

SVENS KABRA SSERIER

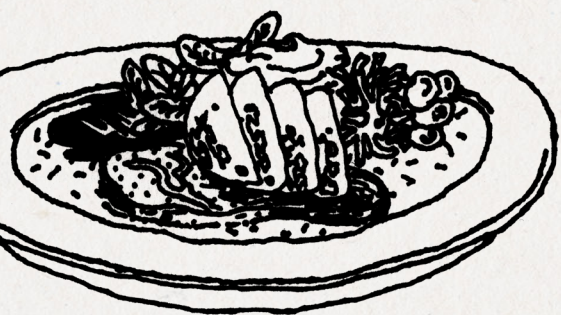
HÅLLBARHETSBERÄTTELSEN
ÅR 2023 & 2024

INNEHÅLLS- FÖRTECKNING

INTRODUKTION	1
- VILKA ÄR VI?	3
- VAD HÄNDE UNDER DESSA TVÅ ÅR?	4
RESULTAT	5
- HAV OCH MARINA RESURSER	6
- EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD	9
- JÄMSTÄLLDHET OCH MINSKAD OJÄMLIKHET	13
- HÅLLBAR PRODUKTION OCH KONSUMTION	16
- ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT	19
SLUTORD	21



Introduction



Nu är vi tillbaka efter ett kort uppehåll, med en hållbarhetsrapport för tiden 2023 - 2024. Mycket har hänt i vår koncern under denna tid med fyra nya restauranger och tyvärr ett hejdå till Taverna Brillo. Hållbarhetsfrågorna glömdes inte bort men de nedprioriterades och så vill vi inte ha det igen! Den här rapporten blir den sista i en rad av redovisningar som började 2018 och är startskottet på ett nytt hållbarhetsarbete. Detta arbete ska formas utifrån

” AMBITIONEN ÄR LÅNGSIKTIG POSITIV PÅVERKAN ”

de nya regler och lagar som EU har kokat ihop åt oss och som kräver mer detaljerad mätning av just hållbarhetsfrågor. I skrivande stund är det oklart hur mycket just vår koncern kommer att omfattas av det nya regelverket. Men säkert är att det kommer att påverka utformningen av framtidens rapportering. Vi har redan påbörjat ett arbete som skiftar fokus till den förnyade

lagstiftningens perspektiv: Miljöpåverkan, Personal, Sociala förhållanden, Respekt för mänskliga rättigheter och Motverkan mot korruption.

När vi började hållbarhetsrapportera 2018, genomfördes en grundlig intressentdialog och väsentlighetsanalys som väl motsvarar dagens krav på dubbel väsentlighetsanalys. Vi känner oss trygga med en bra förståelse för hur vi påverkar och blir påverkade av vår omgivning. Hållbarhetsarbetet består och intensifieras med andra ord. Vi har ju sett vad som hände när vi slutade mäta! Det kan den som vill läsa mer om i rapporten!

Under verksamhetsåren 2023 och 2024 har Svenska Brassierier fortsatt att navigera i en utmanande och oförutsägbart omvärld. Efterdyningarna av pandemin, kombinerat med lågkonjunktur och ett generellt oroligt världsläge, har skapat en komplex affärsmiljö där omsättningen varit svår att förutspå och planera för. Det har påverkat verksamhetens stabilitet och våra förutsättningar att skapa långsiktig hållbarhet. Vi ser fler specifika utmaningar som vi hanterar och kommer att hantera framöver. Bland

annat att fler medarbetare lämnat restaurangbranschen för att söka sig till nya sektorer. Detta har lett till ökat behov av nyrekrytering och fokus på att utveckla och behålla kompetens inom organisationen. De skatteinstånd som upptogs under pandemin började betalas tillbaka under verksamhetsåret 2024 och belastade vår ekonomi. Investeringar i befintliga enheter och förvärv samt uppstart av ny verksamhet som exempelvis Gondolen, har tagit mycket tid, energi och kassa i anspråk.

Trots dessa utmaningar har vi konsekvent hållit fast vid våra värderingar och vårt hållbarhetsarbete, med ambitionen att skapa långsiktig positiv påverkan inom områdena miljö, människa och ekonomi. Denna rapport sammanfattar våra ansträngningar, utmaningar och framsteg under 2023 och 2024, samt utgör en grund för vårt fortsatta arbete att stärka vår verksamhet i en alltmer komplex värld.

Matilda Jackson
Verksamhetsledare & Styrelseordförande

Thomas Mortensen
Verksamhetsledare

VILKA ÄR VI?

Vid slutet av 2024 utgjordes Svenska Brasserier av 14 restauranger.



STURE HOF

GONDOLAN

RICHE



NORDISKA
KANTINEN
— LUNCH & TAKE AWAY —

ULRIKSDALS
VÄRDHUS



AKVILEJA

BOBERGS
—
MATSAL ANNO 1915

Café
Klotet

pelago

THE  HILLS

A I R A



2023

2024

VI OMSATTE

582

717

MILJONER KR

VI KÖPTE MAT
OCH DRYCK FÖR

140

180

MILJONER KR

VI SÅLDE TOTALT

421.340

504.609

VARMRÄTTER

• • • • •

**VI VAR ARBETS-
GIVARE ÅT**

748

750

FANTASTISKA
MEDARBETARE

VI SERVERADE

603.894

757.961

HUNGRIGA GÄSTER

VI SÅLDE
TAKE-AWAY FÖR

604

114

• • • • •
TUSEN KR



Remember that



HAV & MARINA RESURSER



För att synliggöra hur verksamheten påverkar och påverkas av den marina miljön har vi valt ut mål 14. Det är inga stora förändringar för inköp av fisk men vi nöter på och sakta men säkert tar vi oss dit vi vill. Genom ett dedikerat arbete ökar vi kunskapen kring fisket i Sverige och fortsätter förse våra restauranger och i förlängningen våra gäster med hållbart fiskade fisk och skaldjur.

Vi köper i första hand hel fisk för att själva skära och kontrollera råvaran. Det ger våra gäster toppkvalitet och smak, bästa möjliga pris och en färsk råvara för våra kök att arbeta med. I och med att hantera fisken genom en större del av livsmedelskedjan så bygger vi kunskap inom företaget istället för att förlita oss på externa tjänster.



LAXEN

Det gick inte att längre få tag på vildfångad lax i den omfattningen som vi önskade, då fiskekvoten var för liten på grund av brist på fisk. Det är sorgligt och belyser det faktum att fisket i Östersjön inte är hållbart. Under 2023 och 2024 köpte vi lax odlad i Norge, men vi försökte minska dessa inköp

eftersom vi saknade full insyn i hur odlingarna i Norge ser ut och hur fodret till dessa odlingar hanteras. Därför ser vi en procentuell minskning av inköp av odlad lax. Vi fortsätter att leta efter andra produkter som kan ersätta den odlade laxen.

Slutligen har vi vår lilla ögonsten, fiskebåten SM4 Taron. Vi skaffade den när det inte längre kändes hållbart att handla färdigfilead fisk som transporterades långa sträckor när vi har god tillgång på fisk i våra vatten bara några mil bort. Närheten till havet och den direkta närvaron i Östersjön ger oss dessutom ovärderlig kunskap och insikt om naturens föränderlighet och ekosystemens känslighet. Under 2023 och 2024 blev det inte mycket fiskat, då vi hade problem med Taron, men vi planerar att återuppta fisket under 2025.

INGET FISHY
MED DETTA!

	2024	2023	2022
INKÖP AV FISK VIA AUKTION	29%	29%	20%
FISK	84 TON	65 TON	97 TON
SKALDJUR	21 TON	14 TON	21 TON
OSTRON	206.853 ST	194.426 ST	154.718 ST

INKÖP AV LAX INKLUSIVE REGNBÅGE

..... 2024
11.8 TON
14% AV VÅRT TOTALA INKÖP AV FISK

..... 2023
10.2 TON
16% AV VÅRT TOTALA INKÖP AV FISK

..... 2022
14.3 TON
15% AV VÅRT TOTALA INKÖP AV FISK





EKOSYSTEM & BIOLOGISK MÅNGFALD



För att synliggöra hur vår verksamhet påverkas av och påverkar vår natur så har vi valt mål 15. En trend vi såg under 2023 och 2024 var att vi sålde mer mat i relation till dryck. Våra gäster hade helt enkelt ändrat sitt beteende efter pandemin och lågkonjunkturen. Koncernen växte och så även våra inköp och vår påverkan på miljö och klimat. Vilka råvaror vi valde och fortsätter att välja påverkar vårt klimatavtryck. Vi vet att frukt och grönt har mindre klimatpåverkan jämfört med kött och därför uppmuntrar vi våra restauranger att alltid servera vegetariska alternativ och att se över mängden grönt på tallriken.

Vår egen odling har nu levererat grönsaker, örter och blommor till våra restauranger under 8

INKÖP AV FRUKT OCH GRÖNT

2024 399^{TON} 6%
 2023 307^{TON} 12%
 2022 307^{TON} 11%

PROCENTUELLA ANDELEN FRÅN
 VÅR EGEN ODLING, I KRONOR ↗

säsonger. Fram till och med 2023 ökade volymen och leveranserna. Men 2024 hann odlarna helt enkelt inte med att producera i den takt koncernen växte. Vädret under 2024 var dessutom utmanande med en blöt och kall vår vilket orsakade dalande procentandelar egenodlat i koncernen. Från att leverera till alla fick nu några restauranger

avstå från att ta grönsaker från vår egen odling. Men 11 av 14 restauranger fick grönsaker som odlats max 12 kilometer bort. Fokus för odlarna framöver är att fördjupa relationen med köken och matsalarna för att öka medvetenheten kring vår egen odling.



Varför har vi en egen odling?

- För att öka medvetenheten om matproduktionens påverkan på samhället. Vi vill skapa debatt och eftertanke runt matens ursprung.
- För att vi i praktiken tar ansvar för Svenska Brasseriens klimatavtryck genom att flytta produktionen närmare konsumtionen.
- För att vara vägvisare för vår bransch! Vi vill försöka hitta nya vägar för branschen att göra restaurangbesöket mer hållbart.

SÅ HÄR SVARAR VÅRA KOCKAR PÅ FRÅGAN OM VARFÖR DE VILL HA EN EGEN ODLING I KONCERNEN.

- KVALITETEN PÅ RÅVARORNA, DAGSFÄRSKT PÅ RIKTIGT OCH LÅNG HÅLLBARHET.
- MÖJLIGHET ATT PÅVERKA UTBUDET OCH SORTIMENT INFÖR NÄSTA SÄSONG
- FRAMFÖRALLT STOLTHETEN ATT SOM STOR KONCERN KUNNA ERBJUDA NÄRODLADE GRÖNSAKER AV OTROLIG KVALITET OCH I ANVÄNDBARA MÄNGDER, ALLTSÅ INTE BARA ÖRTER UTAN BRA VOLYMER AV DIVERSE GRÖNSAKER



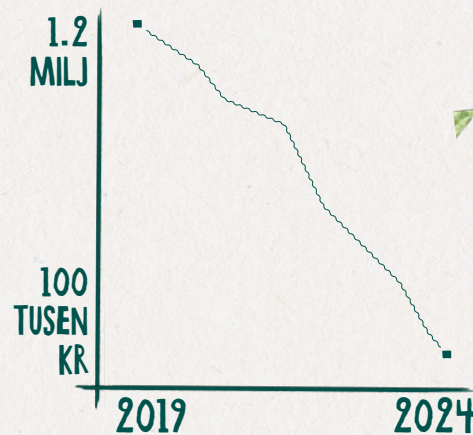
Om du besöker någon av våra restauranger kommer du med största sannolikhet se våra egenodlade och egenplockade växter i vaserna. Det är vi mycket stolta över eftersom våra blommor bidrar till biologisk mångfald, schysta arbetsvillkor och korta transporter. Samtidigt som de är otroligt vackra och återspeglar den säsong och omgivning som vi verkar i.



Vi har en egen florist som är anställd hela året för att odla, plocka, hantera och dekorera med blommor och annat växtmaterial från vår omedelbara närhet.

INKÖP AV SNITTBLOMMOR

2024 105 466 KR
2023 111 000 KR
2022 195 331 KVR
2021 233 095 KR
2020 907 339 KR
2019 1 224 594 KR



Maria Hult, Sara Ljungqvist, Saga Bolin Ström, Litsa Hedberg, Sofia Alin

Vi vill jobba med lokalt kött och med lokalt menar vi svenskt kött. Vi vill genom det bidra till att djuren som vi serverar våra gäster har levt ett bra liv, att de i möjligaste mån bidrar till biologisk mångfald och att den mat djuren äter i möjligaste mån också är producerad lokalt. Kött bidrar stort till utsläpp av växthusgaser. Vi har restauranger som serverade mycket kött och det kommer vi fortsätta att göra även i framtiden. Men vi kommer att ta vårt ansvar för hur denna råvara produceras. Nötkött fortsatte att vara den typ av kött som vi köpte mest av och 77% av dessa inköp var svenskt kött.

Tyvärr så ser vi att andelen svenskt kött minskade mellan 2023 och 2024. Främst lammkött, där endast 17% av allt inköpt lammkött var svenskt. Det handlade ofta om tillgång, vi fick helt enkelt inte tag på den mängd vi önskade. Så en liten uppmaning till svenska lammbönder, vi vill se fler betande får på era ängar! Så att

INKÖP AV KÖTT

	VIKT	NÖT	FLÄSK	FÄGEL	LAMM	VILT	TOTAL ANDEL SVENSKT
2024	117 TON	49%	18%	24%	6%	3%	76%
2023	89 TON	49%	17%	24%	4%	5%	83%
2022	77 TON	53%	15%	18%	5%	9%	75%
2021	67 TON	56%	20%	18%	4%	2%	63%

vi i förlängningen kan servera mer svenskt lammkött. Vi i vår ände ska se till att fortsätta köpa det svenska kött som finns.

Vi känner generellt av en större efterfrågan på köttretter men det betyder inte att vi ska sluta erbjuda vegetariska alternativ. För oss är det viktigt att alla ska känna sig välkomna, det gäller oavsett om du äter kött eller ej.

ANDEL SÅLDA VEGETARISKA OCH VEGANSKA VARMRÄTTER

2024	12%
2023	16%
2022	9%
2021	14%
2020	14%



JÄMSTÄLLDHET & MINSKAD OJÄMLIKHET



För att synliggöra hur vi jobbar med att få till en rättvis fördelning av resurser, kunskap och inflytande har vi valt att jobba med mål 5 och 10. Det är en utmaning att mäta jämlikhet. Hur gör man det? Tills vi har kommit på en smart lösning kommer vårt fokus främst främst ligga på jämställdhet och vår könsfördelning.

I Svenska Brasserier är vi fler män än kvinnor på nästan alla avdelningar och tjänster. När vi tittar på antalet arbetade timmar så var det ca 65% män som stod för arbetet både 2023 och 2024. Andelen kvinnliga restaurangchefer minskade kraftigt mellan 2023 och 2024. Det här kommer vi hålla ett extra öga på framöver, då vi eftersträvar ett jämställt ledarskap i vår koncern.

ANTAL MEDARBETARE



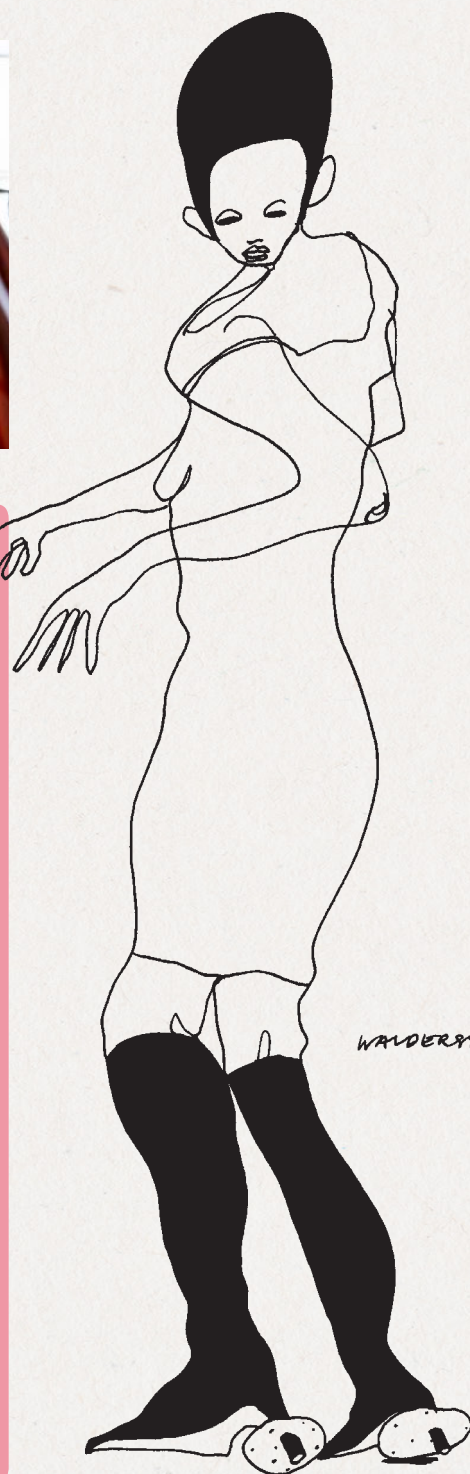
2024 750
2023 748

2022 355
2021 359



FÖRDELNING

	2021	2022	2023	2024
KVINNliga RESTAURANGCHEFER	60%	67%	51%	27%
KVINNliga DJ:S	30%	30%	44%	29%
KVINNliga LIVEARTISTER	NA	40%	5%	21%
KVINNliga KONSTNÄRER	48	35%	43%	33%
ANSTÄLLDA UNDER 19 ÅR	1%	8%	7%	5%
ANSTÄLLDA 20-29 ÅR	38%	36%	40%	45%
ANSTÄLLDA 30-39	28%	28%	27%	26%
ANSTÄLLDA 40-49	22%	19%	17%	15%
ANSTÄLLDA 50-59	8%	7%	7%	6%
ANSTÄLLDA 60+ ÅR	3%	7%	7%	6%



VILKA ÄR VI SOM JOBBAR I SVENSKA BRASSERIER?

Vi strävar efter att våra medarbetare ska spegla den mångfald som vi ser hos våra gäster - människor i alla åldrar, kön och nationaliteter. Över tid så ser vi att vi har en bra spridning över åldrarna på våra medarbetare, men att åldersgruppen 20-29 stigit de senaste två åren. När vi öppnar nya restauranger så är det naturligt att denna grupp blir större. Vi tror att det kommer att jämnas ut sig under de närmsta åren eftersom vi inte planerar för fler nyetableringar. Som ett resultat av att vi kan erbjuda flexibla anställningar anpassade till individuella behov, har vi en härlig sammansättning av män och kvinnor i olika åldrar, där vår yngsta medarbetare var 16 år och vår äldsta 72 år.

2024 var ett år då koncernen växte med fler restauranger och fler anställda. Vid 2024 års slut var vi drygt 700 härliga personer inom Svenska Brassierier. Många av våra medarbetare hade sitt arbete hos oss som sin huvudsakliga sysselsättning. Men vi hade också personer som av olika anledningar

valde att arbeta ett mindre antal timmar, för att till exempel även kunna studera.

2024 var ett för många företag ekonomiskt utmanande år, så även för oss. Att utbilda och rusta våra ledare med kunskaper som gör att de mer effektivt kan bemanna och driva våra restauranger, hjälpte oss mycket under året. Under 2024 utbildade vi våra ledare i effektiv schemaläggning, hur våra kollektivavtal fungerar och hur man arbetar för att uppnå en bra arbetsmiljö.

Genom de konstutställningar vi har på våra restauranger belyser vi olika hållbarhetsfrågor.

Ett exempel på hållbarhetsfråga:

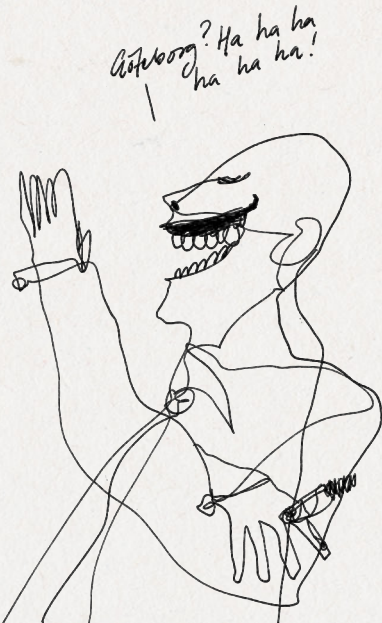
Hur förhåller sig individuella och kollektiva minnen till folkmord och krig, och hur vissa folkgrupper blir behandlade på olika sätt.



"Min farmor Héidi Fried", av Sanna Fried

Sanna Fried maj 2023 Bar Brillo

"Min farmor Héidi Fried", handlar om Sanna Frieds farmor, och deras relation och vad det innebär att leva som tredje generationen till en överlevande från ett folkmord. I oljefärg tolkar Sanna Fried privata foton på hennes farmor, som gammal och ung. Med tavlor vill Fried skapa en utställning som också är en mötesplats för samtal och reflektion.



HÅLLBAR KONSUMTION & PRODUKTION



För att förstå hur det vår konsumtion och produktion påverkar vår omvärld och våra gäster så har vi valt ut mål 12.

När vi påbörjade vår resa mot att driva restauranger med mycket större medvetenhet om och fokus på hållbarhet visste vi att det inte skulle vara lätt. Under de senaste årens satsning på take-away har utmaningarna varit många med att hitta ett hållbart förhållningssätt till förbrukningsmaterial. Vi kan bara konstatera att det är svårt och många inköp blir det. Nu när vi vänder fokus tillbaka till restaurangbesöket så vänder vi också blicken bort från förpackningsmaterial då mängden har gått ner markant och vi ser att vi inte har så stor påverkan just där.

Omställningen till hållbar konsumtion och produktion är en komplex och snårig skog. Vi vill ju att våra gäster ska fortsätta

FÖRBRUKNINGSMATERIAL

INKÖP 2022 2023 2024

SILLBURKAR OCH LOCK I HÅRDPLAST	120.900	184.395	59.894
PAPPERSKASSAR	48.200	40.000	16.100
"HOT & COLD"-FÖRPACKNINGAR	197.700	6160	14.200

konsumera det vi har att erbjuda i form av mat, dryck och kultur. Men på ett så hållbart sätt som möjligt, så att vi i slutänden minskar vår negativa påverkan på miljö och klimat. Vi vill ju också förbättra människors välmående och hälsa genom den mat och dryck vi serverar och genom de upplevelser och den kultur vi har att erbjuda. Bland annat så erbjöd vi 2024 över 400 livespelningar och nästan 900 dj-spelningar. Under 2023 arrangerade vi 45 konstutställningar. Vi tror starkt på att ett restaurangbesök behöver beröra på fler sätt än

bara via smak, och kultur i form av konst och musik är en stor del av våra verksamheter.

Under 2023 och 2024 breddade vi vårt musikutbud både genremässigt och i antal spelningar. Antalet livespelningar har ökat avsevärt. Bland annat genom öppningen av Gondolen, där vi satsar på livemusik 365 dagar om året. Även våra nya restauranger Klotet och Pelago har bidragit till en större musikalisk bredd och fler spelningar. Vi har presenterat en mix av väletablerade artister, som Markus Krunegård, och nya spännande namn som Svenska Folkjazzkvartetten, för att erbjuda en dynamisk och inkluderande musikupplevelse.



	2021	2022	2023	2024
DJ-SPELNINGAR	305	782	139	892
LIVE-SPELNINGAR	34	41	88	441
PENGAR PÅ MUSIK, ANDEL AV OMSÄTTNING	• • • • •		1,3%	1,7%

“
VÅR SATSNING PÅ MUSIK
STÄRKER INTE BARA
VÅRT KULTURUTBUD
UTAN SKAPAR OCKSÅ
EN MER LEVAND ECH
HÅLLBAR MÖTESPLATS
FÖR VÅRA BESÖKARE

LINUS LUTTI, MUSIKANSVARIG



DE FLESTA AV DE UTSTÄLLNINGAR SOM GÖRS I SVENSKA BRASSERIERS REGI BEHANDLAR ÄMNEN SOM RÖR HÅLLBARHET, SÅ SOM: KONSUMTION, MENTAL HÄLSA, DISKRIMINERING, KLIMAT OCH NYA SÄTT ATT GÖRA HANTVERK FRAMSTÄLLD MED HJÄLP AV MODERNA TEKNIKER.

CALLE CARBONI, KONSTANSVARIG

I januari 2024 ställde Siri Skillgate (f. 1991) ut DUM KERAMIK i Lilla Baren på Riche. DUM KERAMIK är ett experiment som syftar till att utveckla och i praktiken testa arbetsmetoder och förslag för att skapa förutsättningar för en levande ekonomiskt hållbar hantverkstradition. I konceptet utforskar Skillgate hur hennes kompetens från arbetet som industridesigner kan omtolkas i en lokal, självproducerande regi.

Plasthandskar har vi pratat mycket om tidigare år och vi såg en stor ökning av inköp under 2022 och 2023. Det hängde delvis ihop med utbudet, plasthandskarna var svåra att få tag på under pandemin, men även med produktionen av take-away. Under 2024 så såg vi att köken återgick till ett mer "normalt" användande av plasthandskar. Rimligt kan tyckas då vi behöver fundera över hur mycket plast vi använder.

ÅTGÅNG AV PLASTHANDSKAR

2021	2022	2023	2024
181.300	508.800	477.100	167.500



ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR & EKONOMISK TILLVÄXT



För att belysa vikten av att ekonomisk tillväxt bör hänga ihop med anständiga arbetsvillkor och med medvetenheten att tillväxt ger avtryck, har vi valt mål 7.



Pi Lee & Tommy Myllymäki

De två senaste åren har det varit stort fokus på tillväxt, och för att beskriva den här tiden krävs en ekonomichefs ord, så här kommer de:

Grattis till Aira som fick sin andra stjärna 2023! Välförtjänt tycker så klart vi på Svenska Brassier och ser fram emot att följa Pi Lee och Tommy Myllymäkis fortsatta resa mot gastronomiska höjder.

FRÅN 11 TILL 14 RESTAURANGER PÅ 2 ÅR

Under 2023 och 2024 investerade vi mycket för vår framtida tillväxt, men som till viss del påverkade vår organiska tillväxt under samma period. I juli 2022 förvärvade vi Gondolen som i oktober 2023 öppnade upp på nytt efter att Slussenbygget tvingat restaurangen att gå i vila under några år. Förvärvet av Gondolen var ett strategiskt beslut som byggde på vår idé att skapa ett nytt kluster på Södermalm.

Vi hade länge varit starka kring Stureplan, men vi såg en tydlig tillväxtpotential på Södermalm.

Gondolen hann bidra med 23 mkr i ny omsättning 2023.

Under 2024 öppnade vi Café Klotet och Pelago. Vi hade därmed på kort tid tre varumärken i Katarinahuset

som tillsammans stod för 145 mkr i ny försäljning. Försäljning som inte fanns 2022.

Under pandemin ökade efterfrågan på take-away vilket ledde till vår satsning på att erbjuda vår produkt även utanför våra lokaler. Denna efterfrågan visade sig inte lika stor när pandemin var över och vi har därmed pausat denna satsning. Vår styrka är att erbjuda en upplevelse på plats vilket vår tillväxt planeras att komma ifrån under de närmsta åren. Vi har dock lärt oss mycket kring take-away vilket vi har mycket nytta av när marknaden är mer mogen för ett sådant erbjudande.

Som en konsekvens av pandemin tog koncernen upp anståndslån som då var en

förutsättning för att kunna fortsätta bedriva verksamheten. Det finns en avbetalningsplan på dessa lån som för vår del sträcker sig från augusti 2024 till september 2027. Dessa pandemilån påverkar såklart möjligheten att satsa kapital på ny tillväxt, men det är en del av historien som vi behöver leva med.

När vi blickar framåt förväntar vi oss en mer normal tillväxt på 3-5% per år som kommer från organisk tillväxt. Då vår plan är att jobba med det vi har och inte investera i nya enheter förrän i slutet av 2026 då "nygamla" Sturehof öppnar upp på nytt.

Tommy Pålsson
Ekonomichef

OMSÄTTNING

2024 716.648.214 KR

2022 538.054.189 KR

2023 582.055.220 KR

2021 387.000.000 KR

Stord från VD





Det har hänt väldigt mycket på den korta tiden jag varit verksam inom Svenska Brassierier. Under de senaste åren har koncernen både dubblat omsättning och antal anställda. Ur det perspektivet blir vårt hållbarhetsarbete ännu viktigare. En betydligt större grupp, som vi är idag, lämnar ett större avtryck efter sig. Vi har stora möjligheter att påverka det avtrycket på ett positivt sätt. Det gör vi och kommer fortsätta göra, med glädje och stolthet! Med en större grupp restauranger ser vi också nya möjligheter att erbjuda karriärvägar och inspirerande arbetsplatser för våra medarbetare. När vi blickar utåt i världen ser vi samtidigt en större oro än vi sett och känt på länge.

Mycket har hänt bara de fem senaste åren. När pandemin hade gjort sitt tog en mix av höga räntor, hög inflation och inte minst krig i vårt närområde över. På alla våra restauranger i gruppen känns ändå att behovet av att ses och umgås bara ökar och ökar. Vi vill och behöver ses, gärna i kombination med god mat, dryck, service, konst, musik och design – allt det som Svenska Brassierier erbjuder. 2023 handlade mycket om renovering och byggnation medan 2024 präglades mycket av framgångsrika öppningar av nya restauranger: Gondolen, Café Klotet, Pelago och restaurangerna i NK-huset med Bobergs Matsal.

Jag har som relativt ny i branschen och nyttillträdd VD, sedan september 2023, mycket att vara glad och tacksam över. Att se hur fint och hårt vår personal jobbar för att hantera både svårigheter och möjligheter i de stora förändringar som varit på senare tid gör mig väldigt stolt. Vi har ett väl integrerat sätt att hantera miljöpåverkan i vår verksamhet och jobbar enträget vidare med det. Som vi berättat i rapporten producerar vi en del av våra grönsaker själva på vår fina odling vid Ulriksdals Vårdshus. Detsamma gäller de blommor och växter vi använder för att smycka våra restauranger. Att ha en egen odling är något vi är väldigt stolta över. Vi fiskar med egen fiskebåt, SM4 Tarona, i Stockholms skärgård, och köper även fisk på auktion med våra egna inköpare. Både odlingen och fisket ger oss en vördnad för hantverket bakom råvarorna. Den kunskapen tar vi med oss när vi deltar i samhällsdebatten och som bidrag till forskningen. Ytterligare något som är unikt med vår verksamhet är konsten och musiken. Våra restauranger är inte bara matställen, de är också platser för konstnärliga uttryck och kulturella upplevelser.

Samtidigt ser jag att vi har utmaningar att anta i framtiden. Du som har läst hela rapporten förstår att vi bör fortsätta mäta om vi vill fortsätta förbättras på alla områden. Vi gör en hel del för att hålla matsvinnet lågt, men kan och ska göra mer. Vi kan definitivt bli bättre på jämställdhet på alla nivåer, att fortsätta utbilda och utveckla vår personal och arbeta systematiskt med arbetsmiljön för att säkerställa en trygg och långsiktigt hållbar arbetsplats för våra anställda. Vi har en del kvar att göra för att vara helt trygga med hållbara val av produkter, både med avseende på miljöfrågor och sociala förhållanden i leveranskedjan.

Under 2025 kommer vi att lägga det mesta av vårt fokus på att jobba vidare med de restauranger vi har idag - inte öppna nya. Det ger oss möjlighet att lägga mer tid på att skapa förutsättningar att anta våra utmaningar, så att det i slutändan gör att den upplevelse vi vill erbjuda fortsätter att hålla absolut högsta önskvärda nivå. Jag är väldigt glad och stolt över att vara en del av Svenska Brassierier och det fantastiska arbete alla mina kollegor gör!

- Michael Porseryd, VD

“

HÅLLBARHETSBERÄTTELSEN