

**SVENSKA**

**BRASSERIER**

**HÅLLBARHETSBERÄTTELSEN**

**ANNO 2020**

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



WANDERSTEN

# INNEHÅLLS- FÖRTECKNING



<b>INTRODUKTION</b> .....	<b>1</b>
- ÄR VI HÅLLBARA? .....	<b>3</b>
- VILKA ÄR VI? .....	<b>4</b>
- DET HÄR ÄR HÅLLBARHET FÖR OSS .....	<b>5</b>
- SAMMANFATTNING .....	<b>6</b>
<b>RESULTAT</b> .....	<b>8</b>
- HAV OCH MARINA RESURSER .....	<b>9</b>
- EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD .....	<b>13</b>
- ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT .....	<b>19</b>
- JÄMLIKHET .....	<b>27</b>
- HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION .....	<b>33</b>
<b>SLUTORD</b> .....	<b>39</b>



# INTRODUKTION

# ”ÄR VI HÅLLBARA?”

## PUH SÄGER VI BARA!

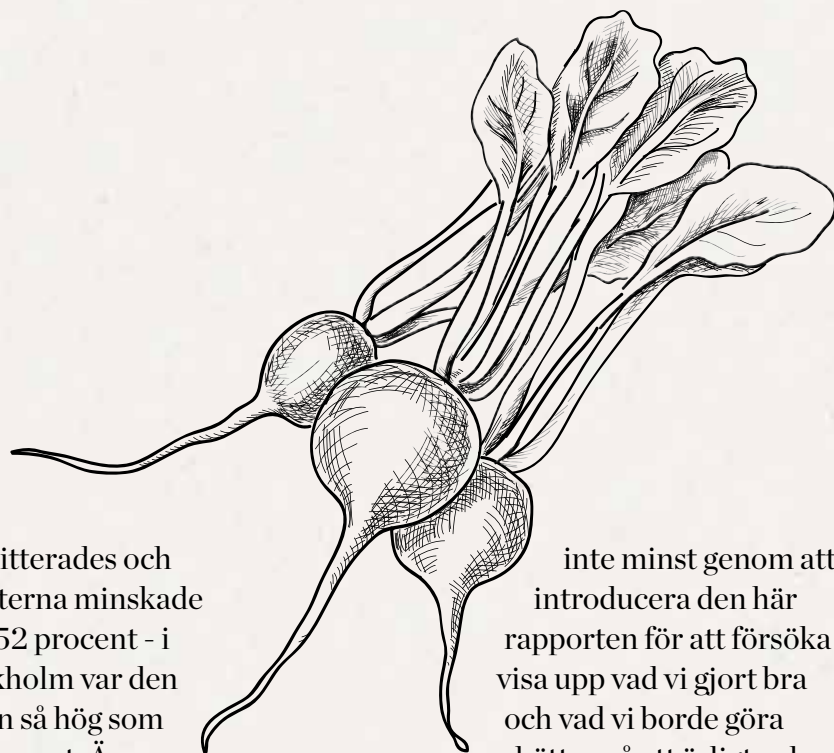
2020 är över och det är dags att summera det gångna året i vår tredje hållbarhetsrapport.

Även om den tar avstamp i våra hållbarhetsmål kommer den oundvikligen också handla om pandemin - den som har genomsvrat världen i allmänhet och inte minst vår bransch och vårt företag i synnerhet. På en enda dag gick våra restauranger från fullsatta till praktiskt taget tomma medan regeringar, företag och medborgare drabbades av panik - något liknande hade inte hänt i vår tid!

Enligt vår branschorganisation Visita varslades mer än 20 000 anställda under 2020, över 60 000 individer korttids-

permitterades och intäkterna minskade med 52 procent - i Stockholm var den siffran så hög som 60 procent. Ännu en dyster sanning är att konkurser och rekonstruktioner ökade med 34 procent mot 2019. Vår egen omsättning gick ner med över 30 procent. Med det i bakhuvudet är vi minst sagt tacksamma att Svenska Brassierier står kvar när många andra fallit. Och även om framtiden är svår att sia om och pandemin fortfarande är vardag för oss, har vi börjat se något av ett ljus i slutet av tunneln.

För tre år sedan tog vi ett seriöst tag om vårt hållbarhetsarbete,



inte minst genom att introducera den här rapporten för att försöka visa upp vad vi gjort bra och vad vi borde göra bättre på ett ärligt och transparent sätt. Är det något det gånga året påmint om är det att långsiktighet och hållbarhet är livsviktigt för en verksamhet som vår. Dessutom behöver vi vara ödmjuka inför att även framtiden kan föra med sig nya prövningar. Då måste vi vara redo.

• • •

**Fanny Sturén**  
Hållbarhetschef  
fanny@svenskabrasserier.se

## VILKA ÄR VI?

2020 utgjordes Svenska Brassrier av sju restauranger men desto fler avdelningar. Aira, vår nya restaurang på Djurgården, öppnade upp dörrarna i mars och blev direkt en succé på den gastronomiska scenen. Ute på Ulriksdals Vårdshus hände det också grejer. I den nyrenoverade matsalen öppnade restaurang Emmer med fokus på grönsaker, mat i säsong och självklart odlingen direkt utanför. Dessutom öppnades trädgården upp för besökare med grill och fika utomhus hela sommaren. Inne på Taverna Brillo öppnade Brillo Pizza

medan vi nere i källaren kickade igång vårt första "dark kitchen" för att kunna leverera högklassig mat hem till våra gäster. 2021 döpte vi dessutom om Stockholms Matmarknad till Sturehofs Matmarknad - för det är ju ändå kockarna på Sturehof som lagar middagskassarna.



A I R A STURE HOF,

**RICHE**

**ULRIKSDALS  
VÅRDSHUS**

**TAVERNA** *Brillo*



## VAD HÄNDE UNDER 2020?

VI OMSATTE

**321**  
MILJONER  
KRONOR

VI KÖPTE MAT  
& DRYCK FÖR

**91**  
MILJONER  
KRONOR

VI SÅLDE TOTALT

**356.988**  
VARMRÄTTER

VI VAR ARBETS-  
GIVARE ÄT

**317**  
FANTASTISKA  
MEDARBETARE

VI SERVERADE

**422.774**  
HUNGRIGA  
MATGÄSTER

VI SÅLDE  
TAKEAWAY FÖR

**14**  
MILJONER  
KRONOR

# DET HÄR ÄR HÅLLBARHET FÖR OSS

”En hållbar utveckling är en utveckling som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov”. Så formulerade sig Gro Brundtland, Norges före detta premiärminister och den FN-kommissionär som på 70-talet lade grunden för det globala hållbarhetsarbetet.

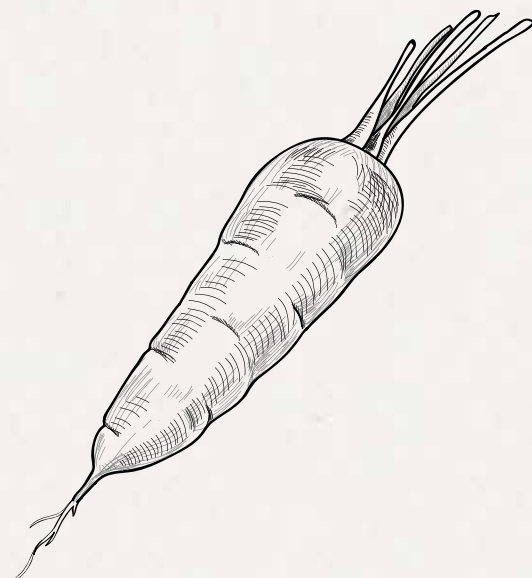
Ordet hållbarhet har med tiden blivit superpoppis och används idag i var och vart annat sammanhang. Framför allt börjar det bli svårt att förstå, vad betyder det egentligen när det finns så många användare och tolkningar? För oss handlar det om att se vår verksamhet över en slags lång horisont. Var befinner vi oss på den idag men framförallt, hur ser vi till att fortfarande finnas på den om 50 år?

Miljö, människa och ekonomi är som sagt de tre benen vi står på för att kunna blicka framåt. Alla är lika viktiga för att komma vidare och vi strävar efter att hitta den perfekta balansen för just vårt företag. Med de tre benen till grund vill vi sedan fokusera hållbarhetsarbetet på de delar av vår verksamhet som vi anser att vi har störst möjlighet att påverka och förändra.

Inom ramen för Agenda 2030 har FN tillsammans med regeringar världen över kommit överens om hur vi ska röra oss mot en rättvisare värld där resurser delas lika och miljön får fokus, det är det som brukar kallas FN:s globala mål. Det är utifrån de globala målen vi har identifierat och valt ut vilka delar av vår verksamhet vi ska fokusera vårt hållbarhetsarbete på.

De här delarna är jämställdhet (mål 5), anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt (mål 8), minskad ojämlikhet (mål 10), hållbar konsumtion och produktion (mål 12), hav och marina resurser (mål 14) samt ekosystem och biologisk mångfald (mål 15). För att hålla oss till fem områden har vi valt att förena målen jämställdhet och minskad ojämlikhet, de redovisas under ett gemensamt kapitel.

Trots allt som hänt det gångna året är vi fortsatt en stor aktör. Det kommer med ett lika stort ansvar, som dessutom sträcker sig bortom vår egen verksamhet. Det är lite som Pippi säger: “Den som är väldigt stark måste också vara väldigt snäll”. Det är vår skyldighet.



## DE MEST RELEVANTA MÅLEN FÖR SVENSKA BRASSERIER ÄR:

- 5 JÄMSTÄLLDHET**
- 8 ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR & EKONOMISK TILLVÄXT**
- 10 MINSKAD OJÄMLIKHET**
- 12 HÅLLBAR KONSUMTION & PRODUKTION**
- 14 HAV & MARINA RESURSER**
- 15 EKOSYSTEM & BIOLOGISK MÅNGFALD**

# SAMMANFATTNING

För dig som inte orkar läsa hela vägen sammanfattar vi det viktigaste från de kommande sidorna här. Trots en pågående pandemi har vi fortsatt att skriva på verksamheten och genomföra saker som förhoppningsvis tar oss vidare på rätt väg. Men här finns också sånt vi behöver göra bättre för att på riktigt bidra till en hållbar värld.

I förra årets rapport berättade vi att en inköspolicy var på gång - nu är den äntligen på plats. Vi är stolta över att kunna påbörja arbetet mot hållbarare inköp, så som 100 procent svenskt nötkött och fläskkött, ECC-standard på vår kyckling, ingen palmolja och grönsaker i säsong. En annan hjälp på vägen är vår odling som verkligen tagit fart.

”  
**8% AV ALL  
FRUKT &  
GRÖNT FRÅN  
ULRIKSDAL**  
”

Drygt åtta procent av all frukt och grönt som köptes in i fjol kom från vår trädgård vid Ulriksdals Vårdshus. Dessutom har vi kunnat förse våra restauranger med blommor som vi odlat själva istället för att köpa in. Inte bara vackrare i vaserna utan också mer hållbart för miljön.

Fisk står oss ju varmt om hjärtat och för första gången anställde vi i fjol en heltidsfiskare till vår båt SM4 Taronna. Över 2 ton strömming togs upp och vi ser fram emot ännu mer. Däremot är vi mindre stolta över den odlade laxen som är betydligt vanligare på våra restauranger än strömmingen. Laxen är ett problem vi har svårt att tackla, vi hittar ingen bra ersättare och vi har inte den ekonomiska styrkan att säga nej till den odlade. Vi fortsätter gnugga lösningar och hoppas att våra kök kan hitta andra alternativ under tiden.





Våra medarbetare är hjärtat av vår verksamhet och därför har vi under året framför allt kämpat med att behålla jobben. Det har skett på bekostnad av andra insatser, till exempel har vi inte kunnat satsa lika mycket på kompetensutveckling som vi hade önskat. Samtidigt visar vår årliga medarbetarundersökning att 97 procent av våra anställda känner sig motiverade på jobbet och det är vi väldigt stolta över. Däremot visar samma undersökning att jargong fortfarande är ett problem på våra arbetsplatser, dessutom med en negativ trend. Det tar vi på allvar och har flera åtgärder på plats för att tackla problemen under 2021. Det är aldrig okej att bete sig dåligt mot en kollega, vi har nolltolerans mot trakasserier och dålig jargong.

När det kommer till jämställdheten på Svenska Brassierier ser vi både positiv och negativ utveckling jämfört med i fjol. Tre av tio timmar hos oss arbetas av kvinnor. I matsalen är det praktiskt taget jämställt men

i både barerna och köken är det skevt. Det ser vi även bland våra nyanställningar, knappt sju av tio är män.

”  
**58% AV  
 VÅRA CHEFER  
 ÄR KVINNOR**  
 ”

På chefsidan ser vi däremot en enorm förändring, 58 procent av våra chefer är kvinnor. Förhoppningsvis spiller könsfördelningen i ledarskiktet över till våra övriga avdelningar och inspirerar fler kvinnor att söka sig till oss.

Sist men absolut inte minst har vår digitala omställning fått en ordentlig skjuts. Vi hade helt enkelt inget val. När gästerna slutade komma till restaurangerna fick vi öka vårt digitala utbud. Det ledde till att

10 000 leveranser av färdigmat och nästan 3 000 middagskassar lämnade våra kök. Det motsvarar drygt 4 procent av vår totala försäljning men vi ser det bara som en början, oavsett vad som händer i världen kommer vi fortsätta utveckla vårt utbud för den som vill ta med sig vår mat hem.

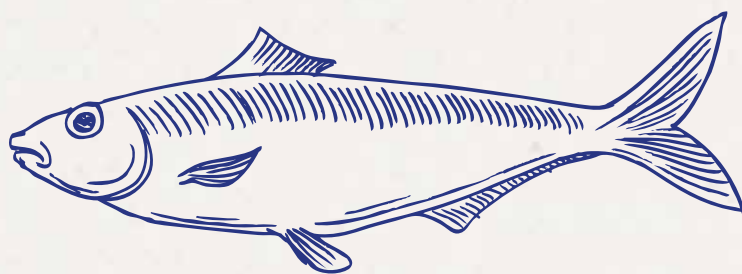
”  
**10 000  
 LEVERANSER  
 AV FÄRDIGMAT**  
 ”





# RESULTAT

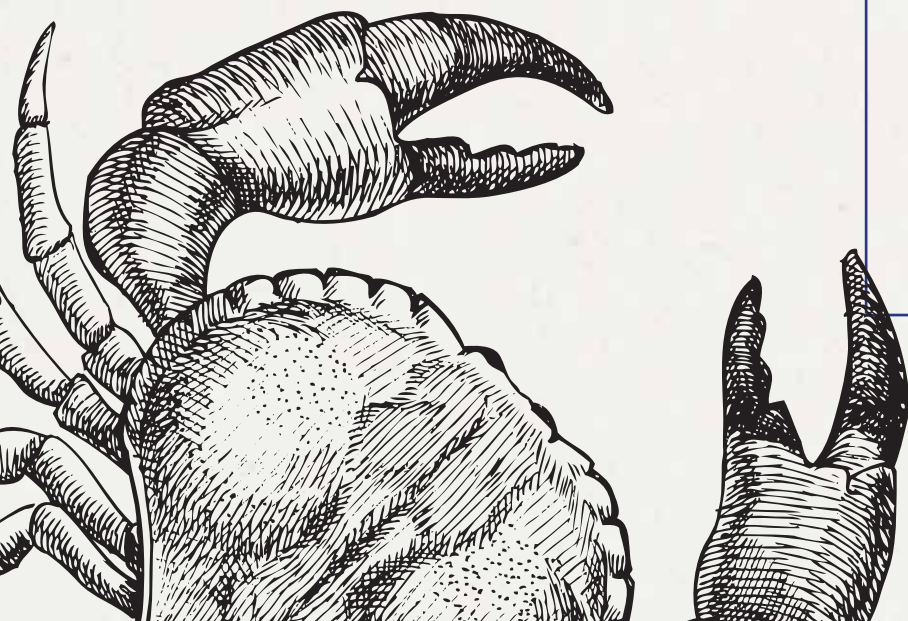
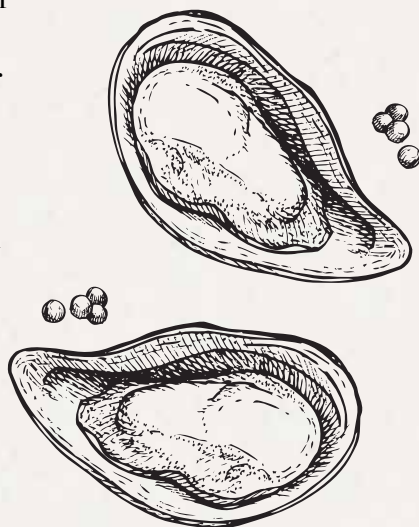
# HAV & MARINA RESURSER



Vi älskar fisk och skaldjur! Med tanke på att allt en gång i tiden startade för oss med Sturehof är havet något som vi håller extra kärt. Därför är FN:s mål 14, hav och marina resurser, ett självklart fokus för Svenska Brassierier. Vi har under många år försökt göra så gott vi kan för att servera den färskaste och bästa fisken som går att få tag i. Till exempel genom vår heltidsanställda fiskinköpare Niclas Lundgren som handlar fisk och skaldjur direkt från auktioner såväl som av leverantörer. Vi har även startat ett fiskrenseri vilket gör att vi är förstahandsmottagare av fisk, inga mellanhänder och omvägar här inte. Dessutom har vi ju SM4 Taronas, vår egen fiskebåt.

Visst, fisk och skaldjur är både nyttigt och gott, men hur bra är industrin och produktionskedjan för haven? Under året har dokumentärer som "Seaspiracy" fått stort genomslag och bidragit till att debatten om fisket fått nytt liv. Mot bakgrund av det känner

vi att vi trots allt är på rätt väg med vår egen hantering av fisk. Till exempel värderar vi småskaligt fiske över branschens olika märkningar, testar nya produkter som landodlad regnbågslox, köper in bifångst och fiskar själva. Med det sagt behöver vi ändå ständigt utvärdera och omvärdera vårt avtryck på haven för det finns alltid mer att göra och vi är långt ifrån perfekta.



**TOTALA INKÖP  
2020**

**NÄSTAN 20 TON  
SKALDJUR**  
19 891 KG

**UNGEFÄR 60 TON  
FISK**  
60 049 KG

**138 263 STYCKEN  
OSTRON**

VAR TREDJE GÄST  
HAR BESTÄLLT ETT  
OSTRON VAR

Under ett år med färre gäster sjönk naturligtvis våra inköp av fisk och skaldjur. Fisken minskade med 40 procent. Däremot åts det en hel del ostron, inköpen av skaldjur backade "bara" 35 procent. Dessutom har vi fått en ny ostronleverantör. Efter 15 år med vår förra ser vi nu fram emot ett långvarigt samarbete med Divinoil och Louis Grünthal i spetsen - han vet vilka de bästa ostronen är.

Sedan några år tillbaka har vi en egen fiskebåt, SM4 Taronas. Från början var det mer av ett hobbyprojekt men i fjol började Rolf Nilsson jobba heltid på båten. Flera dagar i veckan, i princip hela året om, lägger Rolf nät längs Norrtäljekusten. Fångsten går direkt till vårt fiskrenseri för att sedan serveras på tallriken på någon av våra restauranger - eller säljas över disk på Sturehofs Matmarknad.

Förutom att kunna leverera färsk fisk bidrar båten med mer än så. Vid åtta tillfällen har totalt 14 medarbetare varit ombord på båten för att göra studiebesök hos Rolf. Dessutom har både restauranggäster och leverantörer följt med på tur. Den viktigaste lärdomen av det? Att vägen från hav till tallrik egentligen är väldigt kort - men också resurskrävande. Vi ser fram emot att ta emot fler gäster på båten kommande år!

Genom vår lilla båt har vi också fått insikt i fiskepolitik. Även om SM4 Taronas har licens för att fiska torsk är det förbjudet att göra det i Östersjön. Samtidigt åker stora trålare och praktiskt taget sopar banan ren på alla typer av fisk, där torsken såklart slinker med. Vad händer med den fångsten? Ingen vet helt säkert



Vår alldeles egna SM4 Taronas.

men en kvalificerad gissning är att den framförallt går till foder för den odlade laxen i Norge. En stark aktör som gärna låter

trålarna gå under radarn. Det är tydligt att ekosystemet i Östersjön är ur balans och om du frågar oss så måste trålarna bort!

## TOTALT FISKADES

**2 TON** 2025 KG

FISK PÅ SM4 TARONA

SM4 TARONA STOD FÖR

**3,4%**

AV ALL FISK PÅ KONCERNEN 2020 - EN SIFFRA VI GÄRNA SER ÖKAR.



85% AV DET, ALLTSÅ 1,7 TON, UTGJORDES AV STRÖMMING

FÖRUTOM STRÖMMING FISKADES DET ÄVEN NORSLAKE, SIKFISKAR, ABBORRE, ÖRING, RÖDSPÄTTA OCH SUTARE.



Är det dags att snacka om laxen, förlåt elefanten i rummet? Om det är något vi inte kan stå rakryggade inför är det att vi serverar odlad lax, allt som oftast rimmad, rökt eller gravad. Oavsett märkning anser vi inte att den är hållbar. Vi skulle kunna skriva en uppsats om varför men i slutändan handlar det om att den odlade laxen och industrin bakom inte skyddar eller gynnar våra hav, vilket är något vi brinner för. Men det är svårt att hitta en ersättare och så länge våra gäster fortsätter beställa lax i så stora mängder har vi inte den ekonomiska hållbarheten att ta bort den, särskilt inte i rådande tider.

Istället försöker vi hitta bättre alternativ. Ett sånt är vild lax, när den är i säsong. Tidigare har vi köpt landbaserad odlad regnbåglax från Åland men under det senaste året har tillgången varit oregelbunden vilket gör det svårt att använda den som ersättare. Vi har även hittat en odlad lax från Färöarna som är helt antibiotikafri men priset gör att den passar bättre i fiskdisken på Sturehofs Matmarknad. Det är helt enkelt svårt att hitta en reko lax som odlas utan antibiotika och får ekologiskt foder.



# INKÖP AV LAX 2020

**18 TON** 17 728 KG

▶ DET MOTSVARAR  
30% AV VÅRT  
TOTALA INKÖP  
AV FISK

NORSK ODLAD LAX STOD FÖR

**87%** 15 523 KG

VILD LAX & ODLAD REGNBÅGE

**13%** 2205 KG

Under pandemin fick norrmännen svårt att exportera sin fisk till de stora marknaderna i Kina och Ryssland. Stora mängder blev över och priset dumpades - ibland kunde priset på norsk lax vara lika lågt som för 40 år sedan. Pandemin har verkligen visat hur globalt, men även känsligt, vårt matsystem är.



Vårt fiskrenseri utvecklas ständigt och är numera en del av Sturehof. Två heltidsanställda sköter allt arbete från filéering, styckning, portionering, rensning, gravning och rimning. Dessutom gör de skaldjurskok med hjälp av Sturehofs kockar. Där har vi bland annat testat att göra boquerones på nors men även inlagd strömming som vi tycker är riktigt gott.

Tack vare fiskrenseriet kan vi även handla direkt från auktionerna och dessutom ta tillvara på de delar av fisken som annars skulle ha slängts. Här hamnar även den fisk vi fiskat själva. 27 procent av alla våra fiskinköp gjordes direkt från auktionerna i Stockholm, Danmark och Smögen. Genom att köpa från auktioner har vi bättre kontroll på vilka båtar och vilka hav vår fisk kommer ifrån.

# INKÖP AV FISK VIA AUKTION

2020

**16 TON** 16 359 KG

ALLTSÅ 27%  
KÖPTES IN VIA AUKTION

2019

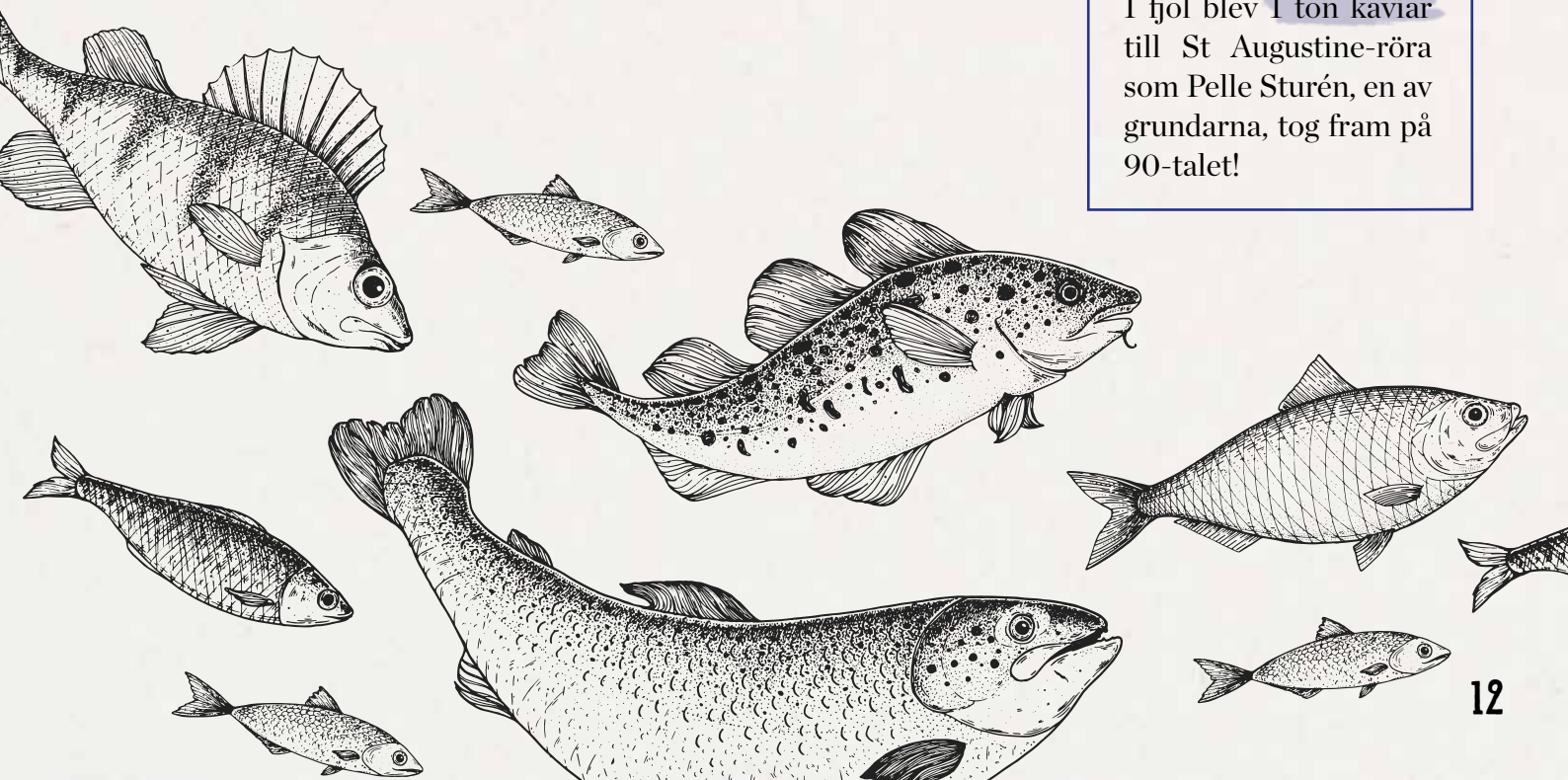
**25 TON** 25 418 KG

ALLTSÅ 24%  
KÖPTES IN VIA AUKTION

Även om inköpen av fisk och skaldjur har gått ner 40 procent på grund av pandemin så är vi glada att en allt större andel kommer från auktioner jämfört med 2019. Det är dessutom glädjande att en tredjedel köptes in via Stockholms fiskauktion under 2020. Det motsvarar 5 ton.

**1806** BURKAR SLOTTSS KAVIAR

Ett besök på Sturehof är inte detsamma utan den kända romröran. Den ställs fram tillsammans med knäckebrödet så fort man sätter sig ned. I fjol blev 1 ton kaviar till St Augustine-röra som Pelle Sturén, en av grundarna, tog fram på 90-talet!



# EKOSYSTEM & BIOLOGISK MÅNGFALD

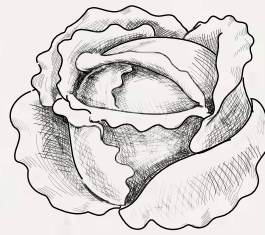




Vårt arbete kring ekosystem och biologisk mångfald grundar sig först och främst i vår egen odling - det gröna hjärtat av företagets råvaruförsörjning. Det är här vi kan zooma in på hur en hållbar livsmedelsproduktion rent praktiskt kan ske. Men självklart räcker inte odlingen till, vi behöver även se över vad vi köper in, varifrån och från vem, för att verkligen kunna jobba efter FN:s femtonde hållbarhetsmål.

Under fyra säsonger har trädgårdsmästarna, med Maria Hult i spetsen, lärt känna markerna och jordmånen ute på Ulriksdals Vårdshus för att kunna optimera avkastningen av deras arbete. Ett resultat av det är att odlingen under säsong kan leverera både blommor till vaserna såväl som grönsaker på tallriken till alla våra restauranger. 2020 var ett märkligt år även för odlingen, trots det såg vi resultat av det hårda arbetet som lagts ner. För hårt arbete, det kan man verkligen hävda att grönsaksodling är.

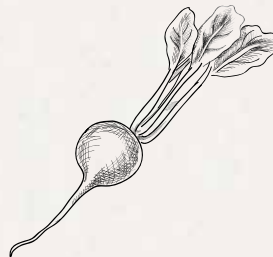
Odlingen är inte bara till för att producera grönsaker, precis som med SM4 Tarona vill vi även utbilda och dela kunskap om saker som råvaruförsörjning, biologisk mångfald och vikten av en bra jordmån. Under tre tillfällen 2020 hjälpte 22 personer till ute på fältet. Tolv av dessa var medarbetare medan tio var utifrån. Ju mer desto bättre och vi hoppas se ännu fler kommande år.



Under säsong är vi helt självförsörjande på sallad och i fjol sådde trädgårdsmästarna 1500 salladshuvuden per vecka. Åtta veckor från frö till tallrik ger den bästa produkten vi har.



Kål är även populärt hos oss och på fältet odlas det svart, grön och röd bladkål som skördas hela vägen från maj till november. Det är den produkt, förutom torkade blommor, som varar längst över året.



Eftersom det är svårt att hitta svenska rädisor med bra hållbarhet då bladen gärna vissnar snabbt, började vi odla egna. De odlas i lådor så man kan vattna jämnt och både sniglar och jordloppor håller sig borta.



2020 testade vi även att odla majs och vilken succé! Otroligt söta och goda majscolvar som det blir fler av 2021.



# 8,7%

AV KONCERNENS INKÖP  
AV FRUKT & GRÖNT KOM  
FRÅN VÅR EGEN ODLING

Pandemi-året visade sig även på odlingen. Uppstarten i mars blev försenad och när väl trädgårdsmästarna fick upp farten hade restaurangerna tappat försäljning vilket ledde till överskott på fältet. Produktionen justerades till sensommaren men då fick restaurangerna lite fart igen. Svängningarna i restaurangbranschen är helt enkelt snabbare än den i naturen. Men i slutändan gav arbetet resultat, nästan 9 procent av koncernens totala inköp av frukt och grönt kom från odlingen.

“

*2020 var året då restaurangbesökarna hittade ut i vår odling. Det var många som tog en sväng ut på fältet i samband med sin måltid och det tycker vi är så himla roligt. Vi älskar att prata om vad vi egentligen gör och varför - så många timmar lades på att berätta, inspirera och förklara hur vi odlar, vad vi odlar och varför en restaurangkoncern satsar på ett projekt som det här. Vi har aldrig varit stoltare över vad vi gör!*

”

**- Maria Hult**  
Trädgårdsmästare



I fjolårets rapport kunde vi berätta att vår inköspolicy äntligen hade formulerats. En grundpelare som vi numera lutar oss mot för alla de råvaror som köps in och serveras på våra restauranger. Den tog lite längre tid än väntat att få ihop men nu finns den att läsa i sin helhet på vår hemsida och 2021 är året då den implementeras. För att summera den kort är huvuddragen att vi vill se mer grönt på tallriken, ännu tydligare vill jobba i säsong och när vi väl serverar nöt- och fläskkött ska det vara svenskt. Vi har också valt att köpa kyckling enligt ECC-standarden som har utformats av bland annat Djurens Rätt. Vi tycker att även kycklingar ska ha

det så bra som möjligt. Självklart för vår nya policy med sig en rad utmaningar. Kockar måste tänka om och till exempel låta bli att köpa sparris eller hallon när råvarorna inte är i säsong i Sverige. Svenskt kött är 100 procent rätt men både tillgång och pris kan ställa till. Enskilda flaskor vin skapar en härlig dynamik i vinlistan men hur hållbart är det att importera små kvantiteter?

I ett nästa steg vill vi även utforska möjligheten att jobba med mindre mejerier för alla våra mejeriprodukter. Det kan bli en ordentlig prövning med tanke på hur mycket vi faktiskt behöver köpa in. Men även om priset kan

bli högre känns det helt rätt att stötta mindre producenter och samtidigt få tillbaka mat med högre kvalitet. Men innan vi är där ska vi skicka ut blanketter till alla våra leverantörer för att se om de också bryr sig om biologisk mångfald lika mycket som vi. Det ska bli spännande att följa upp arbetet kring policyn i nästa års rapport.





I ett försök att återskapa ett kretslopp på Ulriksdal bidrar våra får inte bara med kel och gos utan även med betning och gödsling av våra marker. 2020 föddes sex nya lamm varav fem tackor. Det tackar vi för då vår äldsta tacka är 13 år, vilket är äldre än genomsnittslivslängden för ett får. Nu ska de få växa till sig innan de kan få nya lamm, vilket sker tidigast nästa år.

Sedan några år tillbaka odlar vi även blommor på fälten. En åttondel av odlingen tillägnas

blommor och andra växter vi kan smycka matsalarna med. Det hela har gett resultat. Sedan 2017 har inköpen utifrån av blommor och växter minskat med 87 procent. Pandemin har nog ett finger med i spelet också men oavsett vad är vi glada att vara helt självförsörjande på dekorationsväxtlighet nio månader om året. Vår florist Ella Rolf är med och bestämmer fröerna och under 2020 välkomnade vi grön rävsvars, blomstermorot, zinnia, rosenkära, tuppkam och klint



INKÖP AV BLOMMOR HAR  
SEDAN 2017 MINSKAT

87%

9 MÅNADER OM ÅRET ÄR VI  
DESSUTOM HELT SJÄLVFÖRSÖRJANDE  
PÅ BLOMSTERDEKORATION

till vår flora. Flera av blommorna och växterna torkas dessutom så att vi kan sprida lite färg även under den mörka delen av året. Ut med liljorna - in med eternellerna! Nästa steg är att bygga ett växthus så att vi kan odla egna växter under de kallare månaderna och på så sätt minska inköpen ännu mer.



Ute vid Aira har 1000 kvadratmeter mark harvats och gödslats. Här ska det odlas småblad, bär och örter som kockarna själva ska gå ut och skörda innan service. Ännu har inga större mängder producerats, det tar tid att lära känna marken. Men i fjol insåg vi åtminstone att det här är en solig och varm plats vilket bådar gott för framtiden.



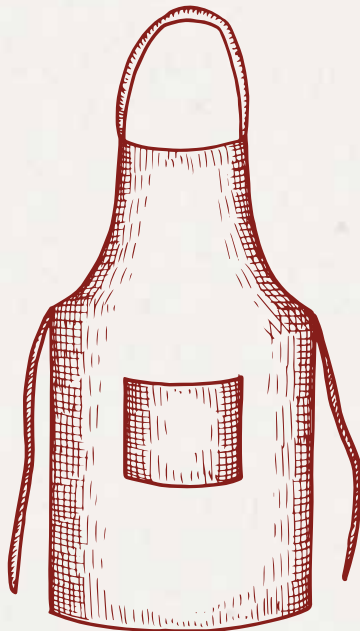
Växter med flera användningsområden tycker vi är en annan viktig och rolig sak. Ringblomman är till exempel en favorit för både insekterna och floristen. I slutet av säsongen 2020 skördades de sista blommorna och kronbladen plockades av. 15 liter kronblad fick sedan torka för att så småningom ge färg som dekoration på tallrikarna under vinterhalvåret. Jordärtskocken är inte bara god, den ger också

vackra blommor. De smörgula blommorna prydde flera av våra matsalar i fjol och själva knölnarna fick vila i jorden under vintern för att sedan skördas lagom till vårkanten. Dill är en annan favorit - gästen äter bladen, kockarna lagar mat på kronan och floristen sätter hela växten i vaserna.

Vi måste också slå oss lite lätt på bröstet för våra kära bin. Även om de inte är många producerade de under fjolåret all den honung som blev till honungskakan som ingår i ost-serveringen på Emmer. Bi-ngo!



# ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR & EKONOMISK TILLVÄXT



2020 var inte ett år som handlade om ekonomisk tillväxt, det var ett år som handlade om överlevnad. Tidigt in i pandemin slog vi fast att vårt största fokus skulle vara jobben, att vi i så hög utsträckning som möjligt skulle behålla dem.

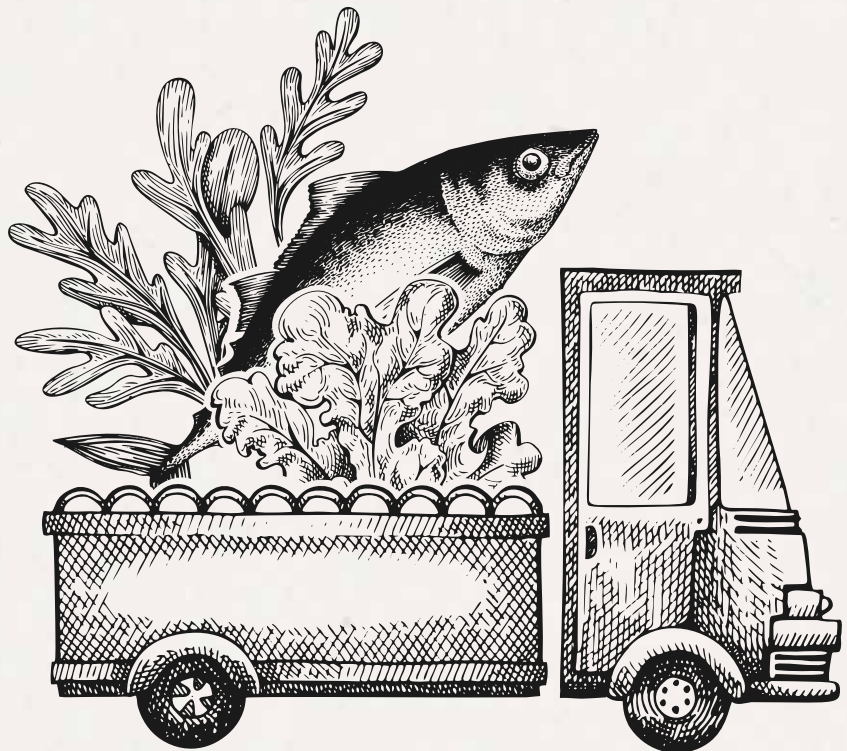
Permitteringar blev vardag och ett nödvändigt ont för att kunna hålla kvar våra medarbetare. Men krångliga regler som inte alltid är anpassade efter vår typ av verksamhet har gjort det utmanande och slitsamt. Dessutom har långa handläggningstider och sena utbetalningar skapat en negativ spiral av belåningar och anstånd.

Även om vi lyckats säkra jobben för våra tillsvidareanställda har många medarbetare på provanställningar och enstaka dagar tvingats sluta. Vissa av dem har varit med oss under lång tid och det har varit oerhört tråkigt att se dem gå en oviss framtid till mötes. Det har varit ett år med många tuffa beslut.

Regeringen har erbjudit anstånd, omställningsstöd och permitteringar och vi har tagit emot all hjälp vi har kunnat få. Men sanningen är att de lån vi har tecknat för att försäkra oss om företagets överlevnad innebär att vi behöver avvara varenda krona i vinst under 28 månader för att kunna betala tillbaka. Inte ett öre i investering, utveckling eller underhåll. Så även om vi ser fram emot att pandemin ska ta slut inser vi att det även fortsättningsvis krävs ett riktigt hårt arbete.

**343** MEDARBETARE  
PERMITTERADES  
UNDER 2020

**134 931** TIMMAR  
PERMITTERADE



Teknisk innovation är en av delarna av FN:s mål 8. Här finns stora utmaningar - hur översätter man egentligen en fysisk produkt, som ett restaurangbesök, till en digital upplevelse? Pandemin gav oss inget val, vi var tvungna att utforska det. Den största digitala revolutionen stod vår takeaway-del för i fjol. När våra gäster inte kunde komma till oss fick vi helt enkelt se till att vår mat kunde levereras hem till dem.

Under året öppnade vi totalt tre webshoppar och fler kommer 2021. I början av 2020 var det bara Taverna Brillo som gick att hitta på utkörningstjänster som Uber Eats och Foodora. Tre månader efter att pandemin

slagit till gick det att beställa hem mat från alla våra restauranger, med undantag för Teatergrillen och Aira. Vi var dessutom först med att erbjuda hemleverans med elsparkcykel i samarbete med Voi. Taverna Brillo gick från

fyra möjliga beställningskanaler till elva, på bara ett år. Vi tackar våra gäster som tog med oss hem till sig och vi bugar ödmjukt för de tappra människorna som levererar maten i ur och skur.

# TAKEAWAY & FÄRDIGA MIDDAGSKASSAR

**10 000** LEVERANSER AV FÄRDIGMAT SKEDDE UNDER 2020

**2 873** MIDDAGSKASSAR ÅKTE HEM TILL DEN HUNGRIGA HEMMAKOCKEN

**5 736** ANTAL KM SOM BUDFIRMAN BEST ÅKTE MED BIL ÖVER HELA STORSTOCKHOLM

34% AV DESSA LEVERERADES MED CYKEL

Sturehofs matmarknad har under några år utvecklat sina middagskassar men i fjol tog det verkligen fart. Ulriksdals Vårdshus tog efter och levererade under högtider som påsk, midsommar och jul hem till tusentals människor. I källaren på Taverna Brillo öppnade vi upp vårt första "dark kitchen" - ett kök endast för tillagning av takeaway-mat så gäster kan beställa hem mat från alla våra restauranger vid ett och samma tillfälle.





# UNDER 2020 KÖPTE VI

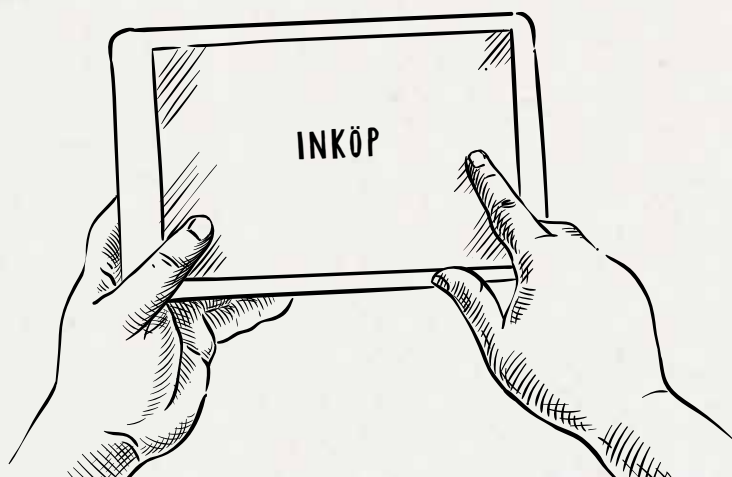
50 000	PAPPERSKASSAR
110 000	SILLBURKAR & LOCK I HÄRDPLAST
14 000	PAPPERSMUGGAR
12 000	"HOT & COLD" FÖRPACKNINGAR

TOTALT LA VI 788 000 KR PÅ  
ENGÅNGSARTIKLAR



I fjol bestämde vi att alla inköp, stora som små, ska ske digitalt genom ett system som heter FreshX. Man kanske inte kan tro det men innan dess gjordes alltså beställningar via telefon och i vissa fall även fax! Nu kan vi istället göra inköp, ordermottagande och inventering i en och samma surfplatta.

Då vi vet att det önskas av våra besökare testade vi även nya betalningssätt direkt vid bordet, men det visade sig vara tekniskt utmanande. Nu tar vi ett omtag och utbildar personalen för att kunna erbjuda smidigare betalningslösningar. Vi är måna om våra gästers tid!



Att ta hem måltiden blev en självklarhet i fjol men för att maten ska behålla sin kvalitet krävs bra förpackningar. Det är den stora utmaningen när våra menyer nu blir takeaway. Här ser vi en enorm ökning i både plast och papper. Att minska dem är svårt, hur ska vi annars packa maten? Vi kan definitivt använda bättre förpackningar. Mindre plast och mer papper kanske är svaret?





Dags för humble brag, lite ödmjukt skryt. Svenska Brassierier fick för tredje året i rad utmärkelsen Karriärföretag, vi anses ännu en gång vara ett av de mest attraktiva företagen att göra karriär på. Emmer, vår helt nyöppnade restaurang på Ulriksdals Vårdshus, fick utmärkelsen 360°Eat Guide med två cirklar för hållbarhet. De var även nominerade till årets "hospitality". Men vår lilla kronjuvel Aira tog hem flest vinster. Precis som Emmer fick Aira utmärkelsen 360°Eat Guide med två cirklar för hållbarhet och hävade dessutom in 94 poäng av 100 för helhetsupplevelsen. Vidare blev kockarna William Carlström och Hanna Stenström nominerade till årets "young chef" via samma organisation. Aira fick även utmärkelsen "Årets Affärskrog" av Dagens Industri och det fina arkitekturpriset Guldstolen. Har du inte besökt Jonas Bohlins egendesignade hus än är det dags!



Våra medarbetare är något av det viktigaste vi har och även under pandemin har vi försökt satsa på kompetensutveckling. Vi har också följt upp våra anställdas välmående genom den årliga medarbetarundersökningen. Totalt har 72 medarbetare genomgått fyra olika utbildningar, vid totalt 15 tillfällen. Självklart på betald arbetstid. Vi har även börjat implementera ett nytt digitalt utbildningsverktyg så att våra nyanställda ska få en bra start på jobbet men också för att lättare kunna utbilda nuvarande medarbetare. Redan i fjol genomgick totalt 138 personer någon av de tre onlineutbildningar som då erbjöds. Den siffran kommer växa under 2021.

För att kunna säkra kompetens även i framtiden är våra praktikanter en viktig del av verksamheten. Under året tog vi emot totalt 58 praktikanter i både våra matsalar och kök. Dessvärre har den ekonomiska situationen på grund av pandemin endast möjliggjort två fortsatta anställningar, jämfört med 14 stycken året innan. Vi hoppas att lärdomarna och kunskapen lever vidare och att fler av våra praktikanter kan fortsätta jobba hos oss de kommande åren.

Under 2020 uppdaterades även kollektivavtalet för alla våra medarbetare. Det innebär bland annat en löneökning på 5,4 procent under en tvåårsperiod,

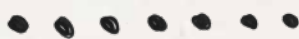
en längre framförhållning i schemat och strängare regler för oss arbetsgivare kring anställningsformen "enstaka dagar". Vi välkomnar de här förändringarna som bidrar till en tryggare anställning.

Vi kan stolt berätta att vi valt att toppa upp föräldrarpengen. Nu kan våra anställda vara hemma med full lön under de första sex månaderna. Alla ska känna sig trygga med att arbeta oss - även blivande föräldrar. Ett lika viktigt som självklart beslut som går i linje med vårt jämställdhetsarbete.



49%

AV MEDARBETARNA  
SÄGER SIG VARA  
JÄTTEMOTIVERADE  
PÅ ARBETSPLATSEN



48%

GANSKA  
MOTIVERADE



3%

INTE ALLS  
MOTIVERADE



*”Jag tycker ni gör ett strålande jobb, speciellt med pandemin och all osäkerhet. Jag får alltid svar på frågor om jag känner oro för något och känner mig trygg i att kunna anförtro mina funderingar om jag har dem.”*

- Anonym medarbetare  
från undersökningen

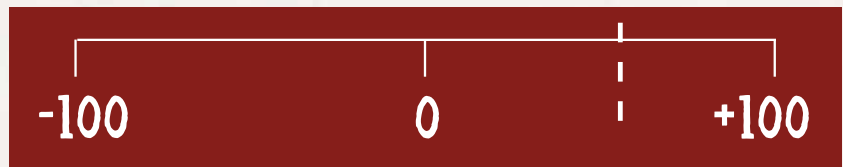
Det här är något som vi är riktigt stolta över! I början av varje år görs en medarbetarundersökning för att ta tempen på arbetsklimatet och låta folk berätta anonymt för oss vad vi behöver jobba vidare på. Att 97 procent av våra medarbetare känner sig jätte- eller ganska motiverade, speciellt i dessa tider, känns fantastiskt. Däremot ser vi en ökning på huruvida det upplevs negativ jargong som kan kränka eller exkludera personer på arbetsplatsen. 2019 var det 24 procent, men i fjol var det upp emot 31 procent som upplevde en otrygg jargong. Det tar vi på allvar och kommer satsa på att förändra under 2021. Vi planerar att utbilda alla medarbetare kring sexuella trakasserier för att alla ska förstå vad oönskade beteenden på en arbetsplats innebär. Vi behöver även fortsätta utbilda våra ledare i de här frågorna, inklusive hur man hanterar eventuella situationer som uppstår.



Ett annat mått på hur våra medarbetare trivs och mår är genomsnittlig arbetslängd och sjukfrånvaro. Ett sunt arbetsklimat gör förhoppningsvis att medarbetare stannar längre hos oss och även håller sig friska. Den genomsnittliga arbetslängden är dessvärre inget vi kan följa upp från i fjol, alla avslutade provanställningar och enstaka dagar gjorde att siffran blev missvisande. Vi hoppas att 2021 ger oss mer rättvis data.

Självklart har våra medarbetare också drabbats av pandemin och många har blivit sjuka. Vi har varit noggranna med karantän och försökt skydda våra medarbetare så gott vi har kunnat, även om tydligheten från både fack och regering har varit vacklande. Vi är däremot glada att se att sjukfrånvaron i år är på samma nivå som i fjol, 3,8 procent. Långtidssjukskrivningarna har till och med minskat från 1,3 procent 2019 till 1 procent under 2020.

## 2020 VAR KONCERNENS GENOMSNITTLIGA NET PROMOTER SCORE 51



UNDER 2019 LÅG SAMMA SIFFRA PÅ 52

Sedan några år tillbaka använder vi NPS där gästen får ett mail efter sitt besök med frågan "hur sannolikt är det att du skulle rekommendera oss till en vän eller kollega". NPS är helt enkelt ett mått som tar tempen på vad våra gäster tycker om sin upplevelse hos oss på en skala från -100 till +100. Även om vi dippat litegrann sedan 2019 är vi nöjda med årets resultat, det har varit en prövande tid även för våra gäster. Fortsätt betygsätt ditt besök hos oss, det hjälper oss att bli bättre!

HÖGSTA SNITTET INOM KONCERNEN STOD

**TEATERGRILLEN**

FÖR MED ETT NPS PÅ 87 I APRIL





# JÄMSTÄLLDHET & MINSKAD OJÄMLIKET



Grunden för ett hållbart samhälle är en rättvis fördelning av resurser, kunskap och inflytande. Det här ska gälla oavsett kön, sexualitet, religion, ålder, etnicitet eller funktionsvariation. Vi har valt att förena FN:s globala mål 5 (jämsällldhet) med mål 10 (minskad ojämlikhet) för att göra det enklare för oss att kunna fokusera och göra insatser som verkligen gör skillnad.

En utmaning är att mäta jämlikhet, hur gör man det? Tills vi har kommit på en smart lösning kommer vårt fokus främst ligga på mjuka värden och vår könsfördelning. Även om vi har kommit en bra bit på vägen har vi fortfarande mycket kvar att göra inom det här området.

Även om det totala antalet arbetade timmar på koncernen var 26 procent lägre i fjol än 2019 så är könsfördelningen nästan exakt samma, tre av tio timmar arbetades av kvinnor. I matsalen är det praktiskt taget jämsällldt men på resterande avdelningar behöver det ske en förändring. Störst utmaning har barerna men köken är inte långt därefter. Argumentet att det inte finns några kvinnliga kockar eller bartenders köper vi inte, i sådana fall behöver vi vara med och påverka det.



ARBETADE  
TIMMAR  
2020 **450 000**

### UPPDELAT PÅ AVDELNING:

<b>BAR</b>	<b>83% MÄN</b>	<b>17% KVINNOR</b>
2019	83%	17%

<b>MATSAL</b>	<b>51% MÄN</b>	<b>49% KVINNOR</b>
2019	54%	46%

<b>KÖK</b>	<b>80% MÄN</b>	<b>20% KVINNOR</b>
2019	79%	21%

<b>ÖVRIGT</b>	<b>60% MÄN</b>	<b>40% KVINNOR</b>
2019	61%	39%

<b>TOTALT</b>	<b>67% MÄN</b>	<b>33% KVINNOR</b>
2019	68%	32%

STATISTIKEN ÄR HÄMTAD FRÅN VÅRT PERSONALSYSTEM DÄR MEDARBETARE KÖNAS AUTOMATISKT BASERAT PÅ REGISTRERAT JURIDISKT KÖN ENLIGT PERSONNUMMER



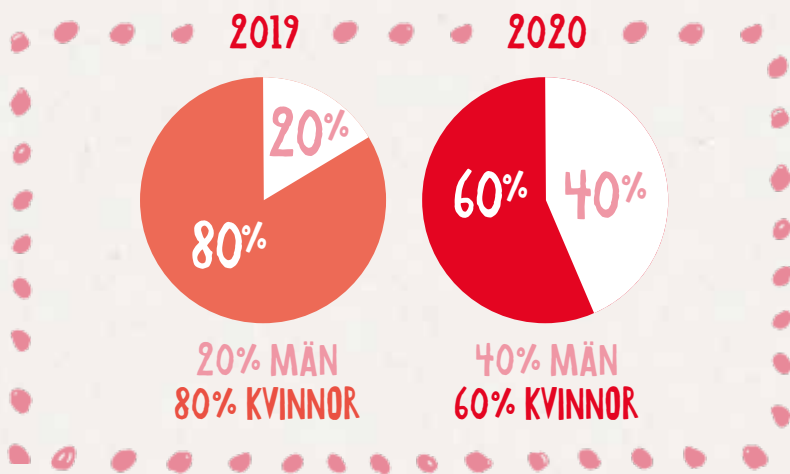
I Sverige finns det många människor som av olika anledningar praktiskt taget står helt utanför arbetsmarknaden.

Det kan bero på språkbrist, avsaknad av uppehållstillstånd eller psykisk ohälsa. Även om det innebär vissa utmaningar att anställa människor med sådana bakgrunder är det samtidigt väldigt belönande att få se arbetslagen utvecklas och olikheter växa till samhörighet.

I fjol anställde vi totalt sex personer som vanligtvis skulle ha svårt att få jobb. Vi hjälpte även några av de här medarbetarna med juridisk hjälp, asylsökning och boende. Något vi hoppas göra ännu mer och oftare när vi är tillbaka i full sving igen.

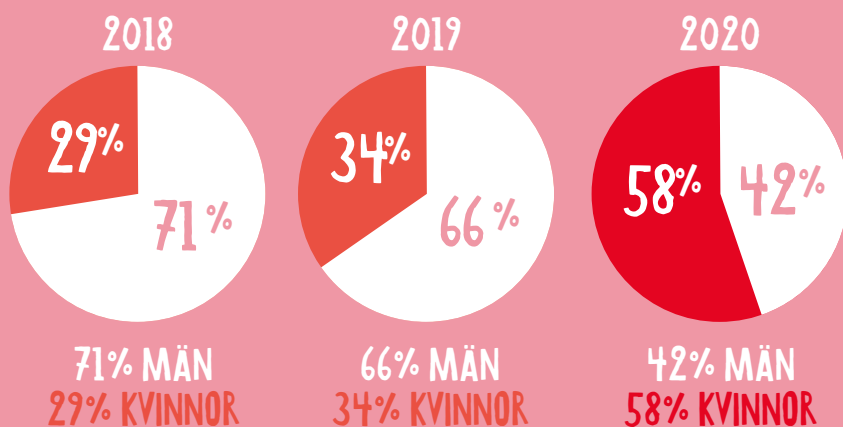


## KÖNSFÖRDELNING RESTAURANGCHEFER



Våra kvinnliga restaurangchefer har minskat från 80 procent till 60 procent. Det beror på att vi har en ny restaurang i vår koncern, Aira, som svänger till siffran. Vi har gått från totalt fyra restaurangchefer till fem, varav tre är kvinnor. Däremot har antalet kvinnliga chefer på koncernen ökat från 34 procent till 58 procent. Ett stort kliv från två år tillbaka då siffran låg på 29 procent. Det här är vi rejält stolta över! Vi hoppas även att det här kan hjälpa oss till en bättre könsfördelning på de andra avdelningarna.

## KÖNSFÖRDELNING CHEFER





På grund av pandemin har vårt fokus legat på att behålla de befintliga jobben snarare än att rekrytera. Men inledningen av 2020 var relativt bekymmersfri och gav möjlighet till nyanställningar, även under året behövdes nya medarbetare - inte minst till nyöppnade Aira och Emmer. Av alla rekryteringar i fjol var 35 procent kvinnor och 65 procent män. Sedan 2018 har åldersfördelningen bland våra anställda förändrats något. Vi är glada att se att vi anställer unga människor, som är en del av FN:s åttonde mål, men vi behöver även sträva efter att hålla kvar fler medarbetare hela vägen till pension.

## ÅLDERSFÖRDELNING ANSTÄLLDA

	2018	2020
< 19 ÅR	2%	1%
20-29 ÅR	44%	48%
30-39 ÅR	28%	31%
40-49 ÅR	18%	14%
50-59 ÅR	6%	5%
60 ÅR >	2%	1%



Kulturscenen har verkligen ställts på prov under det gångna året, såväl hos oss som i resten av världen. Men innan allt stannade upp hann vi med en hel del livespelningar. Bland annat Vinterblomster som var en endagsfestival där vi bjöd in åtta artister på fyra scener, bland annat D. Tiffany, Cherry Pickles och Towlie. Totalt genomförde vi 35 livespelningar i fjol - inte illa

med tanke på att de bara hann ske under årets första två månader. Vi testade även att livestreama musik. På Teatergrillen tog bandet Les Big Byrd plats på scenen och i Ulriksdals Vårdshus trädgård spelade en symfoniorkester tillsammans med DJ:n och konstnären Hans Berg - direktsänt på nätet så att våra gäster kunde få sin dos musik även hemifrån.



## UNDER 2020 ERBJÖD VI 362 DJ-SPELNINGAR

### KÖNSFÖRDELNING MELLAN VÅRA DJ: S

2020	62% MÄN	38% KVINNOR
2019	62% MÄN	38% KVINNOR
2018	69% MÄN	31% KVINNOR

STATISTIKEN ÄR ENDAST BASERAD PÅ KÖNSIDENTIFIERADE NAMN

Konsten har alltid haft en stor plats på våra restauranger och även under pandemin har vi satsat på att lyfta konstnärer och deras projekt. I fjol startade vi bland annat Brillo Vox med fokus på föreläsningar inom Sveriges konstscen vilket snabbt blev populärt. Det hela resulterade i tio stycken samtal, alla livestreamade och inspelade. Bland dem Bella Rune om textilkonst, en gryningsvandring med August Eriksson och Yngvild Saeter som pratade om sina verk och historia. Alla samtal finns att se på Brillo Vox hemsida där du även kan läsa om aktuella utställningar på våra krogar.



*"En omställning skapar många förutsättningar att pröva nya sätt att skapa upplevelser på."*

- Calle Carboni  
Ansvarig för konst

Under 2020 hade vi hälften så många DJ-spelningar som året innan, men könsfördelningen är densamma. Eftersom antalet gager minskat till följd av pandemin har vi satsat på att i större utsträckning använda våra egna medarbetare som också är DJ:s, men då samtliga är män har ingen förändring skett.

Vi ser en positiv trend men är inte helt framme än i vår strävan att erbjuda en jämställd konstnärsskara. Däremot har flera av fjolårets utställningar rört vid våra hållbarhetsmål i sitt innehåll. Isak Sundström återvinner till exempel alla sina verk efter att de ställts ut, Hanna Ljungh belyser de smältande isarna på Kebnekaise och Jenny Källmän porträtter kvinnor utifrån deras egna villkor istället för den manliga blicken.

## TOTALT ANTAL 35 UTSTÄLLNINGAR ÅR 2020

### KÖNSFÖRDELNING MELLAN KONSTNÄRER

2020	63% MÄN	37% KVINNOR
2019	66% MÄN	33% KVINNOR
2018	54% MÄN	46% KVINNOR

Samerna har även en stor plats på Sturehof och varje år firar vi samernas nationaldag med gästspel i köket och inbjudna gäster. Pandemin gjorde att det blev inställt i fjol men vi fick ändå ta del av konst - Tomas Colbengtsons utställning på Sturehof resulterade i glaskonstverk som visar porträtt av personer från hans uppväxt i Tärnaby. "Samisk konst vill något, den är inte bara dekoration. Samisk konst handlar om stolthet, rätt och revansch", säger Tomas själv.

Konst ska kunna uppröra - men utan att skada. På Riche ställde vi i fjol ut gatukonstnären Irons

verk "BAT MAN". En politisk satiraffisch med inspiration från Andy Warhol och pop-art där tanken var att belysa en diktator. Men Xi Jinping med fladdermusöron och gul färg över ansiktet togs inte emot väl. Många åskådare ansåg verket vara både rasistiskt och stötande vilket blev en nyhet över hela världen. Under ett år då asiater fått utstå omåttlig rasism i relation till pandemin valde vi att ta ner utställningen i förtid. Våra lärdomar är att konst absolut ska kunna uppröra men vår intention får inte uppfattas som rasistisk. Vi behöver också ta in fler perspektiv när vi tar oss an framtida utställningar.



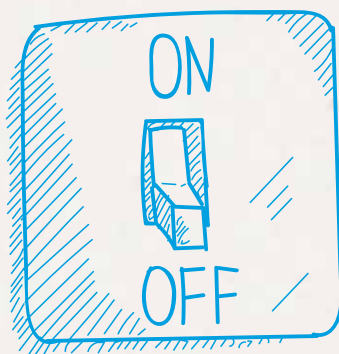
Även i svåra tider måste man ge tillbaka för trots att vi har haft det kämpigt finns det dem som drabbats hårdare. Under sommaren gav Svenska Brassierier 100 presentkort á 400 kronor till Ensamma Mammor. Organisationen som utgår från Fryshusets värderingar vill hjälpa ensamstående mammor att skapa positiva barndomsminnen för

familjer där pengarna inte alltid räcker till. Presentkortet gjorde att 100 familjer kunde komma ut till Ulriksdals Vårdshus trädgård under sommaren och dela på en picknickkorg i solen och spela ett parti kubb.

För andra året i rad bjöd även Ulriksdals Vårdshus in samma organisation för att komma

och äta julbord. Nästan 80 ensamstående mammor med barn kom till vårdshuset på annandagen för att avnjuta julbordet som vanliga gäster - men helt gratis förstås. Ett så kallat win-win koncept, vi minskade matsvinnet av julmat som ändå hade behövt slängas och familjer fick fira en lite extra lyxig jul tillsammans.

# HÅLLBAR KONSUMTION & PRODUKTION



Att konsumera och producera hållbart är en av dagens största utmaningar. Det tolfte globala målet handlar om att ta till alla till buds stående medel - från att uppmana människor att anta en mer hållbar livsstil till att minska matsvinnet. Vi har valt att rikta in vårt hållbarhetsarbete på ett antal områden: avfall, vad som hamnar i glaset och på tallriken men även hur våra lokaler sköts. Vi har helt enkelt fokuserat på det som händer när du besöker oss och strax därefter. Målet är att minska vår påverkan på klimat, miljö och människors hälsa och därigenom ta vårt ansvar.



Det blir en del avfall när du har serverat nästan en halv miljon matgäster och närmiljon till i barerna. De flesta restaurangerna har blivit betydligt bättre på att sortera sitt avfall, från mat till plast, men det finns mer att göra. **Aira behöver börja sortera matsvinnet från matsalarna då allt inte hamnar i deras nya avfallskvarnar.** Riche behöver hitta plats för att sortera plast och även ha fler stationer för matavfall då det i dagsläget endast finns ett kärl vid disken.

Sturehofs Matmarknad har praktiskt taget ingen sopsortering, en förändring vi verkligen vill se under året. På alla restauranger hämtas matavfallet för att bli till biogas i Stockholm eller Solna kommun vilket i förlängningen blir bränsle till stadens bussar.



Den största utmaningen kring vår sortering är att få med alla på tåget (eller i det här fallet bussen), även när det är stressigt eller en ny diskare som inte kan alla rutiner än är på plats. **Under 2021 ska vi utforska möjligheten att väga vårt matavfall för att få koll på hur mycket vi faktiskt slänger.** Vår gissning är att köken har bra koll på sitt men att svinnet från tallrikarna är desto större.

*Östern är så vackert  
att det gör ont.*

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





Att ta hand om hela råvaran ligger i vårt DNA. Som vi tidigare berättat om blir en hel fisk både filé på tallrik, slag som friteras och ben till buljong. Emmer på Ulriksdals Vårdshus har tagit det ett steg längre - i fjol tog de fram en rätt med potatis där skalet blev till en rostad buljong, fruktköttet (själva potatisen) blev en kula bakad i brynt smör och resterna av fruktköttet blev till en potatiskräm med jäst. Tänk vad mycket en potät kan bidra med! På Sturehof

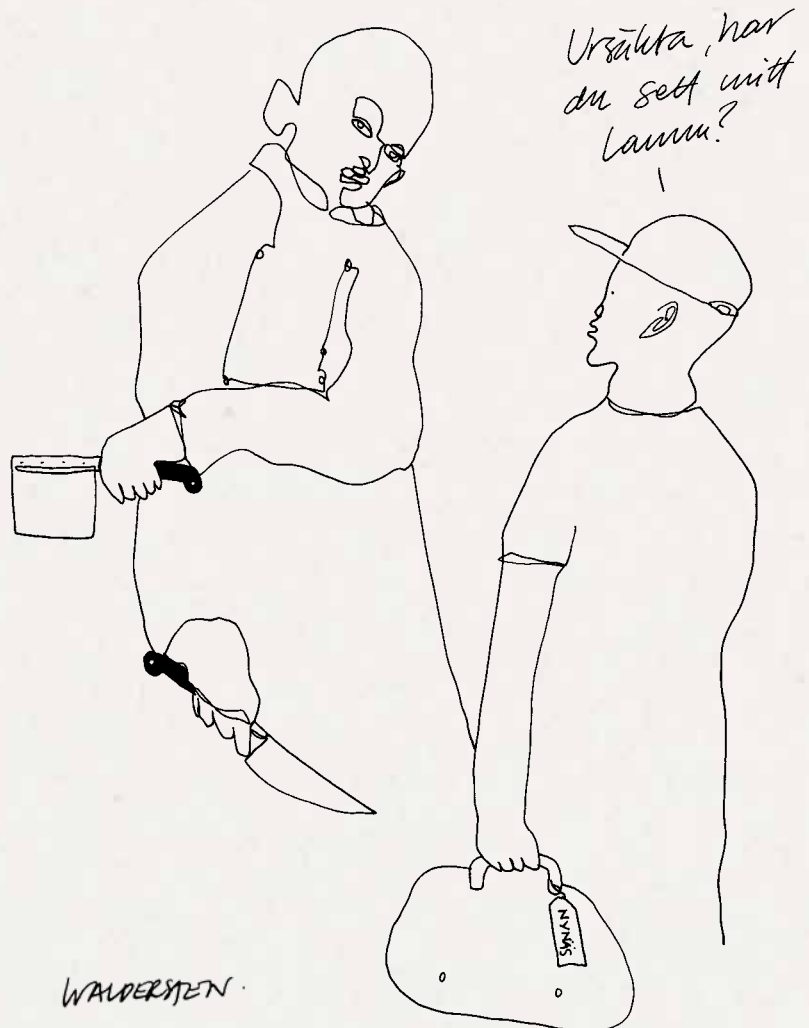
finns också en bra synergi mellan matmarknaden och köket - råvarorna i butiken som annars skulle slängts går till tallrikarna på Sturehof. Och har restaurangen rätter som inte sålt slut packas de om till matlådor ute i matmarknaden. Win-win!

För att minska på inköp kan det ibland vara en bra idé att förädla egna produkter - inte minst för att det också blir godare. Aira köpte in en hel svensk mangalitza-linderödgris för att göra drygt 80 kilo egen chark. De har dessutom producerat egen öl tillsammans

med bryggeriet Omaka.

Ute på Ulriksdals Vårdshus fermenteras det stora mängder te för att göra egen kombucha som sedan serveras till våra gäster - i fjol blev det nästa 80 liter på bara tre månader.

Dessutom tog kockarna på Emmer sig ut tillsammans med trädgårdsmästarna för att plocka äpplen hos grannarna och sedan ta sig till Värmdö Musteri för att musta. Det hela resulterade i 100 liter äppelmust som gästerna fick dricka.



2020 SÅLDE VI

57.118

VEGETARISKA &  
VEGANSKA VARMRÄTTER

DET STOD FÖR 16%

AV ALLA VARMRÄTTER VI SÅLDE TOTALT

2019 LÅG SAMMA ANDEL PÅ 13%

2018 LÅG SAMMA ANDEL PÅ 11%

En konkret handling för att uppnå FN:s tolfte mål är att äta mer vegetariskt. Här har vi sett en större efterfrågan för varje år och hand i hand med det ökat vårt utbud. Riche har gått från att bara ha vegetarisk dagens lunch på måndagar till att erbjuda vegetariskt hela veckan. Vi är glada att på bara tre år ha ökat vår försäljning av vegetariska varmrätter från 11 till 16 procent, vilket sporrar oss att erbjuda ännu mer vegetariskt och veganskt för våra gäster. Intressant nog är resterande varmrätter nästan helt uppdelade på kött och fisk. Därför försöker vi även minska storleken på själva proteinet på tallrikarna. På Ulriksdals Vårdshus har proteinet under lunchserveringarna minskat från

140 till knappt 100 gram och äter du middag på Emmer kan proteinet vara så lite som 50 gram, beroende på vilka rätter du väljer från menyn.

Men det är inte bara våra gäster som vill äta mer vegetariskt - även våra medarbetare går mot en grönare livsstil. På Sturehof serveras nu vegetarisk personalmat en dag i veckan. För att minska svinn äter både Luzette och Taverna Brillos personal lunch som lagas vid beställning. På Ulriksdals Vårdshus och Aira är inköpen för personalmaten nästan obefintliga - istället används restprodukter och svinn från köken till att lagat personalmat. Godare mat och mindre svinn helt enkelt.

Det ska inte bara vara grönt på tallriken utan det som hålls i glaset spelar också roll. Här kan vi verkligen se en trend i fel riktning då vi på tre år har gått från 43 procent miljömärkta glasviner till endast 26 procent i fjol. Vi har däremot ett tätt samarbete med våra vinleverantörer för att säkerställa att det inte blir något fusk i flaskorna och det här med märkningar är ju rätt komplicerat i sig - ibland kan det finnas goda anledningar till varför producenter inte vill märka sig. I täten på certifierade viner är i alla fall Emmer på Ulriksdals Vårdshus där 83 procent av alla glasviner är märkta. Ryktet säger även att de ska börja jobba med vin på fat under 2021 - ännu mindre svinn och längre hållbarhet utan att göra avkall på smak!

26%

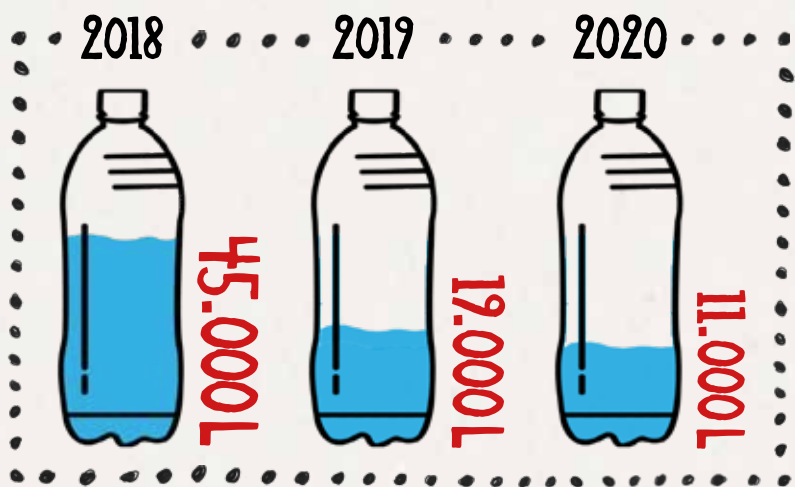
AV VÅRA VINER PÅ GLAS ÄR  
MILJÖMÄRKTA

2019: 34%

2018: 43%



# INKÖP AV FLASKVATTEN



Det är sen gammalt att flaskvatten inte är särskilt bra för miljön. Onödiga förpackningar och transporter behövs för att frakta vattnet till restaurangerna och sedan därifrån. Sedan 2017 har inköp av flaskvatten hos oss minskat 83 procent, från 45.000 liter till 11.000 liter. Istället erbjuder vi våra gäster kolfiltrerat vatten som tappas på plats - vilket smakar bättre för både människa och miljö.



En god måltid avslutas självklart med en god kopp kaffe eller te. Majoriteten av allt kaffe och te som vi köper in är från samma leverantör, Bergstrands, som ser till att det inte bara smakar gott utan även produceras bra. Allt kaffe vi serverar har någon typ av certifiering och en övervägande del är både Fairtrade och Kravmärkt medan några av espressobönorna är Rainforest Alliance. Alla våra tepåsar är dessutom ekologiska.

**2,3 TON** BRYGGKAFFE  
**2,1 TON** ESPRESSOBÖNOR  
**5900** TEPÅSAR





Rent fick en ny innebörd i fjol - nu räckte det inte längre att bara ha rena lokaler utan att också stoppa smittspridning. Men med färre gäster i våra lokaler och kortare öppettider kunde vi fortfarande se en minskning av både städmaterial och pappersförbrukning. Inköp av städmaterial gick ned 40 procent och pappersförbrukningen minskade med 20 procent. I vanliga fall skulle det här vara något vi är stolta över men för 2020 är sanningen att siffran mest är dyster då den bara visar att vi haft färre gäster.

För att hålla det rent i husen behöver vi använda kemikalier. Enligt mål 12 är det inte bara viktigt att minska förbrukningen av dem utan också att använda sig av miljömärkta produkter. Sju av nio kemikalier som används dagligen hos oss är miljömärkta - alltså 78 procent. I fjol bytte vi även ut klorinbaserade Oxofon mot Grovrent för att det är vänligare mot miljön men minst lika bra på att rengöra.



**758** LITER HANDSPRIT  
KÖPTES IN .....

**90 000** HANDSPRITS-  
SERVETTER .....

Med pandemin blev det ännu viktigare att hålla gästernas händer rena. Förutom diverse lappar med uppmaningar till handtvätt och avstånd blev det i fjol helt normalt att se Stockholms Bränneris gindoftande handsprit överallt i våra lokaler. Även handsprits-servetter ställdes fram till gästerna som ville hålla händerna rena vid bordet. Frågan är om det här är en trend som kommer fortsätta även efter pandemin?

Även kockarna behövde tänka lite extra på sin handhygien så förbrukningen av plasthandskar har utmärkt sig. Eftersom vi bytt leverantör har vi ingen siffra från 2019 att jämföra med men vi tycker oavsett att det här är för högt. Att tvätta händerna regelbundet med tvål och vatten är betydligt bättre för hygien än plasthandskar som ibland kan ge en falsk känsla av renlighet. Det här blir något vi följer upp under 2021.

**409 150** PLASTHANDSKAR  
ANVÄNDES I FJOL

DET ÄR  
**1 121**  
PER DAG!





**SLUTORD**

Trots ett prövande år är vi stolta över att ha fortsatt vårt hållbarhetsarbete på Svenska Brassierier. Att ständigt förändras och förbättras är inbyggt i vårt DNA. Ett kontinuerligt arbete som vi alltså har tagit tempen på i 2020 års hållbarhetsrapport. För att påminna och påskina att vi har en plats även i framtiden, om vi sköter oss.

Och för det krävs fortsatt rannsokande. Hur många gånger ska vi redovisa en ojämn könsfördelning i köken och barerna? Hur ska vi ta hand om vårt matsvinn och hur ska vi minska vårt avfall? Och det här med laxen, vad behövs för att vi ska kunna stå rakryggade hela vägen från haven till gästernas tallrikar? En början är att sätta upp tydliga mål. Det tar vi med oss från årets rapport.

Andra bitar har onekligen börjat falla på plats. Vår odling producerar mer grönsaker och blommor än någonsin och nu börjar köken utnyttja det till sin fulla rätt. SM4 Tarona guppar på havet vid Norrtäljekusten och förser oss med färsk strömming. Dessutom närmar vi oss målsättningen kring ett jämställt ledarskap med fler kvinnliga chefer än tidigare. Vår nya inköspolicy och vår digitala expansion är också värda att fira.

Samtidigt är framtiden oviss. På en dag gick vi från att vara ett starkt bolag till att kämpa för överlevnad på obestämd tid. Där är vi fortfarande. Sommaren är på gång och med den vaccineringsen. Men hur ser branschen ut framöver? Vilka kommer vilja jobba på restaurang? Kommer allt verkligen bli som det en gång var? Oavsett stretar vi och vårt hållbarhetsarbete på. För att tillfredsställa dagens behov - utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov - och kunna slå sig ner vid våra bord.

...



# ORD FRÅN RESTAURANGCHEFERNA



## Matilda Jackson

### Restaurangchef på Riche

*Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?*

- I det stora hela mår vi bra. Vi är trötta på att vara begränsade men i grunden enormt stärkta av att tillsammans ha tagit oss igenom ett otroligt tuftt år. Det ger oss en enorm stolthet!

*Vad är du mest stolt över 2020?*

- Kopplat till våra mål är jag väldigt stolt över att vi i år blev en helt jämställd ledningsgrupp.

*Vad är ditt fokus under 2021?*

- Jag vill att vi tillsammans ska hitta rutiner för att prata hållbarhet löpande istället för en gång om året, ända upp från styrelsenivå. Därtill blir arbetsmiljö en viktig fråga för mig. Det är alltid viktigt, men efter ett år som i princip bara handlat om krishantering, förtjänar den här fråga lite extra uppmärksamhet.

## Tommy Myllymäki

### Restaurangchef på Aira

*Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?*

- Vi är alla vid gott mod under förutsättningarna men vi längtar förstås efter en vanlig vardag!

*Vad är du mest stolt över 2020?*

- Förutom att äntligen öppna upp dörrarna till restaurangen så är jag stolt över att 80 procent av personalen anser att våra arbetstider och villkor är bra.

*Vad är ditt fokus under 2021?*

- Jag vill fokusera på vår nolltolerans mot trakasserier, jargong och olämpligt beteende. Även om vi hittills inte haft problem med trakasserier vill jag jobba hårt för att aldrig ens ha minsta lilla tendens, inte ens en liten fräckis ska vara accepterad.

EN STOR STARK TACK -  
NÄRMARE BESTÄMT  
56 999 STYCKEN!



INGEN MIDDAG PÅ  
AIRA UTAN KANAPEER!  
NÄSTAN 8000 STYCKEN  
HAR BESTÄLLTS!



## Thomas Mortensen

### Restaurangchef på Sturehof

#### *Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?*

- Många lärdomar och mycket jag vill ta med mig även under mer normala tider. Vi samarbetar bättre över avdelningar, vi vågar ta fler beslut och sist men inte minst, nu är vi många fler som gillar förändring!

#### *Vad är du mest stolt över 2020?*

- Jag är mycket stolt över vår egen odling på Ulriksdal och vår egen fiskebåt som under 2020 verkligen levererade.

#### *Vad är ditt fokus under 2021?*

- Jag tror att det mest hållbara vi kan göra nu är att se till att få tillbaka lönsamheten i koncernen. Det kommer vara mitt fokus förutom att som vanligt leverera god mat och bra service i trevliga miljöer. Jag vill också ge våra medarbetare möjlighet till personlig utveckling, utbildning och trygga samt bra arbetsvillkor.

ÄVEN UNDER PANDEMIN  
HAR CHAMPAGNEN FLÖDAT!  
NÄSTAN 25.000 GLAS POL  
ROGER HAR HÄLLTS UPP!



## Maria Carboni

### Restaurangchef på Luzette

#### *Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?*

- Vi känner oss enormt sammansvetsade på vår arbetsplats. Vi har tappat det mesta av vår tidigare omsättning men gjort allt i vår makt för att dämpa fallet och lyckats relativt bra. Det är stundom svårt att hitta motivationen men vi hjälps åt att hålla service och kvalitet på högsta möjliga nivå.

#### *Vad är du mest stolt över 2020?*

- Jag är enormt stolt över vår senaste medarbetarundersökning där vi på samtliga mätbara punkter förbättrade oss avsevärt jämfört med året innan.

#### *Vad är ditt fokus under 2021?*

- Vi fokuserar på att bli mer självklara som restaurangalternativ i Stockholm och vi vill gärna se återanställningar och ökad omsättning, dock i enlighet med våra nysatta värderingar här på vår arbetsplats.

LUZETTE SÅLDE ÖVER 2800  
HAVETS WALLEBERGARE  
- EN RIKTIG FAVORIT VID  
CENTRALSTATIONEN!



## Fanny Sturén

*Restaurangchef Ulriksdals Vårdshus*

**Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?**

- Vi är trötta men redo att gå vidare. Vi är ödmjuka för sårbarheten i vår bransch men stärkta i tron om hur viktig mötesplats krogen är för samhället. Vi tar med oss att alla sanningar går att ompröva!

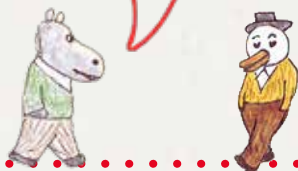
**Vad är du mest stolt över 2020?**

- Mitt under en pandemi öppnade vi Emmer – vår nya restaurang inne på vårdshuset. På Emmer har vi ett ännu större fokus på vår odling och grönsaker i säsong – det ska vara gott att äta bra. Jag är även väldigt stolt över mina kollegor som hållit ut och kämpat på 2020 – snabba vändningar, ovisshet och nya ideér sammanfattar året.

**Vad är ditt fokus under 2021?** (Thomas Mortensen, ny restaurangchef)

- Jag vill öka lönsamheten. Jag vill även få Emmer och Ulriksdals vårdshus till en "åretruntrestaurang". Det leder till tryggare anställningar och bättre arbetsförhållanden. Vi kommer öka närheten till vår egen trädgård men också hitta tätare samarbeten med närliggande odlingar och leverantörer. Vi ska ta till vara på det som är närodlat på så sätt att det blir roligt, gott och intressant året om.

ULRIKSDALS VÄRDSHUS  
SOMMARKIOSK GJORDE EGEN GLASS  
SOM BLEV VÄLDIGT POPULÄR - ÖVER  
2500 STYCKEN SÅLDES TILL GLADA  
SOMMARGÄSTER!



## Maria Carboni

*Restaurangchef Taverna Brillo*

**Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?**

- Efter ett enormt tufft år med utmaningar och beslut som vi tidigare aldrig trodde att vi skulle stå inför så är lärdomarna många. Dessa tar vi med oss in i framtiden och kommer att se helt nya arbetsplatser och nya typer av upplevelser för våra gäster, där vi även kan nå ut till betydligt fler gäster i framtiden än de som väljer att besöka oss fysiskt på plats.

**Vad är du mest stolt över 2020?**

- Jag är stolt över att vi lyckats arbeta så snabbt med omställningar och jag är väldigt stolt över det sätt som vi tagit oss an och utvecklat nya teknologiska möjligheter i vår organisation.

**Vad är ditt fokus under 2021?**

- För Brillo läggs fokus på vidareutveckling av vår verksamhet med alla möjligheter vi nu byggt upp under året. Vi kommer att lägga mycket energi på att utbilda våra ledare och att vara en attraktiv arbetsgivare med fokus på jämställdhet och mer än anständiga arbetsvillkor.

ÖVER 6000 LÖJROMSPIZZOR  
GRÄDDADES I VEDUGNEN  
PÅ BRILLO!





### ***Hur mår du och dina kollegor efter ett drygt år med pandemi?***

- En pandemi träffade oss alla och året har inte varit likt något annat vi fått uppleva. Att verka i en bransch där efterfrågan över en natt sjönk med 70 procent har ingen fått uppleva tidigare. Vi kastade vår affärsplan och började arbeta här och nu. Vårt mantra har hela tiden varit "vi påverkar det vi kan påverka". Det positiva för oss och branschen är att vi tvingats innovera oss själva och ompröva en mängd sanningar. Post Covid har vi en verksamhet som utvecklats enormt.

Vi har tack vare starka varumärken, kompetent personal och starka leverantörsrelationer klarat oss igenom året väl utifrån förutsättningarna.

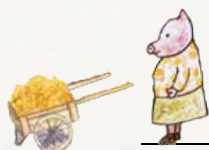
### ***Vad är du mest stolt över 2020?***

- Jag är stolt över många saker det här året, framförallt ägandeskapet hos våra medarbetare. Att orka leverera en upplevelse till gästerna i en tid av osäkerhet och dessutom driva utveckling av vårt erbjudande. Jag är oerhört stolt över alla medarbetare.

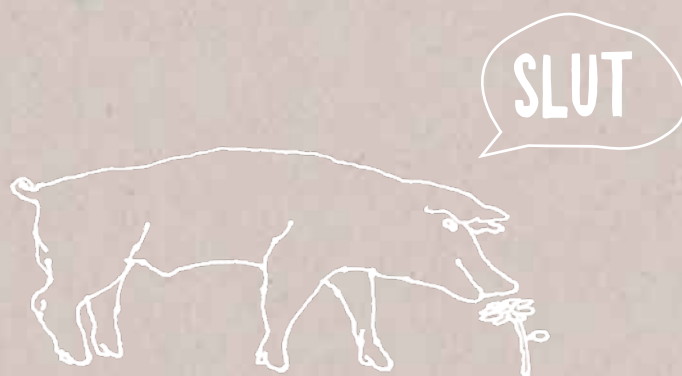
Jag är även oerhört glad över att vi har ett jämställt ledarskap i restauranggruppen. Det har varit ett prioriterat område och utvecklingen har tagit fart sista åren. Tack vare en tydlig målsättning och bevis i form av ökad gästnöjdhet och lönsamhet i takt med att andelen kvinnliga ledare ökat.

### ***Vad är ditt fokus under 2021?***

- Det går inte att blunda för det omfattande problemet med matsvinn vi har i samhället. Att så stor del av all mat som produceras och fraktas hamnar i soporna är inte acceptabelt. Jag vill få till ännu större medvetenhet och respekt för råvaror för den som lagar maten och konsumerar den. Vi kan inte längre acceptera svinn!



**- Niklas Johansson**  
VD, Svenska Brassierier



# SVENSKA BRASSERIER

FÖRFATTARE - FANNY STURÉN | REDAKTÖR - SAMIR YOSUFI | GRAFISK DESIGNER - FREDRIKA DU RIETZ  
MAJ 2021 - STOCKHOLM | SVENSKABRASSERIER.SE | KONTAKT: FANNY STURÉN - FANNY@SVENSKABRASSERIER.SE