

STUREPLANGRUPPEN

HÅLLBARHETS RAPPORT 2026



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 året har vår portfolio utökats med de tre unika eventverksamheterna Space, Dicksonska Palatset och Solliden. Vi har dessutom öppnat en rad spännande restaurang- och barkoncept, alla unika på deras egna sätt.



**MICHAEL
ANDERSSON**
Sperling & Co

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.



SPACE

Eventverksamhet i Sergelskrapan med fokus på att leverera minnesvärda event.



SPERLING & CO

Steakhouse på Sturegatan 6 med Michael Andersson i spetsen.



SOLLIDEN

Historiska Solliden på Skansen. Öppnar i Stureplansgruppens regi maj 2026.



UMARELL

Italiensk restaurang i Dicksonska Palatset som drivs av Louise Johansson och Oliver Ingrosso.



SHIBUMI

Sayan Isaksson välkända Izakaya som nyöppnade på Malmskillnadsgatan.

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

Koncernen har fastställda policys för likabehandling och icke-diskriminering som säkerställer att både medarbetare och gäster bemöts med respekt och värdighet. Vi strävar efter en inkluderande miljö där alla känner sig välkomna och behandlas på ett rättvist sätt. För våra entréer finns dessutom en särskild policy för entré och jämlikt bemötande, som gäller och tillämpas på samtliga enheter inom koncernen.

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 närmre 30 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. Vi har arbetat aktivt med Krogar mot Knark i över 20 år.

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 vi tar hand om både våra gäster och medarbetare, och att vi står väl rustade om något oväntat skulle inträffa. Vi arbetar kontinuerligt med att vara förberedda vid allvarliga händelser eller krisituationer. En larmplan finns framtagen med kontaktuppgifter till krisgruppen och tydliga instruktioner om vem du ska kontakta vid olika typer av händelser. SKulle en allvarlig kris uppstå finns även en handlingsplan och tillgång till externa krisjourer som stöttar i den akuta fasen.

Vi har även ett gediget och väl utarbetat brandskyddsarbete. Ansvarig personal går regelbundet brandskyddsron och registrerar rondens 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 ett externt oberoende kontrollföretag 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 värdschap 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 150 000 följare på instagram som följer våra olika varumärken för att hålla sig uppdaterade om de senaste nyheterna. Vårt nyhetsbrev The Weekend har över tio 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 värdschap
fungerar har vi ett tydligt kvitto
på: våra gäster återkommer.**



VÅR FRÄMSTA RESURS

MEDARBETARE

Så skapar vi upplevelser för gästen



**LAURA
MARINO**
L'AVVENTURA



**MIKAEL
EINARSSON**
Chez Jolie



**SAYAN
ISAKSSON**
NOUR / Shibumi



**ELLEN
FRANZÉN**
Freyja+Söder

EN ATTRAKTIV ARBETSGIVARE

Som en av Sveriges ledande nöjeskoncerner strävar Stureplansgruppen efter att vara en attraktiv arbetsgivare som bryr sig om sina medarbetare. Vi vill skapa välmående verksamheter där våra medarbetare trivs, känner engagemang och får möjlighet att utvecklas.

Restaurang- och nöjesbranschen kännetecknas av en hög rörlighet, vilket ställer särskilda krav på intern kommunikation och återkoppling. För att säkerställa en kontinuerlig dialog genomför vi medarbetarundersökningar två gånger per år, både på verksamhets- och koncernnivå. Undersökningarna mäter medarbetarnas engagemang och upplevelse av välmående, samarbete, bekräftelse, stolthet, utveckling, riktning, ledarskap och eNPS. Resultaten ger oss värdefulla insikter som ligger till grund för vårt förbättringsarbete och bidrar till att vi kan utveckla våra arbetsplatser på ett hållbart och långsiktigt sätt.

ETT NÄRVARANDE LEDARSKAP

Stureplansgruppen är uppbyggd kring ett decentraliserat och närvarande ledarskap. Vår organisation består av många olika verksamheter och koncept, vilket kräver ett flexibelt ledarskap som anpassas efter varje enhets unika förutsättningar.

För att skapa bästa möjliga resultat arbetar vi verksamhetsnära och decentraliserat snarare än med koncernövergripande mål och uppföljningar. Varje enhet har tydliga mål och uppföljningsrutiner som är relevanta för den egna verksamheten.

Koncernens stabsfunktion fungerar som ett stöd för chefer och medarbetare inom områden som ekonomi, HR, inköp, marknad och avtal. Våra verksamhetsansvariga står aldrig ensamma i sina beslut, utan har alltid tillgång till rådgivning och stöd vid behov.

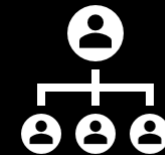
Genom ägare, styrelse och ledningsgrupp arbetar vi mot långsiktiga mål för lönsamhet och hållbar utveckling. Styrningen baseras på respektive verksamhets mål och nyckeltal, där fokus särskilt ligger på försäljning per arbetad timme och bruttovinst.

VI ÄR STOLTA ATT



30%

av alla våra anställda är under 25 år.



50%

i Stureplansgruppens ledning är kvinnor.



45%

av våra anställda är kvinnor.

INFORMERA MERA

Stureplansgruppen lägger stor vikt vid tydlig och tillgänglig kommunikation med alla medarbetare. Genom vår egen SPG Staff App får samtliga anställda tillgång till aktuell information inom koncernen och branschen, nyheter, viktiga uppdateringar och personalförmåner. Appen innehåller även digitala handböcker som stöd i det dagliga arbetet.

De digitala handböckerna, Boos Book och Staff Book, är uppskattade verktyg som används kontinuerligt i verksamheterna. Här finns samlad information om anställningen, policys, lagar, rutiner vid frånvaro, kontaktuppgifter samt vägledning kring frågor som kränkande särbehandling, arbetsskador och krishantering, allt på ett lättillgängligt och användarvänligt sätt.

Alla nyanställda inom koncernen deltar dessutom i en introduktionskväll med HR-chef och VD. Under introduktionen informeras medarbetarna bland annat om koncernens värderingar, synen på alkohol och narkotika samt rutiner kring brandskydd och säkerhet.

DIGITAL KOMMUNIKATION

Stureplansgruppen använder Caspeco som gemensamt system för schemaläggning, lönespecifikationer och verksamhetsdokument. Här kan även intern kommunikation ske från chefer till medarbetare i specifika team eller till hela verksamheten. Caspeco bidrar till effektivitet och kvalitet i den dagliga driften på våra verksamheter.

FÖREBYGGANDE

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, STAD och var med och startade upp Krogar mot Knark där vi även idag har en central roll.

EN SCHYSST ARBETSGIVARE

Stureplansgruppen och alla dotterbolag är medlemmar i bransch- och arbetsgivarorganisationen Visita, och omfattas av kollektivavtal med Hotell- och restaurangfacket (HRF) samt Unionen. Genom dessa avtal säkerställs att alla medarbetare har trygga anställningsvillkor, kollektivavtalsenlig pension och relevanta försäkringar. Kollektivavtalen reglerar viktiga delar av våra arbetsvillkor, såsom arbetstider, arbetsmiljö och anställningsformer, och bidrar till en trygg och hållbar struktur för både medarbetare och arbetsgivare. Tillsammans med våra branschkollegor delar vi ansvaret för att attrahera, kompetenta medarbetare inom besöksnäringen. Vi är övertygade om att goda villkor är en förutsättning för ett långsiktigt och hållbart arbetsliv.

FACKLIG SAMVERKAN

Vi värdesätter en nära och konstruktiv dialog med våra fackliga parter. Konflikter och tvister är ovanliga, vilket vi ser som ett tecken på att våra chefer följer gällande kollektivavtal, riktlinjer och värdegrund. När frågor ändå uppstår präglas samarbetet av respekt och lösningsfokus.

Chefer inom Stureplansgruppen har ett starkt stöd i organisationen genom vår stabsfunktion, som består av HR, juridik, drift och ledning. Tillsammans skapar vi förutsättningar för ett hållbart arbetsgivaransvar och en trygg arbetsmiljö för alla medarbetare.

ARBETSMILJÖARBETE

Stureplansgruppen arbetar kontinuerligt och strukturerat med det systematiska arbetsmiljöarbetet (SAM) för att säkerställa en trygg, hälsosam och hållbar arbetsmiljö för alla medarbetare. Arbetet utgår från vår arbetsmiljöpolicy och omfattar tydliga rutiner, ansvarsfördelning och verktyg för att förebygga ohälsa och olycksfall samt främja trivsel och välmående på arbetsplatsen.

Chefer, skyddsombud och medarbetare samarbetar i arbetsmiljöarbetet. Arbetsmiljön följs upp löpande genom skyddsronder, riskbedömningar, medarbetarsamtal och årliga uppföljningar av arbetsmiljöarbetet.

Vi använder det webbaserade systemet IA, framtaget av AFA Försäkring och Svenskt Näringsliv, för att rapportera, utreda och följa upp tillbud och arbetsskador. Alla händelser dokumenteras, analyseras och leder vid behov till åtgärdsplaner. På så sätt säkerställer vi att orsaker identifieras och att förebyggande åtgärder genomförs.

VI ÄR STOLTA ATT



50%

av våra sommelier
är kvinnor.



100%

av våra hotellchefer
är kvinnor.



70%

av våra restaurangchefer
är kvinnor.

REKRYTERING

Våra medarbetare är vår viktigaste resurs, och att ha rätt person på rätt plats är avgörande för långsiktig framgång. Inom Stureplansgruppen strävar vi efter en transparent, effektiv och rättvis rekryteringsprocess som bidrar till mångfald, inkludering och hållbar kompetensförsörjning.

Lediga tjänster publiceras på vår egen karriärsida, och vi använder rekryteringssystemet ReachMee för att säkerställa en modern och kvalitetssäkrad rekryteringsprocess. Det digitala verktyget gör det möjligt för oss att lägga mer fokus på människan och mötet, snarare än på administration.

Systemet samlar alla ansökningar på ett och samma ställe, vilket skapar en bättre överblick på koncernnivå, underlättar samarbete mellan chefer och säkerställer en trygg hantering av personuppgifter i enlighet med GDPR. Kandidater har också full kontroll över sin profil och kan enkelt ta bort sina uppgifter vid önskemål.

KOMPETENSUTVECKLING

Stureplansgruppen är en första arbetsgivare för många unga. En stor del av våra medarbetare tar sina första steg in i arbetslivet hos oss, där de får möjlighet att utvecklas och växa inom koncernen. Många startar som runner och tar sig vidare till roller som hovmästare eller restaurangchef. Denna interna karriärväg är en central del i vår kultur och ett sätt att långsiktigt säkra kompetens inom koncernen.

Nya chefer får en grundlig introduktion av våra stabsfunktioner inom HR, Lön, Inköp, Ekonomi och Marknad, för att tidigt få en helhetsförståelse för koncernens arbetssätt och värderingar. För våra ledare erbjuder vi även den interna ledarskapsutbildningen BossUp! där aktuella ämnen och konkreta verktyg ger stöd i det dagliga ledarskapet.

Kompetensutvecklingen sker också ute i verksamheterna med fördjupad kunskap inom områden som mat, dryck och gästupplevelse. På så sätt stärker vi både individens och verksamhetens kompetens, engagemang och kvalitet.

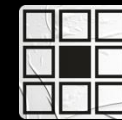
VÅRA POLICYS

som signeras i samband med anställning:

1.
Alkohol & narkotika
2.
Alkoholservering
3.
Brand & utrymning
4.
Arbetsmiljö
5.
Diskriminering & trakasserier
6.
Hot & våld
7.
Entré & jämlikt bemötande
8.
Kassarutiner & rabatt

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.

DJURVÄLFÄRD OCH ANSVAR I ENLIGHET MED ECC

Som en del av vårt hållbarhetsarbete har vi anslutit oss till European Chicken Commitment (ECC). Detta innebär att vi på sikt strävar mot att all kyckling vi köper in ska uppfylla ECC:s riktlinjer. – med högre standarder för djurvelfärd än gällande lagstiftning.

Kraven omfattar bland annat förbättrade uppfödning-miljöer, långsammare växande raser samt ansvarsfulla rutiner för hantering och transport. Vår målbild är att fullt ut uppfylla ECC:s kriterier senast sista december 2026, i linje med internationella åtaganden.

För att nå dit arbetar vi både med interna initiativ och genom långsiktiga partnerskap med leverantörer som delar vår ambition. Som en del i detta har vi etablerat ett utökat samarbete med Johan i Hallen Bergfalk, som nu är vår preferred partner för inköp av protein.

Då även de aktivt arbetar mot ECC:s målsättningar, ger samarbetet oss en starkare grund för att säkerställa spårbarhet, kvalitet och hög djurvelfärd genom hela leverantörsledet. För att fördjupa vår förståelse och kunskap har vi dessutom besökt flera kycklinguppfödare i Frankrike, med fokus på djurhållning och uppfödning av kyckling.

Genom att ta del av internationella erfarenheter stärker vi vår kompetens och kan omsätta lärdomarna i vår egen verksamhet. Genom vårt arbete med ECC och våra strategiska partnerskap tar vi ett tydligt ansvar för att bidra till en mer hållbar och etiskt försvarbar försörjningskedja, samtidigt som vi erbjuder våra gäster produkter av högsta kvalitet.



GREEN KEY

Berns certifierades 2019 enligt den internationella miljömärkningen Green Key, följt av Bank Hotel 2020 och därefter Skepparholmen samt Sergel Hub 2024. Alla avdelningar och all personal är involverade i det löpande hållbarhetsarbetet.

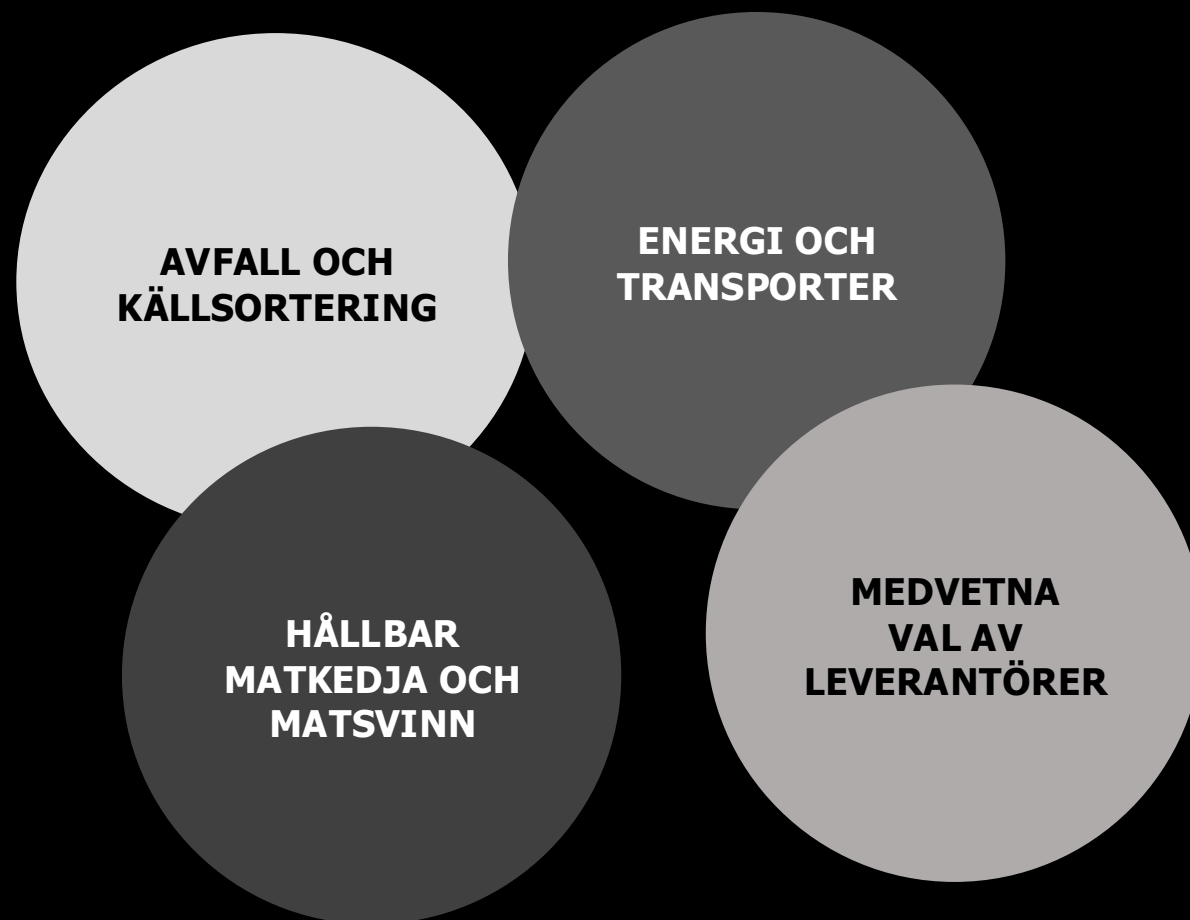
Bakom Green key står den internationella organisationen Foundation for Environmental Education (FEE) som startade sin verksamhet 1981 och idag driver totalt fem miljöprogram.

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 våra Green Key certifierade verksamheter 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:



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.

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

GRIFFINS'
Steakhouse



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

Vi ställer hållbarhetskrav på våra leverantörer och entreprenörer vi anlitar.

Restaurang 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, samt fortsätter verka och utveckla ett mantra att konstant respektera djur och natur.

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 STÄLLER KRAV PÅ
VÅRA LEVERANTÖRER**

VI TÅL GRANSKNING

SAMHÄLLSAKTÖR

Goda relationer och samverkan



VI ÄR
EN DEL AV
SAMHÄLLET



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.



JÄMSTÄLLDHET & INKLUDERING

Stureplansgruppen är en jämställd och inkluderande arbetsplats där vi förenas i vårt gemensamma engagemang för mat, upplevelser och värdskap. Vi tror att mångfald och jämställdhet skapar starkare team, högre trivsel och bättre resultat.

Som koncern strävar vi efter en jämn könsfördelning på alla nivåer i organisationen, eftersom blandade arbetsgrupper bidrar till bättre dynamik, innovation och arbetsmiljö. Vårt mål är att uppnå en balans mellan kvinnor och män, och vårt långsiktiga arbete har redan gett positiva resultat.

För att säkerställa lika lön för lika och likvärdigt arbete genomförs årligen en lönekartläggning. Resultatet används för att identifiera och åtgärda eventuella osakliga löneskillnader samt för att driva ett fortsatt förbättringsarbete.

Vi är medvetna om att vissa yrkesgrupper inom branschen fortfarande har en ojämn könsfördelning. Därför arbetar vi aktivt med att bredda rekryteringen och inspirera fler till att söka sig till roller oavsett könstillhörighet.

Tillsammans med branschen verkar vi för en mer jämställd besöksnäring – nu och i framtiden.



SPACE
Sergelgatan

TRYGGHET & NOLLTOLERAN MOT TRAKASSERIER

Sexuella trakasserier och kränkande särbehandling är frågor som fortsatt kräver stor uppmärksamhet, både inom besöksnäringen och i samhället i stort. Stureplansgruppen har nolltolerans mot alla former av trakasserier, diskriminering och kränkande beteenden, oavsett om det gäller gäster eller medarbetare.

Som en del av vår introduktionsprocess får alla medarbetare ta del av vår åtgärdsplan mot kränkande särbehandling, som innehåller policys, rutiner och vägledning vid incidenter. Policyn signeras vid anställning för att tydliggöra vårt gemensamma ansvar och vår ståndpunkt i frågan.

För att motverka oönskade beteenden och öka medvetenheten har vi satt upp information i personalutrymmen och på toaletter. Vid behov kan medarbetare alltid vända sig till sin chef, HR-avdelningen, arbetsmiljösystemet IA eller vårt visselblåsarsystem.

Vår ambition är att tidigt fånga upp signaler, agera snabbt och på så sätt minska risken för att någon ska utsättas. Vi vill att alla medarbetare ska känna sig trygga, respekterade och sedda på sin arbetsplats.





www.stureplansgruppen.se