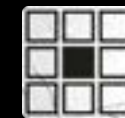


STUREPLANGRUPPENS

HÅLLBARHETS RAPPORT 2024





EN GRÖNARE FRAMTID

Välkommen till vår hållbarhetsrapport.
Här beskriver vi vårt arbete som ett ansvarstagande och
hållbart företag med fokus på sociala och
miljörelaterade frågor.



INTRO
1 - 7



GÄSTER
8 - 12



MEDARBETARE
13 - 17



HÅLLBARHET
18 - 22



SAMHÄLLSAKTÖR
23 - 26

STUREPLANGRUPPEN

DET HÄR ÄR VI!

Vi vill leda utvecklingen

Stureplansgruppen är ett av Sveriges främsta företag inom besöksnäringen och erbjuder förstklassiga mötesplatser för den kvalitetsmedvetna gästen. Vi är Sveriges största nöjeskoncern och bedriver verksamhet inom restaurang-, nöjes-, event-, hotell- och upplevelseindustrin i Stockholm, Göteborg, Visby och Åre.

Vår ambition är att ständigt ligga i branschens framkant när det gäller att skapa och leverera ett unikt värde för våra besökare samtidigt som vi erbjuder dem en trygg och säker upplevelse.

De senaste trenderna inom mat, dryck, musik och design återspeglas i våra lokaler och arrangemang. Vi skapar ett helhetskoncept för såväl enskilda gäster som för stora grupper och levererar en helhetslösning från start till mål.

Stureplansgruppen äger i dagsläget nära 60 olika verksamheter inom restaurang, hotell, bar och event. De senaste åren har vår portfolio utökats med de tre hotellen Boo Boo Living, Skepparholmen Nacka och Avalon Hotel. Vi har dessutom öppnat en rad spännande restaurang- och barkoncept, alla unika på deras egna sätt.



**EMMA
SHIELDS**
Freyja+Söder

SMÅ STEG – STORA RESULTAT

VI GÅR I RÄTT RIKTNING

Långsiktig vision med ständig förbättring

Vår utgångspunkt är att vi är en del av samhället och att vi har ett stort socialt ansvar. Vår bransch, precis som många andra branscher, står inför utmaningen att ställa om sin rörelse till en mer hållbar verksamhet. Tillsammans med våra gäster, kunder, medarbetare, leverantörer och samarbetspartners vill Stureplansgruppen bidra till att skapa en mer hållbar framtid.

I rapporteringen har vi valt att fokusera på de viktigaste och mest relevanta hållbarhetsområdena för oss samt på vilket sätt vi ställer krav på våra samarbetspartners. Inom dessa områden arbetar vi aktivt med att driva arbetet framåt och därmed förflytta hela vår bransch i rätt riktning. Vi är medvetna om att vi inte har kommit hela vägen och vi ser fram emot att fortsätta med det långsiktiga arbetet, både på en strategisk och operativ nivå.

För att komma framåt i vårt arbete väljer vi många små steg, snarare än en svåruppnåelig vision. Vi arbetar regelbundet med mindre förändringar inom koncernen, som med tiden ger stora resultat. Vår utgångspunkt är att bygga vårt hållbarhetsarbete tillsammans med alla medarbetare och att möjliggöra det med strategiska medvetna val för en mer hållbar framtid.

Vill du veta mer om vårt hållbarhetsarbete eller har frågor om Stureplansgruppen, besök gärna www.stureplansgruppen.se.

Jennica Jonsson, vice VD Stureplansgruppen

FAKTORER

FYRA FRONTER

GÄST

Utan gäster ingen verksamhet. Vi skapar goda och trygga gästupplevelser.

MEDARBETARE

Vi bryr oss om våra medarbetare och vill vara en schysst och attraktiv arbetsplats.

MILJÖ

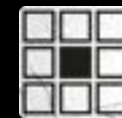
Vi bidrar till en bättre miljö och arbetar kring klimat- samt resurseffektivitet.

SAMHÄLLSAKTÖR

Vi strävar framåt och arbetar aktivt för att vara en god samhällsfaktor.

STÄNDIG UTVECKLING

VÅR VISION OCH FRAMTID



Vi vill skapa upplevelser i världsklass – för alla

Genom att erbjuda platser att älska har vi miljontals återkommande och nya gäster. Inom koncernen finns ett brett utbud där alla kan hitta någonting som tilltalar just dem. Stureplansgruppen expanderar hela tiden. Här är några av våra nya och kommande enheter.



RÖDA HUSET

Hampus Thunholms cocktailbar vid Sergels Torg, prisbelönt som världens 31 bästa bar.



FREYJA+SÖDER

Takrestaurang och bar med Emma Shields i spetsen, ligger vid Slussen med panoramautsikt över Stockholm.



EKSTEDT

Niklas Ekstedts Michelin-krog på Humlegårdsgatan, här tillagas all mat med hjälp av eld.



BANK HOTEL

Femstjärningt intimt boutiquehotell på Arsenalsgatan. Medlemmar i Small Luxury Hotels Of The World.



CHEZ JOLIE

Fransk mat- och dryckesupplevelse signerad Mikael Einarsson på Ingmar Bergmans gata.

STUNDER ATT MINNAS

VÅRA GÄSTER

Överträffade förväntningar är vårt mål



VI
ARBETAR
AKTIVT MED
ATT MINSKA
MATSVINN



V Ä R D S K A P

SERVICE MED EXTRA ALLT

Att vara personlig i ett miljardbolag

För oss är värdskap det som är utöver vanlig service. Service är någonting som förväntas medan värdskapet är en genomtänkt plan för att uppnå och överträffa gästens förväntningar. Våra olika koncept och arbetet kring värdskapet är levande och någonting som vi finjusterar, uppdaterar och utvecklar löpande.

Stureplansgruppen använder sig av NPS-undersökningar för att mäta gästernas upplevelser och skapa ett ännu bättre värdskap. Undersökningarna är enkäter vi skickar ut via mail där gästen får svara på om de skulle rekommendera restaurangen till någon annan. Vi värderar våra gästers åsikter högt för det är deras feedback som gör att vi utvecklas. Vi är ödmjuka inför det faktum att utan återkommande gäster har vi ingen fungerande och framgångsrik verksamhet. Det är genom kultur, koncept och excellent värdskap som vi kan göra avtryck och särskilja oss från våra konkurrenter.

Vi strävar efter att varje verksamhet ska ha en tydlig röd tråd och ett koncept som avspeglar sig i mat, utbud, miljö och bemötande. Genom att involvera cheferna via kommunikation och kulturarbete skapar vi gemensamma mål.



**FREDRIK
LUNDSTRÖM**
L'Avventura



"DET ÄR GENOM KULTUR, KONCEPT OCH EXCELLENT VÄRDSKAP SOM VI KAN GÖRA AVTRYCK OCH SÄRSKILJA OSS FRÅN VÅRA KONKURRENTER.

VI STRÄVAR EFTER ATT VARJE VERKSAMHET SKA HA EN TYDLIG RÖD TRÅD OCH ETT KONCEPT SOM AVSPEGLAR SIG I MAT, UTBUD, MILJÖ OCH BEMÖTANDE."

NYCKLEN TILL FRAMGÅNG

TRYGGA GÄSTER

Kunskap och närvarande ledarskap

Inom koncernen finns policys gällande likabehandling och icke-diskriminering då vi värnar om att såväl medarbetare som gäster ska bemötas på ett respektfullt och trevligt sätt hos oss.

I våra entréer finns en specifik policy om jämlikt bemötande och icke-diskriminering som vi arbetar efter på samtliga enheter.

För att gästen ska känna sig trygg bemannar vi bland annat med fler vakter än vad som krävs. Vi har en god upparbetad relation med vaktbolagen med tydliga rutiner och riktlinjer för hur vakterna ska arbeta hos oss. Incidenter genererar en vaktrapport och åtgärdsplaner upprättas vid behov. Genom ett närvarande ledarskap ser vi till att all personal i koncernen upplever sig säkra i sin yrkesroll och vet hur de ska agera för att skapa trygga miljöer.

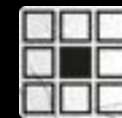
Vi har i över 25 år haft ett aktivt samarbete med STAD, ett program för preventiva insatser gällande alkohol- och drogproblem. STAD drivs av Stockholms landsting i samverkan med Stockholms stad.

Inom ramen för samarbetet med STAD utbildar vi vår personal i "Ansvarsfull alkoholservice" och "Krogar mot Knark".

Krogar mot Knark är en del i STAD-projektet där branschen tillsammans med Polisen och flera myndigheter jobbar tillsammans för en narkotikafri och trygg miljö för både oss och våra gäster.

Utöver utbildningar har Stureplansgruppen en policy för alkoholservice som berör gästrelaterade åtgärder gällande alkohol och narkotika.

För att gästen ska känna sig trygg, bemannar vi även med fler vakter än vad som krävs.





KRISBEREDSKAP

För Stureplansgruppen är det viktigt att medarbetarna tar hand om gästerna och har beredskap för oförutsedda händelser. Koncernen arbetar aktivt med att vara förberedd vid en större olycka eller krissituation. Det finns en larmplan med kontaktuppgifter till vem du ska kontakta vid olika kriser. Om en allvarlig krissituation skulle uppstå har vi en handlingsplan och externa krisjourer som hjälper till i den akuta fasen.

Vi har även ett gediget och väl utarbetat brandskyddsarbete. Ansvarig personal går regelbundet brandskyddsronde och registrerar ronderna i vårt webbaserade SBA-system.

LIVSMEDELSHYGIEN

Våra kök får regelbundna besök och inspektioner från miljö- och livsmedelsverket vilket vi ser som positivt. Vi arbetar proaktivt med hygienkontroll via Nomor och har därmed ett eget löpande kontrollarbete. Våra kök går prickfria genom inspektion efter inspektion och de eventuella påpekanden vi får korrigeras direkt. Genom granskningarna kan vi påvisa att vi har god kontroll och märkning av livsmedel i enlighet med livsmedelslagen, god hygien och en fungerande åtgärdshantering. Utfallen indikerar att vi arbetar på rätt sätt. Om vi får information om att någon av våra gäster har blivit sjuk i samband med att de har besökt oss så agerar vi direkt. En utredning sätts genast igång och Nomor kopplas in för att ta prover på våra livsmedel. Beroende på utfall sätter vi in åtgärder för att säkerställa att händelsen inte upprepas.

ÅTERKOMMANDE GÄSTER

Att koncept och värdskap fungerar har vi ett tydligt kvitto på: våra gäster återkommer. Vårt julbord på Gamla Riksarkivet är det mest bokade julbordet i Sverige och vi är ofta rankade högt i olika krogrecensioner och gästundersökningar hos exempelvis DI Weekend, SvD Krogguiden, Tripadvisor och Thatsup. Vi har långt över 100 000 följare på instagram som följer våra olika varumärken för att hålla sig uppdaterade om de senaste nyheterna. Vårt nyhetsbrev The Weekend har över sex miljoner läsningar per år.

Någonting Stureplansgruppen har märkt är att intresset från våra gäster kring hållbarhet ökar för varje år. Restaurangpersonalen märker detta genom frekventa frågor om miljöarbetet och efterfrågan av ekologiska produkter har ökat. Hållbarhetsarbetet är inte längre en konkurrensfråga i dagens samhälle utan istället en hygienfråga. För att våra gäster ska fortsätta återkomma är det viktigt att vi upprätthåller hållbarhetsarbetet inom koncernen och hela tiden strävar efter att bli bättre.

Att koncept och värdskap fungerar har vi ett tydligt kvitto på: våra gäster återkommer.



V Å R F R Ä M S T A R E S U R S

MEDARBETARE

Så skapar vi upplevelser för gästen



**THOMAS
MOLIN**
Asian Post Office



**JANNI
BERNDT DAHL**
Spesso



MR CAO
Surfers



**EMMA
GUDMUNDSSON**
L'Avventura

ETT NÄRVARANDE LEDARSKAP

Vi verkar i en bransch som fattar många operativa beslut med kort varsel. Det kan exempelvis handla om hur bemanningen ska se ut en regnig respektive solig fredag. Samtidigt som dessa snabba och korta beslut ska fattas så krävs alltid det långsiktiga perspektivet. För att stötta våra olika verksamheter har vi en stabsfunktion som hjälper koncernens chefer och medarbetare med frågor inom bland annat ekonomi, HR, inköp, marknad eller avtal.

Våra verksamhetsansvariga är aldrig ensamma i sina beslut, utan har alltid någon att vända sig till vid behov. Genom ägare, styrelse och ledningsgrupp har koncernen långsiktiga lönsamhetsmål där samtliga verksamheter styrs utifrån sina mål och nyckeltal. De nyckeltal som vi främst arbetar med är försäljning per arbetad timme och bruttovinster.

VÅRA MEDARBETARE

Som en av Sveriges främsta nöjeskoncerner är det viktigt att vi är en attraktiv arbetsgivare som bryr sig om vår personal. Vi strävar efter välmående verksamheter där personalen får chans att utvecklas. Inom restaurang- och nöjesbranschen är den höga rörligheten någonting som påverkar den interna kommunikationen och feedbacken. Vi genomför två gånger om året Medarbetarundersökningar på verksamhet- och koncernnivå.

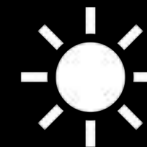
Där mäter vi medarbetarnas engagemang genom att ställa frågor kring välmående, samarbete, bekräftelse, stolthet, utveckling, riktning, ledarskap och eNPS. Undersökningarna ger oss insikter om medarbetarnas upplevelser, åsikter och behov som hjälper oss att identifiera vilka områden som behöver vårt fokus till förbättring.

Stureplansgruppen är uppbyggt utifrån ett decentraliserat och närvarande ledarskap. Vi är en organisation som har många olika verksamheter och koncept, vilket gör att vi måste anpassa vårt ledarskap, styrning och mål utifrån de olika verksamheternas unika förutsättningar.

Mot bakgrund av det arbetar vi med våra chefer som ständigt är närvarande i den pågående driftverksamheten och tillämpar direkt-Uppföljning baserat på en kontinuerlig dialog med de anställda.

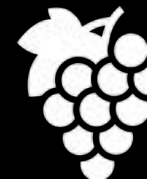
För att optimera resultaten på respektive enhet har vi inte koncernövergripande mål och uppföljningar, utan arbetar decentraliserat och enhetsanpassat.

VISSTE DU ATT ...



40%

av alla våra anställda är under 25 år.



50%

av våra sommelierer är kvinnor.



+40%

kvinnor i koncernen.

EN BRA ARBETSGIVARE

Stureplansgruppen och alla dotterbolag är medlemmar i bransch- och arbetsgivarorganisationen Visita. Vi har kollektivavtal med HRF (Hotell- och restaurangfacket) och Unionen. Stureplansgruppen arbetar aktivt för att vara en schysst och attraktiv arbetsgivare med närvarande chefer och bra villkor för vår personal. Det är även viktigt att alla medarbetare har kollektivavtalsenlig pensionsavsättning och är försäkrade i arbetet.

Genom att följa kollektivavtalet regleras även arbetstider, arbetsmiljö och arbetsrätt. Tillsammans med våra branschkollegor har vi ett gemensamt ansvar att locka samt behålla duktiga medarbetare inom besöksnäringens liv. Vi tror att bra villkor är en viktig del i det arbetet.

KOMPETENSUTVECKLING

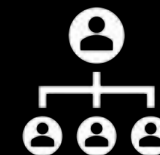
Som ung har du en unik möjlighet att snabbt klättra i karriärstegen inom besöksnäringen. Dessvärre tenderar dock denna utvecklingskurva att avmattas med åren. Att skapa en ram för kontinuerlig karriär- och personlig utveckling är av högsta vikt för oss och är något vi strävar efter att ytterligare förbättra. Vi har etablerat en grundläggande plattform för alla våra chefer och ledare inom koncernen för att säkerställa utveckling och en stabil grundstruktur för att leda sitt operativa arbete effektivt.

Vårt mål är att erbjuda utvecklingsmöjligheter för våra ledare samtidigt som vi ser till att de kan coacha och utveckla sina medarbetare. Under 2024 kommer vi dessutom att fortsätta arbeta aktivt med vidareutbildning i denna plattform för våra verksamhetschefer. Vi strävar efter att våra anställda ska vara experter inom sina områden och vi är fast beslutna att bidra till deras kontinuerliga utveckling.

Vi tycker internrekryteringar är viktigt och är glada att personalen vill stanna inom koncernen och utvecklas hos oss. Många av våra säsongsanställda återkommer från år till år, vilket är ett kvitto på att personalen trivs hos oss.



VISSTE DU ATT ...



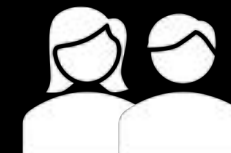
60%

Kvinnor i Stureplansgruppens ledning.



100%

av våra hotellchefer är kvinnor.



50%

av alla restaurangchefer är kvinnor.

FACKLIG DIALOG

Vi upplever sällan konflikter eller tvister med anställda vilket är ett tecken på att cheferna följer de kollektivavtal och riktlinjer som finns. När det trots allt uppstår har vi en god facklig dialog, vilket leder till konstruktiva förhandlingar.

Cheferna på Stureplansgruppen är aldrig ensamma, då vi har en väl utvecklad stabsfunktion med HR, Marknad, Ekonomi, Juridik och erfarna driftchefer samt VD.

ARBETSMILJÖSAMARBETE

Trots många verksamheter och nästan 3000 anställda per år har vi få arbetsplatsskador. Vi har väl utvecklade rutiner för att fånga upp våra tillbud och arbetsskador samt kan konstatera att de som rapporteras är av lättare karaktär, till exempel skärsår, stukning av fot eller smärre brännskador.

För att säkerställa att de lagkrav som finns på arbetsmiljön uppfylls så har vi rutiner och verktyg för det systematiska arbetsmiljöarbetet. Vi använder oss av systemet IA som är ett webbaserat program utvecklat för att rapportera, följa upp och åtgärda arbetsmiljöhändelser. Det är framtaget av AFA Försäkring och Svenskt Näringsliv.

I rutinerna ingår alltid en handlingsplan för hur vi

kan förebygga såväl fysiska som psykiska arbets-skador och vi har regelbundet skyddsronder för att upptäcka arbetsmiljöbrister.

INFORMERA MERA

Vår chefs- och medarbetarguide är mycket uppskattad och används dagligen i verksamheterna. Där kan vår personal bland annat hitta policys, de viktigaste lagarna, information om frånvaro, kontaktuppgifter, hur de går tillväga vid kränkande särbehandling, arbetsskador eller krishantering på ett lättillgängligt och smidigt sätt.

2019 lanserade Stureplansgruppen en egen Staff App. Alla anställda har tillgång till appen och kan i den läsa senaste nytt, få pushnotiser om viktiga händelser, få tillgång till medarbetarguiden som innehåller allt du behöver veta och lite till som anställd, som chef har du även tillgång till chefs-guiden med än mer innehåll, dessutom har du i appen ett personalkort som ger dig en mängd unika erbjudanden och förmåner.

För att främja bra hälsa och arbetsmiljö deltar alla nyanställda medarbetare inom koncernen på en introduktionskväll med HR-chef och VD för nattklubb respektive restaurang. Där kommuniceras bland annat information kring lagar, jämställdhetsarbete, diskriminering, vår syn på alkohol och narkotika, samt brandskyddsarbete.

F Ö R E B Y G G A N D E

DROGER & ALKOHOL

Inom koncernen har vi nolltolerans mot användning av narkotiska preparat, samt intag av alkohol på eller i anslutning till ett arbetspass.

Stureplansgruppen arbetar i nära samarbete med polisen, Branschrådet och var med och startade upp Krogar mot Knark (Kmk) där vi även idag har en central roll.

REKRYTERING

Medarbetare är det viktigaste ett företag kan investera i och att ha rätt medarbetare på rätt plats är avgörande för att nå en långsiktig hållbar framgång. Vi använder oss av rekryteringsystemet ReachMee för att få en mer attraktiv och konkurrenskraftig rekryteringsprocess. Det här digitala verktyget ger oss möjligheten att fokusera på människan och mötet istället för det administrativa arbetet.

Systemet samlar alla ansökningar på ett och samma ställe vilket ger bättre överblick på koncernnivå, säkrare personuppgiftshantering och att flera chefer kan vara involverade i rekryteringsprocesserna. Detta gör det även lätt för kandidater att ta bort sin profil om de inte längre vill finnas med i systemet.



SURFERS
Norrländsgatan 24

FÖREBYGGANDE VÅRA POLICYS

Sigteras av alla i samband med anställning:

1. Alkohol & narkotika
2. Alkoholservering
3. Brand & utrymning
4. Kassahantering
5. Entré
6. Jämställdhet/Diskrim.

HÅLLBARHET

Så minskar vi vår klimat- och miljöpåverkan



KUNNIG PERSONAL

En hållbar matkedja skapar vi från vår menyplanering där tillgång till miljömärkta alternativ och säsongsvariation i utbudet värderas för att lägga grunden till en hållbar meny. Vi kommunicerar om vår hållbara matkedja genom vår personal som är pålästa om råvarornas ursprung. I våra verksamheter har vi kompetenta köksmästare och sommelierer som har stort kunnande, intresse och respekt för råvaran och produkten.

Vi är måna om att gästerna känner sig trygga med vad de får på sin tallrik.

LÖSNING FÖR MATSVINN

Vi är noga med att våra kockar arbetar för att minimera svinnet. Det handlar om att förbereda ordentligt och preparera på ett smart sätt. Stureplansgruppen arbetar aktivt med att minska matsvinnet och varje år utvärderar ledningen året som gått samt justerar våra arbetsmetoder för att ytterligare effektivisera hela matkedjan. En liten men mycket uppskattad detalj är att gästen alltid kan få med sig överbliven mat hem om så önskas.

VÅRA LEVERANTÖRER

Det är viktigt att arbeta med kunniga och engagerade leverantörer samt affärspartners där vi kan bygga långvariga relationer. Vi väljer leverantörer med omsorg genom att se hur de arbetar med spårbarhet av råvaran, transporter och resursåtgång för produktion.

Främst arbetar vi med stora aktörer som ligger i framkant i hållbarhetsarbetet men ibland behöver specifika produkter beställas från

mindre leverantörer och levereras så fort som möjligt och där står vi inför en utmaning. Det här är någonting vi kontinuerligt arbetar med för att successivt närma oss vår egen nollvision.

Leverantörerna är viktiga i hållbarhetskedjan. När allt fungerar som det ska så hjälper de våra medarbetare att göra kloka och miljömässiga val i sina beställningar. De informerar till exempel om skillnader och eventuella tillfälliga avvikelser.

Inom Stureplansgruppen har vi beslutat att integrera inköpssystemet Qvanti i vår koncernverksamhet. Detta verktyg möjliggör en smidigare hantering av våra inköp genom att erbjuda avancerad analys, statistik, rapportering och inventering. Med Qvanti kan vi noggrant övervaka och utvärdera alla inköpsaktiviteter, vilket ger oss en tydligare överblick och underlättar beslutsfattandet i våra inköpsprocesser.

Årstiderna påverkar våra beställningar av varor vilket betyder att vi måste ha bra kommunikation med våra leverantörer för att kunna byta ut och ersätta vissa varor i tid. Leverantörerna är duktiga på att meddela oss i god tid vilket förenklar vårt arbete med menyer. Nya digitala inköpsverktyg gör att vi kan styra och följa upp inköpen bättre än för bara några år sedan.

För att minimera transporterna och därmed utsläppen arbetar vi med transportsamordning. Det innebär att vi inom Stureplansgruppen använder så få leverantörer som möjligt för att på så sätt upprätthålla stora volymer från varje enskild grossist och därmed minimera det totala antalet råvarutransporter.



Röda Huset drivs av den prisbelönta bartendern Hampus Thunholm och har utsetts till världens 31:a bästa bar samt världens mest hållbara bar. Tack vare Vasakronans lokaler har Röda Huset goda förutsättningar för hållbarhet. På husets tak finns en äng som främjar pollinatörer, och de har möjlighet att samla regnvatten till toaletterna. Baren använder endast skandinaviska råvaror i sina drinkar (förutom spriten).

De är mycket noggranna med vilka råvaror de arbetar med – ingen citrus, inga genvägar och i första hand svenska råvaror. De strävar också efter att samarbeta med mindre odlare och plockare som har en större respekt för naturen. Det kan verka motsägelsefullt att de arbetar med stora spritvarumärken som bas i drinkarna, men detta görs med stor eftertanke. De senaste 10+ åren har de stora spritjättarna verkligen tagit sitt ansvar, och flera av destillerierna vi arbetar med är bäst i klassen på hållbarhet, både ur miljö- och social hållbarhetssynpunkt.

Flera av dem leder vägen och har satt branschstandard på ett sätt som mindre producenter inte har möjlighet att göra. Merparten av konsten och inredningen på Röda Huset har en hållbar vinkel. Till exempel arbetar glaskonstnären Erika Kristoffersson Bredberg med förnybar energi till sina ugnar och spillglas. Några exempel på hållbara val Röda Huset gjorde under 2023: ”Vi behövde nya PET-flaskor till våra kolsyrade drinkar. Istället för att köpa nyproducerade flaskor köpte vi Ramlösa i återvunnet PET, sparade innehållet och använde det till att vattna ner olika saker vi själva producerar till drinkarna. Ett litet steg, men som jag tycker säger mycket om inställningen på Röda Huset.”

”Att vi jobbar så mycket i säsong på ett nytt sätt bidrar till att vi faktiskt kan arbeta mer hållbart. Förra sensommaren köpte vi upp i princip alla hallon som en gård på Gotland hade kvar. De var för mogna och för fula för att sälja, så vi köpte allt, gjorde 'hallonjuice' och frös in så vi kunde servera hallonsoda och andra drinkar med hallon hela vintern.”

GREEN KEY

Berns är sedan 2019 och Bank Hotel sedan 2020 miljöcertifierade utifrån kriterier uppsatta av den internationella miljömärkningen Green Key. Alla avdelningar och all personal är involverade i det löpande hållbarhetsarbetet.

Bakom Green key står den internationella organisationen Foundation for Environmental Education (FEE) som startade sin verksamhet 1981 och idag driver totalt fem miljöprogram.

Internationellt stöds FEE av flera internationella erkända organisationer inom miljö- och utbildningsfrågor, såsom United Nations Environmental Programme (UNEP), World Tourism Organization (UNWTO) och UNESCO.

På Berns och Bank Hotel mäter och övervakar vi vår vatten-, el- och energiförbrukning regelbundet i syfte för att reducera vår resursförbrukning.

GRÖN FRAMTID

Att arbeta på ett hållbart sätt är allt viktigare.
Vi fokuserar främst på fyra områden:

**AVFALL OCH
KÄLLSORTERING**

**ENERGI OCH
TRANSPORTER**

**HÅLLBAR
MATKEDJA OCH
MATSVINN**

**MEDVETNA
VAL AV
LEVERANTÖRER**

KLIMATSMART

I våra nya fastigheter arbetar vi med återvinning av energi i samarbete med miljömedvetna fastighetsägare. Waterfront Building är en av Stockholms klimatsmartaste byggnader, med en energilösning i världsklass. Till exempel används ett lager på 250 ton is tillsammans med vatten från Klara Sjö för att värmereglera byggnaden.

Där vi har verksamhet i äldre byggnader är energifrågan inte lika lätt att lösa men vi arbetar framåt mot flera hållbara anläggningar. Idag har vi bytt ut nästan alla ljuskällor från el till LED. På Berns har vi ställt om belysningstider och stängt av ventilation och värme i lokalerna som inte används. Vi arbetar även med pumpstopp, när värmen går upp till en viss temperatur stängs den av och vi återvinner även värmen i byggnaden.

När vi väljer att bygga nya anläggningar till våra nya restauranger, är det viktigt för oss att välja material som kommer att hålla under en längre tid.

Restaurant Freyja källsorterar allt från mjukplast till glas och metall. Freyja har en kompostkvarn där vi komposterar allt matavfall som sedan blir till biogas.

**SKEPPAR-
HOLMEN**
Spa-hotell



Vi använder på våra hotell 100% förnybar el, miljöanpassade produkter och resurseffektiv teknik.

Vi ställer hållbarhetskrav på våra leverantörer och entreprenörer vi anlitar.

Restaurant Freyja källsorterar allat från mjukplast till glas och metall. Freyja har en kompostkvarn där vi komposterar allt matavfall som sedan blir till biogas

Restaurant Nour använder kött på ett hållbart sätt och utvecklar umamismaker i nya tillämpningar och fortsätter verka och utveckla ett mantra att konstant respektera djur och natur

VI STÄLLER KRAV PÅ VÅRA LEVERANTÖRER

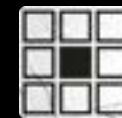
På de flesta av våra restauranger erbjuder vi bubbelvatten ur kran för att minska på glas- och plastflaskor.

Vi har även en stor indirekt miljöpåverkan i valet av produkter och tjänster t.ex. gällande livsmedel, kemikalier och tvättservice.

VI TÅL GRANSKNING

SAMHÄLLSAKTÖR

Goda relationer och samverkan



VÅRT STRÅ TILL STACKEN

I den konkurrensutsatta bransch som Stureplansgruppen verkar i skulle vi inte kunna växa om det inte var för att vi arbetade i rätt riktning gällande vårt samhällsansvar. Våra gäster skulle snabbt välja att besöka andra krogar och våra medarbetare skulle arbeta hos våra konkurrenter.

Vi verkar i en mycket snabbväxande och trendkänslig bransch vilket ställer höga krav på att vi kontinuerligt styr och följer upp våra verksamheter mot uppsatta mål. För att vara en aktör som står sig stark är det nödvändigt att driva ett lönsamt och välmående företag utifrån ett långsiktigt perspektiv där en hållbar affärsutveckling är direkt avgörande.



**AVALON
HOTEL**
Göteborg



**GAMLA
RIKSARKIVET**
Riddarholmen

JÄMSTÄLLDHET

Stureplansgruppen är en jämställd och inkluderande arbetsplats där vi förenas i vårt gemensamma intresse för mat, upplevelser och värdskap.

Som koncern har vi ambitionen att vara lika många kvinnor som män då vi upplever att blandade arbetsgrupper genererar bäst dynamik. Vårt arbete för jämn könsfördelning har generat positiva resultat, vilket vi är väldigt glada över. Vi är medvetna om att dessa frågor kräver ett aktivt arbete och det finns fortsatt utrymme att utvecklas och förbättras. Varje år görs en lönekartläggning för att säkerställa lika och likvärdigt arbete.

En utmaning för oss och branschen i stort är att vissa yrkesgrupper tenderar att ha en mer homogen könsfördelning än andra. Vi önskar att fördelningen blir jämnare inom de olika yrkesgrupperna och arbetar aktivt för detta genom information, utbildning och riktade insatser. Tillsammans med resten av branschen kommer vi på sikt att nå fram.



SERGEL HUB
Sveavägen

SEXUELLA TRAKASSERIER

Sexuella trakasserier är ett omtalat ämne i såväl branschen som samhället i stort. Inom koncernen har vi nolltolerans mot all form av sexuella trakasserier och kränkande särbehandling oavsett om det gäller gäster eller medarbetare. För att vara tydliga i detta ställningstagande gentemot personalen har vi en åtgärdsplan. Den innehåller policys och dokumentation angående diskriminering och kränkande särbehandling, som den anställde signerar vid anställning. Varje år gör vi en revision av våra policys för att se om de behöver justeras.

För att undersöka förekomsten av sexuella trakasserier ställde vi under 2023 frågor till våra medarbetare gällande detta. Det statistiska utfallet i undersökningen medförde inte några särskilda åtgärder men vi är samtidigt medvetna om att frågan är en utmaning för vår bransch.

För att motverka oönskade beteenden har vi bland annat satt upp information på toaletter och i personalutrymmen. Vid händelse hänvisar vi medarbetare till chef, HR eller vårt visselblåsarsystem.

Ambitionen är att fånga upp så många incidenter som möjligt så att vi har chans att agera och minska antalet drabbade.





 **STUREPLANSGRUPPEN**

www.stureplansgruppen.se