

INKÖPSPOLICY



SVENSKA BRASSERIER

DET HÄR ÄR VÅR INKÖSPOLICY

Stockholm är vår stad, det är här vi verkar och det är den säsongen vi följer. Den här policyn är ett resultat av vår hållbarhetsrapport, där det blev tydligt att vi behöver definiera hur och vad vi köper. Vi tycker att ett hållbart inköp är ett beslut som tar det sociala, det ekonomiska och det ekologiska i beaktning. Så i den här texten kommer du nu läsa om hur vi ska göra just det!

Vi definierar Norden som vår lokala marknad och det är därifrån vi handlar i första hand. Vi tänker **långsiktigt** och vi vill fortsätta vara aktuella även om 100 år och därför värnar vi om långa samarbeten och tittar extra noga på hur det vi handlar påverkar omvärlden.

Det är självklart att våra leverantörer kan visa upp hur de jobbar med **hållbarhet**. Det är också självklart att vi tar ansvar för hur vi hanterar det vi köper in och vårt avfall. T.ex. ska det vi köper in ha lång livslängd och vi väljer bort varor som skapar mycket restprodukter, något som du behöver tänka på redan när du trycker på köpknappen. Du som jobbar här och du som besöker oss som gäst ska känna den röda tråden som går igenom alla våra inköp, vilket är att vi helt enkelt bryr oss om vart grejerna kommer ifrån och att de håller.

På Svenska Brassierier inser vi att vårt sätt att konsumera varor och tjänster påverkar människa och natur, lokalt men även globalt. Vi vill genom att identifiera vilka inköp vi ska göra och vilka vi inte ska göra skapa tydliga ramar för att skapa en väg framåt. Så här i början av användandet av en inköspolicy vill vi ge er riktmärken så att ni som inköpare ska känna er trygga i vilka typer av inköp ni ska göra. Vi ska ta hänsyn till **människa, pris** och **natur** när vi gör våra inköp och då spelar **ursprung, kvalitet** och **säsong** en avgörande roll. Genom våra inköp, och genom den upplevelse vi ger våra gäster, visar vi vår rätta identitet.

Så här köper vi in:

- Endast svenskt färskt nöt- och fläskkött.
- Vi väljer först och främst råvaror i den nordiska säsongen.
- Mer grönt på tallriken, vi tittar på tallriksmodellen där proteinstorleken ses över.
- Alla inköp av mat och dryck går via inköpssystem.
- Alla nya leverantörer går via inköpsgruppen.
- Vår inköpsgrupp supportar och vägleder inköparna.
- Vi arbetar med leverantörer som är transparenta i sitt hållbarhetsarbete.
- Vi delar med oss av bra priser, produkter och leverantörer till varandra.
- Vi väljer förbrukningsmaterial som har lite restmaterial och vi sopsorterar, för att vi vill minska sopberget.
- Vi väljer hållbara material med lång livslängd, finns det olika alternativ bör vi titta på den som har längst beräknad livslängd.
- Tänk långsiktigt när du handlar, ställ dig frågan: hur påverkar det här köpet oss på sikt? Hur tar vi hänsyn till det sociala, det ekonomiska och det ekologiska?



För att vi ska lyckas hålla den höga kvalitet som vi är vana vid, vara trovärdiga och samtidigt vara ekonomiskt lönsamma behöver vi vara smarta i våra inköp och användning. I slutändan handlar det ju mest om hur effektivt vi använder det vi köper in och det är ett hantverk i sig. Kunskapen om det här arbetet finns på varje restaurang och nu vill vi, med den här inköspolicyn, teama upp, jobba mer tillsammans över restaurangerna, stötta och supporta varandra i främst bulkvaror för att sedan kunna jobba med vår egna identitet på detaljnivå.

För att på riktigt kunna analysera och sedan förbättra våra inköp så kommer vi börja med att se över våra **inköpsrutiner**, alltså vem som ska köpa och hur köpen ska göras. I år har vi valt att fokusera på råvarorna, alltså mat och dryck, men kommer jobba vidare med de andra punkterna framöver. Inköspolicyn är ett arbetsdokument som kommer att utvecklas och utvärderas årligen. Vårt fokus är att vi ska jobba hållbart, ärligt och långsiktigt, ett arbete vi behöver göra tillsammans.

Vid frågor eller funderingar kontakta oss på inköp:
inkop@svenskabrasserier.se

MAT

Vi lever och verkar i Stockholm, och Norden är vår definition av lokal marknad. Att välja mat som är **lokalproducerad** och **i säsong** är självklart för oss! När vår närmiljö inte kan leverera breddar vi vår sökning och ser vad nästa område kan erbjuda, men vi börjar alltid närmast.

Våra gäster ska känna sig trygga i att vi väljer ren och ärlig mat och du kan vara säker på att pris inte får locka till dåliga beslut som frångår policyn.

Så här köper vi mat:

- Alla inköp går via vårt inköpssystem, finns inte leverantören med i systemet blir det inget köp.
- Alla nya leverantörer går via inköpsgruppen och då ska leverantörsbrevet vara ifyllt.
- Alla leverantörer ska vara miljöcertifierade eller kunna uppvisa likvärdigt miljöarbete och ledningssystem.
- Alla leverantörer ska kunna uppvisa CSR-policy/uppförandekod som ställer krav på miljömässigt och socialt ansvar. Leverantören ska kunna beskriva hur uppförandekoden kommuniceras i organisationen och nedåt i kedjan.
- Strävar efter en miniminivå på beställningar, vi väljer bort onödiga transporter.
- Vi väljer 100 % svenskt kött när vi köper färskt nötkött och fläskkött.
- Kycklingen ska vara schysst producerad, svensk kyckling är absoluta minimum men vi strävar efter att köpa kyckling som fått utvistelse och inte tillhör de snabbväxande raserna. Därför väljer vi kyckling med följande märkning:
 - o EU-ekologisk från Sverige
 - o EU-ekologiskt importerad
 - o Label Rouge, från Auvergne i Frankrike
 - o Svenskt Sigill Klimatcertifierad



- Lamm är helst svenskt men det kan också vara från andra länder med god djurhälsa och naturbete.
- Vi väljer råvaror i säsong, typiskt svenska råvaror skall köpas in under den svenska säsongen. Det innebär att vi inte köper vi in färska bär eller sparris från andra sidan jorden under vinterhalvåret.
- Vi ser över proteinstorleken, ser om det ska vara en större del grönt på tallriken.
- All mat skall vara ursprungsmärkt så att vi vet vad vi köper.
- Vi väljer bort palmolja och soja i största möjliga mån, men om det behöver köpas in i någon produkt, ex plopp, skall det vara miljömärkt palmolja (ex RSPO-certifierad) och soja (ex RTRS- certifierad).
- 80 procent av inköpen kommer från ett fåtal utvalda leverantörer.
- Alla rätter skall vara rätt prissatta enligt kalkyl.
- Vi väljer från vår volymlista i första hand.
- Vi har en egen fiskmottagning och en inköpare av fisk, självklart jobbar vi i första hand med vår egen produktion.
- Vi har en egen grönsaksodling, självklart jobbar vi i första hand med vår egen produktion.

Ja- lista	Nej-lista
Färska svenska hallon i säsong	Importerade hallon
Svenska äpplen hela året	Importerade äpplen
Svensk sparris i säsong	Importerad sparris
Svenskt kött	Importerat kött för att det är billigare
Yellowfin eller Albacore tonfisk	Blåfenad tonfisk

DRYCK

Vi strävar efter att ha levande vinlistor som speglar restaurangens egna stil och smak. Samtidigt ser vi stora fördelar med att gruppen handlar från samma leverantörer så att vi kan bygga **långsiktiga relationer**, med både leverantör och producent, och på så sätt säkra pris och kvalitet.

Vi vill att våra gäster ska känna sig trygga i att vi väljer dryck som är producerat på ett schysst sätt och att det finns ett brett utbud. Du som inköpare kan känna dig lugn med att de prioriterade leverantörerna vi har alla uppfyller de **hållbarhetskrav** som vi eftersöker.

Så här köper vi dryck:

- Alla inköp via vårt inköpssystem, finns inte leverantören med i systemet blir det inget köp.
- Alla nya leverantörer går via inköpsgruppen och då ska leverantörsbrevet vara ifyllt.
- Alla leverantörer ska vara miljöcertifierade eller kunna uppvisa likvärdiga miljöarbete och ledningssystem.
- Alla leverantörer ska kunna uppvisa CSR-policy/uppförandekod som ställer krav på miljömässigt och socialt ansvar. Leverantören ska kunna beskriva hur uppförandekoden kommuniceras i organisationen och nedåt i kedjan.
- Vi köper viner från leverantörer som stöttar och uppmuntrar sina producenter att jobba hållbart.
- Vi prissätter dryck genom att använda kalkylen som ett verktyg som säkerställer att vi hamnar rätt i prisbild utifrån det förhandlade priset, marknadspriset styr själva prissättningen där flera variabler spelar in t.ex. det ordinarie priset.
- Alla köp under 3000 kr som kan leda till en ohållbar transport bör jämföras med likvärdig produkt hos våra utvalda leverantörer. Vi vill undvika onödiga transporter med halvfulla bilar.
- Vi köper vin med tydligt ursprung.
- Vi väljer att köpa viner och bygga listor som skapar ett mervärde långsiktigt. Våra vinlistor ska visa upp varje restaurangs identitet och vi undviker att plocka in små partier av dryck för att göra snabba klipp.
- Vi köper in vin i första hand från våra prioriterade leverantörer, 80 procent upphandlade viner från följande leverantörer:
- Glasviner kommer från våra prioriterade leverantörer, 80 procent upphandlade viner från följande leverantörer:



BÄSTE LEVERANTÖR,

Vad kul att du vill jobba med oss!

Ursprung, kvalitet och säsong är viktigt för oss och att ni arbetar hållbart är självklart, därför kommer vi att tjata på er om det. Om det redan är prioriterade områden för er så kommer vi ha kul tillsammans och om det inte är det så vill vi gärna uppmuntra er att ta steget mot en mer hållbar framtid. Tillsammans kan vi utträtta något stort.

Vad förväntar vi oss nu av dig som leverantör?

- Att ni är miljöcertifierade eller tydligt kan visa hur ert miljöarbete fungerar i flera led.
- Att ni tar ansvar som arbetsgivare för både miljö och människa. Ni ska kunna förklara hur ni tar det här ansvaret i alla led, t.ex. med uppförandekod, kollektivavtal eller i beskrivande text.
- Att ni hjälper oss hitta varor i säsong.
- Att ni alltid har ursprung på era varor.
- Att ni stöttar och uppmuntrar era producenter att jobba på ett mer hållbart sätt.

Allra först vill vi att ni fyller i vår leverantörsblankett, vi behöver nämligen få information om er som leverantör för att kunna lägga upp er i våra system. Den här blanketten skickar ni sedan in till inkop@svenskabrasserier.se.

Ni kommer att få ett mail när ni är registrerade och klara.

Vi har valt att jobba med ett inköpssystem som heter FreshX, som är en del av Quanti, så för att vi ska kunna handla av er så måste ni ansluta er till vårt system.

Se bilaga 1 för instruktioner.

För att sedan kunna skicka fakturor till oss ansluter ni er till Scancloud eller så skickar ni ett mail med fakturan som en pdf. Se bilaga 2 för instruktioner.

På begäran skall du som leverantör inom 30 dagar skriftligt kunna visa oss hur ni arbetar med klimat- och hållbarhetsfrågor.

Vi vet! Det tar lite tid att ansluta sig som leverantör till oss, men vi lovar att det är värt din tid. Vi strävar efter att ha långa samarbeten med våra leverantörer, så det här är bara början på en lång och fin relation.

Med vänliga hälsningar,
SVENSKA BRASSERIER

ATT VARA LEVERANTÖR INOM FRESHX-PLATTFORMEN

Varför freshX-plattformen?

Qvantis freshX-plattform möjliggör e-handel så att era kunder kan handla elektroniskt från er via smartphone-app.

Svenska Brassierier har valt att börja beställa via freshX-plattformen och för att de ska kunna fortsätta beställa från er så behöver ni ansluta er till freshX-plattformen.

Ni kommer som leverantör få färdiga order vilket gör er säljprocess enklare och det blir också mindre risk för missförstånd eller felaktiga ordrar. Helt enkelt blir er kommunikation i det dagliga förenklad och ni kan fokusera mera på att kontakta kunderna angående nya produkter eller erbjudanden och ni slipper det dagliga jobbet att knappa in ordrar.

Vad är nästa steg?

Kontakta oss via support@freshx.se om du har frågor eller för att boka in en introduktion av plattformen. Fyll i formuläret för intresseanmälan på <https://qvanti.se/supplier/>