

HÅLLBARHET NO.2

Stureplansgruppens hållbarhetsrapport.





VÄLKOMMEN!

Vad roligt att du är intresserad och vill läsa vår hållbarhetsrapport. Här beskriver vi vårt arbete som ett ansvarstagande och hållbart företag med fokus på sociala och miljörelaterade frågor.

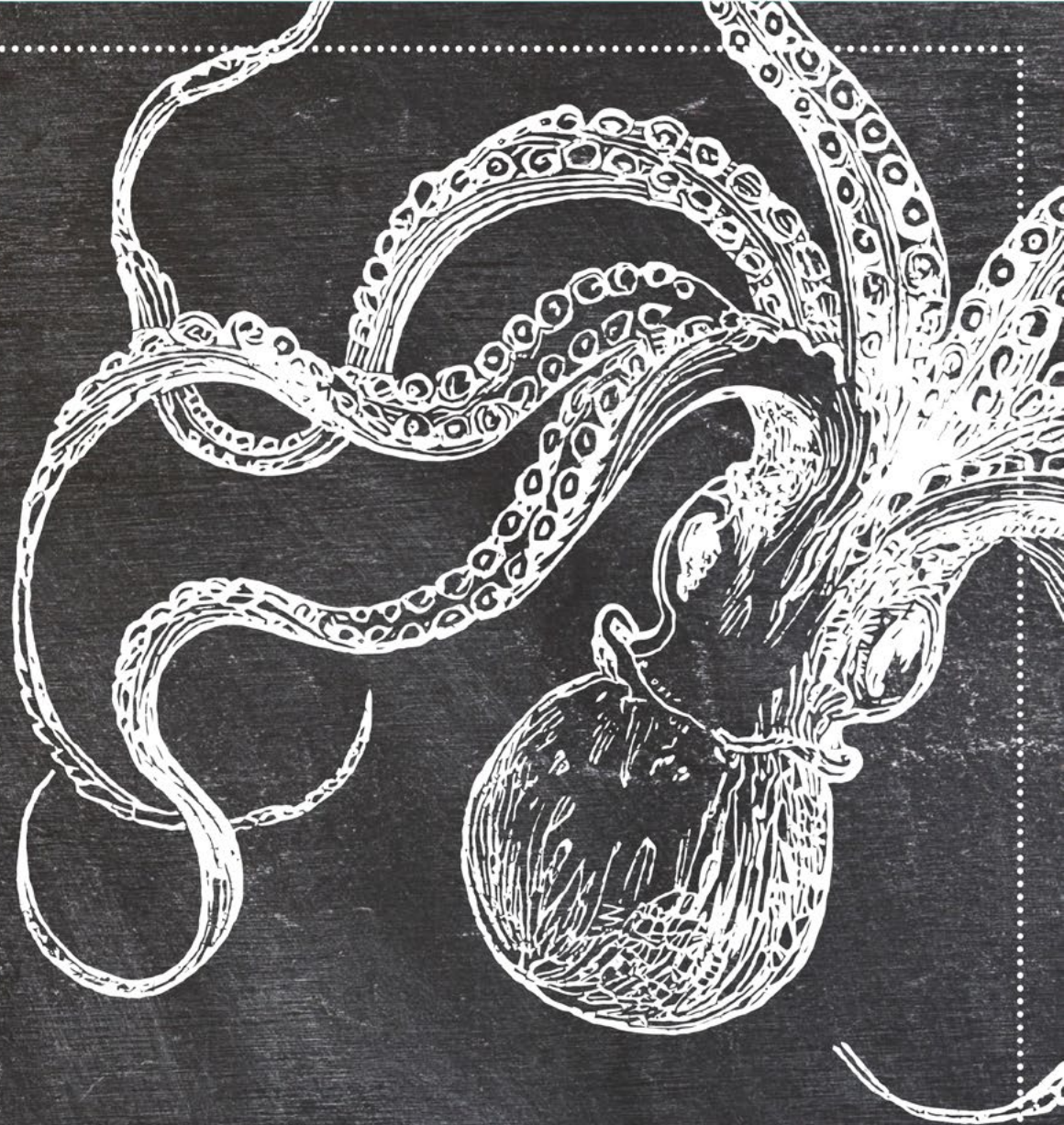
INTRO 1-9

GÄSTER 10-17

MEDARBETARE 18-27

MILJÖ 28-38

SAMHÄLLSAKTÖR 39-43

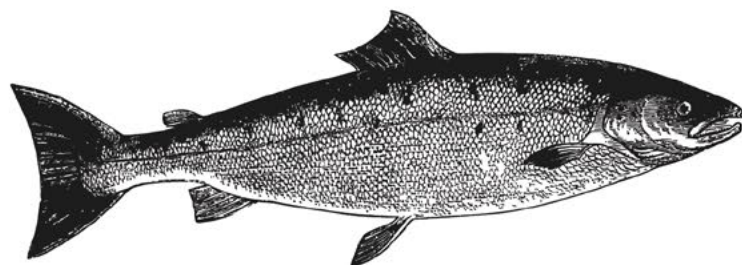




STUREPLANSGRUPPEN

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-, kongress-, contract catering-, 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 40 olika verksamheter inom restaurang, nattklubb, café och event. Vi driver även Berns Hotel, Bank Hotel, Stockholm City Conference Center och bedriver contract catering via SPG Arena Catering, där vi är exklusiv leverantör av mat och dryck i arenorna Ericsson Globe, Hovet och Annexet. Genom dotterbolaget SPG Events planeras och genomförs evenemang såsom pressvisningar, seminarier, middagar, galor, modevisningar, utställningar och mässor i Sveriges mest attraktiva eventlokaler.



Ett urval av Stureplansgruppens

"ONE OF A KIND"

L'AVVENTURA

THE FAMILY OF
SUPPER

HILLENBERG



SC
STURECOMPAGNIET

TOWNHOUSE
NOSH AND CHOW
STOCKHOLM

BANK  HOTEL

Konditoriet


STORKÖKET
STORA TEATERNS UTESERVERING



 **SPGEVENT**
STUREPLANSGRUPPEN EVENT AB

PUSH
HOTELS

APÖ



Coquetel
SOCIAL


GRIFFINS'
Steakhouse
EXTRAORDINAIRE

wagamama

 CITY CONFERENCE CENTRE
STOCKHOLM

 **SPGARENA**
STUREPLANSGRUPPEN ARENA CATERING

TYGGE & SESSIL
vinuette stockholm


SPY BAR


STUREBAREN


BERNS
WELCOME TO THE WORLD OF BERNS

VI GÅR I RÄTT RIKTNING

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 hållbarhetsarbete tror vi på många små steg, snarare än en svåruppnåelig vision. Vi arbetar regelbundet med mindre förändringar inom koncernen, som med tiden ger stora resultat.

Gäst

*Utan gäster ingen verksamhet
Skapa goda och trygga gästupplevelser*

Medarbetare

*Vi bryr oss om våra medarbetare
Vara en schysst och attraktiv arbetsplats*

Miljö

*Vi vill bidra till en bättre miljö
Arbeta kring klimat och resurseffektivitet*

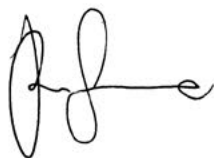
Samhällsaktör

*Vi arbetar i rätt riktning
Vara en god samhällsfaktor*

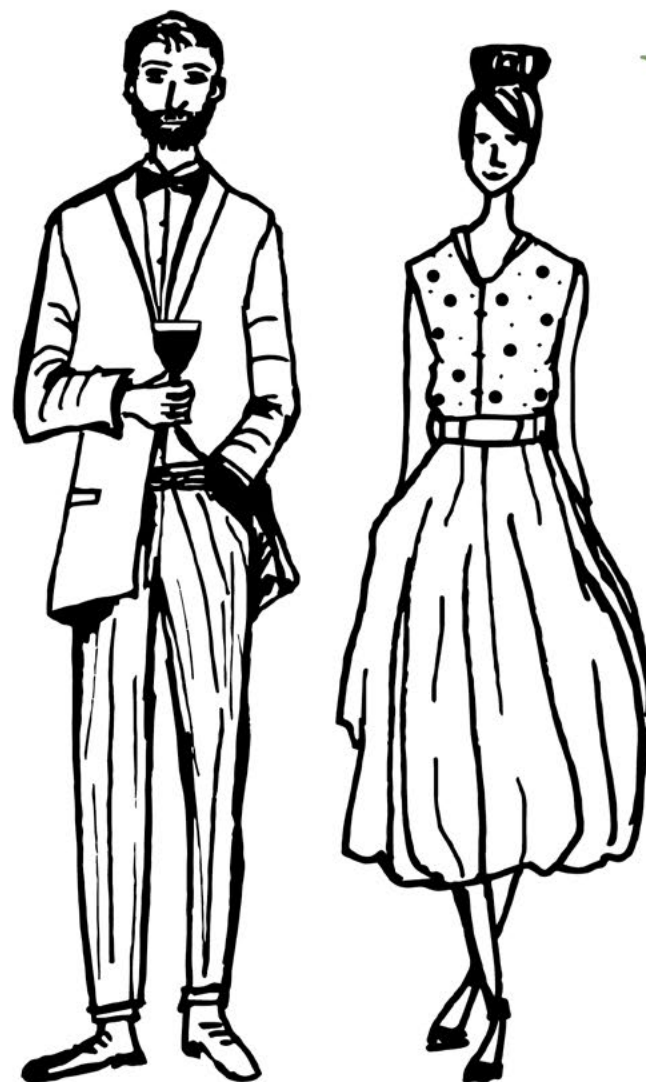
Vår utgångspunkt är att bygga vårt hållbarhetsarbete tillsammans med alla medarbetare och att möjliggöra det med strategiska medvetna val för en mer hållbar framtid.

**“Vi på Stureplansgruppen månar om
vår miljö, våra medmänniskor,
vårt samhälle och det ansvar
som vi har för en långsiktigt
hållbar värld.”**

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



PER GUNNE vice VD Stureplansgruppen



VISSTE DU ATT...



100 000

Antal sålda flaskor
champagne per år



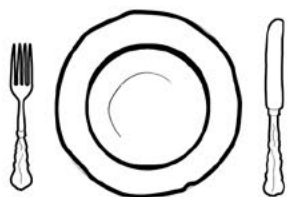
1

Stjärna i guide
Michelin



5 000 000

Gäster per år i våra
lokaler



20

Antal restauranger



1,3 MDR

Omsättning i kronor



3 000

Antal anställda

VISION OCH FRAMTID

Vår vision är att skapa upplevelser i världsklass - för alla. Genom att erbjuda platser att älska, har vi många både återkommande och nya gäster som vänder sig till oss. Inom koncernen finns ett brett utbud där alla kan hitta någonting som tilltalar just dem. Stureplansgruppen expanderar hela tiden med ytterligare enheter inom våra kärnverksamheter och angränsade affärsområden. 2018 var ett stort år för oss med många nyetableringar.



Elegans och finess från Japan i en het-söt-syrlig mix av Peru med rotfrukter, lime, chili samt ett helt hav av fiskar och skaldjur.

calle p



Calle P, en av 90-talets populäraste restauranger och mötesplatser är nu tillbaka. Calle P består av en matsal, bar och uteservering mitt i Berzelii Park.

AP



Det asiatiska köket har alltid lockat oss och Asian Post Office ska bli vår resa genom Asien. Här tolkar vi smaker från hela Asien och inspireras av hela kontinenten.



På Tjalans inbjuds det till en internationell barupplevelse med fokus på välkomponerade drinkar, bra viner och ölsorter.

L'AVVENTURA



I den tidigare biosalongen ligger nu L'Avventura, en italiensk restaurang med bultande matsalshjärta på sex meter i takhöjd och vackra väggmålningar av Nils Asplund.

BANK HOTEL



Ett intimt boutiquehotell och en myllrande mötesplats för både stockholmare och besökare. En arena för de som söker en extraordinär upplevelse och är nyfiken på livet och människorna mitt i Stockholm. Liksom huvudstadens puls slår så pulserar även Bank Hotel av liv och rörelse. Hotellet är en oas för dig som gillar att vara i händelsernas centrum.



Sophie's är en bar för den medvetna gästen, gömd bakom svepande gardiner. Slå dig ner i en av de generösa sammetsstolarna, njut av konsten, det blomstrande taket och omtalade cocktails.



Här serveras eleganta och smakfulla drinkar med ett personligt och varmt bemötande.



I den gamla bankhallen, under ett imponerande glastak ligger restaurang Bonnie's. Här kan gäster avnjuta god mat med inspiration från medelhavet.

VÅRA GÄSTER

Utan gäster, ingen verksamhet. Vi arbetar löpande med att försöka överträffa gästernas förväntningar, skapa exceptionella verksamheter och värna om besökarnas hälsa och miljö.





VÅRA GÄSTER

Vi arbetar dagligen med att leverera unika upplevelser.
Respekt, värme och genuin omtanke är grunden för gästens goda
upplevelse och även Stureplansgruppens resultat.
Gästerna är kärnan i vår affär.

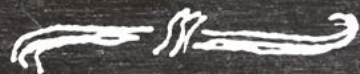
VÄRDSKAP

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

Stureplansgruppen använder sig av NPS-undersökningar för att kunna identifiera gästernas upplevelser, för att 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 kan 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 tydlighet i visioner och gemensamma mål. Detta arbete hjälper oss att alltid hålla en hög nivå och att hålla vad vi lovar.





"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."



TRYGGA GÄSTER

Inom koncernen finns policys gällande likabehandling och icke-diskriminering, då vi värnar om att såväl medarbetare som gäst ska bemötas på ett respektfullt och trevligt sätt hos oss. I våra entréer finns en specifik policy om likabehandling och icke-diskriminering som våra ordningsvakter och värddar tillämpar på daglig basis, på alla enheter.

För att gästen ska känna sig trygg, bemannar vi även med fler vakter än vad lagen kräver. Vi har en god upparbetad relation med vaktbolagen innehållande tydliga rutiner och riktlinjer för hur vakterna arbetar. Varje incident 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 länge haft ett aktivt samarbete med STAD, ett program för preventiva insatser inom alkohol- och drogbekämpning. STAD drivs av Stockholms landsting i samverkan med Stockholms stad. Vi står inför en utmaning idag jämfört med för 10 år sedan, gällande drogbekämpning. Det betyder att Stureplansgruppen måste agera starkare och för att göra det behöver vårt samarbete med STAD bli mer branschgemensamt, det är någonting vi kommer jobba på under 2019.



"För att gästen ska känna sig trygg, bemannar vi även med fler vakter än vad lagen kräver"

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 om en större olycka eller krissituation skulle uppstå. Ett exempel är att driftpersonalen är utbildad i hjärt- och lungräddning om någon skulle bli allvarligt sjuk. Vi har även ett gediget och väl utarbetat brandskyddsarbete. Ansvarig personal går brandskyddsronder flera gånger varje arbetspass och registrerar rondens i vårt webbaserade SBA-system. Om en allvarlig krissituation skulle uppstå har vi en krisberedskapsplan och ett samarbete med en extern krisjour som hjälper till i den akuta fasen.

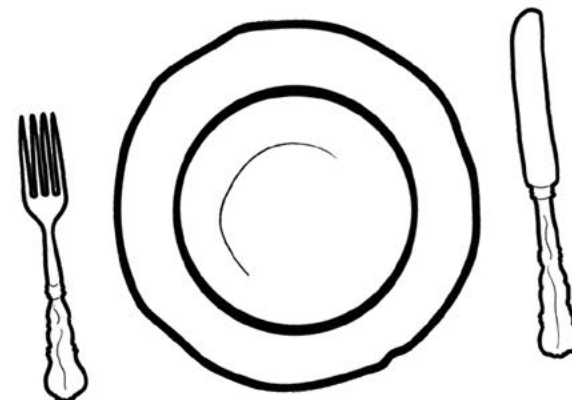


LIVSMEDELSHYGIEN

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 kontrollarbete innan tillsynen sker.

Det gör att de flesta av våra kök går helt prickfria inspektion efter inspektion och de 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 tar vi det på största allvar. 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, på exempelvis Facebook, Krogguiden, Tripadvisor, Thatsup och DI Weekend. Vi har nästan 100 tusen följare på instagram, som följer våra olika varumärken för att hålla sig uppdaterade om de senaste nyheterna. 6 miljoner tog emot vårt nyhetsbrev the weekend 2018.

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 till oss är det viktigt att vi upprätthåller vårt hållbarhetsarbete inom koncernen och hela tiden strävar efter att bli bättre.

**"Vi har nästan
100 TUSEN
FÖLJARE
på instagram för våra
olika varumärken."**

Våra högst rankade restauranger på Facebook

5.0 Calle P	4.8 Asian Post Office	4.5 Griffins'
5.0 Videgård	4.7 L'Avventura	4.3 Berns Asiastiska
4.9 Ekstedt	4.7 Hillenberg	4.3 Bonnie's
4.8 Gamla Riksarkivet	4.6 Tyge & Sessil	



Poäng på Di Weekends recensioner



Calle P - 20
Bonnie's - 19
Videgård - 20

L'Avventura - 20
Asian post office - 17

MEDARBETARE

För att vara ett framgångsrikt företag med möjlighet att expandera krävs kompetenta, lojala och engagerade medarbetare. Det handlar om att vinna kampen om kompetensen, samt erbjuda schysta och utvecklande arbetsplatser. Det är våra fantastiska medarbetare som utgör Stureplansgruppen och skapar upplevelser för gästerna. De är våra ansikten utåt och förvaltar vårt varumärke i varje steg, samtal och situation på arbetet.



VISSTE DU ATT...



50%

Män / kvinnor
är restaurangchefer



47%

Kvinnor i
koncernen



77%

Män jobbar
som sommelier



43%

Kvinnor i
styrelsen



40%

Av de anställda
är under 25 år



50%

Män / kvinnor
är hovmästare

ETT NÄRVARANDE LEDARSKAP

Vi verkar i en bransch som ständigt 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 gedigen 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 när osäkerhet uppstår. Genom ägare, styrelse och ledningsgrupp har koncernen långsiktiga lönsamhetsmål där samtliga verksamheter styrs utifrån olika 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 vara en attraktiv och seriös arbetsgivare, som bryr sig om sin personal. Vi strävar efter välmående verksamheter där personalen får chans att utvecklas och växa men vi som alla andra branscher har personalrelaterade utmaningar. Inom restaurang- och nöjesbranschen är den höga rörligheten någonting som påverkar den interna kommunikationen och feedbacken. Det är tufft för oss att få tid till att reflektera och ge våra medarbetare den feedback de behöver för att kunna bli ännu bättre. Under 2019 kommer vi kolla närmare på detta och i framtiden vill vi att det inte längre ska vara en utmaning för oss. Asian Post Office ligger i framkant med feedback-arbetet. På restaurangen finns en pärm som alla anställda får skriva och lyfta positiva händelser de varit med om under dagen, någonting som uppskattas hos medarbetarna.

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 ledare, som ständigt är närvarande i den pågående driftverksamheten och tillämpar direktuppföljning. Vi har inte koncernövergripande mål och uppföljningar, utan arbetar decentraliserat och situationsanpassat.

EN BRA ARBETSGIVARE

Stureplansgruppen är medlemmar i arbetsgivarorganisationen Visita och arbetar aktivt, och dagligen, för att vara en schyst och attraktiv arbetsgivare. Vi har närvarande chefer, bra villkor för vår personal och tillämpar kollektivavtal i alla våra verksamheter. Det är även viktigt att personalen har scheman, 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 både locka och behålla duktiga medarbetare inom besöksnärliv. Vi tror att bra villkor är en viktig del i det arbetet.

”Asian Post Office ligger i framkant med feedbackarbetet. Alla anställda får skriva och lyfta positiva händelser de varit med om under dagen, någonting som uppskattas hos medarbetarna”

Visste du att...

Antalet medarbetare på SPG Arena Catering varierar beroende på evenemang i arenorna Ericsson Globe, Hovet och Annexet. Det kan vara mellan 10 till flera hundra medarbetare som arbetar samtidigt och den största andelen medarbetare är extra vid behov samt inhyrd personal. Målet är att alla ska känna sig välkomna, trygga och återkomma.



KOMPETENSUTVECKLING

Som ung har du stora möjligheter att göra snabb karriär i branschen, men med åren tenderar utvecklingskurvan dessvärre att avta. Att skapa möjligheter till karriär och utveckling är en viktig fråga för oss och något vi vill utveckla ytterligare.

Gällande kompetensutveckling hade vi under våren 2017 en stor utbildningssatsning för medarbetare, arbetsledare och chefer. 2018 valde vi istället att skicka färre anställda på mer påkostade och djupgående utbildningar, för att få mer specialinriktade kompetenser på våra enheter. Vi arbetar även löpande med vidareutbildning ute i verksamheterna och har upparbetade strukturer för kompetensutbyte. Under 2018 fick en restaurang- och nattklubbschef, som varit länge inom koncernen, gå ett managementprogram via Visita. 2019 har vi en stor utbildningssatsning för alla inom koncernen.

Vi vill att våra anställda ska vara bra och kunniga inom sitt område och vi vill bidra till den utvecklingen. Ett exempel är att vi under 2019 kommer skicka våra vinansvariga och sommelierer på en resa till Paris för att utveckla vårt arbete kring dryck inom Stureplansgruppen. 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.

GODA PRESTATIONER

Vi tycker det är viktigt att uppmärksamma, bekräfta och belöna goda prestationer. Hösten 2018 påbörjade ett långsiktigt arbete med att identifiera, utveckla och behålla våra stjärnor. Vi är övertygade om att detta arbete kommer öka vår position som en attraktiv arbetsplats på både lång och kort sikt.



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 genererar konstruktiva förhandlingar. Cheferna på Stureplansgruppen är aldrig ensamma, då vi har en väl utvecklad stabsfunktion med HR, Marknad, Ekonomi, Juridik och erfarna Driftchefer och 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 liten karaktär, till exempel skärsår, stukning av fot eller lättare brännskador. I rutinerna ingår alltid en handlingsplan för hur vi kan förebygga såväl fysiska och psykiska arbetsskador och vi har regelbundet skyddsronder för att upptäcka arbetsmiljöbrister. På central HR-nivå rapporterades 2018 tre stycken arbetsplatsskador.

ALKOHOL OCH DROGTESTER

Inom koncernen har vi nolltolerans mot användning av narkotiska preparat, samt intag av alkohol på eller i anslutning till ett arbetspass. För att upptäcka och förebygga detta görs regelbundna stickkontroller i form av alkohol och drogtester bland anställda. 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.



INFORMERA MERA

Vår chefs- och medarbetarguide är mycket uppskattad och används dagligen i verksamheterna. Där kan vår personal bland annat komma åt policys, de viktigaste lagarna, information om frånvaro, kontaktuppgifter, hur de går tillväga vid kränkande särbehandling, arbetsskador eller krishantering på ett lättillgängligt och smidigt sätt. Under 2018 bestämde sig Stureplansgruppen för att utveckla en staff-app, som ska komma att innehålla ännu fler funktioner, närmare bestämt 23 stycken. Utvecklingen att ske under 2019.

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.

Policys:

Alla anställda signerar följande policys i samband med anställning:

- 1. Alkohol och narkotika*
- 2. Alkoholservering*
- 3. Brand och utrymning*
- 4. Kassahantering*
- 5. Entré*
- 6. Jämlikhet/diskriminering*

A decorative border of various green leaves and plants, including palm fronds, ferns, and broad-leafed plants, frames the white central area of the page.

MEDARBETAR- UNDERSÖKNINGAR

2017 utsågs Stureplansgruppen till Stockholms mest attraktiva arbetsgivare inom besöksnäringen men under 2018 halkade vi ner till en femte plats. Det gjorde att vi började fundera över hur vi ska kunna förbättra oss som arbetsgivare och kom fram till att det bara är våra medarbetare som kan svara på den frågan. Under 2018 valde vi att genomföra en pilot avseende medarbetareundersökning ute hos några av Stureplansgruppens verksamheter.

Vi valde att göra undersökningen på ett urval med anledning av att kunna göra justeringar till det bättre inför nästa undersökning, som vi kommer genomföra på alla anställda inom koncernen under 2019. Resultatet på pilotundersökningen blev 26 som innebär att vi är bra men kan bli bättre. Medarbetarna var stolta över sitt arbete och kände ett bra samarbete med sina kollegor. Det vi behöver arbeta med och utveckla under 2019 är frågor angående ledarskap, som fick mindre bra resultat på undersökningen.

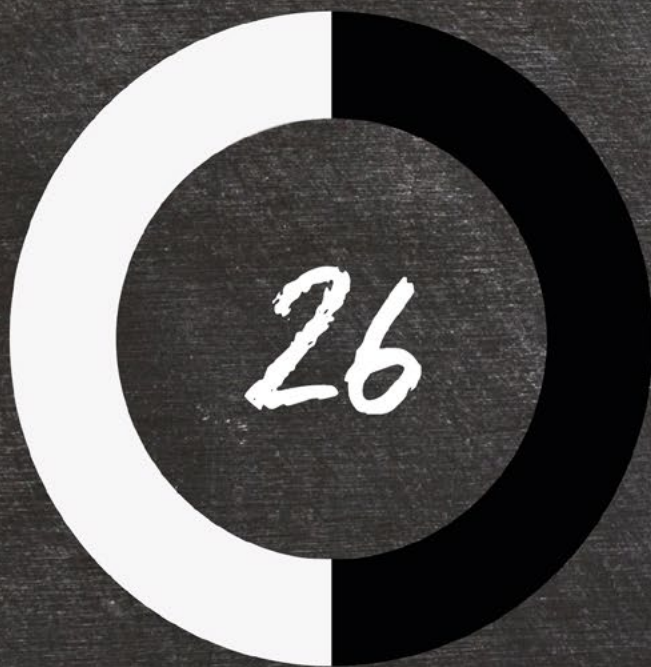
REKRYTERING

Medarbetare är det viktigaste ett företag kan investera i och att ha rätt medarbetare på rätt plats är avgörande för att nå en långsiktigt hållbar framgång. Med anledning av det och genom ökade krav i GDPR, la vi under 2018 stor vikt på att implementera ett rekryteringssystem, ReachMee i hopp om att få en mer attraktiv och konkurrenskraftig rekryteringsprocess. Vi vill med detta system fokusera på människan och mötet istället för det administrativa arbetet.

Det nya 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.



Resultat från pilotundersökning



0 = Underkänt

0-20 = Normal

21-40 = Bra

41-60 = Mycket bra

>60 = Toppklass

MILJÖ

Vi vill hushålla med naturresurserna och minska vår klimat- och miljöpåverkan.
Det är någonting som allt fler av våra gäster och medarbetare förväntar sig av oss.



PÅLÄST PERSONAL

En hållbar matkedja skapar vi utifrån våra menyplanering där tillgång till miljömärkta alternativ och säsongvariation i utbudet värderas för att lägga grunden för en hållbar meny. Vi kommunicerar om vår hållbara matkedja genom vår kunniga personal som är väl pålästa om matvarans ursprung eller innehåll i rätten. I alla våra verksamheter har vi mycket kompetenta köksmästare och sommelierer som har stort kunnande, intresse och respekt för råvaran och produkten.

I alla våra verksamheter har vi mycket 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.

”UNDER 2018

**BLEV STOCKHOLM CITY CONFERENCE
CENTRE SAMARBETSPARTNERS MED
MATSVINNSAPPEN KARMA”**

LÖSNING FÖR MATSVINN

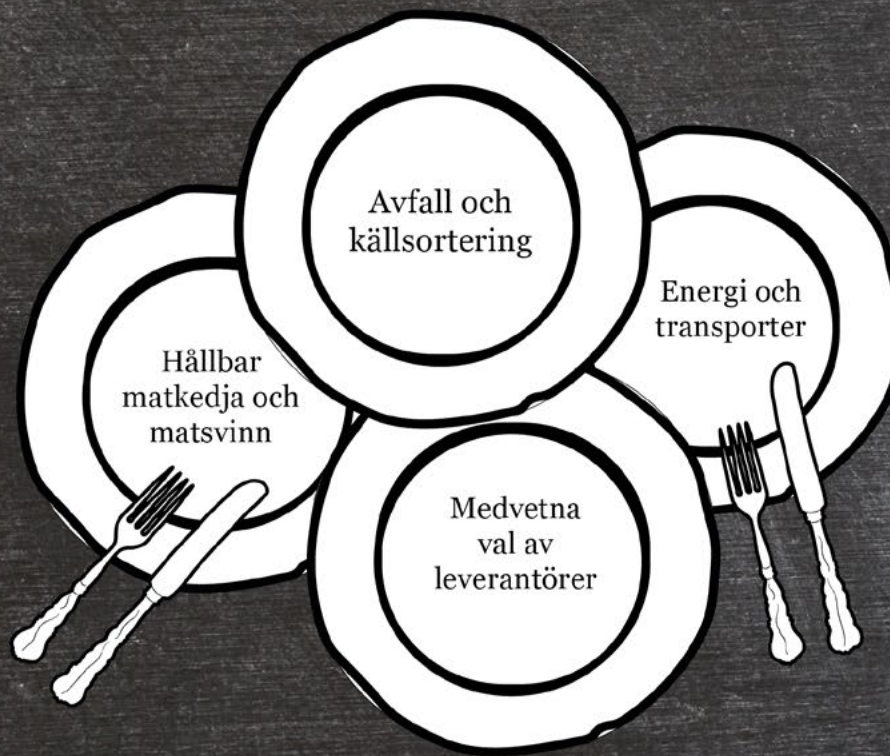
Vi är noga med att våra kockar arbetar för att det ska bli ett så minimalt svinn som möjligt. Det handlar om att förbereda ordentligt och preparera på ett smart sätt, men trots ett smart arbete är det omöjligt att undgå svinn helt och hållet. Stureplansgruppen vill minska matsvinnet och under 2018 tittade ledningen närmare på det problemet. Gästen har alltid kunnat få med sig överbliven mat hem om så önskas, men vi ville hitta ett mer organiserat och koncerngemensamt tillvägagångssätt.

Under 2018 blev Stockholm City Conference Centre och samarbetspartner med matsvinnsappen Karma. Appen säljer överbliven men bra mat som blivit över från restauranger, caféer och hotell till ett billigare pris. Det är en väldigt smidig process både för kund och företag samtidigt som båda parterna bidrar till ett mer hållbart handlingssätt. Stureplansgruppen hoppas att flera verksamheter ansluter till Karma i framtiden.



Klimat och resurseffektivitet

I dagens samhälle ställs allt högre krav på medvetenhet kring klimatpåverkan och att arbeta på ett hållbart sätt. Stureplansgruppen vill bidra till att minska miljöpåverkan och för att lyckas med det, är det viktigt att vi alla bidrar inom fyra områden:



VÅRA LEVERANTÖRER

Det är viktigt för oss att arbeta med seriösa leverantörer och affärspartners, där vi kan bygga långvariga och förtroendefulla relationer. Vi väljer i de flesta fall leverantörer med omsorg genom att ta reda på hur de arbetar med spårbarhet av råvaran, transporter och resursåtgång för produktion.

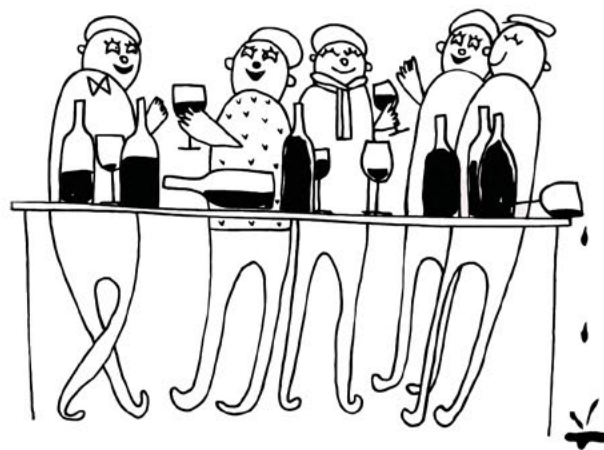
Vi arbetar främst med stora aktörer som ligger i framkant i hållbarhetsarbetet men ibland behöver emellertid specifikt material beställas från mindre leverantörer och levereras så fort som möjligt och där står vi inför en utmaning.

Det tar tid att hitta de små leverantörerna med ett hållbarhetstänk som säljer just det vi vill ha och valet av leverantör blir vem som kan leverera först och snabbast. Det här är någonting vi kommer försöka hitta en lösning på under 2019, att alltid sträva efter att kunna beställa från leverantörer med ett hållbart tänk.

”Under 2017 köptes det in noll nedbrytbara sugrör, medan det 2018 blev hela 32% nedbrytbara sugrör”

Leverantörerna är proaktiva i sitt arbete och hjälper våra medarbetare att göra kloka och miljömässiga val i sina beställningar. De informerar till exempel om skillnader och eventuella tillfälliga avvikelser. Klimatet påverkar ibland 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. De är duktiga på att meddela oss i god tid vilket förenklar vårt arbete med menyer. Under 2019 kommer Stureplansgruppen investera i ett nytt inköpsverktyg som kommer kunna styra och följa upp inköpen bättre än idag. 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.



KÄLLSORTERING

Källsortering av avfall sker inom alla våra verksamheter, efter de förutsättningar som finns i fastigheten. I många fall är vi beroende av fastighetens utformning och fastighetsägaren, där vi löpande för en dialog för att utveckla och förbättra möjligheterna till en modern och framgångsrik avfallshantering. Vi vill minska mängden osorterat avfall på sikt och det uppnår vi dels genom en effektiv och medveten sortering. Vi minskar avfallet med medvetna val där både återanvändning och att ta bort vissa engångsartiklar är ett faktum.

Digitaliserade scheman, lönespecifikationer och personalhandböcker började vi med under 2018 och vi är restriktiva med utskrifter på våra arbetsplatser.

Under 2019 kommer vi bygga ett gemensamt soprum med källsortering innehållande flera olika fraktioner för Asian Post Office och de resterande verksamheterna i samma byggnad. Stockholm City Conference Centre har kommit långt i källsorteringsfrågan och sorterar idag i 7 olika fraktioner.

”Vår restaurang Tyge och Sessil byggdes enbart på återvunnet material som egentligen skulle slängas”





Stureplansgruppen började i mars 2018 att satsa på drinkar gjorda på alkoholfri sprit i samtliga nattklubbar inom koncernen. På Spy Bar kan gästerna välja mellan ett femtiotal alkoholfria alternativ. Detta ser vi som ett steg i rätt riktning då vi vill att alla ska kunna dricka våra drinkar.

GREEN KEY

Stureplansgruppen arbetar kontinuerligt inom området miljö, klimat och resurseffektivitet. Det är en ständigt pågående process där vi arbetar långsiktigt för att utvecklas inom miljöområdet. Nytt 2018, var att Berns och Bank Hotel satt upp ett stort mål som innebar att miljöcertifiera sina verksamheter utifrån kriterier uppsatta av den internationella miljömärkningen Green Key. Miljömärkningen drivs av Foundation for Environmental Education (FEE) som samarbetar med några av världens främsta organisationer inom miljö och utbildning, UNEP, UNESCO och Världsturismorganisationen.

Hållbarhetsarbetet började med att fastställa nya miljörutiner för fastighet, restaurang, städ och reception samt en ny miljöpolicy. Efter att alla avdelningar och all personal tog del av den nya policyn och rutinerna, kunde implementeringen av hållbarhetsarbetet påbörjades.

I början av 2019 blev hotellen belönade med miljömärkningen från Green Key. Alla anläggningar som är miljöcertifierade av Green Key kontrolleras genom frekventa revisioner för att säkerställa att kriterierna uppfylls. Genom att vara certifierade med miljömärkningen skapar verksamheterna beteendeförändringar hos gäster, personal och leverantörer.

”Under 2018 har vi tagit ytterligare ett par steg i vårt hållbarhetsarbete genom att belönats med den internationella miljömärkningen Green Key på Berns och Bank Hotel”



SVANEN

Stockholm City Conference Centre är sedan flera år Svanencertifierade och arbetar i enlighet med Svanens riktlinjer. Svanenmärkningen är till för att hjälpa konsumenter göra bra val för miljön. Genom detta arbete skapar vi förutsättningar för en bättre framtid och du kan hjälpa oss rädda världen lite grann varje dag.



*Stockholm City Conference Centre
övergick till:*

- 1. 100% ekologiskt kaffe*
- 2. Bara MSC-märkt fisk*
- 3. Källsorterar i 7 olika
fraktioner*



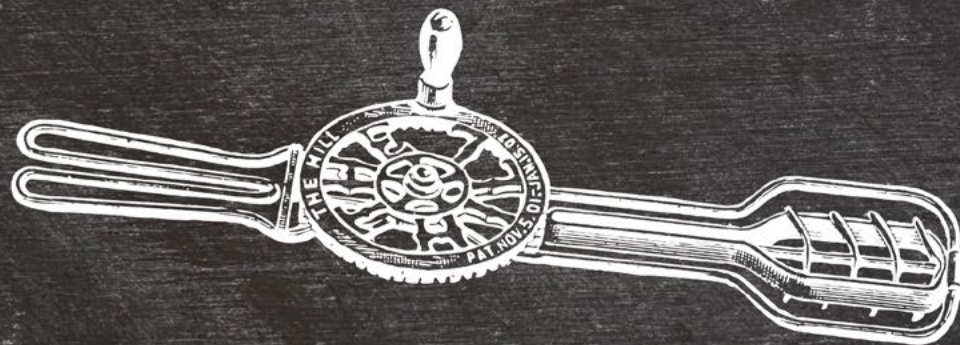
KLIMATSMART

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

Där vi har verksamhet i äldre byggnader, är energifrågan inte lika lätt att lösa men vi arbetar framåt med små steg mot flera hållbara anläggningar. Idag har vi bytt ut hälften av alla ljuskällor från el till LED inom Stureplansgruppen, ett långsiktigt mål vi har är att alla ljuskällor ska vara LED i framtiden. 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. När vi valde golv till Arnold's och Hillenberg blev valet ett golv som är slitstarkt och inte kommer behöva bytas ut på flera år.

**"Småjusteringar på Berns har
resulterat i en minskning på
697 370 kWH
vilket motsvarar
25%"**



Sugrör består ofta av mikroplaster som inte är bra för miljön och det hamnar lätt i naturen eller i havet.

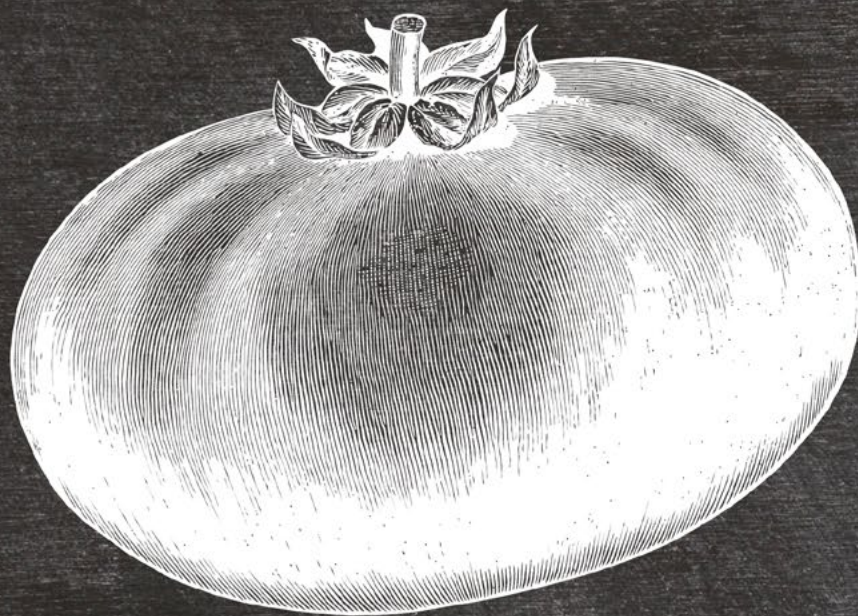
Detta är lätt att avskaffa och Stureplansgruppen valde att göra det under 2018.

Sturecompagniet köper nu in nedbrytbara sugrör som är tillverkade av polypropylene och med en tillsats av Reverte. Under 2017 köptes det in noll nedbrytbara sugrör, medan det 2018 blev hela 32% nedbrytbara sugrör.



Alla verksamheter inom Stureplansgruppen använder sig nu av ett miljövänligt diskmedel som har en minimal påverkan på miljön.





På flera av våra restauranger har vi börjat erbjuda bubbelvatten ur kran för att minska på glas- och plastflaskor.

Vi började samarbeta med pop-up restaurangen Garba som enbart arbetar med lokala grönsaker och lagar lunch måndag till fredag på Gamla Riksarkivet.



Under 2018 bestämde vi att Berns och Asian Post Office ska installera en avfallskvarn i början på 2019. Avfallskvarnen kommer mala ner det organiska köksavfallet tillsammans med vatten för att sedan bli till biogas.



SAMHÄLLSAKTÖR

För Stureplansgruppen är det en självklarhet att skapa och driva en företagsgrupp som är transparent och som tål granskning. Vi är måna om att hålla goda relationer, inte bara med myndigheter och polis, utan också med gäster, leverantörer, hyresvärdar och andra intressenter för att skapa en seriös och trygg nöjesmiljö.



HUR VI DRAR 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.

VI TÅL GRANSKNING

Vi arbetar i en miljö med tydliga regler och förordningar, där vi ofta granskas av såväl myndigheter som media. För oss är det viktigt att ta vårt ansvar och tillsammans med övriga stora branschkollegor sätta standarden gentemot våra konkurrenter. Det kan gälla allt ifrån livsmedelshygien, drickshantering, schysta arbetsvillkor samt hantering av alkohol och drogproblem. Stureplansgruppen bidrar till samhällsutvecklingen på flera olika sätt. Våra policyer används som goda exempel inom STAD-utbildningen. Det arbetas aktivt med Krogar mot Knark och vi har gått utbildningarna i 20 år.

GDPR

Ett stort projekt under 2018 var implementeringen av den nya dataskyddsförordningen, GDPR, som trädde i kraft i maj. Den nya förordningen innebar att vi, som övriga företag inom Sverige, fick justera och ändra vårt arbetssätt kring personuppgifter. De förändringar som gjordes var att införa rutiner för att besvara och hjälpa tredje part med deras personuppgiftsfrågor, införa policyer gällande personuppgiftshantering, cookies och kameraövervakning samt andra interna policyer som berör exempelvis mail. Vi utsåg även ett dataskyddsombud som arbetar med att kontrollera dataskyddsförordningen.

DRICKSHANTERING

2017 infördes nya skatteregler gällande drickshanteringen och reglerna består fortfarande. Vi har genom lathundar och information sett till att alla medarbetare kan efterfölja regleringarna, vilket mottagits positivt. Bestämmelserna påverkar framförallt den anställda privat, men även oss som arbetsgivare i liten utsträckning. Vi vill förse medarbetarna med rätt information och tydliga lathundar för att de ska kunna beskatta sin dricks på ett korrekt sätt.

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. En utmaning för oss och branschen i stort är att vissa yrkesgrupper tenderar att ha en mer homogen könsfördelning än andra. Inom köken är det till exempel generellt sett fler män och inom housekeeping fler kvinnor. Vi önskar att fördelningen går åt rätt håll och hoppas att vi, tillsammans med resten av branschen, kan skapa en förändring på sikt.

”40% AV VÅRA ANSTÄLLDA ÄR UNDER 25 ÅR.”

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, medarbetare eller chefer. För att kommunicera och vara tydliga i detta ställningstagande gentemot personalen fastställde vi under 2018 en åtgärdsplan. Den innehåller policy och dokumentation angående diskriminering och kränkande särbehandling, som signeras och delges vid anställning.

Ibland är våra gästers agerande och handlande en utmaning för oss som organisation. Vi har svårigheter att ha överblick över allt som händer på våra verksamheter, trots både uppmärksam och rutinerad. Personal. För att motverka oönskade beteenden har vi bland annat satt upp information på toaletter och i personalutrymmen, där vi betonar nolltoleransen och hänvisar drabbade till vår personal, HR eller polis. Ambitionen är att fånga upp så många incidenter som möjligt, så vi har chans att agera och minska antalet drabbade.

I januari 2018 skickade vi alla chefer inom koncernen på en utbildning angående våld och sexuella gråzoner. Sexuella gråzoner är när någonting som skett inte är helt tydligt och mycket svårt att definiera. Under utbildningen fick cheferna lära sig hur de ska hantera och agera i sådana situationer.

VISITA

Vår branschorganisation Visita har sedan 2017 drivit kampanjen “det är skillnad på ställe och ställe”. Med det menas att konsumenten har makt att påverka vilken arbetsmarknad vi ska ha genom sitt val av restaurang, hotell, nattklubb, konferens mm. Det finns oseriösa aktörer som konkurrerar med löner som är under rimliga nivåer och inte betalar försäkringar som skyddar medarbetare och gäster. Dessa företag kan ta låga priser på bekostnad av arbetsmiljö, goda arbetsförhållanden och sund konkurrens. Detta är en kampanj för att uppmärksamma konsumenten om sin möjlighet att ta ansvar för seriöst företagande i besöksnäringen. Stureplansgruppen tycker att detta är en viktig fråga och ställer sig bakom Visitas kampanj och strävan.

INTEGRATION OCH MÅNGFALD

Som bransch har vi chans att erbjuda arbetstillfällen för många unga, oerfarna eller nyinflyttade arbetstagare. Tillsammans i våra verksamheter är vi berikade med att ha minst 25 olika nationaliteter representerade och stundtals betydligt fler. Siffran är empiriskt framtagen, eftersom vi inte dokumenterar personalens etniska ursprung.

Vi är stolta över branschens, och även vårt eget, bidrag till samhällets integrationsarbete. På vår restaurang Wagamama har vi i dagsläget upp emot 15 olika nationaliteter representerade bland dem cirka 40 anställda.

**”Vår restaurang Wagamama
har i dagsläget upp emot
15 olika nationaliteter
representerade bland dem cirka
40 anställda”**



CHILDHOOD

Barn ska få vara barn. Childhood arbetar för att förhindra att barn utsätts för övergrepp eller exploatering. Childhood vill ge alla barn en möjlighet att utvecklas till starka, trygga och ansvarsfulla människor. Genom att stödja Childhood, bidrar du till att fler barn ska få en trygg och kärleksfull barndom.

VI STÖDJER CHILDHOOD

Stureplansgruppen är sedan 2018 en stolt företagsvän till World Childhood Foundation och stödjer deras arbete med att förebygga våld och sexuella övergrepp mot barn.

JULGÅVA

Som julklapp 2018 delade Stureplansgruppen ut Childhoods julgåva till alla medarbetare inom koncernen. Gåvan hjälper till så att fler barn får en tryggare barndom.





 **STUREPLANSGRUPPEN**