



”Vi kan bli ännu bättre”

Både hennes koncern och branschen kan göra ett mycket bättre hållbarhetsjobb, tycker **Fanny Sturén**, som är ansvarig för dessa frågor på Svenska Brassierier. Och detta gäller såväl social som grön hållbarhet.

TEXT *Annika Edestrand*
FOTO *Carl Lemon*





U

tanför verandafönstren på Ulriksdals Värds-
hus brer den egna odlingen ut sig ner mot
sjön. Blommorna som snart ska pryda bor-
den på Sturehof, Riche, Luzette, Taverna
Brillo och Teatergrillen eller säljas på Stock-
holms Matmarknad vajar i den lätta vinden.
Hållbarhetschefen Fanny Sturén dyker upp
med cykelhjälmen under armen.
– Min titel är det sämsta vi har gjort. Om
jag fick göra om och göra rätt skulle min roll
heta något annat. Nu låter det som att håll-
barhet är ett affärsområde, som ekonomi,
personal och restaurang. Men hållbarhet

är inget separat område, mitt jobb är att se
till att alla andra jobbar hållbart och fattar
bra beslut i det de gör.
Det var ett år sedan Fanny Sturén till-
trädde som ansvarig för hållbarhetsfrågor
inom Svenska Brasserier. Titeln – eller snar-
rare funktionen – hänger ihop med många
saker, bland annat den en hektar stora od-
lingen utanför fönstret, ett eget fiskrense-
ri, matmarknaden i Sturegallerian och så
komposten, vars doft Fanny beskriver så le-
vande att vi enas om att vi inte behöver gå
dit i dag.
– Hållbarhetsrollen uppkom när vi
insåg hur stora vi är och vilken påverkan
vi har, både positivt och negativt. Mitt
främsta uppdrag är att göra en rapport över
vårt hållbarhetsarbete. När den finns kan vi
börja mäta en massa saker, och det är när
man mäter saker som man kan sätta upp mål.
Det är viktigt att se hur det står till. Oavsett
om det är bra eller dåligt kan vi göra det bätt-
re, säger Fanny.
Samtidigt som rapporten ska göras är det
mycket annat som hållbarhetschefen är in-
blandad i, visar det sig. Efter #metoo starta-
de hon ett arbete med Make Equal, experter
på jämlikhet. Hon vill också att koncernen

”
*Hållbarhet är inget
separat område,
mitt jobb är att se till
att alla andra jobbar
hållbart och fattar bra
beslut i det de gör”*

◀ Från odlingen vid
Ulriksdals Värds-
hus levereras grönsaker och
blommor till koncernens
restauranger.

▶ Man måste prata
med väldigt många
människor för att få
igenom förändringar,
konstaterar Fanny.

ska jobba mer för att rekrytera nyanlända
och integrera dem i samhället.
– Ett företag måste jobba för det samhäl-
le man vill se. Personligen är jag mer intres-
serad av social än grön hållbarhet just nu.
Jag tycker att vi behöver mer mångfald, att
vi ska ta större ansvar som arbetsgivare.
Restaurangbranschen är cool för att vi har
så låg tröskel, krogar har alltid fungerat som
integrerande arbetsplatser.
Som exempel nämner Fanny samarbeten
med Arbetsförmedlingen och med Jobb-
entrén som hjälper nyanlända att hitta

Fanny Sturén,

hållbarhetschef. Fanny är
enligt egen utsago
”uppväxt på Sturehof” och
hon hade redan suttit i
Svenska Brasseriers
styrelse i flera år när hon
flyttade till New York för att
studera hållbarhets- och
livsmedelsfrågor vid
universitetet The New
School. Sex år senare kom
Fanny hem och fick lära
känna organisationen på
nytt vid grundaren PG
Nilssons sida. Kuriosa:
Fannys pappa och farbror
var med och startade
legendariska PA & Co.





anställning, men som också coachar den anställda under det första året för att se till att allt utanför jobbet funkar: ordna en bostad, hitta en fotbollsklubb och skaffa kompisar.

– Det här är viktiga hållbarhetsfrågor. Ibland tycker jag att vi har gått så långt i diskussionen om varifrån maten kommer. Jag säger inte att den är dum, men ibland när gästen frågar varifrån biffen kommer och glömmar att fråga sig vad den som serverar biffen har för villkor, kan det bli tokigt. Man har glömt människan i maten.

Andå är det i maten vi landar, eftersom Svenska Brasseriets trädgårdsmästare Maria Hult och fiskinköpare Niclas Lundgren också finns med runt bordet i värdshusets paviljong.

– Tanken är att odlingen är en produktionsyta, grönsakerna ska till alla våra restauranger, säger Maria bestämt när jag berättar om blomsterprakten. Vi jobbar hållbart, ekologiskt. En av de största utmaningarna som också driver mig är att visa att det går – och att det kan bli lönsamt trots att

Här i Stockholm har vi alltid ätit fisk som är upp till fyra dagar gammal trots att den fiskas upp bara några timmar härifrån”

NICLAS LUNDGREN, fiskinköpare på Svenska Brassierier. Niclas är kock i grunden, har haft restaurang i Thailand och kom i kontakt med fisken när han köpte in sig i en grossistfirma. Som fiskinköpare var han med och startade Stockholms Matmarknad. Numera köper Niclas in fisk och skaldjur till alla restauranger inom Svenska Brassierier. Han fiskar också själv, tillsammans med PG Nilsson, i koncernens egen fiskebåt.

vi konkurrerar med de stora grossisterna.

När Niclas inte samordnar och genomför koncernens alla fisk- och skaldjursinköp är han själv ute och fiskar strömming med Svenska Brasseriets grundare PG Nilsson i koncernens egen fiskebåt. Men till största delen kommer fångsten till restaurangerna från fiskauktionerna i Stockholm, Smögen, Göteborg och Danmark.

– Idén att köpa fisk utan mellanhänder föddes egentligen när vi fick veta hur gammal fisken var som såldes till oss i Stockholm, säger Fanny och Niclas instämmer.

– Här i Stockholm har vi alltid ätit fisk som är upp till fyra dagar gammal trots att den fiskas upp bara några timmar härifrån, som i Hjälmaren – eller i Mälaren! Vi tog kontakt med några fiskare i Mälardalen och så åkte vi runt och hämtade upp fisken.

Numera behöver Niclas inte hämta upp fisken utan kan handla via auktionerna. Varje dag samlar han in beställningar från koncernens restauranger och försöker hitta den ”bästa, mesta och billigaste” fisken i hela Sverige och Norden. Beställningarna är av typen ”15 kg lunchfisk” och även om Niclas har en dialog med köken är det oftast han som bestämmer vilken sorts fisk som landar på tallriken. Det som inte har gått åt på restaurangerna och matmarknaden vid dagens slut kan bli en lunchlåda som säljs nästa dag. Ingenting förfars, vilket onekligen låter hållbart. Men hur tänker man hållbart kring fiskinköpen?

– Vi följer myndigheternas rekommendationer och utgår från Sveriges Lantbruksuniversitets rapporter. Vi köper ingen trålfångad fisk om den inte är en bifångst, något som har råkat följa med i upp i nätet. När det gäller bifångst känns det bättre att ta hand om den än att slänga, så den köper vi gärna. Det kan komma med rödtunga, bergtunga,

SVÅR ATT UTTALA. LÄTT ATT ANVÄNDA.



Président Tartimalin Färskost är särskilt utvecklad för det professionella köket och kommer i praktisk 1 kg bytta och 5 kg hink. 18 % fetthalt.

Tartimalin (uttalas tarti'malä:n) är franska för ”lätt att bre”, men det är inget du behöver lägga på minnet. Allt du behöver veta är att Président Tartimalin är en frisk, krämig och lättarbetad ”cream cheese” (eller fromage à la crème) tillverkad i färskostens hemland Frankrike. Låt den bli din nya vän i allt från spreads och kalla röror till pizzor, pajer och desserter.

storhushall.skanemejerier.se





Fannys tips

för en mer hållbar restaurangbransch. Tänk på:

- Inköp, många gör redan det. Varifrån kommer maten? Hur kom den hit?
- Vad vi serverar på tallriken. Kan vi byta ut något som inte är hållbart?
- Hur vi serverar, vilken storlek tallriken har. Bort med doggy bags – jobba med portionsstorlekar i stället!
- Gör så att gästerna känner sig sedda och välkomna, oavsett vilka de är.
- Påverka arbetsvillkor och se till att alla har kollektivavtal.
- Se till att folk kan jobba drägliga tider.
- Gör det enklare för restauranganställda att skaffa barn.
- Ta hand om varandra bättre, jobba bort jargonger.
- Få in fler kvinnor i köket och i barer! I servisen är det ganska jämnt.
- Jobba tillbaka yrkesstoltheten i branschen, framför allt i servisen.
- Arbeta för jämlikhet, jämställdhet och integrering.





spätta och småtorsk. Vi håller oss till svenska arter så långt det går. Insjöfisk köper vi helst inom en radie av 30 mil från Stockholm, gärna lite udda arter som siklöja, taggmakrill som bifångst, eller havsmus, säger Niclas.

– Havsmus låter jätteäckligt, säger Fanny. Hur ser den ut?

– Grå, avsmalnande, jättefin med stora ögon. En god fisk, konstaterar Niclas.

Blandarterna dyker det onekligen upp några exemplar som är tveksamma ur hållbarhetssynpunkt, vilket tar oss vidare till torskdebatten som Niclas tycker är snedvriden i dag.

– Det fiskas ju torsk! När tv-nyheterna ska prata fisk i 40 sekunder passar man på att säga: Åt inte torsk! Det är det som når ut, istället för att säga att man inte ska äta trälad fisk. Plötsligt kan våra fiskare inte sälja sin fångst för att ingen vågar köpa. Vi får färre fiskare varje år och det sker ingen återväxt. Men ute till havs finns det fortfarande monstertrålare som pendlar Östersjön upp och ner och tar upp allt. Den fisken åker till Danmark som foderfisk, säger Niclas. Mellan raderna hör man att Svenska Brasserier jobbar hårt med sina olika fisk- och skaldjursinköp. Är det värt det?

– Vi har höjt kvaliteten på fisken och har

bättre kontroll på råvaran, säger Niclas. Vi får in den tidigare och kan ta hand om den själva.

– Man tjänar inga pengar på det, det går plus minus noll. Vi gör det egentligen bara för att vi vill, avslutar Fanny.

Några dagar senare pratar jag med Ulriksdals Vårdshus nya kökschef Jonathan Kasche. Han är van vid att krogen odlar sina egna grönsaker sedan sitt förra jobb på gotländska Lilla Bjers. Hur ser den nya, hållbara vårdshusmaten ut?

– Att tänka säsong är alltid det första steget mot hållbarhet. Ulriksdal går ifrån det klassiska köket och låter grönsakerna ta den största platsen på tallriken. 2017 blev ett testår för odlingen, det är nu vi använder den fullt ut och lägger upp planeringen efter odlingsåret.

Att Svenska Brasserier har en hållbarhetschef kanske inte märks så mycket i det dagliga arbetet, men Jonathan uppskattar att det finns någon att bolla hållbarhetstankar med, någon som stöttar och svarar på frågor på en annan nivå än den vardagliga.

JONATHAN KASCHE.
kökschef på Ulriksdals Vårdshus som sedan ett år tillbaka ingår i Svenska Brasserier. Jonathan brinner för ekologisk mat med hög kvalitet och kommer närmast från kökschefsjobbet på Lilla Bjers på Gotland. Innan dess jobbade han på Lilla Ego och Farang. 2016 tog Jonathan sig till fjärde plats i Årets Kock.

– Hållbarhet är så mycket mer än bara mat, det handlar om att ta hand om varandra och att göra oss lönsamma. Alla tre delarna måste gå ihop.

När Jonathan ser framåt ser han en levande restaurang med skiftande meny.

– Vi vill ha kul och skapa glädje, både bland gästerna och i köket. Att jobba så här kräver en del av oss, en förändrad syn, att bryta invanda rutiner och förnya bortglömd kunskap. Det gäller att förstå förutsättningsarna. Där finns också nyckeln till tillagningen av råvaran.

Att jobba så här kräver en del av oss, en förändrad syn, att bryta invanda rutiner och förnya bortglömd kunskap”

Abba
KUNGSHAMN

VADDUVILL HURDUVILL

Köp färdigt och spara tid eller gör vadduvill själv med den fina Skapa®-sillen. Scenen är din och en jublande och hänförd publik väntar vid borden! Välj en av tre vägar, eller alla tre.



1. Klart innan du har börjat

Ont om tid? Ont om personal? Platsbrist? Våra färdiga kryddningar och inläggningar är lika klassiska som goda. Lägg upp, ställ fram. Klart!



2. Lite kryddning bara

Passar perfekt till klara och krämiga inläggningar. Till en klar inläggning rekommenderas att kryddsättningen tillsätts direkt i burklagen som sillen ligger i. Då får du en god och fast sill som håller sig fin i många dagar.



3. Ett helt eget nummer

Vill du trola fram inläggningar med små sillfiléer utan att själv behöva stå och dra sillen och lägga i förlag? Då finns det två helt unika produkter för detta. En speciellt anpassad produkt för krämiga inläggningar och en unik produkt anpassad för att ny lag ska tillsättas samtidigt som fastheten i sillen bibehålls. Magil!

Massor med recept & tips på vår hemsida!

MSC-C-50756



Samtliga Abba sillar är MSC-märkta

Orkla
Foods Sverige

FoodSolutions • orklafoodsolutions.se



”
Trots att Jonas Bohllins inredning går som en koparfärgad tråd genom de flesta av koncernens krogar, och trots att köket får både fisk och grönsaker från samma fiskare och täppa, har de ändå väldigt olika karaktär. Kan så olika krogar ha ett och samma hållbarhetstänk?

– Som koncern har vi en styrka och en svaghet i att vi inte är centralstyrda, säger Fanny. Varje restaurangchef bestämmer över sin restaurang. Det betyder att man måste prata med väldigt många människor för att få igenom förändringar. Det är lite trögt – men också extra kul när man får med sig alla på tåget. Alla våra ställen har olika utmaningar och måste prioritera olika. Det är här hållbarhetsrapporten kommer in, som blir grunden i en intern strategi för hur vi ska jobba. Jag tror mycket på att prata med folk och att få dem att själva göra något, som att sortera soporna i köket. När de får komma med idén blir det på riktigt.

Om man bortser från de uppenbara fördelarna med att jobba hållbart, som att vi får finnas kvar längre på jorden och att vi mår bättre medan vi gör det, hur ska Svenska Brassierier använda sig av sitt hållbarhetsarbete?

En av de största utmaningarna som också driver mig är att visa att det går – och att det kan bli lönsamt”

– Vi informerar inte så mycket på våra restauranger. Både vår vd och vår marknadschef skulle vilja att vi pratade mer om vad vi gör. Men jag har en vision att vi ska vara jättebra utan att man vet det – eller att den som vill veta kan ta reda på det. För övrigt ska du kunna ha ett helt vanligt restaurangbesök hos oss och veta att någon annan har tänkt, så att du inte behöver bry dig.

Det vd:n och marknadschefen fokuserar på är möjligen ett av de tre p:n i den hållbarhetsmodell som Fanny har introducerat för ledningsgruppen: People/Planet/Profit. I varje beslut måste alla tre vägas in och om man exkluderar den mänskliga, miljömässi-

MARIA HULT,
trädgårdsmästare och grönsaksinköpare på Svenska Brassierier. Maria började sin tid i koncernen med att dra i gång Stockholms Matmarknad och bygga upp direktimporten av grönsaker från marknaden i italienska Verona. Numera är hon även ansvarig för Ulriksdals Vårdshus egen odling, en hektar som ska bli en och en halv.

ga eller ekonomiska delen måste man vara medveten om det.

– Vi gör en massa saker som jag inte tycker är toppen, men om vi inte överlever ekonomiskt spelar det ingen roll hur bra saker vi gör. Tidigare kopplade man inte ihop hållbarhetstänk med lönsamhet. Generellt tycker jag att Sverige och samhället har blivit bättre på att tänka så. Det är mer hållbart. Om två personer – jag som vill rädda världen, en annan som vill tjäna pengar – vill åt samma sak spelar det ingen roll vilket incitamentet är. Allra bäst blir det när flera perspektiv kan förenas i ett resultat, slår Fanny fast.

Vid det här laget har vi hunnit ut i odlingarna, mest för fotograferingens skull men också för att provsmaka den späda svartkålen och brytbönorna. Här är det lätt att drömma sig bort och sucka lyckligt över alltings skönhet, men hållbarhetschefen håller kvar oss på jorden genom att berätta exakt hur jobbigt det är att plocka bönor i tre timmar, som hon gjorde förra året. Det känns bra för framtiden. ☺

Fotnot: I Svenska Brassierier ingår än så länge Sturehof, Stockholms Matmarknad, Teatergrillen, Riche, Taverna Brillo, Luzette och Ulriksdals Vårdshus.

NYHET! Pease.

BRA MAT FRÅN ÄRTAN



Pease är en helt ny vegansk råvara. Rik på protein från ärter och lätt att smaksätta för grön, kreativ matlagning. Tack vare lågt utsläpp av CO₂ är Pease dessutom klimatsmart. Kort och gott, Pease är för alla som vill göra livet bättre med god och bra mat från ärtan. Upplev Pease på findusfoodservices.se.

