

TACO BAR & VÅRT HÅLLBARHETSARBETE

TACO BAR

INLEDNING

Att ge tillbaka till och ta hand om det samhället vi lever och verkar i är viktigt för oss på Taco Bar och vi tycker att en av våra grundläggande uppgifter som företag är att vara med och bidra på det sättet som vi kan. Vi vill att vår verksamhet och vår tillväxt ska ske på ett hållbarare sätt från nu och ett hållbart sätt från 2030.

Vi på Taco Bar, tillsammans med alla våra Franchisetagare och alla våra medarbetare, vill vara en del av lösningen för att begränsa klimatavtrycket och bidra till en långsiktigt hållbar utveckling i samhället.

Taco Bars hållbarhetsplan syftar till att både visa hur vi arbetar just nu och kommer att arbeta med hållbarhet. Vi har valt att arbeta utifrån FN:s Globala Agenda 2030 och ett urval av de 17 målen som finns där.

Med fokus på vår gemensamma framtid kan vi göra en positiv förändring för en mer hållbar värld tillsammans med våra gäster och alla inom Taco Bar familjen.

AFFÄRSIDÉ

Taco Bars affärsidé är att erbjuda snabbt serverad TexMex-mat under varumärket "Taco Bar" serverad i en unik, avslappnad och trevlig miljö. Maten tillagas efter att gästen gjort sin beställning och gästen har stor valfrihet att påverka vad och hur mycket det ska vara på tallriken.

I varumärket ryms atmosfär, bemötande och meny, i dessa avseenden ska gästen alltid känna igen sig hos Taco Bar. Konceptet ska kunna anpassas efter olika förutsättningar beroende på hur lokalen ser ut och var den ligger. En Taco Bar kan ligga i ett gatuläge med egen ingång och uteservering likväl som den kan finnas i ett köpcentrum som enskild restaurang eller som en del i en större Food Court.

VISION & ÖVERGRIPANDE AFFÄRSMÅL

Taco Bars vision är att gästen ska längta tillbaka till oss.

Ett av våra affärsmål är att stärka och vidmakthålla vår position som den marknadsledande aktören i kategorin TexMex på den svenska marknaden. Vår framgång bygger på en långsiktig relation med våra gäster, våra franchisetagare och våra leverantörer.

Taco Bar ska vara ett enkelt och prisvärt sätt att umgås och njuta av god TexMex-mat och goda drycker. Gästen ska känna sig lika bekväm med att komma till oss ensam, tillsammans med vänner, med sin familj eller kanske med sin date – dag såväl som kväll.

Det viktigaste och mest centrala i vårt arbete är att alltid sträva efter ett lyckat möte med våra gäster alla dagar, alla veckor på alla våra restauranger året om. Vår matlagning och vår servering sker med högt ställda krav och med en stor passion. Vi säkerställer vår höga kvalitet på maten och bemötandet genom våra noggrant utformade manualer, en kvalificerad rekrytering, noggranna uppföljningssystem samt en stor passion för det vi håller på med.

VÄRDERINGAR

Vi på Taco Bar uppskattar och värdesätter kulturell mångfald och vi har många olika nationaliteter och kulturer inom Taco Bar familjen. Vi som jobbar på Taco Bar är alla olika individer med olika smak, erfarenheter, åsikter och så vidare. Vi tycker att mångfald är en styrka samtidigt som vi behöver vissa grundläggande gemensamma värderingar. De gemensamma värderingarna håller företaget samman och det bidrar till att göra oss ännu bättre. Värderingarna ger oss etisk och moralisk vägledning och blir på så sätt en gemensam plattform för alla som arbetar på Taco Bar. Vi accepterar inte någon form av diskriminering eller trakasserier på grund av kön, hudfärg, åsiktsinriktning, funktionshinder, personlighet eller bakgrund.

2022 drivs Taco Bar restaurangerna av franchisetagare med 12 olika nationaliteter.

Våra grundläggande värderingar kan sammanfattas i orden

Respekt	för varandra och för våra gäster
Framtidstro	se möjligheter i stället för problem
Ärlighet	kunna lita på varandra
Engagemang	vi bryr oss om våra medmänniskor o det samhälle vi lever och verkar i

MANIFEST

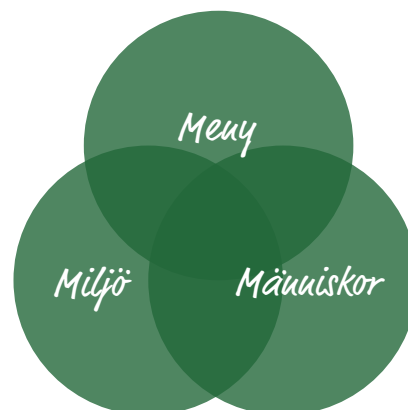
Sedan Taco Bar grundades år 1983 har vi varit hängivna att servera tacos i världsklass och samtidigt ta hand om vårt samhälle och vår planet. Allt hänger samman: vår miljö, vi människor och vår meny – vilka också utgör våra tre hörnstenar i vårt hållbarhetsarbete.

Med fokus på råvaror, CO2 utsläpp, förpackningsmaterial, transporter och att ge tillbaka i de lokala samhällen vi har verksamhet i, försöker vi ständigt att bidra och förbättras. Vi arbetar utifrån FN:s globala mål enligt Agenda 2030 för att kunna vara med och bidra med vad vi kan göra för arbetet mot en hållbarare värld, främja fred och rättvisa, minska ojämlikhet och orättvisor samt avskaffa extrem fattigdom.

HÅLLBARHET

HÅLLBARHET OCH TACO BAR

Hållbarhet skall bli integrerat i hela Taco Bars verksamhet med en ständig strävan mot att kontinuerligt arbeta med en hållbar utveckling. Vår hållbarhetsstrategi fokuserar på tre områden:



Meny, Miljö och Människor.

MENY – Att minska klimatavtrycket från vår meny är viktigt för oss och vi utvecklar vår meny med fokus på goda växtbaserade maträtter (vegetariska och veganska alternativ). Vi vill servera hållbarare mat som samtidigt har hög kvalitet och en god smak. Därför vill vi uppmuntra och underlätta för våra gäster till att välja goda maträtter med lägre klimatpåverkan genom att också redovisa klimatavtrycket för våra rätter. Vi använder certifierade klimatdata för att våra gäster ska kunna välja ett klimat-smartare alternativ.

MILJÖ – Taco Bar valde redan från 1983 att jobba med porslin, riktiga bestick och glas i stället för engångsmaterial och att alla maträtter görs på gästens beställning, både så klart för kvalitén, men också för att minimera matsvinnet och därmed minskad påverkan på klimatet.

Vi på Taco Bar fortsätter att ta vårt ansvar och gör det vi kan för att minimera vår påverkan på miljön. Vårt arbete handlar om allt från att minska plastanvändningen till att minska våra transporter till och från våra restauranger. Med ett kontinuerligt arbete tillsammans med våra leverantörer och samarbetspartners minskar vi klimatavtrycket och resursförbrukningen för att bidra till en bättre miljö.

MÄNNISKOR - Taco Bar fortsätter att jobba mot att vara ett inkluderande företag som tar hand om människor som delar vår värdegrund. Det gäller både internt hos oss och ute i vårt samhälle. Genom att driva riktigt bra restauranger så att vi kan anställa fler medarbetare och öppna fler restauranger och då erbjuda fler att starta eget företag så att man kan försörja sig och sin familj. Vi har sedan snart 40 år en välbeprövad Franchisemodell. På Taco Bar finns mycket goda möjlighet till utveckling och utbildning för våra medarbetare och det samtidigt som vi engagerar oss i samhället och stöttar människor i de områden som vi verkar i.

FN AGENDA 2030 OCH DE GLOBALA MÅLEN FÖR HÅLLBAR UTVECKLING

Agenda 2030 är en global handlingsplan med globala mål för omställning till ett hållbart samhälle för människorna, planeten och välbefindandet. Agenda 2030:s mål och delmål är integrerade och odelbara och omfattar samtliga tre dimensioner av hållbar utveckling:

*den ekonomiska,
den sociala och
den miljömässiga dimensionen*

DET KAN SAMMANFATTAS SÅ HÄR:

- Att avskaffa extrem fattigdom.
- Att minska ojämlikheter och orättvisor i världen.
- Att främja fred och rättvisa.
- Att lösa klimatkrisen

Målen är 17 till antalet och de i sin tur består av 169 delmål.



TACO BARS ARBETE MED FN:S GLOBALA MÅL AGENDA 2030

Alla 17 mål i Agenda 2030 är viktiga för att uppnå de övergripande målen för vår världss fortsatta utveckling och existens. För att bidra och uppnå de globala målen har vi på Taco Bar valt att fokusera på Mål 8, 10, 12 och 13.



MÅL 8 – ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT

Utdrag från FN:s text: Anständiga arbetsvillkor främjar en hållbar ekonomisk tillväxt och är en positiv kraft för hela planeten. Vi måste skydda arbetstagarnas rättigheter och en gång för alla stoppa modernt slaveri, människohandel och barnarbete. Genom att skapa goda förutsättningar för innovation och entreprenörskap samt säkerställa anständiga arbetsvillkor för alla gynnas en hållbar ekonomisk tillväxt som inkluderar hela samhället .

TACO BARS ARBETE MED MÅL 8

Vi vill bidra till att minska den andel ungdomar som varken arbetar eller studerar genom att driva riktigt bra restauranger så att vi kan anställa flera medarbetare och även att öppna fler restauranger.

Vi vill skydda arbetstagarnas rättigheter och främja en trygg och säker arbetsmiljö för alla arbetstagare genom ett tydligt fokus på det Systematiska Arbetsmiljöarbetet.

Våra medarbetare genomgår en grundläggande restaurangutbildning och vidareutbildning i ledarskap. Efter genomgången utbildning finns goda förutsättningar för att driva sin egen Taco Bar och egna företag.



MÅL 10 – MINSKAD OJÄMLIKHET

Utdrag från FN:s text: Ett jämlikt samhälle bygger på principen om allas lika rättigheter och möjligheter oberoende av till exempel kön, etnicitet, religion, funktionsvariation, ålder och annan ställning. Även om många länder har haft en positiv ekonomisk utveckling med minskad fattigdom under de senaste decennierna, så har klyftorna ökat både inom och mellan länder. Jämlikhet minskar risken för konflikter och främjar alla människors möjlighet att delta i och påverka samhällsutvecklingen .

TACO BARS ARBETE MED MÅL 10

Vi accepterar inte någon form av diskriminering eller trakasserier på grund av kön, ålder, hudfärg, åsiktsinriktning, funktionshinder, personlighet eller bakgrund. Vi vill att Taco Bar ska spegla det samhälle vi lever i.

Vårt företags grundläggande värderingar kan sammanfattas i orden respekt, framtidstro, ärlighet och engagemang.

Vi vill möjliggöra och verka för att människor, oavsett kön, ras, etnicitet, ursprung, religion eller ekonomisk eller annan ställning att bli inkluderade i det sociala, ekonomiska samhället antingen genom en anställning hos oss eller genom att starta sitt eget företag och bli franchisetagare och på så vis försörja sig själv och sin familj. Taco Bars olika restauranger drivs idag av personer från tolv olika länder spridda över stora delar av världen.

Vi är nu inne på vårt tionde år tillsammans med barnrättsorganisationen Maskrosbarn. Något som vi är väldigt stolta och likväl tacksamma över att få vara en del av.

Maskrosbarn har sedan 2005 arbetat med att förbättra levnadsvillkoren för barn med föräldrar som har ett missbruk, en psykisk sjukdom eller som utsätter dem för våld.

Vi arbetar på flera olika sätt tillsammans och har under åren kommit varandra väldigt nära. Utöver monetärt stöd stöttar vi via våra restauranger genom att erbjuda en trygg mötesplats för ungdomarna, som tillsammans med coacher träffas hos oss regelbundet. Att samlas kring måltider och att vara en del av att skapa en positiv gemenskap känns mycket bra.

Vi har genom åren också arbetat med organisationer så som Nattvandrarerna, Nolltolerans mot mobbning, Våga börja prata & Barncancerfonden.



MÅL 12 – HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION

FN:s text: Hållbar konsumtion innebär inte bara miljöfördelar utan även sociala och ekonomiska fördelar såsom ökad konkurrenskraft, tillväxt på såväl den lokala som den globala marknaden, ökad sysselsättning, förbättrad hälsa och minskad fattigdom. Omställning till en hållbar konsumtion och produktion av varor är

en nödvändighet för att minska vår negativa påverkan på klimat, miljö och människors hälsa.



MÅL 13 – BEKÄMPA KLIMATFÖRÄNDRINGAR

FN:s text: Klimatförändringarna är en av vår tids största utmaningar. En stor andel av de ökade utsläppen av växthusgaser i atmosfären kommer från sättet vi utvinner, omvandlar och använder fossil energi. Som följd av de ökade utsläppen riskerar vi gå mot en genomsnittlig global uppvärmning som överstiger två grader Celsius,

vilket skulle få allvarliga konsekvenser för ekosystem, havsförsurning, mänsklig säkerhet, matproduktion, vattentillgång, hälsa och med ökad risk för väderrelaterade naturkatastrofer. Klimatpåverkan måste begränsas för att skapa förutsättningarna för fattigdomsbekämpning och en långsiktigt hållbar utveckling.

TACO BARS ARBETE MED MÅL 12 OCH 13

Dagens livsmedelsindustri står för över en fjärdedel av alla globala utsläpp och en genomsnittlig lunch eller middag i Skandinavien har idag ett klimatavtryck på ca 1,7 kg CO₂e per maträtt. Det vi arbetar med under 2022 och del av 2023 är att synliggöra respektive maträtts CO₂e påverkan och på så vis hjälpa och erbjuda våra gäster en möjlighet att välja ett klimatsmart alternativ genom en märkning på våra menyer.

Du som är gäst hos oss ska enkelt kunna navigera dig för att göra ett grönare val. Under 2022 har detta arbete startat då vi internt har medvetandegjort vårt totala utsläpp från vår meny och kommer under 2023 arbeta fram fler hållbara och växtbaserade alternativ utan att göra avkall från den berömda och så omtyckta Taco Bar smaken.

2022 så ligger det genomsnittliga utsläppet från en maträtt på Taco Bar på ca 1,7 CO₂e, dvs som Sverige snittet. Det är vår absoluta ambition att denna siffra skall sänkas genom att erbjuda och sälja fler klimatsmarta maträtter från vår meny och vi jobbar tillsammans med våra samarbetspartners och leverantörer för att fastställa vägen framåt och då också bestämma en realistisk och nåbar siffra.

Målsättningen för oss är att öka antalet sålda klimatsmarta maträtter med 50% fram till utgången av 2024.

Tillsammans med vår samarbetspartner Klimato så mäter vi vårt CO2e avtryck från vår meny varje månad och kommer att tydliggöra de gröna/ hållbara valen som gästen kan göra vid sin beställning och därigenom både utbildar vi och sprider kunskap om de hållbara menyvalen.

För oss som restaurangkedja är det viktigt att den mat vi serverar tillagas på samma sätt på samtliga Taco Bar. Mängden av ingredienser och maträtternas utseende ska vara lika på alla restauranger, det möjliggör bland annat en effektivare leveranskedja med en lägre påverkan på miljön. Färre antal leverantörer och färre antal råvaror gör att vi kan vara effektivare i våra transporter ut till restaurangerna. Vi har gått från i snitt 3,5 leveranser från vår huvudleverantör i veckan till 2,5 ggr i veckan de senaste 3 åren.

En annan fördel är att vi kan ha större förpackningar för våra råvaror (mindre emballage) och en effektivare produktion av våra produkter hos våra leverantörer. Då vår meny är sammansatt på en sinnrikt vis så kan vi jobba med ett mer begränsat antal råvaror till fler rätter och på så vis öka volymen på den enskilda råvaran och motverka matsvinn.

Vi jobbar också mot mål 12 och 13 genom att utbilda våra Franchisetagare, vår personal och våra gäster genom att sprida kunskap om de Globala målen och de hållbara alternativen som finns på vår menytafva.

Vi utvecklar kontinuerligt vår veganska och vegetariska meny eller som vi hellre säger vår gröna och hållbara meny.

Vi har under 2021 också fasat ut plastartiklar till förmån för återvinningsbart material. Under 2023 så återstår det att ersätta mugg för take away dryck och muggen för vår egengjorda Hand Crafted Soda.

När vi re-modlar, dvs renoverar våra restauranger efter 4–5 år så eftersträvar vi att återanvända mycket av materialet genom att klä om, laga, slipa, betsa och måla om det som går.

"Vi på Taco Bar vill ta ansvar för miljön och minska vår klimatpåverkan. Med Klimatos verktyg kan vi inte bara kartlägga nuvarande utsläpp från mat, utan även aktivt jobba för att minska dessa"

Lars Callebro, VD Taco Bar

RESEPOLICY

Taco Bar har restauranger från norr till söder och även leverantörer utanför Sverige både i Europa och utanför Europa. Det ställer krav på medarbetarna att planera och optimera sina resor så att de blir så effektiva som möjligt. Vi gör detta genom att samplanera besök i samma stad och region och vi väljer tåget framför flyget där det går. När tåg inte är praktiskt möjligt så klimatkompenserar vi varje flygresor.

Vi prioriterar kollektiva färdmedel framför taxi. Vi klimatkompenserar också för våra bilresor.