

CafeBar®

Innovation & Hållbarhet

RAPPORT 2025

Innehåll

Café Bar

- 2 Café Bar på en sida
- 5 VD:n har ordet
- 6 Tre framgångar under 2025
- 8 Om Café Bar
- 11 Vår affärsmodell, värdekedja och intressenter
- 12 Nu rapporterar vi enligt VSME
- 12 Våra väsentliga hållbarhetsfrågor
- 18 Våra fokusområden

Innovation

- 20 Innovation för oss
- 21 Innovationer 2025
 - Iconick – Horisont 2* : När nästa dryckesvana flyttar in på jobbet
 - Campo - Horisont 1* : När innovationen stärker det som händer varje dag

VSME

- 25 **Miljö**
 - 25 Energi och växthusgasutsläpp
 - Klimatberäkning
 - Biologisk mångfald och påverkan på naturmiljö
- 28 Vattenanvändning, förbrukning och utsläpp
- 29 Resursanvändning, cirkulär ekonomi & avfalls hantering
- 31 **Sociala frågor**
 - 33 Egna anställda
 - 33 Mänskliga rättigheter, policies och processer
 - 33 Anställdas hälsa och säkerhet
 - 33 Ersättning, kollektivavtal och utbildning
- 35 **Styrning**
 - 35 Korruption och mutor
- 35 **VSME Index**

Café Bar Sverige AB
Norra Strandgatan 6
553 20 Jönköping

077 - 520 50 50 kundservice@cafebar.se
www.cafebar.se

Vi reserverar oss för eventuella fel i texter/bilder.

Fotografer:

Adam Nouno, Björn Segerberg, Johnny Lindgren



Omslaget: Fazenda Ambiental Fortaleza - Mococa, Brasilien



Alltid i gott sällskap

Vi finns där ni finns!

Vi finns på 28 orter i Sverige samt i Finland och Norge. Boka ett personligt besök - hos er eller i något av våra showroom, som finns runt om i landet.

Servicecenter
och huvudlager, Åby

Huvudkontor, Jönköping

Företagsnamn och organisationsnummer

Café Bar Sverige AB, 5563072171

Juridisk form: Aktiebolag

Huvudsakligt verksamhetsland: Sverige

NACE-kod(er):

- G46.3.7 - Wholesale of coffee, tea, cocoa and spices (Partihandel med kaffe, te, kakao och kryddor)
- N77.3.9 - Renting and leasing of other machinery, equipment and tangible goods n.e.c. m (Uthyrning och leasing av övriga maskiner och utrustning)
- C33.1.2 - Repair of machinery (Service & reparation)

Vårt kundlöfte:

"En perfekt kopp
varje gång"

15 181
Kaffemaskiner

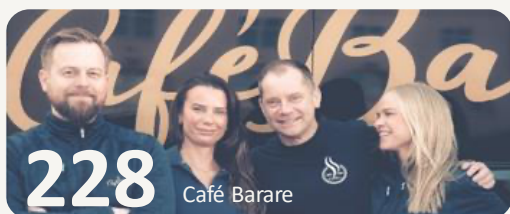
4 687
Vattenmaskiner

153

Kaffecoacher
Tekniker
Regionstekniker
Digital teknisk support
Kundservice

2025

640
miljoner kronor
omsättning



228

Café Barare

Alltid kaffe

- utan att Du behöver tänka på det!

- ✓ Personlig Kaffecoach
- ✓ Miljörunda
- ✓ Tekniker
- ✓ Kundservice

CSR

WATER
MATTERS

WAKE
me UP ERIKSHJÄLPEN

Café Bar ett svenskt
rikstäckande företag med
personlig lokal närvaro.

ahlsell

Electrolux

Fortnox

CARGLASS

Folksam

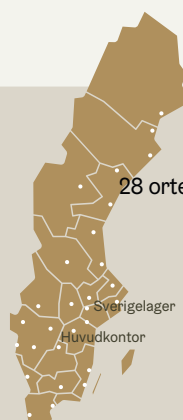
verisure

Consillium

Shell

AXEL ARIGATO

Ingår i Huset Invest, Jönköping.
Café Bar finns i Finland och Norge.



28 orter

Sverigelager

Huvudkontor

Vi finns där Ni
finns!



BUTIKS
KAFFE

dvini



Fastighets
kaffe



Vi älskar kaffe
Vi älskar sport

OBRIGADO!



Coffee Analytics

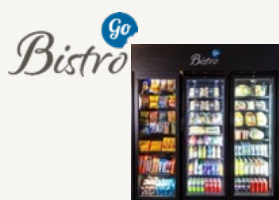
Hållbarhet & Innovation

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.

CaféBar®

Vi tar ansvar för upplevelsen

Mat & Snacks på jobbet



Kaffe & Dryckeslösningar



Funktionella drycker





Det mest hållbara och innovativa kaffeföretaget i Sverige



Thomas Doyon, VD Café Bar

Det gångna året har tydligt visat att hållbarhet och innovation inte är sidospår i vår verksamhet – de är en del av hur vi utvecklar Café Bar framåt. I en tid av förändrade råvaruflöden, högre krav på transparens och nya förväntningar från kunder och omvärld fortsätter vi att ta steg för att stärka vårt erbjudande och vårt ansvar i hela värdekedjan.

Under året har vi fortsatt att investera i långsiktiga partnerskap, utveckla mer resurseffektiva lösningar och driva innovation inom både kaffe och nästa generations drycker. Vår ambition är tydlig: att erbjuda arbetsplatser genomtänkta dryckeslösningar med hög kvalitet, stark relevans och lägre klimatpåverkan – samtidigt som vi skapar värde för kunder, medarbetare och samhället omkring oss.

2025 har vi tagit viktiga steg inom flera områden som visar riktningen framåt. Det handlar bland annat om vårt långsiktiga arbete med leverantörskedjan, om uppkopplade lösningar genom Coffee Control, om regenerativt jordbruk

inom Obrigado, om Dvini som cirkulär kaffemaskin och om Iconick – vår satsning inom funktionella drycker.

Samtidigt fortsätter vi att investera i det som bygger starka team och starka lokalsamhällen.

Genom vårt engagemang i idrotts- och föreningslivet vill vi bidra med energi, gemenskap och långsiktighet. I dag samarbetar vi med över 80 föreningar och klubbar, och bidrar med mer än 5 miljoner kronor till svenskt förenings- och idrottsliv.

Tillsammans speglar dessa initiativ hur vi vill utveckla Café Bar: med ansvar, innovationskraft och ett tydligt fokus på framtidens behov. I den här rapporten berättar vi mer om hur vi arbetar med hållbarhet och innovation i praktiken.

Obrigado!

Thomas Doyon
VD Café Bar

Tre framgångar under 2025

Coffee control – felavhjälpning på distans

Med Coffee Control kopplar vi upp era kaffemaskiner och får insyn i drift och förbrukning i realtid. Det gör att vi kan upptäcka avvikelser tidigt, ofta lösa ärenden på distans och planera service innan det blir stopp – för en stabilare lösning och jämnare kvalitet i koppen.

Utvecklat vårt systematiska arbete med leverantörskedjan

Vi har vidareutvecklat vårt arbete i leverantörskedjan för att ta större ansvar där vår påverkan och våra hållbarhetsrisker är som störst. Under 2025 har vi stärkt strukturen, skärpt uppföljningen och fördjupat dialogen med våra leverantörer för att öka transparens, spårbarhet och långsiktigt ansvarsfulla samarbeten.

Dvini – den cirkulära lösningen

Med Dvini ger vi kaffemaskiner ett andra liv. Vi renoverar och uppgraderar utvalda maskiner genom rekonditionering och komponentbyte – vilket ger en driftsäker lösning och minskar behovet av nyproduktion. Dvini kan dessutom få kundunik design och kopplas ihop med våra uppkopplade tjänster för snabb support och stabil drift.



Ulrika Malmqvist, kundservicechef Café Bar

Coffee Control – ett digitalt stöd som stärker både kundservice och hållbarhet

I arbetet med att utveckla en mer hållbar och effektiv serviceverksamhet spelar digitala stödverktyg en allt viktigare roll. Ett sådant verktyg är Coffee Control, som idag används som stöd i kundservicearbetet för att skapa bättre beslutsunderlag, snabbare ärendehantering och ökad trygghet – både för medarbetare och kunder.

Coffee Control samlar in information om kaffemaskinernas status och eventuella fel och gör denna information tillgänglig redan när ett ärende kommer in till kundservice, oavsett om kontakten sker via telefon, mejl eller digitala kanaler. Informationen används som ett tidigt stöd för att förstå problemets art och avgöra hur det bäst ska hanteras.

– Coffee Control är ett sätt att få in bra information om maskinerna, som vi sedan kan använda på olika sätt – till exempel för att vara mer proaktiva, planera bättre eller snabbare lösa ett ärende, säger Ulrika Malmqvist, kundservicechef.

Rätt åtgärd från början

En viktig funktion i Coffee Control är att systemet inte bara identifierar att ett fel har uppstått, utan också graderar ärendet och ger vägledning kring nästa steg. Det framgår om problemet kan lösas av kundservice tillsammans med kunden eller om det krävs att en tekniker skickas ut.

– Systemet talar om vad som är fel, kommer med lösningsförslag och visar om det är ett ärende för kundservice eller om det faktiskt krävs en tekniker. Det gör stor skillnad i vardagen, förklarar Ulrika.

Detta arbetssätt bidrar till att många ärenden kan lösas snabbare och mer träffsäkert. I de fall där teknisk insats krävs kan kunden informeras direkt, vilket skapar tydlighet och förutsägbarhet i kontakten.

Trygghet för medarbetare – bättre upplevelse för kund

Coffee Control fungerar också som ett viktigt stöd för kundservicemedarbetarna. Genom tydlig information och konkreta rekommendationer blir det enklare att guida kunden, även i mer tekniska frågor.

– Coffee Control är så pass pedagogiskt uppbyggt att det hjälper även medarbetare som inte är tekniska specialister. Allt som går att lösa utan verktyg eller ingrepp kan kundservice ta hand om, och är det mer avancerat vet vi direkt att det är ett teknikerärende, säger Ulrika.

Den ökade tydligheten skapar trygghet i dialogen med kunden och stärker kvaliteten i kundmötet. Medarbetarna får bättre förutsättningar att fatta rätt beslut och ge korrekt information redan från start.

Ett bidrag till hållbar serviceutveckling

Ur ett hållbarhetsperspektiv bidrar Coffee Control till ett mer resurseffektivt arbetssätt. Genom bättre beslutsunderlag minskar risken för onödiga åtgärder, samtidigt som rätt kompetens sätts in vid rätt tillfälle.

– Genom att ha mer information tidigt kan vi arbeta mer strukturerat och proaktivt. Det skapar trygghet, både internt och för kunden, sammanfattar Ulrika.

Arbetet med Coffee Control ses därför som en av framgångsfaktorerna i hållbarhetsarbetet för 2025 – ett exempel på hur digitalisering, kundnytta och hållbar serviceutveckling kan gå hand i hand.

Om Café Bar

Café Bar skräddarsyr och levererar kompletta lösningar, kaffe, mat och nästa generations drycker, för arbetsplatser runt om i Sverige vilket inkluderar teknisk utrustning, ingredienser och service. Vi har lösningar som passar såväl det lilla företaget, som butiker och industrier. Allt för att garantera en komplett bekymmersfri lösning.

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 228 anställda på 28 orter runt om i Sverige (våra s.k. distrikt).

Huvudkontoret är beläget i Jönköping och vårt servicecenter och Sverigelager 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.

Vi ska vara det med mest innovativa och hållbara kaffeföretaget i Sverige.

Våra ägare - och deras syn på hållbarhet

Sedan 2016 ingår Café Bar i det familjeägda investmentbolaget Huset Invest AB. Det ger oss en långsiktig och aktiv ägare med ett brett nätverk av bolag och kompetenser från flera branscher – något som stärker vår förmåga att utvecklas över tid.

För våra ägare är hållbarhet en självklar grund för innovation, långsiktig utveckling och nya affärsmöjligheter. Hållbarhetsarbetet ska vara integrerat i verksamheten och bygga på ett gemensamt ansvar mellan ägare, ledning och medarbetare. Därför drivs arbetet främst i respektive bolag, där hållbarhet blir en del av den dagliga verksamhetsutvecklingen och konkretiseras i årliga hållbarhetsplaner med mål, aktiviteter och uppföljning.

Huset Invest stöttar bolagen med kompetens och en övergripande inriktning kopplad till FN:s globala mål, vilket skapar en gemensam riktning utan att hämma den entreprenörsanda som präglar bolagen. Genom ett aktivt styrelsearbete och ett levande hållbarhetsforum säkerställs att frågorna prioriteras högt, att framsteg följs upp och att lärdomar delas mellan bolagen.

Huset Invest AB:s hållbarhetsvision är att varje bolag ska bedriva sitt hållbarhetsarbete på ett sätt som gör det till en vital del av varumärket – och att bolagen ska vara innovativa och kunna inspirera andra.

Våra värderingar

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 skräddarsy 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 ska 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.

Bild: Mococa, Brasilien





Vår affärsmodell, värdekedja och intressenter

Från böna till en perfekt kopp

Vår affärsmodell bygger på att göra kaffe, mat och nästa generations drycker tillgängliga, pålitliga och fungerande för företag, butiker och industrier i hela Sverige. Vi erbjuder kompletta bekymmersfria lösningar där dryckesmaskiner, kaffe, funktionella drycker, tillbehör och service samverkar i en helhet.

Maskiner leasas eller hyrs i huvudsak ut, kompletterat med serviceavtal och löpande leveranser. Det skapar långsiktiga kundrelationer där vi tar ansvar för helheten, medan kunden kan fokusera på sin verksamhet.

En helhetslösning som bara fungerar

Vårt erbjudande omfattar dryckesmaskiner i olika storlekar, kaffe, vattenautomater, varuautomater, kylda drycker samt tillbehör som te, choklad, mjölk och bägare. Utöver detta ansvarar vi för installation, service, underhåll och support.

Uppkopplat för stabil drift över tid

Som en del av lösningen erbjuder vi även Coffee Analytics – vår uppkopplade tjänst som ger insikt i användning och behov, och gör det möjligt att arbeta proaktivt med service och leveranser över tid. Det minskar avbrott, förenklar planering och bidrar till en jämnare kvalitet i koppen.

Nära kunden – över hela Sverige

Vi arbetar med långsiktiga kundrelationer inom företags-, butiks- och industrisegmentet. Vår verksamhet är uppdelad i 17 distrikt med närvaro på 28 orter runt om i Sverige. I varje distrikt samarbetar säljare, tekniker och kaffe-coacher för att säkerställa att rätt lösning installeras, fungerar och följs upp över tid. Det är så vi håller vårt kundlöfte: en perfekt kopp, oavsett var i Sverige kunden finns.

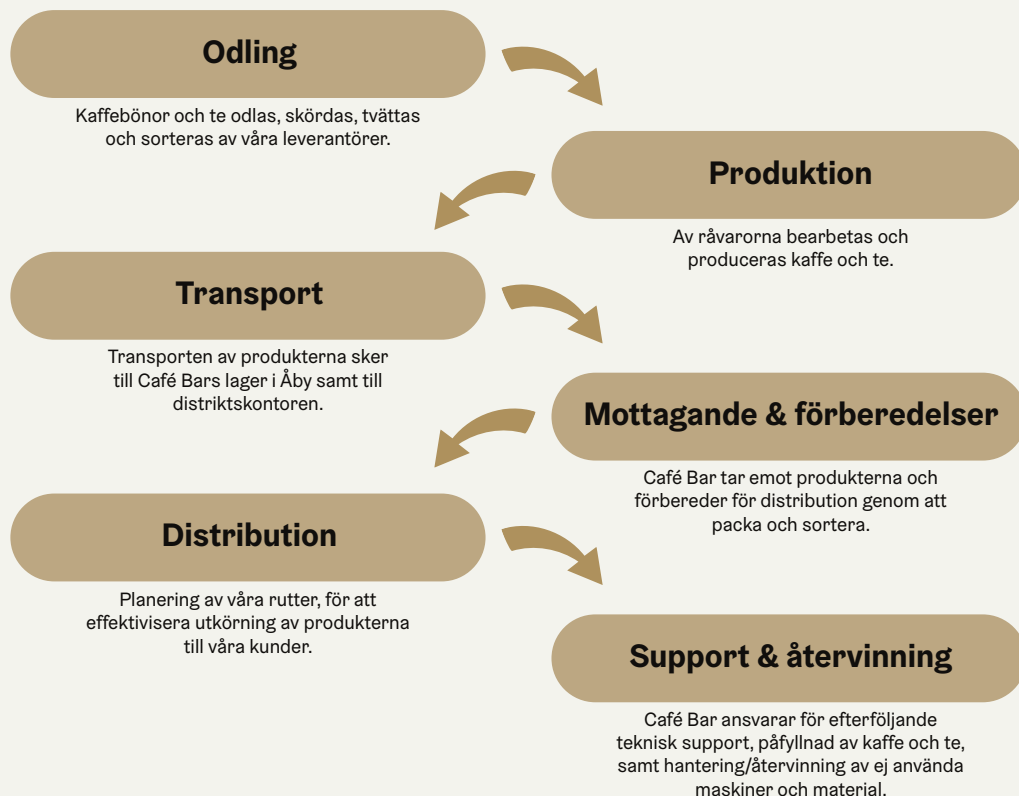
Tillsammans med våra leverantörer

Vår verksamhet bygger på nära samarbeten med leverantörer som bidrar med kaffeböner, maskiner och tekniska lösningar. Tillsammans skapar vi en fungerande helhet där varje del i kedjan har sin plats.

Vi samarbetar med cirka 26 leverantörer inom områden som kaffe, utrustning och digitala tjänster. Leverantörerna finns i länder/geografiska områden och är en viktig del av vår vardag – från råvara och teknik till färdig lösning hos kund.

Värdekedjan

Vår värdekedja sträcker sig från odling av kaffebönan till support och återvinning hos kund. Den omfattar odling, produktion, transport, mottagande och förberedelser, distribution samt efterföljande support och återvinning. Tillsammans bildar dessa steg ett sammanhängande flöde som möjliggör vår passion att alltid servera den perfekta koppen kaffe till kunder över hela Sverige.



Nu rapporterar vi enligt VSME

Denna hållbarhetsrapport är Café Bars fjärde hållbarhetsrapport och omfattar hela företagets verksamhet. Rapporten avser perioden 1 januari 2025 till 31 december 2025.

Rapporten har tagits fram i ett samarbete mellan flera avdelningar inom organisationen och har letts av en intern projektledare. Arbetet har genomförts med syfte att ge en samlad och transparent bild av hur Café Bar arbetar med hållbarhetsfrågor i sin verksamhet och värdekedja. Verkställande direktör är ytterst ansvarig för innehållet i rapporten.

Rapporteringen har upprättats i enlighet med VSME-standarden och baseras i första hand på basic-modulen.

Inför nästa år fortsätter vi att utveckla vår hållbarhetsrapportering genom att arbeta med en tydligare och mer standardiserad struktur. Vi stärker datakvalitet och effektivitet genom förbättrade mallar och beräkningsmetoder samt tydligare definierade rapporteringspunkter. Ett särskilt fokus ligger på att vidareutveckla våra mål, nyckeltal och riskanalyser, samt att fördjupa rapporteringen inom social hållbarhet i linje med nya kommande EU-krav.

Våra väsen hållbarhets

För att säkerställa att vi gör rätt prioriteringar i vårt hållbarhetsarbete har vi identifierat ett antal hållbarhetsfrågor som är väsentliga för oss. De har identifierats genom en kombination av dialog, analys och kunskap om både vår verksamhet och omvärlden.

Intressentdialoger

Sedan starten av vårt hållbarhetsarbete har dialog med våra intressenter varit en central del i hur vi styr och prioriterar arbetet. Genom kontinuerlig dialog med kunder, medarbetare, leverantörer, ägare och samarbetspartners får vi en fördjupad förståelse för vilka hållbarhetsfrågor som upplevs som mest relevanta och vilka förväntningar som finns på oss som företag.

Dialogen sker genom flera olika former, bland annat i kund- och leverantörsdialoger, medarbetarsamtal, samarbeten och löpande kontakter i den dagliga verksamheten. Syftet är både att fånga upp risker och förbättringsområden samt att identifiera möjligheter där vi kan bidra positivt genom vårt erbjudande, våra arbetssätt och vår värdekedja.

De insikter som framkommer används som ett återkommande underlag i utvecklingen av vår hållbarhetsstrategi och i våra prioriteringar av fokusområden och aktiviteter. På så sätt säkerställer vi att vårt hållbarhetsarbete är relevant, förankrat i verksamheten och i linje med våra intressenters förväntningar. Dialogen är inte statisk utan utvecklas över tid i takt med att både vår verksamhet och omvärldens krav förändras.

Vårt arbete med leverantörskedjan

En stor del av vår påverkan och våra hållbarhetsrisker finns i leverantörsledet, särskilt i de tidiga leden där råvaror

ttliga sfrågor

Bild: Kaffeprovning i Bergen - Mococa, Brasilien

produceras och komponenter tillverkas. Under 2025 har vi därför vidareutvecklat vårt arbete med leverantörskedjan för att stärka strukturen och tydliggöra hur vi tar ansvar för mänskliga rättigheter, arbetsvillkor, miljö, klimat och affärsetik. Genom ett mer systematiskt arbetssätt ökar vi transparensen och spårbarheten i vår leverantörskedja. Detta är ett långsiktigt arbete som vi fortsätter att utveckla. Under året har vi tagit viktiga steg för att ställa tydligare krav, följa upp de krav vi ställer på ett mer enhetligt sätt och föra en närmare dialog med våra leverantörer. På så sätt stärker vi både vår egen medvetenhet och våra leverantörsrelationer, och skapar bättre förutsättningar för ansvarsfulla och stabila samarbeten över tid.

Vi har genomfört arbetet enligt följande process:

1. Identifiering av risker

Vi har analyserat vårt produktsortiment och bedömt risker i leverantörsledet utifrån värdekedjans olika steg (råvara, bearbetning och sluttillverkning). Bedömningen omfattar risker inom mänskliga rättigheter, arbetstagares rättigheter, miljö, klimat och antikorrupktion.

2. Policy, krav och interna rutiner

Vi har utvecklat och tydliggjort vår uppförandekod för leverantörer. Den baseras på internationellt erkända ramverk, däribland:

- FN:s allmänna förklaring om de mänskliga rättigheterna
- FN:s barnkonvention, artikel 32
- ILO:s kärnkonventioner om tvångsarbete, barnarbete, diskriminering, föreningsfrihet och arbetsmiljö
- Gällande arbetsrätts- och miljölagstiftning i respektive produktionsland
- FN:s konvention mot korrupktion

Vi har även säkerställt rutiner för att kunna agera vid brister i efterlevnad samt fastställt en intern metod för leverantörsarbetet, med tydlig ansvarsfördelning och arbetsprocess.

3. Kartläggning och dialog

Under året har vi påbörjat en mer systematisk kartläggning och riskbedömning av våra leverantörsled. Arbetet inkluderar självskattningsfrågor från leverantörer och en fördjupad dialog kring risker, förbättringsområden och utvecklingsmöjligheter.

Vår ambition är att bedriva detta arbete tillsammans med våra leverantörer. Genom öppen dialog och gemensamt ansvar vill vi bidra till förbättringar där risker identifieras och hanteras inom ramen för långsiktiga och transparenta samarbeten.

Fortsätter på
nästa sida...

Identifiering av risker och prioritering

Riskbedömningen avseende hållbarhetsrisker i leverantörskedjan baseras på extern indexdata som har kompletterats med vår egen kunskap om leverantörer och leverantörsled. Bedömningen omfattar risker inom mänskliga rättigheter, arbetstagares rättigheter, miljöskydd och antikorrupcion, och har analyserats i värdekedjans steg: råvara, bearbetning och sluttillverkning. Bedömningen har sedan resulterat i en samlad risknivå för respektive produktgrupp.

Prioriteringsordningen nedan speglar hur vi väljer att fördela våra resurser i leverantörsarbetet. Den baseras på den samlade riskbedömningen i kombination med produktgruppens betydelse för verksamheten, vår påverkningsmöjlighet och nuvarande mognadsgrad i arbetet. Risknivå (kolumn 2) och prioritering (kolumn 4) är därmed två skilda bedömningar.

Produktgrupp	Samlad riskbedömning	Beskrivning	Prioritering
Kaffemaskiner	Hög	Riskerna bedöms som höga genom hela värdekedjan – från råmaterial till färdig produkt – särskilt kopplat till arbetsvillkor, miljöpåverkan, energianvändning och affärsetik. Även om vi har kravställning och viss uppföljning i senare led är insynen mer begränsad i tidigare råvaruled. Därför har produktgruppen prioritet 1, då behovet av ökad transparens och mer systematisk uppföljning är störst här.	1
Kaffe	Hög	I odlingsledet finns betydande risker kopplade till mänskliga rättigheter, arbetsvillkor och miljöpåverkan, medan riskerna är lägre i senare led. Kaffe är samtidigt en central råvara i våra produkter och tjänster. Genom certifieringar, nära leverantörsrelationer och regelbunden dialog har vi god insyn i leverantörsledet. Därför har kaffe prioritet 2 – arbetet är viktigt och omfattande, men bygger vidare på redan etablerade strukturer.	2
Te	Medel	Riskerna återfinns främst i råvaruproduktionen i ursprungsländer, medan bearbetning och förädling innebär lägre exponering. Vi arbetar med utvalda leverantörer och använder relevanta certifieringar men insynen kan stärkas ytterligare. Te har prioritet 2 eftersom riskerna i odlingsledet är viktiga att följa samt att produkten har betydande volym i vårt sortiment.	2
Kakao	Medel	Utmaningarna är framför allt kopplade till råvaruledet, där frågor om arbetsvillkor, mänskliga rättigheter och miljöpåverkan är särskilt relevanta. Genom leverantörsskrav och certifieringar finns en grund för uppföljning, men behovet av fortsatt utveckling kvarstår. Kakao har därför prioritet 2, ett viktigt område, men inte lika omfattande som maskiner.	2
Instantprodukter	Medel	Eftersom produkterna ofta innehåller flera jordbruksråvaror uppstår riskerna främst i de tidiga leden av värdekedjan. Samtidigt är omfattningen i verksamheten mer begränsad och vi har viss insyn genom leverantörssval och dialog. Instantprodukter har därför prioritet 3 och utvecklas successivt inom ramen för det övergripande leverantörsarbetet.	3
Socker	Medel	Riskerna finns framför allt i råvaruledet, där transparensen generellt är lägre, medan förädling sker i mer reglerade miljöer. Produktens omfattning i verksamheten är mindre och insynen behöver utvecklas över tid. Socker har därför prioritet 3 och hanteras stegvis inom leverantörsarbetet.	3
Mjölk	Låg	Råvara och förädling sker inom EU, vilket generellt innebär lägre risker och bättre regulatoriska förutsättningar. Genom leverantörssval och uppföljning har vi god insyn. Mjölk har prioritet 3 och hanteras inom ordinarie uppföljningsrutiner.	3

Förklaring samlad riskbedömning

Hög risk

Produktgruppen är exponerad för betydande risker, ofta i flera delar av leverantörskedjan eller inom flera riskområden. Riskerna kan vara strukturella och förekomma i geografier eller branscher med kända utmaningar.

Medel risk

Risker finns identifierade, främst i vissa delar av värdekedjan eller inom specifika områden. Exponeringen är mer begränsad eller hanterbar genom befintliga strukturer.

Låg risk

Begränsad riskexponering, ofta kopplad till produktion i reglerade miljöer eller med god insyn i leverantörsledet.

Förklaring av prioritering

Prioritet 1 – Högsta fokus

Produktgrupper där risknivån är hög och där behovet av ökad transparens, struktur eller utveckling bedöms som störst. Här prioriteras fördjupad kartläggning och uppföljning.

Prioritet 2 – Hög prioritet

Produktgrupper med betydande risker men där arbete redan är etablerat eller där insynen är större. Fokus ligger på vidareutveckling och systematisering.

Prioritet 3 – Successiv utveckling

Produktgrupper med lägre riskexponering eller mindre affärsbetydelse. Arbetet sker inom ramen för ordinarie uppföljning och utvecklas stegvis.



Insikter från analysen

Av genomförda analyser framgår att våra största risker generellt finns tidigt i leverantörskedjan, särskilt i råvaruledet för kaffe, te och kakao. Här rör utmaningarna främst mänskliga rättigheter, arbetsvillkor och miljöpåverkan. För kaffemaskiner identifieras risker genom hela värdekedjan, samtidigt som insynen i tidigare led är mer begränsad. Det har varit en avgörande faktor i att prioritera denna produktgrupp högst i vårt fortsatta arbete.

En tydlig styrka är vår goda kännedom om flera leverantörer, särskilt inom kaffe. Genom regelbundna besök, nära dialog i värdekedjan och användning av certifieringar har vi en relativt god insyn i stora delar av leverantörsledet.

Sammantaget har arbetet gett oss en tydligare och mer nyanserad bild av var riskerna är störst, var vi redan har stabila arbetssätt och var vi behöver stärka transparens och uppföljning framåt.

Väsentliga frågor

Fokuset för hållbarhetsarbetet baseras på de hållbarhetsfrågor som identifierats vara väsentliga för Café Bar. För att identifiera vilka hållbarhetsfrågor som är väsentliga har vi utgått från Agenda 2030 och de globala målen för hållbar utveckling, och analyserat dessa utifrån de hållbarhetsrelaterade risker vi identifierat i kaffebranschen.

Utöver intressentdialoger och leverantörskedjearbetet, har vi genomfört en analys av vår värdekedja för att identifiera var Café Bar har störst faktisk påverkan och möjlighet att bidra positivt.

Vi har beaktat både vår direkta klimat- och resursanvändning, förhållanden i leverantörsledet och vårt ansvar som arbetsgivare. Utifrån denna samlade bedömning identifierades mål 1, 2, 3, 5, 8, 12 och 13 som de mål där vår verksamhet har tydligast koppling och där våra insatser kan göra störst skillnad.



GLOBALA MÅLEN för hållbar utveckling

Globala målen

- utgångspunkt för vårt hållbarhetsarbete

Globala mål som är utgångspunkten för vårt hållbarhetsarbete

Vårt hållbarhetsarbete utgår från de globala målen 1, 2, 3, 5, 8, 12 och 13. Dessa mål speglar de områden där vi ser störst risker och störst möjlighet att påverka, både i vår leverantörskedja och i den egna verksamheten.

Sociala villkor i värdekedjan (Mål 1, 2, 3, 5 och 8)

De största sociala riskerna finns tidigt i värdekedjan, särskilt i råvaruledet för kaffe och andra jordbruksprodukter. Här handlar det om låga och osäkra inkomster, bristande arbetsvillkor, ojämställda strukturer samt risker kopplade till hälsa och säkerhet. I vissa regioner påverkar dessa faktorer även livsmedelstrygghet och barns möjlighet till skolgång.

Eftersom en betydande del av vår affär bygger på råvaror från dessa led är frågor som fattigdom, hunger, hälsa,

jämställdhet och anständiga arbetsvillkor väsentliga för oss, både ur ett ansvarsperspektiv och för att säkra långsiktigt stabila leveranskedjor.

Samtidigt är goda arbetsvillkor, hälsa och lika möjligheter avgörande i den egna verksamheten. Som arbetsgivare har vi ansvar för att skapa trygga, utvecklande och inkluderande arbetsmiljöer där människor kan trivas och prestera över tid.

Hållbar konsumtion och klimat (Mål 12 och 13)

Vår verksamhet påverkar klimat och resursanvändning genom hela värdekedjan – från råvaruproduktion och tillverkning till transporter, energianvändning och produktens livslängd hos kund. Klimatförändringar är samtidigt en systemrisk som påverkar både tillgången på råvaror och de samhällen där de produceras.



Resursanvändning, cirkularitet och klimatpåverkan är därför centrala frågor för oss. De är avgörande både för att minska vår negativa påverkan och för att framtidssäkra vår affär i en värld där kraven på omställning ökar.

Många av de risker som identifierats är en direkt följd av hur vår affärsmodell ser ut. Vi är beroende av globala leverantörskedjor, naturresurser och engagerade medarbetare.

Frågorna är samtidigt väsentliga ur ett finansiellt perspektiv. Stabil råvarutillgång, fungerande leverantörsrelationer, engagerade medarbetare och

minskad klimatpåverkan är nära kopplade till lönsamhet, riskhantering och långsiktig affärsnytta.

Hur vi arbetar med att minska dessa risker och stärka de positiva effekterna har därför blivit en central del i hur vi utvecklar vår affärsmodell och verksamhet. Hållbarhet är inte ett sidospår – det är en integrerad del av hur vi skapar värde, driver lönsam tillväxt och utvecklar våra tjänster.

Våra främsta fokusområden



Vårt erbjudande (produkter och tjänster)

Kaffe med kvalitet, ansvar och långsiktighet

Café Bars erbjudande bygger på att förena smak, kvalitet och hållbarhet i lösningar för arbetsplatsen. Genom noggrant utvalda produkter och nära samarbeten i leverantörsledet vill vi göra det enklare för våra kunder att välja medvetet – utan att kompromissa med upplevelsen.

En central del av detta arbete är vår direkta relation med **Fazenda Ambiental Fortaleza (FAF)**, en kaffeplantage i Brasilien och en pionjär inom regenerativt jordbruk. Regenerativt jordbruk är ett arbetssätt som stärker jordens långsiktiga hälsa, ökar den biologiska mångfalden och minskar behovet av externa insatser genom att arbeta med naturens egna processer.

På FAF används principer som **minimerad markstörning, växtmångfald, ständigt växttäck och integrering av naturliga näringscykler**, vilket bidrar till friskare jordar, bättre vattenhållande förmåga och ökad motståndskraft mot klimatstress. Forskning visar att ökad kolhalt i jorden kan ge högre skördar och binda betydligt mer vatten.

Genom vår direkta kontakt med FAF – och genom att vi redan har besökt gården och planerar att göra det igen – får vi en djupare förståelse för odlingsmetoderna och hela kedjan från jord till kopp. Detta stärker både kvaliteten i vårt erbjudande och vår långsiktiga hållbarhetsutveckling.

Ett tydligt resultat av samarbetet är vårt kaffe **Obrigado**, som odlas regenerativt på FAF. För oss handlar det inte bara om råvaran i sig, utan om relationen bakom: att veta hur kaffet produceras, under vilka förutsättningar och med vilken omtanke om mark, människor och framtida resurser.

Vi är stolta över att kunna erbjuda kaffe från en gård vi själva har en genuin och långsiktig relation till – och som samtidigt driver utvecklingen mot ett mer hållbart och resilient jordbruk. Det gör att vi kan leverera kaffe med hög kvalitet och låg påverkan – och med en djupare berättelse i varje kopp.

Människorna bakom den perfekta koppen

Välmående team

Under 2025 var välmående team ett prioriterat fokusområde i Café Bars affärs- och medarbetararbete. Bakgrunden var en period av högt tempo, förändring och omställning, där behovet av att stärka trygghet, samhörighet och hållbara arbetssätt i organisationen identifierades som särskilt viktigt.

Arbetet tog sin utgångspunkt i att välmående team bygger på tre grundläggande faktorer: kompetens, samhörighet och autonomi. Under året genomfördes därför flera insatser för att stärka teamkänsla, psykologisk trygghet och tydlighet i roller och arbetssätt. Bland annat genomfördes strukturerade dialoger och workshops kring teamutveckling, ledarskap och medarbetarskap, samt återkommande forum för reflektion och erfarenhetsutbyte.

Chefer och team fick tillgång till konkreta verktyg och stödmaterial för att arbeta med välmående i vardagen, och HR hade ett uttalat fokus på att finnas nära verksamheten genom ökad närvaro i distrikten. Parallellt genomfördes insatser inom internkommunikation, digitala arbetssätt och onboarding, i syfte att skapa bättre förutsättningar för samarbete och balans i arbetsvardagen.

Uppföljning av arbetet skedde genom regelbundna medarbetarundersökningar och dialog i lednings- och chefsforum. Resultaten användes som underlag för fortsatt utveckling, och satsningen på välmående team ses som ett långsiktigt arbetssätt snarare än ett tidsbegränsat projekt.

Vi ger tillbaka

Generation Pep

Café Bar stödjer Generation Pep, som främjar barns och ungas hälsa. Endast 2 av 10 svenska barn når den rekommenderade dagliga fysiska aktiviteten, och vi bidrar genom KlubbKaffe till föreningars barn- och ungdomsverksamhet.

Erikshjälpen - Matpaket till Ukraina

Som företagsvän till Erikshjälpen stödjer vi barn och familjer i Ukraina med humanitärt bistånd. Insatserna fokuserar på skydd, boende, integration, sjukvård och psykosocialt stöd för långsiktig hjälp i Ukraina, Moldavien och Rumänien.

2025 års julgåva går till organisationer som arbetar för att skapa en bättre framtid för barn, både nära och långt borta.

Vi stöttar barn - vår framtid. Erikshjälpen arbetar för att ge barn runt om i världen trygghet, utbildning och framtidstro genom olika projekt och insatser.

Wake Me Up

Wake Me Up stödjer unga i Sverige genom att skapa möjligheter till utbildning och mentorskap, så att de kan växa och hitta sin väg framåt i livet.

Water Matters

Water Matters - en organisation som arbetar för att fler människor ska få tillgång till rent vatten, sanitet och bättre hygien. För oss känns det som ett meningsfullt sätt att bidra där behovet är stort och där insatser kan göra verklig skillnad i människors vardag.

Innovation för oss

För Café Bar handlar innovation om att ständigt utveckla hur vi skapar värde – för våra kunder, våra medarbetare och samhället i stort. Innovation är både de små förbättringarna i vardagen som gör arbetet enklare och upplevelsen bättre, och de mer långsiktiga satsningarna som kan forma nya erbjudanden, arbetssätt och affärsmodeller. Tillsammans gör de att vi kan vara relevanta, konkurrenskraftiga och hållbara över tid.

Vi arbetar med innovation på flera nivåer, vilket illustreras i våra innovationshorisonter. I den första horisonten ligger fokus på vardagsinnovation och kontinuerliga förbättringar i kärnverksamheten – exempelvis effektivare processer, bättre service och smartare arbetssätt. I den andra horisonten utvecklar vi nya lösningar och erbjudanden som skapar tillväxt och stärker vår position på marknaden. Den tredje horisonten rymmer mer banbrytande innovationer som utforskar framtida behov och kan skapa helt nya riktningar för Café Bar.

En viktig utgångspunkt i vårt innovationsarbete är att utveckling sker bäst när många bidrar. Våra medarbetare möter kunder, processer och utmaningar varje dag, och deras erfarenheter och idéer är en central del av vår innovationskraft. Genom att uppmuntra delaktighet och vardagsnära förbättringar skapar vi en kultur där innovation är något vi gör tillsammans.

Under 2025 inkom 26 förbättringsförslag via Café Bars tipslåda. Förslagen spände över flera områden, såsom hållbara arbetsätt, effektivare processer, arbetsmiljö, kundupplevelse och cirkulära lösningar. Tipslådan är ett konkret verktyg för att fånga upp idéer från hela organisationen och säkerställa att initiativ tas tillvara, prövas och – där det är relevant – utvecklas vidare inom våra olika innovationshorisonter.

Innovation är samtidigt en central förutsättning för vårt hållbarhetsarbete. Genom att tänka nytt kring produkter, tjänster, digitalisering, logistik och samarbete kan vi minska resursanvändning, sänka klimatpåverkan och skapa mer hållbara värdekedjor. När innovation drivs i nära samspel med medarbetarnas engagemang stärker vi både vår affär, vår arbetsvardag och vår långsiktiga förmåga att leverera en perfekt kopp – idag och i framtiden.

Café Bars tillväxt och innovationsstrategi

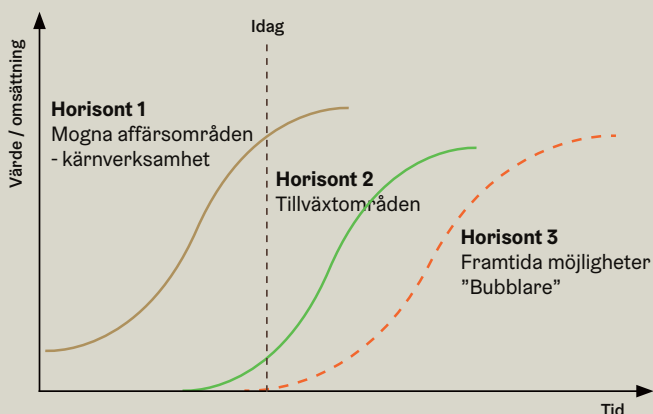


Bild: Energy Bar

Iconick – Horisont 2

När nästa dryckesvana flyttar in på jobbet

Ett nytt tillväxtspår, byggt på det vi redan kan

Iconick är vår Horisont 2-satsning: ett nytt tillväxtområde som ligger nära kärnaffären, men kräver mer fokus, resurser och tempo för att skala. Vi tar det vi är starka på – helhetsansvar, service, logistik och upplevelse över tid – och använder plattformen för att etablera en ny kategori på arbetsplatsen: funktionella drycker utan tillsatt socker.

Innovation som börjar i beteendet

Arbetsdagen har förändrats, och preferenserna likaså. Fler vill ha energi, mättnad eller något mjukt och belönande – men inte nödvändigtvis kaffe. Iconick är framtaget för att möta den rörelsen med ett modernare utbud: energidrycker, proteinshake samt klassiker som chai och choklad – utan tillsatt socker och med en "renare" känsla i både smak och innehåll.

Två innovationer i ett: recept + system

Det innovativa i Iconick handlar inte bara om vad som finns i koppen, utan om hur vi gör det möjligt i vardagen. På produkt sidan har vi utvecklat ett helt nytt sortiment tillsammans med Niclas Luthman (grundare av Nick's) där smak är första krav och funktion nästa lager – ett arbete som krävt hundratals testvarianter innan nivåerna satt.

På systemsidan har vi kopplat ihop befintliga styrkor och relationer med nya teknikmöjligheter: genom samarbetet med Evoca/Wittenborg som maskintillverkare kan vi driva en lösning som är anpassad för specialdrycker och ett bredare dryckesutbud. Resultatet blir en upplevelse som är enkel att välja, lätt att drifta och konsekvent över tid.

Smartare format. Mindre avfall. Ingen pant.

Hållbarhetsvinsterna finns inbyggda i formatet. En Iconick-påse räcker till upp till 100 portioner – motsvarande upp till 100 aluminiumburkar i antal serveringar. Det betyder ingen pant, mindre avfall, färre transporter och ett smidigare flöde på arbetsplatsen. Iconick blir därmed ett modernt alternativ till burk – med energi och smak i fokus, men med en tydlig effekt i hantering och materialanvändning.

Från komplettering till tillväxtmotor

Iconick är inte ett sidospår – det är ett nytt ben som stärker helheten. Vi ser framför oss en skalbar plattform där fler smaker och funktionella kategorier kan adderas, i takt med att vi lär oss mer om användning, preferenser och nya arbetsplatsbehov. Horisont 2 handlar om att våga investera där marknaden rör sig – och att göra det på ett sätt som fungerar i verkligheten.



Campo – Horisont 1

När innovationen stärker det som händer varje dag

Ett smartare arbetssätt i kärnaffären

Campo är vår Horisont 1-satsning: en innovation som utvecklar och förbättrar kärnaffären. Det handlar inte om att skapa en ny kategori, utan om att göra det vi redan gör varje dag bättre – med större enkelhet, högre precision och mer tid där den gör mest nytta: hos kunden.

För att förstå syftet med Campo behöver man också förstå rollen som **kaffecoach**. En kaffecoach är vår fältmedarbetare som ansvarar för att kundens kaffelösning fungerar i praktiken – från maskinernas drift och påfyllning till smakupplevelse, service och kunddialog. Kort sagt är kaffecoachen den person som säkerställer att varje kund alltid får en välfungerande och kvalitativ kaffeupplevelse på arbetsplatsen.

Utgångspunkten för Campo var därför tydlig: **kaffecoachen ska lägga så lite tid som möjligt på administration och system, och så mycket tid som möjligt på service, relation och kundupplevelse.** Jämfört med tidigare arbetssätt innebär Campo en kraftig förenkling av vardagen och ett mer verksamhetsnära stöd för hela miljörundan.

Från planering till leverans – i ett sammanhängande flöde

Arbetet börjar i datorn, där miljörundor och körturer planeras för att skapa en så välplanerad dag som möjligt. Därefter laddar kaffecoachen upp dagens runda i mobilen och får samtidigt ett packförslag som visar vilka produkter som bör tas med inför kundbesöken.

Vid varje besök får kaffecoachen ett leveransförslag.

Tanken är att rätt produkter – kaffe, ingredienser och övriga varor – ska levereras i rätt mängd fram till nästa planerade besök. Det minskar risken för att något tar slut hos kunden och hjälper oss att undvika onödiga extrakörningar.

Mindre administration. Mer tid för kunden.

Innovationens styrka ligger i förenklingen. Campo är utvecklat för att kaffecoachen ska behöva fylla i så lite som möjligt och ändå få ett starkt stöd i det dagliga arbetet. Genom att minska administrationen frigörs tid för det som är viktigast: att vara närvarande hos kunden, ge god service och säkerställa att lösningen fungerar som den ska.

Campo bidrar därmed inte bara till en effektivare arbetsdag, utan också till en bättre kundupplevelse. När planering, packning och leverans hänger ihop i ett smartare flöde blir vardagen tryggare både för kaffecoachen och för kunden.

Effektivitet med kundupplevelsen i centrum

Campo visar att innovation i Horisont 1 inte behöver handla om något helt nytt. Den kan lika gärna handla om att förbättra processer, ta bort onödig komplexitet och skapa bättre förutsättningar i det dagliga arbetet. Resultatet är högre kvalitet, bättre resursanvändning och ett tydligare fokus på kundens behov – med målet att rätt produkter alltid ska finnas på plats, vid rätt tidpunkt, utan onödiga omvägar.



Klimatberäkning

Miljö



Miljö och socialt ansvar är centrala frågor för Café Bar – både för att vår egen verksamhet påverkar och för att kaffebranschen är en global värdekedja där människor, resurser och klimat hänger ihop. För oss handlar hållbarhet om att göra rätt val i hela systemet: från hur vi driver våra kontor och transporter, till hur vi väljer produkter, partners och arbetssätt som håller över tid.

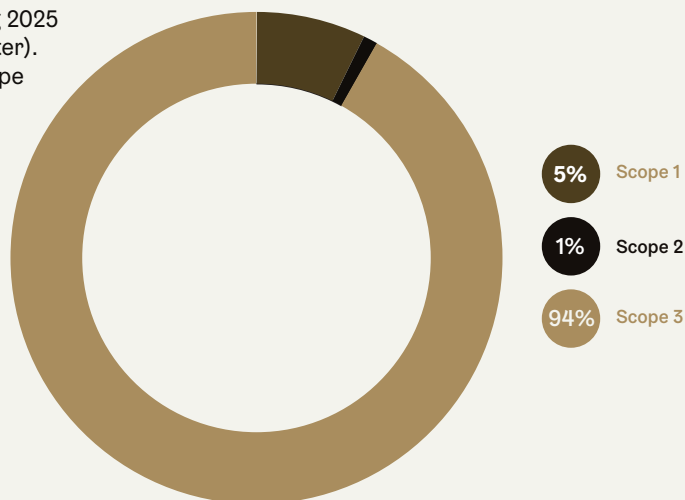
Energi och växthusgasutsläpp

Café Bars totala energiförbrukning under rapportperioden uppgick till 582 MWh. Den el som används motsvarar nordisk elmix, bestående av vattenkraft, kärnkraft, vindkraft och bioenergi.

Där faktiska uppgifter om elanvändning har funnits har dessa använts i sammanställningen. I de fall exakta värden inte varit tillgängliga har elleverantörens beräknade årsförbrukning använts som underlag. Arbetet med att utveckla och förbättra datainsamlingen fortsätter inför kommande rapportering.

Resultat 2025

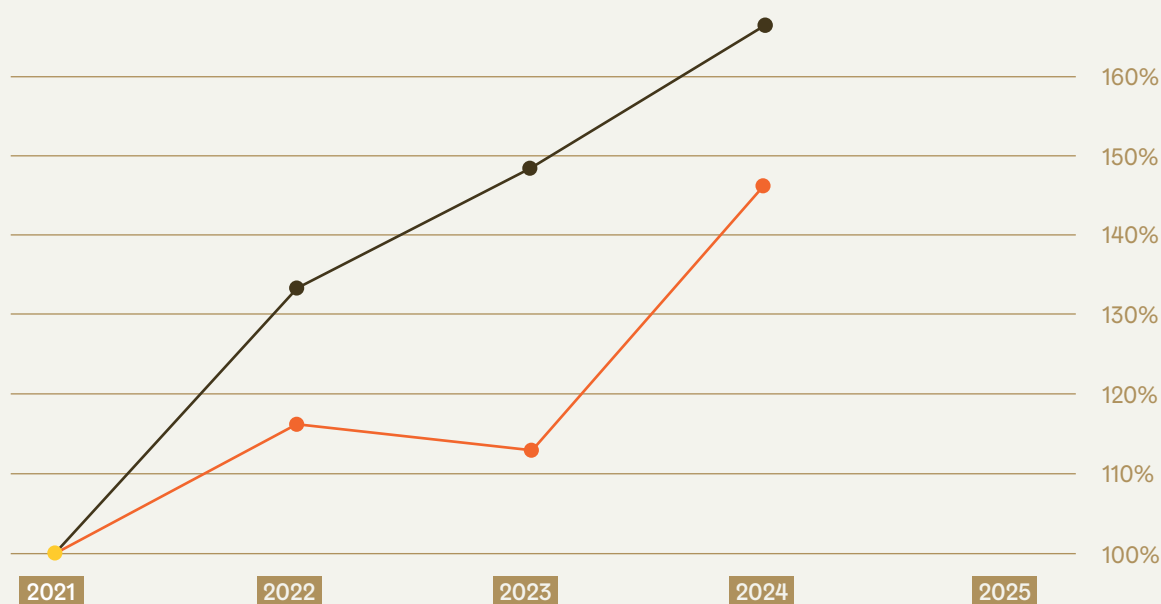
De totala fossila utsläppen från vår klimatberäkning 2025 uppgår till cirka 9 979 ton CO₂e (koldioxidekvivalenter). Majoriteten av våra utsläpp, 94%, uppstår inom scope 3 och hänförs huvudsakligen till inköpta material. Utsläppen från scope 1 står för cirka 5% och slutligen scope 2 med cirka 1%.



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 totala utsläpp sedan basåret 2021 med cirka 59%. Dock har vi under samma period ökat vår omsättning med cirka 81%, vilket innebär att vi relativt sett lyckats sänka våra utsläpp med

12% per omsatt krona (ej justerat för inflation). För att fortsatt minska vår utsläppsintensitet blir det viktigt att vi kan frångå vår ekonomiska tillväxt ytterligare från ökad klimatpåverkan. Här jobbar vi bland annat med val av leverantörer samt vidareutveckling av våra cirkulära erbjudanden. Alla siffror bör ses som ungefärliga.



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.

—●— Omsättning
—●— Utsläpp

Klimatbelastning produkter

Den genomsnittliga klimatbelastningen för de varor som vi tillhandahåller våra kunder är 6,09 kg CO₂e/kg, varav 0,41 kg CO₂e/kg är från Café Bars egna verksamhet. Denna siffra har beräknats genom att hela verksamhetens utsläpp (scope 1, 2 och 3) har fördelats på den totala mängden inköpta konsumtionsprodukter.

Majoriteten av klimatpåverkan sker uppströms från Café Bars verksamhet och nedan ser du vilken mängd utsläpp vi adderar genom vår verksamhet. Vi fortsätter att arbeta för att minska denna siffra i linje med våra klimatmål.

Totala utsläpp/kg dryckesrelaterade produkter	7,37	6,35	6,11	5,86	6,09
Adderade utsläpp från Café Bars verksamhet	0,96	0,67	0,65	0,43	0,41

* Maskiner och pappmuggar ej inräknade

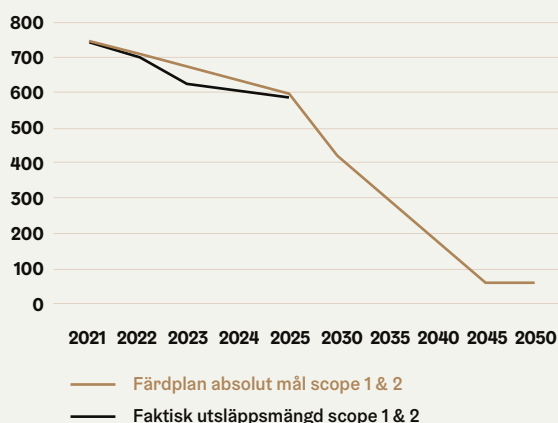
Slutsatser & mål

Café Bar är sedan februari 2023 medlemmar i Science Based Target Initiative och har satt ett mål att till 2030 minska utsläppen i scope 1 och 2 med minst 42% jämfört med basåret 2021. Vid slutet av 2025 har vi minskat utsläppen från dessa scope med cirka 20%. Vi ligger därmed precis för planen, och arbetar fortsatt för att uppnå målet för 2030.

För vår beräkning 2026 är målsättningen att få in ännu bättre dataunderlag och minska vårt användande av schabloner och generaliseringar för våra olika kontor och fordonstyper. Detta arbete är viktigt för att med säkerhet identifiera utsläppens fördelning och kunna utforma strategier därefter. Vi strävar även efter att utforma en trovärdig och stabil modell för att beräkna scope 3.11 Användandet av sålda produkter, samt 3.7 Anställdas pendlande.

Utöver våra mål för scope 1 och 2 kommer vi under 2026 även utforma intensitetsbaserade mål för scope 3 i enlighet med SBTi. Vi följer redan upp dessa nyckeltal men då scope 3 är vår största påverkan vill vi även arbeta tydligare med strategiska mål och planer för att minska klimatpåverkan per enhet. Vi ser att fortsatta klimatåtgärder innebär kloka val av leverantörer och produkter, förnybar elektrifiering samt fortsatta innovationer som hjälper oss utföra förstklassig service med minskade transporter.

Färdplan absolut mål (scope 1 & 2) vs faktiska utsläpp



Vattenanvändning, förbrukning och utsläpp

Vatten i vår egen verksamhet används främst för sanitära ändamål i våra lager- och kontorsmiljöer, och vi bedriver ingen vattenintensiv produktion. Vattenförbrukningen ingår i många fall i hyran och separata vattenmätare finns i dagsläget inte per anläggning. Vi fortsätter dock att undersöka möjligheterna att förbättra uppföljningen och få en mer detaljerad bild av vår vattenanvändning.

Vårt beroende av vatten är däremot större i värdekedjan. Jordbruksråvaror som kaffe, te och kakao är beroende av tillgång till vatten i odlingsledet, där vattenbrist kan påverka både skörd och kvalitet. Vatten är även en viktig resurs hos kund, då våra kaffemaskiner och dryckeslösningar använder vatten i den dagliga driften.

Genom dialog och krav i leverantörsledet verkar vi för en ansvarsfull användning av vatten i råvaruproduktionen. Sammantaget är vatten en viktig resurs i vår värdekedja, även om den direkta förbrukningen i den egna verksamheten är begränsad.

Biologisk mångfald och påverkan på naturmiljö

Café Bars direkta påverkan på biologisk mångfald bedöms som begränsad. Genom Naturvårdsverkets kartverktyg Skyddad natur har vi fastställt att inga av de fastigheter vi äger, arrenderar eller förvaltar är belägna inom eller i direkt anslutning till skyddade eller biodiversitetskänsliga områden.

Vår verksamhet består huvudsakligen av kontor och lagerverksamhet och omfattar inte markanvändning, utvinning eller annan fysisk påverkan som i sig medför betydande påverkan på naturmiljöer.

Vår indirekta påverkan och vårt beroende av biologisk mångfald är däremot mer betydande och återfinns främst i leverantörsledet. Flera av våra produkter, såsom kaffe, te och kakao, är jordbruksbaserade råvaror som är direkt beroende av fungerande ekosystem, bördiga jordar, pollinatörer och tillgång till vatten. Förlust av biologisk mångfald, förändrad markanvändning och klimatförändringar kan påverka både tillgång och kvalitet på dessa råvaror över tid.

I delar av råvaruproduktionen finns risker kopplade till avskogning, monokulturer och användning av kemikalier, vilket kan påverka lokala ekosystem. Genom vårt leverantörsarbete, dialog med producenter och kravställning på ansvarsfull produktion verkar vi för att minska negativa effekter och stärka förutsättningarna för en mer hållbar råvaruproduktion. Ett exempel är vårt samarbete kring kaffet Obrigado, där odlingen bedrivs med regenerativa jordbruksmetoder (läs mer på sidan 19). Genom att välja leverantörer som arbetar på detta sätt bidrar vi till att främja odlingsmetoder som stärker ekosystemens motståndskraft över tid.

Biologisk mångfald är därmed en fråga som är nära kopplad till vår långsiktiga affär. Vår verksamhet är beroende av fungerande naturresurser, och vi ser därför arbetet med ansvarsfulla leverantörskedjor och hållbara odlingsmetoder som en viktig del i att hantera både risker och beroenden kopplade till biologisk mångfald.

Resursanvändning, cirkulär ekonomi & avfallshantering

Cirkulär ekonomi

Café Bars arbete med cirkulär ekonomi utgår från ambitionen att använda resurser så effektivt som möjligt och att förlänga livslängden på produkter och material i hela värdekedjan. Ett tydligt exempel är vårt arbete med återbrukade kaffemaskiner genom konceptet Dvini, där befintliga maskiner tas tillbaka, renoveras och återförs till marknaden. Genom att återanvända majoriteten av maskinens komponenter kan vi i stor utsträckning minska behovet av nyproduktion och därmed minska både resursanvändning och klimatpåverkan.

Vi arbetar även med cirkulära lösningar kopplade till råvaror och innehåll. Genom vårt kaffe Obrigado, som produceras i samarbete med odlare som tillämpar regenerativa odlingsmetoder, bidrar vi till att stärka jordens bördighet och skapa långsiktigt hållbara förutsättningar för kaffeodling. Samtidigt uppmuntrar vi cirkulära användningsområden för biprodukter, såsom kaffesump, där vissa kunder redan idag använder sumpen vidare exempelvis som jordförbättring eller kompost.

Inom dryckeskonceptet Iconick erbjuder vi funktionella drycker i pulverform som tillreds direkt i kaffemaskinen. Detta minskar behovet av transporter av färdig dryck, ex-

empelvis vatten, och bidrar till en mer resurseffektiv lösning jämfört med traditionella dryckesalternativ.

Tillsammans bidrar dessa initiativ till att minska avfall, öka återbruket av material och stärka Café Bars omställning mot en mer cirkulär affärsmodell.

Avfallshantering

Café Bar har ingen egen tillverkning och den direkta avfallsmängden i den egna verksamheten är därför begränsad. Avfall uppstår främst i samband med användningen av våra produkter hos kund, exempelvis i form av förbrukningsmaterial och förpackningar.

Vi arbetar aktivt med att i största möjliga mån återbruka hela maskiner eller delar av dem genom service, reparation och reservdelshantering. De maskiner eller komponenter som inte kan återbrukas skickas till STENA för återvinning, där material såsom metall och elektronik tas om hand. Plast och övrigt avfall från den egna verksamheten sorteras och hanteras enligt gällande avfallsrutiner.

Farligt avfall

Typ (valfritt/egna kategorier)	Total mängd (ton)	Styrt till återvinning/ återanvändning	Styrt till bortskaffande
Emballage, tömda ej rengjorda	0,151		X
Ö-kort	0,019	X	
Övrig elektronik utan IT	8,934	X	
Summa farligt avfall	9,104		

Icke-farligt avfall

Typ (valfritt/egna kategorier)	Total mängd (ton)	Styrt till återvinning/ återanvändning	Styrt till bortskaffande
Brännbart (utsorterat)	10,429	X	
Träavfall, omålat	0,08	X	
Kontorspapper	0,02	X	
Wellpapp, löst	0,019	X	
Blandkabelskrot	0,097	X	
Socker	0,151		X
Mjölk	0,827	X	
Summa icke-farligt avfall	11,623		



Bild: På gården - Fazenda Ambiental Fortaleza - Mococa, Brasilien

Sociala frågor



Egna anställda

Under rapportperioden hade Café Bar i genomsnitt 224 tillsvidareanställda och 2 timanställda. Samtliga medarbetare är baserade i Sverige.

Könsfördelningen uppgick till 85 kvinnor och 141 män. Personalomsättningen uppgick under 2025 till 12 procent, vilket ligger inom det målintervall som satts upp för året (10–15 procent). Utfallet bedöms som väl avvägt och hälsosamt för verksamheten.

Nivån speglar en organisation där många medarbetare väljer att stanna, utvecklas och ta nya steg över tid, samtidigt som det finns en naturlig rörlighet som skapar utrymme för nya perspektiv och kompetensförnyelse. Under året har fokus legat på att stärka ledarskapet, bygga välmående team, utveckla våra HR-processer och öka delaktigheten i organisationen. Det bidrar till trygghet i vardagen, engagemang i uppdraget och långsiktiga relationer mellan medarbetare och företag.

Sammantaget visar personalomsättningen att Café Bar lyckas kombinera stabilitet med utveckling, och att vi är en arbetsplats där människor trivs, växer och vill vara en del av vår fortsatta resa.

Anställda

(genomsnitt under rapportperioden)

Typ av kontrakt	Antal
Tillsvidareanställda	224
Timanställda	2

Könsfördelning

Kön	Antal
Kvinna	141
Man	85
Totalt antal anställda	226

Könsfördelning ledningsnivå

Typ av kontrakt	Antal
Kvinnor i ledningsgrupp	3
Män i ledningsgrupp	5



Bild: Kaffecoacherna, Åsa och Jonathan

Mänskliga rättigheter, policys och processer

Café Bars arbete med mänskliga rättigheter omfattar både den egna verksamheten och leverantörskedjan. För den egna arbetskraften finns en uppförandekod och tillhörande policys som förbjuder barnarbete, tvångsarbete och människohandel, motverkar diskriminering och trakasserier samt ställer krav på en säker och olycksförebyggande arbetsmiljö i enlighet med gällande lagstiftning.

Medarbetare och externa parter kan rapportera misstänkta överträdelser via en visselblåsarfunktion som finns tillgänglig på hemsidan och intranätet. Rapportering kan ske anonymt och ärenden hanteras enligt fastställda rutiner.

I leverantörskedjan ställer vi motsvarande krav genom vår uppförandekod för leverantörer, baserad på FN:s och ILO:s konventioner. Koden finns tillgänglig på vår hemsida: Uppförandekod för leverantörer & partners.

Under 2025 har vi stärkt arbetet genom en mer systematisk riskanalys, kartläggning av leverantörsled och dialog med leverantörer. På så sätt arbetar vi för att förebygga och hantera risker kopplade till mänskliga rättigheter i hela värdekedjan.

Anställdas hälsa och säkerhet

Café Bar arbetar systematiskt med hälsa och säkerhet i enlighet med arbetsmiljölagen och gällande kollektivavtal. Det övergripande ansvaret ligger hos ledning och chefer, med stöd från HR i frågor som rör rutiner, utbildning och uppföljning. I verksamheten finns utsedda kontaktpersoner och representanter i våra distrikt och team som fångar upp arbetsmiljöfrågor och bidrar till dialog och förbättringsarbete. Arbetet med att ytterligare stärka strukturen kring arbetsmiljörepresentanter är ett prioriterat fokus framåt.

De största riskerna inom hälsa och säkerhet är kopplade till fysiskt arbete i drift och logistik, såsom tunga lyft, ergonomiska belastningar, arbete i kundmiljö samt trafik- och reserelaterade risker. Därutöver finns organisatoriska och sociala risker, exempelvis kopplade till arbetsbelastning, förändringstakt och psykisk hälsa.

Risker identifieras och hanteras genom ett systematiskt arbetsmiljöarbete som omfattar återkommande arbetsmiljöronder, dialog i team, pulserande medarbetarmätningar samt löpande uppföljning mellan chef, HR och medarbetare. Alla medarbetare genomgår digital arbetsmiljöutbildning och har tillgång till styrande policys och rutiner via Café Bars personalportal.

Café Bar arbetar även aktivt med hälsofrämjande initiativ som friskvårdsbidrag, förmånscykel, samarbete med företagshälsovård samt digitala plattformar som främjar psykisk hälsa. Gemenskap och rörelse är en viktig del av kulturen genom engagemang inom sport, idrott och nätverk, där Café Bar deltar och samarbetar på både stora och små arenor. Hälsa och säkerhet ses som en integrerad del av bolagets hållbarhetsarbete och som en förutsättning för välmående och långsiktigt hållbara medarbetare.

Arbetsrelaterade olycksfall och dödsfall

Beskrivning	Antal
Arbetsrelaterade olyckor (tillbud)	7
Antal arbetade timmar (uppskattat)	362 888
*Olycksfrekvens	3,85

* Antal arbetsrelaterade olyckor under rapporteringsåret
÷ antal arbetade timmar per år för alla anställda × 200 000.

Ersättning, utbildning och kollektivavtal

Café Bar säkerställer att samtliga anställda har lön som minst motsvarar gällande lagstadgad eller kollektivavtalad nivå. Lönesättningen följs upp genom årlig lönekartläggning och etablerade HR-rutiner. Företaget har en policy för rättvis lönesättning och genomför årlig översyn av lönenivåer i samband med lönerevision. Vårt equal pay index uppgår till 102,3, vilket indikerar en jämn och balanserad lönestruktur mellan kvinnor och män.

Samtliga medarbetare omfattas av kollektivavtal – Unionens avtal för tjänstemän inom handeln samt Svensk Handel. Kollektivavtalen utgör grunden för ersättning, anställningsvillkor och arbetsförhållanden. Dialog kring arbetsvillkor och ersättning sker löpande genom samverkan mellan ledning, HR och fackliga representanter. Medarbetare involveras genom medarbetarsamtal, prestationsdialog i HR-verktyget PACE samt återkommande medarbetarundersökningar.

Kompetensutveckling är en del av vardagen och sker i flera former, till exempel genom gemensamma fysiska träffar, digitala utbildningar och löpande lärande i vardagen. Utbildningsinsatserna omfattar bland annat kick off, möten med utbildningsinslag, kaffeprovnings, leverantörsbesök samt roll- och verksamhetsanpassade digitala kurser.

Eftersom en stor del av lärandet sker nära verksamheten, där både formell utbildning och verksamhetsnära lärande ingår, och är en naturlig del av det dagliga arbetet, redovisas utbildningstiden utifrån en schablonberäkning. Den genomsnittliga utbildningstiden uppskattas till cirka 25–35 timmar per medarbetare och år och omfattar såväl obligatoriska utbildningar som kompetensutveckling kopplad till roll och affär.



Styrning

God styrning är en grundförutsättning för ett långsiktigt hållbart och ansvarsfullt företagande. För Café Bar innebär styrning att verksamheten leds och utvecklas med tydliga ansvarsförhållanden, sund affärsetik och hög efterlevnad av lagar, regler och interna riktlinjer. Arbetet bidrar till att säkerställa anständiga arbetsvillkor, schyssta affärer och hållbar ekonomisk tillväxt i linje med Agenda 2030, mål 8.

Styrningen av Café Bar utgår från styrelse och ledning, som ansvarar för strategi, mål, uppföljning och intern kontroll.

Hållbarhetsfrågor – miljömässiga, sociala och styrningsrelaterade – är integrerade i den löpande verksamhetsstyrningen och följs upp genom policys, interna processer och regelbunden rapportering.

Affärsetik och regelefterlevnad är centrala delar av styrningen. Café Bar arbetar aktivt för att förebygga korruption, mutor och andra oegentligheter genom tydliga etiska riktlinjer, krav på transparens samt strukturer för rapportering och uppföljning.

Korruption och mutor

Café Bar har nolltolerans mot korruption, mutor och andra former av oegentligt affärsbeteende. Arbetet med affärsetik och regelefterlevnad är en integrerad del av bolagets styrning och syftar till att säkerställa att verksamheten bedrivs på ett ansvarsfullt, transparent och lagenligt sätt.

Bolaget har en uppförandekod (Code of Conduct) som tydliggör förväntningar på medarbetare, leverantörer och affärspartners i frågor som affärsbeteende, gåvor och representation, intressekonflikter samt efterlevnad av lagar och regler. Uppförandekoden kommuniceras genom introduktion, interna riktlinjer och digitala utbildningar, och är tillgänglig för samtliga medarbetare.

För att möjliggöra rapportering av misstänkta oegentligheter finns en visselblåsarfunktion tillgänglig via hemsida och intranät, där rapportering kan ske anonymt. Inkomna ärenden hanteras enligt fastställda rutiner och utreds konfidentiellt av ansvariga funktioner inom organisationen. Det övergripande ansvaret för antikorrupsionsarbetet ligger hos ledning och styrelse, med stöd från HR.

Under rapporteringsperioden har Café Bar inte haft några fällande domar eller böter avseende korruption eller mutbrott.

Rapportpunkt		Sida
Generell information		
B1	Rapportens grund och bolagsinformation	2, 8
B2	Övergripande hållbarhetsstyrning och policy	8
C1	Strategi: Affärsmodell och hållbarhet – relaterade initiativ	11
Miljö		
B3	Energi och växthusgasutsläpp	25
B4	Förorening av luft, vatten och mark	26
B5	Biologisk mångfald och påverkan på naturmiljö	28
B6	Vattenanvändning, förbrukning och utsläpp	28
B7	Resursanvändning, cirkulär ekonomi & avfallshantering	29
C3	Mål för minskade växthusgasutsläpp och klimatomställning	27
Sociala frågor		
B8	Anställda – Allmänna uppgifter	31
B9	Anställdas hälsa och säkerhet	33
B10	Anställda: Ersättning, kollektivavtal och utbildning	33
C5	Arbetskraft – Ytterligare uppgifter	31
C6	Ytterligare information om den egna arbetskraften – Mänskliga rättigheter, policys och processer	33
Styrning		
B11	Överträdelser och böter avseende korruption och mutbrott	35



Café Bar®

Vi ska vara 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.