

SVENSKA

BRASSERIER

HÅLLBARHETSBERÄTTELSEN

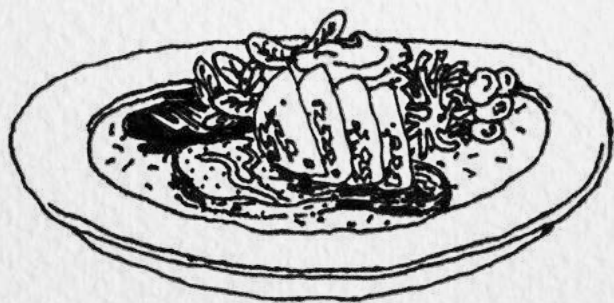
ANNO 2019

INNEHÅLLSFÖRTECKNING



INTRODUKTION	1
- ÄR VI HÅLLBARA?	2
- VILKA ÄR VI?	3
- DET HÄR ÄR HÅLLBARHET FÖR OSS	5
- SAMMANFATTNING	6
RESULTAT	8
- HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION	9
- HAV OCH MARINA RESURSER	15
- EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD	19
- ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT	22
- JÄMLIKHET	26
SLUTORD	32

INTRODUKTION



”ÄR VI HÅLLBARA?”

Välkommen till Svenska Brasseriernas årliga hållbarhetsrapport!

Den här rapporten redovisar vad vi har hållit på med under 2019 ur hållbarhetssynpunkt. Man kan kalla den här utgåvan för ”Uppföljaren”, eftersom det är den andra i ordningen vi gjort. Det hela började för två år sedan när vi ställde oss frågan ”är vi hållbara?”. Efter att ha tänkt några varv insåg vi att jo, vissa saker vi gör är ganska hållbara. Andra antagligen inte. Framför allt insåg vi att ett meningsfullt hållbarhetsarbete behöver formuleras, det behöver en strategi. Sen måste det kommuniceras till alla som ska delta i det. Och till sist behöver det följas upp. Vid den tidpunkten gjorde vi inget av det här. Men det var det som inspirerade arbetet till den första rapporten.

Den kom för ett år sen och visade svart på vitt hur vi låg till. Att vi till exempel serverade 650 kilo egenfångad fisk från vår nya fiskebåt, istället för att köpa in i andra hand från mellanhänder. Och när vi väl köpte in utifrån valde vi regnbågslox istället för den odlade varianten från Norge. Eller vår nya rutin för disktrasor. Det visade ju sig att vi slängde dem för fort. Genom att använda dem bara lite till sparade vi

cellulosa motsvarande 3000 kvadratmeter, det är drygt en halv fotbollsplan. Och en annan häftig grej var att restaurangernas kvinnliga ledare blev allt fler, samtidigt som #metoo-rörelsen välbehövligt vädrade ur bakåtsträvande beteenden och attityder.



I och med rapporten fick vårt hållbarhetsarbete ett konkret avstamp. Sedan dess har det gått ett år och nu är det dags för en ny uppföljning. Svart på vitt tar den med dig genom vårt 2019, genom dess toppar och dalar på vägen mot en mer hållbar verksamhet. Vi följer upp fjolårets löften och ambitioner, jämför datan och statistiken och presenterar nya visioner för framtiden. Sen är det ju så, i skrivande stund råder en pandemi. Det kan vara värt att ha i bakhuvudet att det här är en redovisning för fjolårets hållbarhetsarbete, alltså innan covid-19 drabbade världen. Vi vet ännu inte vilka de slutgiltiga effekterna kommer

att bli, vi vet bara att ingen lämnas opåverkad. Inte minst restaurangnäringen. 2020 kommer följaktligen vara ett utmaningsår. Hur det går får du helt enkelt läsa om i nästa rapport, vi tar en sak i taget.

P.S. Det här är förvisso en uppföljare, men du behöver inte ha läst debuten för att kunna hänga med.

Johanna Gulliksen
Hållbarhetskoordinator
Svenska Brassierier

Fanny Sturén
Hållbarhetschef
Svenska Brassierier
fanny@svenskabrasserier.se



Vilka är vi?

2019 utgjordes Svenska Brassierier av sex restauranger runt om i Stockholm: Sturehof, Riche, Teatergrillen, Taverna Brillo, Luzette och Ulriksdals Vårdshus. Under Sturehof räknas även Stockholms Matmarknad in, och under Taverna Brillo ingår snabbmatsköket Tavernina. Sedan mars 2020 är vi sju - i och med öppnandet av Aira på Djurgården. Där pågår riktigt spännande saker, men det får vi återkomma om i nästa års rapport.



STURE HOF

TAVERNA Brillo

ULRIKSDALS
VÄRDSHUS

RICHE

VAD HÄNDE UNDER 2019?

VI OMSATTE

894

MILJONER
KRONOR

VI KÖPTE MAT
& DRYCK FÖR

134

MILJONER
KRONOR

VI SÅLDE TOTALT

487.000

VARMRÄTTER

VI VAR ARBETS-
GIVARE ÄT

400

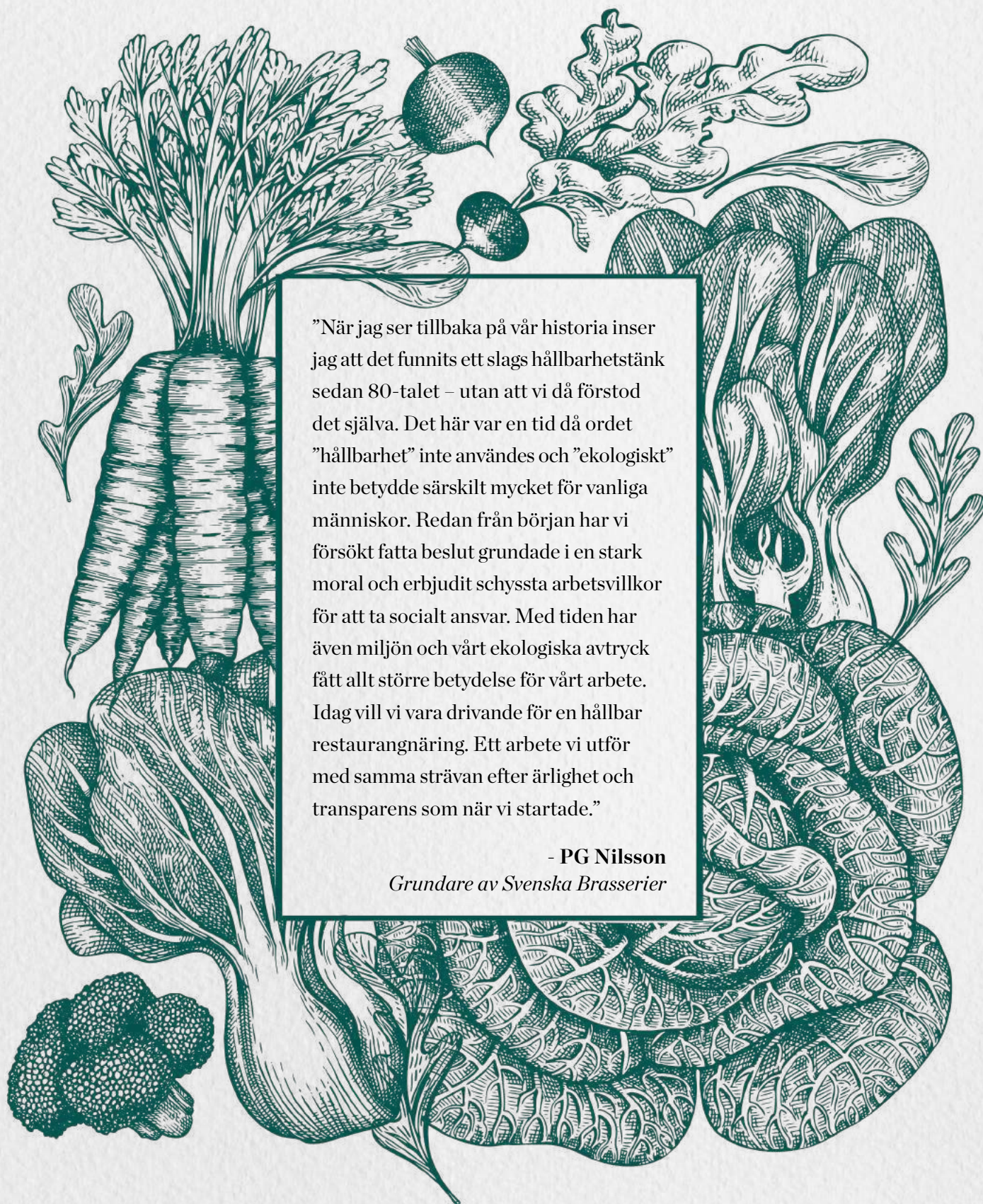
FANTASTISKA
MEDARBETARE

VI SERVERADE

626.000

HUNGRIGA
MATGÄSTER





”När jag ser tillbaka på vår historia inser jag att det funnits ett slags hållbarhetstänk sedan 80-talet – utan att vi då förstod det själva. Det här var en tid då ordet ”hållbarhet” inte användes och ”ekologiskt” inte betydde särskilt mycket för vanliga människor. Redan från början har vi försökt fatta beslut grundade i en stark moral och erbjudit schyssta arbetsvillkor för att ta socialt ansvar. Med tiden har även miljön och vårt ekologiska avtryck fått allt större betydelse för vårt arbete. Idag vill vi vara drivande för en hållbar restaurangnäring. Ett arbete vi utför med samma strävan efter ärlighet och transparens som när vi startade.”

- PG Nilsson

Grundare av Svenska Brassierier

Det här är hållbarhet för oss

Vissa av våra restauranger har funnits i över 130 år, medan andra är så nya att de inte ens rymts i 2019 års berättelse. Klart är att vi utgör en rätt väsentlig del av Stockholms restaurangscen. Vi är en stor aktör - sett till omsättning, personal och antalet gäster. Därför lämnar vi också efter oss ett stort avtryck. Det medför ett extra stort ansvar att se till att vi verkligen arbetar hållbart.

Ett företags eviga strävan efter ekonomisk vinning sker ofta på bekostnad av miljön och människors arbetsförhållanden. Men sanningen är också att det utan en stabil plånbok kan vara svårt att göra gott här i världen. Hållbarhet handlar om att hitta en balans som funkar för både miljön, människan och ekonomin. Det utgör hållbarhetsbegreppets tre ben: ekologisk, ekonomisk och social hållbarhet. För att arbetet ska fungera är alltså alla tre ben lika viktiga.

Ramen för vårt hållbarhetsarbete utgår från de globala hållbarhetsmål som FN:s medlemsländer antog i Agenda 2030. Det gör vi för att kunna koppla ihop, eller rentav ansluta Svenska Brasseriets hållbarhetsarbete till det globala arbetet för en bättre värld. Men istället för att anta Agenda 2030 rakt upp och ner gjorde vi en gedigen väsentlighetsanalys över vilka av de totalt 17 FN-målen vi kunde göra störst påverkan inom.

Agenda 2030 är en universell agenda som antogs av FN:s medlemsländer år 2015. Den innehåller 17 globala mål för en ekonomiskt, socialt och miljömässigt hållbar utveckling. Målet är att skapa en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov.

DE MEST RELEVANTA MÅLEN FÖR SVENSKA BRASSERIER ÄR:



MÅL 5 - JÄMSTÄLLDHET



MÅL 8 - ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT



MÅL 10 - MINSKAD OJÄMLIKHET



MÅL 12 - HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION



MÅL 14 - HAV OCH MARINA RESURSER



MÅL 15 - EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD

I den här rapporten har vi förenat mål 5 och 10 under kapitlet "Jämlikhet".



Sammanfattning

Efter att länge ha gått med hållbara ambitioner tog vårt hållbarhetsarbete på Svenska Brassierier verkligen form och fart under 2018, ett arbete som så småningom mynnade ut i vår allra första hållbarhetsrapport som publicerades i fjol.

Den visade att vi förvisso inte var perfekta men att vi låg betydligt bättre till än våra egna förväntningar. Så med ökat självförtroende gick vi in i 2019 med nya ambitioner och förväntningar. Och det här är vad som hänt sedan dess.

”
**VI HAR
ANSTÄLLT
EN EGEN
FISKARE**
”

Vi har anställt en egen fiskare som jobbar heltid med att fånga fisk till våra kök. Vi har även fått snurr på koncernens eget fiskrenseri. Det gör att vi kan vara förstahandsmottagare av fisk, vilket både är ovanligt bland våra kollegor och betyder att vi slipper handla genom mellanhänder. Under nio av tolv månader har vi varit

självförsörjande av blommor från våra odlingar, trots en mindre lyckad skörd på Ulriksdal. Och mer odling ska det bli då odlingsmarken ska expandera till Aira på Djurgården.

Kanske viktigast av allt, under 2019 har vi jobbat med att formulera en inköspolicy på koncernnivå, för att säkerställa hållbara inköp i högsta möjliga grad. Vi ser även att utbudet av vegetariska rätter ökar i restaurangernas menyer och att mindre justeringar av proteinet i rätterna leder till stora besparingar av koldioxidutsläpp i atmosfären. Sturehof och Taverna Brillo har börjat sortera sitt matavfall och efter installation av kolfiltrerande kranar har vi minskat inköpen av flaskvatten med 58 procent sedan 2018 (och med 70 procent sedan 2017!).

Vi har också blivit mer digitala i och med Stockholms Matmarknads onlineshop och snabbmatköket Tavernina där maten beställs via en app. Matmarknadens samarbete med Karma har till råga på allt besparat atmosfären 211 kilo koldioxidutsläpp. Vidare sker idag färre sexuella trakasserier på restaurangerna och vi pratar mer öppet kring de här frågorna. Fem av sex av våra restauranger leds dessutom av kvinnor, ett lyft från föregående år.

”
**FEM AV SEX
RESTAURANGER
LEDS AV
KVINNOR**
”



Vi har alltså lyckats förbättra oss. Men det finns fortfarande mycket jobb kvar. Trots förändringar i våra rutiner slarvas det en hel del i sopheringen. Restaurangernas vinlistor behöver fyllas på med fler miljömärkta viner och vi vill se ännu fler vegetariska rätter inkluderas i våra menyer. Drömmen är att kunna erbjuda stark konkurrens till den riktigt stora miljöboven, det animaliska proteinet.

I fjol minskade dessvärre mängden egenfiskad fisk och egenodlade grönsaker jämfört med året innan, en negativ trend vi vill vända framöver. Vi vill ta in fler personer som står långt från arbetsmarknaden i restaurangernas personalstyrkor och vi behöver jobba ytterligare med att få bort den hårda jargongen hos personalen. Det finns fortfarande medarbetare som upplever sig arbeta på en ojämlig arbetsplats där alla inte har lika mycket att säga till om - och det vill vi inte acceptera. Vi behöver även få in ännu fler kvinnor bland de beslutsfattande positionerna och få en jämnare könsfördelning bland musikerna och konstnärerna vi väljer att samarbeta med.

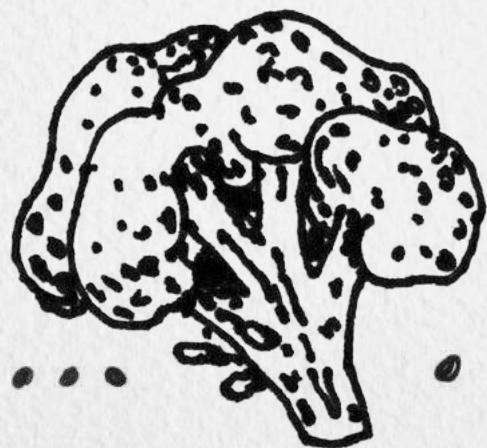
Många bäckar små, vissa större än andra. Det finns helt enkelt så mycket man kan göra, hållbarhetsarbetet är en ständigt pågående process. När man bedriver det inom ett företag eller koncern som är lika stor som vår underlättar det att med

” EN RAPPORT MED ENBART SKRYT SKULLE JU ANTAGLIGEN INTE MANA TILL FÖRÄNDRING ”

jämna mellanrum få lite översikt. Det är det ena målet med den här rapporten, att vi tillsammans med våra medarbetare ska få koll och utifrån det sätta en riktning. Det är därför vi försöker lyfta alla de sakerna vi är dåliga på också. En rapport med enbart skryt skulle ju antagligen inte mana till förändring. Det andra målet är att inspirera våra branschkollegor till att formulera och dokumentera sitt eget hållbarhetsarbete. Om vi är fler som gör det kan vi sätta en ny standard av medvetenhet och transparens i hela vår bransch. För hållbarhet är trots allt inte en trend eller nisch. Det är en överlevnadsfråga.



RESULTAT





**HÅLLBAR
KONSUMTION
OCH PRODUKTION**

Det blir inga färska jordgubbar till desserten i december. Nu serverar vi mat efter säsong. Vår konsumtion påverkar ju människor såväl som natur, lokalt liksom globalt. Samtidigt bygger hela vår affärsidé på att uppmana till just konsumtion. Därför är FN:s mål 12 en oundgänglig del i vårt hållbarhetsarbete. Varje år köper vi in kopiösa mängder mat och dryck till våra restauranger. Därmed har besluten bakom inköpen en stor påverkan. Svenska Brassierier måste helt enkelt ta ansvar för den produktion vi väljer att stötta, för att i största möjliga mån se till att den är hållbar.

Fjolårets hållbarhetsrapport gav oss en möjlighet att få perspektiv på våra inköp. Den fick oss att inse att vi behövde sätta upp tydliga regler och riktlinjer att förhålla oss till när det ska fattas beslut om vad för produkter som ska köpas in. Vi behövde en inköbspolicy. Under 2019 har vi formulerat den.

I nuläget ligger fokus på råvaror, policyn bestämmer bland annat att vi väljer svenskt kött när vi köper färskt nöt- och fläskkött och att restaurangerna ska handla råvaror efter säsong. Så säg hejdå till färska jordgubbar till desserten i december (ur ett svenskt perspektiv är ju det rent av onaturligt...).

Vi ser en tydlig ökad efterfrågan på vegetariska rätter - både från gäster och bland personalen. Vegetarisk mat har inte bara betydligt lägre miljöpåverkan - det finns en nyttoaspekt också. Man behöver dock inte välja bort köttet eller fisken helt för att förskona vår planet. Små justeringar i menyerna kan också göra stora skillnad.

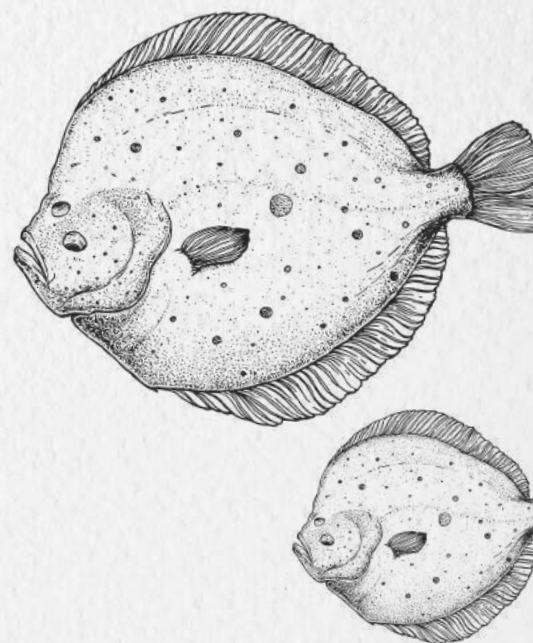
På Taverna Brillo har vi minskat antalet rätter för att bättre hålla med våra råvaror och därmed minska svinnet. Vi har även minskat proteinet i våra rätter från 180 till 140 gram. Bara under november och

december bidrog den lilla justeringen av kalvschnitzeln till 21 kg mindre koldioxidutsläpp. Och istället för animaliskt protein öser vi på med andra härliga råvaror som är lite snällare för vår planet och för vår hälsa. Vi gillar helt enkelt grönt!



VI HAR RÄDDAT 270 KILO PIGGVAR

På Riche har man minskat storleken på den grillade piggvaren från 500 till 400 gram. Det innebär att vi har besparat vår miljö och haven motsvarande 270 kilo piggvar. Ännu finns ingen forskning på vilken klimatpåverkan piggvaren har - men skulle det handla om torsk eller lax skulle siffran motsvara nästan 600 kilo koldioxid! Det är ungefär lika mycket utsläpp som det går åt till att bila från Stockholm till Marocko. Inte så illa va?



Allt kaffe som köps in till restaurangerna kommer från Bergstrands. Bönorna odlas i sin tur i alla världens hörn - men man ser till att hålla sig ifrån miljögifter vid produktionen, köper bara säsongsbetonad skörd och ser till att människorna som odlar kaffet har det bra. Sen tycker vi också att kaffet är riktigt smarrigt!



Många av dem är ekologiskt certifierade, vissa är dessutom biodynamiska - där man går steget längre i hållbarhetstänket. Att en tredjedel av vinerna på glas är miljömärkta behöver vi kanske inte slå oss på bröstet för - särskilt inte med tanke på att vi blivit sämre sen 2018, då 43 procent av vinerna var certifierade. Den här utvecklingen vill vi svänga om till nästa år! Vilka vinproducenter vi samarbetar med väljs dock med omsorg. Av de viner som inte är certifierade jobbar ändå de flesta enligt ekologiska principer, trots att de inte lever upp till precis alla krav för att bli certifierade. Vissa är till och med helt ekologiska - bara att de inte hunnit få sitt certifikat än. Eller att de helt enkelt inte har råd med certifieringen.

34% AV VÅRA VINER PÅ GLAS ÄR MILJÖMÄRKTA



I dag kastas mer än en tredjedel av all mat som produceras i världen. Låt den här galna uppgiften sjunka in. Som matserverande verksamhet är det därför superviktigt för oss att hålla svinnet i schack - eftersom det

är oundvikligt att kasta mat på restaurang. Därför strävar vi efter att maten och all annan typ av avfall åtminstone sorteras rätt. Så hur ligger restaurangerna till?

SORTERAR NI MATAVFALL?

STUREHOF SORTERAR DELVIS

Matmarknaden sorterar sitt matavfall sedan tidigare och under 2019 har även Sturehof börjat sortera merparten av sitt matavfall från kök såväl som gäster. Numera finns kärll för matavfall i både kök och disk och även om det inte alltid sköts till 100 procent är det ett stort steg fram.

TAVERNA BRILLO SORTERAR DELVIS

Under 2019 har Taverna Brillo börjat sortera det mesta av sitt avfall från kök såväl som gäst. Även här kan det slarvas ibland - men ambitionen är att allt matavfall ska sorteras.

RICHE & TEATERGRILLEN SORTERAR DELVIS

Här har ingen förändring skett sen i fjol - I Riche och Teatergrillens gemensamma kök sorteras fortfarande matavfallet, men inte det som lämnas kvar efter gästen.

LUZETTE SORTERAR ALLT

Sen augusti 2017 sorteras precis allt matavfall. Sophämtningen för matavfall är dessutom billigare än för vanliga sopor - så det är till och med ekonomiskt lönsamt!

ULRIKSDALS VÄRDSHUS SORTERAR ALLT

Allt som inte är djurben, olja eller fet mat går till Ulriksdals egen kompost - resten tas om hand av Solnas matavfallshantering. Gästernas avfall kan sorteras ännu noggrannare, det är också ambitionen framåt. Under julbordet började Ulriksdal dessutom väga sitt matavfall från gäster och buffen: under 5 veckor slängdes närmare 3,3 ton mat!





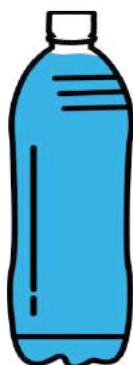
På alla restauranger utom Riche görs matavfallet dessutom om till biogas. Luzette fick till och med utmärkelsen Guld för Sverige tack vare deras arbete med att göra om matrester till biogas - och att det sedan är samma klimatsmarta gas som sätter fart på restaurangens spisar och grillar!

”Ur miljösynpunkt finns det mycket som hade kunnat förbättras. Matavfallet sorteras alltid men sopsorteringen överlag är inte alls förankrad i rutiner och funkar därför ytterst bristfälligt. Det är enkelt – men man måste bara få rutiner på det.”

- medarbetare på Luzette

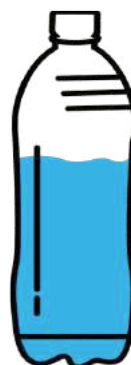
INKÖP AV FLASKVATTEN

2017



63.000 L

2018



45.000 L

2019



19.000 L

Ni kanske undrar - hur fan kan ni ta betalt för flaskvatten ni tappar upp från en kran? Förr fick bubbelvattnet vi köpt in på glasflaska färdas på en resurskrävande resa innan den nådde gästernas bord. Glas och förpackningsmaterial transporteras långa sträckor - för att sedan drickas upp och skickas vidare på ytterligare transport till återvinningen. Genom att alla våra restauranger nu har installerat kranar med kolfilter för att tappa upp destillerat vatten har vi minskat våra inköp av flaskvatten med 58 procent sen 2018. Om vi räknar tre år bak i tiden har inköpen till och med minskat med 70 procent - det hade nästan räckt till att fylla 300 badkar! De minskade inköpen innebär rejäla besparingar på flaskor, transporter, utsläpp och resurser.



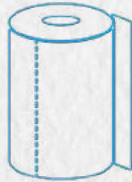
För två år sen såg vi över förbrukningstalen från våra städskap och fann att våra rutiner var närmast slösaktiga. I fjolårets hållbarhetsrapport kunde vi stolt visa upp hur små besparingar i städrutinerna hade gett stor effekt - och den har fortsatt öka under 2019! Våra restauranger är precis lika rena men vi har ytterligare minskat förbrukningen av både disktrasa och moppgarn. Användandet av pappershanddukar har däremot ökat något sen 2018 - alla tycks inte vara fans av lufttorkarna vi installerade istället.

HUR GICK DET ATT SÄGA NEJ TILL SUGRÖR?

I fjol tog många av våra restauranger initiativ till att säga nej till sugrör. Alldeles för mycket av den plast vi konsumerar hamnar till slut i våra hav. Ärligt talat utgör sugrör faktiskt bara en marginell del av all plast som slängs. Men symbolvärdet är desto större, en liten liten sak som berör väldigt många. Mer hållbara alternativ finns på marknaden och framför allt kan man fråga sig hur nödvändigt det är med sugrör över huvud taget? Dessvärre kan vi konstatera att vår anti-sugrörskampanj gått sådär. Riche och Taverna Brillo testade rör av vass ett tag men gick sedan tillbaka till plast, även om Brillo idag använder en nedbrytbar variant. Även Luzette kör på plast, men använder istället sällan sugrör. Bäst i klassen är Sturehof vars sugrör är gjorda av papper och Ulriksdal som fortfarande håller fast vid vassen.

STÄDFÖRRÅDET

PAPPERSHANDDUKAR



MOPPAR



DISKTRASOR



	2017	2018	2019
Pappershanddukar	2.1 MILJ.	1.3 MILJ.	1.4 MILJ.
Moppar	1865 ST	1153 ST	991 ST
Disktrasor	3856 KVM	1124 KVM	553 KVM

+4%

FLER PAPPERSHANDDUKAR
SEDAN 2018

...
DOCK EN MINSKNING PÅ
33% SEN 2017

-14%

MINDRE MOPPGARN
SEDAN 2018

...
47% MINDRE
SEN 2017!

-53%

MINDRE DISKTRASOR
SEDAN 2018

...
86% MINDRE
SEN 2017!

VAR SNÄLL MOT MILJÖN



**HAV
OCH MARINA
RESURSER**

TOTALA INKÖP



2019



NÄSTAN 36 TON SKALDJUR

36 096 KG

UNGEFÄR 100 TON FISK

104 706 KG

213 681 STYCKEN OSTRON

36 096 KG

TYP LIKA MYCKET
SOM 25 STYCKEN
ELEFANTER!

NÄSTAN ETT VAR
TILL ALLA INVÄNARE
I UPPSALA!

Att tillaga och servera färsk fisk och skaldjur tillhör kärnan i vår verksamhet – i synnerhet på Sturehof. Fisk och skaldjur bidrar till att sätta vår identitet och något vi är stolta över som restaurangkoncern. Trots allt har vi vår egen fiskebåt, renseri och serverar dagsfärsk fångst redan till lunch - på Stureplan! Därför är FN:s fjortonde globala mål en fundamental del i vårt hållbarhetsarbete. Vi vill stötta en fiskproduktion som är ansvarsfull, för våra framtida havs skull.

När man köper in fisk till restaurang krävs ofta att den tar en omväg via ett renseri innan den når fram till köket. Omvägen innebär längre transport och att fångsten blir lite mindre färsk. Då förstår du kanske varför vi är så himla stolta över vårt eget fiskrenseri! Renseriet, som ligger i källaren till Taverna Brillo, möjliggör för oss att vara förstahandsmottagare av fisk. Det betyder att vi kan ta emot fisken som den är utan den där omvägen via mellanhänder.

Och under fjolåret skalade vi verkligen upp verksamheten, med tre heltidsanställda som jobbar med att ta hand om den färska fisken som kommer in. De är i full rulle med att rensa, stycka, filea, putsa, bena, grava, byxa, rimma, koka – you name it - we do it! Vi jobbar alltså efter en zero-waste princip där varje del av fisken ska komma till användning.

När exempelvis en torsk kommer in till renseriet går ryggbiten till klassikern på Sturehofs á la carte, slaget (delar av magen som tidigare slängdes) paneras till fish 'n chips, filén blir till matlåda eller middagslösning som säljs färdig i matmarknaden, benen fryser vi in för att göra fond på och huvud och rens blir till biogas. Ingen del ska behöva slängas!

HUVUD BLIR BIOGAS

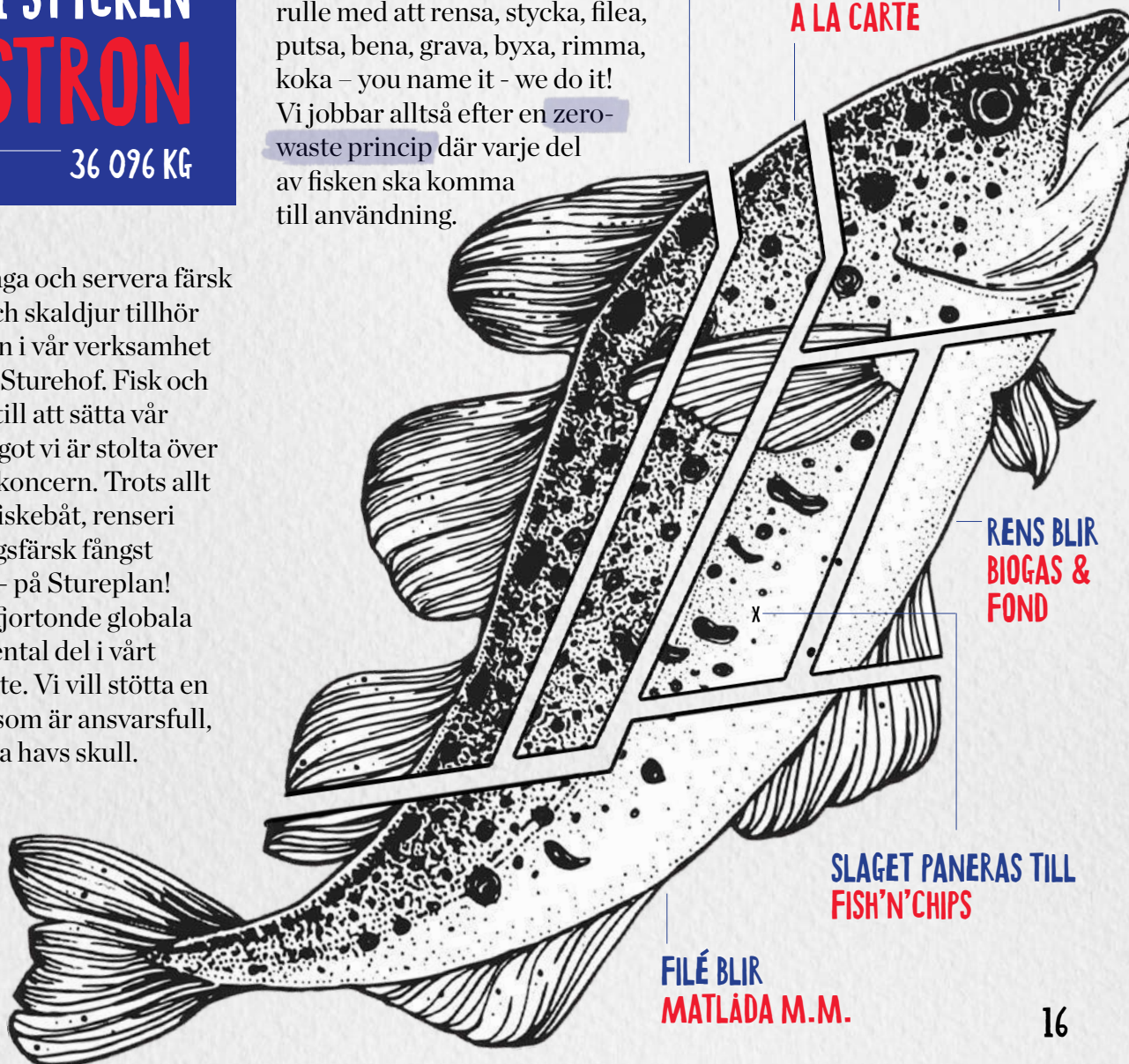
BENEN BLIR
FOND

RYGGBIT GÅR TILL
STUREHOVS
A LA CARTE

RENS BLIR
BIOGAS &
FOND

SLAGET PANERAS TILL
FISH'N'CHIPS

FILÉ BLIR
MATLÅDA M.M.



Annu tillgodoser inte Taronas vårt totala behov av fisk och skaldjur, utan merparten av det vi serverar köps in. I största möjliga mån köper vi in fisk och skaldjur direkt från fiskarna, genom lokala fiskauktioner. Auktionerna ligger främst i Göteborg, Smögen och Danmark – medan insjöfisken handlas på Stockholms fiskauktion. För oss är det viktigt att känna att vi har en relation till råvaran – att vi vet exakt vem som fångat den, var och hur den sedan tagit sig till oss. När vi köper fisk och skaldjur direkt från källan utan några mellanhänder får vi inte bara färskare råvara och bättre pris – vi hjälper dessutom till att stödja och bevara det småskaliga kust- och insjöfisket.



Roffe, vår alldeles egna fiskare!

Vi är även stolta ägare av vår egen lilla fiskebåt SM4 Taronas, som ligger och guppar i Ålandshavet strax utanför Norrtälje. Fiskandet började förvisso på hobbynivå och drevs av vår ägare PG Nilsson och vår fiskinköpare Niclas Lundgren. Trots att de bara fiskade lite här och där drog de upp 650 kilo under 2018. Därför höjdes ambitionen till året därpå, men när vi nu summerar 2019 kan vi lite bittert konstatera att det knappt blev något fiskande alls. Det gick helt enkelt inte att få till. Därför har vi sedan årsskiftet anställt Roffe, vår alldeles egna fiskare! Tre gånger i veckan är han ute och lägger nät, fångsten kör han såklart sedan till renseriet där den förbereds för köken eller matmarknaden. Ofta dyker den upp på lunchmenyerna samma dag. **Försök hitta färskare fisk än så på Stureplan!**

TOTALA INKÖP VIA AUKTIONER

2019

25 TON 25,418 KG

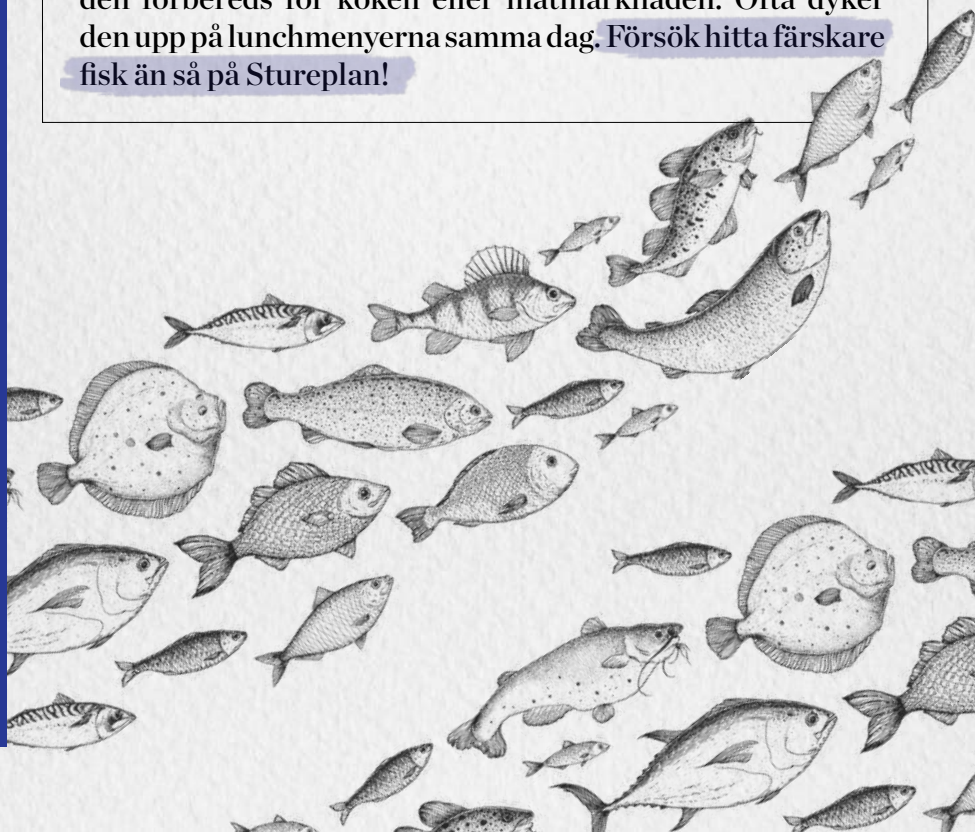
FISK & SKALDJUR

VARAV 38% KÖPTES
PÅ STOCKHOLMS FISKAUKTION

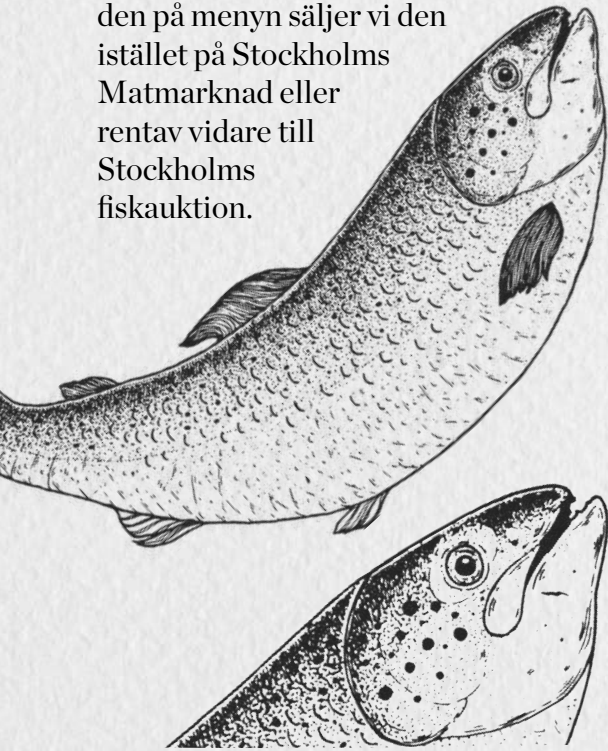
2018

32 TON 31,763 KG

FISK & SKALDJUR



När man fiskar händer det ibland att oväntade besökare hamnar i näten. Förr i tiden vaskade man bifångsten, alltså fisken som fångats "på köpet". Idag ser vi till att hitta en plats för den i menyerna. När vi handlar fisk från auktioner försöker vi i största möjliga mån köpa olika typer av spännande bifångst. Och skulle det inte gå att få in den på menyn säljer vi den istället på Stockholms Matmarknad eller rentav vidare till Stockholms fiskauktion.



INKÖP AV REGNBÅGSLAX

2018

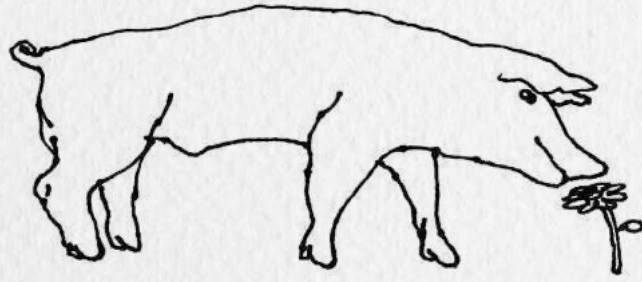
2019

2 TON 5 TON

Ibland finns inte fisken vi önskar köpa på auktion. Laxen är ett exempel på det, och den är en stor utmaning för oss ur ett hållbarhetsperspektiv. Vi försöker i största möjliga mån hitta alternativ till den norska odlade laxen som vi inte anser vara hållbar. Vårt favoritalternativ är regnbågslaxen. Den köper vi från Eckerö, där den odlats i biofiltrerat vatten. Filtringen gör vattnet fritt från bakterier och kräver därför ingen förebyggande medicinering. Tillgången på regnbågslax kan dock vara ojämn och storleken gör att den inte riktigt kan användas till våra storsäljare rimmad eller gravad lax. Under säsong försöker vi även handla så mycket vildlax vi bara kan, men utbudet är av naturliga skäl begränsat. Så då och då blir det tyvärr så att vi köper in norsk odlad lax.

STURE HOF,





**EKOSYSTEM
OCH BIOLOGISK
MÅNGFALD**

Ute vid Ulriksdals Vårdshus ligger hjärtat i vår miljöomsorg - Köksträdgården med 1,3 hektar odlingsbar mark. Och att odla kräver att man jobbar i samspel med ekosystemen, för att inte riskera att rubba den biologiska mångfalden. Därför tittar vi givetvis även på FN:s mål 15 när vi analyserar vårt hållbarhetsarbete. Köksträdgården arbetar efter säsong och har som syfte att serva våra restauranger sin skörd, som kan bestå av godsaker som sallad, kål, zucchini, bönor, pumpa, lök och örter.

Vi strävar efter att arbeta så cirkulärt som möjligt. I komposten omvandlas vårt matavfall till jord, som i sin tur används för att skörda nya grönsaker till våra kök. Vi tar inspiration från det som finns i vår omgivning och bakom varje litet frö vi stoppar i jorden och varje kvist vi sätter i vaserna på restaurangerna finns en tanke och ett syfte. Och vi odlar alltså inte bara det som är ätbart utan även sånt som är vackert, i form av blommor och annan växtlighet som vi använder i restaurangerna.

Odlingens funktion är också att utbilda vår personal om hur mat produceras och varför det är viktigt att ta ansvar för hela produktionsledet. Därför samlas varje säsong medarbetare från alla restaurangerna på Ulriksdal för att hjälpa till i odlingen. Då får de prova på allt från plantering och skördande till att bygga fårstaket. Det ger en större förståelse och respekt för arbetet som görs på Ulriksdal, och för hur grönsakerna och blommorna som sedan hamnar på restaurangerna har kommit till.

NIO MÅNADER OM ÅRET HAR VI ENBART EGENPRODUCERADE VÄXTER I VASERNA UTE PÅ RESTAURANGERNA



När säsongen inte blomstrar pryder vi istället restaurangerna med torkade blommor och kvistar. Eftersom vi själva inte odlar i uppvärmda växthus blandar vi under specifika perioder även in importerade blommor, såsom de franska tulpanerna under säsong i mars eller den holländska amaryllisen i december. Vi säger alltså inte helt nej till inköp av blommor men tänker alltid efter ett extra varv om vi verkligen behöver importera eller om vi istället har ett eget substitut.

Precis som med fisken köper vi in de grönsaker vi inte kan odla själva från leverantörer. Och även där försöker vi i största möjliga mån stötta de småskaliga lokala producenterna. Vi jobbar till exempel med Bondens Skafferi Öst, en leverantör som endast levererar svenska produkter efter säsong. Via dem kan vi köpa grönsaker från Motala, raps från Skåne och nötkött från Östergötland.



Trots den sköna gröna vågen på Svenska Brassierier går det inte alltid som man tänkt sig. Det blev ett tufft år för Ulriksdals odling i fjol. Otur med vädret och problem med skadedjur ledde till att de två inledande månadernas skörd helt försvann. Alla våra småplantor dog och vi fick knappt några grönsaker heller. Men så ser också verkligheten ut för alla som brukar jord. Och de här motgångarna har om inget annat bjudit in till att prata om de utmaningar man står inför som odlare, om hur skört och sårbart arbetet är och varför.



Under 2019 kom de första lammen till Ulriksdal! De blev totalt sju lamm - sex baggar och en tacka. Lammen håller det fint åt oss i naturen, både genom att beta våra marker och genom att vara riktigt gulliga att kolla på. När de var små ville de bara vara med sin mamma hela tiden, men nu har de blivit små tonårsrebeller som rymmer iväg och springer runt i parken när dem känner för det. Extra gulligt var att alla utom en kom ut som tvillingar!

Under 2019 beslutades det om att våra odlingsmarker ska expandera till Djurgården. Aira Garden blir en 1000 kvadratmeter stor odlingsyta bredvid vår nya restaurang Aira. Trädgårdens huvudsakliga uppgift blir att förse restaurangen med örter, blad och blommor. Vi ser fram emot att följa upp arbetet i nästa års hållbarhetsrapport.

UTSLÄPP FÖR TRANSPORT AV ZUCCHINIBLOMMOR

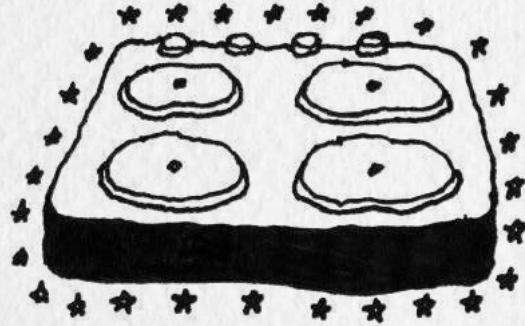
FRÅN ITALIEN FRÅN ULRIKSDAL

557 KILO CO2

2 KILO CO2

Tidigare fraktades zucchiniblommor till våra restauranger hela vägen från Verona i Italien. Idag använder vi oss av våra egenodlade. Och kolla vilken skillnad! Då har vi inte ens beaktat utsläpp från produktionen, eller det faktum att blommorna från Italien kommer inplastade i en plastask. I Köksträdgården plockas de i storback och används samma dag. Till kockarnas stora förskräckelse ackompanjeras de ibland av insekter, som de sedan får lov att skölja bort. Men det är just det som är grejen när man jobbar med biologisk mångfald; dödar man inte insekterna med giftiga besprutningar fortsätter de faktiskt att leva!





ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT

Hållbarhet är alltså inte bara att värna om miljön, det handlar lika mycket om att ta ansvar för vår personal. För att klara av det krävs en ekonomisk grund att stå på - och därför utgör FN:s mål 8 en bas för vårt hållbarhetsarbete. Vi vill att våra medarbetare ska ha en arbetsplats där de känner sig glada, trygga och har möjlighet att utvecklas. Genom att följa kollektivavtal vill vi säkerställa schyssta arbetsvillkor och lika lön för lika arbete. Samtidigt behöver vi som företag hålla oss konkurrenskraftiga och anpassa oss till en samhälls- och teknikutveckling där tillgänglighet blir alltmer centralt.

En bra och trygg arbetsmiljö innebär också att minimera riskerna för att våra medarbetare ska utsättas för skador på jobbet. Kockarna har därför blivit försedda med nya arbetsskor på alla våra restauranger och mattor har satts in i kök och bar för att förebygga halka. Sturehof har dessutom haft ergonomer på plats för att lära medarbetare att lyfta rätt.

För andra året i rad blev dessutom Svenska Brassierier - som enda företag inom restaurangbranschen utsedda till **Karriärföretag 2020**. Utmärkelsen ges årligen ut till 100 arbetsgivare i Sverige som anses vara de mest attraktiva företagen att göra karriär på.



GENOMSNITTLIG ARBETSLÄNGD ÅR 2019
38 MÅNADER
 CIRKA 3 ÅR

Vi vill ha medarbetare som stannar hos oss så länge som möjligt. Därför är det superviktigt att skapa en arbetsplats där det går att utvecklas och göra karriär. För att nå dit har vi genomfört flera utbildningssatsningar för vår för personal. Från kaffe- och vinprovningar till kurser i ledarskap och i service- och säljteknik, samt studiebesök hos olika leverantörer och gårdar. Vi har även försökt förtydliga antalet steg i utvecklingstrappan från nisse till hovmästare. Trots dessa satsningar är det en annan bild som träder fram när vi pratar med vår personal. Många som jobbar på golvet känner inte att de har koll på vad för utvecklingsmöjligheter eller karriärvägar som faktiskt finns. Här kan vi bli mycket bättre, i synnerhet på att kommunicera. Möjligheterna finns ju, men inte om ingen känner till dem.

Nu tar vi en taxi hem tycker jag, vi ska inte ha mer m.

Österlen är så vackert att det gör ont.



WALDERSTEN

Vi försöker vara där du är! På Tavernina kan du beställa mat direkt i vår app - och hämta upp den i kassan ett par minuter senare. På Stockholms Matmarknad har vi numera en onlineshop där du kan beställa hem enkla smidiga och lyxiga middagslösningar. Taverna Brillo tittar också på en liknande lösning nu när de utökar sitt take-awayutbud. Och majoriteten av våra restauranger erbjuder nu hemleverans. Dessutom är vi anslutna till matsvinnräddaren Karma. Vi försöker helt enkelt vara drivande i utvecklingen i en tid då även restauranger digitaliseras och deras tillgänglighet blir allt mer efterfrågad.

SJUKFRÅNVARO 2019

3,8% VARAV 1,3% ÄR LÅNGTIDSSJUKSKRIVNA

SJUKFRÅNVARO 2018

3,5% VARAV 1,1% ÄR LÅNGTIDSSJUKSKRIVNA

Sjukfrånvaro kan ses som en indikator på hur väl personalen trivs på jobbet. Tyvärr har den ökat något sedan 2018. Vi ser ett samband mellan den grupp medarbetare som jobbar mest och korttidssjukskrivningar. Därför har vi sett över våra scheman för att nå en rimlig arbetsbelastning. Vi följer arbetstidslagen och kollektivavtal gällande arbetstid och schemaläggning. Det innebär att en medarbetare bara kan jobba mer än 10 timmar i sträck om det har skett en överenskommelse med medarbetaren och en ledare på förhand. Sturehof har dessutom slutat schemalägga så kallade 'långpannor', det vill säga arbetspass på 11-16 timmar som annars är väldigt vanliga i vår bransch. Puh!

- No Sweden is just a restaurant at Stureplan in Switzerland!



402 MÅLTIDER HAR RÄDDATS

EFTER ATT VI I JUNI 2019 PÅBÖRJADE VÅRT SAMARBETE MED KARMA.

DET MOTSVARAR

211 KG KOLDIOXID-UTSLÄPP

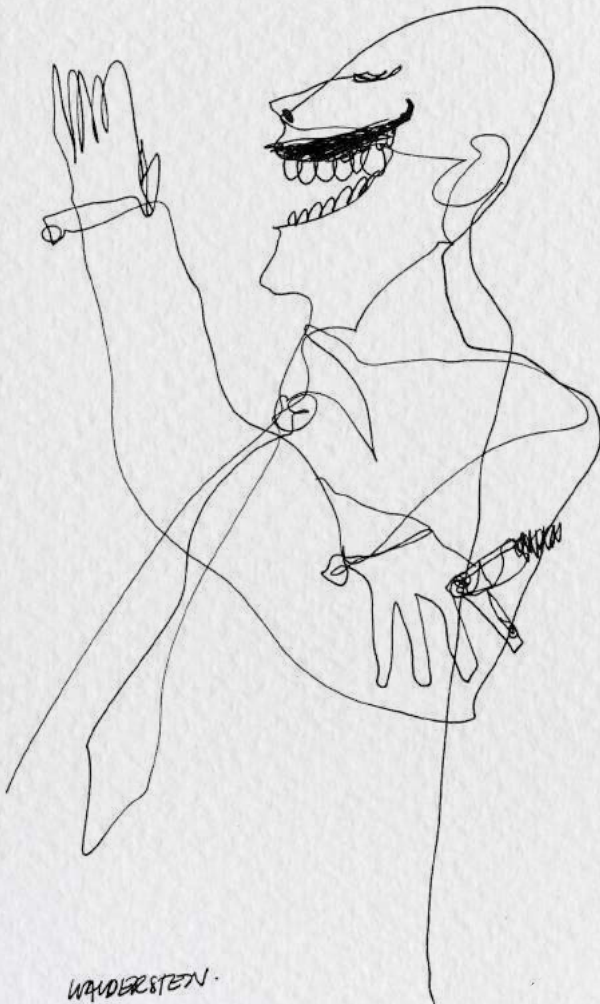
SOM NU BESPARATS VÅR ATMOSFÄR

UNGEFÄR LIKA MYCKET SOM HADE ORSAKATS AV ATT FLYGA FRÅN STOCKHOLM TILL GÖTEBORG!

V i blir i allt större utsträckning kontantfria, vilket både är smidigare för våra gäster och säkrare för personalen då risken för rån och stölder minskar. Luzette har dessutom börjat jobba med en digital betallösning där du kan beställa från mobilen och betala med Swish. Smidigt för en stressad tågresenär som inte har någon tid att spela.

Svenska Brassrier vill jobba för att främja sysselsättningen - särskilt bland unga. Därför tar vi med glädje emot praktikanter på våra restauranger. Under 2019 arbetade 67 stycken praktikanter och 20 stycken prao-elever hos oss, extra kul är att 14 av dem fick fortsatt anställning.

*Göteborg? Ha ha ha
ha ha ha!*

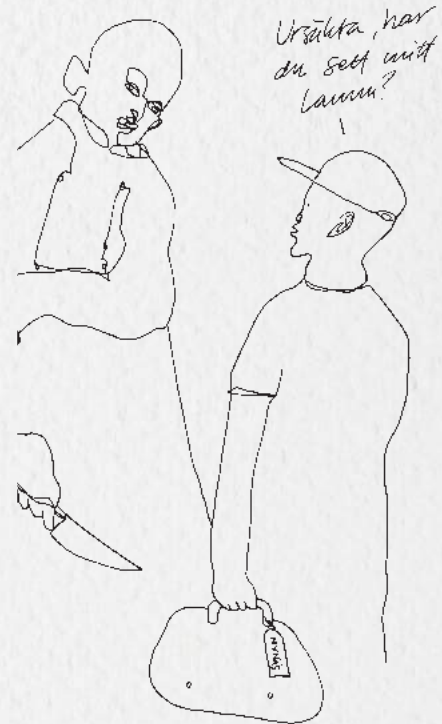


ÅR 2019 VAR KONCERNENS GENOMSNITTLIGA NET PROMOTER SCORE 52

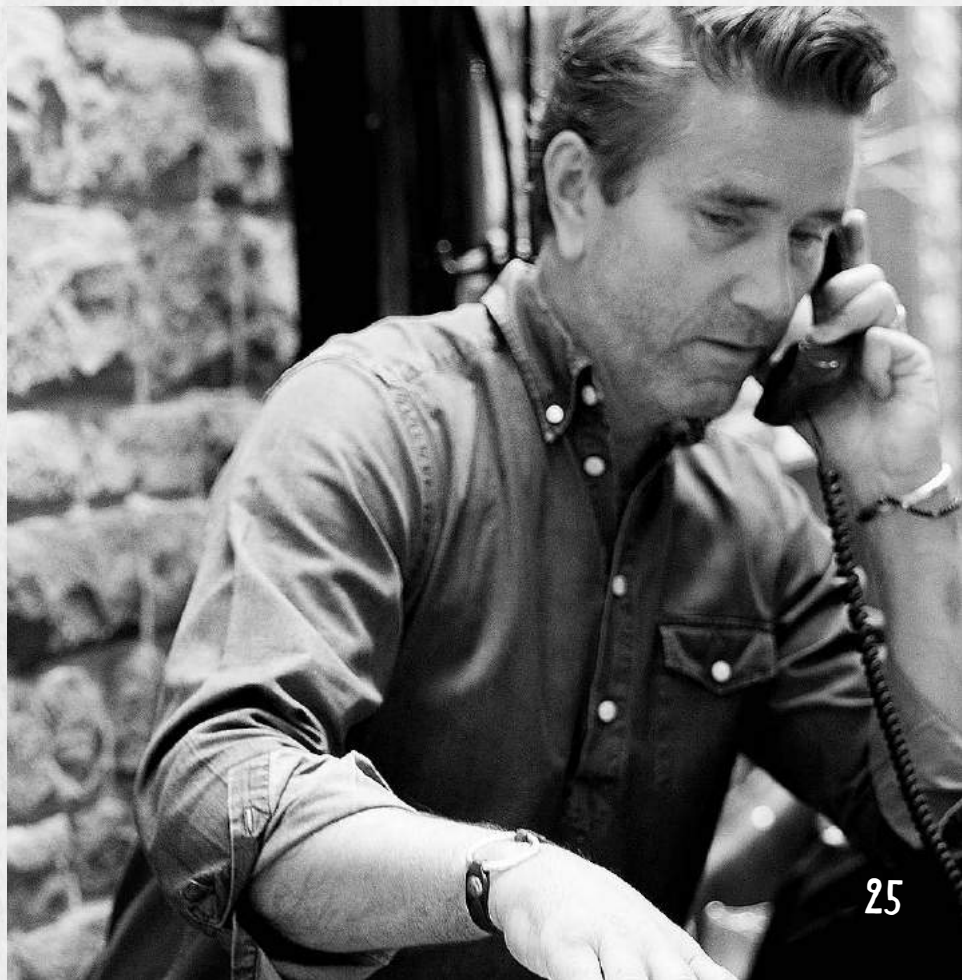


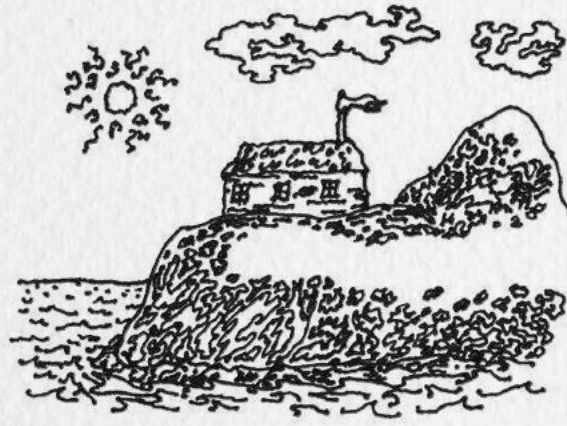
ÅR 2018 VAR GENOMSNITTET 44

NPS är ett mått på gästnöjdhet som bygger på frågan "Hur sannolikt är det att du skulle rekommendera det här företaget till en vän eller kollega?". Frågan besvaras sedan på en skala från minus 100 till 100. Här har vi ökat en bra bit från 2018. Statistiken från 2018 exkluderar dock Sturehof, vars dåvarande bokningssystem inte kunde mäta NPS. Plockar vi bort Sturehof i 2019-statistiken hamnar ändå vårt NPS-score på 50 - en härlig utveckling på ett år!



WANDERSTEN





JÄMLIKHET

Strävan efter jämlikhet utgör kärnan i vårt sociala hållbarhetsarbete.

Att alla - oavsett kön, etnicitet, sexualitet, religion, ålder och funktionsvariation ska känna sig välkomna hos oss oavsett om du är gäst eller anställd. För oss inkluderar jämlikhet även jämställdhet och därför har vi valt att förena FN:s globala mål nummer 5 (jämställdhet) och mål nummer 10 (minskad ojämlikhet).

Vi vill se olika samhällsgrupper representerade i våra arbetslag. Vi jobbar därför aktivt för att våra restauranger ska vara inkluderande och välkomnande miljöer där alla kan känna sig hemma. De senaste åren har Sverige fått många nya tillskott till befolkningen - och som arbetsgivare ser vi det som extra viktigt att värna om de nyanlända som ofta diskrimineras vid rekryteringar. För att vårt samhälle ska bli hållbart anser vi att alla behöver arbeta för att integrera de här personerna på den svenska arbetsmarknaden.

Under 2019 anställde vi totalt fem nyanlända - tre på Luzette och två på Riche. På Sturehof anställdes två nyanlända 2018 som jobbar kvar än idag.

Vi hjälper gärna till med visum och att anpassa våra scheman till SFI vid behov och kan även erbjuda ett antal personalboenden så att personer från andra delar av landet såväl som andra delar av världen enklare ska kunna komma och arbeta hos oss.

Men vi vill bli ännu bättre på att hjälpa personer som har svårt att komma in på arbetsmarknaden. Som en stor aktör har vi möjlighet att hjälpa fler. Ett sätt är samarbetet mellan Taverna Brillo, Jobbtorg Stockholm och Restaurangakademien. Tillsammans har de skapat en utbildning för restaurangbiträden som riktar sig specifikt till kvinnor som står långt ifrån arbetsmarknaden. På Brillo gör eleverna sin praktik och en av dem har lett till anställning. Det här är ett samarbete vi definitivt vill fortsätta med!



EDHRANA! PÅ VÅRA RESTURANGER PRATAS **18** OLIKA SPRÅK
PARDON...

Persiska, spanska, franska, arabiska, finska och turkiska, det är några av de språk som talas av våra anställda. Vi försöker så gott vi kan med att anpassa språket i såväl tal och skrift när det är någon som inte talar svenska. Det händer dock att vi misslyckas med att vara inkluderande i språket, och det är något vi behöver jobba på. All information från huvudkontoret sker dessutom på svenska, vilket definitivt behöver justeras för kommunikationens skull.

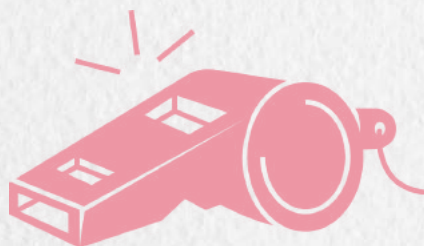


Det finns fortfarande mycket jobb att göra inom restaurangbranschen när det kommer till jämställdhet. Krogen kan vara en utsatt miljö att vistas i som kvinna, där sexism, trakasserier och kränkningar förekommer än idag. Mycket har dock hänt sen #metoo. Den hårda jargongen som tidigare präglat personalstyrkan, både hos oss och i hela vår bransch, har lättats upp. Vi ser även en tydlig beteendeförändring när det kommer till sexuella trakasserier på krogen. Idag upplever vi att personalen är mer uppmärksamma över hur andra betar sig och i större utsträckning vågar säga ifrån.

“Man har en fantastisk sammanhållning på golvet, men jag tror att den sammanhållningen har skapats för att vi har arbetat i en tuff och utsatt miljö - både sett till den interna jargongen och till attityder från gäster, speciellt under kvällstid. Folk är hjälpsamma mot varandra och det jag förundras över är att man har en bra relation med nästan alla.”

- medarbetare på Riche

Arbetet för att nå en fullt jämställd arbetsplats är dock långt från färdigt. När vi tittar på de enkätundersökningar som gjorts ser vi att det kvarstår ett behov av att **lätta upp jargongen och klimatet på våra arbetsplatser**. Medarbetare upplever fortfarande att man inte alltid har lika mycket att säga till om oavsett arbetsroll, och det finns ett fortsatt behov av att utbilda våra ledare i hanteringen av sexuella trakasserier.



Vi informerar löpande om vår visselblåsarfunktion där medarbetare kan anmäla incidenter anonymt. Personalavdelningen har även uppdaterat policyn kring sexuella trakasserier för att lättare kunna agera snabbt vid incidenter. Givetvis strävar vi efter att sådana funktioner inte ska behövas över huvud taget - och jobbar därför även förebyggande med att ta konflikter upp till ytan och samarbeta med varandra. Vi pratar idag mer **öppet kring trakasserier**, såväl interna som externa och genomför årliga medarbetarsamtal samt anonyma enkätundersökningar. Genom det hoppas vi kunna fånga upp de medarbetare som inte vågar tala ut.



ARBETADE TIMMAR
ÅR 2019 **612.000**

UPPDELAT PÅ AVDELNING

MÄN 83%	BAR	17% KVINNOR
MÄN 54%	MATSAL	46% KVINNOR
MÄN 79%	KÖK	21% KVINNOR
MÄN 61%	ÖVRIGT	39% KVINNOR

TOTALT 68% MÄN & 32% KVINNOR

I baren, som vanligtvis är ett mansdominerat yrke, har könsfördelningen blivit något bättre sedan i fjol. I övrigt har det skett en marginell försämring. Könsfördelningen för matsalspersonal är oförändrad, men för kökspersonal och övriga arbetsroller har andelen kvinnor faktiskt minskat ytterligare en procentenhet. Det vill vi förändra och bättra oss till nästa år. Det är en utmaning att anställa fler kvinnor i köket och vi jobbar hårt med att säkerställa god arbetsmiljö. När vi besöker restaurangskolor försöker vi alltid ha en kvinnlig representant från köket för att inspirera tjejerna i skolan att söka sig till oss.

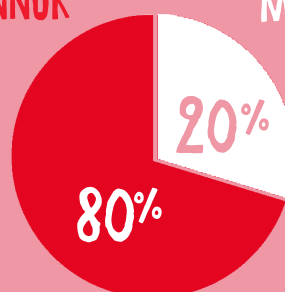
Förändring börjar ofta uppifrån och de senaste åren har vi ansträngt oss ordentligt för att nå en jämlik könsfördelning på ledarnivå. Vi är stolta över att fem av sex restaurangchefer idag är kvinnor. Ser man till samtliga chefspositioner inom företaget är dock endast 34 procent kvinnor. Det är en förbättring sedan föregående år då vi låg på 29 procent. När vi rekryterar ledare ser vi alltid till att intervjua minst en kvinnlig sökande och strävar efter att alltid ha en kvinna som slutkandidat.

KÖNSFÖRDELNING MELLAN RESTAURANGCHEFER

2019

KVINNOR

MÄN



ATT JÄMFÖRA MED I FJOL DÅ KVINNORNA
ENDAST UTGJORDE 20%

(Statistiken är hämtad från våra personalsystem där medarbetare könas automatiskt baserat på personnummer utefter registrerat juridiskt kön.)



Könsfördelningen bland våra utställningar har kraftigt försämrats sedan 2018. Förvisso är konstvärlden på många sätt fortfarande mansdominerad men den här utvecklingen speglar inte vad vi på Svenska Brassrier står för och vad vi anser borde vara möjligt att åstadkomma. Urvalet av konstnärer vi väljer att exponera och stötta måste bättre spegla vår värdegrund.

**TOTALT ANTAL
UTSTÄLLNINGAR ÅR 2019 63**

KÖNSFÖRDELNING MELLAN KONSTNÄRERNA

2019	KVINNOR 33%	MÄN 66%
2018	KVINNOR 46%	MÄN 54%

(Statistiken är baserad på könsidentifierade namn och omfattar endast de temporära utställningarna under 2019, alltså inte den permanenta konsten.)

Under de senaste åren har vi kommit att bli en alltmer etablerad aktör i Stockholms konstvärld. En sådan position ger oss möjlighet att påverka - både genom budskapet vi förmedlar med konsten, men också genom vilka konstnärer vi samarbetar med. Under 2019 har vi haft många projekt och utställningar vi är stolta över. Vi bjöd in talare från manifestationen Artists for Future som demonstrerade för miljön tillsammans med Greta Thunberg. Heja Livet höll en utställning på Taverna Brillo som hyllade kvinnans kropp, där vinsterna gick till den ideella organisationen Tilia som arbetar med ungas psykiska hälsa. Där höll även Jesper Dahl en utställning med Olof Grinds fantastiska bilder som porträtterar queer-par. Därtill arrangerar Sturehof årligen Sápmidagar för att fira samernas nationaldag - med mat, renköttauktioner samt samisk konst och musik. Några få exempel av de drygt 60 utställningar och aktioner vi genomförde i fjol.



Vi erbjuder kontinuerligt och konstant musik-uppträdanden i världsklass - såväl livespelningar som DJ:s i våra barer Bar Brillo, Lilla Baren, Sturehof, O-baren, Riche och Växthusbaren. Liksom konsten vi kurerar har vi ett viktigt ansvar när det kommer till vilka musiker vi väljer att boka. Det är därför en viktig del av vårt jämlikhetsarbete att sträva efter en jämn könsfördelning bland våra musik-framträdanden.

Under 2019 arrangerade vi festivalerna Sommarblomster och Vinterblomster. Till Sommarblomster bokade vi endast kvinnliga artister och till Vinterblomster var hälften av artisterna kvinnor. I november flyttade den beryktade scenen Red Bull Dungen från Slottsskogen på Way Out West till våra lokaler för gästspel på Sturehof, Taverna Brillo och Riche. Även där var hälften av musikerna kvinnor.

Trots det har vi fortfarande en skev könsfördelning när det kommer till musikerna vi samarbetar med. Det är en sak att göra särskilda evenemang för att lyfta kvinnliga artister, men ett hållbart jämlikhetsarbete innebär en kontinuerlig strävan efter jämställda lineups även i det dagliga.



UNDER 2019 ERBJÖD VI
151 LIVESPELNINGAR
 & **830 DJ-SPELNINGAR**

KÖNSFÖRDELNING MELLAN VÅRA DJ:S

2019 **KVINNOR** 38% **MÄN** 62%

2018 **KVINNOR** 31% **MÄN** 69%

(Statistiken är endast baserad på könsidentifierade namn.)



SLUTORD



Slutord

En gång är ingen gång. Två gånger betyder att vi kan börja prata om ett systematiskt arbete. Du har alltså läst Svenska Brasseriets andra hållbarhetsrapport. En årlig uppföljning av vårt företags hållbarhetsarbete, som påminner oss om att hållbarhet inte är ett slutmål, en sista destination dit vi väntas landa någon gång i framtiden. Hållbarhet är en ständigt pågående process som kräver att vi aldrig slutar ifrågasätta våra val och arbetssätt.

Genom att redovisa svart på vitt allt som faktiskt görs på Svenska Brassierier i hållbarhetens namn hoppas vi att våra medarbetare ska känna stolthet för sin delaktighet och förståelse för sin roll. Vi hoppas även att branschkollegor ska inspireras till att jobba mer med de här frågorna, att de ska förstå att det i själva verket inte är så svårt - utan tänka många bäckar små. Små justeringar kan skapa stora förändringar för miljön, som den något mindre portionen piggvar på Riche som besparat haven och miljön fiske motsvarande 270 kilo. Det är nästan lika mycket piggvar som en fullvuxen häst.

Men framför allt gör vi det här för att själva få en översikt och förståelse för vilket jobb som återstår. Vad som inte duger, skulle kunna optimeras eller faktiskt funkar bra. Därigenom vet vi var vårt fokus och extra engagemang kan göra störst nytta.

Med vår egen fiskare Roffe, en förhoppningsvis mer lyckosam skörd på Ulriksdal samt Airas nya odlingsmark hoppas vi att våra gäster ska kunna njuta än mer av våra egna råvaror. Att menyerna fylls av mer egenfiskad fångst och fler grönsaker från våra trädgårdar. Restaurangerna kan inte hålla på och slarva med sopsorteringen - det finns inga ursäkter för att allt avfall inte ska sorteras. Vi behöver också jobba vidare med att lätta på jargongen hos personalen och plana ut alla former av hierarkiska attityder. Svenska Brassierier behöver få in fler kvinnor på restaurangernas chefspositioner och samarbeta med fler kvinnliga musiker och konstnärer.

Covid-19 är en stor och pågående utmaning för oss och hela vår bransch. I skrivande stund är det för tidigt att fullt förstå vilka konsekvenserna pandemin medför för vår verksamhet. Klart är att 2020 för med sig förändrade förutsättningar och nya villkor för hur du driver restaurang. Därför kommer gissningsvis Svenska Brasseriets primära fokus under året vara att hantera pandemins följder. Ett arbete som kommer genomsyras av vår hållbarhetspolicy, där vi värnar om vår personal, ekonomi och det avtryck på miljön som blir kvar.



”

Det första jag känner när jag läser vår rapport och vad jag hoppas du som läsare upplever är stolthet. Vi pratar inte bara utan vi agerar och arbetar med hållbart företagande från tre vinklar. Jag upplever att vår koncern under året tagit till sig begreppet hållbarhet och utvecklat förståelsen för alla delarna. Interna initiativ till förbättring har kommit från förståelsen. Alla medarbetare fick under året utbildning i vårt arbete och exempel från hållbarhetsrapporten lyftes fram på greppbart vis. Jag är extra stolt över utvecklingen av kvinnliga ledare i koncernen som dessutom lett till ökad gästnöjdhet, personalnöjdhet och lönsamhet. Det är hållbart företagande!

- Niklas Johansson,
VD för Svenska Brassierier

ORD FRÅN



RESTAURANGCHEFERNA

ÖVER 15 000 PERSONER
KOM OCH ÅT JULBORD
PÅ ULRIKSDAL!

”

Fanny Sturén

Restaurangchef på Ulriksdals Vårdshus



Vad hände under 2019 som du är stolt över?

- Vi är 60% kvinnor i ledningsgruppen när vi börjar 2020, vi vägde matavfallet under julbordet, våra får fick friska lamm och Maria fixade en badstege till vår brygga så man kan bada efter sitt arbetspass!

Vad är fokus under 2020?

- Vi vill att vår nya restaurang Emmer blir en succé! Emmer kommer ha ännu tydligare fokus på vår egen odling men också grönsaker och närproducerat i stort. Utöver det hoppas jag att vi får ett riktigt bra odlingsår. Jag vill att vi under 2020 sätter tydligare mål för hur vi ska jobba mer cirkulärt på den här platsen.

”

Matilda Jackson

Restaurangchef på Riche & Teatergrillen

Vad hände under 2019 som du är stolt över?

- Vi har jobbat jättemycket med att ha en bra stämning bland all personal och det har gett effekt, just nu känns det som att alla har kul tillsammans på jobbet!

Vad blir fokus under 2020?

- Arbetsmiljö och ledarskap är två av de viktigaste frågorna för 2020. Det finns mycket att göra där!

PÅ RICHE SÅLDES ÖVER
15 000 PORTIONER KÖTTBULLAR.
DET RÄCKER NÄSTAN TILL
EN KÖTTBULLE VAR TILL ALLA
LULEÅS INVÄNARE!



STUREHOF SÅLDE ÖVER
14 000 PORTIONER TORSK!

”

Thomas Mortensen

Restaurangchef på Sturehof

Vad hände under 2019 som du är stolt över?

- Vi har förstärkt vår egen produktion, dels med odlingsmarken på Ulriksdal, dels genom att vi anställt en egen fiskare till vår båt. Dessutom har vi förstärkt samarbetet med Smögens fiskauktion och andra små producenter. Jag är också stolt över att vi har förbättrat våra rutiner för att källsortera bättre.

Vad blir fokus under 2020?

- Jag vill rusta våra ledare med bra handlingsplaner för att stävja hård jargong och trakasserier.

”

Lisa Björkman

Restaurangchef på Taverna Brillo

Vad hände under 2019 som du är stolt över?

- Efter ett tufft 2018 har vi äntligen fått snurr på vår verksamhet och ser en betydlig ökning i nöjdhet från både gäster och medarbetare.

Vad blir fokus under 2020?

- Vi fortsätter att hålla fokus på ekonomisk-, och social hållbarhet.

TAVERNA BRILLO SÅLDE
172 000 BÄRS!
LYCKLIGTVIS UPPDELAT
PÅ FLERA SÄLLSKAP.

”

Björn Wallentin

Restaurangchef på Luzette 2019



Vad hände under 2019 som du är stolt över?

- Under 2019 har vi tagit in tre nyanlända i vår personalstyrka, där vi även hjälpt till med boende. Vi har lyckats skapa en härlig och välkommande miljö bland vår personal - och det har varit extra häftigt att följa de nya tillskottens resa och se hur de lyckats bygga upp ett nytt liv!

Maria Carboni

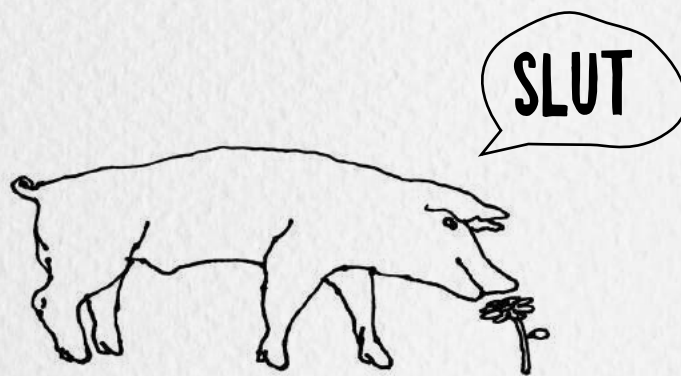
Restaurangchef på Luzette 2020

Vad blir fokus under 2020?

- Vår största förändring nu blir att gå mera mot vardera säsong i våra menyer. Vi sätter kvartalsmenyer för bästa säsongsfokus hela året runt.

LUZETTE NÄSTAN TRE-
DUBBLADE FÖRSÄLJNINGEN AV
KAFFE JÄMFÖRT MED 2018
TILL 60 000 KOPPAR!
ETT EXTRA UTTRÖTTANDE ÅR
FÖR VÅRA GÄSTER KANSKE?





SVENSKA BRASSERIER

FÖRFATTARE - JOHANNA GULLIKSEN | REDAKTÖR - SAMIR YOSUFI | GRAFISK DESIGNER - MATILDA KAHL
JUNI 2020 - STOCKHOLM | SVENSKABRASSERIER.SE | KONTAKT: FANNY STUREN - FANNY@SVENSKABRASSERIER.SE