



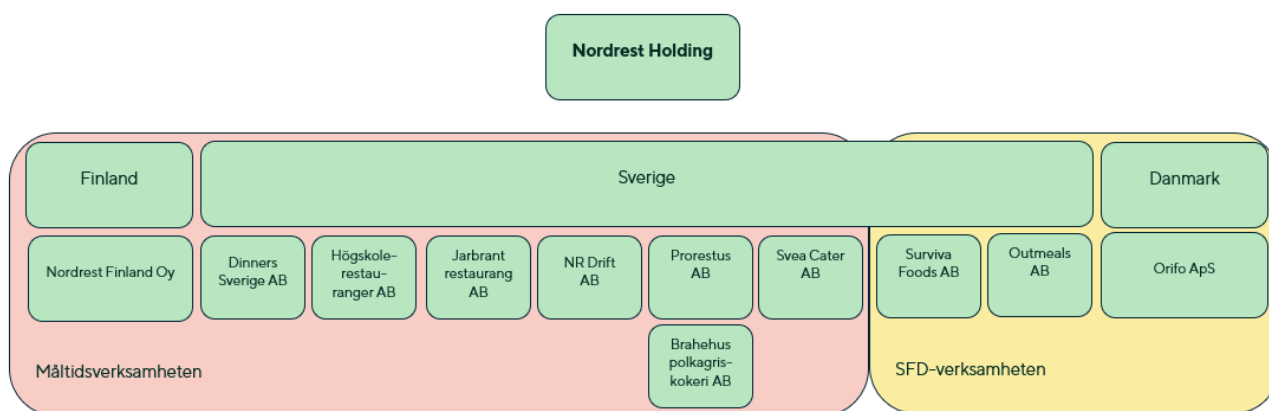
Nordrest Holding  
**Hållbarhets-  
rapport  
2025**

# Hållbarhetsrapport 2025

## Nordrest Holding AB

### Om rapporten

Nordrest hållbarhetsrapport 2025 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, Outmeals AB, Svea Cater AB, Prorestus AB, Brahehus polkagriskokeri AB, Surviva Foods AB, Nordrest Finland Oy samt Orifo ApS.



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

För Nordrest Finland Oy samt Orifo ApS är 2025 basår för bolagets klimatberäkningar, Dinners Sverige AB och Outmeals AB har 2023 som basår medan 2022 är basår för övriga bolag. De mindre bolagen Prorestus AB och Brahehus polkagriskokeri AB har inkluderats i beräkningarna för Dinners Sverige AB.

Mätningar kring den egna arbetsstyrkan så som engagemang och välmående inkluderar endast måltidsverksamheten i Sverige. Tabeller som visar sjukfrånvaro och könsfördelning visar för nytillkomna bolag endast resultat för 2025, för övriga visas utveckling över tid.

## Om Nordrest

Nordrest är ett renodlat foodserviceföretag med fokus på naturliga gästflöden och kontraktbaserade måltidslösningar. Våra värderingar: sprida glädje, överraska positivt och vara tillgängliga, genomsyrar hela vår verksamhet.

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



Figur 2 Michael Bühring, VD Måltidsservice

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 entreprenörskandan. Genom vår unika kombination av entreprenörskanda 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, säkerhet, KRAV-certifiering etc. "Entreprenörskap" symboliserar den lokala möjligheten för enhetschef/VD att driva enheten som sin egen. Till exempel kreativitet, nyskapande, experiment eller extern catering. En möjlighet att nya vägar leder till nya affärer!

Vår verksamhet är uppdelad i två huvudsakliga områden:

- Måltidsverksamhet innehållande tillagning och servering av måltider i restauranger, matsalar och caféer i Sverige och Finland.
- Special Foods Division (SFD) innehållande tillverkning, inköp och förpackning av fältransoner, måltidsersättning och beredskapsprodukter med fokus på lång hållbarhet.

### BESKRIVNING AV NORDREST HUVUDSAKLIGA OMRÅDEN

#### Måltidsverksamheten

Bolagets erbjudande omfattar måltidslösningar anpassade till varje kunds behov och önskemål samt färdiga varumärkeskoncept som till exempel Taste by Nordrest, Togo by Nordrest, Pocket by Nordrest, La Girafe, Dinners och Way Cup. Nordrest är verksamt inom segmenten Försvar, Företag, Skolor, Campus, Vård & Omsorg och Resor.

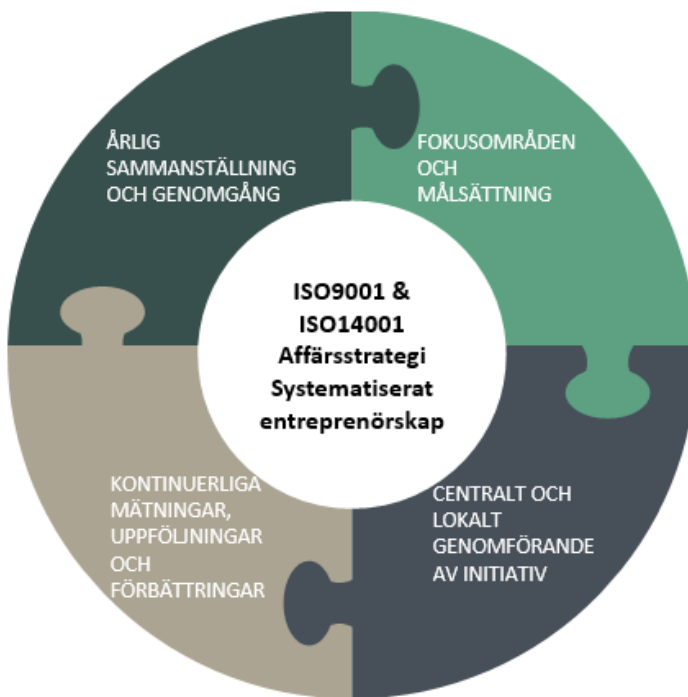
#### SFD-verksamheten:

Under 2025 har koncernen genom förvärv och uppstart av produktion utökat den del av bolaget som 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. Bland kunderna återfinns till exempel ett antal europeiska försvarsmakter, svenska statliga enheter, regioner och kommuner, samt stora svenska industriföretag.

De olika delarna benämns fortsatt i rapporten som "Måltids-verksamheten" och "SFD-verksamheten". Värdekedjorna för de olika verksamheterna skiljer sig åt något och finns illustrerade på sidan 31. Oavsett vilken sker större delen av vår betydande miljöpåverkan uppströms i värdekedjan i det inledande produktionsledet, främst livsmedelsproduktion. Det omfattar både klimatpåverkan, påverkan på biologisk mångfald och resursförbrukning (t ex vatten, bränsle, energi, kväve och fosfor). Våra verksamheter är beroende av medarbetare uppströms i värdekedjan, sysselsatta inom livsmedelsproduktion. Eftersom lagstiftning kring arbetsrättsliga och arbetsmiljömässiga villkor kan vara bristfällig i vissa länder är det avgörande för oss att säkerställa goda arbetsvillkor, skäliga löner samt respekt för mänskliga rättigheter i hela värdekedjan

## 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

Restaurangchefen eller i förekommande fall VD (bolag inom SFD-verksamheten) är entreprenören och ansvarar för att utveckla verksamheten och dess erbjudande så att det möter och överträffar kundernas och gästernas förväntningar. Vårt ledningssystem och centrala gemensamma administrativa processer stöttar chefen i det dagliga arbetet, hållbarhet inkluderat. Flexibilitet, innovation och nära kundrelationer står i fokus.

## Självklarhetsarbete

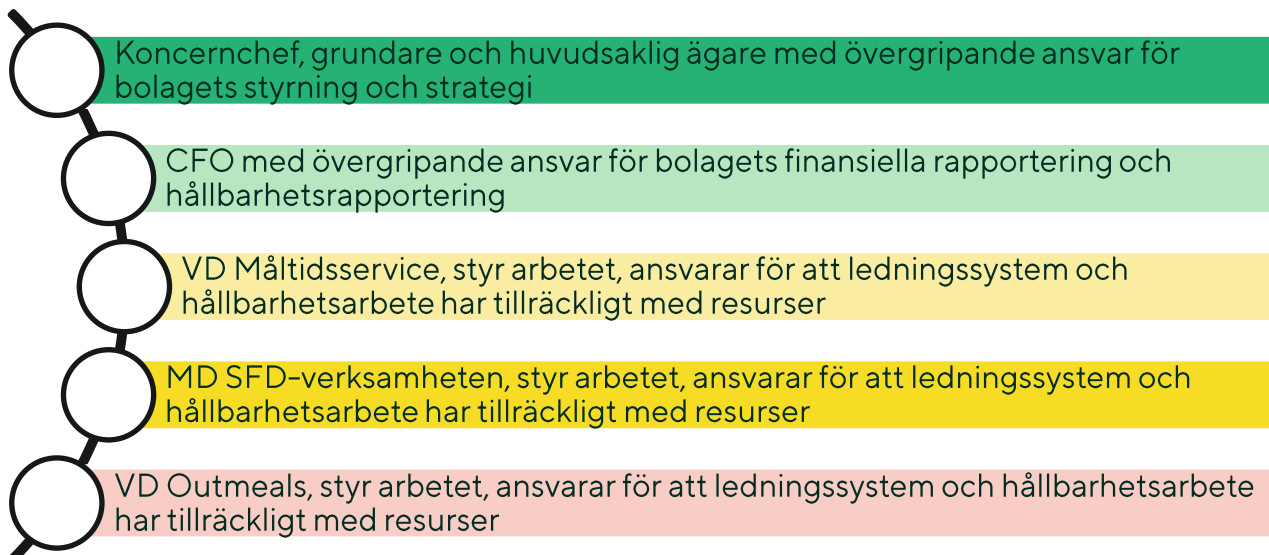
Under 2024 beslöt vi oss för att döpa om vårt kvalitet- och hållbarhetsarbete och lanserade benämningen "Självklarhetsarbete". Syftet var att avdramatisera frågan och visa på att det inte är något vi ska göra utöver att driva våra verksamheter. Miljömässig, social

och ekonomisk hållbarhet är självklarheter som vi redan gör varje dag och strävar efter att förbättra för att kunna fortsätta leverera schyssta måltidsupplevelser.

Genom att inkludera flera delar av kvalitets- och hållbarhetsarbetet i de månatliga resultatuppföljningarna blir frågorna relevanta ner på enhetsnivå. Det blir också tydligt hur både ökad kvalitet, ökat engagemang och välmående hos medarbetarna samt ett effektivt och fungerande hållbarhetsarbete är högst bidragande faktorer för ett gott ekonomiskt resultat. För oss hänger alla delarna ihop, något vi kallar "den gröna tråden".

## Ledning

Koncernledningen 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:



Figur 4 Roller i Nordrest koncernledning

Koncernledningen rapporterar till styrelsen som följer upp och bevakar de frågor som är av intresse för bolagets aktieägare och övriga intressenter samt säkerställer att bolagets styrning ligger i linje med rådande lagstiftning.

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

- Hållbarhetsansvarig, koncern
- HR-ansvarig, måltidsverksamheten (vakant)
- Kvalitetsansvarig, SFD
- Inköpschef, måltidsverksamheten
- Inköpschef, Outmeals
- Account manager, Orifo
- Quality manager, Orifo
- Head of operations, Nordrest Finland

Hållbarhetsarbetet bedrivs och styrs inom ramen för Nordrests ordinarie organisation och bolagsstyrning. Nordrests koncernledning 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 Nordrests 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

Ett arbete med genomlysning av bolagets policys har påbörjats för att avgöra vilka som fortsatt kan fungera koncernövergripande. I vissa fall har tillägg till befintliga policys skapats, i andra fall har behovet varit helt separata policys beroende på verksamhetens art. Detta arbete är omfattande och kommer att fortsätta under 2026.

## Certifieringar

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.

	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
<b>ISO 9001</b>							
<b>ISO 14001</b>	7	33	53	78	78	104	122
<b>KRAV</b>	15	21	43	49	15	19*	19
<b>One Planet Plate</b>	1	2	2	2	3	3	4
<b>FSSC 22000</b>	0	0	0	1	1	1	1

Tabell 1 Nordrests certifieringar och antal certifierade enheter.

\*Korrigerad av antal KRAV-certifierade enheter 2024 från Nordrest Holding Hållbarhetsrapport 2024

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 CO<sub>2e</sub> och innehålla hållbara ingredienser. Vi har just nu fyra

restauranger som använder märkningen, några främst i sina cateringmenyer medan andra märker minst en lunchrätt per dag med One Planet Plate.

## 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.**

Både risker och möjligheter har identifierats utifrån både miljömässiga, sociala och ekonomiska hållbarhetsaspekter. Dessa visas i tabellerna som följer. Under 2026 kommer

dessa identifierade risker och möjligheter behöva utvecklas och kompletteras med uppskattad finansiell påverkan på bolaget. Vi ser också att SFD-verksamheten behöver inkluderas mer i bolagets övergripande arbete med risker och möjligheter.

## Miljömässig hållbarhet (E)

Fokus-områden	Risker	Styrning	Uppföljning av genomförande	Möjligheter	Var i värdekedjan?
<b>Klimatpåverkan</b>	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.
<b>Föroreningar</b>	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.
<b>Vatten och marina resurser</b>	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
<b>Biologisk mångfald</b>	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 svinet.	Produktionsled Den egna verksamheten
<b>Resursförbrukning</b>	Matsvinn. Ökad klimatpåverkan. Ökad råvarukostnad.	Centrala riktlinjer för matsvinn, klimatbokslut, mål för minskat matsvinn.	Månadsvis vid resultatuppföljning. Årsvi 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 av genomförande	Möjlighet	Var i värdekedjan?
<b>Den egna arbetsstyrkan</b>	Fysisk och psykisk ohälsa för medarbetare Diskriminering, särbehandling och trakasserier	Arbetsmiljölagar Arbetsmiljöpolicy 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
<b>Arbetare i värdekedjan</b>	Fysisk och psykisk ohälsa för arbetare i värdekedjan Brott mot mänskliga rättigheter Tvångsarbete, 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
<b>Påverkan på samhället</b>	Bidrag till tvivelaktiga 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
<b>Gäster och kunder</b>	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 av genomförande	Möjlighet	Var i värdekedjan?
<b>Företagskultur</b>	Inte följa lagstiftning, skadestånd, sanktionsavgifter, dåligt rykte 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	Lagstiftning Verksamhets-handbok och processer Personal-policy Policy-företagskort	Lag-efterlevnads-kontroll Interna och externa revisioner Visselblåsar-tjänst	God lönsamhet, många nya affärer Ökad attraktion som avtalspart Attraktiv arbetsgivare som har lätt att rekrytera	Den egna verksamheten
<b>Leverantörs-uppföljning</b>	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	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 God publicitet, synlighet i sociala medier och andra kanaler	Produktionsled Leverantörsled

	Omedelbar bojkott eller avstängning leder till brist på råvaror. Svårigheter att leverera enligt avtal				
<b>Antikorruption mutor</b>	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	Uppförandekod för anställda Uppförandekod för leverantörer	Intern kontroll Leverantörsbedömning 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
<b>Ställningstaganden</b>	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, pressmeddelande	Hållbarhetsrapport 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
<b>Betalningsmetoder</b>	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	Månadsboks-lut 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 SFD-verksamhetens intressenter samt övergripande intressenter inom bank och finans.

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. Denna plan är ännu ej fastställd, vilket bör slutföras under 2026.

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

<b>Måltidsservice och övergripande</b>	<b>SFD-verksamheten (Outmeals)</b>
<b>Miljömässig hållbarhet</b>	<b>Miljömässig hållbarhet</b>
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	
<b>Social hållbarhet</b>	<b>Social hållbarhet</b>
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
<b>Ekonomisk hållbarhet</b>	<b>Ekonomisk hållbarhet</b>
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

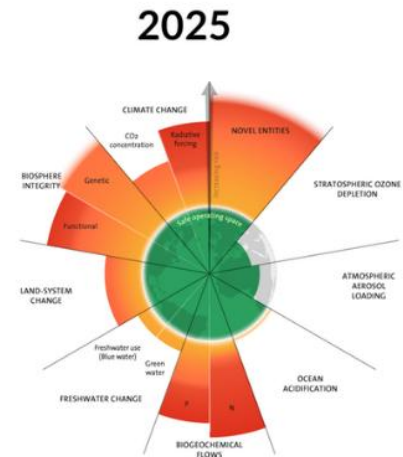
I arbetet med att identifiera våra väsentliga hållbarhetsfrågor har vi behövt ta ställning till hur våra verksamheter påverkar olika områden inom de tre aspekterna av hållbarhet, men också bedöma vilken påverkan respektive fråga skulle ha på våra verksamheter. Vi har använt oss av resultatet från intressentdialogen, 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**

Stockholm Resilience Center presenterade redan 2009 "Planetens gränser" vilka vi inte bör passera för att trygga en säker utveckling för mänskligheten. År 2025 hade samtliga 9 gränser identifierats och 7 av dem överskridits.

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.



**9 boundaries assessed,  
7 crossed**

*Figur 5 The 2025 update to the Planetary boundaries. (Azote for Stockholm Resilience Centre based on analysis Sakschewski and Caesar et al. 2025)*



*Figur 6 FN:s globala mål för hållbar utveckling (UNDP 2023)*

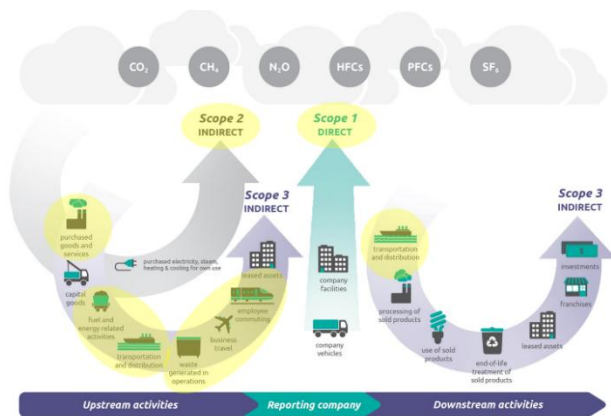
De hållbarhetsfrågor som lyfts som betydande av våra intressenter och som vi också kan se skulle ha en stor negativ påverkan på våra verksamheter om dess konsekvenser drabbar oss har vi bedömt vara de betydande. Det är dessa frågor vi främst kommer att arbeta med och lyfta i denna och kommande hållbarhetsrapporter. De finns redovisade under mål och mätpunkter.

# 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 Scope 1, 2 och 3. All data har granskats och sammanställts i ett klimatbokslut av företaget Zeromission.



Figur 7 GHG Protocol, Scope 1, 2 & 3

Utsläppen redovisas i ton CO<sub>2e</sub> 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. Nordrest Finland Oy, Surviva Foods AB och Orifo ApS har 2025 som basår. För Prorestus AB och Brahehus polkagriskokeri AB har beräkningarna inkluderats i Dinners Sverige AB. En utveckling av årets beräkningar är att alla inköp av livsmedel

och dryck från huvudgrossisten i Sverige kunnat redovisas med produktspecifikt klimatavtryck samt att Outmeals kunnat få fram data för klimatpåverkan från de produkter man säljer. Båda dessa faktorer har ökat vårt beräknade klimatavtryck betydligt. 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, värme/kylförbrukning 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.

Under åren 2022–2024 har klimatpåverkan från livsmedel i kategorierna nötkött, lammkött, fläskkött, viltkött, fågel, vildfångad fisk/skaldjur, odlad fisk/skaldjur, mejeriprodukter, ägg och kaffe beräknats. För varje kategori användes en generell emissionsfaktor för produktslaget. För 2025 så har alla inköp av livsmedel från

huvudgrossisten registrerats och varje produkt har haft produktspecifika emissionsfaktorer framtagna av CarbonCloud.

Inom SFD-verksamheten har redovisningen av transporter förbättrats och för Outmeals har vi hittat en modell att beräkna och redovisa klimatpåverkan från de produkter som säljs. Vi har med god hjälp av klimatstrategier på Zeromission kunnat förfinas vår insamling av data. För 2025 har vi bland annat fastställt schablonvärden för el-, värme-, kyla- och vattenförbrukning för att förbättra beräkningarna där vi inte har faktiska värden för förbrukning. Resultatet 2025 visar på en ökning på grund av de anledningar som har beskrivits men också på grund av bolagets tillväxt. Det faktum att vi nu är nära att mäta och redovisa allt tar oss närmare möjligheten att sätta vetenskapligt baserade mål för minskning enligt exempelvis SBTi.

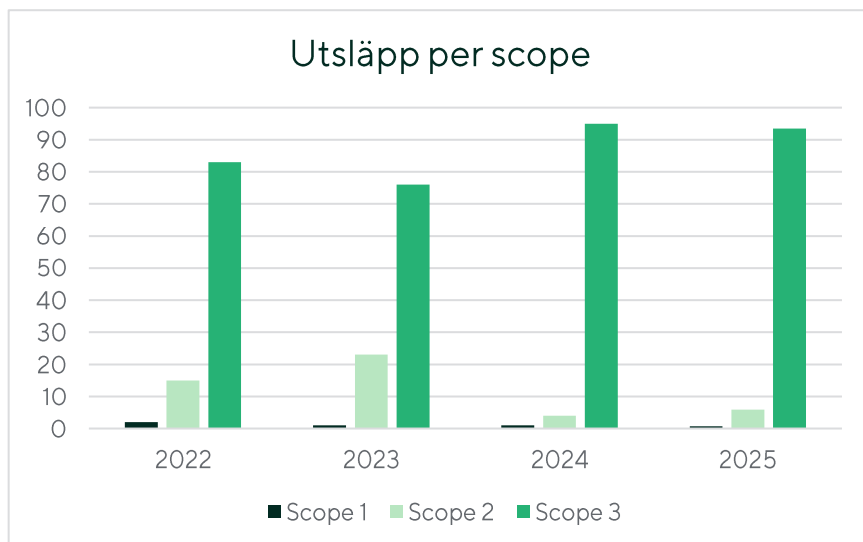
	<b>Totala utsläpp i ton CO<sub>2e</sub></b>	<b>Utsläpp i ton CO<sub>2e</sub> per FTE</b>	<b>Utsläpp i kg CO<sub>2e</sub> per tusen omsatt krona</b>
<b>2025</b>	58 557*	55,2	20,9
<b>2024</b>	25 984	27,4	13,1
<b>2023</b>	30 273	38,2	17,8
<b>2022</b>	18 411	27,9	14,8

Tabell 6 Nordrest klimatpåverkan i ton CO<sub>2e</sub>

\* 2025 års beräkning inkluderar utökad datatäckning och mer detaljerade emissionsfaktorer jämfört med tidigare år, vilket innebär att nivåer mellan år inte är fullt jämförbara.

# 93,5 %

Av de totala utsläppen kommer från inköp av produkter, främst mat, dryck och produkter inom SFD-verksamheten. Utsläppen sker uppströms i värdekedjan.



Eftersom utsläpp av CO<sub>2e</sub> 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. I rapporten kan du läsa om de minskande åtgärder som genomförts under 2025.

Diagram 1 Utsläpp per scope

## Klimatpåverkan per bolag 2025

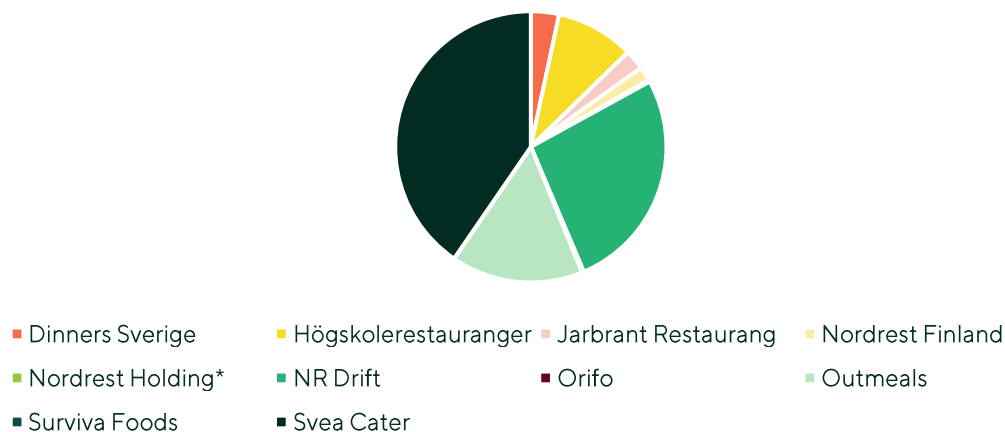


Diagram 2 Klimatpåverkan per bolag.

\*Nordrest Holdings egna verksamhet, ej ackumulerat koncern.

## Minskande åtgärder-klimatpåverkan

### Elektrifierad fordonsflotta

Nordrest valde tidigt att övergå till en alltmer elektrifierad fordonsflotta. Men ibland finns det begränsade möjligheter för laddning beroende på var i landet vi verkar och då måste andra typer av fordon väljas. Samtliga fordon är dock minst Euroklass 6.

#### Andel elbilar av Nordrest fordonsflotta

Finland	Sverige	Danmark
Måltidsverksamheten	Måltidsverksamheten SFD-verksamheten	SFD-verksamheten
<b>100 %</b>	<b>38 %</b>	<b>0 %</b>

Tabell 7 Andel elbilar av Nordrest fordonsflotta.

### El från förnybara källor

I de verksamheter där vi har eget elavtal kommer 100 % av den köpta elektriciteten från förnybara källor, främst vattenkraft.

## Klimatberäknade menyer

Nordrest har under 2025 fortsatt arbetet med att implementera klimatberäknade menyer i restaurangerna och på deras hemsidor. Vi använder fortsatt Klimato, ett användarvänligt system för att beräkna och exponera klimatavtrycket på de rätter som serveras, skapa menyer. 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. Under året har verktyget utvecklats och receptskaparen kan även se annan miljöpåverkan som vattenanvändning, markanvändning och bidrag till övergödning. Det finns också en funktion där användaren ges bytesförslag gällande ingredienser med högre klimatpåverkan.

2.69 kg CO<sub>2</sub>e  
Koldioxidavtryck ?

Ytterligare miljöpåverkansfaktorer:

1.67 m<sup>3</sup>  
Vattenanvändning ?

27.57 g(PO<sub>4</sub>)<sup>3-e</sup>  
Övergödning ?

5.09 m<sup>2</sup>\*år  
Markanvändning ?

Lär dig mer om olika miljöpåverkansfaktorer i vårt kunskapsbibliotek.

Figur 8 Maträttens klimatpåverkan beskrivet i Klimato-verktyget

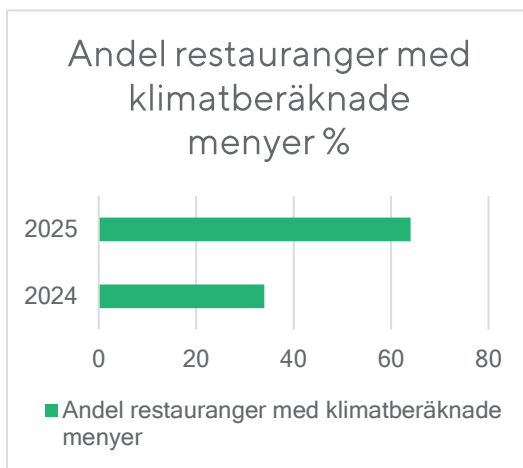


Diagram 3 Andel restauranger med klimatberäknade menyer

För att effektivisera snarare än att försvåra menyskrivningsprocessen kartlade vi hela organisationen med vilka som presenterar menyerna på papper, vilka som presenterar på skärmar och på hemsidor. I dialog med Klimato, hemsidleverantörer och skärmleverantörer har vi arbetat fram lösningar för att en meny gjord i Klimato enkelt ska kunna kopplas till både hemsidor och skärmar direkt. Det finns fortfarande utmaningar på vissa av våra restauranger som har omfattande menyer med flera rätter och flera måltider per dag. Vi hoppas att vi under 2026 har en teknisk lösning på plats som ska hjälpa oss att slutföra implementeringen så att vi har 100 % klimatberäknade menyer.

## Klimatavtryck

Vår huvudgrossist Menigo har sedan 2024 exponerat klimatavtrycket för samtliga livsmedel i sin beställningsportal (Menigo Foodservice AB, 2025). 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. Vi har på grund av detta under 2025 kunnat rapportera klimatpåverkan från livsmedel gällande inköpen från huvudgrossisten i Sverige.

## Inspirationsträffar

Under 2025 fortsatte vi och slutförde vårt projekt med att införa 50/50-färsen i våra restauranger. Färsen är en blandning av köttfärs och växtbaserad färs och används i klassiska köttfärsrätter som pannbiff, köttbullar, kålpudding och köttfärslimpa.

Tillsammans med vår leverantör Orkla och representanter från Rational genomfördes flertalet inspirationsträffar och "take over" på utvalda restauranger. Våra olika matlagare fick under dessa träffar tips på hur den växtbaserade färsen bör lagas och hanteras för att bli så god som möjligt. Rational har utbildat i hur matlagningen kan förenklas och effektiviseras genom att använda ugnar i stället för stekbord. Vid "take over" har matlagare från olika restauranger tillsammans lagat köttfärsrätter med 50/50-färsen som sedan serverats till lunch på den utvalda restaurangen. Det har då också funnits möjlighet att röra sig ute i matsalen bland gästerna för att få direkt feedback på det som serverats. Innan projektet lanserades fanns vissa kriterier som skulle uppfyllas:

- Minst lika gott eller godare
- Minskat klimatavtryck
- Lågre råvarukostnad

De kökschefer som bäst implementerat 50/50-färsen fick i slutet av våren delta på en branschdag med Orkla i Smögen.

Nästa projekt startade under hösten 2025 och fortsätter under hela 2026. Projektet har kommit att heta "Gröna hissen" och handlar om att utveckla, förbättra och popularisera de vegetariska eller växtbaserade alternativen.



Figur 9 Inspirationsträff för Nordrest matlagare

Precis som i förra projektet samarbetar vi med Orkla och Rational men denna gång har även Nordisk Råvara anslutit till inspirationsteamet. Vi har också hittat ett antal interna ambassadörer som fått ge tips och ta fram ett antal grundrecept på vegetariska rätter. Under hösten genomfördes inspirationsträffar på tre olika orter. Här presenterades olika råvaror och deltagarna fick sedan använda sin kreativitet för att ta fram olika rätter. Efter en utvärdering bestämdes att projektet även denna gång främst ska ske genom så kallade "take over". Dessa kommer att genomföras under 2026.

Målet med "Gröna hissen" är att locka fler av våra gäster att välja det gröna alternativet och därmed minska vår klimatpåverkan. Det ska vara lika gott eller godare, se lockande och aptitligt ut och det ska ha likvärdigt proteininnehåll.



Figur 10 Exempel på kreativ växtbaserad matlagning

Våra inspiratörer har under året bidragit med massor av tips på hur de växtbaserade eller vegetariska rätterna kan både proteinberikas, göras mer attraktiva och hur förutfattade meningar om rätterna kan utmanas.



**Plant Power**, en annan benämning på vegetarisk dag i några av våra skolmatsalar. Något som ofta bestäms av skolan och tas emot med blandade åsikter av eleverna. Lösningen är ibland att skapa ett event under måltiden. Till exempel blev en vegetarisk nudelwok med tofu betydligt mer attraktiv när den serverades i typisk take away-box och med ätpinnar. Resultatet? Nöjda och mätta elever som önskar sig vegetariska nudlar fler gånger.

Figur 11 Plant Power. Populär servering av vegetarisk nudelwok.

**“Wallenbaljare”** Att utgå från en populär klassiker och göra den i ny tappning med baljväxter i stället för kött kan vara ett sätt att göra gästen mer nyfiken. Här har rätten Wallenbergare blivit wallenbaljare med ingredienser som ärtfärs, soltorkade tomater och sötpotatis.



Figur 12 Tillagning av "Wallenbaljare"



Figur 13 Kebabish på bl.a. simsu och gråärt

**“Kebabish”** När våra inspiratörer får vara kreativa blir det som allra bäst. Här har man använt simsu tillsammans med gråärt och andra baljväxter och skapat en helt växtbaserad kebab från grunden. “Kebabish” helt enkelt. En rätt som har blivit väldigt populär, även bland riktiga skeptiker.

**Proteinboost.** För att den växtbaserade måltiden ska vara lika mättande och näringsriktig, särskilt i en tid när matens proteininnehåll diskuteras överallt, försöker vi hitta sätt att proteinberika måltiderna. Ett exempel är att mixa den mycket proteinrika lupinbönan till en grytbas som används som redning i vegetariska grytor.



Figur 14 Vegetarisk gryta proteinberikad med lupinböna



Figur 15 Exempel på information om maträttens näringsinnehåll.

**Information.** Det finns en allmän uppfattning om att den växtbaserade maten inte innehåller samma mängd protein, och så har det kanske varit traditionellt sett. Men ju mer vi lär oss att använda baljväxter, lupinböna och andra växtbaserade proteinkällor så ser vi att proteinhalten faktiskt kan vara högre i den växtbaserade rätten.

## 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 användnings-området 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.

Genom att välja 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.

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. Då vi i de flesta fall inte har egna avtal för vattenförbrukning är vi beroende av en god dialog med uppdragsgivare och fastighetsägare för att få fram siffror gällande förbrukning, exempelvis genom separata mätare för kök och matsal. Från och med 2025 har vi för enheter där vi inte kan få separat förbrukning använt schablonvärden, vilket kommer att hjälpa oss följa förbrukningen över tid på ett bättre sätt.

## Biologisk mångfald

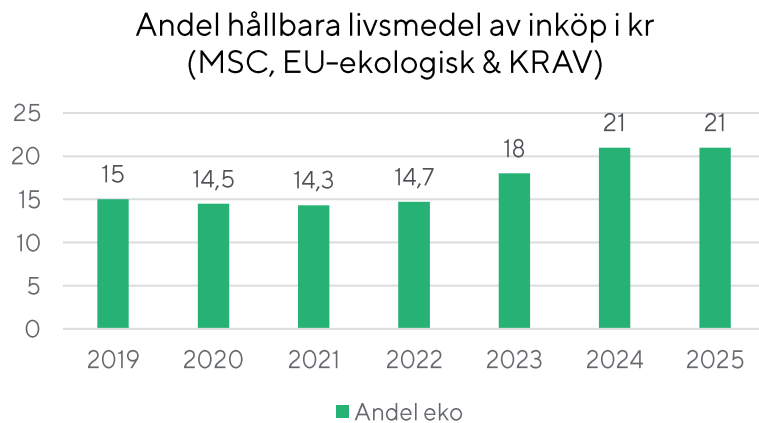


Diagram 4 Andel inköp av hållbara livsmedel Sverige

tillgången på ekologiskt i vissa fall minskat. Att alltid överväga pris och tillgång mot miljömässiga faktorer har varit nödvändigt för att fortsatt kunna driva lönsamma verksamheter. Samtidigt har vi valt att fortsatt enbart servera ekologiskt och Fairtrade-märkt kaffe, kakao och bananer i våra restauranger vilket vi är stolta över!

Vi arbetar ständigt med att utvärdera vilka produkter som i våra verksamheter alltid ska vara ekologiska och hoppas kunna utöka vårt löfte under 2026. Under 2026 kommer vi också att se över inköp gällande andel hållbara livsmedel hos vår verksamhet i Finland. 2025 kan vi konstatera att andelen MSC, EU-ekologiskt och KRAV endast stod för drygt 2 % av de totala inköpen av livsmedel.

## 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. 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).

Kökssvinn består i sin tur av flera delar. Dels det som normalt uppstår vid tillagningen som exempelvis skal, ben och annat som rensats bort; dels det som behöver slängas för att det blivit dåligt eller inte har förbrukats i tid och slutligen det man överproducerat och som inte kan tas tillvara på ett säkert sätt. Serveringssvinn är det som varit ute på buffé eller i portionering och inte kan kylas ned och användas igen. Tallrikssvinn är precis som det låter det som gästen skrapas av sin tallrik i slutet av måltiden.

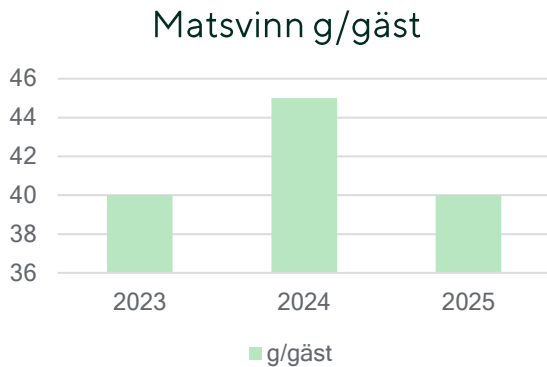
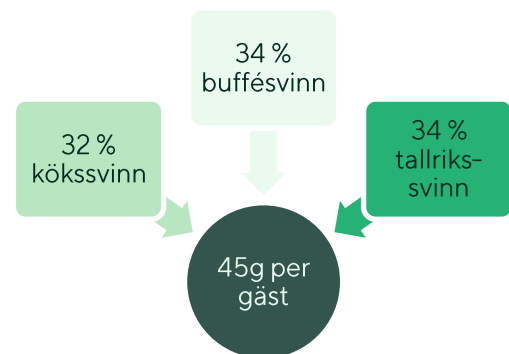


Diagram 5 Matsvinn g/gäst

registreringen upp i följande kategorier: kökssvinn, buffésvinn och tallriksvinn. Målet för 2025 var 41g per gäst och det slutliga resultatet 2025 blev 40g per gäst! Totalt uppmättes 479 ton matsvinn vilket är en ökning från 2024 med 41 ton. Ökningen kan främst förklaras med att vi utökat både antalet enheter samt att många verksamheter haft en ökad andel gäster mot föregående år. Målsättningen för 2026 är 36g per gäst.

Under 2025 har samtliga serveringsställen inom Nordrest, stora som små, vägt sitt matsvinn med undantag för perioder då nya enheter väntat på leverans av våg eller systemuppsättning. Nordrest centrala riktlinjer för matsvinn, vilka är baserade på SAMS "Handbok för minskat matsvinn-för restauranger i privat regi" (Svenska miljöinstitutet 2021), tillämpas inom måltidsverksamheten i Sverige. Den totala mängden matsvinn mäts och delas vid



Figur 16 Fördelning olika typer av svinn under 2025

Mängden matsvinn följs 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 2025.

## Minskande åtgärder-matsvinn

För att nå vårt mål om 10 % minskat matsvinn per år sker en mängd olika åtgärder i våra kök och matsalar. Det handlar om att bli bättre på planering av menyer och inköp, använda hela råvaran, arbeta om överblivna produkter till nya rätter, jobba med information till gästerna och utbilda personalen.



Figur 17 Olika initiativ för minskat matsvinn

Överblivna frukostfrallor kan blötläggas i det kaffe som blivit över från frukosten och användas i deg till goda limpor. Gröt som blivit över från frukosten kan bli havregrynsplättar eller mannagrynspudding, eller varför inte ersätta ströbröd i köttbullsmeten. Potatis och rotfrukter som blivit över från dagens lunch kan arbetas om till matiga alternativ i

salladsbuffén, grönsaker som tappat spänsten kan picklas, rester av grönsaker eller andra produkter kan arbetas om till goda röror och bli ett uppskattat alternativ till smör. Innan vi inför nya rätter, kan de testas av gästerna så att vi får ett omdöme redan innan. Den mängd matsvinn som uppmätts visas ofta upp i våra matsalar på skärmar eller tavlor. I vissa fall ombeds gästen reflektera över varför maten slängs, genom att slänga i det kärl med den orsak som passar bäst. Minskat svinn uppmuntras också genom tävlingar där priset är en önskerätt eller en dessert.

Inom SFD-verksamheten, mer specifikt Outmeals, har man under 2025 påbörjat arbetet med att minska svinn i den egna produktionen. Man har arbetat med att ta fram information, utbilda medarbetarna samt sätta upp och påbörja mätning.

## 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 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.



Under 2025 fanns 2398 unika Panter-användare och sammanlagt 15 804 förpackningar lånades ut. Vi har, efter det försök som genomfördes 2024 med att ta betalt för engångsförpackningar för att öka andelen gäster som använder Panter, infört detta permanent på de flesta enheter. Att ändra beteende- och konsumtionsmönster är inte lätt även om det behövs för att minska påverkan på miljön. Även om vi inte ser en sådan stor övergång till flergångsalternativ som vi hade hoppats på, så tror vi att vi genom att fortsätta med avgiften för engångsmaterialet kan visa att det är ett sämre alternativ.

## Återanvändning

Nordrest Facebook-grupp för medarbetare har blivit en populär marknadsplats både för att både skänka och eftersöka material och inventarier. Under 2025 gjordes 56 sådana inlägg som ledde till 24 ägarbyten. En bra möjlighet att spara både pengar, plats och resurser! En bonus är att medarbetare börjar samarbeta och nätverka över hela landet och över affärsområdesgränserna.

## 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 i respektive land och bevakar löpande förändringar som berör bolagets verksamheter. Nordrestkoncernens bolag inom måltidsverksamheten i Sverige är alla medlemmar i branschorganisationen Visita och är anslutna till kollektivavtalen med HRF, Kommunal och Unionen. I Finland gäller två olika kollektivavtal mellan PAM och MaRa rf (Turism- och restaurangförbundet) beroende på om man är arbetare eller tjänsteman.



*Figur 18 Nordrest medarbetare är en viktig tillgång*

Inom SFD-verksamheten är Outmeals medlem i branschorganisationen Svensk Handel och är anslutna till kollektivavtalen Lager- och E-handelsavtalet samt Unionen. Surviva Foods AB är medlem i Livsmedelsföretagen och omfattas av kollektivavtal med Livsmedelsarbetarförbundet. Kollektivavtal säkerställer schysta anställningsvillkor och en kontinuerlig löneutveckling för alla medarbetare samtidigt som en mängd olika avtalsförsäkringar gällande till exempel tjänstepension, sjukskrivning, föräldraledighet, arbetsskada och dödsfall finns.

### Jämställdhet

Vi vill vara ett jämställt företag där män och kvinnor ges lika förutsättningar till utveckling karriär- och lönemässigt men också till balans mellan arbete och fritid. Fördelningen mellan män och kvinnor inom hela Nordrest 2025 var 46 % män (45 %) och 54 % kvinnor (55 %). Siffrorna inom parentes visar fördelningen 2024. Fördelningen mellan män och

kvinnor i respektive bolag ses i diagrammet nedan:

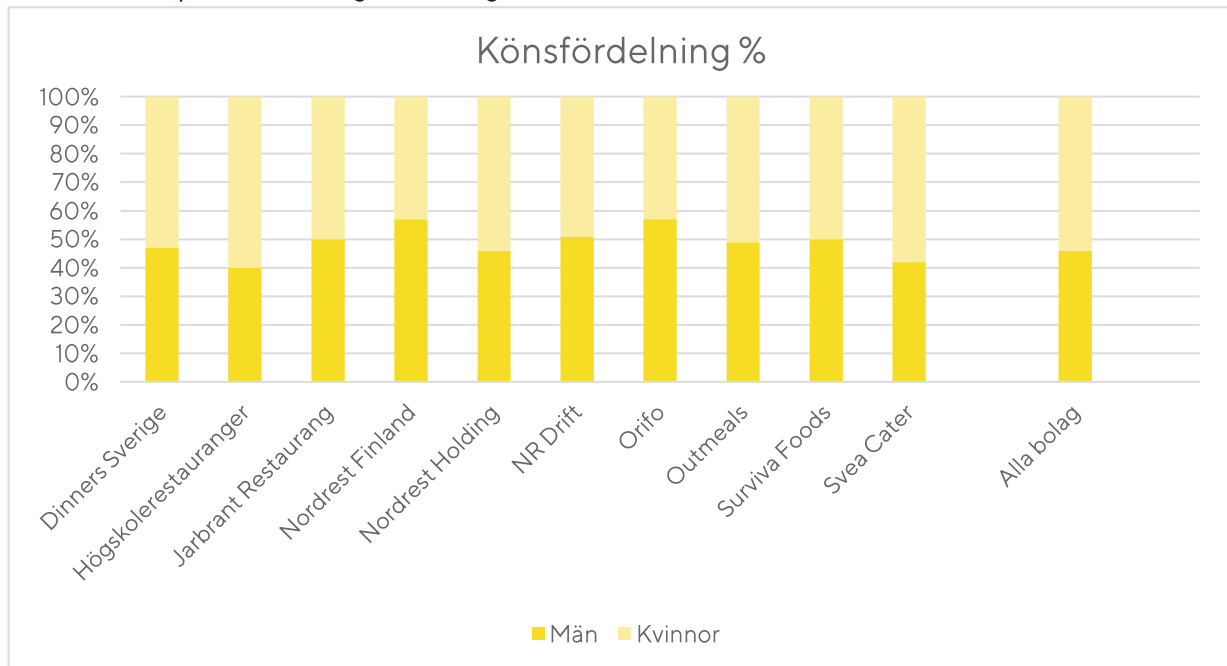


Diagram 6 Könsfördelning i % per bolag.



Diagram 7 Könsfördelning styrelse



Diagram 8 Könsfördelning koncernledning

I styrelse och koncernledning ser fördelningen mellan könen ut enligt diagrammen ovan. I ledande befattning, enhetschef, mellanchefer eller högre befattning var fördelningen 56 % män (53 %) och 44 % kvinnor (47 %). Siffrorna inom parentes visar fördelningen 2024. Fördelningen per bolag visas i diagrammet nedan.

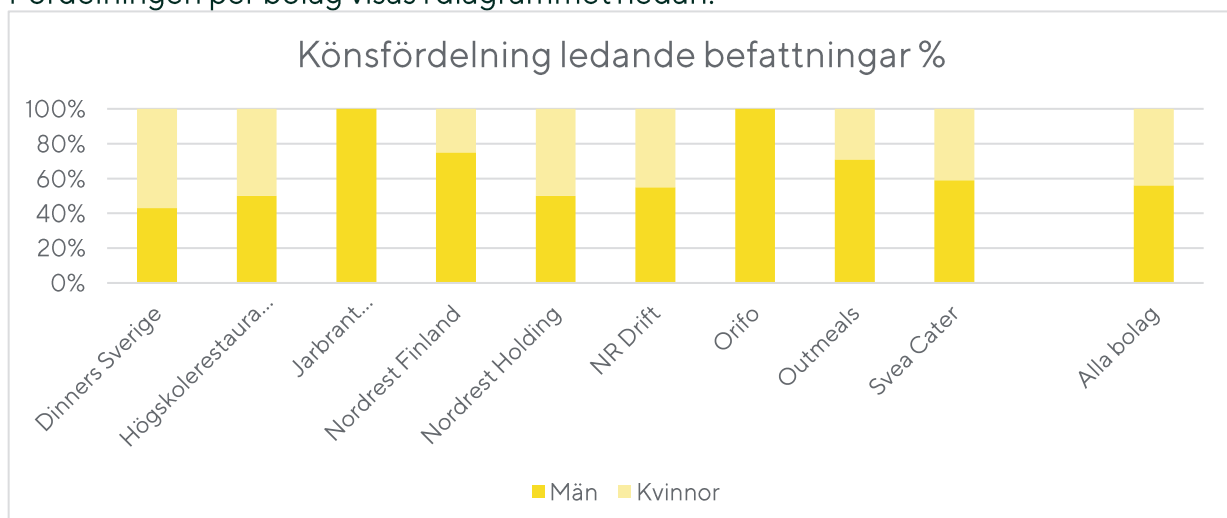


Diagram 9 Könsfördelning % ledande befattningar per bolag.

## 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. Nordrest Finland Oy, Outmeals AB, Surviva Foods AB och Orifo ApS ingår inte i mätningarna under 2025. Ett av målen för 2026 är att engagemang och välmående hos samtliga bolag inom koncernen ska kartläggas i ett gemensamt system.

Vår målsättning för 2025 var:

- Öka svarsfrekvensen på arbetsställen med låg andel svarande. Totalt 80%.
- 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 fortsatt följts upp i samband med resultatuppföljningar.



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

KPI för engagemang 2025 landade på 76 vilket är en liten ökning från 2024. Målet 80 kvarstår därför under 2026.

KPI för välmående ökade till 67 under 2025. Målet 70 kvarstår därför under 2026.

Figur 19 Medarbetarengagemang över tid

## Sjukfrånvaro

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 för koncernen 2025 var 5,64 % (6,55 % 2024), bland män var siffran 3,98 % (4,37 % 2024) och bland kvinnor 6,99 % (8,43 % 2024). Vi kan därmed se en minskning av sjukfrånvaron både totalt och separat för män och kvinnor. Samtliga bolag inom koncernen ingår i redovisningen. Varje bolag utom Nordrest Holding AB redovisas för sig i diagrammen nedan. Anledningen till att Nordrest Holding AB exkluderats är att sjukfrånvaron är försumbar på under 1 %.

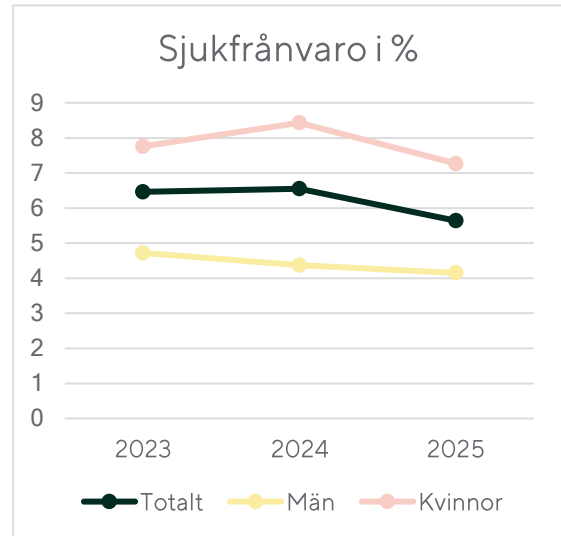


Diagram 10 Sjukfrånvaro i % av tillgänglig tid



Diagram 11-19 Sjukfrånvaro i % per bolag

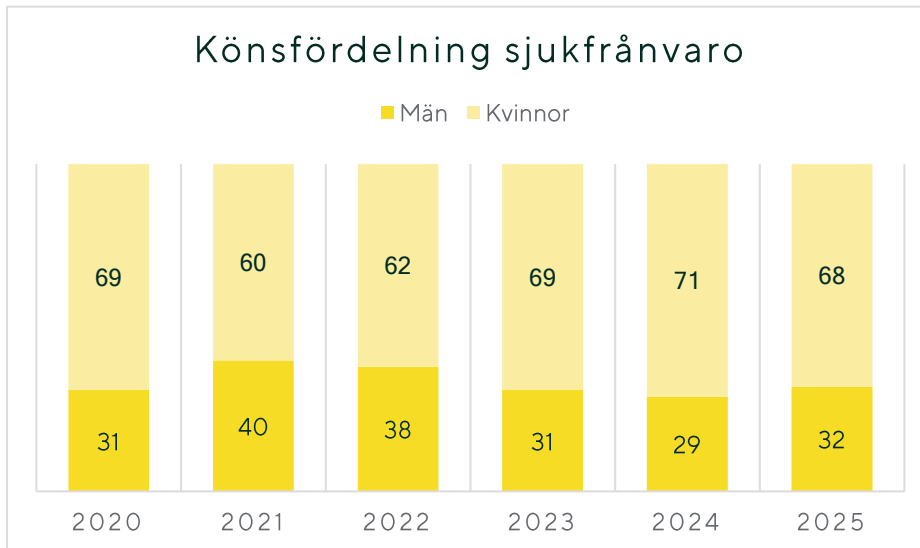


Diagram 20 Könsfördelning sjukfrånvaro.

Fördelningen av sjukfrånvaro mellan män och kvinnor visar att sjukfrånvaron bland kvinnor är högre i de flesta bolag inom koncernen. Det beror fortsatt dels på ett högt antal långtids-sjukskrivningar samt att det inom några affärsområden finns en hög andel äldre kvinnor i arbetsstyrkan som arbetat i

branschen hela sitt yrkesverksamma liv. En djupare analys av orsakerna samt framtagande av en strategi för att vända trenden bör vara ett av våra fokusområden de kommande åren.

## Olyckor och tillbud

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.

## O

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

Under 2025 rapporterades sammanlagt 83 arbetsolyckor och 12 tillbud på våra arbetsställen inom måltidsverksamheten i Sverige och Finland. Hur noggrant rapporteringen sker varierar och vi arbetar fortsatt med att detta ska bli en naturlig del i verksamheternas arbetsmiljöarbete. 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.

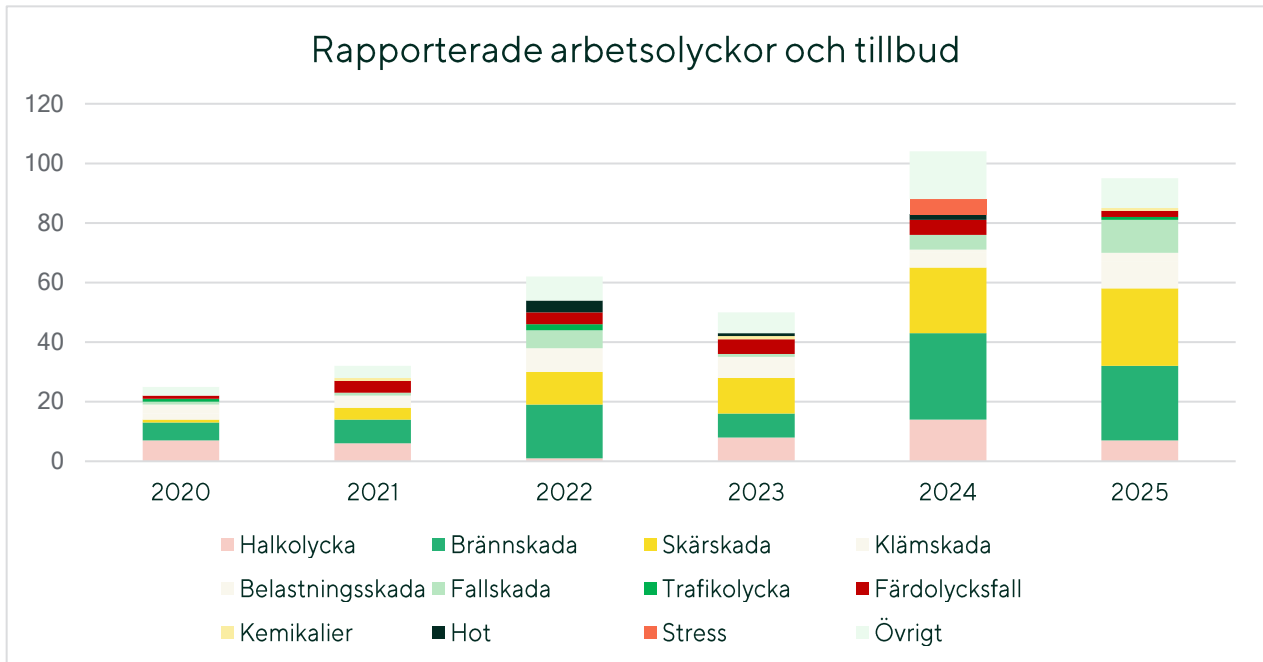


Diagram 21 Rapporterade arbetsskador och tillbud måltidsverksamheten Sverige & Finland\*

\* Finland redovisas endast 2025

Inom SFD-verksamheten finns en annan typ av verksamhet, t ex Outmeals som har stor verksamhet inom lager och produktion. Under 2025 rapporterades 4 faktiska olyckor och hela 21 tillbud. Rapportering och utredning av tillbud sker löpande och är en bidragande orsak till att antalet olyckor är så få.

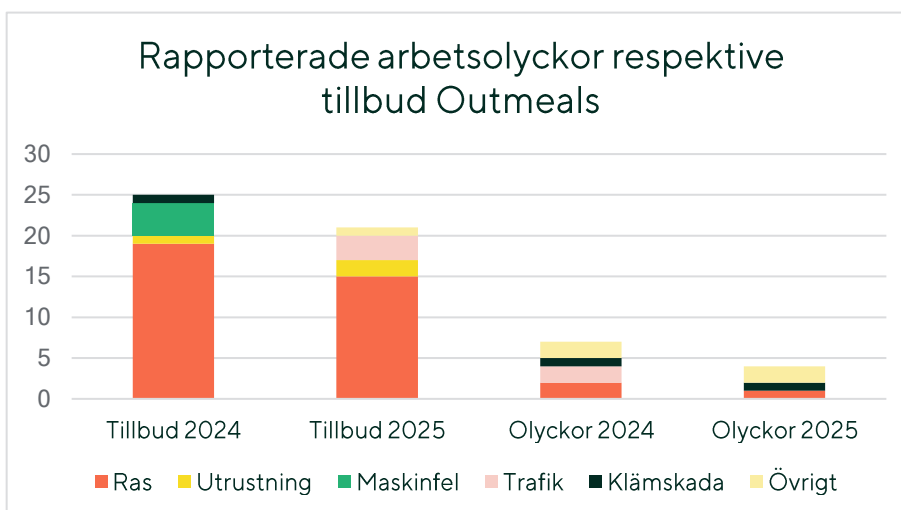


Diagram 22 Rapporterade tillbud och olyckor, Outmeals

## Utbildning

# 63

Personer i arbetsledande befattning utbildades i arbetsmiljö av Prevent under 2025. En företagsanpassad kurs för att säkerställa att våra chefer kan och följer arbetsmiljölagen samt är väl rustade för att säkerställa en god och säker fysisk och psykosocial arbetsmiljö.

Vi vill att våra ledare ska utvecklas i sitt ledarskap och att de ska få verktyg att styra sina enheter mot våra gemensamma mål och Nordrest vision. Tillsammans med företaget Stig Fram utbildas samtliga ledare i Målstyrt ledarskap sedan några år tillbaka. Nytt för 2025 var att även personer med potential att bli framtida ledare valdes ut för att delta i utbildningen.

Inom Outmeals fokuserade man under 2025 på livsmedelssäkerhet och samtliga medarbetare utbildades i grundläggande livsmedelssäkerhet medan några utvalda tjänstemän även fick en mer ingående utbildning inom HACCP.

Det finns också en stor kunskap inom organisationen och nya enhetschefer och andra nyckelpersoner utbildas internt inom till exempel ekonomi samt kvalitet och hållbarhet. Utbildningarna repeteras regelbundet så att förvärvad kunskap ska vara aktuell och att eventuella förändringar i regelverk eller arbetsätt förmedlas.



Figur 20 Internutbildning i kvalitet och hållbarhet

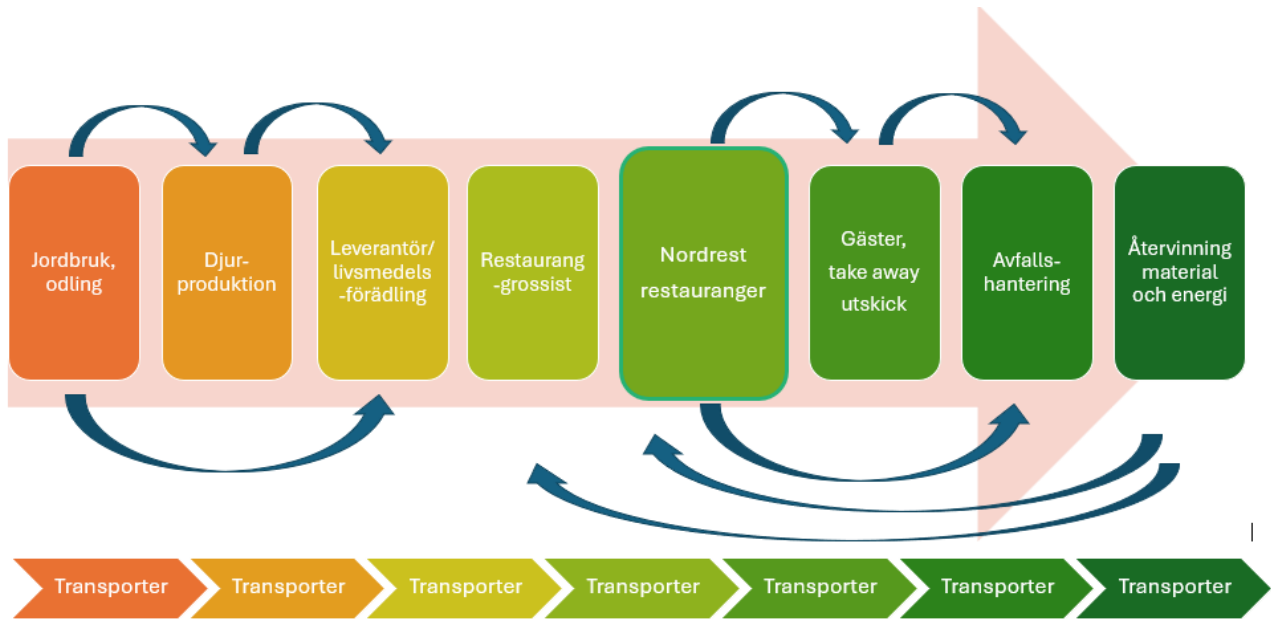
## En hållbar värdekedja

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.

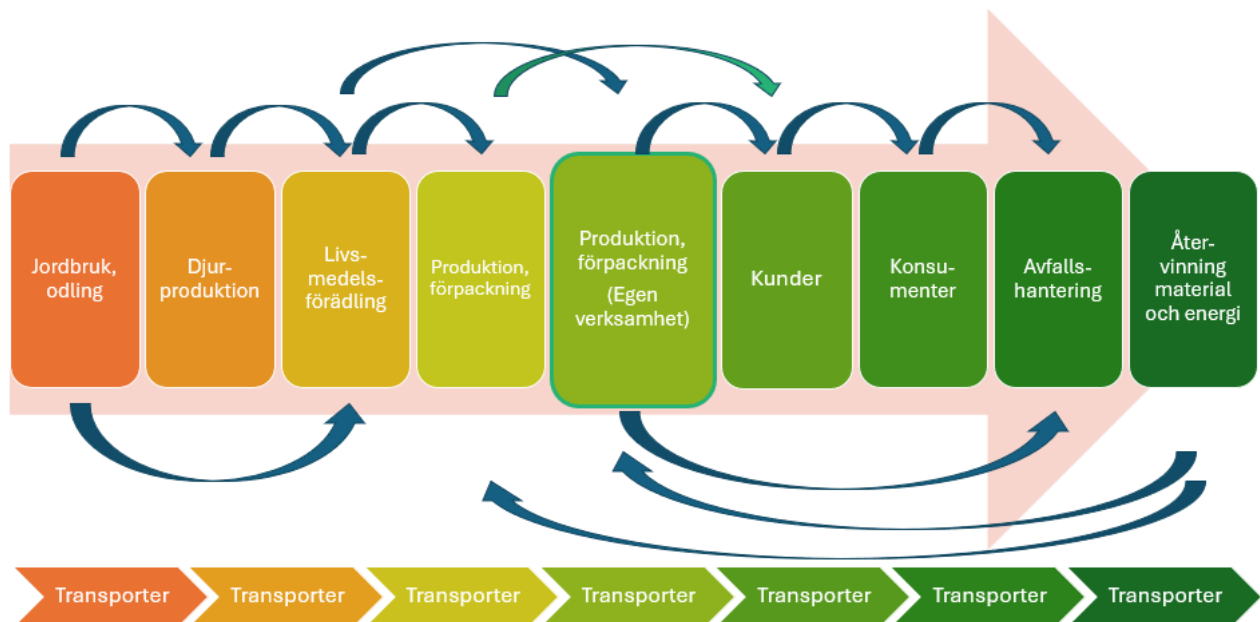
I Nordrest uppförandekod, som signeras av alla leverantörer och underleverantörer, intygas att mänskliga rättigheter respekteras, att inget tvångs-, barn- eller straffarbete förekommer; att medarbetare har skäliga löner och rätt att organisera sig samt att alla arbetar i en säker arbetsmiljö.

**En schysst måltidsupplevelse handlar inte bara om gästens upplevelse. Kvalitet, aktsamhet om miljön och respekt för mänskliga rättigheter måste säkerställas i alla led.**

Under 2025 har den del av Nordrest som kallas SFD (Special foods division) utökats med Surviva Foods AB där egen produktion av torra rations kommer att ske, samt Orifo ApS i Danmark som är ett dropshipping-bolag utan eget lager. Beskrivningen av värdekedjan för måltidsverksamheten och SFD-verksamheten har många likheter men också olikheter. Vi har därför valt att visa Nordrest värdekedja i två separata grafer.



Figur 21 Nordrest värdekedja, måltidsverksamheten, från vagg till grav



Figur 22 Nordrest värdekedja, SFD-verksamheten, från vagg 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.

Genomförda revisioner hos leverantörer eller producenter			
Finland	Sverige		Danmark
Måltidsverksamhet	Måltidsverksamhet	SFD-verksamhet	SFD-verksamhet
0	2	4	5

Tabell 8 Genomförda revisioner 2025

Måltidsverksamheten i Finland har under 2025 upphandlat ny grossist med fokus på god spårbarhet i värdekedjan, en bra affärsmodell och prisbild över tid. Även i Sverige har måltidsverksamheten genomfört en upphandling av grossist som resulterade i fortsatt förtroende för Menigo. Upphandlingen hade samma fokus som i Finland. Genom att samla våra inköp till huvudgrossister och några få större leverantörer, kan vi öka kontroll och spårbarhet. Måltidsverksamheten planerar fortsättningsvis två revisioner hos leverantör eller producent per år. SFD-verksamheten har genomfört totalt 9 besök hos leverantörer eller producenter under 2025. Samtliga leverantörer eller producenter som fått besök under 2025 har uppfyllt punkterna i uppförandekoden samt har uppvisat god ordning och välfungerande intern kontroll.

## 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.

10–18 maj deltog Nordrest för andra året i Fairtrades kampanj "Fika forever" inför vilken vi genomförde en digital utbildning för alla medarbetare tillsammans med Fairtrade. Vilken fikafest det blev! När Fairtrades kampanj avslutades kan vi på Nordrest med stolthet säga att vi hade flest registrerade Fairtrade-fikor i landet –

hela 75 000 personer samlades runt våra bord för en kopp kaffe och god fika som gör skillnad.

Bakom den siffran finns tusentals små ögonblick mellan vänner, kollegor, patienter, elever och gäster i våra över 200 restauranger och kaféer runt om i Sverige. Och bakom varje kopp finns ett större sammanhang. Ett val att stå upp för rättvisa villkor, schyssta arbetsförhållanden och respekt för mänskliga rättigheter.

### Vad innebär Fairtrade?

- 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



Figur 23 Våra medarbetare under "Fika forever"

## 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

Outmeals tar tillvara alla produkter som klassas som svinn men fortfarande är 100 % säkra gällande livsmedelssäkerhet. Dessa produkter har skänkts till välgörenhet och har via olika grupper eller organisationer och har exempelvis distribuerats vidare till Ukraina.

Vidare donerar Outmeals 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. Man stöttar också årligen initiativet "Noll tolerans mot mobbning"



Som en del av det långsiktiga hållbarhetsarbetet blev Nordrest under 2025 stolta finansiärer till Natur & Miljöboken, ett pedagogiskt utbildningsmaterial om miljö, klimat och hållbar utveckling för barn i årskurs 4-6. Genom vår medverkan bidrar vi till att barn i kommunerna Solna, Bromma, Lund, Kungsbacka och centrala Göteborg får tillgång till materialet kostnadsfritt via sin skola.



Natur & Miljöboken används i undervisning men också hemma tillsammans med familjen. Fokus ligger på att göra hållbarhetsfrågor begripliga, konkreta och roliga, alltid med barnets perspektiv i centrum. Som

finansiär får Nordrest också tillgång till materialet, vilket gör det möjligt att lyfta det vidare på våra restauranger, i samtal, aktiviteter eller som en del av vår kommunikation. Att stödja initiativ som kombinerar lokal förankring med nationell påverkan är en viktig del av vårt samhällsengagemang. Tillsammans med skolor, kommuner och andra företag vill vi bidra till en framtid där fler barn får rätt verktyg att förstå och påverka sin omvärld. (Svenska Kunskapsförlaget 2026)

## Kunder och gäster

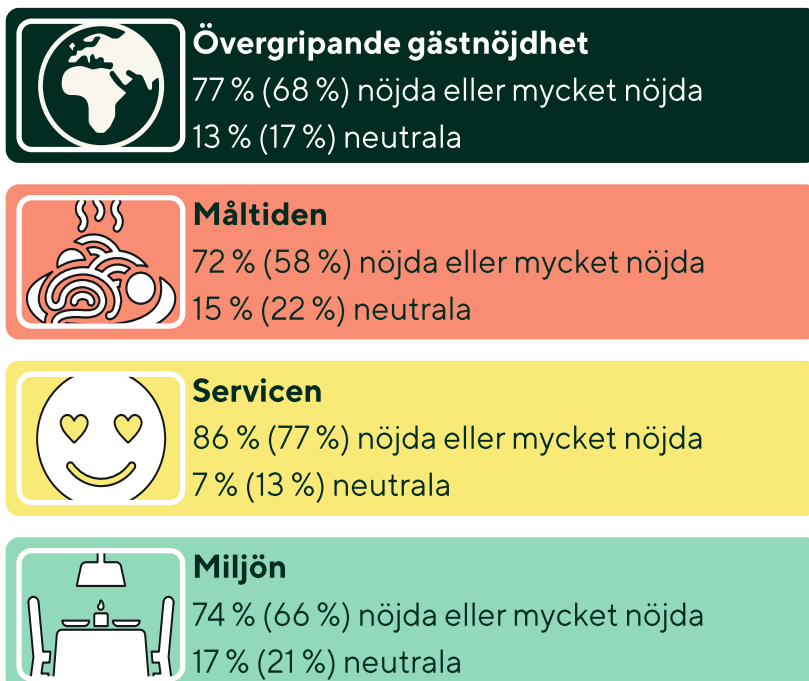
*Nordrest vill servera en schysst måltidsupplevelse genom att servera god mat i fina miljöer av trevlig personal. Vårt arbete ska präglas av våra värderingar: sprida glädje, vara tillgängliga och överraska positivt.*



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 2025 inkom 120 olika ärenden med positiv eller

negativ feedback från våra gäster. Tack vare våra gästers synpunkter har vi kunnat förbättra information, rutiner, utbud och kvalitet på det vi serverar!

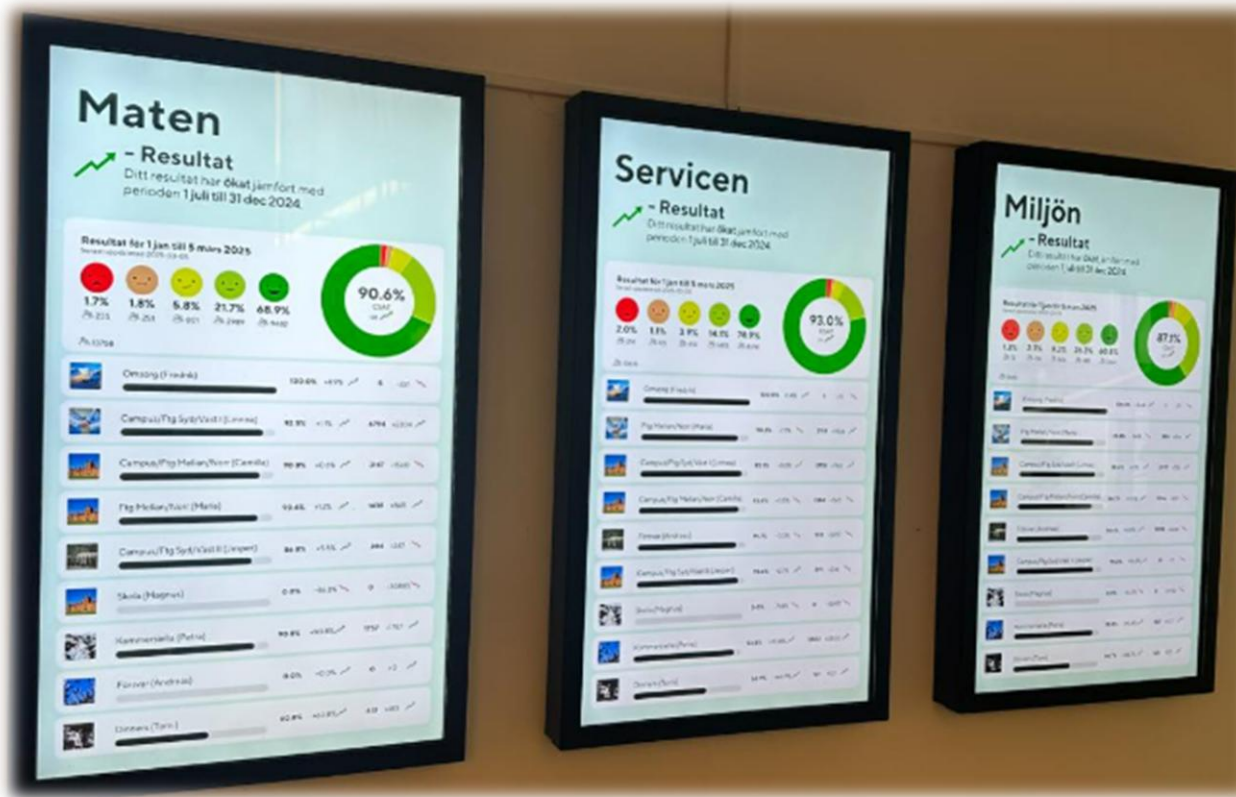
### Vår kvalitetspolicy är fundamentet för det vi levererar och våra värderingar ska styra allt vi gör.



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 2025 har vi fått in 255 240 unika svar från genomförda enkäter. Den målsättning gällande resultat vi hade för 2025 var 75 för måltiden, 90 för servicen och 78 för miljön. Vi nådde inte riktigt dit, men kan ändå se att de åtgärder vi gjort under året har gett effekt. Både den övergripande gästnöjdheten och måltiden, servicen och

Figur 24 Samlat resultat för Nordrest gästundersökning 2025

miljön har förbättrats markant. Resultatet från gäst-undersökningen är numer en del av enheternas resultat-uppföljning och konkreta mål och åtgärder sätts på enhetsnivå för att förbättra resultatet. Vi är så klart nöjda med vårt sammanlagda resultat för 2025, men vi vill ändå vässa vårt erbjudande och bli bättre. Därför arbetar vi mot följande målsättning för 2026.



Figur 25 Liverapportering av gästnöjdheten på Nordrest huvudkontor

Inom SFD-verksamheten är det mer aktuellt med kundundersökningar för att säkerställa att de produkter som säljs motsvara kundernas förväntan på kvalitet, service och hållbarhet. Inom Nordrest-koncernen har SFD-verksamheten satt ett centralt mål gällande kundundersökningar och arbetar nu för att hitta en metod för genomförande som passar samtliga berörda bolag.

Orifo ApS genomför årligen en undersökning gällande kundnöjdheten. Undersökningen innehåller frågor gällande kommunikation, leveranser, produktkvalitet, produktutveckling och hantering av klagomål. Resultatet för 2025 var 8,9 av 10 vilket var en förbättring från 2024 års resultat 8,5 av 10.

# Ekonomisk hållbarhet

## Företagets styrning

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 bland annat 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.

## Företagskultur



Sprida glädje

Nordrest är ett värderingsstyrt företag där varje medarbetare, oavsett titel, ska leva värderingarna varje dag. Våra värderingar ska vara styrande och leda oss i allt vi gör.

Vara tillgängliga



I takt med att bolaget växer både genom nya avtal och förvärv behöver värderingarna förmedlas, konkretiseras och nu även översättas. Under 2025 lanserades därför Receptet, en arbetsduk som tar arbetsgruppen på en resa genom Nordrest historia via värderingarna, affärsidén och affärsmodellen till ett antal teamåtaganden för att leverera en schysst måltidsupplevelse.



Överraska positivt

Affärsidén att servera en schysst måltidsupplevelse innebär att maten ska se aptitlig och lockande ut samt smaka gott, servicen från våra medarbetare ska ske enligt värderingarna och miljön i våra restauranger och andra serveringsställen ska vara välkomnande, trevlig och så klart städad och med god ordning!

Affärsmodellen, det systematiserade entreprenörskapet innebär att Nordrest centralt tillhandahåller gemensamma system, riktlinjer och uppföljning. Men enhetschefen tillsammans med medarbetarna ges möjlighet att vara entreprenörer eftersom ingen känner gästernas önskemål och förväntningar lika bra som dem.



Figur 26 Medarbetare på Hemsököket i Lund genomför Receptet

### Leverantörsuppföljning

Nordrest inköspolicy 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 antibiotikaanvändning samt en säker hantering av livsmedel. Samtliga kontrolleras gällande sitt miljö- och kvalitetsarbete. Genom Nordrest visseblåsfunktion 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 visseblåsartjänst.

### Djurvälfärd

Att minst rådande EU-lagstiftning gällande djurskydd följs och att ansvarsfull antibiotikaanvändning tillämpas kontrolleras vid bedömning av leverantörer eller producenter. Att det finns god spårbarhet både gällande ursprung och eventuell smittspridning samt att det finns väl utvecklade rutiner för förebyggande arbete är också något som kontrolleras löpande.

## Ställningstaganden

I Nordrest miljöpolicy framgår att vi som stor aktör inom foodservice 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.

## ECC

Att uppfylla kriterierna i ECC har visat sig vara svårare än vad vi trodde när vi först anslöt oss. Från våra kunder kommer främst krav på att kycklingen ska vara svensk och med hårda

European Chicken Commitment - kriterier		Uppfyllnadsgrad %
1	All produktion är förenlig med EU:s djurskyddslagstiftning och regelverk, oavsett kycklingens ursprungsland	100
2	Implementerat maximal belägningsgrad på 30kg/m <sup>2</sup> eller mindre	0,5
3	Använder endast hybrider som uppvisar högre välfärd, som är godkända enligt RSPCA	0,5
4.1	Minst 50 lux, inkluderat naturligt ljus	0,2
4.2	Minst två meter sittpinne-yta och två olika golvs substrat som är bra för fåglarnas pick-beteende, per 1000 fåglar	0,2
4.3	Luftkvaliteten stämmer överens med rekommendation av Annex 2.3 i EU Broiler directive	100
4.4	Burar eller flervåningssystem används ej	42
5	Kontrollerad gasbedövning [CAS] med inert gas eller ett flerfasigt system används, alternativt effektiv elbedövning utan att vända kycklingarna upp och ner vid medvetande	11
6	Tredjepartsgranskning av ovanstående kriterier	40
7	Tillgång till utevistelse för kycklingarna	0,2
<b>Antal kriterier uppfyllda till 100 %</b>		<b>2 av 10</b>

Tabell 9 Uppfyllnad av ECC:s kriterier

restriktioner gällande bl.a. näbbtrimning och antibiotikaanvändning. Samtidigt sker ingen nämnvärd omställning till ECC:s kriterier i den svenska kycklinguppfödningen vilket gör det svårt att komma vidare. Kyckling som uppfyller kriterier gällande långsamtväxande raser och lägre belägningsgrad är dyrare i inköp. Samtidigt är inte de flesta av våra gäster

intresserade av att betala mer för sin måltid, särskilt inte då priser på livsmedel har ökat kraftigt under de senaste åren.

Vi har försökt att samla fler aktörer inom foodservice för att diskutera möjliga vägar framåt, då samtliga upplever samma problem. Det saknas också ett mer utvecklat kriteriesystem med direktiv för hur beräkningar ska ske och vilka ackrediterande certifieringsorgan som är godkända för tredjepartsgranskning.

## 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 uppmärksammats.
- 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 till exempel friskvårdsbidrag. Samtliga utlägg ska alltid attesteras av närmast överordnad chef med sådan behörighet.

## Visselblåsning

Slutligen vill vi att den måltid eller produkt 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 policies, finns en visselblåsarfunktion där man anonymt kan anmäla eventuella fall.

# 11

Ärenden har rapporterats under 2025, varav 4 visat sig vara dubletter.

Samtliga ärenden har klassats som renodlade HR-ärenden och gäller den egna arbetsstyrkan. Då det finns en annan rapporteringsväg för ärenden av liknande karaktär, har rutinen och beskrivningen gällande visselblåsartjänsten förtydligats. De ärenden som har kommit in har i vissa fall utretts på central nivå eller på affärsområdesnivå, i några fall har hänvisning skett till korrekt instans. Det kan ändå anses som positivt att visselblåsartjänsten är väl känd inom organisationen.

# O

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

# 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.

## Övergripande mål



Figur 27 Nordrest-koncernens övergripande mål

Vidare har vi under 2025 kommunicerat en vision som inte är målsatt men som ska leda oss framåt med en högre ambitionsnivå. Den går under benämningen Horisont 10 och innebär att vi i framtiden ska sträva efter att omsätta 10 miljarder SEK med bibehållna mål.

## Framgångsfaktorer

Nordrest värderingar: Sprida glädje, vara tillgängliga och överraska positivt

Nordrest affärsidé: En schysstare måltidsupplevelse genom MSM-modellen (maten, servicen, miljön)

Nordrest affärsmodell: Att tillhandahålla ett systematiserat entreprenörskap

## Fokusområden

Organisk tillväxt på mer än 10 %

- Genom att öka kundnöjdheten hos befintliga kunder. Vi ska förvalta våra kundavtal, utveckla och förstärka erbjudandet för att säkerställa fortsatt förtroende hos kunder.
- Genom att ta hem nya kontrakt. Vårt erbjudande ska uppfylla och helst överträffa kundens förväntningar inom ramen för vårt kvalitets- och hållbarhetsarbete.

Förvärv av verksamheter

- För att stärka Nordrest närvaro på utvalda marknader eller geografiska områden.
- För att förstärka bolagets beredskap och resiliens samt öka möjligheten till egen produktion.

### Hållbara verksamheter

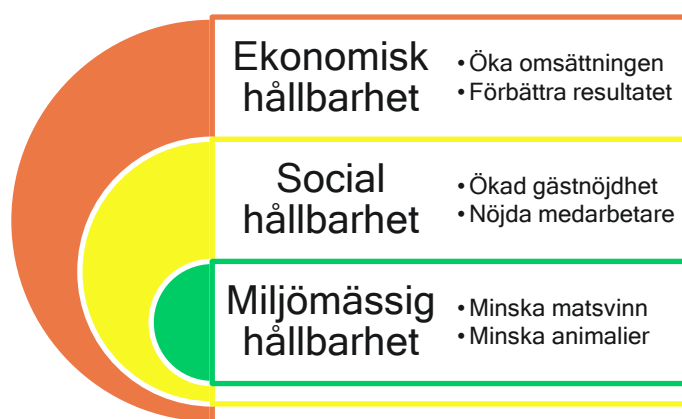
- Säkerställa minskad negativ påverkan på människor, klimat och miljö genom aktivt förändringsarbete och förebyggande åtgärder.
- Arbeta mot internationella standarder för redovisning och måluppföljning gällande hållbarhetsfrågor.
- Vara drivande inom både branschens utveckling och inom hållbar utveckling genom att bidra med inspiration och uppmuntra kreativitet.

I tabellen visas de centrala målen som Nordrest arbetat mot under 2025 samt om målet uppnåtts helt, delvis eller inte alls. Vid varje mål finns en eller flera sidhänvisningar till var i hållbarhetsrapporten som arbetet med målen beskrivs.

	<b>Centrala mål 2025</b>	<b>Antal</b>	<b>Uppfyllt</b>	<b>Sida</b>
MV	Genomförande av inspirationsträffar för matlagare Samverka med leverantörer och producenter för att inspirera till goda, vällagade, varierade och klimatsmarta måltider	2st	✓	17-18
MV	Öka förståelsen och betydelsen av Nordrest värderingar för att de ska genomsyra hela organisationen Framtagande och genomförande av arbetsduken "Receptet" som ska resultera i enhetsspecifika teamåtaganden.	Ca. 100 enheter	✓	36-37
MV	Förbättra uppföljning av gästnöjdheten på restaurangerna eller matsalarna. Nöjd kund-index ska öka eller bibehållas utifrån tidigare resultat 2 gästenkäter per år och matsal Övergripande, ska öka till 80 Måltiden, ska öka till 75 Servicen, ska öka till 90 Miljön, ska öka till 78	+12 +7 +13 +12	<b>Delvis</b>	34-35
MV SFD	Fortsätta och förbättra arbetet med att kartlägga och beräkna Nordrest klimatpåverkan samt att förbereda rapportering enligt CSRD Med 2022 som basår ta fram mål för minskning av KPI ton CO <sub>2e</sub> per heltidsanställd (FTE) och KPI kg CO <sub>2e</sub> per omsatt t kr till 2030. Intentionen är att målen ska sättas i linje med SBTi		<b>Delvis</b>	14-20
MV	Alla måltider som serveras ska vara klimatberäknade och klimatpåverkan redovisas i våra menyer på alla restauranger och matsalar	Ca. 100 matsalar	<b>Delvis</b>	17
MV	Mängden svinn per gäst ska minska med 10 % från 2024. Mål 41g per gäst.	-4g/gäst	✓	21-23
MV	Engagerade medarbetare är en av nycklarna till framgång. KPI för engagemang ska öka från 75 till 80 under 2025	+5	<b>Delvis</b>	26

	KPI för välmående ska öka från 65 till 70	+5		
MV	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	✗	28-29
SFD	Minska det interna svinnet från produktionen. Information, utbildning och start av mätning		✓	23
SFD	Minst två av tre företagsbilar ska vara miljöbilar	2/3	✓	16
SFD	Minst 50 % av de nationella resorna ska vara enligt miljöaspektlista Tåg, elbil och kommunal trafik prioriteras framför flyg	50 %	✓	42
SFD	Behålla status som störst leverantör till Nato (NSPA) Implementering av resurser och rutiner för att möta kommande behov		Delvis	42
SFD	Förnyat NSPA-kontrakt Genomföra upphandling. Optionsår tilldelat. Målet flyttas fram		-	42

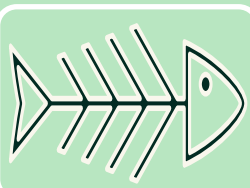
Tabell 10 Nordrest centrala mål 2025



Figur 28 Nordrest framtagna lokala mål

På lokal nivå ska alla Nordrest enheter arbeta för att bidra till de övergripande målen och Horisont 10. Det finns centralt framtagna lokala mål som samtliga enheter ska arbeta med. Utöver dessa kan enheterna välja egna mål kopplat till omsättning, kvalitetsförbättring och betydande miljöaspekter.

Några av de åtgärder som genomförts för att minska matsvinnet, öka gästnöjdheten och öka engagemang och välmående hos medarbetarna är:



### Matsvinn, genomförda åtgärder:

- Använder hela råvaran, tar till vara mat genom att frysa in och vacuumförpacka, arbetar om till nya "svinnprodukter".
- Bättre menyplanering gällande inköp, använda varor i förråd och frysar.
- Närvaro i matsalen, pratar med gästerna. Exponering av uppmätt svinn i matsalarna.
- Anpassar portionsstorleken, tar bort salladsassietter eller bricker. Portionering av proteinet.
- Säljer överblivna portioner via Too Good To Go eller egna lösningar.
- Genomför tävlingar för att engagera gäster i att minska svinn.



### Gästnöjdhet, synpunkter som fångats upp:

- Mer variation på maträtter, specifika önskemål om rätter.
- Trångt, stökigt och ofräscht under rusningstid. Önskemål om förbättrade flöden.
- Önskemål om temadagar och aktiviteter i matsalarna.
- Förbättrad visuell kvalitet på matlådor.



### Nöjda medarbetare, genomförda åtgärder:

- Regelbundna personalmöten, samt dagliga genomgångar. Resultatet av &frankly-pulsarna följs upp.
- Satt spelregler i arbetsgrupperna.
- Fördelat ansvarsområden i arbetsgrupperna, säkerställt utveckling för varje medarbetare.
- Förmedla information från kunden eller ledningen genom t ex veckobrev.
- Gemensamma personalaktiviteter för att få ihop teamet.

Figur 29 Lokala åtgärder för att nå Nordrest centrala mål

Övriga lokala miljö- och kvalitetsmål som man inom måltidsverksamheten arbetat med under 2025 är:

- Förbättra kemikaliehanteringen genom att välja mer miljömärkta produkter, dosera rätt och förbättra rutinerna.
- Minska antalet ingående transporter genom bättre planering/framförhållning och optimering av lagerutrymmen.
- Skapa trevligare miljö i matsalarna genom enkla medel som blommor, prydnader och dekorationer.
- Införa temaveckor och önskerätter.
- Minska andelen engångsmaterial till take away genom att använda porslin, flergångsalternativ som Panter och att ta betalt för engångsmaterial.
- Utökad antal fraktioner för källsortering/materialåtervinning. Anpassning av storlek på kärl och antal hämtningar.
- Arbeta mer säsongsanpassat gällande menyer och inköp.
- Arbeta mer med KRAV-information (gäller KRAV-certifierade enheter).

## Sammanfattning

Nordrest hållbarhetsredovisning sammanfattar allt arbete som gjorts inom både miljömässig, social och ekonomisk hållbarhet under 2025 samt anger riktlinjerna framåt, både för 2026 och längre fram. I det fall någon uppgift skulle ändras efter publicerad rapport, på grund av identifierade felkällor gällande data eller annat kommer korrigerande att göras och förklaras i hållbarhetsrapport för 2026.

## Arbetet med Nordrest Holding Hållbarhetsrapport 2025

Hållbarhetsansvarig har ansvarat för insamling och sammanställning av data samt upprättande av hållbarhetsrapporten för 2025. Det verkliga hållbarhetsarbetet har dock skett både genom centralt fattade beslut och ute i våra verksamheter där det finns så mycket kreativitet!



Vårt hållbarhetsarbete har pågått under många år och kreativitet är något som det systematiserade entreprenörskapet inom Nordrest uppmuntrar. Det vi nu arbetar på att förfinas är vår rapportering, fortsatt definiering av KPI:er att följa över tid samt att sätta konkreta och mätbara mål. Målen ska inte bara gynna Nordrest som koncern utan bidra till en hållbar utveckling där påverkan på både människor och miljö minskas, både idag och i framtiden.

Det känns också spännande att vi nu finns i flera länder och med en utökad verksamhet inom SFD-området, vilket så klart ställer krav på att policyer, processer och styrning av hållbarhetsarbetet uppdateras och utvecklas en eller flera nivåer.

Hållbarhetsrapporten för 2025 biläggs den ekonomiska årsredovisningen för Nordrest Holding AB 2025.

**Madeleine Fall,**  
**Hållbarhetsansvarig**

## Citerade arbeten

Azote for Stockholm Resilience Centre, based on analysis Sakschewski and Caesar et al (2025). The 2025 update to the Planetary boundaries.

<https://www.stockholmresilience.org/research/planetary-boundaries.html> [2026-02-27]

Menigo Foodservice AB (2025) *Menigos hållbarhetsredovisning 2025*.

<https://ipaper.menigo.se/haallbarhet/menigos-haallbarhetsredovisning-2025/?page=22> [2026-02-27]

Our Impacts Sustainability platform (2026). *Rapport för växthusgasprotokoll/Greenhouse Gas Protocol, Nordrest Holding Utvärderingsperiod: 2025*.

Svenska Miljöinstitutet (2021). *Handbok för minskat matsvinn-för restauranger i privat regi*.

<https://samarbeteforminskatmatsvinn.se/projekt/samarbete-for-minskat-matsvinn/publikationer/publikationer/handbok---restauranger-i-privat-regi.html> [2026-02-23]

Svenska Kunskapsförlaget (2026). *Ett digitalt läromedel om hållbarhet och miljön*. [2026-02-27]

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]



## Revisorns yttrande avseende den lagstadgade hållbarhetsrapporten

Till bolagsstämman i Nordrest Holding AB, org.nr 556943-6560

### Uppdrag och ansvarsfördelning

Det är styrelsen som har ansvaret för hållbarhetsrapporten för år 2025 och för att den är upprättad i enlighet med årsredovisningslagen.

### Granskningens inriktning och omfattning

Vår granskning har skett enligt FAR:s rekommendation RevR 12 Revisorns yttrande om den lagstadgade hållbarhetsrapporten. Detta innebär att vår granskning av hållbarhetsrapporten har en annan inriktning och en väsentligt mindre omfattning jämfört med den inriktning och omfattning som en revision enligt International Standards on Auditing och god revisionssed i Sverige har. Vi anser att denna granskning ger oss tillräcklig grund för vårt uttalande.

### Uttalande

En hållbarhetsrapport har upprättats.

Stockholm den 26 mars 2026

BDO Mälardalen AB

Carl-Johan Kjellman  
Auktoriserad revisor