

CafeBar®

**Innovations- och  
Hållbarhetsrapport  
2023**



# Innehåll

## Café Bar

- 3 Café Bar på en sida
- 4 VD har ordet
- 7 Tre framgångar under 2023
- 8 Om Café Bar
- 10 Vår värdegrund

## Hållbarhet

- 12 Hållbarhet för Café Bar
  - Den egna påverkan
  - Kaffebranschen
- 14 Våra intressenter
- 14 Café Bars värdekedja
- 16 Innovationer 2023
- 20 Globala målen
- 22 Klimatberäkning 2023
- 26 Våra främsta fokusområden
- 27 Hållbara produkter och tjänster
- 32 Hållbar arbetsplats
- 34 Våra medarbetare
- 36 Vi ger tillbaka!
- 40 Organisation och styrning
- 42 Nästa steg i vårt hållbarhetsarbete

Café Bar Sverige AB  
Norra Strandgatan 6  
553 20 Jönköping  
077 - 520 50 50  
kundservice@cafebar.se

[www.cafebar.se](http://www.cafebar.se)

Vi reserverar oss för eventuella fel i texter/bilder.

# Café Bar®

## Alltid i gott sällskap

### Vi finns där ni finns!

Vi finns på 28 orter i Sverige samt i Helsingfors, Finland. Boka ett personligt besök hos er eller i något av våra showroom som finns utöver landet.

Servicecenter & huvudlager, Åby

Huvudkontor, Jönköping





Vårt kundlöfte:  
”En perfekt kopp  
varje gång”



Kunder  
**7141**  
på jobbet, hotell,  
restaurang och café.



Vi älskar kaffe  
Vi älskar sport  
Arenakaffe - KlubbKaffe



Omsättning  
**526**  
miljoner kronor (2023)

**dvini**

CaféBar  
S.M.A.R.T.  
SERVICE MANAGEMENT AKTIV REAL TID

STOCKHOLM

SUNDSVALL

Service Management Aktiv Real Tid  
Tar kaffelösningen till nya höjder. Vi kopplar  
upp kaffemaskinerna, optimerar och styr  
dem på distans.

**13483**  
kaffemaskiner  
hos kund.



ERIKSHJÄLPEN

**WAKE  
me UP**



**Hållbarhet & Innovation**  
Vårt mål är att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige,  
med nya smarta tjänster och produkter som tillfredställer dagens behov utan  
att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredställa sina behov.

# Det mest **hållbara** och **innovativa** kaffeföretaget i Sverige

**Vi på Café Bar har satt ett högt mål – att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige med nya smarta tjänster och produkter. Med dessa tillfredsställer vi dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.**

Vi vill integrera hållbarhet i vårt dagliga arbete och göra kloka val som bidrar till en hållbar framtid.

Ett ord som jag personligen förknippar med vårt hållbarhetsarbete är långsiktighet. Vi erbjuder långsiktiga lösningar till våra kunder; maskiner och produkter som håller länge. Vi upprättar långsiktiga kundrelationer, där våra kunder ser oss som det självklara valet på sin arbetsplats. Långsiktighet spelar också en avgörande roll för de kaffeodlare som levererar vårt kaffe. Vi vill bidra till långa samverkansavtal där de känner trygghet vad gäller inkomst och arbetsvillkor.

Under 2023 lanserade vi två nyheter som hjälper oss kraftigt mot målet att vara det mest innovativa och hållbara kaffeföretaget.

Den första nyheten kom under slutet av 2023 då

vi lanserade Dvini som är den kaffemaskin som förmodligen har världens lägsta CO<sub>2</sub>e avtryck. Den har ca 90% lägre CO<sub>2</sub>e avtryck jämfört med en motsvarande kaffemaskin. Under 2024 kommer vi att leverera 600 kaffemaskiner av det märket och på så sätt tydligt minska vårt CO<sub>2</sub>e avtryck. Tack vare att den tillverkas i Sverige så kan vi jobba nära våra kunder och skapar kundunika utseenden på maskinerna

Den andra nyheten var lanseringen av SMART, vårt service management verktyg. Vi har under en längre tid arbetat med att koppla upp våra kaffemaskiner via mobilnätet. Data och gränssnitt läggs i en molntjänst där vi sedan kan övervaka och styra kaffemaskinernas prestanda och tillgänglighet. Genom denna innovation kan vi minska vårt CO<sub>2</sub>e avtryck eftersom vi kan avhjälpa fel i våra maskiner digitalt istället för fysiskt. Under 2024 är vår målbild att 40% av felen som inträffar skall lösas digitalt inom 40 minuter. Med ca 16 000 fel/år så är det 6 400 fel som vi avhjälper digitalt och därigenom åtgärdas de både snabbare och utan en onödig bilresa. Våra kunder kan dricka kaffe i större omfattning och utan onödiga avbrott tack vare det

**”Vi är stolta över det arbete vi gjort under 2023 men inte nöjda. Vi kommer under 2024 att ytterligare förbättra oss.”**

I årets innovations- och hållbarhetsrapport kommer ni att övergripande bli uppdaterade kring hur Café Bar tar till oss och genomför möjliga förbättringar i vår verksamhet. Därigenom skall vi fortsätta vara en nyfiken och intresserad leverantör till våra kunder och löpande komma med nyheter och förbättra oss i vardagen.

Vidare kommer vi strukturerat berätta hur vi arbetar med vårt hållbarhetsarbete samt de mål vi har. Vi är sedan februari 2022 medlemmar i SBTI som är en global organisation där ett företags CO<sub>2</sub>e avtryck mäts strukturerat. Den metoden hjälper oss att styra och följa upp vårt hållbarhetsarbete.

Vi är stolta över det arbetet vi gjort under 2023 men inte helt nöjda. Vi kommer under 2024 att ytterligare förbättra oss och det ser vi fram emot att göra tillsammans med våra kunder och leverantörer. Vi gör det alltid i gott sällskap.

Thomas Doyon  
VD, Café Bar







# Tre framgångar under 2023

## **Café Bar SMART**

I mars 2023 lanserade vi äntligen vårt egenutvecklade system Café Bar SMART (Service Management Aktiv Real Tid), ett system som tillåter oss att koppla upp och styra våra maskiner från en och samma plattform. Detta i motsats till tidigare då vi varit tvungna att använda varje enskild maskinleverantörs system. Genom SMART får vi en homogen överblick av vår maskinpark och kan därigenom övervaka den, effektivisera vår drift och vara mer proaktiv i service gentemot våra kunder och avhjälpa alltför problem från distans. Detta leder i sin tur till minskat antal fysiska besök hos kund och därmed ett minskat klimatavtryck. Läs mer om Café Bar SMART på sidan 27.

## **Hållbarhetsprojekt FAF**

I september 2022 fick vi möjligheten att följa med en av våra kaffeleverantörer på en resa till Brasilien för att besöka en av deras nära samarbetspartners, kaffeplantaget FAF Coffees (Fazenda Ambiental Fortaleza). Under denna resa fick vi möjligheten att på nära håll ta del av deras genuina hållbarhetsarbete med syfte att förbättra förhållandena bland lokala odlare samt minimera påverkan på natur och ekosystem. I samband med detta föddes idén om att själva etablera ett samarbete med FAF Coffees där Café Bar nu direkt stöder flera av FAFs hållbarhetsprojekt. Läs mer om detta på sidan 37.

## **Flyttat produktion av vårt egna kaffe från Holland till Sverige**

Under 2022 påbörjades arbetet med att flytta produktionen av vårt egna kaffe, under varumärket Café Bar Premium, från det tidigare rosteriet i Holland till Löfbergs i Karlstad. Detta med bakgrund av att vilja ha tillverkningen fysiskt närmare för att minska transportsträckor men även för att Löfbergs, precis som oss, har hållbarhetsfrågan högt på sin agenda. Läs mer om detta på sidan 27.

# Om Café Bar

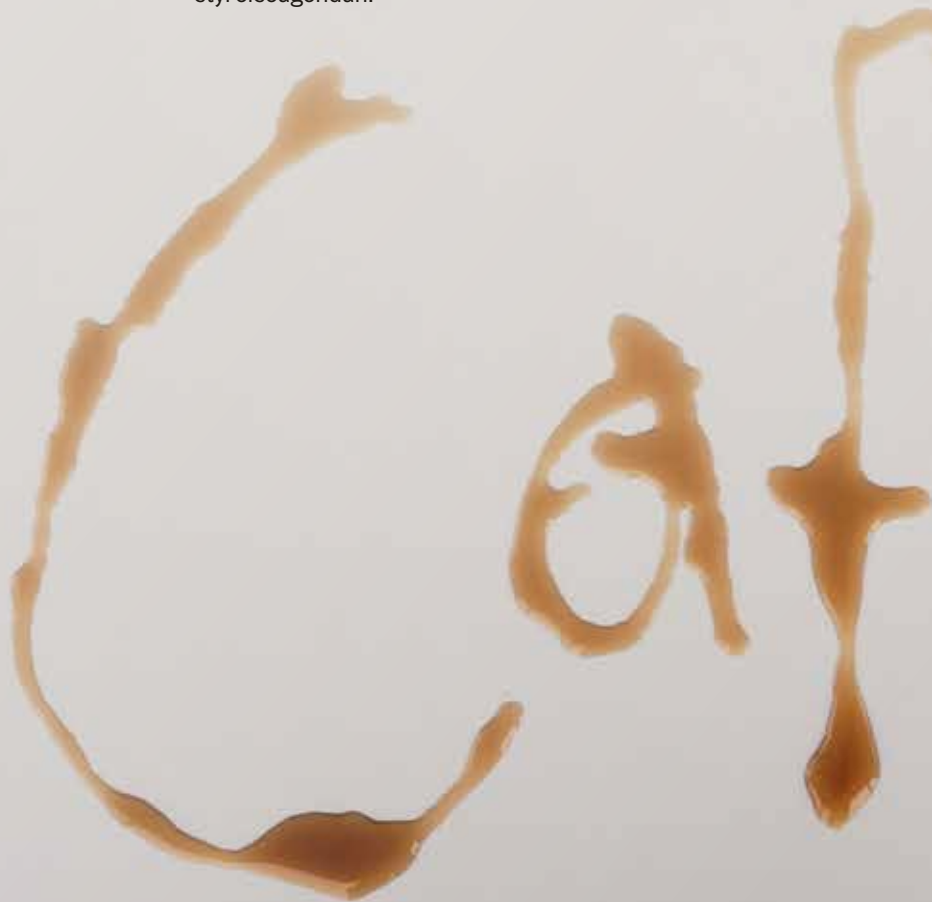
Café Bar levererar kompletta kaffelösningar till företag runt om i Sverige vilket inkluderar teknisk utrustning, ingredienser och service. Vi har kaffemaskiner som passar såväl det lilla företaget, som butiker och industrier. Med egna tekniska experter och serviceavtal ser vi till att vår tjänst till kunden fungerar som den ska så att de i sin tur kan fokusera på sin kärnverksamhet. Förutom kaffe och kaffemaskiner erbjuder vi även varuautomater och vattenmaskiner. I vårt sortiment finns också te, choklad, mjölk, socker, kakor, bägare och andra tillbehör för att garantera en komplett pausupplevelse. Bolaget grundades 1987 av sex entreprenörer med passion

för kaffe. Bara några år senare var Café Bar rikstäckande och jobbade mot målet att erbjuda en helhetslösning inom kaffeupplevelser överallt till alla. Idag är vi 216 anställda på 28 orter runt om i Sverige (våra s.k. distrikt). Huvudkontoret är beläget i Jönköping och vårt servicecenter och huvudlager finns i Åby. Trots den tillväxt som skett sedan 1987 lever den passion som drev de unga entreprenörerna på 80-talet kvar i bolaget starkare än någonsin – att alltid servera den perfekta koppen kaffe till alla i hela Sverige. Vår målsättning är att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige.

## Våra ägare - och deras syn på hållbarhet

Sedan 2016 ingår Café Bar i det familjeägda investmentbolaget Huset Invest AB. Genom Huset Invest AB har Café Bar en stark och långsiktig ägare med ett stort nätverk av företag och personer verksamma inom olika branscher. Huset Invest ABs hållbarhetsvision är att alla bolag skall bedriva sitt hållbarhetsarbete på ett sådant sätt att det blir en vital del av bolagets varumärke.

Att vara innovativa och förebilder för andra företag inom hållbarhet är också viktigt. Alla bolag inom Huset Invest AB har en hållbarhetsansvarig som träffas en gång per år för att utbyta erfarenheter och kunskap samt inspireras av externa föreläsare. Alla bolag sätter också hållbarhetsmål i sin affärsplan och hållbarhet är ett stående ämne på styrelseagendan.







# Vår värdegrund

**Café Bars värderingar ligger till grund för vår företagskultur och vår ambition är att alla medarbetare ska känna att de tillhör en stor familj. Våra värdeord leder oss i det dagliga arbetet:**

**Glädje** – att skratta ihop med varandra och visa uppskattning är något vi ibland tar för givet, hos oss är det både viktigt och naturligt att ha roligt på jobbet.

**Kompetens** – inom vårt bolag krävs många olika kompetenser för att få till en perfekt lösning. Rätt person på rätt plats är därför avgörande samt att man alltid får möjlighet att utvecklas inom sitt gebit. Det ser vi som både nödvändigt och utvecklande.

**Lönsamhet** – när vi tjänar pengar kan vi utveckla nya spännande lösningar, hitta nya affärsformer, utveckla och skraddarsy nyheter men framför allt kan vi garantera en riktigt god kopp under lång tid framöver.

## Vision

Att skapa mötesplatser som främjar både möten och återhämtning. Genom vår personliga service och ständigt servera en perfekt kopp vill vi vara det mest hållbara, innovativa kaffeföretaget.

## Mission

Att genom goda personliga relationer skapa långsiktigt mervärde i våra samarbeten.

## Kundlöfte

En perfekt kopp varje gång, oavsett vart du befinner dig i Sverige.





# Hållbarhet för Café Bar

**Tillsammans förändrar vi världen, och bara då.**

En perfekt kopp är mycket mer än koppen framför dig. Koppen representerar vårt hållbarhetsarbete och sociala ansvar, vår framtid är beroende av det. Dessutom är tillgången på kaffe på längre sikt hotat, dels av klimatförändringar men även av ökad efterfrågan samtidigt som den yngre generationen söker sig från jordbruk till städer som erbjuder både utbildning och bättre betalda jobb. Vi arbetar därför kontinuerligt med att utveckla vår tjänst och att hitta ekologiska, rättvisa och etiskt odlade bönor som produceras av bönder vi respekterar. Genom att medvetet välja certifierade produkter säkerställer vi hållbarhet för alla våra leverantörer, kunder och framtida generationer.

Hos oss på Café Bar står hållbarhet sedan länge högt upp på dagordningen. Som en av de ledande leverantörerna av kaffelösningar till företag, hotell, restaurang och caféer är vår långsiktiga vision att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige. Detta genom att skapa nya tjänster och erbjuda produkter som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.



## Den egna påverkan - vi blickar in

Som företag har vi också ett ansvar att agera ansvarsfullt på hemmaplan, på våra kontor och gentemot våra kollegor. Vi vet att vi kan göra smarta val i vår vardag, bland annat genom minskad energianvändning och bra avfallshantering. Vidare fokuserar vi på att minimera den negativa klimatpåverkan som våra transporter ger upphov till, bl.a. genom fortsatt elektrifiering av vår bilpark.

Under 2023 har vi även lanserat ett egenutvecklat IT-system kallat SMART (Service Management Aktiv Real Tid) som tillåter oss att koppla upp våra kaffemaskiner i ett och samma gränssnitt där vi enklare kan övervaka, styra och proaktivt jobba med att effektivisera felavhjälpning och minska fysiska besök hos våra kunder.

Då våra medarbetare är vår viktigaste resurs för att efterleva och utveckla hållbarhetsarbetet har vi valt att satsa på frågor rörande jämställdhet, mångfald, hälsa och välbefinnande samt kompetensutveckling. Allt för att våra kollegor ska trivas och känna engagemang i sitt arbete hos oss på Café Bar.



## Kaffebranschen - vi blickar ut

Givet den bransch vi verkar i ser vi ett stort behov av att tänka hållbarhet i alla led. Vi har framförallt en stor möjlighet att påverka genom de leverantörer vi arbetar med då det är de som står för merparten av vår klimatpåverkan.

För att säkerställa en hållbar framtid för våra odlare och vår planet arbetar vi med certifierat kaffe och te. Vi försöker också påverka våra kunder genom att erbjuda och utveckla ett alltmer hållbart erbjudande. Det handlar om allt från certifierat kaffe till kaffemaskiner som kan repareras och återbrukas för att på så vis minska resursanvändningen. Sist men inte minst vill vi ge tillbaka till det samhälle vi verkar i, vilket vi bland annat gör genom olika partnerskap med föreningar och organisationer, samt via vårt koncept Klubbkaffe.

Ett nytt och spännande samarbete som inleddes under året var med familjen Croce på den brasilianska kaffegården Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF). Genom en nära relation till dem får vi möjlighet att engagera oss och bidra med pengar till de lokala hållbarhetsprojekt som de driver.

# Våra intressenter

För att veta hur vi ska prioritera vårt hållbarhetsarbete behöver vi som företag förstå vilka som är våra intressenter, vilka hållbarhetsfrågor de anser vara viktiga samt vilka förväntningar de har på vårt arbete med detta.

Det är först när vi förstår det som vi kan göra goda avvägningar. Det hjälper oss också att förstå vad vi behöver förändra och förbättra, vilket i sin tur ger oss ett bredare underlag i framtagandet av vår hållbarhetsstrategi.

Vi inser dock vikten av att höja våra ambitioner varför vi under kommande år önskar lägga mer tid och engagemang på att föra dialog med våra intressenter kring just hållbarhet. Här presenteras våra prioriterade intressenter, hur vi för dialog med dem samt hur vi kan utveckla dialogen framöver.

Utöver de prioriterade intressenterna behöver vi också ta hänsyn till krav från olika myndigheter. Vi följer självklart svensk lagstiftning och håller oss uppdaterade kring vilka regler och riktlinjer vi som företag måste efterleva.

Kunder

Konsumenter

Medarbetare

Leverantörer

Ägare

## Café Bars värdekedja

**Genom att skapa en överblick av vår värdekedja kan vi enklare se vart vårt ansvar tar vid, och vart det slutar. För att uppnå vår långsiktiga vision att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige måste vi säkerställa att de produkter vi köper in och säljer vidare hanteras på ett korrekt sätt, både genom produktion och distribution.**

Vid varje del i värdekedjan har vi varierande möjlighet att påverka. Baserat på konstateranden och resultat i 2022 års rapport har vi under 2023 fortsatt arbetet med att identifiera vart och hur vi kan påverka varje enskild del av kedjan i en positiv riktning. Då den största klimatpåverkan ligger hos våra kaffeleverantörer har ansvaret internt för hållbarhetsarbetet flyttats till vår nya avdelning Tjänster Produkter Koncept (TPK) då det är de som arbetar närmast leverantörerna samt ansvarar för Café Bars sortiment.

Under 2023 har även produktionen av vårt egna kaffe under varumärket Café Bar Premium fullt ut flyttats från tidigare producent i Holland till Löfbergs rosteri i Karlstad vilket i sin tur minskar transportavstånd till vårt lager i Norrköping.

I vår värdekedja kan vi särskilja 6 olika steg

### Odling

Kaffebönor och te odlas, skördas, tvättas och sorteras av våra leverantörer.

### Produktion

Av råvarorna bearbetas och produceras kaffe och te.

### Transport

Transporten av produkterna sker till Café Bars lager i Åby.

### Mottagande & förberedelser

Café Bar tar emot produkterna och förbereder för distribution genom att packa och sortera.

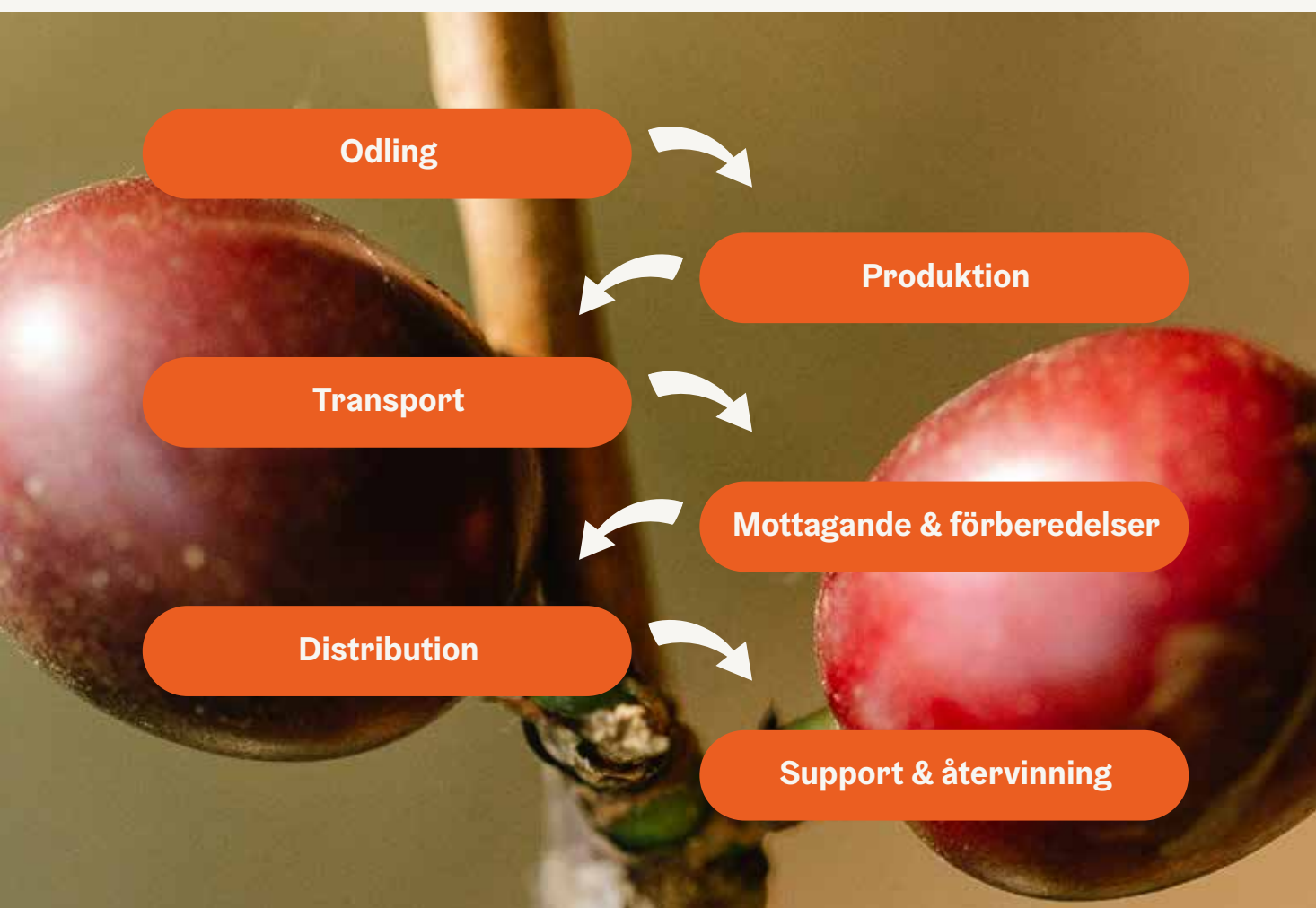
### Distribution

Planering av våra rutter, för att effektivisera utkörning av produkterna till våra kunder.

### Efterföljande support och återvinning av maskiner

Café Bar ansvarar för efterföljande teknisk support, påfyllnad av kaffe och te, samt hantering/återvinning av ej använda maskiner och material.

Intressenter	Kunder	Konsumenter	Medarbetare	Leverantörer	Ägare
<b>Förklaring</b>	Våra ca 7100 kunder som ingått avtal med Café Bar.	Anställda i och/eller kunder till dessa 7000 företag/organisationer som dagligen dricker vårt kaffe/te och använder våra maskiner.	Våra 216 medarbetare som är utspridda på 28 orter runt om i Sverige.	Våra 26 strategiskt viktiga leverantörer som tillhandahåller oss våra produkter.	Huset Invest
<b>Nuvarande dialog</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Löpande kontakt med kontaktpersoner via mail, samtal &amp; besök.</li> <li>• Hemsidan</li> </ul>	Dialog och kommunikation via sociala medier, hemsidan, telefonsamtal och kundservice.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Årlig medarbetarundersökning, medarbetarsamtal &amp; personalmöten.</li> <li>• Genomförande av pulsmätningar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vi begär in hållbarhetsrapporter och underlag på ev. certifieringar.</li> <li>• Vi besöker våra strategiskt största leverantörer.</li> <li>• Genom dialog påpekar vi kvalitetsbrister &amp; förbättringsområden.</li> </ul>	Dialog via styrelsemöten, regelbundna träffar, årsredovisning, kvartalsrapport, årsstämma.
<b>Framtida dialog</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Årlig kundundersökning som skickas ut till samtliga kunder, med avsnitt om hållbarhetsfrågor</li> <li>• Intervjuer med ett antal kunder.</li> </ul>	Årlig undersökning som skickas till samtliga kunder, och via dem till alla anställda.	Jobba med internt ambassadörskap.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öka dialogen med våra leverantörer genom att ställa tydligare krav via uppförandekod.</li> <li>• Driva fler samtal kring hur vi tillsammans kan jobba för hållbarhet.</li> <li>• Styra våra leverantörer till att ansluta sig till SBTi</li> </ul>	Specifika samtal kring hållbarhet, hur Café Bar kan ta del av och implementera Huset Invest AB framtida hållbarhetsstrategi och riktning.





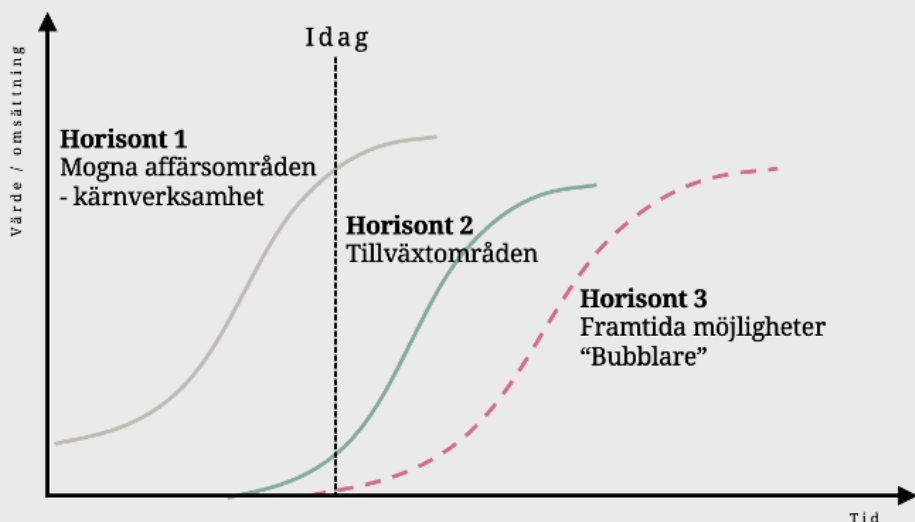


# Innovationer 2023

För att Café Bar skall vara en spännande partner för våra kunder under många år framöver så är det grundläggande att vi är innovativa och nyfikna. Att vi är intresserade av att förbättra oss och ta till oss synpunkter och idéer från omvärlden.

Dessa idéer som kan komma från olika intressenter såsom kunder, ägare, anställda leverantörer men även från andra håll, tar vi hand om på 3 olika sätt beroende av vilken tidshorisont och komplexitet idén placeras in i.

## Café Bars tillväxt och innovationsstrategi



### Horisont 1

Exempel på detta är idéer som genereras från vår tipslåda.

### Horisont 2

Exempel på detta är arbetet kring Dvini.

### Horisont 3

Exempel på detta är vårt arbete kring SMART, vårt Service Management verktyg.

## Hur testar Café Bar sina idéer?

### Hypoteser

BEHOV

*Det finns människor med det behov som min idé vill möta*

BETALNINGSVILJA

*Det finns människor som är beredda att betala med tid eller pengar för att få hjälp att möta behovet.*

TROVÄRDIGHET

*De är beredda att betala mig för att möta behovet.*

LÖSNING

*Vi kan utveckla en lösning som möter behovet.*

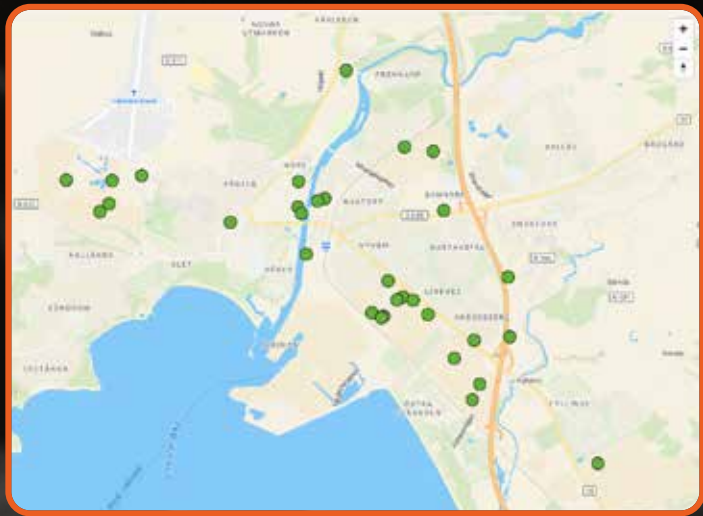
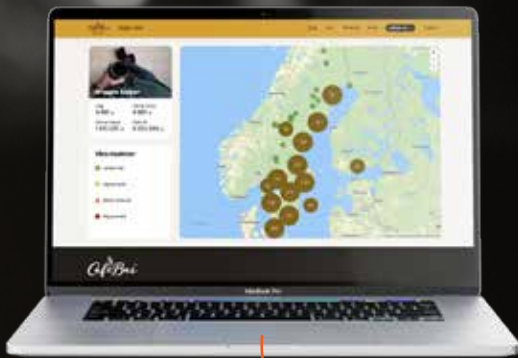
När en idé lyfts fram till vår ledningsgrupp så arbetar vi igenom den och provar ovanstående hypoteser. Det är viktigt att den löser ett problem som finns hos våra kunder och att kunden ser behovet av att vi hjälper till att lösa problemet. Därefter går vi igenom kundens betalningsvilja och om vi på ett trovärdigt sätt kan lösa problemet åt kunden.

För att kunna hitta förbättringar i vårt arbetssätt eller vårt erbjudande så går vi igenom mellan 80-100 idéer och uppslag varje år. Av dessa innovationer så genomför vi ett flertal förbättringar och lanseringar som placeras in i de någon av de tre olika horisonterna. Vår tillväxt och innovationsstrategi är en bra ledstång för att få struktur på flödet och processen.



Ovan är ett snapshot från arbetet med Smart som har en planerad lansering under hösten 2024 med två tjänster som skall skapa högt kundvärde där tjänsterna löser ett behov som våra kunder har. Tjänsterna skall vara så attraktiva att våra kunder är villiga att betala för att vi skall lösa deras behov med dessa tjänster.

Under ett år pågick innovationsarbetet med att skapa en kundnära cirkulär produktion av en kaffemaskin. Vi var 10 personer som ingick i det kreativa teamet och ovan ser ni en bild av de idéer som lyftes fram och placerades in i en struktur. Under 2023 så rekryterade vi en ny chef för gruppen samt uppdaterade våra lokaler i Åby så de var ändamålsenliga för verksamheten. I slutet av december så färdigställdes den första prototypen och i slutet av januari installerades den första maskinen hos en kund i Gävle.





## GLOBALA MÅLEN för hållbar utveckling



**Vårt hållbarhetsarbete utgår från Agenda 2030 och de globala målen för hållbar utveckling, som antogs av FN:s medlemsländer i september 2015. De 17 målen med sina 169 delmål är den mest ambitiösa överenskommelsen för hållbar utveckling som världens ledare någonsin har antagit och syftar till att avskaffa extrem fattigdom, minska ojämlikheter och orättvisor i världen, främja fred och rättvisa samt lösa klimatkrisen.**

För att de globala målen ska bli verklighet måste alla delar av samhället ta sitt ansvar och för oss på Café Bar är det en självklarhet att aktivt delta för att genomförandet ska lyckas.

Alla målen är lika viktiga och inget kan nås på bekostnad av något annat, men det finns några mål som vi kan bidra lite extra till:

En stor del av världens fattigaste befolkning är beroende av kaffeproduktion för sin försörjning. Genom att arbeta med att öka etiskt framtagna produkter bidrar vi till att bönder och deras familjer får högre ersättning för sina

produkter. Certifierade produkter skapar förutsättningar för odlare och anställda att förbättra sina levnadsvillkor samt främjar en hållbar livsmedelsproduktion. Därför har vi beslutat att endast erbjuda certifierat kaffe och te från och med 2023. Vidare bidrar vi också genom vårt engagemang i Erikshjälpens projekt med vattenbrunnar i Etiopien, samt FAFs hållbarhetsprojekt i Brasilien.

Inom vårt företag har vi ett stort intresse för idrott och hälsa. Vi är övertygade att vi kan förbättra människors välmående och hälsa genom ökad rörelse. Detta tar sig uttryck i vårt samarbete med Generation Pep och vårt koncept KlubbKaffe. Genom dessa två initiativ bidrar vi till ett ökat engagemang för barn och ungas hälsa, och till föreningslivet. Förebyggande friskvårdsinsatser görs också för att säkerställa goda arbetsförhållanden för våra medarbetare.

När vi väljer att endast erbjuda certifierade produkter bidrar vi till att familjer får skälig lön. Detta i sin tur leder till att barn, framför allt flickor, kan gå i skola i stället för att arbeta.

# Globala målen

- utgångspunkt för vårt hållbarhetsarbete



Likaså bidrar vi till ökad jämställdhet inom ramen för Erikshjälpens projekt "Skolflicka istället för fru". Vi strävar också efter jämställdhet och mångfald på vår arbetsplats. I dagsläget är 33% av våra medarbetare kvinnor.

Genom de val vi gör av leverantörer, och i sin tur deras leverantörer, kan vi vara med och påverka människors säkerhet och möjlighet till anständiga arbetsvillkor och lön. Från våra 26 strategiskt viktiga leverantörer begär vi in hållbarhetsredovisningar och certifieringar och för en löpande dialog. Under 2023 vill vi konkretisera vår "Code Of Conduct" (uppförandekod) och förbättra våra rutiner vad gäller implementering och uppföljning av koden. På vår arbetsplats arbetar vi systematiskt med arbetsmiljöfrågor och att säkerställa goda arbetsvillkor.

Vi försöker alltid att tydliggöra de mest hållbara valen

till våra kunder såsom våra certifierade produkter, vår Svanenmärkta kaffetjänst eller återvinningsbara bägare. Vi arbetar också aktivt med underhåll, reparation och återvinning av våra maskiner för att öka deras livslängd. Detta bidrar också till minskad resursanvändning och uppkomst av avfall.

Vi bidrar genom att effektivisera våra transporter, vilket vi gör med välplanerade rutter och samkörning vid leverans av varor. Samtliga i Café Bar har genomgått utbildning för EcoDriving. Vi har även infört "Uppkopplade vänner" vilket innebär att vi kan koppla upp oss mot kaffemaskiner och hantera teknisk support på avstånd, för att undvika resor och transporter. Under kommande år ska vi kartlägga vår klimatpåverkan för att identifiera områden inom vilka vi behöver göra särskilda insatser för att ytterligare kunna bidra till mål 13.



# Klimatberäkning

## Metod

Beräkningarna är genomförda enligt GHG-protokollet och standarden ISO 14 064, vilka ger stor frihet att välja vad som inkluderas, respektive exkluderas i beräkningen. Vi har valt att ta med samtliga utsläpp som bedömts vara viktiga inom alla tre scope. I syfte att få en god bild av vår klimatpåverkan har vi även inkluderat flera aktiviteter vars utsläpp bedöms vara av marginell omfattning.



## Avgränsningar

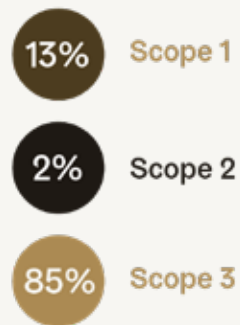
Klimatberäkningen omfattar hela Café Bars verksamhet knutet till samtliga 28 orter i Sverige. Följande källor till utsläpp omfattas:

- Bränsleförbrukning av egna fordon
- Elförbrukning på varje ort
- Fjärrvärme uträknat utifrån antal kvadratmeter lokaler
- Tjänsteresor med flyg samt hotellnätter
- Inköpta förbrukningsprodukter och kaffemaskiner
- Transporter av gods
- Användning av sålda produkter



## Resultat 2023

De totala fossila utsläppen från vår klimatberäkning 2023 uppgår till ca 5100 ton CO<sub>2</sub>e. Majoriteten av våra utsläpp, 85%, uppstår inom scope 3 och i huvudsak inom inköpta material. Utsläppen från scope 1 står för cirka 13% och slutligen scope 2 med cirka 2%.

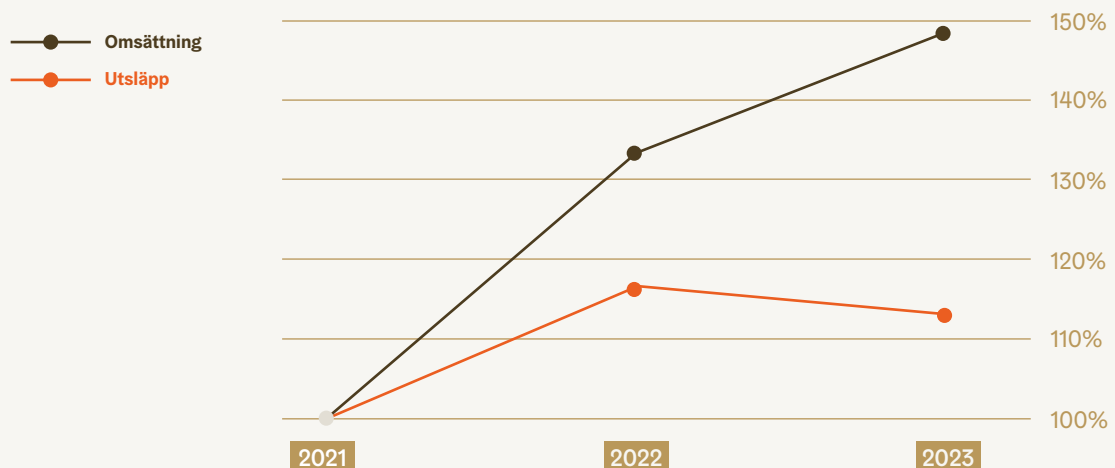


## Från 2021 till idag

För oss är det viktigt att kommunicera vår klimatpåverkan så transparent som möjligt. Därför vill vi vara tydliga med att enligt våra beräkningar har vi ökat våra utsläpp sedan basåret 2021 med ca 13%. Dock har vi under samma period ökat vår omsättning med ca 49%, vilket innebär att vi relativt sett lyckats sänka våra utsläpp med 24% per omsatt krona (ej justerat för inflation). Detta är vi stolta över.

Våra framsteg i klimatarbetet har skett på framför allt två fronter:

- Vi har minskat våra utsläpp från våra egna fordon med ca 10% och fortsätter att elektrifiera vår fordonsflotta.
- Genom att göra medvetna val av kaffeleverantörer med aktivt klimatarbete har vi lyckats sänka våra utsläpp i scope 3. De genomsnittliga utsläppen från våra leverantörers kaffe har exempelvis minskat med ca 11% per kg.

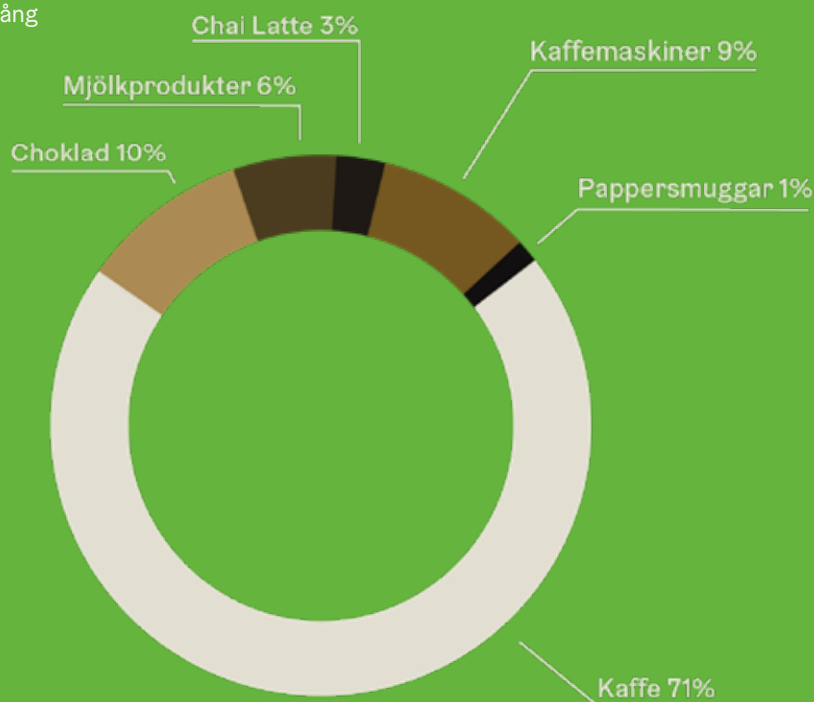


Alla siffror bör ses som ungefärliga. Vi fortsätter arbeta för en trend av utsläppsminskningar, minst i linje med vårt åtagande enligt Science Based Targets Initiative.



## Klimatbelastning produkter

Den genomsnittliga klimatbelastningen för de varor som vi tillhandahåller våra kunder är 4,55 kg CO<sub>2</sub>e/kg. Denna siffra har beräknats genom att hela verksamhetens utsläpp har fördelats på den totala mängden levererade produkter. Nyckeltalet inkluderar även den energiåtgång som krävs för att bereda färdiga varma drycker. Vi fortsätter att arbeta för att minska denna siffra i linje med våra klimatmål.



Nyckeltal för samtliga drycker (kg CO <sub>2</sub> e)	2023	2022	2021
Nyckeltal av totala utsläppen från kg dryck/hela verksamhetens utsläpp	4,55	4,28*	5,30
Viktat genomsnitt av emissionsfaktor för samtliga drycker	3,43	3,24	3,87
Adderade utsläpp från Café Bars verksamhet	1,13	1,05	1,43

\* 2022 köpte vi in större mängder choklad och mjolkprodukter vilka har lägre belastning än kaffe. Detta är huvudsakliga anledningen till ett lägre nyckeltal 2022 än 2023.

## Slutsatser & mål

Café Bar är sedan februari 2023 medlemmar i Science Based Target Initiative och har satt ett mål till 2030 att minska utsläppen i scope 1 och 2 med minst 42%. Vid slutet av 2023 har vi minskat utsläppen från dessa scope med ca 9% vilket ligger i linje med omställningstempot vi behöver hålla. Dock är vår ambition att accelerera minskningen.

Vi är glada att se att vårt klimatarbete går i rätt riktning. Framöver ligger fokus på att aktivt arbeta med klimatfrågan i hela vår värdekedja. Bland annat kommer det vara

viktigt att få tillgång till än grundligare och mer tillförlitlig klimatdata från våra leverantörer.

Under 2024 ser vi fram emot att utveckla och arbeta vidare med vårt Café Bar SMART koncept samt gå över till att sälja en större andel återbrukade kaffemaskiner genom vårt varumärke Dvini. Genom dessa innovationer finns stor potential att minska klimatbelastningen från såväl egna transporter som från produktionen av nytillverkade maskiner.

# Våra främsta fokusområden

Vårt hållbarhetsarbete utgår från fyra fokusområden där vi ser störst möjlighet att bidra till hållbar utveckling och ta ansvar i hela värdekedjan. Stort fokus för oss ligger på att utveckla hållbara produkter och tjänster för våra kunder vilket också innebär att vi tar större ansvar i leverantörsledet. Vi arbetar också för att stärka vårt eget interna hållbarhetsarbete och att ta ansvar för våra kollegor. Därutöver vill vi ge tillbaka till det samhälle där vi verkar.

# 1 Hållbara produkter och tjänster

**För oss på Café Bar är det av yttersta vikt att erbjuda marknaden hållbara produkter och tjänster. Därför väljer vi noggrant ut dessa i nära samråd med våra leverantörer.**

Då det är våra ingrediensleverantörer, främst av kaffe, som står för det största klimatavtrycket ligger sedan 2023 ansvaret för dessa hos en ny avdelning kallad TPK (Tjänster Produkter Koncept). Via dedikerade produkt- och tjänsteansvariga knyts relation och samarbete med respektive leverantör allt närmare och hållbarhetsfrågan drivs numera aktivt löpande och med större fokus. Vi ser att det är här vi har störst möjlighet att påverka, drivet både av marknadens efterfrågan, den allmänna klimatdebatten, men framförallt vår interna ambition och engagemang.

## Svanen-märkt kaffetjänst

I februari 2021 lanserade vi stolt en Svanenmärkt kaffetjänst i hela landet som omfattar både godkänd kaffemaskin, service samt hållbara ingredienser och förbrukningsvaror.

Under 2023 har försäljningen av denna tjänst framgångsrikt fortsatt parallellt med att organisationen Svanen arbetat

## Café Bar SMART

Det har under senaste decenniet talats mycket om IOT (Internet Of Things), dvs uppkopplade maskiner och annan teknisk utrustning med syfte att kunna övervaka och styra dessa på distans.

Även våra större kaffemaskinstillverkare har utvecklat plattformar för detta så att vi som leverantör, men även slutkunder, via gränssnitt kan logga in och se status på sitt maskinbestånd. Det som dock saknats är ett gemensamt system där alla maskiner, oavsett tillverkare, går att se varpå Café Bar för ett par år sedan initierade utveckling av en egen plattform för just detta ändamål. Vi kom att kalla den Café Bar SMART (Service Management Aktiv Real Tid).

I mars 2023 driftsattes denna plattform och under resterade del av året har vi jobbat hårt med att utveckla och förbättra systemet för att bli så effektivt och användarvänligt som möjligt. Numera tillåter SMART oss att få en snabb översyn av en stor del av vår maskinpark

Våra svenska kaffeleverantörer ligger generellt väldigt långt fram i branschen gällandes klimatarbete och driver dessa frågor aktivt löpande. Några av de förbättringsområden de arbetat med under 2023 omfattar bland annat:

- Arbete mot 100% fossilfri drift till 2025
- Arbete mot 100% fossilfria transporter
- Öka andelen ekologiskt odlat kaffe
- 100% materialåtervinningsbara förpackningar
- Aktivt arbete med att säkerställa en hälsosam arbetsmiljö och goda villkor genom hela värdekedjan
- Främja hållbar vattenhantering och tillgång i odlarländer
- Hållbar landanvändning
- Öka bevarandet av natur och biologisk mångfald
- Reducera CO<sub>2</sub>e-utsläppen

Under 2023 fullföljde vi även ett initiativ som påbörjades under 2022, nämligen att flytta produktionen av vårt eget kaffe under varumärket Café Bar Premium från tidigare tillverkaren i Holland till Löfbergs i Karlstad. Detta med syfte att minska transportavstånd samt lägga produktionen hos en leverantör med hög ambition kopplat till hållbarhet. Vid flytten rensade vi lite i sortimentet samt passade på att certifiera alla kvarvarande kaffesorter. Under 2024 kommer vi att aktivt jobba vidare med utveckling av vårt eget kaffe för att ytterligare främja användandet av certifierade produkter.

med att göra om förutsättningarna till att Svanenmärka en specifik kaffetjänst. Det man i stället strävar mot är att Svanenmärkningen skall innefatta företagets hela kaffeerbjudande. I skrivande stund ser vi över möjligheterna för oss att kunna Svanencertifiera hela Café Bars kaffetjänst och hoppas att under 2024 kunna ta det steget fullt ut.

oavsett maskintyp eller geografisk placering. Systemet bidrar till att kunna avhjälpa ev. problem snabbare, upptäcka brister i maskinparken, optimera service, effektivisera körrundor, analysera statistik samt jobba mer proaktivt.

Genom dessa möjligheter ser vi en stor potential att kunna reducera antalet körda mil och fysiska besök för exempelvis felavhjälp som istället framöver kan lösas snabbare på distans. Förhoppningsvis leder detta till nöjdare kunder som får hjälp innan det hinner uppstå frustration.

Plattformen som sådan är tänkt att kunna användas av såväl vår kundservice, våra säljare och kunder. Under 2024 kommer vi att stappa upp ytterligare för att få in fler maskinleverantörer i plattformen, öka antalet uppkopplade maskiner samt utveckla SMART till ett ännu bättre verktyg för Café Bar.



## Kaffe 2023

Dubbelcertifierad: 26%

Enkelcertifierad: 74%

# Hållbara leverantörsled för ett hållbart kaffe

Vi är väl medvetna om vårt ansvar för miljön och lokalsamhällena. Därför arbetar vi kontinuerligt med att säkerställa kvalitet, miljöhänsyn och schyssta arbetsförhållanden hos våra leverantörer för att kunna erbjuda ekologiska, rättvisa och etiskt odlade kaffeböner.

Hållbarhetsfaktorer omfattar bland annat hur plantorna odlas, tillgången till rent vatten, användning av bekämpningsmedel, hur förädlingsprocessen ser ut och hur produkterna förpackas. För att säkerställa en hållbar framtid för våra odlare och vår planet arbetar vi främst med certifieringar. Vi arbetar även långsiktigt och konsekvent med hur vi kan utveckla våra och våra leverantörers hållbarhetsrutiner.

Två av våra nära kaffeleverantörer har precis som oss valt att ansluta sig till SBTi (Science Based Target initiative) för att kunna mäta, följa upp och minska sitt klimatavtryck. Bägge har tydliga mål och ambitioner kopplat till detta vilket vi såklart ser mycket positivt på.

Vi vill att våra kunder och slutanvändare ska veta att produkterna i deras kaffemaskiner är noggrant utvalda och tillverkade med respekt för människor och miljö. Därför är vi öppna vad gäller att tillhandahålla information om våra produkters ursprung. Sedan år 2022 har vi valt att endast erbjuda certifierat kaffe enligt någon av dessa certifieringar.

100%

Certifierade bönor  
och bryggmalet 2023



## Rainforest Alliance

är en internationell, ideell organisation som arbetar med näringsliv, jordbruk och skogar. Organisationen finns till för att öka möjligheterna för jordbrukare, arbetstagare och samhällen att verka för en hållbar markanvändning. Vidare garanterar märkningen att kaffet produceras på ett ur miljösynpunkt ansvarsfullt sätt, och att produktionen präglas av rimliga villkor.



## EU-öket

är EU:s märkning av ekologiska produkter. Kemiska bekämpningsmedel och genmodifierade organismer får inte användas. KRAV-märkningen och den EU- ekologiska märkningens miljökrav bygger på samma EU-direktiv som ekologiskt jordbruk. Märkning är obligatorisk från 1 juli 2010 på alla färdigförpackade ekologiska varor som tillverkas inom EU, och som uppfyller märkningskraven. Märkningen visar bland annat att 95% av produktens ingredienser är ekologiskt certifierad.



## Fairtrade

är en oberoende certifiering som skapar förutsättningar för odlare och anställda i länder med utbredd fattigdom att förbättra sina arbets- och levnadsvillkor. Odlare och anställda får förbättrade ekonomiska villkor, Fairtrade-premier till investeringar i lokalsamhälle och verksamhet, barnarbete och diskriminering motverkas, demokratin och organisationsrätten främjas samt miljöhänsyn och ekologisk produktion främjas.

Totalt ton certifierat kaffe	602 000	
Rainforest Alliance	410 000	68%
Fairtrade + EU-öket	27 150	5%
Fairtrade	4 390	1%
Rainforest Alliance + EU-öket	129 000	21%
EU-öket	28 000	5%



# Hållbara maskiner

## - energieffektiva och uppkopplade

I våra dryckes- och varuautomater möts många miljöfaktorer. Vi har valt vårt automatsortiment med tanke på både enskilda delars och helhetens påverkan på miljön. Hållbar utveckling spelar även här en viktig roll. Bland annat har vi vägt in produktion, transporter, underhåll, energiförbrukning, vattenfilterförbrukning, återanvändning och återvinning.

### Uppkopplade vänner

I dagsläget har vi 5500 maskiner (40%) som är uppkopplade. Dessa kallar vi för "uppkopplade vänner". Ur miljösynpunkt är det viktigt att undersöka våra dryckesautomaters tekniska och ekonomiska livslängd. Förebyggande underhåll spelar en avgörande roll. En väl underhållen automat innebär färre driftstopp och haverier. Det leder till färre besök av våra tekniker samt mindre energiförbrukning. Besöken hålls även nere genom uppkopplade maskiner, där viss service hanteras på distans. Felmeddelande från maskinen går till Café Bars kundservice, som hanterar dessa och återkopplar till kunden inom 4 timmar med en lösning eller vidare åtgärd. I och med lanseringen av Café Bar SMART underlättas detta arbete ytterligare.

### Miljömaskiner

Vi erbjuder våra kunder olika typer av maskiner, där vi valt att kalla ett av våra erbjudande för Miljömaskiner. En miljömaskin är en befintlig maskin som får ett andra liv, genom att vi rekonditionerar samtliga delar och byter "hjärta" i maskinen. Detta innebär en total genomgång av maskinens funktioner, för att säkerställa dess kvalitet. En femtedel av våra sålda maskiner under 2023 var just en miljömaskin, vilket vi är stolta över. Efterfrågan på cirkulära produkter och produktioner ökar ständigt, och det känns därför viktigt att få erbjuda våra kunder en återanvänd maskin.

Försäljning 2023	Andel
Nya maskiner	65%
Miljömaskiner	20%
Maskiner som står kvar hos kund	15%

## Dvini

Våra leverantörer av kaffemaskiner är flera och merparten av modellerna har en lång livslängd. Dock står de sällan ute hos kund mer än 4-5 år. Vi hämtar vanligtvis hem dessa maskiner vid avtalsslut som tidigare hamnat hos vår s.k. Miljöstation i Åby, Norrköping, för att där inspekteras av våra medarbetare. Därefter har alla kända slitagedelar bytts ut för att sedan renovera maskinen med syfte att kunna återbruka den som en s.k. Miljömaskin via nytt kundavtal.

Under 2023 väcktes idén att ta ett ordentligt grepp kring detta vilket resulterade i att vi gjorde om vårt servicecenter och skapade ett nytt koncept och varumärke kallat Dvini (De hade den, Vi fixade den, Ni får den). Som ett första steg har vi sedan valt ut två av våra vanligaste modeller i sortimentet och börjat renovera dessa i, vad vi ser som, vår egna Dvini-fabrik. På Dvini byter vi ut lösa delar, inklusive vissa el-komponenter som går till el-återvinning. Vi kontrollerar också maskinens kvalitet samt reparerar relevanta komponenter. Slutligen får maskinen en ny unikt designad front och därmed nytt liv.

Fabriken gör således om en fullt fungerande maskin till en högpresterande maskin, med fler år kvar att leva vidare och kunna nyttjas av en ny kund. I många fall kan vi fördubbla maskinens livslängd och därmed förse en del av marknadsbehovet utan att behöva beställa en nyproducerad.

Dvini startades vid årsskiftet 2023/2024 och första maskinerna levererades i januari 2024 med en målbild att producera 600 Dvini-maskiner per år.

## Temperaturreglering



Vi har automater som är utrustade med temperaturreglering med möjlighet till anpassning av vattenuppvärmningen till de tider då automaten är i aktivt bruk. I genomsnitt sänker detta energiförbrukningen med ca 20 %. För att ytterligare minska energiåtgången är värmetankarna i maskinerna isolerade för att minimera värmeförluster och därmed minskar energiåtgången för att värma upp vattnet.

## Vattenfilter



Genom att använda vattenfilter i våra automater så optimeras kvaliteten på vattnet. En avgörande fördel med detta är att filtret förhindrar uppkomsten av kalkavlagringar på automatens värmelement. Kalkavlagringar ökar annars energiförlusterna vid uppvärmning av vattnet, orsakar onödiga driftstopp samt förkortar komponenternas livslängd avsevärt.

## Återvinning



Återvinning av automater och komponenter är och förblir en viktig fråga. Café Bar har upprättat ett system där samtliga begagnade och uttjänade automater tas om hand på ett miljömässigt sätt. Alla delar monteras isär och källsorteras på ett ändamålsenligt sätt. Vi är dessutom anslutna till El-Kretsen. Alla företag som säljer elektriska eller elektroniska produkter och/eller batterier har ett ansvar att omhänderta produkten när den är förbrukad. El-Kretsen uppfyller med sitt insamlingssystem det kravet.

# 2 Hållbar arbetsplats

Utöver vårt fokus på kaffe, maskiner och våra leverantörer ser vi också vikten av att bedriva hållbarhetsarbetet kring vår arbetsplats. Det är på vår arbetsplats som det vardagliga arbetet utförs och det är här vi har chans att påverka det egna miljöavtrycket. På så sätt säkerställer vi att hållbarhetsarbetet inte blir något som endast diskuteras på ledningsnivå, utan att det vävs in och implementeras i samtliga delar i vårt dagliga arbete.

Varje kontor har en checklista med aktiviteter för att kalla sig "Hållbar arbetsplats". En av målsättningarna är att alla distriktskontor senast 2030, ska använda sig av grön el (förnybar och fossilfri el från sol-, vind- och vattenkraft).

## Hållbar checklista



- Grön el på distrikten vad gäller kontor och lager
- Bilpolicy
- Städpolicy
- Resurshantering
- Digitala hjälpmedel
- Personal- och arbetsmiljöpolicy

## Transporter

Våra leveranser är planerade genom rationella leveransrundor till slutkund från våra lokala depåer runt om i landet. Dessa depåer försörjs i sin tur av schemalagda, större leveranser från vårt centrallager utanför Norrköping. Vi har valt varuleverantörer som finns i vår närhet, exempelvis genom att prioritera produktion i Europa och Sverige. I och med att vi själva planerar logistiken hela vägen från producent till slutkund, har vi lättare att välja fraktleverantörer. I dagsläget anlitar vi Schenker som är miljöcertifierade enligt ISO 14001. Genom vår driftsapp Field Service kan vi optimera planeringen av våra egna transporter, vilket har minskat onödiga resor. Våra data-system hjälper våra tekniker och kaffecoacher att vara på rätt plats vid rätt tid. Samtliga våra medarbetare har dessutom genomgått en EcoDriving-utbildning.

## Bilpolicy

Café Bar har avtal med billeverantörer som erbjuder oss leveransbilar som har miljöklass 6 samt att vi styr köp av förmånsbilar mot el/hybridbilar i första hand. För att uppmuntra ett sådant köp erbjuder Café Bar ett bidrag på 3000 kr att nyttja till installation av laddstolpe hemma hos medarbetaren. Vi jobbar kontinuerligt för att förnygra fordonsparken och vi ser även över möjligheten att köpa in eldrivna leveransbilar, åtminstone för städer och tätbyggda områden. Vårt nya bilavtal lanserades under hösten 2021, vilket innebär att andelen el- och hybridbilar har ökat under 2023.

## Avfallshantering

Café Bar är medlemmar i FTI (Förpacknings- och tidningsinsamlingen). Allt avfall i form av papper, plastfolie, lampor, lysrör, batterier etc. skickas för återvinning. Vi är dessutom anslutna till El-Kretsen, som hjälper oss att uppfylla vårt producentansvar, det vill säga att omhänderta produkten när den är förbrukad. Samtliga begagnade och uttjänta automater skickas för elektronikåtervinning. Alla komponenterna monteras isär och källsorteras på ett ändamålsenligt sätt.



2023	Leveransbilar (117 st)	Förmånsbilar (58 st)
Diesel/bensindrivna	112 st	11 st
El	2 st	22 st
Hybrid	3 st	25 st
Total körsträcka	2 324 543 km	601 500 km
<b>Totala utsläppet: 732 392 kg CO<sub>2</sub>e* enl SBTi 22.</b>		





# 3 Våra medarbetare

2023	Anställda	Ledn.grupp
Totalt	216 st	8 st
Män	140 st (65%)	6 st
Kvinnor	76 st (35%)	2 st
Medelålder	43 år	46 år

Uppgifterna är per 2023-12-31

Våra medarbetare är vår viktigaste tillgång. Att skapa en hållbar vardag där våra medarbetare trivs, känner sig trygga och vill och kan prestera är av yttersta vikt. Vi tror starkt på att nöjda medarbetare också är en förutsättning för att skapa nöjda kunder. Gemensamt i bolaget arbetar vi för att säkerställa att varje medarbetare har rätt resurser, kan utvecklas inom sin tjänst och bli sedda och uppmärksammade för det fina arbete som görs.

## Optimera organisationen

Café Bar har vuxit som bolag och i takt med att vi blir allt fler, finns behovet av att stärka organisationen på olika håll. Under både 2022 och 2023 har vi tillsatt flera nya tjänster och strukturerat om mellan olika funktioner och avdelningar för att optimera resursfördelningen och främja samarbeten. Vi har också stärkt driftsorganisationen med fler tekniker och kaffecoacher på många distrikt. En satsning vi genomfört under 2023 har varit att utveckla vårt arbetssätt genom att införa regiontekniker. Regionteknikerna ansvarar för varsin

region som i sin tur består av flera distrikt. Regionteknikernas roll är att stärka upp de lokala teamen genom att öka kompetensen hos de lokala teknikerna genom utbildning och sambesök samt kunna bidra genom att stötta vid större installationer, arbetstoppar eller vid sjukfrånvaro. Ett bra och effektivt sätt tycker vi att både skapa förutsättningar för att sprida goda exempel mellan distrikten men också att säkra en jämnare arbetsbelastning hos våra medarbetare. En mer hållbar vardag med andra ord!

## Kompetensutveckling

Kompetensutvecklingen på Café Bar är alltid ett starkt fokusområde för oss! Vi pratar om begreppet kompetens ur tre olika perspektiv: Att Veta, att Vilja och att Göra. Vi behöver aktivt jobba med alla tre delar för att stärka vår kompetens. Kunskapen jobbar vi med på olika sätt, inte minst genom utbildning via vår digitala plattform. Det är viktigt att enkelt kunna komma åt rätt utbildningsmaterial när våra medarbetare behöver det. Vi jobbar mycket med korta filmer och instruktioner som är lätta att ta till sig, allt mobilanpassat

för att öka tillgängligheten. Att faktiskt Göra det man vet, tror vi handlar mycket om att få en förståelse kring varför vi ska göra olika saker. Som hur smaken på kaffe påverkas av olika inställningar i maskinen eller hur börnorna hanteras. Viljan att göra det vi vet, tror vi handlar om engagemang. Engagemang för kunden och den där goda koppen som vi alltid vill servera. Känslan av att vi tillsammans kan skapa en god kundupplevelse genom att kvalitetssäkra vårt arbete i alla steg. Den goda smaken sitter i omsorgen av detaljerna!

## Trygghet, engagemang & lojalitet

Vi är måna om att våra medarbetare ska känna sig trygga på Café Bar. Det handlar både om trygga arbetsvillkor, en säker arbetsmiljö och en trivsel och kultur som främjar engagemang och känslan av att bidra. Merparten av medarbetarna på Café Bar har tillsvidareanställningar och de

allra flesta arbetar heltid. Många medarbetare har arbetat länge på Café Bar vilket vittnar om god trivsel och en stark lojalitet som vi är glada och stolta över. Bara under 2023 har vi firat 3 st "10-åringar", 5st "15-åringar", 3st "20-åringar", 2st "25-åringar"!

## Hälsa och välmående

Hälsa och välmående hos våra medarbetare är viktigt. Vi vill ha en inkluderande arbetsplats där vi som arbetskollaborer bryr oss om varandra. Under 2023 har vi satsat lite extra på lunchpausen. Vi ser att många av våra medarbetare ute på sina miljörundor behöver få tillgång till hälsosam och näringsrik mat för energipåfyllnad under dagen som både gör arbetet under dagen lättare och säkerställer att det också finns energi kvar när arbetsdagen är slut. Alla medarbetare på Café Bar har under året fått sitt eget lunchkit med kylväska, mathermos, kaffetermos, matlåda och vattenflaska. Vi har också inlett samarbete med en matprofil på Instagram som satt ihop recept och skapat filmer för att inspirera och underlätta planeringen för goda och näringsrika luncher.

Under våren körde vi en ny hälsoutmaning med syfte att främja aktivitet och lagsammanhållning. Ett roligt inslag i vardagen som vårt Västeråsdistrikt kammade hem vinsten på för andra året på raken! Vi har också genomfört ett hälsobingo tillsammans samt fortsatt gett möjlighet till fler medarbetare att välja en förmånscykel.

Vi arbetar med flera olika samarbetspartners inom hälsa och välmående och under 2023 tog vi även steget till att inkludera ett digitalt verktyg för att främja psykisk hälsa. Plattformen erbjuder självhjälpsguider och även stödsamtal med legitimerade terapeuter när behov uppstår. Vi vill att tröskeln till att be om hjälp ska vara låg.

## Arbetsmiljö

För att skapa en mer hållbar vardag är det viktigt att basen sitter. Att varje medarbetare vet vad som förväntas, att det finns tillräckliga resurser för att utföra ett gott arbete och att alla medarbetare kan arbeta i en trygg miljö. På Café Bar finns personalhandbok och chefshandbok lättillgängligt både via dator och mobil och här finns rutiner, policys och arbetssätt beskrivna för att underlätta vardagen. Vi ansvarar tillsammans för vår gemensamma arbetsmiljö,

även om vi inom bolaget har olika roller och fokusområden. Vi jobbar löpande med utbildning inom området och nyttjar också våra pulsade medarbetarmätningar för att tempen på engagemanget inom företaget. Vi har i dagsläget ett index på 82% vilket anses vara ett riktigt fint resultat. Vår familjära stämning bidrar till många goda relationer inom företaget och det finns en stark känsla av gemenskap, en viktig pusselbit för att må bra på jobbet.

”Vi ger tillbaka” kallar vi vårt CSR-arbete (företags samhällsansvar), vilket bland annat innebär att vara företagspartner till Erikshjälpen men också att bidra till föreningslivet genom KlubbKaffe. Sedan 2022 stödjer vi även Wake Me Up, en ideell förening som arbetar för ungdomars välmående. Under 2023 har vi även etablerat ett nytt spännande samarbete direkt med en kaffeplantage i Brasilien där vi investerar pengar i lokala projekt ämnade åt mer hållbar odling av specialkaffe.

## Generation Pep

Sedan 2021 stödjer Café Bar Generation Pep, en icke vinstdrivande organisation som arbetar för att sprida kunskap och skapa engagemang kring barn och ungdomars hälsa. Enligt undersökningen, Pep-rapporten, är det endast 2 av 10 svenska barn och ungdomar som når den rekommenderade mängden fysisk aktivitet per dag.

## Erikshjälpen

### Matpaket till familjer i Ukraina

Café Bar är företagsvän med Erikshjälpen och engagerar sig i projekt som sträcker sig utanför Sveriges gränser. Genom Erikshjälpen stödjer vi barn och familjer i Ukraina med humanitärt stöd.

Erikshjälpens insatser i och omkring Ukraina fokuserar på barnens situation och de specifika skyddsbehov som uppstår i flykten från kriget. Erikshjälpen gör både direkta, livräddande insatser, men investerar även, redan nu, i projekt som hjälper över tid och som har långsiktiga resultat. Boende, socialstöd, integration, rätt till hälsa- och sjukvård, skolgång, anställningar och psykosocialt stöd berör några av de insatser som just nu pågår i Ukraina, Moldavien och Rumänien.

Julgåvan 2023 gick till ”Trygghet till barn på flykt.” Över 43 miljoner barn lever på flykt eller i flyktingläger runt om i världen. I Kiev tvingas 14-årige Daniel fly till skyddsrummet varje gång som flyglarmet tjuiter – ibland flera gånger dagligen. Och i ett flyktingläger utanför Kaya i Burkina Faso brottas jämnåriga Nabalum med mardrömmar efter att beväpnad milis förstört hennes hemby. Deras berättelser är inte ovanliga.

# 4 Vi ger tillbaka!

Aldrig tidigare har det varit så viktigt att engagera sig för att främja rörelseglädje och hälsosamma kostvanor som nu. Genom konceptet KlubbKaffe är Café Bar med och bidrar till föreningar och klubbar att utveckla sin barn- och ungdomsverksamhet. Vi är stolta över samarbetet och möjligheten att kunna stödja föreningslivet.

### Rent vatten räddar liv

(Brunnsprojekt i Debre Birhan, Etiopien)  
I Etiopien, kaffets ursprungsland, startade under 2017 ett projekt som går ut på att borra vattenbrunnar i orten Debre Birhan utanför Addis Abeba. Brunnarna förses med pumpar vilka drivs med hjälp av solpaneler. Café Bar har stöttat projektet sedan 2018. 6 brunnar har färdigställts och i anslutning till varje brunn har två vattentankar installerats om 10 000 liter vardera. Sammanlagt är det 283 hushåll och ca 1100 personer i de fyra byarna, som nyttjar brunnarna.

Brist på vatten har tidigare varit den absolut största utmaningen i området, vilket resulterat i dålig hygien, sjukdomar och matbrist. Invånarna, framför allt kvinnor och barn, har tidigare fått gå flera timmar för att hämta vatten, vilket har begränsat flickors möjlighet att gå i skola. Tack vare brunnarna går idag fler barn i skolan, diarrésjukdomar har minskat, maten är mer varierad och näringsrik, odlingarna ger rikare skörd och familjer har kunnat föda upp mer boskap. Tillgången på vatten skapar möjligheter för god försörjning och hälsa, men också för barnens utbildning och trygghet. Det gör att familjer och hela samhällen kan ta sig ur fattigdom.



## Klubbkaffe

Våra kunder kan välja att stötta någon av våra utvalda klubbar genom att köpa kaffe i föreningens webbshop. Om kunderna saknar sin favoritförening kan de tipsa dem om

KlubbKaffe, så hjälper vi dem igång. Saknar man en favoritförening kan man prenumerera på "Wake me up"-kaffe, så främjar man barn och ungas välmående.

## FAF

Vi tror på att dricka gott kaffe som även är hållbart för både miljön och de människor som arbetar inom kaffeproduktionen. Genom att skapa nära relationer med våra producenter och använda oss av långsiktiga planer kan vi säkerställa hög kvalitet och rättvisa betalningar för alla inblandade. Genom vårt samarbete med FAF Coffees i Brasilien kan vi erbjuda större transparens genom hela värdekedjan ända fram till bonden och vi hoppas att fler ska få möjligheten att uppleva ett riktigt bra och hållbart kaffe.

Man jobbar också aktivt med att värna om ämnet vatten samt vikten av att bevara och skydda naturliga vattendrag som är kritiska för att bedriva kaffeodling. Alltför många parametrar bidrar i dagsläget till att vatten på olika sätt förorenas så det är av yttersta vikt att odlare utbildas i hur man på bästa sätt värnar och tar hand om lokala vattenresurser. Via de projekt som Café Bar sponsrar bidrar vi även med medel till investeringar i infrastruktur och teknik för att rena vatten.

FAF Coffees drivs av familjen Croce; Marcos, Silvia och deras son Filipe. År 2001 när familjen bodde i Illinois, USA, ärvde Silvia familjens kaffegård "Fazenda Ambiental Fortaleza" i Mocoa, Brasilien. Man bestämde sig snart därefter för att återvända hem och ta sig an utmaningen att utveckla och driva gården vilket man gjort med besked.

Vi är stolta över att vara en del av dessa projekt tillsammans med FAF Coffees. För Café Bar är det viktigt att kunna bidra till en mer hållbar produktion av kaffe och genom samarbetet med FAF Coffees möjliggörs detta på ett konkret sätt utan mellanhänder. Här har vi all möjlighet att kommunicera direkt med FAF och de odlare som omfattas av projekten vilket gör att det både blir tydligt vart pengarna går samt vilken effekt de får på plats. Vi ser detta som en viktig och långsiktig satsning för Café Bar i vår strävan att bli det mest hållbara företaget i vår bransch.

I dagsläget bedriver man hållbar produktion av specialkaffe av yttersta kvalitet och engagerar sig i, samt bidrar till att hjälpa andra odlare i området att ställa om och göra detsamma.

# Hållbart fokus

Marcos Croce, Fazenda Ambiental Fortaleza i Mocoa, Brasilien



**Uppkopplade vänner (maskiner)**

**Bägare 100% i papp**

**Transportoptimering via appen Field Service**

**Kompetensutveckling för medarbetare**

**Svanenmärkt kaffetjänst**

**Återvinning genom FTI och EI-kretsen**

**Premierat avtal för el- och hybridbilar**

**Beslut 100% certifierat kaffe, bönor och bryggmalet**

**Vi ger tillbaka! Samhällsengagemang**





# Organisation & styrning

## Ansvaret för hållbarhetsarbetet

Hållbarhet är på dagordningen från styrelse till distrikt. Vår ägare har tydliga krav på oss vad gäller hållbarhet och uppföljning görs regelbundet i styrelsen. I vår långsiktiga strategi och målbild skall vi vara "Det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige". Därför ligger ansvaret i ledningsgruppen för att nå dit. Som mått har vi valt SBTi och vår erbjudandechef är ansvarig för denna rapport som

är precis lika viktig som att vi årsvis producerar en balans- och en resultaträkning. I arbetet har sedan varje medlem i ledningsgruppen ett ansvar för att hållbarhetsarbetet drivs och implementeras inom sina respektive funktionsområden. Utvalda hållbarhetsaspekter tas upp i olika grupper och forum för diskussion och beslut, samtidigt som det pågår en konstant dialog med VD om beslut och strategier.

## Involvering av medarbetare

Alla medarbetare involveras genom regelbunden information och genom att hållbarhet inkluderas i utbildningsinsatser. Under 2023 har mer ansvar fördelats i varje distrikt, då beslut har tagits att varje enskilt distrikt måste belysa hållbarhetsarbetet i sina respektive affärsplaner.

Som ett led i vårt hållbarhetsarbete blev varje distrikt certifierat som ett, enligt oss, hållbart kontor under 2022. Certifieringen innehöll krav vad gäller elavtal, städrutiner, transporter mm. Ledningsgruppen kommer att fortsätta implementera initiativ enligt ramverket kring SBTi.

## Policy

Vårt hållbarhetsarbete utgår från våra fyra fokusområden och framtagen hållbarhetsplan. Därutöver har vi ett antal policydokument och riktlinjer som tydliggör vårt ställningstagande och arbetssätt inom hållbarhet och dess olika beståndsdelar. Det är chefernas ansvar att kommunicera dessa till medarbetarna och säkerställa att de efterlevs, men det åligger varje enskild anställd att följa de regler och riktlinjer som organisationen satt upp.

Några policys som är kopplade till vårt hållbarhetsarbete:

### Socialt ansvar

- Arbetsmiljöpolicy
- Diskrimineringspolicy
- Likabehandlingspolicy
- Policy mot trakasserier
- Policy mot kränkande särbehandling
- Kompetensutvecklingspolicy

### Ekonomiskt ansvar

- Policy för god affärsed
- Uppförandekod
- Policy mot mutor
- Representationspolicy

### Miljöansvar

- Miljöpolicy
- Bilpolicy



# Nästa steg

Café Bar arbetar i dagsläget med flera parallella aspekter inom hållbarhet men är väl medvetna om att vi bara är i början på vår resa. Vi inser vikten av att fortsätta utveckla den strategiska delen av vårt arbete, för att definiera vilka hållbarhetsfrågor vi behöver fokusera på, framtida mål och tillsätta en handlingsplan för att nå dessa. Vi är fullt medvetna om att hållbarhetsarbetet aldrig får ta slut utan är en ständigt pågående process utan slut.

Denna årliga hållbarhetsrapport är dock en viktig byggsten för att kunna sammanställa och kommunicera vårt hållbarhetsarbete. Rapporten hjälper oss att bena ut vad vi redan gör, men ger oss också insikter i områden där vi ser utvecklingsmöjligheter. Vi ser också att det finns förväntningar från flera av våra intressenter att exempelvis rapportera vårt klimatavtryck, vilket är något vi påbörjade 2023 genom SBTi.



# i vårt hållbarhetsarbete

Vi ser också behov av att fastslå tydliga mål och nyckeltal, samt förbättra våra rutiner för inrapportering av data. Även om vi ännu inte omfattas av lagkravet för hållbarhetsrapportering vill vi ta ytterligare steg för att utveckla vår rapportering och säkerställa att vi lever upp till det som lagen kräver. Därför kommer vi under kommande år göra en riskanalys utifrån hållbarhetsrelaterade risker och säkerställa att vi har fullgod hantering av dessa, samt förtydliga vårt arbete inom mänskliga rättigheter och antikorrup­tion. Redan under 2024 kommer ledningsgruppen att jobba igenom den långsiktiga strategin för bolagets hållbarhetsarbete med avsikt att sätta tydliga aktiviteter och mål.

Sist men inte minst gäller det för oss att fortsätta att göra det som vi redan är riktigt bra på – att leverera och utveckla produkter och tjänster av högsta kvalitet som tar hänsyn till både människan och vår jord, så att du

kan få en god kopp varje gång var du än befinner dig i Sverige!

Vårt mål är att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige, med nya smarta tjänster och produkter som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.



*Café Bar*<sup>®</sup>

Vårt mål är att bli det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige, med nya smarta tjänster och produkter som tillfredsställer dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillfredsställa sina behov.