverksamhet i Södertälje utan baseras på ett begränsat urval av restauranger och caféer.

Marknadskartläggningen visar att det finns gott om hållbara matval på caféer och restauranger i några geografiska områden i Södertälje. I och kring Järna har nästan alla inventerade restauranger och caféer många hållbara matval på menyn. Där är det enkelt att äta såväl ekologiskt som vegetariskt och närproducerat. Men i och kring Södertälje stad är det hållbara utbudet inte lika stort. Det finns en handfull restauranger och caféer som är KRAV-certifierade, på en låg nivå, och det finns ett hyfsat utbud av vegetariska rätter. Men det är tunnsått med såväl Fairtrade-märkt som närproducerat.

Både bra och dåligt

I och kring Järna har restauranger, caféer och livsmedelsföretagare under lång tid utvecklats och inspirerats av tankegångar kring hållbarhet och en socialt och miljömässigt sund livsmedelsproduktion. I området finns många små livsmedelsföretag som producerar, förädlar och säljer mat och livsmedel, som producerats biodynamiskt eller ekologiskt. Järnaglass, Järna Mejeri, Järna Bageri och Järna Rosteri är några exempel på dessa företag.

Det som restauranger och caféer i Järna var mindre bra på var miljömärkningar. Ingen var KRAV-, MSC- eller Fairtrade-certifierad. Kanske det inte heller behövs eftersom deras idé och framtoning är så genomsyrad av det hållbara tänket att det inte behöver kommuniceras med särskilda märkningar.

Bara någon mil därifrån ligger Södertälje stad och där ser bilden helt annorlunda ut. Några högkvalitativa restauranger finns, men dominerande är alla snabbmatsställen med maträtter producerade av livsmedel av okänd kvalitet och ursprung.

Vad kan öka utbudet av hållbar mat i café och restaurang i Södertälje?

Hur kan vi öka utbudet av hållbar mat i Södertälje stad? Hur kan vi inspirera krögarna och implementera kunskap om matens betydelse för klimat, miljö, hälsa?

Ett sätt är att inspireras och lära av varandra. Vi har de "goda" exemplen som skulle kunna inspirera de "mindre goda". Här kan MatLusts planerade restaurangnätverk fylla en viktig funktion. Med relevanta möten, korta nyhetsbrev och artiklar i media kan restaurangerna inspireras av varandra när det gäller aktiviteter och strategier för att både arbeta mer hållbart och erbjuda ett mer hållbart utbud.

Ekonomi är en stötesten för många restauranger. Här kan de "goda exemplen" visa att det går att få ekonomi i verksamheten även när man väljer mer hållbara alternativ. För vissa verksamheter kan ökad hållbarhet också locka nya kunder och därmed stärka och bredda kundbasen.

Språket är ett annat hinder. Ett sätt att överbrygga detta kan vara att låta föregångarna med rötter i andra länder inspirera och förklara för sina landsmän hur viktigt det är att arbeta hållbart.

Närproducerat behöver lyftas och få in en större fot i restauranger och caféer i Södertälje stad. Här kan man fundera på hur man på bästa sätt kan presentera alla lokala producenter och deras produkter för kockar och krögare. Ska det ske med personliga besök på restaurangerna, speed-dating, webbaserade eller tryckta guider, eller organiserade studiebesök?

Södertälje stad är en Fairtrade City och det borde avspeglats i ett rikligt utbud av Fairtrade-märkta produkter på restauranger och kanske framför allt caféer. Dock var utbudet av Fairtrade-märkt inte så imponerande om man bortser från kommunens egna restaurangverksamheter. Det är lite märkligt att en femtedel av de intervjuade restaurangerna inte ens visste vad Fairtrade-märkt är. Särskilt caféerna borde ha god kännedom om märkningen då flera av deras basprodukter såsom kaffe, te och socker borde vara hållbart etiskt producerade och Fairtrade-märkta.

Felkällor och faktorer som kan påverka resultatet

Vi har identifierat ett par faktorer som kan påverka resultatet av inventeringen.

1. Det begränsade urvalet av restauranger och caféer som inventerats.
2. Den ekologiska andelen kan vara något överskattad då den intervjuade personen fått göra en snabb uppskattning av restaurangens ekologiska inköpsandel. Här finns utrymme för felskattningar då uppskattningarna inte kunnat dokumenteras.

5. Bilagor

5.1 Kommentarer från restaurangerna

Leverantörer

Vad har restaurangen för huvudleverantörer?

- Större delen av köttet är importerat, US Beef. Det går inte att få samma kvalitet på det svenska köttet. Inte samma fina marmorering. Köttet vi köper är mörkt och fint. Köttet är enkelt att hantera och alla delar går bra att steka kort. Det svenska köttet blir ofta segt (med undantag av oxfilén).
- Köttet är 80 % svenskt men inte mkt närproducerat.
- All fisk är MSC, vi får inte köpa ngt annat.
- Gör alla dressingar, såser, portionerar, försteker. Bara montering på restaurangerna
- Har egen odling av grönsaker.
- ca 50 % är MSC.
- Vi serverar ingen rödlistad fisk.
- Gästerna är mycket medvetna.
- Köttet kommer ifrån svenskt och import, oftast import, kycklingen. Har haft stora diskussioner om vad som är mest lämpligt (gärna nära) .
- Använder endast färdig kyckling.
- Egen fabrik med tillverkning som köper in från Menigo som sen levereras ut till restaurangerna.
- Grönsaker från lokala odlare runt omkring.

Miljömärkning

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

- 1 KRAV-märke
- Har även en policy att 1 dessert alltid ska vara Fairtrade-märkt till frukosten.
- Är KRAV-märkt sedan ca 1 år.
- 25 % nivå för KRAV , Köper bara fisk som MSC och ASC enligt Svanens regler. Kollar alltid röd och gullista.
- Är på gång med att utveckla en egen certifiering med Beras. Syftet har i alla 30 år varit att använda Biodynamiska produkter. Vill bli Demeter märkta.
- Men grönsakerna kommer från Demeter odling
- Green Key- har aldrig hört talas om det. För dyrt med certifiering.
- Håller nu på med en KRAV certifiering.
- Har varit KRAV under ca 8 år. Det blev för dyrt. Slutade för ca 2 år sedan. Gick inte runt och beslutade då att ta bort KRAV. Gör allt själva förutom mandelmassa och marsipan.
- Inte än.
- KRAV-certifierad frukost. Hotellet är ISO 14001 certifierad.
- Fisk och skaldjur MSC och ASC, nästan uteslutande. Menigos policy med Friends of the sea.
- Allt är ekologiskt. Varken butikerna eller kaféet är KRAV-certifierade. Varför vi inte gjort detta är mest av praktiska skäl, skulle jag säga. Vi använder ekologiska råvaror i kaféet, vi har grön el och miljömärkta rengöringsmedel etc. så vi skulle inte ha några problem att uppfylla reglerna. Detta är något vi kommer att se över under den närmsta framtiden.
- Earest/Compassgroup har certifierat sina restauranger, Michael har gått på utbildning. Har också ISO 14 000.
- Valt att inte ha.
- Valt att inte ha eftersom allt i princip ändå är ekologiskt.
- Har även ett bageri på Tore Källberget med mycket ekologiskt.

- Trädgården, var grönsakerna kommer ifrån är KRAV märkt.
- KRAV, första stjärna, Södertälje är en Fairtrade city.
- Funderar på KRAV-certifiering. Har kontakt med kommunen om detta.

Vegetariskt

Hur många vegetariska rätter har ni på menyn varje dag?

- Det som går bäst är sallad med haloumi.
- 1 varmrätt
- Lunch: alltid 1 soppa samt ytterligare 1 rätt. På a la cart menyn finns 3 veg rätter samt en stor salladsbuffé.
- 1 paj och 1 smörgås. Det är inte många som frågar efter vegetariska rätter.
- Ungefär 15-20 st (av totalt 40 st).
- Har ingen meny - har en dagens rätt och en kvällens fest. Anmäla om man är vegetarian. ingen á la carte. Många chatteringar med vegetarianer.
- 4 dagar i veckan är det enbart vegetariskt på fredagar finns en veg och en animalisk rätt.
- Förutom enstaka inslag av vildsvin.
- Vegetariskt är alltid på specialbeställning. Vi gör alltid själva en veget biff klar till lunch men det står inte på menyn. Det går alltid att ordna veg.
- Har buffé: en kött, en fisk, en veg och en soppa (ibland veg) samt 1 a la cart (kött el fisk). Vegetariskrätt ofta: Veg Bolognese, raggmunkar, bönbiffar.
- Soppan är ofta vegetarisk, en varm smörgås. Kan även fixa alla rätter som veg. Står även, är du veg fixar vi allt! Ca 10 om dagen som vill ha veg.
- Ca 3 rätter (av 15 st).
- Flexibla och kan fixa. Alltid en vegetarisk paj. Soppan är alltid vegetarisk, smörgåsar finns vegetariska.
- 1 rätt på kvällen på á la carte. Lagar till vegetariskt på lunchen på begärna. Men har en stor salladsbuffé. Haft vegetarisk varmrätt - men det är svårt!
- Mackor, falaffel, sallader, pasta, 15-20 % vegetariskt.
- 10-15 st stående på menyn. Fixar även veganskt. Har 5-10 olika grönsaksspett. Stort egenintresse för vegetariskt .
- Allt utom en smörgås med vitkött, en kall och en varm. Mer special med kött än utan.
- 1 varm + stor salladsbuffé. Säljer mycket vegetariskt, Ca 100 portioner/dag som veggie. Även veganskt efterfrågas. Olika nivåer av vegetariskt och veganskt.
- 2 vegetariska rätter i kaféet (50%).
- 50 %, soppan + 1 vegetarisk varmrätt på Matbygget
- 1 av 4 är veg. Ingen frågar, är inte mycket åtgång på veg. Äter grymt mycket kött. Mer än toppidrottsmän. Över 200 gr kött p portion. Veg tas som extra, buffe. Gästern får ta en tallrik av de 4 olika rätterna. Självtag.av 650-700 gäster är det 150 leveranser till olika förskolor. Har ingen veg rätt till förskolorna.Funderar på att introducera 1 veg rätt till förskolorna per vecka.
- Har ca 10 vegetariska rätter inkl några veganska.
- Det finns alltid möjlighet att laga till en vegetarisk rätt men det står inte på menyn. Finns alltid pajer i frysen.
- En veg till lunch och en på a la carte.
- Men att specialbeställa en vegetarisk rätt är inga problem. Not från Mimi: Vegetarisk pasta står högst upp på menyn!
- Allt vegetariskt samt minst 1 vegansk rätt.
- Dagens fisk, dagens kött och dagens vegetariska + soppa (vegetarisk 4 av 5 ggr) + dagens sallad.
- Har alltid en buffé. 50 % av buffén är vegetarisk (salladsbuffé). Samt alltid ett varmt vegetariskt alternativ bland, kött, fågel, fisk och vegetariskt. Har alltid veganska pannkakor.
- 50 % av smörgåsarna är vegetariska. Vegetariska lunchrätter: 3 sallad, 3 toast, 1 soppa.

- Ingen vegansk rätt på menyn men gör på förfrågan.

Om ett år, bedömer ni att ert utbud av vegetariskt har ökat?

- Vegetariskt är en tillfällig fluga. Folk kommer inte att sluta äta kött och fisk.
- Det är mode och trendigt att äta vegetariskt. Det kan minska men eftersom det är väldigt inne att vara vegetarian/vegan tror jag att det håller i sig till nästa år.
- Svårt att säga, men jag tror inte att det kommer att öka.
- Blir bara större och större
- Det finns ett stort intresse för vegetariskt och jag tror att det kommer att öka mer. Däremot tror jag inte att vi kommer att ha fler vegetariska rätter på menyn. 2015 hade vi ca 10 rätter, men det var inte hållbart, för få personer beställde veg. Nu har vi bara två, men vi kan alltid fixa till något veg även utanför menyn, så länge någon frågar.
- Är nästan allt idag.
- Nästan allt är vegetariskt.
- Krogen är ny sedan början av året. I början hade vi 1 fast veg rätt men efterfrågan var för liten. Det blir enklare och mindre svinn att endast ha som specialbeställning. Vi gör alltid egna vegbiffar.
- Tror inte att efterfrågan ökar.
- Det känns som att det är stor efterfrågan på vegetariskt i Järna. Vi måste bli bättre på att skriva ut vegetariska rätterna.
- Bör vara mer.
- Minskar på rött kött. Kör soppa och pannkakor på torsdagar. Populärt.
- Folk vill ha vegetariskt
- Vår förhoppning
- Huvudsak vegetariskt , kött som tillbehör.
- Ligger kvar på samma. Har redan mycket!
- Har redan mycket. Rawfood kommer mer och mer. Mycket veganskt. Kan man alltid få. Mjölksyrar allt själva
- Har redan mycket, Rawfood kommer mer och mer. Mycket veganskt. Det kan man alltid få på Matbygget.
- Tror inte att det blir mer även om man pratar om det i media. Tror att det är rotat i folk att man inte blir mätt på vegetariskt. Är viktigt att den allmänna samhällsdebatten kan påverka.
- Ser att det ökar hela tiden. Salladsbuffén är mkt populär. Ibland äter folk endast från den, linser, bönor etc.
- Utbudet ökar i butiker, tror att det blir samma effekt i restaurang.
- Kommer inte att finnas kvar.
- Andelen portioner kanske ökar. Har idag en efterfrågan på ca 40-60 portioner/dag.
- Ambitionen är att öka. Vegetariskt har fått en mer central plats. Går mer vegetariskt nu .
- Vi har redan så mycket vegetariskt att det är tveksamt om vi ökar till nästa år. Svårt ta bort ost & skink smörgås eller korv med bröd.

Fairtrade

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

- Är inte säker, kanske kaffet.
- Använder inte rörsocker. Känner inte till märkningen men när vi tillsammans tittar efter hittar vi kaffe.
- Ca 90 % av allt te är Fairtrade-märkt. Har även honung, kakao och kanel.
- Känner inte till märkningen. Vi tittade tillsammans och hittade inte heller ngt.
- Känner inte till märkningen. Kanske har vi något...
- All choklad är fairtrade

- Återkommer om det, vet ej.
- Har nästan aldrig banan
- Använder mkt lite choklad och socker. Osäker på om banan och kaffet är Eko, men är UTZ och Rainforest.
- Allt kaffe är Fairtrade-märkt, viss choklad är Fairtrade-märkt. Kollar upp te, bananer och socker
- Vet ej
- Russin
- Nej kollar inte så mycket på Fairtrade. Återkommer!
- Vet inte direkt vad det innebär, men det är ngt bra. "Inget som vi medvetet letar efter".
- Tror inte att de har det. Känner inte igen märket.
- Känner inte till märket, men ska titta efter det i framtiden.
- Använder inte så mycket choklad, men den som finns är inte Fairtrade.
- Ev Kaffe (från Järna rosteri.)
- Exotisk frukterna, druvor, ananas, apelsin etc
- På annat godis än choklad

Om ett år, bedömer ni att ert utbud av Fairtrade-märkt har ökat?

- Produkterna är för dyra och kunden är inte villig att betala.
- Svårt att säga, men jag kommer att ta upp det med Wayne's.
- Hoppas.
- Kände inte till märkningen innan, men ska nu hålla ägonen öppna.
- Vill öka.
- Jag ska kolla upp med leverantören.
- Det är en viktig punkt och det kommer att bli bättre. Kaffet är dock upphandlat med långt kontrakt.
- Hoppas att det ökar men större chans att eko ökar.
- Kedjan centralt jobbar mycket med detta!
- Ökat något litet
- Vi har inte några produkter som är märkta med Fairtrade i Saltå Kvarns sortiment. Våra produkter (med några få undantag) är KRAV-märkta och det innebär att vi uppfyller KRAVs sociala regler, baserade på samma ILO-konventioner som Fairtrade/Rättvisemärkt. Du kan hänvisa henne till KRAVs hemsida, om hon vill läsa mer: <http://www.krav.se/innebar-krav-markningen-nagot-socialt-ansvar>
- Beror på vad som är upphandlat. Ansvar centralt hos inköp.
- Lite öka, har redan mycket men finns möjlighet att öka ytterligare.
- Har mycket redan - men kan fortfarande öka.
- Tror att det är samma. Men ska titta efter produkterna. Hade Fairtrade-märkt kaffe tidigare. Slutade med det, vet inte varför.
- Ska bli mer uppmärksam på märkningen och titta efter den.
- Svårt när de är låsta till anbudet. Är styrda centralt.

Ekologiskt

Hur många ekologiska (certifierade) produkter uppskattar du att ni har?

- Inga
- Kagge och mjöl ibland. Havregryn till brödbaket.
- 4-5 st
- Allt kaffe, ofta mjölk, MSC fisk (ca 50 %), spenat brukar vara eko.
- Alltid mjölken till kaffet. Mjölken till bullarna är ej eko. Ibland grönsaker som blomkål, socker, mjöl. Tar det som är i bra pris.
- KRAV = 18 produkter
- Vispgrädde

- Kaffe, olivolja, kommer snart egen lokalt producerad öl från Eskilstuna ölkultur, 5-10 st
- Inte mycket, har alltid eko mellanmjölk till förskolan, inte i lunchrestaurangen. Många frågar efter det men det finns inte utrymme i budget. Lunch kostar bara 60 kr, inkl sallad etc. Externa kostar 85 kr.
- Vet inte, men det borde finnas några. Frusna torsken är nog MSC. Köper torsk och lax.
- Mycket lite, det är framförallt sådant som kommer från bageriet, varor som har blivit över etc.
- Alla hamburgare är KRAVMärkta, Cornflakes, Mjök, Äppelmos, mm.
- Alla anställda får 1 frukt per dag, all frukt är eko. Krav från kunden. Allt kaffe eko, fryst fisk är MSC. Vet inte om det finns mer.
- Kaffe, ägg, KRAV-märkt köttfärs, MSC-fisk.
- Nästan all frukt.
- Kaffe, blåbärsmuffins, alla bakelser. Jag tror att alla muffins är eko.
- Sorbet glassen är eko och ibland grönsaker.
- Ca 20 st eko/KRAV.
- ca 50 artiklar som stadigvarande.
- Potatis alltid från Järna, Morötter, vin, kaffebönor (inte malet kaffe), parmesan och sparris.
- 25 enligt KRAVs krav.
- Försöker ha så mycket som möjligt av grönsakerna 70-80%. Ibland 20-30 st.
- Ca 95 %. Ej eko är Valhrona chokladen + andra ingred i bakverket.
- ca 95 %.
- 100 %.
- Allt.
- Minst 95 %.

Hur mycket ekologiskt köpte ni 2015

- Mer eko på sommaren då det är säsong för grönsaker och bär.
- 5-6 %.
- ca 10 %, Grönsaker
- Kanske några %. Kan företagen också få bättre priser från grossist, t.ex. vara med på kommunens avtal.
- Vet inte men antar att det är lite.
- Några %.
- Kanske 7 % totalt. Frukost 10-20 %, Lunch 0 %, A la carte någon enstaka %.
- Har ingen aning. Återkommer med det.
- 15-16 produkter är eko. Kanske ca 15 %. Jag har blivit ekofrälst. Det är otroligt stor skillnad på ett ekoägg och ett oekologiskt. Smaken är helt annan. Eller även tomat och gurka, det smakar mycket mer. "Testa får du se", säger jag till dem som undrar.
- Till frukost är ca 30 % eko, till lunch ca 10 % och vid a la carte meny på kvällen finns 2 rätter som är hekt ekologiska (hamburgare samt oxfilen).
- Har ca 16-17 ekologiska produkter och kanske runt 15 % eko.
- Vet inte, men antar att det är ungefär så.
- Centralt på Eurest strävar man mot mer eko.
- Har mycket vilt som inte räknas.
- ca 30 %.
- 34,3 % i kg..
- 80 % av grönsakerna.
- Egentligen ännu högre om även Dagsmeja räknas med i totalsiffrorna.
- Svårt uppskatta.
- Enda oeko är Philadelphia ost. Det finns tyvärr inte!
- Mycket Biodynamiskt, grönsaker eg alla.
- Mycket Biodynamiskt.

Om ett år, bedömer ni att ert utbud av ekologiskt har ökat?

- Responsen på ekologiskt är dålig. Om det inte blir bättre kommer jag att ha mindre nästa år.
- Tror att det har ökat något, men inte mycket. Det beror även på leverantören, dvs om de väljer att satsa mer på eko, t.ex. genom bättre priser.
- Det är för dyrt idag och svårt att få ihop ekonomin.
- Wayne´s arbetar för att öka andel eko och att få en mer hållbar verksamhet.
- Hoppas att det ökat, men det beror på tillgången. Ofta svårt att hitta en produkt med en konstant tillgång. Vi har fasta menyer som väldigt sällan ändras. Om vi skriver ut att något är ekologiskt måste vi även kunna garantera att det är eko, vilket är jättesvårt.
- Ja faktiskt, speciellt beställningar
- Kommer nog öka - nytt avtal med Sorunda. Bättre priser på grönsaker.
- Kanske ökat något. De vill se över andra faktorer, som transporter, recycling etc.
- Om inte Philadelphia osten finns.
- Förhoppningsvis
- Finns risk för att det är samma, men hoppas att det har ökar. Det kommer i alla fall inte att minska.
- Har redan provat att ha mycket.
- Kanske.
- Ökat något litet.
- Har redan maxat!
- Har redan 100 %.
- Har redan allt.
- Om det inte blir en KRAV-märkning. Har svårt att ta prisskillnaden själv.
- Vill öka andel ekologiskt fikabröd.
- Svårt när de är låsta till anbudet.
- Kommer inte att finnas kvar.
- Vill att det ska öka.
- Tror att det ökat - helt säker på att det ökat.
- Hoppas det. Jobbar mot det.

Närproducerat

Har ni några närproducerade produkter?

- JA! Glass från Järna, Kaffe från Järna rosteri, Ägg från Grödbygård.
- Saltå: Mjöl och havregryn. Vi bakar bröd på havregryn.
- Ibland korv fr Sorunda och ibland lamm från lokal producent.
- Tror inte vi har det.
- Både ja och nej, svårt att få tag på. Inte tillräckligt med kvoter.
- Nej. Har haft kontakt med en bonde ang lokalt hjortkött, men han hade för liten kvantitet att sälja.
- Nej, svenskt mycket.
- Kött och chark, honung, ägg, potatis från Gotland, mejeri från Järna. Odlar själva. Princip självförsörjande på sallad, haricot verts, zucchini, mangold, kryddor, ätliga blommor, havtorn, rabarber, bär från skogen (plockar själva). Har egen trädgårdsodling, självförsörjande på bl.a Mangold, och bönor. Vinter komplementerar m biodynamiska produkter.
- I stort sett allt (i.a.f. under säsong), Bröd fr Järna bageri
- Vildsvin från De vilda, Saltå: Bönor/mjöl. Vill gärna ha kontakt med lokala producenter. Det finns t.ex. en potatisodlare som granne. Honom borde vi ha kontakt med. Vi köper även lite från Lilla Maräng.
- Inget. Har ibland haft på försök. Svårt att få mindre leverantörer att leverera till oss, eftersom vi är så stora. Har varit flera som försökt men de har då inte uppfyllt alla kriterier. Vill gärna få kontakt. Kunden är också mycket intresserad av det!! Gärna på gluten och laktos fritt bröd.

- Nej, inte direkt.
- Nej.
- Bröd från Bageriet på Torekällberget + surdegsbröd från Järna, Järnaglass, Ekoodlarna i Tälje, Järna skafferi.
- Svårtolkat! Köper svenskt, särskilt grönsaker, äpplen, rotsaker. Kyckling är 50 % svenskt, 50 % finländskt. Blandat kött och chark, gris från Tyskland, Nöt från USA + Sydamerika (det svenska är inte tillräckligt bra).
- Frågar aldrig efter svenskt.
- Egen produktion av färdig mat till restaurangerna. Scan - svenskt kött.
- Från sina egna leverantörer. Det mesta närproducerat. Utom Saltås egna produkter.
- Bara svensk kyckling. Sorunda levererar mycket svenskt.
- Ja, allt i princip åtminstone lokala leverantörer av det långväga.
- Nej, om Sorunda har ngt närodlat i säsong, vi letar inte efter ngt. Vi har ett avtal med WV. Har avtal med Martin & Servera och Sorunda, men är 1 års kontrakt, är bonusgrundande men inte avtalsbundna. Vill få kontakt, skulle vara jätteroligt, men jag är prispressad, så det får inte vara dyrt. Kan inte höja priset för WV anställda, endast för externa gäster (ca 150-200 av total).
- Nej centralt avtal styr inköpen.
- Saltå: Mjöl plus lite annat. Mjöl från Strängnäs. Vill gärna ha kontakt med lokala producenter.
- Kött fr Johan i hallen, blandat svenskt och importerat. Är bunden till avtal och kan inte köpa utanför avtalet.
- Saltå Kvarn: mjöl och kryddor. Är inte intresserad av att få kontakt med närproducerade bönder.
- Kaffe, bröd, alla grönsaker, läsk och juice.
- Ekoodlarna i Tälje, Torekällbergets bageri, Saltå kvarn via Servera.
- Viltkött från Vilda (vildsvin och vildsvinskorv, hjort, vildand etc. Saltåkvarn, mjöl, havregryn.
- Ja, så mycket som möjligt. Grönsaker, rotfrukter från M&S. Bröd från Järna, Hauptlakrits från Kista. Alex & Phil också lokalt. Saltås produkter så väljer de från sverige.

Om ett år, bedömer ni att ert utbud av närproducerat har ökat?

- Jag vill gärna komma i kontakt med fler lokala producenter.
- Tror att det ökar, men är INTE intresserad av att få kontakt med lokala producenter.
- Det är för dyrt idag och svårt att få ihop ekonomin.
- Eftersom vi har ett centralt avtal är det svårt att lägga till lokala producenter.
- Svårt att få tag på tillräckligt.
- Vi vill gärna komma i kontakt med lokala producenter. Jag har själv inte tid att åka runt och besöka producenter, men bra om de söker upp mig. Det spelar inte så stor roll om det är några kronor dyrare, däremot måste de sköta distributionen till mig samt ha ett konstant flöde av sama/liknande produkt.
- Förmodligen ökat
- Är så mycket som det går idag.
- Nästan allt är närproducerat.
- Järna har ett stort utbud, vi borde ha mer.
- Hoppas att det har ökat. Det skulle vara kul att prova på en lokal köttproducent. Har letat efter en bröd producent!
- Vill öka. Vill gärna ha kontakt ex Björnlunda ägg (men det måste fungera rent praktiskt med fakturor och leverans).
- Har bara en central leverantör
- Ökat något
- Satsar på KRAV i första hand
- Hoppas att de ökat. Beror lite på Täljeinköp. Erica har försökt ge förslag till M&S och Tälje inköp om ekoprodukter som hon vill ska finnas med i upphandlingen.

5.2 Miljö- och etikmärkingar på livsmedel

Ekologiskt

EU-ekologiskt

EU har ett gemensamt system för regler och kontroll av ekologiskt producerade livsmedel som gäller i hela EU. För att få kalla en produkt ekologisk måste den ha producerats enligt EU:s regler för ekologisk produktion. EU:s regler omfattar odling, djurhållning, livsmedelsförädling, märkning, import, kontroll och marknadsföring av ekologiska produkter. Det är obligatoriskt att använda EU:s logotyp för ekologiska livsmedel som produceras inom EU. Ekologisk mat ska vara märkt med kodnumret för kontrollorganet. <http://ec.europa.eu/agriculture/organic>



KRAV

KRAV är det svenska märket för ekologiska livsmedel. Endast företag och producenter med KRAV-certifiering får använda KRAV-märket på sina ekologiska produkter. KRAV har ibland striktare regler än EU, särskilt inom djuromsorg. Unikt för KRAV är också regler för butik, restaurang och klimatpåverkan. KRAV-reglerna begränsar användningen av tillsatser, aromer och berikningsmedel i livsmedlen. Kontroll och certifiering utförs idag av sju certifieringsbolag, som kontrollerar alla led i såväl produktion som distribution till dess att KRAV-märket sätts på produkten. KRAV-märket står för bra miljö, god djuromsorg, god hälsa, socialt ansvar. www.krav.se



Demeter

Svenska Demeterförbundet är kontrollorganisation för Biodynamisk odling i Sverige. Det är en ideell konsumentförening som kontrollerar och auktoriserar växtodling, djurhållning, slakterier, butiker, förädlare, grossister och importörer.



Över 20 länder har grundat egna nationella Demeterförbund baserad på de givna internationella riktlinjerna. Demeterförbundets regler är de strängaste som finns för ekologisk produktion av livsmedel. Det övre märket är det internationella märket, det undre det svenska. www.demeter.nu



Naturbeteskött

Naturbeteskött Svenskt sigill

Köttet kommer från kvigor, stutar och ungor som betar på svenska naturbetesmarker. Naturbetesmark kan vara hagen mellan åkermarken och skogen eller strandängarna runt sjön. Naturbetesdjuren betar minst halva betesperioden på naturbetesmarker. Under vinterperioden föds djuren upp på i huvudsak grovfoder kompletterat när det behövs med spannmål. Soja är inte tillåtet. Ekologiskt foder inget krav. www.naturbete.se

Naturbeteskött KRAV

Uppfyller samma kriterier som Svenskt Sigills naturbeteskött men foder, djuruppfödningen och slakt uppfyller dessutom KRAVs regler. www.kaprifolkott.se

Hållbart fiske

MSC

MSC – Marin Stewardship Council är en miljömärkning av viltfångad fisk och skaldjur. MSC-märkningen gynnar ett hållbart fiske och garanterar att fisken inte kommer från ett överfiskat bestånd. Fisket som fisken kommer ifrån måste ha minimal påverkan på det marina ekosystemet och förvaltas på ett hållbart sätt. I förädlade MSC-produkter är enbart fisken MSC-certifierad, inte övriga ingredienser. www.msc.org/se



KRAV

Fisken kommer från hållbara bestånd. Fiskemetoderna ska minimera fiskets miljöpåverkan. Spårbarhet hela vägen tillbaka till fångstplatsen krävs. Fiskebåtarna ska vara miljöanpassade vad gäller motorbränsle, användning av kemikalier med mera. I KRAV-godkända förädlade fiskprodukter är alla ingredienser ekologiska, inte bara fisken. www.krav.se



Hållbart odlad fisk

ASC

ASC – Aqua Stewardship Council. Odlingen ska bevara den biologiska mångfalden genom hållbart vattenbruk och ansvarsfullt inköp av foder. Inget krav på ekologiskt foder. Ingen onödig användning av antibiotika och kemikalier. ASC kräver att ansvar tas för anställda och samhällen som berörs av vattenbruket. www.asc-aqua.org



KRAV

Liknar ASC men med strängare skrivning vad gäller miljö, läkemedel, kemikalier och spridning av parasiter. Marint foder ska komma från hållbara bestånd som vanligtvis inte användas som människoföda. Uppfyller för övrigt KRAVs allmänna regler. www.krav.se



Etiskt

Fairtrade-märkt

Fairtrade-märkt är en oberoende produktmärkning som skapar förutsättningar för odlare och anställda i utvecklingsländer att förbättra sina arbets- och levnadsvillkor. Genom Fairtrade-märkningen får människor i världens utvecklingsländer möjlighet att konkurrera på en internationell marknad, på bättre villkor och genom långsiktiga handelsavtal. De internationella Fairtrade-märkt-kriterierna garanterar odlaren ett minimipris för råvaran samt säkerställer att anställd arbetskraft får avtalsenliga löner och förbättrade arbetsvillkor. Det skapar trygghet och möjlighet till utveckling. www.fairtrade.se

