

Sopkökets Hållbarhetspolicy

För en ny standard inom hållbar catering i Stockholm.

Om oss – Hållbar catering i Stockholm med verklig påverkan

Sopköket är ett prisbelönt cateringföretag i Stockholm som erbjuder hållbar catering med zero waste-filosofi och samhällsnytta i fokus. Vår kärnverksamhet bygger på att rädda matsvinn, bekämpa hunger och skapa riktiga jobb för människor som står långt från arbetsmarknaden.

Genom att förvandla räddade råvaror till smakrika och klimatsmarta måltider erbjuder vi både catering i Stockholm och cirkulära frysta rätter – med minimal klimatpåverkan och maximal social effekt. Vi tillagar varje portion med omsorg och från grunden, i vårt produktionskök i Skatteskrapan, där vi nu skalar upp för att öka vår påverkan.

Sedan 2015 har Sopköket räddat över 100 ton matsvinn, donerat mer än 70 000 måltider till behövande och byggt ett mångsidigt team där hälften av medarbetarna rekryterats från socialt utanförskap. Vi samarbetar med både matleverantörer och större beställare – våra matsvinnspartners inkluderar René Voltaire, ICA, Coop, Fabrique, DivinOil och Gårdsfisk, medan våra cateringkunder omfattar bland andra Fotografiska, Spotify och Marshall.

Vi drivs av övertygelsen att hållbarhet aldrig får ske på bekostnad av smak. Därför leds vår menyutveckling och matlagning av två erfarna kockar med djup gastronomisk kunskap: Danilo Mariano (tidigare kökschef på Villa Dagmar) och Frida Ununger (tidigare souschef på L'Avventura och inom Stureplansgruppen). Deras expertis garanterar att varje måltid håller hög kulinarisk nivå, samtidigt som de aktivt utbildar och vägleder våra medarbetare från utanförskap till professionella köksroller.

Vi är också en arbetsgivare som erbjuder kollektivavtalsenliga löner, generöst friskvårdsbidrag, svenskundervisning under arbetstid och långsiktig trygghet. Vi vet att kvalitet byggs både i råvaran och i människan som tillagar den – och båda måste få rätt förutsättningar.

Minst två gånger i veckan donerar vi mat till behövande via Caritas, Röda Korset och St Clara Kyrkas härbärge, med flera. Vi arbetar aktivt för att undvika alla typer av svinn – från råvara till färdig portion – och våra kunder erbjuds flegångsförpackningar, doggy bags och tydliga incitament för att minimera matsvinn vid varje leverans.

Under 2025 är vårt mål att uppnå 250 ton minskat matsvinn, 500 ton undvikna CO₂-utsläpp, 12 000 skänkta måltider och 4–6 heltidsanställningar för personer i utanförskap.

För vårt arbete har vi belönats med Circular Gastronomy Award, Änglamarkspriset, Stockholms Stads Innovationsstipendium och utmärkelsen Årets Hållbarhetsinitiativ från Nätverket Hållbar Besöksnäring, samt finansiellt stöd från Postkodlotteriets Stiftelse.

Sopköket är inte bara en leverantör av catering i Stockholm – vi är en motor för förändring, där varje portion du beställer bidrar till ett mer hållbart matsystem utan matsvinn, hunger eller utanförskap.

Ekonomiskt hållbar – cirkulär catering som bär sig själv

Sopköket är först i Sverige – och kanske i världen – med att driva en 100 % cirkulär cateringverksamhet som står helt på egna ben, utan bidrag och helt finansierad av dig – våra kunder. År 2022, efter sju års arbete, utvecklade vi en helt ny och mer effektiv logistikmodell, centrerad kring stora frysrum och nya arbetsmetoder. Den gör det möjligt för oss att – med egna intäkter från våra cateringkunder och ett team på bara fem personer – varje månad rädda 6 ton matsvinn, skänka 4000 måltider och samtidigt erbjuda halva vårt köksteam, rekryterat från socialt utanförskap, både betalt arbete och yrkesutbildning.

Det är tidskrävande, kostsamt och långt ifrån den enkla vägen – men det fungerar. Vi visar att det går att bygga ett kommersiellt företag som sätter klimatet, människan och noll matsvinn först. På riktigt.

Din beställning gör skillnad – mätbar klimat- och samhällseffekt från hållbar catering i Stockholm - till din hållbarhetsrapport och CSR

Hos Sopköket är varje cateringbeställning ett konkret bidrag till ett matsystem fritt från matsvinn, hunger, utanförskap och klimatpåverkan. En beställning för 100 gäster motsvarar en tjugondel av vår månatliga omsättning – och därmed en lika stor del av vår cirkulära påverkan:

- **300 kg minskat matsvinn**
- **0,6 ton undvikna CO₂-utsläpp***
- **130 skänkta måltider till behövande**
- **1 dags heltidslön för två personer från socialt utanförskap**

Att en enskild beställning kan skapa så stor impact beror på vår 100 % cirkulära affärsmodell. Hälften av vår personalstyrka arbetar med att rädda, sortera, tvätta 6 ton matsvinn och donera 4000 måltider och stötta människor tillbaka till arbetslivet – parallellt med att skapa smakrik och hållbar catering i Stockholm.

När du väljer Sopköket väljer du **zero waste, klimatnytta och social inkludering** – i varje portion. Det är ett mätbart bidrag till **de Globala Målen**, och ett idealiskt val för offentliga verksamheter och företag som vill göra skillnad på riktigt.

👉 Återkommande kunder får en **årsrapport över sin positiva påverkan** – perfekt att lyfta i hållbarhetsredovisning och CSRD-rapportering. **Se vår senaste topp 10-lista här.**

* 1 kg matsvinn motsvarar lågt estimerat 2 kg undvikna CO₂ utsläpp (sett till scope 4 i klimatberäkningar). Källa: <https://www.unep.org/resources/publication/food-waste-index-report-2024>

Regenerativ modell för hållbar catering – Sopkökets nya matsystem ger mer än det tar

Sopköket arbetar inte bara cirkulärt – vår affärsmodell är i grunden regenerativ. Det betyder att varje beställning och varje arbetsdag bygger upp samhället och planetens resurser, snarare än att förbruka dem.

Vår kärnverksamhet är att minska matsvinnet med minst 6 ton varje månad. Denna mängd motsvarar lågt räknat 12 ton undvikna CO₂-utsläpp per månad (baserat på Scope 4 – ett cirkulärt mått på klimatpåverkan som mäter "handavtryck" snarare än fotavtryck). Detta innebär ett reellt andrum för planetens atmosfär, jordar, vattenresurser och ekosystem. Varje portion räddad mat ersätter nyproducerade livsmedel och sänker därmed efterfrågan och produktionsbehov – vilket minskar belastningen på vår biosfär och frigör plats för återhämtning.

Men vår regenerativa påverkan slutar inte där. Vi bygger också upp människor. Genom att rekrytera minst 50 % av köksteamet från socialt utanförskap – och erbjuda språkundervisning, utbildning i köksyrket och kollektivaltalsenliga villkor – skapar vi framtidstro, trygghet och nya livsbanor för individer som annars riskerat att hamna långt från arbetsmarknaden. Att ge en person ett jobb, ett språk och en plats i samhället skapar ringar på vattnet – för barn, familjer, bostadssituationer och hela lokalsamhällen.

Att Sopköket är både ekonomiskt bärkraftigt och regenerativt är ett bevis på att det går att driva ett företag som inte bara minimerar skada – utan aktivt återför värde till både planet och människor. Vår modell visar att det är möjligt att skapa lönsamhet genom system som ger mer än de tar. Det här är inte bara hållbart – det är en nödvändig framtidsmodell, en konkret inbjudan till alla aktörer på marknaden att ta ansvar och börja bygga morgondagens regenerativa affärslandskap inom planetens gränser.

Politisk påverkan

Sopköket och dess grundare Filip engagerar sig aktivt i nationell och global förändring:

- Grundaren Filip Lundin har lanserat ett politiskt upprop för lagförändringar kring minskat matsvinn och Scope 4 som godkänt mätverktyg för klimatberäkningar. [Se här. Fyll i Uppropet här!](#)
 - Medlem i VISITAs nationella hållbarhetsgrupp.
 - Föreläsare på EU:s konferens [“Next Bite” i Rom \(2024\)](#) och [Wharton University of Pennsylvania](#).
-

Miljömässig hållbarhet – basen för vår hållbara catering

Råvaror & matsvinn - 80/20 policy

Skänkt mat

- **80% av råvarorna** vi räddar skänker vi till behövande i samarbete med Caritas, Kaffe för Ukrainare, St Clara Kyrka, Röda Korset med flera.
- **20 % av råvarorna** använder vi i vår catering.

Catering

- **80 % av råvarorna** vi använder i vår catering är räddade från matsvinn i samarbete med René Voltaire, DivinOil, ICA, Coop, Gårdsfisk, Fabrique, Nära Sverige [m.fl.](#)
 - **20 % av råvarorna** eftersträvas att köpas in ekologiska i första hand, lokala i andra
 - Vi eftersträvar **zero waste i hela värdekedjan** och utbildar våra matsvinnspartners och kunder att arbeta proaktivt för minskat matsvinn.
-

Hållbara transporter

- Hela vår transportflotta är **begagnad**
- Vi använder:
 - **Elmoped och elcykel (CAKE Ride)**
 - **Christiania-lådcykel**
 - **Dieseldriven kylbil med kylaggregat** (med ambition att byta till HVO100 eller eldrift)
- **Fossilfritt väljs vid varje möjlighet**

Förpackningar

- **Flergångsförpackningar alltid tillgängliga** och det primära valet vid catering
- Samarbete med **Panther** för disk- och retursystem
- Alla engångsprodukter är av miljövänlig karaktär. Har du förslag på ännu bättre val utvecklas vi med din feedback.
- Vi har varit delaktiga i Svensk lagstiftning om flergångsval genom **Visitass hållbarhetsgrupp**

Avfall & zero waste

- Överbliven mat **skänks till behövande eller packas som doggy bags**
- **Köksavfall komposteras**
- **Zero waste är vår utgångspunkt – alltid**

Social hållbarhet – catering som skapar jobb och framtidstro

Inkluderande anställningar

- **Minst 50 % av medarbetarna** kommer från socialt utanförskap
- Målgrupper: nyanlända mödrar, personer med NPF, långtidsarbetslösa, unga utan nätverk
- Vi erbjuder:
 - Arbetsträning, mentorskap, referenser
 - Trygg social miljö och anpassade roller
 - Språkstöd och självkänslästärkande arbetsuppgifter

“Vi vill vara det första jobbet du vågar gå till efter en lång tid i skuggan.”

Exempel:

Att anställa en person i utanförskap ger ringar på vattnet.

Lete Johannes Klefleyesus flydde från Eritrea till Sverige och har nu arbetat heltid på Sopköket i över tre år. Hennes resa via Sopköket har lett till svenskt medborgarskap, stabil bostad, utbildning till hennes dotter, ett hälsosamt liv, kunskaper i matlagning och svenska, samt resurser för att stötta familjen i Eritrea.

Svenska på arbetstid

- **Språkundervisning varje vecka under arbetstid**
 - Handledare lär ut svenska kopplat till praktiskt arbete i kök och servering
 - Språket är en nyckel till inkludering, trygghet och framtida etablering
-

Arbetsvillkor & trygghet

- **Kollektivavtal gäller för all personal**
 - Vi erbjuder **korrekt lönesättning och hållbara arbetsscheman**
 - Förmåner för heltidsanställda:
 - **3000 kr/år i friskvård**
 - Gratis tillgång till **Fotografiska** (konst) och **Moumo** (yoga, klättring, gym)
 - **Pensionssparande**
 - **Fondsparande i gröna fonder** för vissa anställda från utanförskap
-

4000 måltider/månad till behövande

- Maten skänks i Stockholm till ukrainska flyktingar, hemlösa och ekonomiskt utsatta:
 - Samarbetande hjälporganisationer: Caritas, St Clara Kyrka, Kaffe för Ukrainare, Stockholms Moské, Röda Korset m.fl.

- En central del av vår **zero waste-catering i Stockholm**
-

Zero waste-filosofi i praktiken

Vår zero waste-filosofi omfattar hela vår verksamhet:

1. **Räddat matsvinn:** Vi räddar mer mat än vi själva hinner använda. Överskott skänks via vårt nätverk av hjälporganisationer.
 2. **I köket:** Vi använder hela råvaran – även bananskal och melonskal.
 3. **Hos cateringkunder:** Inga matrester ska finnas kvar. Vid rester debiteras 10 kr/gäst, vilket kan undvikas genom:
 - Egen matlåda
 - Våra doggy bags (10 kr/st)
 - Vidare donation av oöppnade emballage med obruten kylkedja
 4. **Utrustning och material:** Vi köper second hand och förlänger livslängden med underhåll
 5. **Social återvinning:** Utanförskap och arbetslöshet är samhällsproblem vi aktivt motverkar genom att ge människor verktyg, språk och jobb
-

Sammanfattning: Vårt arbete för hållbar catering i Stockholm

6 ton matsvinn räddas varje månad – genom aktiv insamling, sortering och förädling

Minst 4 000 måltider skänks varje månad till behövande via hjälporganisationer

Minst 80 % av allt räddat matsvinn doneras vidare till välgörenhet

Resterande 20 % används som huvudingrediens (minst 80 %) i vår hållbara catering i Stockholm

Minst 50 % av köksteamet rekryteras från socialt utanförskap

Utbildning & vägledning i köksyrket ges löpande av våra stjärnkockar **Danilo Mariano** och **Frida Ununger**

Svensk utbildning varje vecka på arbetstid med språklärare – för integration och trygghet

Kollektivavtal gäller för all personal

Heltidsanställda erbjuds:

- 3 000 kr/år i friskvårdsbidrag
- Gratis inträde till Fotografiska & Moumo
- Pensionssparande
- Fondsparande i gröna fonder (för vissa anställda från utanförskap)

Vi väljer eldrivna fordon så ofta som möjligt, i samarbete med CAKE, och strävar efter att uppgradera vår kylbil till HVO100 eller eldrift så snart som möjligt.

All köksutrustning och fordon är begagnade och får förlängd livslängd i samarbete med RMS Köksservice och CAKE

Zero waste vid varje leverans:

Kunder får hjälp att undvika rester genom doggy bags eller donation – annars tillkommer straffavgift om 10 kr/gäst

Kompletterande råvaror (max 20 %) eftersträvas vara ekologiska i första hand, lokala i andra

Flegångsförpackningar erbjuds som standardalternativ

Uppförandekod för leverantörer

Alla våra leverantörer och matsvinnspartners ska:

- Följa **svensk lag och arbetsrätt**
- Sortera bort mögliga produkter, samt vid animaliska produkter även vakuumsläpp och passerat sista förbrukningsdatum.
- Säkerställa **obruten kylkedja vid leverans**
- Arbeta proaktivt för **minskat svinn och ökad inkludering**

Våra resultat i siffror

- Räddat matsvinn 2020–2025: **100+ ton**
 - Donerade måltider: **90 000+**
 - Köksutrustning: **100 % återbrukad**
 - Social påverkan: **2 personer** anställda på heltid från utanförskap
-

Vår målbild för hållbar catering i Stockholm

- Rädda **250 ton matsvinn/år**
 - Undvika **500 ton CO2-utsläpp**
 - Anställa **4-6 personer** från utanförskap
 - Skänka **120 000 måltider/år**
-

Globala mål vi bidrar till

Mål 2 – Ingen hunger · Mål 8 – Anständiga arbetsvillkor

Mål 12 – Hållbar konsumtion · Mål 13 – Klimatinsatser

Mål 17 – Partnerskap för måluppfyllelse

SEO: Så hittar våra kunder oss

Vi arbetar aktivt med SEO för att nå kunder som söker efter **hållbar catering i Stockholm**.
Vanliga sökord:

catering Stockholm
hållbar catering
matsvinn catering
zero waste catering
miljösmart lunch
socialt företag
vegansk catering Stockholm