

## Pontus Frithiof lanserar matmanifest – en ny milstolpe i satsningen Hållbarhet 360

Pontus Group, ledd av restaurangentreprenören Pontus Frithiof, tar ytterligare ett stort kliv i sitt långsiktiga hållbarhetsarbete genom lanseringen av ett omfattande Matmanifest. Manifestet är inte bara ett internt styrdokument för medarbetare, kockar och leverantörer – det är en tydlig viljeyttring om att ta ansvar i alla led och forma framtidens gastronomi på ett hållbart och medvetet sätt.

Lanseringen av Pontus Groups Matmanifest är en central del av Pontus Groups initiativ Hållbarhet 360, ett heltäckande hållbarhetsramverk som har funnits i drygt ett och ett halvt år och utvecklats i nära samarbete med hållbarhetsrådgivaren *Ethos*.

– *Vi tror inte på kompromisser mellan smak och hållbarhet, tvärtom. Vår erfarenhet visar att maten faktiskt smakar bättre när råvarorna har ett tydligt ursprung, hög djurvälstånd och producerats med omtanke*, säger Pontus Frithiof, grundare och ägare Pontus Group.

### Hållbarhet i praktiken – från gård till tak

Matmanifestet understryker vikten av närproducerade, säsonganpassade råvaror, hög transparens i hela leveranskedjan och ett nära samarbete med svenska producenter. Ett tydligt exempel är det fördjupade utbildningssamarbetet med *Menhammar Gård*, där både kunskap och råvaror delas i en gemensam strävan mot ett mer hållbart matsystem.

Intill *La Tour* by Pontus Frithiof och *Le Bar* i DN-huset har Pontus Group en egen takodling och biodling – färska örter, grönsaker, blommor och honung används i menyerna.



Pontus Frithiof på Menhammar Gård, Ekerö.

– *Det är en ynnest att kunna gå upp på taket och skörda det vi serverar samma dag, närmare hållbarhet och smak kommer man inte. Det är en konkret påminnelse om att framtidens gastronomi är lokal och levande*, säger Mario E. Moroni, delägare och krögare *La Tour* och *Le Bar*.

### Mat med mening – framtidens gastronomi byggs nu

Matmanifestet är också ett löfte till Pontus Groups gäster, samarbetspartners och framtida generationer om att gastronomi inte bara handlar om njutning, utan även om ansvar. Därför skickas manifestet även ut till utvalda partners och finns tillgängligt på Pontus Groups webbplats från och med denna vecka.

– *Alla dessa strävanden har egentligen bara ett mål. Vi ska vara Sveriges bästa restaurangkoncern som serverar den godaste maten med den bästa servicen. Alltid med ett mått av glamour och en nypa flärd – utan att göra avkall från vår hållbarhetsfilosofi*, avslutar Pontus Frithiof.

*Pontus Group, grundat 1999 av Pontus Frithiof, har utvecklats till en dynamisk koncern med 12 framstående verksamheter. Bland de helägda enheterna finns hyllade La Tour och Le Bar i DN-huset, samt Pontus Catering, Event & Arena, som erbjuder förstklassig mat och dryck på Nacka Strand Möten & Event och Fabriken by Pontus Frithiof, Pontus Frithiof at Bro Hof samt en verksamhet på Spotifys kontor i New York som öppnar sommaren 2025. Pontus Group driver American Express två exklusiva lounges, Platinum och Centurion, på Stockholm-Arlanda terminal 5. Sedan 2015 har samarbetet med restauratören Thomas Dahlstedt och koncernen Nordrest utvecklats med La Girafe Arlanda och Little Italy by Pontus Frithiof, som öppnade på Arlanda Terminal 5 under 2024. Dessutom drivs Pic Poc på AC Marriott Hotel Stockholm. 2026 lanseras La Girafe i Uppsala. Pontus Group fortsätter att sätta standarden för gastronomisk excellens och unika matupplevelser. <http://pontusfrithiof.com>*

# PONTUS FRITHIOF

Pontus Matmanifest – Hållbarhet 360 inkluderar den operativa verksamheten, djurskydd och närproducerade råvaror samt allt ifrån affärsetik och resursanvändning till medarbetare och satsningen på att bli Sveriges bästa arbetsgivare till december 2026.

## Exempel på åtgärder:

- 100 % svenskt fläskkött.
- All kyckling ska uppfylla European Chicken Commitment senast 2026.
- Ingen användning av palmolja.
- Storsatsning på viltkött tillsammans med Norrlandsvilt.
- Långsiktigt främjande av husmanskost samt ökad medvetenhet om psykisk ohälsa i branschen (Tor Stålhandske Foundation).
- Egna odlingar.
- Utbildningssamarbete med Menhammar Gård.
- Smart planerade transporter och ansvarsfulla inköp.
- Affärsetik – ansvarsfull i alla led.



Mario E. Moroni



Foto: DubbelW.

Illustrationer: Fanny Gentle

**För ytterligare högupplösta bilder och intervjuförfrågningar, vänligen kontakta:**

Heléne Airijoki, e-post: [helene.airijoki@spoilconcept.com](mailto:helene.airijoki@spoilconcept.com) eller mobil: + 46 73 385 03 19.

*Pontus Group, grundat 1999 av Pontus Frithiof, har utvecklats till en dynamisk koncern med 12 framstående verksamheter. Bland de helägda enheterna finns hyllade La Tour och Le Bar i DN-huset, samt Pontus Catering, Event & Arena, som erbjuder förstklassig mat och dryck på Nacka Strand Möten & Event och Fabriken by Pontus Frithiof, Pontus Frithiof at Bro Hof samt en verksamhet på Spotifys kontor i New York som öppnar sommaren 2025. Pontus Group driver American Express två exklusiva lounges, Platinum och Centurion, på Stockholm-Arlanda terminal 5. Sedan 2015 har samarbetet med restauratören Thomas Dahlstedt och koncernen Nordrest utvecklats med La Girafe Arlanda och Little Italy by Pontus Frithiof, som öppnade på Arlanda Terminal 5 under 2024. Dessutom drivs Pic Poc på AC Marriott Hotel Stockholm. 2026 lanseras La Girafe i Uppsala. Pontus Group fortsätter att sätta standarden för gastronomisk excellens och unika matupplevelser. <http://pontusfrithiof.com>*