

Tastsinn AB

Hållbarhetsrapport 2025



Innehåll

Kort om Tastsinn AB	1
VD-ord	2
Styrning och hållbarhetsstrategi	3
Hållbarhetsstyrning	4
Riktlinjer & styrningsdokument	5
Tastsinn och de globala målen	6
Fokus: Hållbarhet	7
Hållbarhetsåret i korthet	8
Vår miljödiplomering - Svensk Miljöbas	9
Energianvändning	10
Leveranser och transporter	11
Ansvarsfulla inköp	12
Matsvinn och avfallshantering	13
Engångsartiklar, kemikalier och vatten	14
Medarbetare och arbetsmiljö	15
Samhällsansvar	16

Tastsinn AB

Om Tastsinn AB

Tastsinn AB är ett svenskt privatägt holdingbolag, helägt av Uwe Löffler. Inom Tastsinn-gruppen ingår två dotterbolag, Vilja Invest AB och Ligula Hospitality Group AB, vilka båda omfattar betydande verksamheter och äger ett flertal underliggande dotterbolag. Genom dessa dotterbolag bedrivs Tastsinns hotell- och restaurangverksamhet i Sverige, Danmark och Tyskland.

Dotterbolagen i Tastsinn

Vilja Invest AB

Vilja Invest AB är ett helägt dotterbolag till Tastsinn AB och förvaltar en diversifierad portfölj av verksamheter. Utöver hotell- och restaurangverksamhet omfattar portföljen även engagemang inom flera andra branscher.

Ligula Hospitality Group AB

Ligula Hospitality Group AB (Ligula) är den huvudsakliga operativa enheten för Tastsinns hotell- och restaurangverksamhet. Tastsinn AB äger 50 % av Ligula Hospitality Group AB, medan resterande andel innehas av Fastighets AB Balder. Ligula ansvarar för förvaltning och utveckling av Tastsinns hotell- och restaurangkoncept genom sina dotterbolag:

- **Ligula Sweden AB** – ansvarar för den svenska hotellverksamheten.
- **Ligula Germany GmbH** – leder hotellverksamheten i Tyskland.
- **Markgraf ApS** – driver hotellverksamheten i Danmark.

Ligulas uppdrag är att utveckla varumärken inom hotell- och restaurangbranschen, tillföra strategiskt ledarskap och skapa nya koncept genom professionellt management och resurser.

Hotell- och restaurangverksamheten

Under Ligulas ledning förvaltas och utvecklas flera välrenommerade och framstående varumärken, som tillsammans utgör en central del av Tastsinns hotell- och restaurangportfölj. Dessa varumärken är:

- **ProfilHotels by Ligula**
- **Collection by Ligula**
- **Motel L by Ligula**
- **Good Morning Hotels by Ligula**
- **Good Morning Hotels + by Ligula**
- **Hosting by Ligula**
- **Apartments by Ligula**

Ligula har även flera restaurangkoncept; **Pipes of Scotland, La Gare, Plaza Grill, Oak Bar, Angelini, The Library Bar** och **La Gare by Sofiehof**.

Inom Vilja Invest AB återfinns även hotell som **Ronnums Herrgård** och flera franchisetagna **Best Western Plus** hotell.

Gemensam operativ drift

Den operativa driften av dessa verksamheter hanteras gemensamt av Ligula. Den här samordningen möjliggör en effektiv resursanvändning, enhetliga processer samt en konsekvent kvalitet i hotell- och restaurangverksamheten över hela gruppen. Genom centraliserad ledning främjas både synergier och en starkare marknadsposition.

Tastsinns gemensamma koncept

Alla hotell inom Tastsinn-gruppen är en del av konceptet “**The Art of Hotel Living**”, som skapar en enhetlig och högkvalitativ upplevelse för gästerna. Detta koncept bygger på fyra centrala hörnstenar:

- **STAY INSPIRED** - Colours, modern, joy
- **STAY IN TOUCH** – Get updated, information, high speed
- **STAY EMPOWERED** - Comfortable, opportunities, well-being, quality
- **STAY PASSIONATELY** - Professional, friendly, service

Tastsinns hotell- och restaurangverksamhet omfattar idag 48 hotell med sammanlagt över 6 700 rum, strategiskt belägna i Sverige, Danmark och Tyskland. Detta ger en stark närvaro på viktiga marknader och möjliggör en diversifierad hotellverksamhet med fokus på kvalitet och gästupplevelse.

Hållbarhetsrapportering

Hållbarhetsarbetet inom Tastsinn är ett integrerat och gemensamt ansvar som delas av Tastsinn AB, Ligula Hospitality Group AB och Vilja Invest AB, där varje bolag bidrar utifrån sin verksamhetsinriktning. Detta samordnade arbete omfattar både operativa och strategiska initiativ med syfte att främja hållbarhet inom hela koncernens hotell- och restaurangverksamhet.

Denna hållbarhetsrapport omfattar Tastsinns hotell- och restaurangverksamheter och redogör för genomförda hållbarhetsinitiativ, med särskild betoning på de miljömässiga och sociala framsteg som uppnåtts under rapportperioden.

VD-ord

Bestigningens möda är inget mått på bergets höjd.

Tastsinn, med alla sina intressen, tänker hållbarhet överallt där vi kan.

Arbetet med att ställa om samhället till mer hållbarhet kan ibland kännas tungt men vi som alla andra är medvetna om att det måste ske. I vissa delar går det snabbare medan delar får ta den tid det tar så länge som processen rör sig framåt.

Genom åren, utan att slå oss för bröstet, har vi lagt stor kraft på att tänka i miljötermer och som nu övergått till att bli tankar på en större helhet, hållbarhet.

Vi var tidigt ute med att kräva att våra leverantörer har planer för sitt hållbarhetsarbete och även redovisade dessa för oss. Samtidigt skar vi, långt innan elbilar var på tal, ner antalet leverantörer till våra verksamheter för att minska antalet transporter. Detta som ett exempel på hur vi tänkte och tänker. Vi löser mycket genom våra tre ledord som vi haft sedan vi startade vår verksamhet för snart 25 år sedan. Redan då formulerade vi våra tre ledord såsom *Reduce, Reuse and Recycle*.

Idag har vi utvecklat vårt hållbarhetsarbete med att diplomera våra verksamheter enligt Svensk Miljöbas. För oss ett kvalitetsmärke på att vi gör vad vi kan. Vi har även tagit till oss av FN:s globala hållbarhetsmål och valt de mål som vi kan leva upp till av deras 17 viktiga mål.

Hållbarhetsarbete har ingen början eller slut utan är ett pågående projekt där vi alla strävar efter att bli bättre och bättre både i privatlivet och på våra arbetsplatser.

I detta dokument kan man följa vårt arbete.

Välkommen!

Sebastian Löffler

VD Ligula Hospitality Group





Styrning & hållbarhetsstrategi

Hållbarhetsstyrning	4
Riktlinjer & styrningsdokument	5
Tastsinn och de globala målen	6

Hållbarhetsstyrning

01

STYRELSE

Hållbarhetsstyrning inom Tastsinn

Tastsinn bedriver ett målmedvetet hållbarhetsarbete som genomsyrar hela gruppen – från strategiska beslut på styrelsenivå till det dagliga arbetet ute på våra hotell. Vår hållbarhetsstyrning är strukturerad för att kombinera ett tydligt ansvarstagande med praktisk genomförandekraft, i syfte att skapa långsiktigt värde för både människor och miljö.

Strategisk förankring – Styrelsens och ledningens ansvar

Det övergripande ansvaret för hållbarhetsarbetet vilar på styrelsen i Tastsinn, som fastställer och godkänner hållbarhetsrapporten. Styrelsen, tillsammans med den verkställande ledningen för Ligula och Vilja Invest, ansvarar även för att besluta om bolagsgruppens centrala styrdokument som utgör grunden för hållbarhetsstrategin. Dessa inkluderar:

- Miljöpolicy - beskriver gruppens miljöambitioner och riktlinjer.
- Uppförandekod för medarbetare - tydliggör de etiska förväntningarna på varje anställd och fungerar som en vägledning i vardagliga beslut och bemötande.
- Jämställdhetspolicy - fastställer ramarna för ett inkluderande och jämlikt arbetsliv.

02

KONCERNLEDNING

Styrdokumentet fungerar som vägledande ramar för hur Tastsinn tar ansvar gentemot ägare, medarbetare, gäster och andra intressenter. De ses över och uppdateras regelbundet för att säkerställa relevans och aktualitet.

Operativ styrning – Ansvar i ledningsgruppen

För att integrera hållbarhetsarbetet i den dagliga verksamheten har Ligula utsett en hållbarhetsansvarig som också ingår i ledningsgruppen. Det stärker förankringen av hållbarhetsfrågorna i bolagets strategiska och operativa beslut.

Hållbarhetsansvarig ansvarar för:

- Att ta fram och uppdatera miljöpolicy
- Att föreslå hållbarhetsmål som godkänns av VD
- Att säkerställa att hållbarhetsfrågor lyfts på ledningsnivå
- Att stödja verksamheten med expertis och vägledning

De hållbarhetsmål som fastställs ska vara långsiktiga, tydliga och mätbara. De utgör en grund för uppföljning och riktar arbetet mot att minska miljöpåverkan, stärka socialt ansvarstagande och främja affärsetik.

03

VD

Transparens, ansvar och uppföljning

För att upprätthålla transparens och skapa möjligheter till ansvarsutkrävande erbjuder Ligula en visselblåstjänst på sin hemsidan. Genom denna kan medarbetare och externa parter anonymt rapportera eventuella avvikelser, oegentligheter eller klagomål – inklusive sådana som rör hållbarhetsrelaterade frågor. Detta bidrar till en öppen och trygg arbetsmiljö där eventuella problem kan hanteras skyndsamt och korrekt.

Lokal förankring – enhetschefernas roll

Hållbarhetsarbetet är inte bara ett centralt ansvar, utan också ett lokalt åtagande. Enhetscheferna på Tastsinns alla hotellenheter har ett tydligt ansvar för att implementera och följa upp hållbarhetsarbetet inom sina respektive enheter. Arbetet sker i linje med de centrala riktlinjerna, men anpassas utifrån lokala förutsättningar och behov.

En kontinuerlig dialog förs mellan enhetschefer och hållbarhetsansvarig för att identifiera förbättringsmöjligheter, utbyta erfarenheter och utveckla praktiska lösningar på hållbarhetsutmaningar i det dagliga arbetet.

04

HÅLLBARHETSANSVARIG

Riktlinjer och styrningsdokument

Modus operandi

Sammanfattar hur samarbetet mellan centrala och lokala funktioner ska fungera och ger en djupgående förståelse för Tastsinns vision, syfte och arbetssätt. Modus Operandi förtydligar gruppens värderingar, såsom att prioritera framtiden, människor och etik. Dessa värderingar är även grundläggande för Tastsinns engagemang och arbete inom hållbarhet.

Miljöpolicy

Miljöpolicyen baseras på tre ledord: *Reduce*, *Reuse* och *Recycle*. Dessa principer styr beslut och åtgärder, och innebär ett kontinuerligt arbete för att minska miljöpåverkan samt säkerställa korrekt återvinning och återanvändning av resurser där det är möjligt. Policyen ålägger alla verksamheter inom Ligula att integrera miljöaspekter i det dagliga arbetet på samtliga nivåer. Genom löpande identifiering och utvärdering av miljörisker samt implementering av ständiga förbättringar syftar policyen till att förebygga och reducera negativ miljöpåverkan.

Code of Conduct

Code of Conduct är en del av Modus Operandi och fastställer förväntat beteende och attityder inom hela gruppen Tastsinn. Alla medarbetare förväntas följa uppförande koden, och eventuella överträdelser ska rapporteras.

Jämställdhetspolicy

Policyen tydliggör åtaganden för jämställdhet och lyfter fram värdet av mångfald i erfarenheter och kunskaper – oavsett kön, etnicitet, religion eller sexuell läggning – för att främja utveckling och bidra till en arbetsmiljö präglad av välmående och effektivitet. Detta uppnås genom att erbjuda lika möjligheter till utveckling och befordran samt en könsneutral lönestruktur där prestation och erfarenhet är de enda faktorerna som beaktas vid löneförhandlingar. Alla former av sexuella, religiösa, politiska eller etniska trakasserier är strikt förbjudna.

Inköbspolicy

Policyen reglerar inköp och inkluderar krav på leverantörer att ha en miljöpolicy, aktivt miljöarbete och miljövänliga transportsätt för att bli godkända. Policyen bygger på att alla berörda medarbetare har insyn, respekt och förståelse för inköpsprocessen.

Arbetsmiljöpolicy

Policyen fastställer Tastsinns åtagande att säkerställa en god fysisk och psykosocial arbetsmiljö för alla medarbetare, med fokus på att stödja deras hälsa och motivation på arbetsplatsen. Tastsinn tar starkt avstånd från och ser allvarigt på alla former av diskriminering, mobbning och trakasserier. Varje medarbetare har rätt till likabehandling, integritet och respekt. Vid arbetsskada eller ohälsa vidtas omedelbara och lämpliga åtgärder. Policyen fastställer också att Tastsinn följer alla krav enligt arbetsmiljölagen (AML).

Tastsinn och FN:s Globala Hållbarhetsmål

FN:s globala hållbarhetsmål utgör grunden för Tastsinns hållbarhetsarbete och fungerar som en vägledande princip i gruppens verksamhet. Genom att integrera dessa mål blir hållbarhet en integrerad del av arbetssätt och affärsbeslut, vilket understryker att hållbarhet är en mångfacetterad och komplex fråga.

Som aktör inom den europeiska hotellbranschen är det vårt ansvar att aktivt bidra till att uppnå FN:s hållbarhetsmål. Målen representerar långsiktiga åtaganden, och det strävas kontinuerligt efter att göra framsteg och förverkliga dem.

Sex specifika mål har identifierats där Tastsinns insatser kan göra en verklig skillnad och driva positiv förändring, både för gäster, medarbetare och samhälle. Dessa sex mål är:



Tastsinn främjar jämställdhet och lika möjligheter till ledarskap. Att 56,5 procent av cheferna inom Ligula 2025 var kvinnor visar att jämställdhet är en del av vår företagskultur.



Anständiga arbetsvillkor säkerställs genom kollektivavtal, samtidigt som sysselsättning och utvecklingsmöjligheter erbjuds till unga.



Matavfall, avfall och kemikalier minskas och hanteras ansvarsfullt, i enlighet med ledorden *Reduce*, *Reuse* och *Recycle*.



Klimatförändringar bekämpas genom klimatanpassning, avfallshantering och resurseffektivitet, i enlighet med ledorden *Reduce*, *Reuse* och *Recycle*.



Vi främjar ett hållbart fiske genom att inte servera rödlistad fisk på våra restauranger.



Samarbete och delad kunskap främjas genom deltagande i branschorganisationer samt dialog med leverantörer, medarbetare och gäster.



Fokus: Hållbarhet

Hållbarhetsåret i korthet	8
Vår miljödiplomering Svensk Miljöbas	9
Energianvändning	10
Leveranser och transporter	11
Ansvarsfulla inköp	12
Matsvinn och avfallshantering	13
Engångsartiklar, kemikalier och vatten	14
Resurseffektivitet och ansvarsfulla inköp	15
Samhällsansvar	16

Hållbarhetsåret i korthet

9958 portioner har mat räddats

Genom vårt samarbete med Too Good To Go har 9958 portioner mat räddats, vilket motsvarar 26,8 ton CO₂e som undvikits att släppas ut.



56,5% Kvinnor

I hotellchefspositioner på våra hotell

Inom Ligula är 67 procent av huvudkontorets anställda kvinnor. I Ligulas koncernledning utgör kvinnor 43 procent av medlemmarna.

Miljödiplomerade hotell

Samtliga svenska hotellenheter är miljödiplomerade enligt Svensk Miljöbas. Avsikten är att de danska och tyska hotellen ska uppnå en liknande miljöstandard.

100%

förnybar el

All elektricitet som används inom Tastsinns hotell- och restaurangenheter tillhandahålls genom avtal som garanterar att elen till 100 procent kommer från förnybara energikällor.

Miljömärkta gästartiklar

Samtliga gästartiklar som erbjuds på våra hotell är miljömärkta, antingen med Svanenmärkning eller en motsvarande erkänd miljömärkning.

Hållbara & flexibla matval

Vi erbjuder alltid veganska alternativ till frukost och minst ett vegetariskt alternativ inom våra restaurangkoncept. Under 2025 erbjöd vissa restauranger även veganska alternativ på menyn, med ambitionen att alla våra restaurangkoncept ska kunna göra det under 2026.



1 495 000 SEK

Välgörenhet

För varje bokning via Ligula.se donerar Ligula 10 kronor till stiftelsen Ligula Foundation. Under 2025 delade stiftelsen ut totalt 1 495 000 kronor till organisationer som arbetar för barn och djur.

Solpaneler

Som en del av vårt hållbarhetsarbete ännu ett hotell, Good Morning Jönköping, fått solpaneler installerade. Sedan tidigare har det isntallerats på tre hotell: Good Morning Mölndal, Lund och Örebro.

Miljöutbildning för alla

Alla nya medarbetare genomgår en miljöutbildning som är en integrerad del av vårt onboardingprogram, och säkerställer en gemensam grund i gruppens miljöarbete.

69% Miljömärkta kemikalier

Under året utgjorde 69 procent miljömärkta produkter av Ligulas kemikalieinköp från EcoLab, koncernens centrala leverantör av kemikalier.



Vår miljödiplomering – Svensk Miljöbas

Miljödiplomering och miljöledningssystem för hållbarhetsarbete

En central del av Tastsinns hållbarhetsstrategi i Sverige är miljödiplomeringen Svensk Miljöbas, som tillhandahåller ett diplomerat miljöledningssystem för våra svenska enheter. Genom denna diplomering säkerställs att miljö- och hållbarhetsarbete inte bara är en ambition, utan en konkret och systematisk del av vår dagliga verksamhet.

Systematiskt och resultatnriktat arbete

Diplomeringen innebär att konkreta miljömål och åtgärder definieras för att minska den negativa miljöpåverkan från våra verksamheter. Dessa mål följs upp genom regelbundna utvärderingar, vilket gör att vi kontinuerligt kan förbättra våra hållbarhetsinsatser och identifiera nya förbättringsområden.

En plattform för förbättring och kunskapsutbyte

Diplomeringen ger oss inte bara en struktur för att arbeta med hållbarhet, utan fungerar också som en plattform för kontinuerlig utveckling och kunskapsutbyte. Genom årliga möten och revisioner får vi möjlighet att diskutera resultat, dela erfarenheter och utveckla nya lösningar för att ytterligare minska vår miljöpåverkan. Det skapar en kultur där hållbarhetsfrågor är en integrerad del av vår verksamhet, och vi får en tydlig riktning för vårt arbete.

Kontinuerlig förbättring och ansvar

För att säkerställa att våra hållbarhetsåtaganden uppfylls och att vi behåller vår miljödiplomering, genomgår de svenska enheterna årligen både interna och externa revisioner. Dessa revisioner är avgörande för att granska och förbättra våra hållbarhetsinitiativ. De identifierar också områden där ytterligare förbättringar kan göras, vilket i sin tur bidrar till att driva en mer hållbar drift på alla nivåer inom organisationen. Sammanfattningsvis säkerställer diplomeringen att enheterna kontinuerligt förbättrar sitt hållbarhetsarbete genom tydliga mål, åtgärder och regelbundna revisioner.



Energianvändning

Elanvändning

Hotell- och restaurangenheter inom Tastsinn använder uteslutande elektricitet som kommer från avtal som garanterar 100 % förnybar energi. Detta beslut är ett medvetet och strategiskt val för att aktivt minska gruppens koldioxidavtryck från energianvändningen, i linje med hållbarhetsmålen och vår ambition att minimera den miljöpåverkan som är kopplad till verksamheten.

För att säkerställa en effektiv och hållbar energianvändning följs elförbrukningen kontinuerligt upp och rapporteras månadsvis till Ligulas centrala funktion. Genom denna regelbundna uppföljning analyseras förbrukningsdata för att identifiera eventuella avvikelser från förväntad nivå samt för att upptäcka områden med förbättringspotential. Denna systematiska övervakning och analys möjliggör att både enhets- och gruppnivå kan vidta korrigerande åtgärder för att optimera energianvändningen och därigenom bidra till minskad miljöpåverkan.

Uppvärmning

Tastsinns hotell- och restaurangverksamheter använder huvudsakligen fjärrvärme för uppvärmning, ofta baserat på en miljövänlig bränslemix. Fjärrvärme är därför ett mer hållbart alternativ jämfört med många andra uppvärmningsmetoder och bidrar till att begränsa miljöpåverkan från driften.

För att säkerställa en noggrant övervakad energianvändning rapporterar varje enhet sin fjärrvärmeanvändning månadsvis. Detta gör det möjligt att ha en tydlig översikt över den totala energiförbrukningen och vidta åtgärder vid behov.

Solpaneler

Under 2025 installerades solpaneler på ytterligare ett av våra hotell, Good Morning Jönköping. Sedan tidigare har tre av våra Good Morning Hotels solpaneler installerade.

Dessa installationer är ett steg i vår strävan att öka användningen av förnybar energi och minska miljöpåverkan från driften. Solpanelerna bidrar till en mer hållbar energiförbrukning och är en viktig del av gruppens långsiktiga hållbarhetsarbete.

Energieffektivisering

Under 2025 togs viktiga steg i det långsiktiga arbetet med att effektivisera energianvändningen och minska miljöpåverkan inom Tastsinn-gruppens verksamheter i Sverige, Tyskland och Danmark. Målsättningen är att genomföra konkreta och mätbara förbättringar som bidrar till ökad energieffektivitet, samtidigt som komforten för gästerna upprätthålls. Genom att anpassa verksamheten efter hållbarhetsmål och branschens bästa praxis, säkerställs att energi används på ett smartare och mer effektivt sätt.

Arbetet sker i linje med den övergripande hållbarhetsstrategin, där energibesparing och minskad klimatpåverkan är prioriterade områden. Genomförda åtgärder under 2025:

- Fortsatt utbyte av traditionella ljuskällor till energieffektiv LED-belysning, inklusive ersättning av äldre lysrör med moderna LED-armaturer.
- Installation och justering av centrala styrsystem för att reglera inomhustemperaturen baserat på säsong, vilket bidrar till en mer optimerad och effektiv energianvändning.

Genom dessa insatser har energiförbrukningen kunnat reduceras, vilket markerar ett steg mot en mer resurseffektiv drift.



Leveranser och transporter

Transporter

Att minska klimatpåverkan från transporter är en prioriterad del av Tastsinns hållbarhetsarbete. Det gäller både varustransporter till och från hotellen, transporter av avfall samt resor som sker i samband med verksamhetens drift.

Varuleveranser och avfallstransporter

För att begränsa utsläpp från externa transporter samarbetar vi med leverantörer som i stor utsträckning använder klimatsmarta lösningar. Flera av de största leverantörerna bedriver transporter med fordon som drivs av 100 % förnybara energikällor, däribland eldrivna lastbilar. Vidare optimeras interna logistikflöden för att minska onödiga transporter, bland annat genom samordning av avfallshantering och leveranser. När transferresor erbjuds, sker dessa med fullt belagda fordon för att minimera utsläpp per personkilometer.

Flera hotell tillhandahåller även cyklar för gäster samt information om lokal kollektivtrafik för att främja hållbara val under vistelsen.

Tjänsteresor

Sedan pandemin har det skett en ökning av digitala möten för att minska behovet av interna resor. När fysiska möten är nödvändiga, exempelvis vid kundbesök, uppföljningar eller driftstöd, planeras flera ärenden per resa för att optimera effektiviteten och samtidigt minska klimatpåverkan.

Tastsinns resepolicy främjar hållbara resealternativ och styr mot mer miljövänliga val:

- Tåg och buss prioriteras för alla inrikesresor.
- Flyg tillåts endast om tågresan överskrider fem timmar enkel väg.
- Bilresor används enbart när kollektivtrafik inte är ett rimligt alternativ.
- Vid behov av taxi strävas efter att använda miljötaxi.



Ansvarsfulla inköp

För att kunna möta behoven hos tusentals gäster varje år, samtidigt som högsta möjliga kvalitet säkerställs inom service, mat och fastighetsunderhåll, krävs en omfattande resursanvändning. Mot denna bakgrund arbetar Tastsinn kontinuerligt med att optimera och effektivisera resursförbrukningen i alla delar av verksamheten, med särskilt fokus på hållbarhet och ansvarsfullt utnyttjande av tillgängliga resurser.

Utbud

Tastsinn strävar efter att erbjuda gästerna en förstklassig hotellupplevelse, där ett brett och noggrant utvalt matutbud står i centrum. Restaurangerna erbjuder generösa frukostbufféer som är utformade för att möta varierande behov och skapa hög gästnöjdhet. Som en del i det löpande kvalitets- och hållbarhetsarbetet arbetar vi för att öka successivt andelen miljömärkta och ekologiska råvaror.

Som en del av vårt hållbarhetsarbete arbetar vi för att främja ett mer hållbart nyttjande av hav och marina resurser. Ett exempel på detta är att vi inte serverar rödlistade fiskarter på våra restauranger.

Inköpsrutiner

Tastsinns inköpsrutiner omfattar samtliga inköp, både centralt och lokalt på hotellenheterna, och fungerar som en vägledning genom hela inköpsprocessen. Hållbara alternativ prioriteras konsekvent och hållbarhetskrav beaktas vid varje upphandling.

Alla inköp sker i enlighet med gällande lagar och förordningar för att säkerställa efterlevnad av regelverk. Rutinerna inkluderar även produkt- och tjänsteval där hänsyn tas till leverantörers och produkters påverkan på Tastsinns hållbarhetsarbete.

Lokala inköpsinitiativ och effektivisering

På lokal nivå är inköpsrutinerna i ständig utveckling och förbättring. Hotellen arbetar aktivt med att effektivisera sina inköp, vilket innebär färre leveranser. Genom att samordna beställningar för alla restaurangens måltider – frukost, lunch och middag – minskas transportbehovet. Denna samordning stärker både logistik och lagerhantering, samtidigt som miljöpåverkan från leveranstrafiken begränsas.

Resultatet är en mer resurseffektiv process där onödig konsumtion undviks, i linje med gruppens övergripande hållbarhetsmål.

Leverantörskedja

Hotell- och restaurangverksamheten inom Tastsinn omfattar ett varierat utbud av varor och tjänster, vilket ställer krav på en genomtänkt och tydlig upphandlingsprocess. Centrala leverantörsavtal används som ett verktyg för att skapa enhetlighet i inköpen och underlätta hänsyn till kvalitet, kostnad och hållbarhet.

Vid upphandlingar ställer Tastsinn krav på att leverantörer har en tydlig miljöpolicy och aktivt arbetar för att minska sin miljöpåverkan. Vi prioriterar långsiktiga samarbeten med aktörer som kontinuerligt utvecklar sina processer mot ökad hållbarhet.

Matsvinn och avfallshantering

Matsvinn

Matsvinn är en av de mest utmanande aspekterna inom hotell- och restaurangverksamhet. För att motverka detta bedrivs ett löpande arbete som syftar till att minska svinnet utan att kompromissa med kvaliteten på gästens upplevelse. Fokus ligger bland annat på:

- Optimerade inköpsrutiner
- Förbättrad förvaring och hantering av livsmedel

För att möjliggöra uppföljning och analys mäts matavfall regelbundet på majoriteten av hotell- och restaurangenheter. Flera enheter har också infört rutiner för att väga specifikt matsvinnet, vilket ökar datainsamlingens täckning. Informationen används för att identifiera mönster och rikta insatser dit behoven är som störst.

Utöver dessa centrala insatser har flera enheter tagit egna initiativ för att ytterligare minska svinnet, bland annat genom:

- Samarbeten med Too Good To Go: Överbliven frukost, konferensfika, luncher samt produkter med kort hållbarhet säljs till rabatterat pris istället för att slängas. Under 2025 räddades 9 958 måltider vilket motsvarar 26,8 ton CO2e som undvikits att släppas ut.
- Ronnum Herrgårds egna hållbarhetsinitiativ: Grönsaksskal och potatisskal friteras och används som garnityr; fond tillreds av lökskal och stjälkar; torkade kryddstjälkar används för att framställa och sälja deras omtyckta Herrgårdssalt.
- Personalmat av rester: Flera hotell erbjuder personalmåltider baserade på rester, ofta med fokus på vegetariska alternativ.

Dessa initiativ är en viktig del av Ligulas övergripande hållbarhetsarbete och bidrar till en mer resurseffektiv och miljömedveten verksamhet.



Avfall

Hotell- och restaurangverksamheterna genererar årligen betydande mängder avfall av olika slag, vilket ställer höga krav på en välfungerande, strukturerad och miljömässigt ansvarsfull hantering. Samtliga enheter arbetar enligt etablerade rutiner för korrekt källsortering, anpassade efter lokala förutsättningar och gällande lagstiftning.

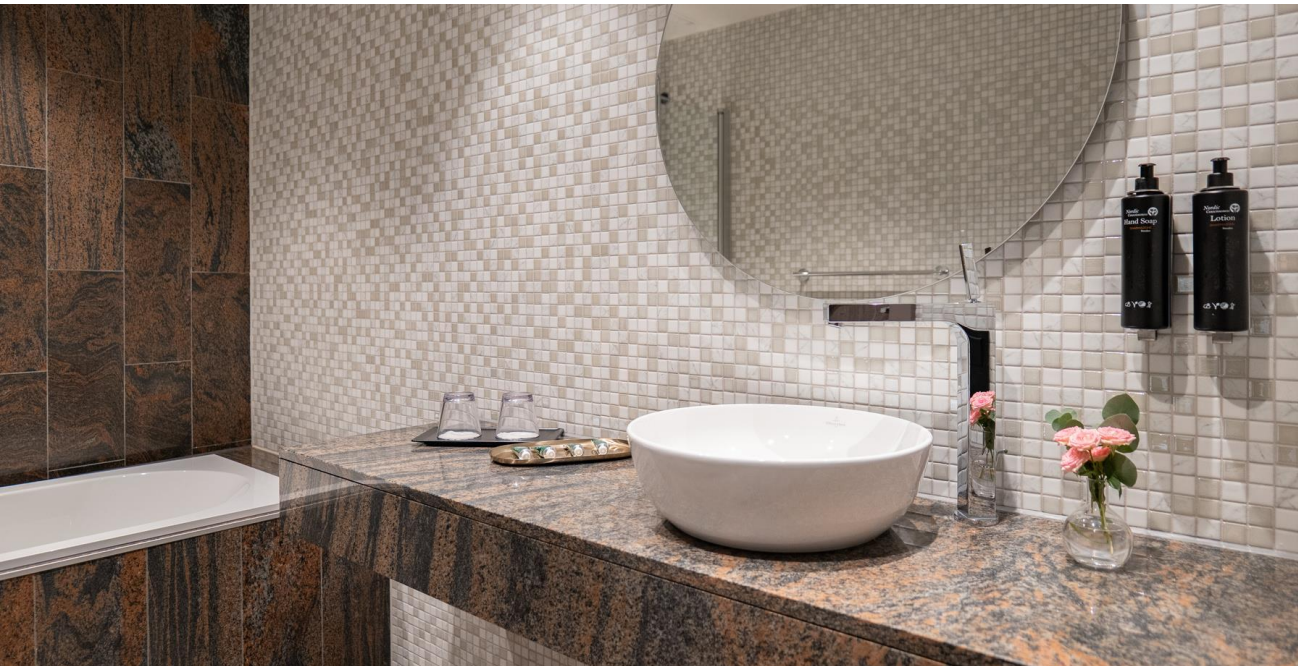
Hanteringen av farligt avfall – som uppkommer i begränsad omfattning – sker i nära samarbete med avfallsentreprenörer för att säkerställa att samtliga miljökrav och föreskrifter efterlevs.

Tastsinns övergripande avfallsstrategi syftar till att systematiskt:

- *Reduce* - minska den totala mängden avfall,
- *Recycle* - i största möjliga utsträckning främja återanvändning, samt
- *Reuse* - öka återvinningsgraden.

Den största andelen avfallet består av hushållsliknande restprodukter och förpackningsmaterial. En mindre andel utgörs av kemikalierelaterat avfall som uppkommer i samband med hotellens rengörings- och underhållsprocesser.

Engångsartiklar, kemikalier och vatten



Engångsartiklar

Inom Tastsinns hotell- och restaurangverksamheter används i vissa fall engångsartiklar vid servering av mat och dryck. Sedan 2022 är samtliga dessa produkter 100 % miljömärkta, vilket innebär att de uppfyller etablerade miljökrav avseende tillverkning, materialval och nedbrytbarhet.

Även de gästartiklar som tillhandahålls i hotellrummen – såsom hygienprodukter och pappersartiklar – är 100 % miljömärkta. Målsättningen är att erbjuda gästerna en bekväm och högkvalitativ vistelse, samtidigt som miljöpåverkan minimeras genom ansvarsfulla produktval. Använda märkningar inkluderar bland annat Svanen, EU EcoLabel och likvärdiga tredjepartscertifieringar.



Vattenförbrukning

Vattenförbrukning utgör en betydande del av resursanvändningen inom hotellverksamheten, där stora mängder vatten krävs för att tillgodose gästernas behov samt för driften av restauranger och daglig rengöring. Underhållet av hotellens faciliteter bidrar även till den totala vattenanvändningen.

För att minska vattenförbrukningen har flera åtgärder införts, såsom installation av snålspolande toaletter och kranar. Vid längre vistelser erbjuds gäster på utvalda hotell möjlighet att avstå från tvätt av handdukar. Dessutom pågår ett aktivt arbete inom restaurangverksamheten för att effektivisera vattenanvändningen och minimera onödig spolning.

Kemikalier

Kemikalier används inom flera delar av hotellen bland annat vid rengöring av hotellrum, allmänna utrymmen, spaavdelningar och restaurangkök. I enlighet med vår miljödiplomering, samt principen om substitution, eftersträvas att alla hälso- och miljöfarliga ämnen successivt fasas ut till förmån för säkrare och miljömärkta alternativ.

69% av de kemikalier vi köper in av vår huvudleverantör Ecolab är miljömärkta vilket gynnar både en mer ekologisk hållbarhet med även en säker arbetsmiljö för våra anställda. I de fall där miljömärkta produkter inte uppnår samma hygienstandard eller innebär ökad arbetsmiljörisk – exempelvis vid manuell hantering av vissa blötlägningsmedel – kan icke-miljömärkta produkter tills vidare behållas. Medarbetarnas säkerhet prioriteras alltid högst.

För att ytterligare minska riskerna vid hantering av kemikalier följer alla enheter tydliga säkerhetsrutiner:

- Kemikalier förvaras i originalförpackningar, alltid väl tillslutna.
- Förvaring sker enligt anvisningar i respektive säkerhetsdatablad.
- Aktuella säkerhetsdatablad finns lätt tillgängliga på samtliga arbetsplatser där kemikalier hanteras.

Dessa åtgärder är en viktig del av Ligulas ambition att säkerställa en trygg arbetsmiljö och minska den totala miljöpåverkan från verksamheten.

Medarbetare och arbetsmiljö

Personalstyrka och ledarskap

Under 2025 uppgick antalet heltidsekvivalenter (FTE) inom Tastsinns hotell- och restaurangverksamheter till 963, fördelade på koncernens enheter i Sverige, Danmark och Tyskland. Medarbetarna utgör gruppens viktigaste resurs och är avgörande för att säkerställa hög kvalitet, stabil drift och långsiktig utveckling. Ett starkt fokus läggs på att skapa en inkluderande arbetsmiljö där alla medarbetare ges möjlighet att växa och bidra.

Andelen kvinnor i hotell chefspositioner uppgick till 56,5 procent, vilket speglar Tastsinns arbete för jämställdhet inom ledarskap.

Systematiskt arbetsmiljöarbete

Tastsinn strävar efter att erbjuda en trygg, inkluderande och utvecklande arbetsmiljö i samtliga länder där vi är verksamma. Vi ser arbetsmiljön som en grundförutsättning för engagemang, kvalitet och långsiktig hållbarhet i verksamheten.

Arbetsmiljöarbetet bedrivs systematiskt med stöd av ett internt års hjul. Året inleds med formulering av arbetsmiljömål, följt av regelbunden uppföljning, utvärdering och förbättringsinsatser. Frågor som rör trivsel, säkerhet och arbetsförhållanden behandlas kontinuerligt i ledningsgrupper på olika nivåer i organisationen.

En nära dialog med medarbetarna är en central del i detta arbete. Alla anställda ges möjlighet att uttrycka sina synpunkter och behov genom årliga medarbetarsamtal, återkommande medarbetarundersökningar och genom öppen kommunikation i det dagliga arbetet.

Kollektivavtal och trygga villkor

Inom Tastsinn-gruppen omfattas samtliga medarbetare av kollektivavtal. Ligula är medlem i branschens arbetsgivarorganisationer i Sverige, Danmark och Tyskland, vilket innebär att våra anställningsvillkor regleras genom kollektivavtal i samtliga länder där vi är verksamma. Dessa avtal är centrala för att säkerställa rättvisa och tydliga anställningsvillkor, och de utgör en viktig grund för det förtroende som finns mellan arbetsgivare och arbetstagare inom gruppen.

56,5 %
Kvinnliga chefer

963
FTE i tre länder

100 %
Täckning av
kollektivavtal

Kompetensutveckling och karriärmöjligheter

Ligula och Vilja Invest omfattar både tillsvidareanställda och extraanställda medarbetare. De tillsvidareanställda har oftast bolagen som sin huvudsakliga arbetsgivare, medan extraanställda ofta kombinerar sin anställning med studier eller andra åtaganden.

Oavsett anställningsform lägger bolagen stor vikt vid lärande och kompetensutveckling. En stor del av utbildningen sker genom praktisk inläring på arbetsplatsen, där medarbetarna får handledning och stöd i sina yrkesroller. Tastsinn-gruppen omfattar en mångfald av yrkesfunktioner med olika krav på erfarenhet och specialistkunskap, vilket gör kompetensöverföring och internutveckling särskilt viktig. Alla nyanställda genomgår ett onboardingprogram som syftar till att skapa en gemensam förståelse för kulturen, värderingar och arbetssätt. Programmet inkluderar också utbildning i miljöfrågor, arbetsmiljö och företagets historia.

Antikorruption och etiska principer

Tastsinn med samtliga bolag har en nolltolerans mot korruption i alla delar av organisationen. Vi följer gällande lagstiftning och interna riktlinjer som syftar till att motverka oegentligheter och säkerställa hög etisk standard.

Vid misstanke om oegentligheter uppmanas medarbetare att omedelbart rapportera detta till närmaste chef. För att möjliggöra anonym rapportering finns även en whistleblowing-funktion tillgänglig via Ligulas webbplats. Om korruption skulle upptäckas kommer bolagen att vidta såväl interna disciplinära som rättsliga åtgärder mot berörda individer.

Samhällsansvar

Välgörenhet och samhällsengagemang

Som en integrerad del av Tastsinn är Ligula Hospitality Group engagerat i att bidra till ett mer hållbart, rättvist och medmänskligt samhälle – både lokalt och globalt. Vi ser välgörenhet och socialt ansvar som en naturlig del av ett framgångsrikt företags roll.

Som en del av detta engagemang donerar Ligula löpande medel till den fristående stiftelsen **Ligula Foundation**, som verkar oberoende och har till uppgift att fördela resurser till projekt och organisationer som gör konkret skillnad för djur och barn.

För varje bokning som görs via **ligula.se**, skänker Ligula 10 kronor till stiftelsen. Under 2025 donerade Ligula Foundation totalt **1 495 000 kronor** till välgörenhetsorganisationer – däribland Rädda Barnen, UNICEF, Nordens Ark och World Animal Protection – organisationer som arbetar för barns rättigheter, djurvälstånd och miljöskydd.

Ligula Foundation utvärderar årligen var behoven är som störst, och stöttar initiativ oberoende av geografisk plats. Genom åren har stiftelsen valt att stödja bland annat Barncancerfonden, Läkare utan Gränser, SOS Barnbyar och Drottning Silvias barnsjukhus.

Ett långvarigt samarbete har Ligula Foundation haft med Nordens Ark, där de som fodervärd bidragit till att bevara utrotningshotade arter som manvarg, lappuggla och järv. Genom deras stöd möjliggörs avel, forskning och utbildning för att skydda den biologiska mångfalden och förbättra livsmiljöer.

Ett särskilt hjärteprojekt för Ligula Foundation är ett barnhem i Thailand. Sedan 2018 har de stöttat barn utan medborgarskap och med svåra levnadsförhållanden – många av dem på flykt från den långvariga konflikten i Burma. Stödet har bestått av direkta inköp av mat och kläder, enklare renoveringar, samt ekonomiskt stöd till skolgång och universitetsutbildning för ungdomar.

Genom våra donationer till **Ligula Foundation** bidrar Ligula aktivt till ett mer hållbart och inkluderande samhälle. Detta arbete stärker Ligula Hospitality Groups roll som en ansvarstagande samhällsaktör.

Vi tror på handling framför ord, och på att varje insats, stor som liten, kan göra skillnad.



1 495 000 SEK

har donerats till välgörenhet av Ligula
genom stiftelsen Ligula Foundation
under 2025

Kontakt

Telefon: +46 (0)31-80 40 55

Postadress: Södra vägen 12, 412 54 Göteborg

Besöksadress: Södra vägen 12, Göteborg