SVENSKA BRASSERIER

HÅLLBARHETSRAPPORTEN 2025

framtagen av **Maria Hult** & **Christina Levin**

SVENSKA BRASSERIER · ETAB. 2013 ·

INTRODUKTION

VÅRT HÅLLBARHETS-ARBETE SKA BLI EN ÄNNU MER NATURLIG DEL AV VÅR VERKSAMHET

Att driva restaurang innebär att påverkas av sin omvärld – oavsett om man vill eller inte.
För oss på Svenska Brasserier är klimatförändringar och ett osäkert politiskt läge redan verklighet i vardagen. Det märks i råvarutillgång, prisbilden och i avvägningar som inte alltid har givna svar. Vi tvingas hela tiden bli ännu mer kreativa i hur vi menyplanerar - där vi behöver utmana vårt sätt att se på likväl vad vi lägger på tallriken som hur vi tar betalt. Ett osäkert politiskt läge gör också verksamheten svårplanerad. Gästens beteende förändras när omvärlden blir osäker, och vi måste göra vårt bästa för att anpassa oss.

Samtidigt kommer **vår syn på hållbarhet inte utifrån trender eller förändrade attityder. Den utgår från oss själva – från hur vi vill arbeta långsiktigt med råvara, kvalitet och ansvar i varje led, hur vi tar hand om våra medarbetare, bygger långsiktiga relationer och driver en verksamhet som är hållbar i flera aspekter håller över tid.**

Vi har idag många mål och mycket vi kan mäta. Att mäta det vi gör blir en viktig del för att försäkra oss om att vi går i rätt riktning.

Utmaningen framåt är inte att lägga till fler saker att mäta, utan att bli mer träffsäkra. Att prioritera, följa upp oftare och våga fokusera på det som faktiskt gör skillnad. Ett mål som vi har valt att jobba mer aktivt med är det jämställda ledarskapet. Det är något som känns otroligt viktigt för att inte bara bidra till en hållbar värld utan för att vara ett hållbart företag.

Det jag ser fram emot är just det arbetet. Att vårt hållbarhetsarbete ska bli en ännu mer naturlig del av vår verksamhet – att vi går ännu mer från ambition till handling. Där det inte bara syns i våra rapporter, utan i besluten vi tar varje dag, i maten vi serverar och i hur vi driver våra restauranger framåt.”

Matilda Jackson
Verksamhetsledare

HUR VI MÄTER OCH RAPPORTERAR HÅLLBARHETSDATA

Svenska Brasserier har för 2025 upprättat en hållbarhetsrapport för koncernen i enlighet med årsredovisningslagen kap 6 och vi har utgått ifrån VSMEs grundläggande nivå utifrån aspekterna Miljö, Sociala förhållanden och Ansvarsfullt företagande. Längst bak i rapporten finns en faktaruta med hänsvisningar till de grundläggande kraven i VSME. I koncernen ingår Sturehof, Riche, Teatergrillen, Aira, Ulriksdals Värdshus, Luzette, The Hills, Riche Fenix, Gondolen, Café Klotet, Pelago, Akvileja, Nordiska Kantinen och Bobergs.

När vi pratar om hållbarhet i koncernen kommer vi alltid in på några grundläggande principer som också utgör de områden där vi har förmåga att göra mest nytta. Dessa är:

- *Servera mat med tydligt ursprung*
- *Jämställt ledarskap*
- *Inreda och dekorera med långlivade lokala material och design.*
- *Erbjuda kultur som berör och påverkar*

Vi tror och har alltid trott på att god kvalitet lönar sig i längden och att vårt utbud av kultur gör att våra gäster kommer tillbaka samt att nya gäster fortsätter att upptäcka oss. Idag vet vi att alla fyra punkter ovan är starkt sammankopplade till hållbarhet. Genom att medvetet jobba med fokus på de här områdena stärker vi oss i konkurrensen

och samtidigt skapar vi mervärde för gäster, medarbetare och andra intressenter.

Svenska Brasserier har hållbarhetsrapporterat sedan 2018 och inför vår första rapport gjordes en väsentlighetsanalys som lade grunden till rapporten och hållbarhetsarbetet framåt. Nu är det dags att uppdatera rapporten vilket kommer bli ett spännande arbete.

Vi strävar alltid efter att ha så korrekta och jämförbara data som möjligt och endast rapportera pålitliga siffror. Därför väljer vi att inte rapportera schabloniserade data, om schablonerna inte utgår från just vår produktion eller förbrukning. Vi har inte utelämnat någon väsentlig sekretessbelagd eller känslig information.

Kontaktperson för hållbarhetsrapporten är Maria Hult, odlings- och hållbarhetsansvarig.

VAD HÄNDE UNDER 2025?

- VI OMSATTE **730 762 650 KR**
- VI KÖPTE MAT OCH DRYCK FÖR **189 923 319 KR**
- VI SÅLDE TOTALT **714 152 ST** VARMRÄTTER
- VI VAR ARBETSGIVARE ÅT **813** FANTASTISKA MEDARBETARE
- VI HADE **14** REASTAURANGER

MILJÖ

KLIMATFÖRÄNDRINGAR

Vi har direkt påverkan genom våra egna transporter, eventuell förbränning av andra bränslen samt hur vi odlar vid Ulriksdals Värdshus och fiskar med vår egen båt. Vår indirekta påverkan kommer främst från produktionen och transporterna av det vi köper. Våra 10 största leverantörer av livsmedel står för mer än 95% av våra matinköp. Från dessa väljer vi 11 800 olika varor med 88 olika nationella ursprung. Här är det viktigt att arbeta med relevanta krav på varorna för att göra kloka val! Vi arbetar med strategisk menyplanering för att få pålitliga kalkyler och menyer som är lönsamma samtidigt som de är hållbara.

I dagsläget mäter vi inte vårt totala koldioxid avtryck. Helt enkelt för att det innebär att vi måste använda oss av schablonberäkningar. Men, vi vet att för oss ger inköp av kött, energi och transporter av inköpta varor störst påverkan. Kilon och liter jämförs med tidigare mätningar. Vi fortsätter helt enkelt att hålla koll och jämföra med oss själva. Hur vi tänker kring våra inköp och hur mycket det är kan man läsa under rubriken “Biologisk mångfald och ekosystem”.

Självklart är inköpt elektricitet och energi för värme och kyla stora poster för oss rent ekonomiskt och inte heller en droppe i havet när det gäller klimatavtryck. Medan vi har svårt att påverka vår förbrukning, arbetar våra seriösa hyresvärdar systematiskt med funktioner och kontroller. Kostnaden för värme och kyla baseras dessutom till vissa delar och vid olika tider på schabloner varför de exakta siffrorna och marginella variationerna är försumbara ur perspektivet om vi kan göra något för att minska negativ påverkan. Vi jobbar på att redovisa mängden köpt el och vilket energislag som köpts in helt enkelt för att det är där vi kan vara med och påverka i det kortare perspektivet. 2025 köpte koncernen in 3.9 miljoner kWh varav största delen är Fortums nordiska elmix, totalt sett är dryga 65% från fossil källa.

MILJÖFÖRORENINGAR

Vår direkta påverkan av miljöföroreningar till mark, luft och vatten beror bland annat på hur vi hanterar olika delar i vår verksamhet. Den största påverkan beror på vårt samarbete med fastighetsägarna som redan nämnts. Men även möjligheten att sortera avfall, skötsel av filter- och avloppssystem, underhåll av värme- och kylsystem samt inte minst logistiken och transporterna till och från våra verksamheter bidrar till föroreningar.

Indirekt påverkan på utsläpp till mark, luft och vatten från vår verksamhet kommer genom utsläpp från energiproduktion samt allt vi köper in. Störst nytta gör vi om vi skaffar oss tillräckliga kunskaper om produkterna vi köper och väljer pålitliga leverantörer som har god kontroll på produktionen och dess påverkan, så långt det är möjligt, i hela leveranskedjan.

Vi tar just nu ett omtag kring vattenförbrukning och avfall och gör vårt bästa för att från och med 2026 redovisa avfall med särskilt fokus på matsvinn.

BIOLOGISK MÅNGFALD OCH EKOSYSTEM, PÅ LAND OCH TILL HAVS

Kött från djur som betar fritt, vildfångad fisk och ansvarsfullt producerade grönsaker är inte självklart för alla konsumenter. Prispress och begränsad tillgång är ett faktum som komplicerar för den som vill göra kloka val. Vi väljer helst lokalt producerade råvaror, och med lokalt menar vi så nära som möjligt, i första hand Sverige. Fördelarna med att välja lokalt producerade livsmedel ser vi som många. Vi antar att närmare produktion ger lägre klimatpåverkan både i produktion och transport, bättre djurhållning, mindre läkemedel och bekämpningskemikaler. Utöver det så bidrar våra närproducerade livsmedel till ökad biologisk mångfald både i havet och på land.

Vi vill att våra inköp ska hjälpa till att bygga hållbara matsystem som bland annat bidrar till biologisk mångfald. Det gör vi till exempel genom att vi har en egen odling där vi producerar grönsaker, örter och blommor. Vi fiskar även med egen fiskebåt i Roslagen. Förutom att bidra till behoven av råvaror i verksamheten bidrar fisket och odlingen med ovärderlig kunskap om matproduktion. Ytterligare ett mål och förhoppning med lokala råvaror i säsong är att öka kunskapen kring hur vi lagar mat på våra inhemska råvaror och att det vi serverar bottnar i våra lokala smaker, säsonger och utbud.

Vår Odling ligger vid Ulriksdals Värdshus. Den är 1,5 hektar stor och belägen i den kungliga nationalstadsparken Ulriksdals slottspark. På platsen där vi idag odlar grönsaker, örter och blommor åt våra restauranger har det tidigare odlats under flera hundra år. När vi tog första spadtaget 2016 återupptog vi platsens historiska markanvändning. Under 2025 producerade Odlingen 6,5 ton grönsaker och örter och anslöts till KRAV. Av alla inköp av frukt och grönt stod inköpen från odlingen för 7,5% i koncernen. Sturehof är vår största kund och trots sin storlek (störst i vår grupp) tog de hela 12% av sina inköp av frukt och grönt under 2025 från vår egen odling.

Kött

Vi ser att andelen svenskt kött gått ner, och därför har vi under året påbörjat en uppdatering av vår inköpspolicy för kött och grönsaker. Vi vill förtydliga att även om importerat kött är billigare eller håller en jämn kvalitet och tillgång över tid, så trumfar ursprung. Vi vill se mer svenskt kött på våra tallrikar!

Fisk

Vi har köpt in ca 72 ton fisk och av dessa kommer 19 ton direkt från auktion. 15% av våra fiskinköp 2025 var lax som kommer från odlingar i Norge. Vi får inte tag i vildfångad lax och samtidigt vill vi bort från den norska laxen då vi inte anser att det uppfyller våra krav på hållbart fiske. Det här är en svår fråga för oss och vi jobbar vidare med extra fokus på detta under 2026.

Utöver att fiska strömming med vår egen båt så är vår fiskare Rolf Nilsson med i olika forum för att bidra med sina kunskaper och erfarenheter för att påverka fisket i Östersjön i en hållbar riktning. Vi tycker att det är viktigt att engagera oss i miljöfrågor kring fisket i Östersjön och forum som gör det är bland annat Ekosystembaserad havsförvaltning (EBHF) i Stockholms skärgård. Under 2025 har Rolf lämnat strömming till SLU för prov för giftanalys och gentester.

Foto: Dennis Tihinen

”TACK VARE TESTER OCH ANALYSER HAR VI FÖRSTÅTT VIKTEN AV ATT REGLERA FISKET HÅRDARE FÖR ATT INTE UTROTA LOKALA BESTÅND

- Rolf Nilsson

Foto: Dennis Tihinen

	2021	2022	2023	2024	2025
HUR STOR DEL AV TOTALA INKÖP (SEK) KOMMER FRÅN EGEN ODLING (%)	9,5%	11%	12,4%	6%	6%
TOTALA INKÖP AV KÖTT (TON)	67	77	89	117	113
HUR STOR DEL AV TOTALA INKÖPT (KG) KÖTT ÄR SVENSKT (%)	63%	75%	83%	76%	68%
HUR STOR DEL AV TOTALA FISKINKÖP ÄR INKÖP AV ODLAD LAX	29%	15%	16%	14%	15%

SOCIALA FÖRHÅLLANDEN

DEN EGNA ARBETSKRAFTEN

Under 2025 fick 813 personer lön från Svenska Brasserier, den totalt arbetade tiden motsvarar 441 årsarbetstider. Jämställt ledarskap är en fråga som Svenska Brasserier har jobbat med tidigare, men som vi faktiskt glömt bort att prata om de senare åren. När vi nu analyserar siffrorna för 2025 är det tydligt att när vi inte aktivt jobbar med frågan så blir det ett oönskat resultat. Därför återupptog vi bevakningen av könsfördelningen på ledande positioner 2025 och fokuserar framåt på det jämställda ledarskapet. Detta kommer vi följa noga under kommande rapporter. I styrelsen är könsfördelningen 67% män och 33% kvinnor.

KÖNSFÖRDELNING

	2021	2022	2023	2024	2025
AV ALLA ARBETADE TIMMAR HUR MÅNGA UTFÖRDES AV KVINNOR	33%	34%	33%	32%	34%
KVINNLIGA RESTAURANGCHEFER (%)	60%	67%	51%	27%	25%
KVINNLIGA DJS	30%	30%	44%	29%	30%
KVINNLIGA LIVEARTISTER	NA	40%	5%	21%	12%
KVINNLIGA KONSTNÄRER	48%	35%	43%	33%	52%

Vi erbjuder vår personal olika typer av anställningar. Vi är en arbetsgivare både för den som vill jobba heltid och även för den som vill jobba extra vid studier. 75% av den arbetade tiden utförs av tillsvidareanställda med viss sysselsättningsgrad, alltifrån 20% upp till 100% är vanligt. Antalet extraanställda som engageras varierar över året och variationen ser olika ut för respektive restaurang.

Personalomsättning är i dagsläget en svår siffra för oss att mäta. Vi har en personalomsättning på 7% vilket är lågt jämfört med resten av branschen. Men den här siffran är inte riktigt pålitlig. I vår bransch är det vanligt att medarbetare går från full sysselsättning till deltidsarbete till exempel på grund av studier och då registreras inte medarbetare som avslutad. Vi avvaktar med att rapportera på denna fråga tills vi har ett personalsystem som kan ge oss mer pålitliga data som ger bättre uppfattning.

Alla våra medarbetare har kollektivavtalsenliga villkor, både de som jobbar extra eller är fast anställda. Lönekartläggningar genomförs regelbundet och även vid den senaste lönekartläggningen, som genomfördes i september 2025, konstaterades att inga osakliga skillnader förekommer.

För att stärka skyddet och uppfylla lagkraven för visselblåsare så har vi i år börjat samarbeta med en extern part, Tissla, för hantering av visselblåsningar. I samband med denna förändring har vi tagit fram en visselblåsarpolicy. Länk till funktionen finns i vår interna app samt på varje restaurangs webbplats.

Under 2025 implementerade Svenska Brasserier en egen medarbetarapp. Där har alla våra medarbetare lätt tillgång till viktiga dokument, kommande händelser och där utför vi även medarbetarundersökningar. För att få upp antalet svar i medarbetar-undersökningarna övergick vi i november till 4 st pulsmätningar under året. I pulsmätningarna är frågorna färre och tar därför kortare tid att besvara. Vi frågar bland annat om hur sannolikt det är att man skulle rekommendera sin arbetsplats till en vän eller kollega. Måttet kallas eNps (Employee net promoter score) och vi har ett resultat på 19. För restaurangbranschen anses ett eNPS mellan 10-30 vara ett bra resultat.

Arbetsplatsrelaterade skador som rapporterats in till Arbetsmiljöverket var 5 st under 2025. De skedde i vårt lager, i odlingen, på väg till omklädningsrum och i kök. Det var skärskada, brännskada, belastningsskada vid lyft och klämskada vid lyft. Ingen av dessa anses vara av allvarlig art. Efter en skada görs förebyggande insatser beroende på händelsens art och plats. En självklar målsättning är att inga arbetsplatsrelaterade incidenter ska förekomma. Här är det viktigt att alla medarbetare tar chansen till förebyggande träning samt i möjligaste mån hjälps åt att undvika stressiga situationer som ofta föregår dessa händelser.

ARBETSTAGARE I VÄRDEKEDJAN

Europeisk lagstiftning som tvingar europeiska företag att ta ansvar för varans eller tjänstens påverkan i hela leveranskedjan är på väg (corporate social responsible due diligence directive, CSDDD). Det dröjer ett tag innan vi är tvungna att svara upp till lagstiftning. Men, det är ändå en klok idé att redan nu inventera leveranskedjorna, identifiera särskilt viktiga produkter, analysera risker och agera klokt på oönskade fakta som kan dyka upp i detta arbete.

Trots att vi arbetar hela tiden för att köpa närproducerat, snällt och klokt – ja, hållbart så kan vi redan nu göra en snabbkoll på vilka vi påverkar med våra inköp. Vi har 219 leverantörer av mat, vin, sprit, öl och alkoholfritt.

VI VÄLJER LEVERANTÖRER SOM UPPGER ATT DE ARBETAR AKTIVT MED PRODUKTSÄKERHET, MÄNSKLIGA RÄTTIGHETER OCH GODA ARBETSVILLKOR, MILJÖ OCH KLIMAT SAMT DJURVÄLFÄRD.

RESURSANVÄNDNING OCH CIRKULÄR EKONOMI

När vi pratar resursanvändning och cirkulär ekonomi så återkommer vi till att inköpen står i fokus. Det är viktigt att välja rätt men också att hantera och underhålla det vi köper in.

Nedan följer några exempel på hur vi tänker kring inredning och råvaror.

Inredning

- Vi har ett nära och långsiktigt samarbete med formgivare som stöttar oss i vår strävan att jobba med inredning som håller över tid och blir vackrare ju mer den används.
- Vi möblerar med möbler som är designade och tillverkade i Sverige av svenska material.
- Ingenting går till spillo! Vi återanvänder möbler som blir över när vi drar ner eller ändrar och återanvänder dem när vi behöver bygga ut eller göra om. Vi lagar hellre än att köpa nytt.

Råvaror

- På Ulriksdals Värdshus går matavfallet rakt ner i en kompost som sedan förvandlar köksavfallet till jord. Denna jord använder sedan våra odlare till att gödsla grönsaker och blommor som sedan levereras till våra kök och dekorerar våra restauranger.
- Vi har beslutat att fokusera på matavfall/ matsvinn framöver.
- Vi har sedan länge varit med och använt returbackar från Svenska Retursystem (SRS) vid leveranser av kött, fisk och grönsaker.
- Vi har rutiner och arbetssätt som syftar till att minska onödig förbrukning. Det gör vi för att minska våra kostnader och samtidigt ta ansvar för vårt avtryck.

BERÖRDA SAMHÄLLEN

Kulturen på Svenska Brasserier är ett viktigt inslag i vårt lokalsamhälle. Vi är och vill vara en stark aktör på Stockholms kulturscen och det är vi genom vår konst och vår musik. Alla är välkomna att ta del av våra utställningar och konserter, inga inträden eller avgifter tas ut. Men självklart tycker vi att kultur upplevs bäst tillsammans med mat och dryck i sociala sammanhang. Vi ser att kulturen blir en del av den totala restauranguppleven som gör att våra gäster kommer tillbaka till oss år efter år.

Marie-Louise Ekman på Bar Zeppelin

- 1% av budgeten vid nyetableringar går till konst. Vi är en del av det som händer i den svenska konstvärlden. Några exempel på konstnärer hos oss är Marie-Louise Ekman på Bar Zeppelin, Britta Marakatt-Labba på Aira och Karin Mamma Andersson på Teatergrillen.
- Musiken förmedlar vårt intresse och vår nyfikenhet på samtiden. Vi erbjuder våra gäster både etablerade och nya artister. Exempelvis har Lilla baren på Riche ofta konserter, Gondolen har jazzband som spelar live dagligen och flera ställen har DJs i stort sett varje dag.

SATSNINGAR PÅ MUSIK

2023 1,3%
2024 1,7%
2025 1,4%

***- FENIX DORA** - vi ger konst tillbaka till folket -*

Fenix Dora var ett litterärt projekt skapat för Riche Fenix fönster. Varje månad lyste en ny text upp i fönstret, skriven specifikt för platsen av välkända författare och poeter. Projektet leddes av art director och formgivare Greger Ulf Nilson.

I fönstret mot Götgatsbacken har texter av bland annat Karolina Ramqvist och Bruno K. Öijer tidigare visats. Ramqvist skrev om anledningar som inte riktigt blir sanna när de står uppradade, Öijer om världen som är upp och ner och vattnet som har kokat bort i kastrullen. Texterna har stannat folk på trottoaren och blivit samtalsämnen bland gäster och personal. Även Klas Östergren, Cilla Naumann och Hernan Diaz har haft sina texter i fönstret.

Även vår vilja att köpa lokalt producerade råvaror samt att vi odlar och fiskar själva påverkar naturen och människor i vår omgivning. Det skapar en förståelse för hur säsongen och utbudet ser ut och tvingar oss att anpassa oss efter det. Det skickar signaler till våra matproducenter att köpkraft finns.

När vi väljer lokalt producerade råvaror påverkar det vårt lokalsamhälle genom:

- Säkrar tillgång på råvaror och ökad mångfald av råvaror
- Bidrar till arbetstillfällen
- Möjliggör relation med producenter
- Stärker lokal försörjningsförmåga

Importerade material och livsmedel ska vara producerade i enlighet med internationella konventioner och vår nationella lagstiftning.

Foto: Jacob Oscarson

KONSUMENTER OCH SLUTANVÄNDARE

Matilda nämnde redan inledningsvis att våra gäster påverkas av omvärldsläget. Oro för omvärldshändelser minskar periodvis viljan att spendera pengar på krogen, men turligt nog så svänger det. Oavsett konjunkturläge fortsätter vi genom vår verksamhet att erbjuda plats att ses och socialisera. Inte minst är det ofta våra lokaler som utgör bakgrund när idéer föds, affärsuppgörelser sluts eller personer firas. Låt oss hoppas att vi får fortsätta med det! ❤️

Vi har börjat mäta hur många förbokade respektive spontana gäster vi tar emot sammantaget i hela verksamheten. I framtiden kan vi kanske se trender och koppla dessa till omvärlden. Under 2025 tog vi emot ca 700 000 sittande gäster varav 550 000 var förbokade.

Avslutande ord från VD

För Svenska Brasserier är hållbarhet inte ett sidospår i verksamheten, utan en del av vår riktning framåt. Vi vill visa att gastronomi, upplevelse och affärsmässighet kan gå hand i hand med ansvarstagande och långsiktigt värdeskapande. För oss handlar ekonomisk hållbarhet om att bygga en stark och motståndskraftig verksamhet som kan utvecklas över tid – med kvalitet, resurseffektivitet och omtanke som grund. De senaste åren har vi visat en kraftig tillväxt och samtidigt förbättrat vår lönsamhet, vilket ger oss en stabil grund för nästa steg. Genom att fatta kloka beslut i vardagen skapar vi inte bara styrka i vår egen verksamhet, utan också bättre förutsättningar att investera i människor, råvaror och idéer som bär in i framtiden.

"RÅVAROR OCH IDEÉR SOM BÄR IN I FRAMTIDEN"

Vår ambition är att bidra till en restaurangbransch där kvalitet och hållbarhet förstärker varandra. Därför vill vi låta miljö- och klimattänket genomsyra hela vår verksamhet – från råvarans ursprung och inköp till tillagning, servering och uppföljning. Vi ser stora möjligheter i att minska svinn, använda resurser mer varsamt och göra medvetna val som stärker både smakupplevelsen och vår långsiktiga påverkan. Vi är stolta över att ha vår egen odling ute på Ulriksdals Värdshus och att vi fiskar vår egen strömming i Stockholms skärgård. Det ger oss en nära relation till råvarorna och en djup respekt för naturen, säsongerna och hantverket bakom varje måltid. Med den utgångspunkten vill vi fortsätta utveckla ett arbetssätt där naturens värden tas till vara och där varje förbättring blir en del av en större omställning.

Social hållbarhet är avgörande för den framtid vi vill bygga. Svenska Brasserier ska vara en plats där människor känner stolthet, delaktighet och framtidstro – både som medarbetare och som del av det sammanhang vi verkar i. Vi vill skapa arbetsplatser där kompetens får växa, där arbetsmiljön är trygg och inkluderande och där varje individ ges möjlighet att utvecklas. Samtidigt sträcker sig vårt ansvar längre än till våra egna restauranger. Vi vill bidra till en värdekedja som präglas av respekt, ansvar och omsorg om människor, och steg för steg stärka vårt arbete med hållbara val också ur ett socialt perspektiv. På så sätt vill vi vara med och forma en verksamhet som inte bara är framgångsrik idag, utan också relevant och ansvarsfull för morgondagen.

Michael Porseryd, *VD*

{ Slut }

framtagen av maria hult & christina levin grafisk design av matilda kahl

BILAGA

VSME grundläggande rapporteringspunkter	Information (aktuell rubrik inom parentes)
B1 Basfakta 24. e, i-vii)	i. Företagets juridiska form; Aktiebolag/koncern ii. NACE-sektorklassificeringskod(er); http://data.europa.eu/eli/reg/2006/1893/oj primär verksamhet Sektion I - 5610 (restaurang och mobil matservering) samt 5630 (dryckes servering) sekundära aktiviteter – Sektion A - 0119 (odling av andra icke perenna växter) samt 0311 (marint fiske) Verksamheten berör inte särskilt utsatta sektorer enligt EU-jämförelse. iii. Balansräkningens storlek 358,314,067 kr; iv. Omsättning 730,762,650 kr; v. Antal anställda i personalstyrka eller heltidsekvivalenter; 441 personer vi. Land för primär verksamhet och plats för betydande tillgång(ar); och vii. Geolokalisering av anläggningar som ägs, leasas eller förvaltas. Stockholm, Sverige
B2 Rutiner policyer och andra krav 26a-d)	a) **Rutiner som berör hållbarhet.** Tätare möten och bättre kommunikation och uppföljning, återbruk och ökat fokus på kloka val b) **Policyer som berör hållbarhet.** Inköpspolicy uppdateras med focus på nära ursprung, relation till leverantörer och insyn i leveranskedjan c) **Framtida aktiviteter** är fokus på matsvinn, jämställt ledarskap och Kravcertifiering av odling d) **Mål** som tidigare varit övergripande kommer kvantifieras och följas upp isamband med kommande hållbarhetsrapportering
27) andra rutiner syftande att minska negativ/öka positiv påverkan	Ökat fokus på vilken påverkan våra inköp har i olika led kommer att ge ossmöjlighet att välja och välja bort med bättre träffsäkerhet (Arbetstagare i värdekedjan)
B3 Grundläggande miljömätpunkter	Beskriver i rapport varför vi inte redovisar koldioxidavtryck i enlighet med GHG Redovisar i rapport (sist i avsnittet Miljö): Mängd köpt el/verksamhetsel (Klimatförändringar) Mängd köpt svenskt kött/total mängd köpt kött Mängd inköpt odlat/odlat från egen odling Mängd inköpt fisk/odlad lax
B4 Föroreningar till mark, luft ochvatten	Beskriver direkt och indirekt påverkan i text (Hela kapitlet Miljö)
B5 Biodiversitet	Beskriver vårt tänk (Biologisk mångfald på land och till havs)
B6 Vatten 35-37	Vattenanvändning. Kommer att redovisas fr.o.m. innevarande år
B7 Resursanvändning, cirkularitet och avfall	Beskriver en sedan lång tid kultur av återanvändning och sparande. (Resursanvändning och cirkulär ekonomi) Avfallsmängder kommer att redovisas fr.o.m. innevarande år
B8 Medarbetare, fakta 39)	Se beskrivande text och urval av befintlig statistik (Den egna arbetskraften)
40) Personalomsättning	7% helt avslutade anställningar, se resonemang i texten (Den egna arbetskraften)
B9 Medarbetare, Hälsa och säkerhet 41) Arbetsrelaterade olyckor	a) Incidenter, art och allvarlighetsgrad redovisas i texten (Den egna arbetskraften) b) Inga dödsfall till följd av olycka eller arbetsrelaterad ohälsa
B10 Medarbetare kollektivavtal och ersättning	a) **Skillnader i olika länder** - N/A b) **Löneskillnader utifrån kön** - Inga osakliga löneskillnader förekommer se text (Den egna arbetskraften) c) **Hur stol del av medarbetarna har kollektivavtalsmässiga villkor** - Samtliga, se text (Den egna arbetskraften) d) **Antal timmar utbildning per anställd** – N/A
B11 Styrning Fällande domar avseende korruption och mutor	N/A