

TACO BAR & VÅRT HÅLLBARHETSARBETE

2023 års rapport

TACO BAR 

INNEHÅLL

	SIDNUMMER
OM TACO BAR	
INLEDNING	1
AFFÄRSIDÉ	1
VISION & ÖVERGRIPANDE AFFÄRSMÅL	2
VÄRDERINGAR	2
VÅRT HÅLLBARHETSMANIFEST	2
HÅLLBARHET	
HÅLLBARHET & TACO BAR	4
MENY, MILJÖ & MÄNNISKOR	4
FN AGENDA 2030	5
MÅL 8	6
TACO BARS ARBETE MED MÅL 8	6
MÅL 10	7
TACO BARS ARBETE MED MÅL 10	7
MÅL 12 & 13	9
TACO BARS ARBETE MED MÅL 12 & 13	9
RESEPOLICY	13

OM 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.

På det sättet inledde vi vår första Hållbarhetsrapport som publicerades 2023. Har då Taco Bar blivit hållbarare under 2023, har vi lärt oss något om hållbarhet?

Javisst är svaret på båda frågorna.

Vårt CO2 avtryck har reducerats med ca 127 011kg¹ samtidigt har vi löpande under 2023 studerat och utbildat oss på Agenda 2030. Kunskap som behövs i vårt förändringsarbete. Vi kan slå fast att Taco Bar har kommit en bit på vägen mot ett hållbarare och så småningom hållbart företag, 2023 var ett bra år för det målet. Men mycket återstår att göra och det ser vi fram emot. Internt pratar vi numera på våra möten och sammankomster om **Ingen planet, inga tacos.**

Vi på Taco Bar, alla Franchisetagare, alla medarbetare och Teamet på kontoret, har bestämt oss för att vara en del av lösningen - vi vill begränsa vårt klimatavtryck och bidra till en långsiktigt hållbar utveckling i samhället.

Taco Bars hållbarhetsplan syftar till att både visa hur vi arbetar med hållbarhet just nu och kommer att arbeta med hållbarhet framöver. 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.

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, välfungerande 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. Vi som jobbar på Taco Bar är alla olika individer med olika smak, erfarenheter och åsikter. För oss är mångfald en styrka samtidigt som vi behöver vissa grundläggande gemensamma värderingar.

Våra 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, läggning, åsiktsinriktning, funktionshinder, personlighet, eller bakgrund.

2023 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 & det samhälle vi lever och verkar i

VÅRT HÅLLBARHETSMANIFEST

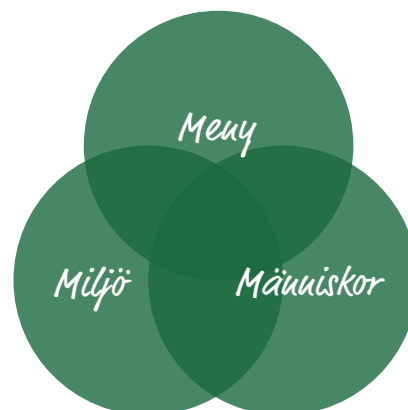
Sedan Taco Bar grundades år 1983 har vi varit hängivna att servera tacos i världsklass och samtidigt ta hand om vårt samhälle och vår planet. Allt hänger samman: vår miljö, vi människor och vår meny – vilka också utgör våra tre hörnstenar i vårt hållbarhetsarbete.

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 ska 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. Vi vill servera mer hållbara 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 klimatsmartare 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 minska 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 erkänd och välbeprövad Franchisemodell.

På Taco Bar finns mycket goda möjligheter 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 världs fortsatta utveckling och existens. För att bidra och uppnå de globala målen har vi på Taco Bar valt att fokusera på **Mål 8**, **Mål 10**, **Mål 12** och **Mål 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. Det är ofta bland våra anställda som vi hittar framtidens franchisetagare.

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 avklarad utbildning finns goda förutsättningar för att driva sin egen Taco Bar och företag.

Under 2023 har vi genomfört elva olika utbildningstillfällen inom ramen för Taco Bar Academy. Dessa kurser vänder sig till ledare och blivande ledare inom vår kedja och utbildar både inom ledarskap och grundläggande affärsstyrning.



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, läggning, hudfärg, åsiktsinriktning, funktionshinder, personlighet eller bakgrund. Vi vet att Taco Bar mår bäst när vi speglar samhället vi lever i.

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

Vi vill möjliggöra och verka för att människor ska inkluderas i det sociala och ekonomiska samhälle vi verkar i genom antingen 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.

MASKROSBARN

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 ser vi som mycket viktigt och under 2023 bidrog vi med mat till dessa träffar till ett värde av ~32.000 kronor. Vi har även hjälpt till med större träffar hos Maskrosbarn centralt.

Vi har genom åren också arbetat med organisationer så som Nattvandrarerna, Nolltolerans mot mobbning, Våga börja prata och Barncancerfonden. Under 2023 stöttade Taco Bar organisationen Nattvandrarerna, men vi letar efter en ny samarbetspartner som breddar vårt arbete inom området.

FAVAFOND - MICROFINANS

Redan under 2022 började vi att samarbeta med den svenska Mikrofinansfonden Favafond som startades 2021 av Charlotte Lundberg. Favafonds idé är att finansiera olika människors, med invandrarbakgrund, affärsidéer genom så kallade mikrolån på mellan 50.000 – 200.000 kronor.

Taco Bars VD har under 2023 pro bono fungerat som rådgivare till Favafond och Svenska Taco Bar har dessutom gått in också investerat i fonden. Dessa pengar lånas därefter ut till företagare som vill starta sitt eget företag och därigenom i en förlängning kunna försörja sig själv och sin familj.

Favafonds centrala idé är investeringen - en investering i nya företag och nya arbetstillfällen. Det investerade beloppet ska genererare en direktavkastning om ca +2% per år och sedan betalas tillbaka till investeraren efter 5 år, samtidigt som beloppet har bidragit till att skapa nya arbetstillfällen under åren.

POSITIVA SAMHÄLSEFFEKTER FRÅN FAVAFONDS VERKSAMHET

Favafond har varit direkt avgörande att ta människor ut ur arbetslöshet och till att bli företagare. När en person går från arbetslöshet gör samhället en besparing på cirka 400.000 kronor per år² i minskat arbetslöshetsunderstöd. Utanför dessa beräkningar hittas ännu fler positiva effekter som till exempel förbättrad hälsa, stärkta familj- och släktband, framtidstro och ökad integration i samhället. Positiva effekter som i allra högsta grad är viktiga för att skapa ett samhälle som är till för alla, och ett samhälle som Taco Bar tror på.

Under 2023 gavs lån till två nystartade företag varav en företagare var arbetslös vid uppstarten av sitt bolag. Därmed har Favafond och Taco Bar under 2023 bidragit till samhällsbesparingar på upp till 400 000 kronor per kommande år.

Taco Bar fortsätter med detta arbete under 2024 och följer fondens utveckling noggrant för att följa dess framsteg. Taco Bar ser över möjligheten till ytterligare investeringar i fonden under 2024 eller över kommande år.

ÖVRIGT

Under 2023 har det runt om i Sverige skett olika ESG-aktiviteter på våra restauranger. För att nämna några exempel på det är att i Helsingborg bjöd vi på mat på julafton, i Uppsala har vi bjudit barn och föräldrar vid Ronald McDonald Hus på mat vid flertalet tillfällen. Vi har också aktivt stöttat flera olika idrottsklubbar runt om i Sverige och i Karlstad har vi arbetet med polisen mot knark på krogen.

² Enligt en beräkning av det samhällsekonomiska värdet av att en individ lämnar arbetslöshet för sysselsättning ex i form av anställning, genomförd av Upphandlingsmyndigheten.



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 & 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 arbetat 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. Vi har mätt och märkt upp våra rätter och sedan juni 2023 visar vår menytafla respektive maträtts CO₂e-utsläpp.

Under 2023 ligger det genomsnittliga utsläppet från en maträtt på Taco Bar på ca 1,6 kg CO₂e³, med andra ord ligger vi under Sverigesnittet och en minskning med nästan -6% jämfört med året innan. Det är vår absoluta ambition att denna siffra skall sänkas ytterligare genom att erbjuda fler klimatsmarta maträtter från vår meny, underlätta för våra gäster att göra hållbara val och fortsätta att arbeta tillsammans med våra samarbetspartners och leverantörer för att utveckla vår meny på ett hållbart sätt.

Målsättningen för oss är att öka antalet sålda klimatsmarta maträtter med +20% över tid och samtidigt minska vår genomsnittliga måltids påverkan med ytterligare -10%.

Tillsammans med vår samarbetspartner Klimato fortsätter vi att mäta vårt CO₂e-avtryck från vår meny varje månad och följer nogsamt upp det vid våra månatliga ledningsmöten och halvårsvisa kedjegangskonferenser.

För oss som restaurangkedja är det viktigt att den mat vi serverar tillagas på samma sätt på samtliga restauranger. Mängden av ingredienser och

³ Under kvartal ett 2024 så har vår samarbetspartner Klimato uppdaterat sin mätmetod tillsammans med World Resources Institute (WRI). Vårt arbete under 2024 kommer bland annat handla om att uppdatera våra CO₂-nyckeltal och vi återkommer till det under året och i vår rapport 2024 (publiceras våren 2025)

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 gånger i veckan de senaste tre åren och det är en siffra vi har behållt även under 2023. Vår viktigaste samarbetspartner inom logistik, Martin & Servera, redovisar för 2023 att av alla deras transporter så har 59,5% skett med diesel, 32,4% med biogas och 8,1% har skett med el som drivmedel.

En annan fördel med vår menysammansättning 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 komponerad så att vi kan 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 & 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. Det har gjorts fler utbildningar och workshops under året för att sprida kunskap kring Agenda 2030 och våra utvalda mål.

Vi har fortsatt arbetet med att utveckla vår hållbara meny under 2023 och har testat och utvärderat en växtbaserad Soft Taco med det svenska veteproteinet Seitan på fem av våra restauranger. Testet gav inte de effekter vi hade satt upp som mål och avbröts. Vi fortsätter arbetet under 2024 för att se om vi kan hitta andra attraktiva växtbaserade proteiner/produkter.

Den förändring som har haft störst påverkan på vårt totala CO₂e-utsläpp under 2023 är att vi i juni införde växtbaserad ost och växtbaserad gräddfil på samtliga maträtter som vi tidigare benämnde vegetariska. Det betyder bland annat alla våra maträtter som är vegetariska enligt vår menytafva numera är helt växtbaserade. Vi ser ett fortsatt fokus på *hållbara maträtter* framför *veganska* för att konvertera fler till att om inte alltid, så i alla fall ibland prova en av våra hållbara maträtter.

För att tala klartext i vad det här bytet betyder för en Nacho de Luxe. När den före juni 2023 serverades med Chili Veggie, *ko-ost* och *ko-gräddfil* lämnade den ett klimatavtryck på 0,9 kg CO₂e. Efter juni 2023 när vi serverar en Nacho de Luxe med Chili Veggie med växtbaserad ost och växtbaserad gräddfil lämnar den ett avtryck på endast 0,5 Kg CO₂e, en klimatsmart maträtt helt enkelt. Det är dessa viktiga gram av utsläppsminskning som kommer vara avgörande för helheten. Vi tycker detta är helt enastående och ett mycket viktigt steg i vårt hållbarhetsarbete. Med denna förändring minskade vi vårt CO₂e-avtryck med 24 731 kg⁴ och vi kan därmed börja att ser över vilka klimatkompensations alternativ som passar oss bäst så att vi så småningom kan bli klimatneutrala.

Under 2023 tog vi också bort engångsmuggen för läsk på take away och serverar nu endast läsk på burk. Vår HandCrafted Soda serveras från 2023 i glas vid konsumtion i restaurangen, vid take away serveras den fortsatt i en plastmugg. Vi letar efter en plastfri lösning även på detta.

I slutet av året tog vi också bort våra dippskålar av papp (som innehöll en tunn plastfilm). I restaurangerna serverar vi dippsåser i återanvändningsbara dippskålar av stål. När våra lager ute på restaurangerna är slut under året (2024) kommer dippbägarna av papp även att ersättas av bägare gjorda av bagasse som är ett restmaterial av sockerrör.

Under 2023 har vi renoverat fyra stycken av våra restauranger och vi har vid renoveringarna följt vårt fastställda re-model motto "att vårda det som kan vårdas och klä om det som kan kläs om" framför att köpa nytt.

"Jag är motiverad att vi på Taco Bar fortsätter jaga varje gram av våra utsläpp. För som sagt, ingen planet - inga tacos."

Lars Callebro, VD Taco Bar

RESEPOLICY

Taco Bar har restauranger från norr till söder i Sverige och leverantörer utanför Sverige, både i och utanför Europa. Detta ställer krav på medarbetare att planera och optimera sina resor så att de blir så effektiva som möjligt.

Vi samplanerar besök i städer och regioner och 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, vilket vi gjort genom att vi köpt klimatkompensation "Bhadla Solar – Grön, ren och förnybar energi".

Under 2023 så har ca 30 % av våra bilresor genomförts med elbil.

TACO BAR 