



Hållbarhets- rapport

2024

Nordrest holding AB

Evenemangsgatan 31

169 79 Solna

info@nordrest.se 08-627 00 60

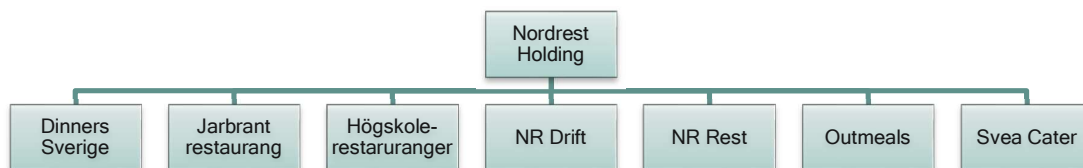


Nordrest

Hållbarhetsrapport Nordrest Holding AB

Om rapporten

Nordrest hållbarhetsrapport 2024 avser perioden 1 januari till 31 december vilket sammanfaller med räkenskapsåret för finansiell rapportering. Hållbarhetsrapporten är upprättad enligt kriterierna i årsredovisningslagen 6 kap §§ 10–12 i enlighet med den äldre lydelsen som gällde före den 1 juli 2024. Rapporten avser Nordrest holding AB och dess dotterbolag Dinners Sverige AB, Högskolerestauranger AB, Jarbrant Restaurang AB, NR Drift AB, NR Rest AB, Outmeals AB och Svea Cater AB.



Figur 1 Nordrest Holding och övriga bolag som inkluderas i hållbarhetsrapporten.

För Dinners Sverige AB och Outmeals AB är 2023 basår för klimatberäkningar medan 2022 är basår för övriga bolag.

Mätningar kring den egna arbetsstyrkan så som engagemang och välmående inkluderar inte Outmeals AB, som implementeras i de gemensamma systemen först under 2025. Tabeller som visar sjukfrånvaro mm. inkluderar inte Nordrest holding AB.

Innehåll

Nordrest holding AB	1
Hållbarhetsredovisning Nordrest Holding AB	2
Om rapporten	2
Om Nordrest	4
Styrning av hållbarhetsarbetet	5
Certifieringar	7
Risker och möjligheter	8
Intressentdialog	10
Väsentlighetsanalys	12
Mål och mätpunkter	15
Miljömässig hållbarhet	16
Social hållbarhet	23
Ekonomisk hållbarhet	33
Sammanfattning	36
Citerade arbeten	36

Om Nordrest

Nordrest är ett renodlat restaurangföretag, med fokus på att servera en schysstare måltidsupplevelse. Vi finns till för att sprida matglädje och finns där för våra gäster genom hela livet. Idag finns Nordrestägda restauranger på sjukhus, i skolor och på universitet, på företag, längs vägarna eller som vanliga restauranger ute på stan. Vi har även cateringverksamhet för speciella tillfällen.

Vår affärsidé är att servera en schysstare måltidsupplevelse. En upplevelse som innebär schysst mat och schysst service, och som är schysst mot miljön hela vägen.

Vi kallar vår affärsmodell "systematiserat entreprenörskap". Det innebär att Nordrest erbjuder det stora företagets fördelar utan att tappa den lokala entreprenörsandan. Genom vår unika kombination av entreprenörsanda och centrala funktioner och processer och med ett nytänkande måltidskoncept för företag, skola och omsorg, har vi etablerat Nordrest som en relevant aktör och konkurrent.

Basen, "Gemensamma system" är de som avser affärssystem, ledningssystem och centrala rutiner. Basen är en förutsättning för systematiken. Kundkontraktet styr nivån på de "Särskilda avtalskraven". Det kan avse krav på näringsberäknade måltider, olika menykoncept, KRAV-certifiering etc. "Entreprenörskap" symboliserar den lokala möjligheten för enhetschefen att driva enheten som sin egen. Till exempel kreativitet, nyskapande, experiment eller extern catering. En möjlighet att nya vägar leder till nya affärer!

"Vi sprider matglädje genom hela livet, från allra första stund till ålderns höst" Michael Bühring, VD Måltidsservice

I koncernen finns också Outmeals, en pålitlig partner för måltider i fält. Företaget levererar högkvalitativa fältransoner och måltidsersättningar där fokus ligger på att säkerställa att militären har tillgång till näring och energi i de mest krävande och utmanande miljöerna runt om i världen. Genom avtal med kommuner och

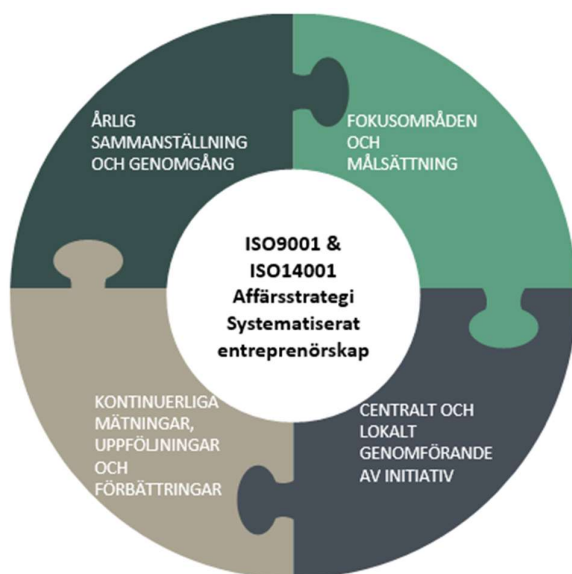


Figur 2 Michael Bühring, VD Måltidsservice

regioner levererar man också portioner för att säkerställa civil beredskap.

Styrning av hållbarhetsarbetet

Nordrests hållbarhetsarbete utgår från tanken att vi ska ta hand om våra medarbetare, vår planet och skapa ekonomisk hållbarhet för stabilitet framåt. Hållbarhet idag är en förutsättning för att kunna driva verksamhet i morgon.



Figur 3 Ramverk för Nordrest kvalitets- och hållbarhetsarbete

Nordrests hållbarhetsarbete baseras på vårt miljö- och kvalitetsledningssystem och tillhörande policys och rutiner, gällande lagar och regler, avtal med kunder, kontinuerlig bedömning av risker och möjligheter, samt vår affärsstrategi och verksamhetsplanering. Vår affärsmodell utgår ifrån en kombination av entreprenörskap och systematiskt arbetssätt. Restaurangchefen är entreprenören och ansvarar för att utveckla restaurangen och dess erbjudande så

att det möter och överträffar kundens och gästernas förväntningar. Vårt ledningssystem och centrala gemensamma administrativa processer stöttar restaurangchefen i det dagliga arbetet, hållbarhet inkluderat. Flexibilitet, innovation och nära kundrelationer står i fokus.

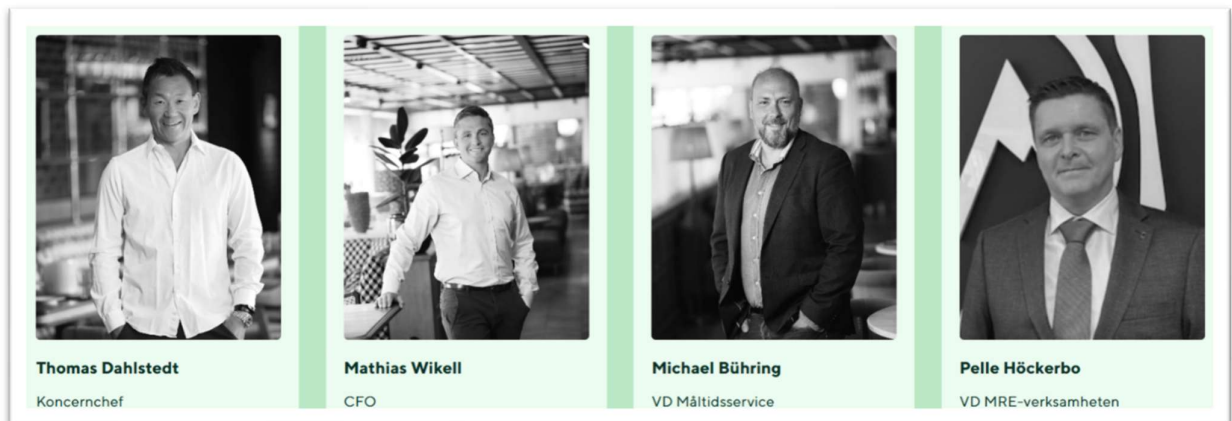
Ledning

Styrelsen för Nordrest holding AB är ytterst ansvarig för att hållbarhetsarbetet drivs effektivt och uppfyller rådande lagkrav, att bolaget som helhet är rustat för kommande krav gällande hållbarhetsrapportering samt har en strategi framåt och mål som är vetenskapligt baserade.

I Nordrest koncernledning finns följande roller representerade med ansvar för hållbarhetsfrågor:

- Koncernchef, grundare och huvudsaklig ägare med övergripande ansvar för bolagets styrning och strategi.

- CFO med övergripande ansvar för företagets finansiella rapportering och hållbarhetsrapportering.
- VD måltidsservice med ansvar för att ledningssystem och hållbarhetsarbete har tillräckligt med resurser samt styrning av hållbarhetsarbetet
- VD MRE med ansvar för att ledningssystem och hållbarhetsarbete har tillräckligt med resurser samt styrning av hållbarhetsarbetet



Figur 4 Nordrest koncernledning

Till stöd i hållbarhetsarbetet finns följande funktioner, vilka rapporterar till styrelsen och ledningsgrupperna i specifika hållbarhetsfrågor:

- Administrativ chef med övergripande ansvar för ledningssystemet i kvalitet och miljö
- HR- och hållbarhetsansvarig
- Kvalitetsansvarig, MRE
- Inköpschef, måltidsservice
- Inköpschef, MRE

Hållbarhetsarbetet bedrivs och styrs inom ramen för Nordrests ordinarie organisation och bolagsstyrning. Nordrests styrelse beslutar årligen om Bolagets olika policys kopplade till hållbarhet och följer löpande upp och utvärderar Bolagets hållbarhetsarbete. Styrelsen slår fast målsättning och inriktning för hållbarhetsarbetet. VD, med stöd av bolagsledningen, har det övergripande ansvaret för arbetet med åtgärder samt uppföljning.

Policys och övriga styrande dokument

De policys och övriga styrande dokument som reglerar Nordrest arbete med de olika aspekterna av hållbarhet är följande:

- Miljöpolicy
- Kvalitetspolicy
- Nordrest centrala plan för minskad klimatpåverkan
- Nordrest centrala riktlinjer för avfallshantering
- Kemikalier centrala riktlinjer inom Nordrest
- Personalpolicy
- Arbetsmiljöpolicy
- Policy mot kränkande särbehandling och sexuella trakasserier
- Policy jämställdhet, diskriminering och likabehandling
- Uppförandekod för anställda
- Policy för social hållbarhet
- Uppförandekod för leverantörer
- Ekonomihandboken

Självklarhetsarbete

Under 2024 beslöt vi oss för att döpa om vårt kvalitet- och hållbarhetsarbete och lanserade benämningen "Självklarhetsarbete". Syftet var att avdramatisera frågan och visa på att det inte är något vi ska göra utöver att driva våra verksamheter. Miljömässig, social och ekonomisk hållbarhet är självklarheter som vi redan gör varje dag och strävar efter att förbättra för att kunna fortsätta leverera schyssta måltidsupplevelser.

Certifieringar

Nordrest hållbarhetsarbete baseras på vårt miljö- och kvalitetsledningssystem och tillhörande policys och rutiner, gällande lagar och regler, avtal med kunder, kontinuerlig bedömning av risker och möjligheter, samt vår affärsstrategi och verksamhetsplanering.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024
ISO 9001						
ISO 14001	7	33	53	78	78	104
KRAV	15	21	43	49	15	18
One Planet Plate	1	2	2	2	3	3
FSSC 22000	0	0	0	1	1	1

Tabell 1 Nordrest certifieringar och antal certifierade enheter.

Nordrest är certifierat enligt ISO 9001 och ISO 14001, där nya enheter kontinuerligt implementeras in i certifikaten. Vi vill inte att certifieringen blir

en huvudkontorsprodukt utan ser det som ett kvitto på vårt självklarhetsarbete, från huvudkontor ner till minsta enhet. Därför utbildar vi kontinuerligt våra nya chefer och andra nyckelpersoner i vårt ledningssystem och Nordrest arbete med kvalitet och hållbarhet. Interna och externa revisioner utförs löpande enligt en fastställd plan. De externa revisionerna genomförs av så kallad oberoende tredjepart vilket gör att alla våra samarbetspartners och gäster kan lita på att vi uppfyller kraven för certifieringarna.



Nordrest innehar KRAV:s kedjecertifiering och KRAV-certifierar alla enheter som har det som avtalskrav men också enheter som på mer frivillig basis vill KRAV-certifiera sig och få ett kvitto på sitt hållbarhetsarbete. Bolagets internrevisorer granskar årligen samtliga KRAV-certifierade enheter och tredjepartsgranskas av ett oberoende certifieringsorgan

genom så kallade stickprov.

Outmeals är som enda aktör inom Nordrest certifierade enligt FSSC 22000 som är en global standard för livsmedelssäkerhet.

Utöver dessa certifieringar är Nordrest som restaurangkedja godkända för märkningen One Planet Plate. En märkning för att äta hållbart inom planetens gränser där en rätt ska ge upphov till max 0,5kg CO₂e

och innehålla hållbara ingredienser. Vi har just nu tre restauranger som använder märkningen och fler på ingång 2025.



Risker och möjligheter

I ett systematiskt miljö- och kvalitetsarbete ingår att göra riskbedömningar för att bli medveten om de största riskerna för negativ påverkan på företaget och den yttre miljön samt vilka möjligheter som finns. En kartläggning av företags-, kvalitets- och miljörisker har gjorts och dokumenterats, både lokalt och centralt. Även riskanalys kopplat till bolagets intressenter görs regelbundet.

Blir vi duktiga på att identifiera och minimera risker, kommer vi att hitta många möjligheter att driva ett långsiktigt hållbart och framgångsrikt företag.

Risker och möjligheter har identifierats inom respektive kategori inom de tre aspekterna av hållbarhet och visas i tabellerna nedan.

Miljömässig hållbarhet (E)

Fokus-områden	Risker	Styrning	Uppföljning	Möjligheter	Var i värdekedjan?
Klimat-påverkan	Översvämningar, torka, extremväder, bränder. Förstörda skördar, skogar mm. Brist på råvaror och förbrukningsmaterial. Ökad råvarukostnad.	Klimatbokslut Mål för minskad andel animalier. Avtal förnybar energi. Eldriven fordonsflotta. Rutin för inköp.	Klimatbokslut Hållbarhetsrapport.	Hitta fler lokala producenter. Implementera nya råvaror eller återintroducera kulturgrödor. Bli bättre på att hushålla med råvaror och resurser och därmed minska mängden svinn. Minskade transportkostnader.	Produktionsled. Leverantörsled. Den egna verksamheten.
Föroreningar	Miljöfarliga ämnen sprids och ackumuleras uppåt i näringskedjan. Hälsofara för arbetare i den egna verksamheten eller i värdekedjan.	Miljölagar och avfallsförordningar. Centrala riktlinjer för kemikalier. Centrala riktlinjer för avfall. Uppförandekod för leverantörer.	Lagefterlevnads-kontroll. Interna och externa revisioner. Leverantörsrevisioner.	Främjad hälsa om gifter i näringskedjan minskar. Minskad användning av giftiga ämnen leder till förbättrad arbetsmiljö.	Produktionsled. Leverantörsled. Den egna verksamheten.
Vatten och marina resurser	Utfiskning. Störning av befintliga ekosystem. Påverkan på havs- och andra vattenmiljöer. Vattenbrist på grund av torka/extremväder.	Ställnings-tagande MSC-märkt fisk. Centrala riktlinjer för kemikalier. Centrala riktlinjer för avfall.	Hållbarhetsrapport	Hitta fler lokala producenter och alternativa metoder att odla fisk Bli bättre på att hushålla med råvaror och resurser och därmed minska mängden svinn. Främjad hälsa om gifter i näringskedjan minskar. Minskad användning av giftiga ämnen leder till förbättrad arbetsmiljö.	Produktionsled Leverantörsled Den egna verksamheten
Biologisk mångfald	Växt- och djurarter försvinner. Störning av befintliga ekosystem. Ökad användning av bekämpningsmedel, gifter. Ökad andel ekologiskt kan medföra högre råvarukostnad.	KRAV-regler Ställningstaganden att specifika produkter ska vara ekologiska. Månadsbokslut.	Intern- och externrevisioner Inköpsstatistik kvartalsvis Resultatuppföljning	Marknadsföring av restauranger med KRAV. Minskad spridning av gifter och föroreningar. Minskat matsvinn för att dyrare råvara ökar incitamentet att minska svinnet.	Produktionsled Den egna verksamheten

Resurs-förbrukning	Matsvinn. Ökad klimatpåverkan. Ökad råvarukostnad.	Centrala riktlinjer för matsvinn, klimatbokslut , mål för minskat matsvinn.	Månadsvis vid resultatuppföljning. Årsvis i klimatbokslut .	Förbättrat resultat pga. lägre råvarukostnad. Lägre klimatpåverkan när mindre mängd mat slängs.	Den egna verksamheten. Leverantörsled. Hos kund (utskick, take away, catering)
---------------------------	---	---	--	--	--

Tabell 2 Miljömässiga risker och möjligheter

Social hållbarhet (S)

Fokusområden	Risk	Styrning	Uppföljning	Möjlighet	Var i värdekedjan?
Den egna arbetsstyrkan	Fysisk och psykisk ohälsa för medarbetare Diskriminering, särbehandling och trakasserier	Arbetsmiljö-lagar Arbetsmiljö-policy Policy-jämställdhet, diskriminering och lika-behandling Policy-kränkande sär-behandling och sexuella trakasserier	Lag-efterlevnads-kontroll Årlig samman-ställning av SAM Hållbarhets-rapport	Engagerade chefer och medarbetare som har inflytande över sin arbetsplats Attraktiv arbetsgivare som har lätt att rekrytera Minskad sjukfrånvaro	Den egna verksamheten
Arbetare i värdekedjan	Fysisk och psykisk ohälsa för arbetare i värdekedjan Brott mot mänskliga rättigheter Tvangsarbete, barnarbete Korruption	Uppförandekod Inköpspolicy Rutin för inköp	Leverantörs-bedömning Revisioner Visselblåsar-tjänst	Goda relationer med leverantörer och producenter God kontroll ger gott rykte och resiliens mot skandaler eller dålig publicitet	Produktionsled Leverantörsled
Påverkan på samhället	Bidrag till tveklaktiga projekt eller organisationer Dålig publicitet, försämrad omsättning	Godkännande av ledning eller överordnad chef	Hållbarhets-rapport Utvärdering	God publicitet, synlighet i sociala medier och andra kanaler Engagemang inom den egna arbetsgruppen, synergier som ökat samarbete Attraktiv arbetsgivare som har lätt att rekrytera	Den egna arbetsstyrkan Samhället, lokalt eller globalt Produktionsled
Gäster och kunder	Hälsorisker pga. matsäkerhet, allergener osv. Missnöjda gäster, dåligt rykte, minskad omsättning Dålig relation till kund. Avtal avslutas i förtid eller förlängs inte Ändade beteenden, t ex distans-arbete, distansundervisning, försämrad privatekonomi. Minskad omsättning.	Egenkontroll HACCP Feedback-knapp hemsidor Gästenkät, NKI	Gästenkät Vid resultat-uppföljning. Hållbarhets-rapport	Nöjda gäster ger bra publicitet, kan leda till fler affärer Goda relationer till kunder kan leda till nya kontrakt, tips om upp-handlingar mm. Lyhördhet för ändrade behov kan ge nya typer av intäkter	Den egna verksamheten Kunder

Tabell 3 Risker och möjligheter kopplat till sociala faktorer

Ekonomisk hållbarhet (G)

Fokusområden	Risk	Styrning	Uppföljning	Möjlighet	Var i värdekedjan?
Företagskultur	Inte följa lagstiftning, skadestånd, sanktionsavgifter, dåligt rykte	Lagstiftning	Lag-efterlevnads-kontroll	God lönsamhet, många nya affärer Ökad attraktion som avtalspart	Den egna verksamheten

	Nya förvärv eller avtal har inte tillräckligt kundunderlag Otillräcklig riskbedömning kan orsaka negativ publicitet och mediebevakning Svårigheter att rekrytera på grund av osund företagskultur eller dåligt rykte	Verksamhets-handbok och processer Personal-policy Policy-företagskort	Interna och externa revisioner Visselblåsar-tjänst	Attraktiv arbetsgivare som har lätt att rekrytera	
Leverantörs-uppföljning	Förekomst av fysisk och psykisk ohälsa för arbetare i värdekedjan Att brott mot mänskliga rättigheter uppdagas Att tvångsarbete/barnarbete uppdagas Risk för brott mot miljö- och arbetsmiljölagstiftning Omedelbar bojkott eller avstängning leder till brist på råvaror. Svårigheter att leverera enligt avtal	Uppförande-kod Inköpspolicy Rutin för inköp	Leverantörs-bedömning Revisioner Visselblåsar-tjänst	Goda relationer med leverantörer och producenter God kontroll ger gott rykte och resiliens mot skandaler eller dålig publicitet God publicitet, synlighet i sociala medier och andra kanaler	Produktionsled Leverantörsled
Antikorruption mutor	Mutor eller korruption uppdagas i den egna arbetsstyrkan. Uppsägningar, hög arbetsbelastning Mutor eller korruption uppdagas i värdekedjan. Bojkott eller avstängning leder till brist på råvaror. Svårigheter att leverera enligt avtal	Uppförande-kod för anställda Uppförande-kod för leverantörer	Intern kontroll Leverantörs-bedömning Revisioner Visselblåsar-tjänst	God kontroll ger gott rykte och resiliens mot skandaler eller dålig publicitet God publicitet, synlighet i sociala medier och andra kanaler Goda rutiner och attestflöden ger trygghet internt att inte anklagas för korruption eller mutor	Den egna verksamheten Leverantörsled Kunder
Ställnings-taganden	Missförhållanden gällande djurskydd uppdagas hos producent, risk för negativ publicitet, dåligt rykte och minskad omsättning Brist på certifierade eller godkända varor enligt ställningstagande. Svårigheter att leverera enligt avtal Dålig efterlevnad av ställningstaganden på enskilda serveringsställen uppmärksammas av intresseorganisationer, media osv. Negativ publicitet, dåligt rykte och minskad omsättning	Policy Kommunikation, press-meddelande	Hållbarhets-rapport Visselblåsar-tjänst Avstämning inköp kvartalsvis	God publicitet, synlighet i sociala medier och andra kanaler Engagemang inom den egna arbetsgruppen, synergier som ökat samarbete Attraktiv arbetsgivare som har lätt att rekrytera	Produktionsled Leverantörsled
Betalnings-metoder	Låg kreditvärdighet om betalningar inte görs i tid. Svårt att teckna nya leasingavtal eller andra avtal Höga kostnader för system och leasing om bevakning och omförhandling av avtal ej sker Felaktig fakturering till kund som ej överensstämmer med faktiska underlag. Kan leda till polisanmälan, åtal och eventuellt skadestånd. Dåligt rykte, minskad omsättning Otillåtna köp med företagets kort om policy inte respekteras. Felaktig redovisning, försämrat resultat. Polisanmälan, avsked, ökad arbetsbelastning.	Verksamhets-handbok Ekonomi-processen Attestflöde Rutiner-ekonomi Policy-företagskort	Månads-bokslut Bokslut Revision Skatte-revision	Bättre rutiner och flöden, ändring av betalningsvillkor till det bättre Bättre villkor och priser för system och leasing vid proaktivt arbete Fler medarbetare med god kunskap i ekonomi och fakturerar ger mindre sårbarhet och minskar arbetsbelastning Snabb hantering av kundfakturor ger snabbare betalning Goda rutiner och attestflöden ger trygghet för chefer och medarbetare att inte anklagas för fusk eller brott	Den egna verksamheten

Tabell 4 Risker och möjligheter kopplat till ekonomiska faktorer

Intressentdialog

För att kartlägga vilka hållbarhetsfrågor våra intressenter anser vara viktigast skickades ett formulär ut i slutet av 2023 med sammanlagt fem frågor. Under 2024 kompletterades detta med MRE-verksamhetens intressenter samt övergripande intressenter inom bank och finans.

Under 2025 planeras en kartläggning av våra branschkollegors viktigaste hållbarhetsfrågor samt ett rundabordssamtal med styrelse och ledning för att ytterligare förankra vilka hållbarhetsfrågor Nordrest ska fokusera på framöver.

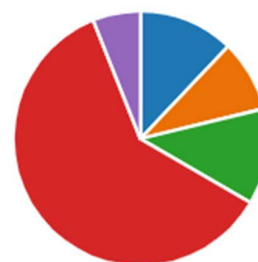
Resultatet av intressentdialogen kommer att användas tillsammans med utvärdering av bolagets miljöaspekter, de globala hållbarhetsmålen och planetens gränser i framtagandet av framtida mål och kommande krav på hållbarhetsredovisning enligt CSRD. Intressentdialogen bör upprepas med fastställt intervall.

De olika intressenter som besvarat formulären är:

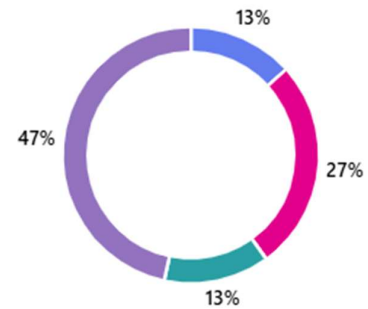
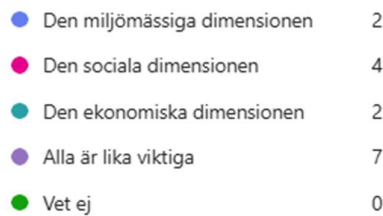
- Anställda
- Bank/finans
- Fastighetsägare
- Fackliga parter
- Gäster
- Kunder/avtalsparter
- Leverantörer
- Ledning
- Övriga

Ungefär 60 % av våra intressenter tycker att alla tre dimensioner av hållbarhet är lika viktiga och fördelningen av övriga är relativt jämn mellan ekologisk, social och ekonomisk hållbarhet. Bland MRE-verksamhetens intressenter är det 47 % som anser att alla tre dimensioner av hållbarhet är lika viktiga och 27 % som tycker att den sociala hållbarheten är viktigast.

Den miljömässiga dimensionen	4
Den sociala dimensionen	3
Den ekonomiska dimensionen	4
Alla är lika viktiga	20
Vet ej	2



Figur 5 Vilken dimension av hållbarhet är viktigast? (Måltidsservice och övergripande)



Figur 6 Vilken dimension av hållbarhet är viktigast? (MRE-verksamheten)

De hållbarhetsfrågor som är särskilt viktiga för våra intressenter visas i tabellen nedan.

Måltidsservice och övergripande	MRE-verksamheten (Outmeals)
Miljömässig hållbarhet	Miljömässig hållbarhet
Aktivt arbete för minskat matsvinn	Aktivt arbete för minskat matsvinn
Transporter med låg klimatpåverkan	Transporter med låg klimatpåverkan
Aktivt arbete med avfallshantering och källsortering	Aktivt arbete med avfallshantering och källsortering
Utfasning av miljö- och hälsofarliga ämnen	Utfasning av miljö- och hälsofarliga ämnen
KRAV-certifierade restauranger	Arbete med vetenskapsbaserade mål (SBTi eller liknande)
Minskning av engångsmaterial	
Social hållbarhet	Social hållbarhet
En god och säker arbetsmiljö	En attraktiv arbetsplats där medarbetare vill arbeta under lång tid
Goda och anständiga anställningsvillkor med respekt för mänskliga rättigheter i hela värdekedjan	En god och säker arbetsmiljö
En attraktiv arbetsplats där medarbetare vill arbeta under lång tid	En jämställd arbetsplats med hög grad av mångfald, utan diskriminering
En jämställd arbetsplats med hög grad av mångfald, utan diskriminering	Goda och anständiga anställningsvillkor med respekt för mänskliga rättigheter i hela värdekedjan
Ekonomisk hållbarhet	Ekonomisk hållbarhet
Sund företagskultur	Livsmedels- och produktsäkerhet
Kund- och gästnöjdhet (att vi lever upp till förväntningarna)	Kundnöjdhet (att vi lever upp till och helst överträffar förväntningarna)

Livsmedels- och produktsäkerhet	Hög kvalitet gällande produkter och tjänster
Välordnade processer och rutiner	Långsiktigt företagande med stabil ekonomi

Tabell 5 Resultat intressentdialog

Väsentlighetsanalys

I arbetet med att identifiera våra väsentliga hållbarhetsfrågor har vi behövt ta ställning till hur våra verksamheter påverkar olika områden inom de tre aspekterna av hållbarhet, men också bedöma vilken påverkan respektive fråga skulle ha på våra verksamheter. Vi har använt oss av resultatet från intressentdialogen, men för intressenter som lokal och global miljö samt kommande generationer har vi behövt använda oss av andra verktyg. Här har vi tittat både på Agenda 2030 med de globala hållbarhetsmålen och Planetens gränser.

“Våra närmaste intressenter kan vi fråga vilka hållbarhetsfrågor som är särskilt viktiga för dem. När det gäller mer abstrakta intressenter som lokal och global miljö eller framtida generationer måste vi hitta andra sätt. Där får vi utgå från exempelvis de globala hållbarhetsmålen eller från planetens gränser som är vetenskapligt framtagna.”

Madeleine Fall, Hållbarhetsansvarig

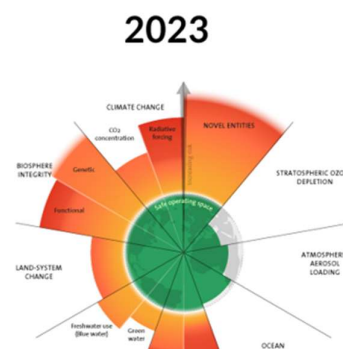


Figur 7 FN:s globala mål för hållbar utveckling (UNDP 2023)

Globala Målen togs fram 2015 och ska uppnås till 2030. Med målen vill världens länder tillsammans avskaffa extrem fattigdom, minska ojämlikheter och orättvisor i världen, främja fred och rättvisa samt lösa klimatkrisen.

Stockholm Resilience Center presenterade redan 2009 "Planetens gränser" vilka vi inte bör passera för att trygga en säker utveckling för mänskligheten. År 2023 hade samtliga 9 gränser identifierats och 6 av dem överskridits.

De hållbarhetsfrågor som lyfts som betydande av våra intressenter och som vi också kan se skulle ha en stor negativ påverkan på våra verksamheter om

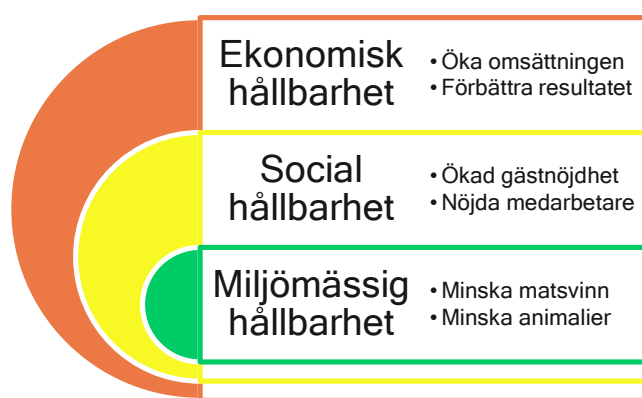


Figur 8 The 2023 update to the Planetary boundaries. (Azote for Stockholm Resilience Centre 2023)

dess konsekvenser drabbar oss har vi bedömt vara de betydande. Det är dessa frågor vi främst kommer att arbeta med och lyfta i denna och kommande hållbarhetsrapporter. De finns redovisade under mål och mätpunkter.

Mål och mätpunkter

Nordrest arbetar med mål på övergripande, central och lokal nivå. Målen är satta för de hållbarhetsfrågor som bedömts vara väsentliga och för att kunna driva en över tid framgångsrik och alltigenom hållbar verksamhet. Målen ska bidra till att vi levererar en hög kvalitet, att våra medarbetare trivs och mår bra samt att vi verkar för att begränsa den globala uppvärmningen. De ska vara konkreta, mätbara och följas upp regelbundet.



På lokal nivå ska alla Nordrest enheter arbeta enligt ovan beskrivna målkarta. I en uppstartsfas sker fastställning av rutiner, datainsamling och eventuell kalibrering och förfining av denna. I uppföljningsfasen sätts konkreta mål för minskning av exempelvis matsvinn, ökad gästnöjdhet och högre engagemangsindex bland

Figur 9 Nordrest framtagna lokala mål

medarbetare.

Nordrest arbetar också med både övergripande och centrala mål där vi under 2024 haft följande målsättning:

Mål	Antal	Uppfyllt
Genomförande av inspirationsträffar för matlagare Samverka med leverantörer och producenter för att inspirera till goda, vällagade, varierade och klimatsmarta måltider	2st	✓
Fortsätta och förbättra arbetet med att kartlägga och beräkna Nordrest klimatpåverkan Med 2022 som basår kommer vi under Q2 2024 att ta fram mål för minskning av KPI ton CO2e per heltidsanställd (FTE) och KPI kg CO2e per omsatt t kr till 2030. Intentionen är att målen ska sättas i linje med SBTi		Delvis

Alla måltider som serveras ska vara klimatberäknade och klimatpåverkan redovisas i våra menyer på alla restauranger och matsalar	Ca. 100 matsalar	Delvis
Vi ska väga vårt svinn från kök, servering och tallrik och bidra till SDG12.3 att halvera matsvinnet i världen med 50 %	Ca. 100 matsalar	✓
Mängden svinn per gäst ska minska med 10 % från 39g per gäst 2023. Mål 35g per gäst 2024	-4g/gäst	✗
Engagerade medarbetare är en av nycklarna till framgång. KPI för engagemang ska öka från 74 till 80 under 2024	+6	Delvis
Ökat välmående hos våra medarbetare! KPI för välmående ska öka från 65 till 70 under 2024	+5	Delvis
Ingen medarbetare ska skada sig på jobbet! Genom ett gott förebyggande arbete med att undersöka den fysiska och psykosociala arbetsmiljön, baserat på engagemang och kunskap, har vi en nollvision för arbetsolyckor i våra verksamheter.	Ost	✗
Vi vill erbjuda schyssta måltidsupplevelser och ha nöjda gäster! Samtliga serveringsställen ska därför genomföra gästenkäter regelbundet	2st per restaurang	✓
Nöjd kund-index ska öka eller bibehållas utifrån tidigare resultat Måltiden, 72, ska öka till 75 Servicen, 90, ska bibehållas Miljön, 76, ska öka till 78	+3 0 +2	✗

Tabell 6 Nordrest mål och mätpunkter

En mer ingående beskrivning av målen, genomförandet och resultatet presenteras under de olika rubrikerna kopplat till miljömässig, social och ekonomisk hållbarhet i rapporten.

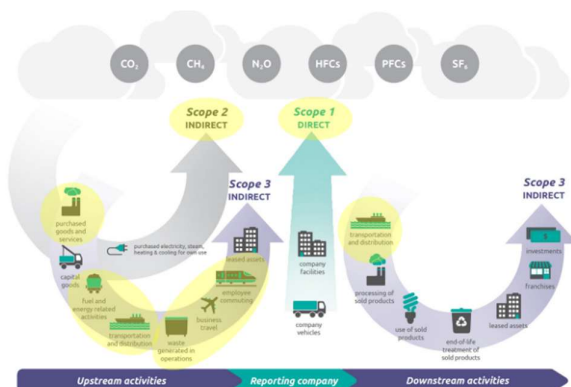
Miljömässig hållbarhet

Den miljömässiga hållbarheten är avgörande för att vi ska kunna driva våra verksamheter även i framtiden! Vi behöver säkerställa att vi minskar vår klimatpåverkan, inte bidrar till att sprida föroreningar, verkar för att den biologiska mångfalden bevaras och att vi använder resurser ansvarsfullt och alltmer cirkulärt.

Klimatpåverkan

Med start 2022 beräknar vi vår klimatpåverkan i hela Nordrest-koncernen. Beräkningarna sker enligt GHG-protocol där utsläppen delas in i Scope1, 2

och 3. All data har granskats och sammanställts i ett klimatbokslut av företaget Zeromission.



Figur 10 GHG Protocol, Scope 1, 2 & 3

Utsläppen redovisas i ton CO₂e och har beräknats per bolag som sedan ackumulerats i Nordrest holding AB. 2022 är basår för samtliga bolag utom Dinners Sverige AB och Outmeals AB som har 2023 som basår. Till skillnad från övriga bolag har inte Outmeals AB redovisat inköpta livsmedel då det är svårt att likställa de produkter

som köps in med de andra bolagens inköp. Vi har valt att redovisa resultatet enligt marknadsbaserad metodik.

I **Scope 1** redovisas utsläpp från bolagens ägda eller leasade fordon, påfyllning av köldmedier i kylar och frysar samt gasolförbrukning.

I **Scope 2** redovisas elförbrukning, uppvärmning samt laddning av bolagens ägda eller leasade elbilar.

I **Scope 3** redovisas övriga indirekta utsläpp som tjänsteresor, pendlingsresor, uppströms och nedströms transporter, avfall, inköp av livsmedel och IT samt vattenförbrukning.

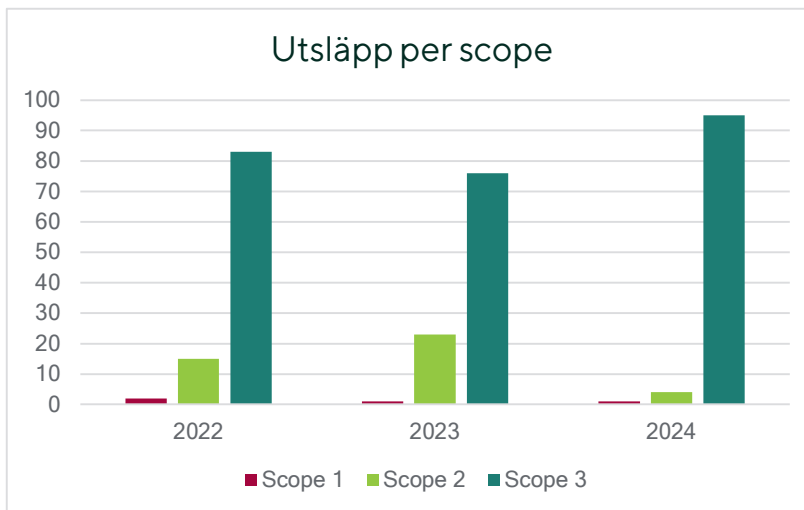
Vi har med god hjälp av klimatstrategier på Zeromission kunnat förfinas vår insamling av data och göra kvalitativa uppskattningar där data har saknats. Resultatet 2024 visar på en minskning trots att koncernen vuxit generiskt.

	Totala utsläpp i ton CO ₂ e	Utsläpp i ton CO ₂ e per FTE	Utsläpp i kg CO ₂ e per tusen omsatt krona
2024	25 984	27,4	13,1
2023	30 273	38,2	17,8
2022	18 411	27,9	14,8

Tabell 7 Nordrest klimatpåverkan i ton CO₂e

78,3 %

Av de totala utsläppen kommer från inköp av mat och dryck och utsläppen sker uppströms i värdekedjan.



Tabell 8 Utsläpp per scope

Eftersom utsläpp av CO2e från livsmedelsproduktion står för så stor del av våra totala utsläpp är det avgörande att ställa om hur och vad vi serverar för att minska våra verksamheters klimatpåverkan. Därför har vi haft som mål att införa klimatberäknade

menyer i alla våra matsalar och att samverka med våra leverantörer för att bjuda in våra matlagare till inspirationsträffar med fokus på god och klimatsmart mat.

Klimatberäknade menyer

Under 2024 förlängde och utökade Nordrest sitt avtal med Klimato som levererar ett användarvänligt system för att beräkna och exponera klimatavtrycket på de rätter som serveras. Att beräkna rätternas klimatavtryck ger gästen möjlighet att göra ett aktivt val. Våra matlagare lär sig också hur rätterna kan komponeras för en lägre klimatpåverkan.

För att effektivisera snarare än att försvåra menyskrivningsprocessen har vi kartlagt hela organisationen med vilka som presenterar menyerna på papper, vilka som presenterar på skärmar och på hemsidor. I dialog med Klimato, hemsidелеverantörer och skärmleverantörer har vi arbetat fram lösningar för att en meny gjord i Klimato enkelt ska kunna kopplas till både hemsidor och skärmar direkt. Den här processen tog längre tid än vi planerade och det har funnits en del tekniska utmaningar. Vi kan se att klimatberäknade menyer fanns i 34 % av våra matsalar vid 2024 års slut. Vi strävar därför vidare mot målet under 2025!

Klimatavtryck

Vår huvudgrossist Menigo har under 2024 exponerat klimatavtrycket för samtliga livsmedel i sin beställningsportal (Menigo Foodservice AB, 2024). Det här förstärker våra medarbetares möjlighet att välja livsmedel med lägre klimatpåverkan redan vid inköpstillfället. Vi ser också stora möjligheter att kunna följa upp påverkan från våra inköp mer löpande under året.

Inspirationsträffar

Vårt mål för 2024 var att genomföra två inspirationsträffar för matlagare och att i samband med det samverka med olika leverantörer. Vi hittade en samarbetspartner i Orkla som lanserat en 50/50-lösning där traditionella köttfärsrätter lagas på en blandning av köttfärs och växtbaserad färs. Projektet inleddes med en köksmästarträff i Göteborg där syftet förtydligades och prov-



Figur 11 Kristian Jansson, Orkla och Linda Ahrenbeck, enhetschef Köket IES Kungsbacka

sak-
ning av

rätter lagade på olika blandningar erbjöds. Sen gjorde Orkla "take over" på några av våra olika typer av verksamheter där enhetschefer och köksmästare tillsammans med Orkla fick experimentera fram den perfekta

blandningen gällande smak, konsistens och steksvinn. Efter det genomfördes två inspirationsträffar, en i södra Sverige och en i Stockholm.

Förutom att utveckla våra matlagare och visa på hur vi med enkla medel kan minska klimatpåverkan från de rätter vi serverar har träffarna erbjudit möjligheter att nätverka inom Nordrestfamiljen och därmed hitta synergier och samarbetsmöjligheter över bolags- och affärsområdesgränser.



Figur 12 Johan Liljegren, Orkla och Stefan Nilsson, köksmästare Köket SKF steker pannbiffar på 50/50-färs.



Figur 13 En av de tillagade rätterna med Orklas hybridfärs

Föroreningar

Vi följer och bevakar ändringar i de miljölagar våra verksamheter omfattas av. Det innebär bland annat att alltid välja kemiska produkter med så liten miljöpåverkan som möjligt. I den mån det finns att tillgå för användningsområdet ska produkterna vara miljömärkta med Svanen, EU-blomman eller Bra Miljöval. I samarbete med vår leverantör av kemiska produkter servas utrustning och doseringsanordningar enligt fastslagna intervaller så att vi aldrig överdoserar produkter. Våra medarbetare får regelbundet utbildning så att de doserar och hanterar produkter enligt de riktlinjer som finns.

Vi har rutiner för hur vi hanterar farligt avfall så att det tas om hand på ett säkert sätt för både människor och miljö och enligt gällande lagstiftning.

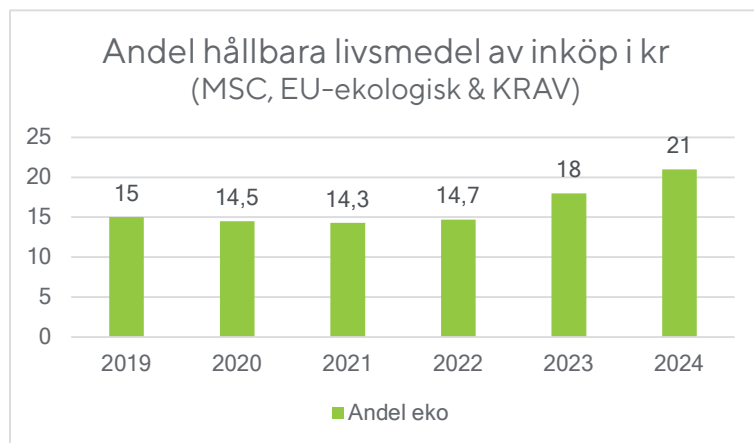
Vatten och marina resurser

Vi har tagit beslut att endast köpa vildfångad fisk som är MSC-märkt, för att säkerställa att den fisk vi serverar kommer från hållbara bestånd och att det finns spårbarhet i hela värdekedjan.

Vi fasar ut mängden plastartiklar i vårt sortiment av engångsmaterial eftersom plast till stor del bidrar till den nedskräpning som till slut ofta hamnar i vattendrag, sjöar och hav där det hotar de levande organismerna. Läs mer om våra initiativ under rubriken "Resursförbrukning/cirkulär ekonomi".

Vi kartlägger vår vattenförbrukning och strävar efter att minska mängden vatten som används i våra verksamheter. Våra medarbetare uppmanas vara delaktiga i att hitta åtgärder som kan minska förbrukningen. Vattenförbrukningen i våra verksamheter har minskat med 9,4 % mellan 2023 och 2024.

Biologisk mångfald



Tabell 9 Andel inköp av hållbara livsmedel

vi andelen hållbara livsmedel med 3 %.

Vi arbetar ständigt med att utvärdera vilka produkter som i våra verksamheter alltid ska vara ekologiska. Under 2024 bestämdes att kaffe, kakao och bananer alltid ska vara ekologiskt producerade.

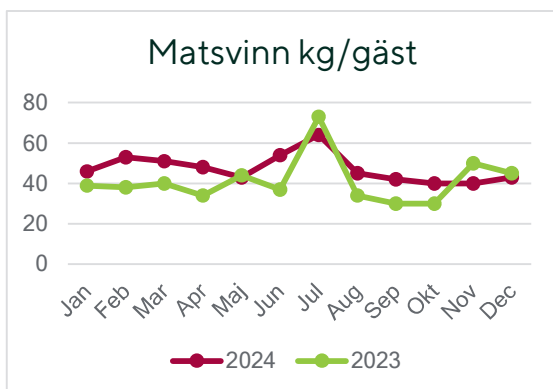
Genom att succesivt öka mängden ekologiskt producerade livsmedel bidrar vi till att minska mängden naturfrämmande bekämpningsmedel som används och som sprids till vattendrag, sjöar och hav där dess giftiga ämnen ackumuleras i näringskedjan. 2024 ökade

Resursförbrukning/cirkulär ekonomi

Att använda resurser på ett ansvarsfullt sätt är viktigt för att minska vår miljöpåverkan gällande både klimat, föroreningar, vattenförbrukning och biologisk mångfald. Det vi köper in och förbrukar ska tas om hand och användas upp eller användas länge.

Matsvinn

I våra restauranger och produktionskök mäter vi vårt matsvinn. Vi delar upp svinnet i kökssvinn, serveringssvinn och tallrikssvinn för att kunna sätta in åtgärder för att minska svinnet på rätt ställe. Åtgärder kan vara god menyplanering, försäljning av överblivna portioner till reducerat pris, anpassning av flödet i restaurangerna samt information till våra gäster. Vårt mål är att minska svinnet med 10 % per år för att bidra till SDG 12.3, att halvera matsvinnet i världen med 50 % till 2030 (UNDP 2024).

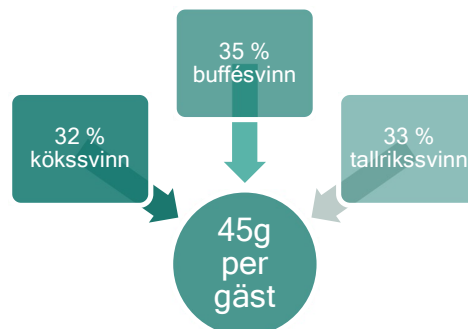


Tabell 10 Matsvinn kg/gäst

Under 2024 slutfördes det arbete som påbörjades 2023 med att samtliga serveringsställen inom Nordrest, stora som små, ska väga sitt matsvinn. Det målet har vi nu uppnått. Resultatet för samtliga registrerande enheter 2024 blev 45g per gäst och totalt uppmättes 438 ton matsvinn. Det här är en ökning från 2023 med 6 gram per gäst och totalt 263 ton. Ökningen kan främst

förklaras med att fler väger och registrerar sitt matsvinn, antalet registreringar per vecka har ökat med 180 % vilket så klart genererar en högre mängd svinn totalt. Målsättningen för 2025 är 41g per gäst.

Mängden matsvinn följs numer upp månadsvis i samband med enheternas resultatgenomgång. För att nå Nordrest totala mål för minskning behöver varje enhet ha som målsättning en minskning med 10 % mot 2024. Vi ser också ett behov av att fokusera på matsvinn under kommande inspirationsträffar 2025.



Figur 14 Fördelning olika typer av svinn under 2024



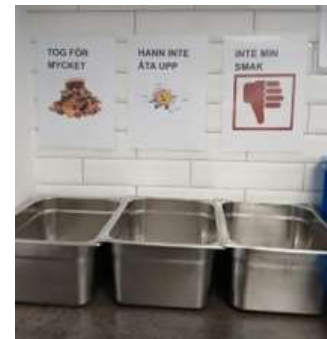
Figur 15 Olika exempel på hur våra verksamheter använder matsvinn på ett kreativt sätt

På några skolor där vi serverar måltider testades en variant där eleverna vid diskinlämningen fick ange varför de slängde mat. En möjlighet till reflektion hos eleverna så klart, men också viktig information till både



Figur 17 Max, enhetschef Ulls i Uppsala ger svinntips på SVT

köket och skolans ledning. Ett tips som snabbades upp på Tik Tok och sedan har spridits till fler av våra skolkök.



Figur 16 Initiativ på skola för att se varför mat slängs

Extra kul var också att SVT uppmärksammade restaurang Ulls på SLU i Uppsala, där enhetschef Maksimilijan Utrobicic fick möjlighet att prata hållbarhet och visa vad man kan laga på sina kylskåpsrester. (SVT Nyheter Uppsala 2024)

Flergångsalternativ till take away

1 januari 2024 blev det i Sverige lagkrav på att kunna erbjuda flergångsalternativ för take away om antalet take away-förpackningar per dag är minst 150 i genomsnitt. Nordrest tecknade inför detta avtal med Panter som erbjuder ett rikstäckande pantsystem för muggar och matlådor. Med

Redan under 2024 fanns det en hel del kreativitet gällande att ta vara på mat som inte gått åt.

hjälp av förpackningarnas QR-koder kan de spåras till både specifika restauranger och Panter-användare. Att låna en förpackning är gratis för gästen, så länge den återlämnas i tid på valfri restaurang ansluten till Panter.



Figur 18 Pilotprojekt tillsammans med Panter och Tingstad

Vi kunde efter en tid se att andelen gäster som valde flergångsalternativ endast var 1 %. Tillsammans med Panter och Tingstad genomförde vi därför ett pilotprojekt på några utvalda enheter, där vi ökade informationen om Panter och samtidigt tog 2kr betalt för engångsmuggar och engångslådor. Efter en utvärdering såg vi att även om antalet som valde flergångsalternativ fortfarande var lågt, 2 %, hade det ändå dubblats. Att betala för engångsmaterialet har inte heller upplevts som negativt från gästerna. Vi ser nu över möjligheten att rulla ut detta system hos alla våra enheter under 2025.

Återanvändning

Nordrest Facebook-grupp för medarbetare har blivit en populär marknadsplats både för att både skänka och eftersöka material och inventarier. Under 2024 gjordes 62 sådana inlägg som ledde till 24 ägarbyten. En bra möjlighet att spara både pengar, plats och resurser!

Loppis

På Smedens Mathall i Solna ordnade man i november en loppis där privatpersoner kunde hyra bord och sälja vidare saker. Marknaden kombinerades med olika aktiviteter och god mat från de olika köken i mathallen. Evenemanget kommer att upprepas vid fler tillfällen under 2025.



Figur 19 Loppis på Smedens Mathall i Solna

Social hållbarhet

För att bli ett hållbart företag i ett hållbart samhälle är ett långsiktigt mål att fokusera på hållbara relationer. Det innebär välmående och utveckling hos våra medarbetare, lyhördhet gentemot våra gäster och kunder samt

förväntan och krav på våra leverantörer och samarbetspartners. Det innebär också att vara engagerade i de närområden där vi verkar, men också i helt andra delar av världen där vi kan bidra.

Den egna arbetsstyrkan

Vi följer den lagstiftning som finns kring bland annat arbetsrätt, arbetsmiljö och arbetstid och bevakar löpande förändringar som berör bolagets verksamheter. Nordrestkoncernens bolag är alla medlemmar i arbetsgivarorganisationen Visita och är anslutna till kollektivavtalen med HRF, Kommunal och Unionen. Det säkerställer schysta anställningsvillkor och en kontinuerlig löneutveckling för alla medarbetare. Samtidigt tillämpas en mängd olika avtalsförsäkringar inom till exempel tjänstepension, sjukskrivning, föräldraledighet, arbetsskada och dödsfall.



Figur 20 Nordrest medarbetare är en viktig tillgång

94

Personer i arbetsledande befattning utbildades i arbetsrätt av Visita under 2024. En företagsanpassad kurs för att säkerställa att vi kan och följer lagar och kollektivavtal i alla våra verksamheter.

I det systematiska arbetsmiljöarbetet (SAM) genomförs regelbundet skyddsronder, riskbedömningar och checklistor kopplade till olika arbetsmiljöfaktorer för att identifiera, minimera eller eliminera risker i arbetsmiljön. De tillbud eller olyckor som ändå inträffar rapporteras och utreds för att förhindra att det inträffar igen. Sammanställning görs årligen.

0

Arbetsolyckor är vår långsiktiga målsättning och vision. Ingen ska skada sig på jobbet!

Nordrest kartlägger engagemanget hos den egna arbetsstyrkan genom regelbundna, anonyma pulsmätningar. De sju parametrar som kartläggs är välmående, samarbete, bekräftelse, stolthet, utveckling, riktning och ledarskap.

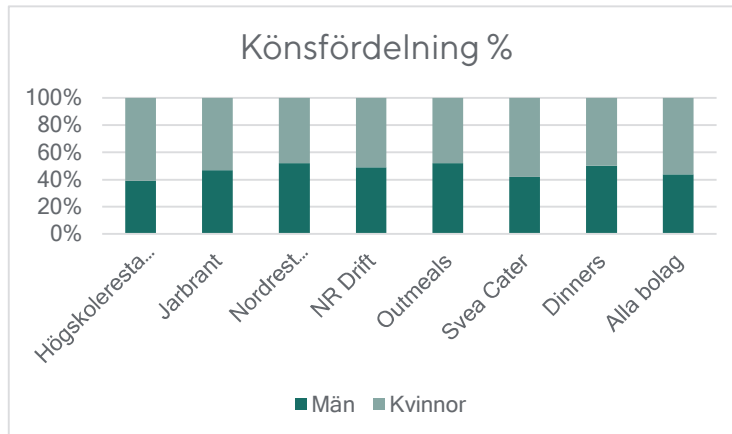
80

Var målsättningen för medarbetarengagemang 2024.

70

Var målsättningen för välmående hos våra medarbetare 2024.

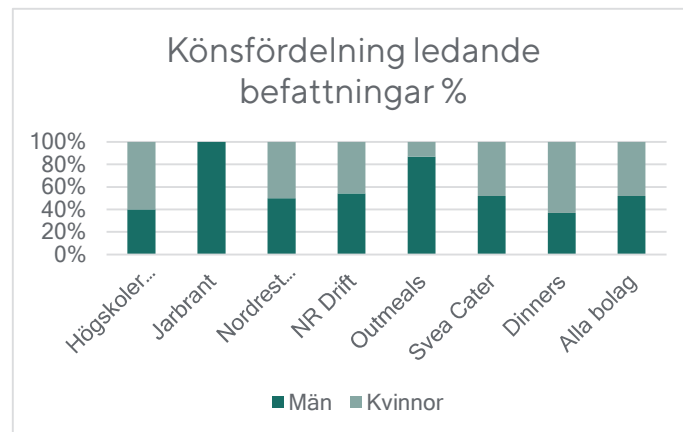
Jämställdhet



Tabell 11 Könsfördelning i %

parentes visar fördelningen 2023.

I ledande befattning, enhetschef, mellanchefer eller högre befattning var fördelningen 53 % män (54 %) och 47 % kvinnor (46 %). Siffrorna inom parentes visar fördelningen 2023.



Tabell 12 Könsfördelning % i ledande befattningar

Engagemang och välmående

Vi vill att alla våra medarbetare ska kunna tycka till om sin arbetssituation. Genom regelbundna pulsar kan vi följa engagemanget i organisationen löpande och agera i tid. Koncernens bolag och enheter har inkluderats i mätningarna allt eftersom de förvärvats. Outmeals ingår inte i mätningarna.

Utifrån resultatet av våra pulsmätningar 2023 kunde vi se att KPI för välmående var något lägre än övriga KPI:er. Vi satte därför följande mål för 2024:

- Öka svarsfrekvensen på arbetsställen med låg andel svarande.
- Öka KPI för engagemang från 74 till 80.

- Öka KPI för välmående från 65 till 70.

Vi ville uppnå detta genom att fokusera på information till alla medarbetare om varför vi genomför pulsarna och utbilda våra chefer i uppföljning av resultaten. Svarsfrekvensen och KPI:er för engagemang och välmående har följts upp i samband med resultatuppföljningar.



Svarsfrekvensen har vi trots insatser med uppföljning på enhetsnivå inte lyckats att höja nämnvärt.

KPI för engagemang 2024 landade på 75 vilket är en liten ökning från 2023. Målet 80 kvarstår därför under 2025.

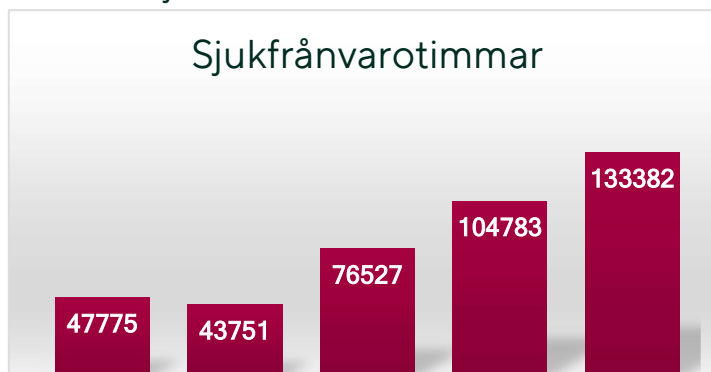
KPI för välmående ökade till 66 under 2024. Målet 70 kvarstår därför under 2025.

Figur 21 Medarbetarengagemang över tid

Vi genomförde en fördjupande puls kring välmående där vi kunde se att de flesta inte upplevde sin situation på arbetet som särskilt stressig på ett negativt sätt. Man upplevde att man själv hade mer energi än det egna teamet, men samtidigt svarade 40 % att man inte hade energi kvar till annat efter arbetet.

Sjukfrånvaro

Andelen sjukfrånvarotimmar har ökat över tid vilket visas i tabell 10. Det kan

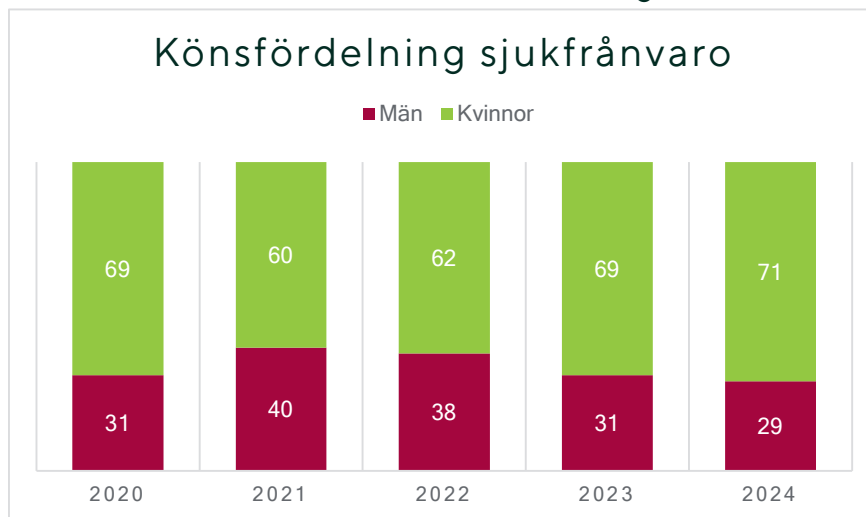


Tabell 13 Antalet sjukfrånvarotimmar per år

främst förklaras med Nordrest kraftiga tillväxt och att antalet medarbetare också ökat under åren både genom ett utökat antal enheter och genom förvärv av bolag. Under 2024 inkluderas även Outmeals i

alla grafer gällande sjukfrånvaro vilket förklarar en del av ökningen mellan åren.

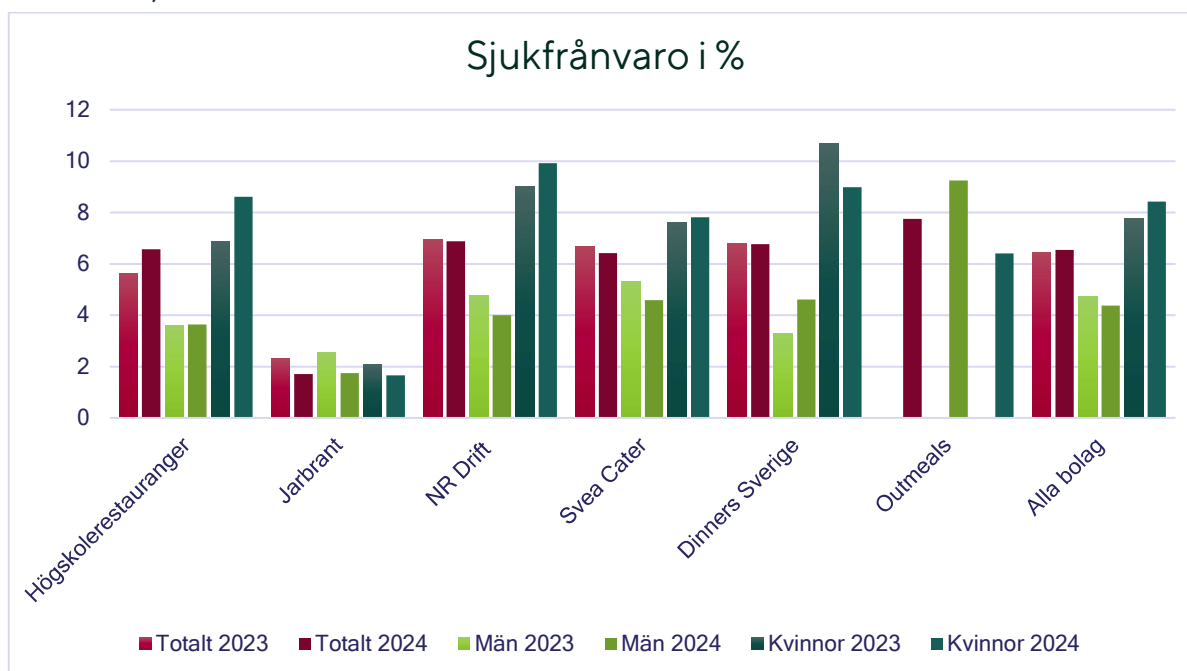
Däremot kan vi se att fördelningen av sjukfrånvarotimmarna mellan könen visar en ökning av sjukfrånvaron hos kvinnor i förhållande till män över tid, som inte



Tabell 14 Fördelning sjukfrånvaro mellan män och kvinnor

bara kan förklaras med att fler kvinnor än män arbetar i våra verksamheter. Det beror även på ett högt antal långtidssjukskrivningar inom några affärsområden som har en hög andel äldre kvinnor i arbetsstyrkan som arbetat i branschen hela sitt yrkesverksamma liv. Under 2025 kommer vi behöva undersöka detta närmare för att se hur vi som bolag kan bidra till att vända trenden.

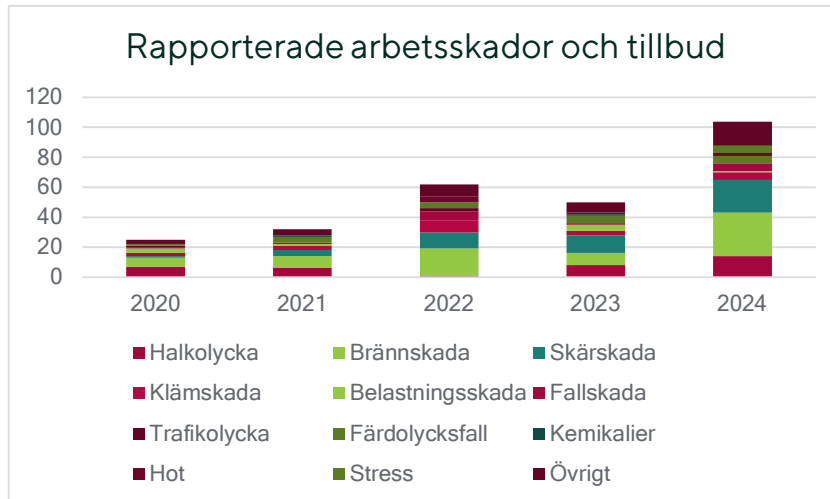
För att följa sjukfrånvaron över tid oavsett antal bolag eller antal anställda jämför vi sjukfrånvaron i relation till den tillgängliga tiden för arbete. Den totala sjukfrånvaron 2024 var 6,55 %, bland män var siffran 4,37 % och bland kvinnor 8,43 %.



Tabell 15 Sjukfrånvaro i % av tillgänglig tid

Olyckor och tillbud

Under 2024 rapporterades 104 arbetsolyckor och tillbud på våra arbetsställen. Vi ser att arbetsställen med högt engagemang i arbetsmiljöfrågor från både chef och medarbetare uppvisar ett högre antal rapporterade olyckor och tillbud, vilket indikerar att antalet är större än så.

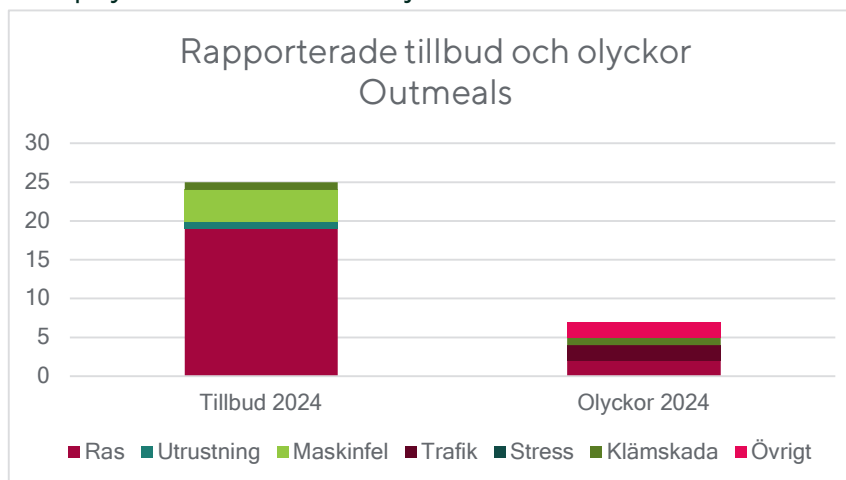


Tabell 16 Rapporterade arbetsskador och tillbud måltidsservice

Vi ser att många av de olyckor eller tillbud som inträffat och rapporterats kunde ha undvikits genom att använda den skyddsutrustning som tillhandahålls samt att minska stressen i köken så att försiktighet kan vidtas inför alla

arbetsuppgifter.

Under 2025 kommer ca. 60 chefer och arbetsledare att utbildas i både fysisk och psykosocial arbetsmiljö i samarbete med Prevent.



Tabell 17 Rapporterade tillbud och olyckor, MRE-verksamheten

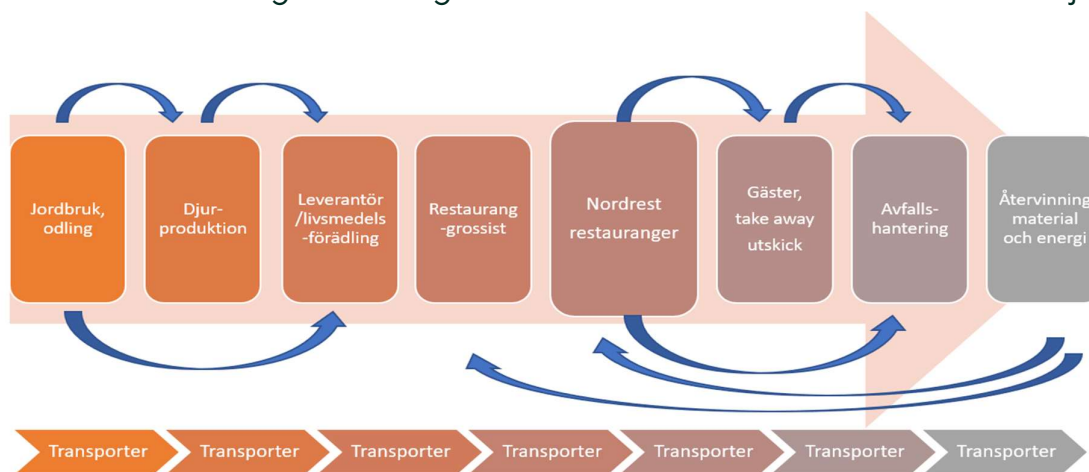
I MRE-verksamheten (Outmeals) rapporterades totalt 25 tillbud och 10 olyckor. Här anmäls tillbud löpande vilket gör att olyckor många gånger kan undvikas. Till exempel har 19 tillbud gällande risk

för ras anmälts, men endast 2 olyckor kopplade till samma risk rapporterats.

En hållbar värdekedja

Grunden för en hållbar värdekedja är FN:s förklaring om de mänskliga rättigheterna, FN:s barnkonvention och ILO:s konventioner om mänskliga rättigheter i arbetslivet. För att få vara leverantör eller underleverantör till Nordrest måste man ha kollektivavtal och kunna garantera goda arbetsvillkor för sina anställda. En leverantörsbedömning görs alltid där kollektivavtal, löner inklusive betalning av skatt och sociala avgifter och arbetsmiljöarbete kontrolleras. Skulle brister påträffas ska dessa åtgärdas inom fastställd tid. Om åtgärder inte vidtas tas man bort som leverantör eller underleverantör till Nordrest.

I Nordrest uppförandekod, som signeras av alla leverantörer och underleverantörer, intygas att mänskliga rättigheter respekteras, att inget tvångs-, barn- eller straffarbete förekommer; att medarbetare har skäliga löner och rätt att organisera sig samt att alla arbetar i en säker arbetsmiljö.



Figur 22 Nordrest värdekedja från vagga till grav

Revisioner

4

Vårt mål är att årligen genomföra fyra leverantörs- eller producentbesök där de olika punkterna i leverantörsbedömningen och uppförandekoden kontrolleras. Om en leverantör, underleverantör eller producent efter kontroll inte visar sig uppfylla kraven och inte åtgärdar sina avvikelser enligt fastslagen plan, avbryter vi omedelbart samarbetet.

Under 2024 genomfördes två revisioner, en hos vår huvudgrossist Menigo och en hos köttproducenten Food Service. Ytterligare ett producentbesök var planerat i slutet av året men fick ställas in och flyttas fram till 2025. Under

revisionerna framkom inget som stred mot varken vår uppförandekod eller andra krav.

Fairtrade



Det finns livsmedel som ofta produceras i högriskländer med svag lagstiftning gällande mänskliga rättigheter, tvångs- och barnarbete. Nordrest har därför beslutat att allt kaffe, kakao och bananer som används i våra restauranger och caféer inte bara ska vara ekologiskt producerade utan också certifierade med Fairtrade.

11–18 maj deltog Nordrest i Fairtrades kampanj "Fika forever" inför vilken vi genomförde en digital utbildning för alla medarbetare tillsammans med Cecilia Jaukkuri och Elisabet Lim från Fairtrade.

Certifieringen innebär bland annat:

- Odlare har ett garanterat minimipris oavsett världsmarknadspriset
- Premie att investera i verksamheten eller lokalsamhället
- Odlare får mer betalt för att odla ekologiskt
- Förebygger barnarbete på grund av högre premier
- Odlare får finansiering teknisk rådgivning för att möta klimatförändringar
- Odlare får hjälp att organisera sig vilket stärker deras rättigheter och förhandlingsläge

Påverkan på samhället

Förutom att påverka samhällen längre bort från våra verksamheter genom att välja Fairtrade-märkta varor har våra verksamheter stor frihet att engagera sig i samhället där de verkar. Några exempel på detta är:

- Att skapa arbetstillfällen eller praktikplatser för de som normalt står långt från arbetsmarknaden.
- Att erbjuda praktikplatser till elever på restaurangprogrammen eller liknande utbildningar.
- Att bidra till olika välgörenhetsprojekt genom att skänka råvaror, måltider eller arbetsinsats.

- Starta insamlingar till förmån för lokala eller globala välgörenhetsorganisationer.
- Bidra tidsbegränsat eller långsiktigt till välgörenhetsorganisationer genom exempelvis bidrag per såld produkt.

Välgörenhet

4 Under 2024 har Outmeals skickat sammanlagt fyra matleveranser till Ukraina i samarbete med olika organisationer och privatpersoner som ordnar hjälpsändningar. Det har rört sig om hjälp till lokalbefolkning, kyrkor, skolor, sjukhus och barnhem i Ukraina.

Outmeals donerar 1kr per såld stridsportion inom Sverige till föreningen Gula bandet. Föreningen stöttar bland annat veteraner som tjänstgjort utomlands men har även bidragit till att bygga sjukhus för krigsveteraner i Ukraina.



För Outmeals är det också viktigt att bidra till ett samhälle där alla har en plats och ett rikt och givande liv. En del av produktionen sker därför hos Varbergs-, Falkenbergs- och Halmstad kommuns dagliga verksamheter där vi sysselsätter ca 80 personer som annars hade haft svårt att ta sig in på arbetsmarknaden.

14 Hos medarbetarna på MR Sleipner i Kallinge finns en flerårig tradition att varje år 14 februari swisha 14kr till Hjärtebarnsfonden på alla hjärtans dag. Ett initiativ som man nu har spridit inom hela Nordrest, där kollegor runt om i hela Sverige har bidragit.

Kunder och gäster

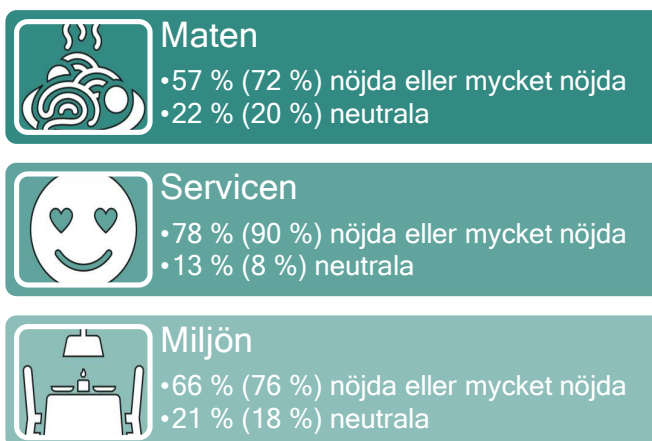
Nordrest vill servera en schysst måltidsupplevelse genom att servera god mat i fina miljöer av trevlig personal. Vårt arbete ska präglas av våra värderingar: sprida glädje, vara tillgängliga och överraska positivt.

Vår kvalitetspolicy är fundamentet för det vi levererar och våra värderingar ska styra allt vi gör.



86 På vår hemsida kan våra gäster lätt ge oss feedback, både positiv och negativ. Varje enhetschef följer upp den feedback vi får och återkopplar till gästen. Den feedback vi får sammanställs årligen för att fånga upp om det finns generella svagheter i våra leveranser som vi behöver ta action på från centralt håll. Under 2024 inkom 86 olika ärenden med positiv eller negativ feedback från våra gäster.

Vi vill alltid att våra gäster och kunder är nöjda med det vi levererar. Därför genomför vi regelbundet gästenkäter på våra restauranger och serveringsställen. Under 2024 har antalet genomförda enkäter och antal svarande ökat markant. Vi kan därför se ett försämrat resultat från 2023. Resultatet från gästundersökningen är numer en del av enheternas resultatuppföljning och konkreta mål och åtgärder sätts på enhetsnivå för att förbättra resultatet.



Figur 23 Samlat resultat för Nordrest gästundersökning 2024

Som ett led i att förbättra omdömet för maten fortsätter vi arbetet med inspirationsträffar för våra matlagare under 2025. Tillsammans med företaget

Stig Fram kommer vi att under 2025 genomföra ett omfattande projekt kring våra värderingar för att höja vårt omdöme gällande service. Under 2024 utvecklades och påbörjades nya rutiner och checklistor gällande miljön i våra matsalar, något vi fortsätter att följa upp under 2025. 2025 strävar vi därför mot samma mål som 2024:

75

Måltid

90

Service

78

Miljö

Visselblåsare

Slutligen vill vi att den måltid som når slutanvändaren har producerats på ett schysst sätt i alla led. Skulle någon ha information om något inom Nordrest eller i värdekedjan som inte är enligt lagar och regler eller i linje med vår uppförandekod eller policys, finns en visselblåsarfunktion där man anonymt kan anmäla eventuella fall.

2

Ärenden har rapporterats under 2024. Dessa har klassats som renodlade HR-ärenden och gäller den egna arbetsstyrkan.

0

Ärenden gällande brott mot mänskliga rättigheter eller fall av mutor eller korruption har rapporterats.

Ekonomisk hållbarhet

Företagets styrning

Företagskultur

Inom Nordrest finns en mängd olika policys, en uppförandekod för anställda och en uppförandekod för leverantörer, som alla är beslutade av ledningen. Det som regleras av olika policy är bl.a. miljö, kvalitet, social hållbarhet, arbetsmiljö, kränkande särbehandling och sexuella trakasserier, jämställdhet, lön, och inköp.

Risker och möjligheter identifieras och värderas årligen där åtgärdsplaner tas fram för att minimera eller eliminera allvarliga risker. Processen sker både centralt och lokalt.

Hur Nordrest styr sina verksamheter finns beskrivet i verksamhetshandboken som är en viktig del av kvalitet- och miljöledningssystemet som är certifierat enligt ISO 9001 och ISO 14001. Inom ramen för det granskas Nordrest årligen av oberoende revisor för att säkerställa att bolaget agerar enligt rådande lagstiftning, enligt den egna verksamhetshandboken med tillhörande processer samt egna policys.

Leverantörsuppföljning

Nordrest inköbspolicy och rutin för inköp styr vilka leverantörer som används. Enligt rutin ska alltid en leverantörsbedömning göras innan en leverantör får användas samt att leverantören ska signera Nordrest uppförandekod. Uppförandekoden reglerar att mänskliga rättigheter respekteras, att rådande lagstiftning följs, föreningsfrihet och rätten att ingå kollektivavtal, förbud mot diskriminering, skäliga löner, att regler om arbetstider och arbetsmiljö följs och förbud mot barn-, tvångs- och straffarbete. I granskningen av våra leverantörer kontrolleras att företaget har kollektivavtal, F-skattsedel och att skatter och sociala avgifter betalas. Leverantörer eller producenter av livsmedel kontrolleras gällande djurskydd och ansvarsfull antibiotika-användning samt en säker hantering av livsmedel. Samtliga kontrolleras gällande sitt miljö- och kvalitetsarbete. Genom Nordrest visselblåsarfunktion kan vem som helst göra oss uppmärksamma på oegentligheter någonstans i värdekedjan.

Antikorruption/mutor

I Nordrest uppförandekod för leverantörer framgår att nationella lagar ska efterföljas och att ett aktivt arbete mot mutor och korruption ska kunna påvisas. Även uppförandekoden för Nordrest medarbetare reglerar antikorruption och mutor där avsikten är att Nordrest alltid ska uppfattas som en professionell affärspartner. Skulle aktiviteter som bryter mot uppförandekoden uppmärksammas i den egna verksamheten eller hos Nordrest leverantörer eller underleverantörer kan detta rapporteras anonymt i vår visselblåsartjänst.

Djurvälfärd

Att minst rådande EU-lagstiftning gällande djurskydd följs och att ansvarsfull antibiotikaanvändning tillämpas kontrolleras vid bedömning av leverantörer eller producenter.

Ställningstaganden

I Nordrest miljöpolicy framgår att vi som stor aktör på restaurangmarknaden vill göra skillnad. Därför har vi tagit ställning i följande frågor:

- Inga burägg. I våra verksamheter kommer alla skalägg från frigående höns. Vi strävar efter att även ägg i sammansatta produkter ska komma från frigående höns. I dialog med våra leverantörer arbetar vi på att till så stor del det är möjligt uppnå målet.
- Endast MSC-märkt fisk. Den vildfångade fisk som serveras hos oss ska vara MSC-märkt för att säkerställa att den kommer från hållbara bestånd.
- Ekologiskt producerat och Fairtrade-certifierat kaffe, kakao och bananer i våra restauranger, matsalar och caféer.
- ECC. Vi har signerat European Chicken Commitment som en del av vårt arbete för bättre djurvälstånd. Beslutet inkluderar all kyckling vi köper in och vi strävar efter att samtliga kriterier kommer att vara uppfyllda år 2026. Minst 20 % av kycklingarna kommer (förutom att uppfylla ECC:s kriterier) att ha haft tillgång till utevistelse.
- El från förnybara källor. I de verksamheter där vi har egna elavtal säkerställer vi att vår el kommer från förnybara källor.
- Elektrifierad fordonsflotta. För att minska Nordrest klimatpåverkan har bolaget tidigt tagit ställning att elektrifiera sin fordonsflotta. I takt med att fordon behöver bytas ut, väljs elbilar där det är möjligt på grund av god tillgång till laddning.

Betalningsmetoder

De betalningar som Nordrest gör kan delas upp i följande kategorier:

- Fakturerade inköp och andra avgifter. Standardiserade faktureringsrutiner finns där samtliga fakturor hanteras elektroniskt. I flödet ingår attestering och betalning enligt de villkor som respektive faktura anger. I de fall betalningar inte gjorts i tid har orsaker som felaktigt angiven fakturaadress och brister gällande omstyrning i attesteringsflödet uppmärksammas.
- Köp med företagskort regleras i särskild policy. Personer i ledande befattning har mandat att med företagskortet göra kompletterande inköp eller betala egna eller personalens utlägg kopplade till exempelvis tjänsteresor, utbildningar osv. Samtliga köp attesteras av överordnad chef och granskas av controller på bolaget. Eventuella oegentligheter hanteras enligt framtagna rutiner och vid misstanke om brott görs en polisanmälan.

- Köp genom utlägg. I det fall fakturering eller betalning med företagskort inte är möjlig kan medarbetare göra egna utlägg och få det med ordinarie löneutbetalning. Det kan gälla t ex friskvårdsbidrag. Samtliga utlägg ska alltid attesteras av närmast överordnad chef med sådan behörighet.

Sammanfattning

Nordrest hållbarhetsredovisning sammanfattar allt arbete som gjorts inom både ekologisk, social och ekonomisk hållbarhet under 2024 samt anger riktlinjerna framåt, både för 2025 och längre fram. Vissa mål för 2025 har inte fastställts vid publiceringen av hållbarhetsredovisningen och exkluderas därför. I det fall någon uppgift skulle ändras efter publicerad rapport, på grund av identifierade felkällor gällande data eller annat kommer korrigering att göras och förklaras i hållbarhetsrapport för 2025.

Arbetet med hållbarhetsredovisningen 2024

Hållbarhetsansvarig har ansvarat för insamling och sammanställning av data samt upprättande av hållbarhetsredovisningen för 2024. Ansvarig för Nordrest ledningssystem har faktagranskat och säkerställt att innehållet motsvarar bolagets rutiner, policys och ställningstaganden. Hållbarhetsrapporten för 2024 biläggs den ekonomiska årsredovisningen för Nordrest holding AB 2024.

Madeleine Fall, Hållbarhetsansvarig

Kitty Lundin, Administrativ chef och ansvarig för Nordrest ledningssystem

Citerade arbeten

Azote for Stockholm Resilience Centre, based on analysis in Richardson et al (2023). The 2023 update to the Planetary boundaries. <https://www.stockholmresilience.org/research/planetary-boundaries.html> [2025-02-28]

Menigo Foodservice AB (2024) *Menigos hållbarhetsredovisning 2024*.
<https://ipaper.menigo.se/haallbarhet/menigos-haallbarhetsredovisning-2024/?page=1>

Our Impacts Sustainability platform (2025). *Rapport för växthusgasprotokoll/Greenhouse Gas Protocol, Nordrest Holding Utvärderingsperiod: 2024*.

SVT Nyheter Uppsala (2024). Se när kocken lagar mat med skruviga grönsaker. [TV-program]. Sveriges Television, 18 november.

UNDP (2023). *Om globala målen, material och logotyper*.
<https://www.globalamalen.se/material/logotyper/> [2025-02-28]

UNDP (2024). *Om globala målen, mål 12 Hållbar konsumtion och produktion*. [2025-02-28]