**Ekologiskt stärker krogars konkurrenskraft**

**Restauranger väljer ekologiska livsmedel av miljöskäl. Samtidigt blir de attraktivare för gästerna enligt den attitydundersökning som EkoMatCentrum presenterade på seminariet ”Framtidens restaurang”.**

På måndag redovisades en undersökning om ekologisk mat i restauranger när EkoMatCentrum inbjöd till seminariet ”Framtidens Restaurang”. Nästan alla restauranger som medverkat i undersökningen, 89 procent, uppger att de serverar åtminstone något ekologiskt. Nästan lika många sade att de har ett mycket stort intresse för ekologiska livsmedel.

Utvecklingen har gått starkt framåt sedan EkoMatCentrum gjorde sin förra undersökning för fem år sedan. Nu finns ett bredare sortiment tillgängligt hos grossisterna och de flesta restauranger verkar ha bättre kännedom om de lokala producenterna.

**”Det är bra att prata om mat och ekologiskt – det ger fler bokningar”**

Det är fortfarande miljöargumenten som är de starkaste för de flesta restauranger som prioriterar ekologiskt. De flesta tycker också att det är bra för deras profil, image. Där har utvecklingen gått framåt sedan år 2005, då den förra undersökningen gjordes. Förr valde man ekologiskt mer för sin egen skull och kommunicerade det inte till gästerna.

En anledning till att inte satsa på ekologisk mat är prisbilden – ekologiska livsmedel anses vara dyra. Brist på produkter hämmar också fortfarande utvecklingen även om leverantörerna lyssnar mer på restaurangernas önskemål nu än för några år sedan.

Mer fakta finns i rapporten som finns att läsa och hämta från EkoMatCentrums hemsida [www.ekomatcentrum.se](http://www.ekomatcentrum.se)