

MER HÅLLBARA VARJE DAG


Års- och hållbarhets- berättelse 2023

**martin &
servera**

GRUPPEN

Innehåll

01 Inledning	3
Koncernchefen har ordet	4
Året i korthet	6
Strategi	7
Våra ägare - Axel Johnson	9
02 Organisation och bolag	11
Översikt	12
Martin & Servera Restauranghandel	13
Martin & Servera Logistik	13
Sorundahallarna	16
Galatea-koncernen	19
03 Vårt hållbarhetsarbete	21
Hållbarhetschefen inleder	22
Väsentliga hållbarhetsfrågor	24
Nya klimatmål	25
Kunder som inspirerar	26
Våra fokusområden	30
Fokus Verksamheten	31
Fokus Erbjudandet	37
Fokus Människorna	46
Samarbeten och engagemang	49
04 Ledning & styrning	51
Så styrs verksamheten	52
Styrelse och koncernledning	53
Arbetsmiljöarbete	54
05 Finansiella rapporter	55
Resultaträkning	56
Balansräkning	57
Kassaflödesanalys	58
06 Hållbarhetsrapport	59
07 Hållbarhetsnoter	67
08 GRI-Index	72

 Klicka på denna symbol för att komma tillbaka hit.

28

Parks & Resorts minskade klimatavtrycket med 7 procent



09

Thomas Ekman, styrelseordförande: "Martin & Servera-gruppen är en del av Axel Johnson"

OMSLAGSBILDEN är tagen i Salthamn på Gotland. En plats för möten, mat och hållbar njutning för stora som små.



04

Liv Forhaug

koncernchef, om Martin & Serveras år 2023



41

Bikupor ökade skörden med 26 procent



15

25

Nya klimatmål

ÄNNU HÖGRE
AMBITIONER

01

Inledning VI GÖR VARJE DAG
LITE GODARE



Koncernchefen har ordet

För Martin & Servera-gruppen präglades året av både stabilisering och utveckling. Vi förbättrade vår kundservice, vi hade en fortsatt hög utvecklingstakt inom digitalisering och hållbarhet, vi hade god tillväxt och nådde ett starkt finansiellt resultat.

Resultat och siffror

Efter det stora återhämtningsåret 2022 inleddes 2023 med tvåsiffrig inflations-takt, höga elpriser, snabbt stigande räntor, krympande konsumtionsutrymme och negativa förväntningar på konjunkturutvecklingen. Relativt de mycket dystra prognoserna som då fanns har restaurangmarknaden stått oväntat stark. Prisinflationen påverkade naturligtvis omsättningen som för Martin & Servera-gruppens del resulterade i en tillväxt om 9 procent, till rekordnivån 19,7 miljarder kronor. Vi summerar ett starkt resultat¹⁾ om 504 miljoner kr, vilket även det är en rekordnivå i absoluta tal, dock med en vinstmarginal (2,6 procent) som fortsatt lämnar utrymme för förbättring.

De stora svängningarna på marknaden under perioden 2020 - 2022 fick under förra året, tillsammans med inflationen, negativa följdverkningar på logistik-effektivitet, servicenivå och brutto-

marginal. Ett stort fokus under 2023 har därför varit att stabilisera kärnverksamheten, öka effektiviteten och förbättra vår leveransprecision. Tack vare ett hårt arbete runtom i organisationen lyckades vi väl med detta och har i år kunnat ge god service till våra kunder, samtidigt som vi successivt förbättrat våra egna nyckeltal.

Under året lanserades också vårt nya kundlöfte för Martin & Servera-varumärket: Levererar omtanke. Det är roligt att det tagits emot väl av både kunder och medarbetare. Ambitionen att vara våra kunders bästa partner är speciellt viktig i tuffa tider och en ledstjärna för hela organisationen.

Snabbt framåt med digitala lösningar

Vi investerar kontinuerligt i utveckling av vår uppskattade e-handel. Idag står de digitala kanalerna för 84 procent av vår försäljning. Under 2023 har vi förbättrat sökfunktionalitet och personalisering

¹⁾ ResultatAx = vinst före skatt exklusive goodwill-avskrivningar



med riktade rekommendationer, som exempelvis kan hjälpa kunderna att hitta prisvärda produktalternativ.

Vi utvecklar hela tiden våra digitala tjänster – kalkyl & recept, inventering, statistik & analys, utbildning och rekrytering. I år lanserades Martin & Servera-appen som gör att kunderna kan följa sina leveranser från det att varorna plockats på vårt lager tills de levererats. Den kommer stegvis att utökas med ytterligare funktionalitet.

Utöver de digitala lösningar som direkt möter kund arbetar vi nu med ett utbyte av koncernens affärssystem. En första dellansering sker i Sorundahallarna i början av 2024. Det här betyder att vi successivt lämnar ett antal föråldrade, egenbyggda system och går in i en koncerngemensam och modern lösning. Det ger förutsättningar för ökad effektivitet, automation och datadrivna arbetssätt som gör att vi kan serva våra kunder på bästa sätt.

Höga ambitioner på hållbarhetsområdet

Hållbarhet är en av fyra hörnstenar i Martin & Servera-gruppens strategi. Som en stor aktör mitt i livsmedelskedjan kan och vill vi vara en förändrande kraft för hela branschen. Klimatpåverkan

i egen verksamhet och från de produkter vi säljer är våra mest väsentliga hållbarhetsfrågor. Bland andra prioriterade områden finns matsvinn, biologisk mångfald och mänskliga rättigheter.

Martin & Serveras klimatavtryck i den egna verksamheten domineras av utsläpp från transporter. Övergången till fossilfri teknik är därför central för att vi ska nå vårt klimatmål för egen verksamhet till 2030. Redan nu drivs mer än 60 procent av Martin & Servera Logistiks egna fordon med el eller biogas. Snart kommer det att gälla hälften av våra totala transporter – både egna och inhyrda fordon.

Under 2023 har vi höjt ambitionsnivån genom att sätta nya klimatmål och ansöka om godkännande från Science Based Targets initiative. Det innebär vetenskapligt förankrade klimatmål för hela värdekedjan som är förenliga med Parisavtalets 1,5 graders-mål. Det inkluderar även utsläppen från de produkter vi säljer (Scope 3). För att nå dessa mål behövs ett samspel med kunder och leverantörer. Ett första viktigt steg är de klimatpoäng på produktnivå som under året införts i vår e-handel. Det ger full transparens och hjälper kunderna att välja mer klimatsmart.

Fortsatta satsningar trots stor osäkerhet

Osäkerheten i omvärlden är stor inför 2024. De ekonomiska prognoserna ser lite ljusare ut och vi hoppas successivt kunna lämna både inflation och räntehöjningar bakom oss, men lågkonjunktorens djup och långvarighet är fortsatt osäker.

”Vi är stolta över det vi gjort”

Många kunder är pressade och tyngs av skatteskulder efter pandemins krediter, vilket tyvärr innebär att konkurserna i restaurangbranschen ökar och fler kan befaras under året. Det geopolitiska läget i världen är mörkare än på länge med risk för krig och konflikter som, förutom att vara tragiska i sig, även kan komma att påverka Sverige och vår marknad på olika sätt. Vi är därför extra tacksamma för att vi har stabila och långsiktiga ägare i familjeföretaget Axel Johnson. Det gör det möjligt för oss att satsa för framtiden. Vi kan hålla fokus på det vi bedömer är bäst för våra kunder och för vår verksamhet.



Tack till medarbetare och ledare

Sammantaget är vi stolta över det vi gjort – det gäller både våra finansiella resultat och vår utvecklingsresa. Jag vill passa på att tacka våra engagerade och kunniga ledare och medarbetare som gör sitt yttersta varje dag. Jag är särskilt glad att våra medarbetarundersökningar visar en stadig ökning i hur vi värderas som arbetsgivare.

Liv Forhaug, vd och koncernchef

Året i korthet

Under året har vi tillsammans fortsatt att utveckla alla delar av vår verksamhet. Steg för steg förbättrar vi vårt erbjudande samtidigt som vi ökar våra hållbarhetsambitioner, i det lilla och det stora.

Martin & Servera Logistik ökar takten i omställningen.

Antal biogas- och ellastbilar:

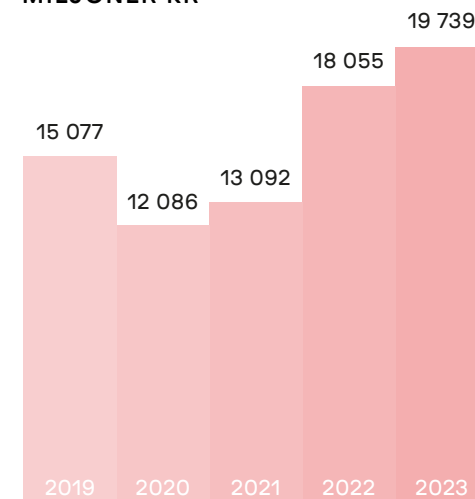
74



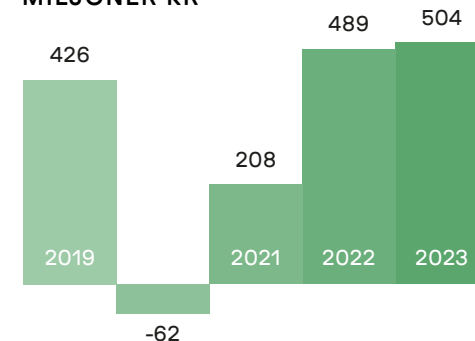
3 356

medarbetare i koncernen

NETTOOMSÄTTNING,
MILJONER KR



RESULTAT*,
MILJONER KR



Nya juicer för Sveriges barer

Sorunda lanserade ett nytt och brett juicesortiment för barer, med smaker som lila morot, fänkål och rabarber.



Klimatpoäng i e-handeln

I maj lanserade vi klimatpoäng på alla våra livsmedel och drycker. Ett viktigt steg som gör det ännu enklare för dig som kund att göra klimatsmarta val.



SE FILMEN

Martin & Servera-koncernens femårsöversikt

Ekonomisk översikt	2019	2020	2021	2022	2023
Nettoomsättning, mkr	15 077	12 086	13 092	18 055	19 739
Omsättningstillväxt	3 %	-20 %	8 %	38 %	9 %
Resultat, mkr*	426	-62	208	489	504
Resultatmarginal*	2,8 %	-0,5 %	1,6 %	2,7 %	2,6 %
Rörelsemarginal (EBIT)	2,1 %	-1,9 %	1,3 %	2,1 %	2,2 %
Balansomslutning, mkr	3 765	3 253	4 274	4 805	4 996
Avkastning på sysselsatt kapital	17,1 %	-13,0 %	10,8 %	23,0 %	22,6 %
Soliditet	38,3 %	37,0 %	28,6 %	28,3 %	31,0 %

* Resultat före skatt exklusive goodwill och jämförelsestörande poster.

Nytt kundlöfte

Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik lanserade det nya kundlöftet "Levererar omtanke".



En ledande kraft för att göra varje dag lite godare

Som marknadsledare driver vi utvecklingen. Vi tar tag i branschens utmaningar och skapar förändring. Martin & Servera är stora nog att göra skillnad och tar ansvar för att göra just det.

Vi jobbar hårt för att göra varje dag lite godare, även för vår planet. För oss är hållbarhet inte bara ett fint ord utan en självklar del av hela vår verksamhet. Med vår samlade kunskap och vårt dagliga arbete genom hela värdekedjan vill vi skapa en förändring som märks på riktigt.

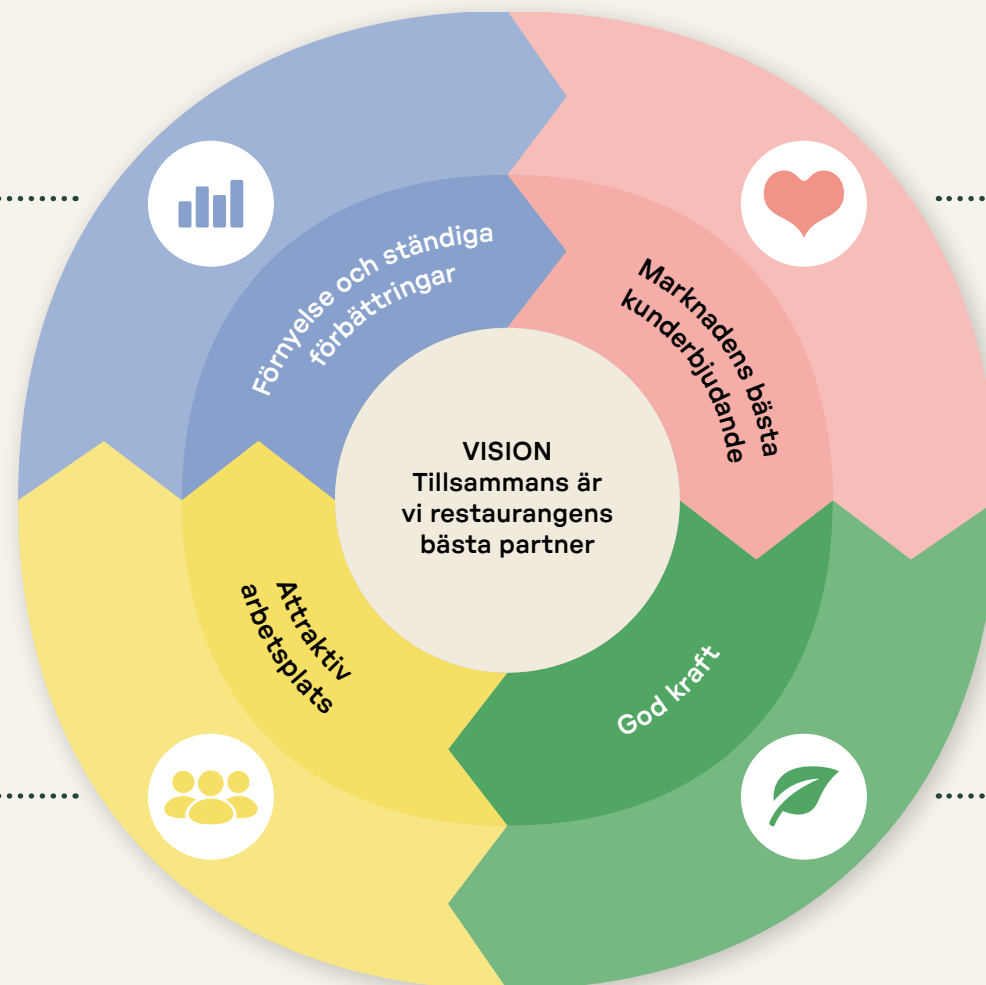
Samtidigt som vi tänker stort och långsiktigt fokuserar vi helhjärtat på nästa leverans och möte. Varje dag strävar vi efter att göra allt ännu lite bättre för dig som kund, så att du kan göra det du är bäst på.

Restaurangens bästa partner

Bolagen inom Martin & Servera-gruppen har en gemensam vision – att tillsammans vara restaurangens bästa partner. Den långsiktiga strategin innehåller fyra grundstenar som hjälper oss att nå dit.

Vi strävar alltid efter att utveckla och effektivisera såväl vår affär som vårt arbete i vardagen.

Vi möter kundernas behov av bredd och spets, pålitlig logistik och attraktiva tjänster – alltid med kunden i centrum.



Vi är inkluderande, engagerade och nyfikna – tillsammans gör vi skillnad.

Vi vill påverka – för oss är hållbarhet och långsiktighet självklart.



”Var tionde år ska vi minska vårt klimatavtryck med 50 procent. Vi vill och vi kan.”

Thomas Ekman, vd Axel Johnson och styrelseordförande Martin & Servera-gruppen

Alltid långsiktiga. Alltid otåliga.

Martin & Servera-gruppen är en del av Axel Johnson – ett ledande svenskt familjeföretag i snabb förnyelse. Axel Johnson har under 150 år byggt upp långsiktiga verksamheter som bidrar till att möta vår tids stora samhällskeenden inom områden som mat, energi, hälsa och industri.

Axel Johnson drivs nu av femte generationen och förnyelse har alltid varit en stor del av framgången. Den ständiga målsättningen är att 50 procent av det vi gör om tio år, ska vara saker vi inte gör idag. Under 2023 utvidgades detta mål med att klimatavtrycket ska minskas med 50 procent vart tionde år.

Finansiell stabilitet, långsiktiga åtaganden och korta beslutsvägar utmärker Axel Johnson som ägare. Det skapar en trygg och stabil grund för vårt företagande.

Inom Axel Johnson ingår, förutom Martin & Servera, även Axel Johnson International, Axfood, Axsol, Dustin och Novax. Bolagen inom koncernen samarbetar i många forum och på olika nivåer. Det finns bland annat ledarutvecklingsprogram och projekt för erfarenhetsutbyte mellan olika bolag och yrkesroller. För att öka innovationstakten finns Axlab, en tävling

där medarbetare kan bidra med förbättringsförslag. Och i samband med att Axel Johnson fyllde 150 år instiftades en utbildningsfond, för att inspirera och uppmuntra till medarbetares livslånga lärande. Genom Axel Johnson har vi på Martin & Servera även ett nära samarbete med Axfoundation – en icke vinstdrivande verksamhet som arbetar konkret för ett hållbart samhälle.

Axel Johnsons ambitioner är starkt kopplade till ägarfamiljens syn på företagets samhällsansvar. De höga ambitionerna inom hållbarhet och förnyelse utmanar oss som företag och gör oss bättre varje dag. Liksom våra ägare tror vi på Martin & Servera på företagande som en stark förändringskraft och att vi kan bidra till att lösa vår tids största utmaningar.



21/3
GOTLAND

På Ejmunds gård får korna rödalger till lunch med resultatet att metanutsläppen minskar med 70 - 90 procent. Ett pilotprojekt som Martin & Servera deltar i. Därmed kan vi som första grossist erbjuda restauranger kött från djur med lägre metanutsläpp.

02

Organisation & bolag

MED KUNDEN
I FOKUS

Martin & Servera-gruppen

Koncernen är svensk, familjeägd och har totalt drygt 3 300 medarbetare. Martin & Servera-gruppens bolag levererar mat, dryck och tjänster till hotell, restauranger, butiker, caféer och offentliga måltidsverksamheter.

Martin & Servera
Restauranghandel

Martin & Servera
Restaurangbutiker

Martin & Servera
Logistik

Cleano
Production

Sorundahallarna

Grönsakshallen
Sorunda

Kötthallen
Sorunda

Fiskhallen
Sorunda

Galatea-
koncernen

Galatea

Domaine Wines

Sundance Wines

Still Sparkling

KGA Logistik

**martin &
servera**

GRUPPEN

Två bolag, ett erbjudande

Sveriges ledande grossist för restauranger och offentliga måltider är två bolag med ett helt integrerat och gemensamt erbjudande. Med omtanke om Sveriges restauranger driver vi utvecklingen framåt.

Martin & Servera Restauranghandel

När du gör livet godare för många finns Martin & Servera Restauranghandel alltid till hands. Med ett heltäckande utbud av bra råvaror, smarta tjänster, marknadens bästa e-handel och personlig service hjälper vi dig att förbättra din affär.

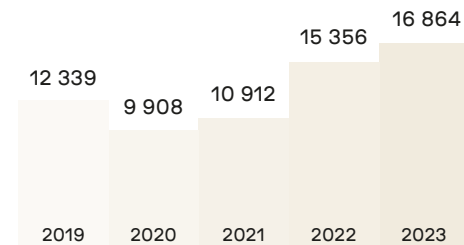


Martin & Servera Logistik

Det här är bolaget som ser till att du som kund får det du beställer, i rätt tid och på ett hållbart sätt. Med fyra stora lager och en pålitlig logistik levererar vi varor varje dag till restauranger över hela landet.



NETTOMSÄTTNING, MKR*



* Sammanslagen extern nettoomsättning för bolagen Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik (inkl dotterbolag).

Martin & Servera Restaurangbutiker

Två restaurangbutiker i Stockholm där restauranger, företag och föreningar kan hitta allt de behöver. Matklubben gör butikerna tillgängliga för privatpersoner.

Cleano Production

Koncernens egen produktionsanläggning för kem-, hygien- och rengöringsprodukter.



”Vi håller det vi lovar och agerar med omtanke”

Irene Waldemarson, vd på Martin & Servera Restauranghandel, och Per-Erik Kanström, vd på Martin & Servera Logistik, samtalar om året som gått och om det nya kundlöftet – Levererar omtanke.

IRENE: ”Levererar omtanke” är ett kundlöfte som vi kan samlas kring. Det sätter fingret på att vi inte bara är effektiva och rationella utan också har ett högt engagemang för våra kunder och för restaurangbranschen i stort.

PER-ERIK: Jag gillar att det beskriver oss så som vi är – vi håller det vi lovar och vi agerar med omtanke om kunderna, om varandra och om miljön. Det gäller inte bara säljkåren utan även chauffören som levererar varorna och den som svarar i kundtjänst när något gått fel.

IRENE: Ja, och den nyligen lanserade Martin & Servera-appen är ett exempel på hur vi agerar med omtanke även digitalt. Med den kan kunden enkelt se när varorna kommer eller om det är något som saknas i leveransen.

PER-ERIK: Det där är ett jättebra exempel. Men vi jobbar också långsiktigt för att möta kunderna i framtiden. Vi utreder logistikbehoven tio år framåt, investerar och anpassar verksamheten för att klara framtida krav. Det märks inte minst i omställningen av vår fordonsslotta där andelen fossilfria leveranser i år har ökat ordentligt. Det gör mig stolt.

IRENE: Ja, det är bra att vi är stora och resursstarka. Just därför kan vi också vara nära lokalt. Vi finns med säljkontor från Luleå i norr till Malmö i söder och vi knackar gärna på dörren för att höra vad kunden behöver just nu. Om du tycker det är länge sedan vi sågs, hör av dig till närmaste säljkontor!



25/4
SÖDERTÄLJE

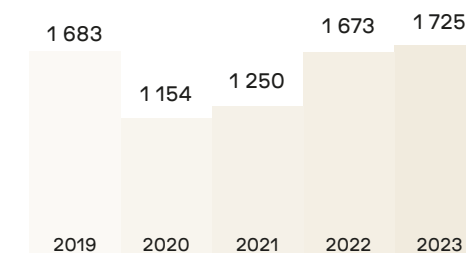
Nike D, Walter och Nike Z fyller på med energi inför maten på Igelsta-skolan. Med konceptet Diet for a green planet som utgångspunkt satsar Södertälje kommun på hälsosam, hållbar och god mat för skolor och äldreboenden. Kommunen köper bland annat in mycket grönsaker, baljväxtfärs och fullkornsprodukter från oss på Martin & Servera.

Färskvaror i världsklass

Färskvaruspecialisterna hos Grönsakshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda och Kötthallen Sorunda erbjuder färskvaror av högsta kvalitet, gedigen produktkunskap och en mycket hög servicenivå.



NETTOOMSÄTTNING SORUNDAHALLARNA, MKR



Grönsakshallen Sorunda

Specialistföretag med marknadens bredaste frukt- och grönsakssortiment. Vi har ett eget kök med bland annat produktion av färdigskurna och förädlade frukter och grönsaker.

Fiskhallen Sorunda

Specialistföretag inom hållbar sjömat. Fiskhallen förser restauranger, hotell, kursgårdar och storkök i hela Sverige med råvaror och förädlade produkter från sjö och hav.

Kötthallen Sorunda

Specialistföretag för kött, vilt, fågel och chark för restaurangmarknaden. Vi köper in råvaror från egna gårdar och producenter i hela Sverige samt från utvalda producenter utomlands.

”Vi kan leverera exakt det köken vill ha”

Christer Läckgren är vd för Sorundahallarna. Läs om hur han ser på verksamheten och vilken roll Sorundahallarna spelar för såväl Martin & Servera-gruppen som Sveriges restauranger.

Vad är er roll i Martin & Servera-gruppen?

– Där Martin & Servera Restauranghandel levererar *till* restaurangköken skulle jag säga att vi levererar *i* köken. Vi är kockarnas extra par händer. En rikstäckande och modern version av slaktaren på hörnet eller frukthandlaren på torget. Vi är ett komplement till stormarknaden.

Hur bidrar ni till Martin & Serveras framgång?

– Som ett lite mindre företag har Sorundahallarna möjlighet att arbeta nära leverantörer och producenter. Vi hjälper små aktörer in på marknaden och utvecklar produkter tillsammans med dem. När kockar och krögare får en nära relation till råvaror och produkter händer något viktigt. Då kan vi gemensamt se till att det svenska lantbruket inte bara överlever – utan också utvecklas.

Och hur bidrar Martin & Servera till er framgång?

– Vi är beroende av att våra kunder också har en större grossist, för vi kan inte tillgodose deras behov av volymer och sortiment. Så det känns bra att vi har Martin & Serveras trygga rygg att luta oss mot. Vi agerar på samma marknad, med samma strategiska mål – men vi har olika vägar för att nå fram. Vi behöver varandra.

Ni pratar ofta om att ”ni fixar preppen”? Vad innebär det?

– Vi har hjälpt restaurangkök med preppen i många år. Vi kan leverera exakt det köken vill ha – skalad ingefära, citroner i kvartar, halvmånar eller skivor, färdiga fruktsallader, svarvad rödbeta, sås efter kockens eget recept, fiskfiléer färdiga för pannan eller jordärtskockor som är exakt 4 cm. Restaurangköken sparar tid, får bättre koll på kvalitetsnivåer och kalkyl och sparar in på personal. Samtidigt är de en del av vår hållbarhetsresa.



Christer Läckgren, vd Sorundahallarna



15/6
GOTLAND

På Stora Tollby gård tar Isabelle emot ett lass med nyskördad potatis, en vecka innan midsommar. Vattenbrist råder men tack vare gårdens egenbyggda dammar, klarar de bevattningen utan problem. Här odlas massor av härliga grönsaker och mer än tjugo olika sorters potatis. Stora Tollby är en av Martin & Serveras viktiga regionala producenter.

De bästa dryckerna från hela världen

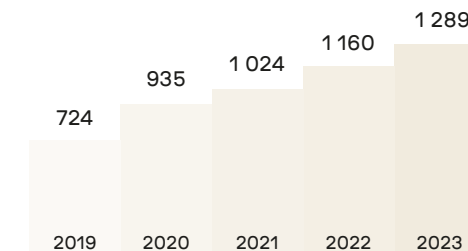
Galatea är en av de ledande dryckesleverantörerna på marknaden. Vi erbjuder det bästa från hela världen, för alla smaker och behov.

Galatea

Galateas bolag levererar öl, vin, sprit, cider och alkoholfritt till Systembolaget och restaurangmarknaden. Vi är specialister på öl och spritdrycker, och har även ett innovativt sortiment med cider och drycker inom både alkoholfritt och "ready to drink"-segmentet. Med stort ansvar och massor av passion utvecklar vi dryckeserbjudandet för våra kunder.



NETTOOMSÄTTNING GALATEA
INKL DOTTERBOLAG, MKR



Domaine Wines, Sundance Wines

Galatea-koncernens specialistbolag för vin. Båda bolagen har lång erfarenhet och gedigen kompetens om viner och vinaffären – och är starka inom mellan- och premiumsegmentet.



Still Sparkling

Still Sparkling erbjuder skräddarsydda vatten- och fatölsanläggningar för restauranger och barer. Konceptet passar dig som har högt ställda krav på kvalitet, miljö, ekonomi och design.



KGA Logistik

Galatea-koncernens dryckesdistribution sköts av KGA Logistik. Vi erbjuder även lager- och transportlösningar för andra aktörer. Över 50 miljoner liter dryck per år hanteras från anläggningen i Örebro.



Gustav Fernström, vd Galatea

”Vi bidrar med ett unikt dryckeserbjudande”

Vi välkomnade Gustav Fernström som vd för Galatea. Läs om hur han ser på Galateas roll, hur de möter marknadens behov och vad som är på gång inom dryckesvärlden.

Hur bidrar ni till Martin & Servera-gruppens framgång?

– Vi bidrar med ett unikt dryckeserbjudande som stärker Martin & Servera Restauranghandels kunderbjudande. När dryckerna kan läggas på buren blir också logistiken mer effektiv. Färre lastbilar ger mindre utsläpp och mindre trafik i våra städer.

Och hur bidrar Martin & Servera-gruppen till er framgång?

– Vi blir mer intressanta som dryckesimportörer i och med att Martin & Servera Restauranghandel är en så stark kanal mot restaurangmarknaden. Många producenter vill synas både på Systembolaget och på restaurangernas dryckesmenyer, och ingen annan dryckesimportör har en fullsortimentsgrossist i familjen. Jag ser så mycket potential till ökad samverkan inom Martin & Servera-gruppen.

Systembolaget är er största kund.

Hur arbetar ni för att möta deras behov?

– De ställer höga krav kopplat till olika hållbarhetsfrågor och de ökar sina krav successivt. Därför är det positivt att vi nu har formulerat vetenskapsbaserade klimatmål och ansökt om att få dem godkända av Science Based Targets initiative. På så sätt kan vi vara säkra på att vi utan problem klarar att hantera Systembolagets krav.

Hur ser dryckestrenderna ut nu?

– Exempelvis efterfrågas mer svenskt, men det betyder inte alltid att det man önskar är småskaliga, hantverksmässiga produkter. Det är rätt tufft för många mikrobryggerier till följd av en överretablering. I en osäker tid blir storskalighet och igenkänning en trygghet att luta sig mot. Hantverksölen utvecklas mot renare klassiska ölsorter som exempelvis lager.

03

NU GÖR VI
ÄNNU MER

Vårt hållbarhetsarbete



Emelie Hansson, hållbarhets- och kvalitetschef

”Det finns så mycket att vinna på att ställa om”

Det pratas ofta om klimatomställningen som en uppoffring. Jag skulle vilja lyfta fram allt det positiva. För det finns så mycket att vinna på att ställa om. Vi ska bygga en framtid som vi och kommande generationer mår bra av, det är ju något fantastiskt. Jag ser fram emot alla smakupplevelser vi kommer få ta del av på vägen.

Som hållbarhets- och kvalitetschef kan jag konstatera att vi gör skillnad varje dag. När vi levererar skolmat med ellastbilar minskar vi vår klimatpåverkan samtidigt som skolmiljön blir lugnare. Och när vi sprider kunskap om fördelarna med växtbaserad mat så blir måltiderna både mer näringsrika och billigare. Vi bidrar också till utvecklingen av nya livsmedel som inte bara är klimatsmarta utan också smakar bra. En utveckling som känns väldigt spännande.

”Jag ser fram emot alla smakupplevelser vi kommer få ta del av på vägen”

Samtidigt finns det många utmaningar. Svåra frågor utan enkla lösningar gör att vi behöver fortsätta ha en hög ambitionsnivå. Därför har hållbarhetsarbetet breddats. Vårt klimatmål för egen verksamhet till 2030 har kompletterats med två nya klimatmål som involverar både leverantörer och kunder.

Vi har formulerat vetenskapsbaserade mål och ansökt om godkännande från Science Based Targets initiative. Ett godkännande betyder att målen är i linje med Parisavtalet och att vi förbinder oss att vidta nödvändiga åtgärder för att temperaturökningen ska stanna vid 1,5 grader. För den egna verksamheten går vi mycket snabbare fram.

På följande sidor kan du läsa mer om vårt hållbarhetsarbete under året. Men allt får såklart inte plats. Ett initiativ som jag vill lyfta är att vi testat ett nytt användningsområde för mat som inte kan säljas eller doneras - nämligen att ge den som foder till larver. Dessa larver kan sedan bli till proteinfoder som kan ersätta soja från exempelvis Brasilien.

Vi gör skillnad tillsammans

Vi är en del av den värdekedja som ser till att restauranggäster, skolelever och konferensdeltagare får goda matupplevelser.

I den mat som serveras på restauranger, i skolmatsalar och på konferenser ingår inte bara råvarorna. Där finns också lantbrukarens omsorg om djuren och hårda arbete för att få in skörden, livsmedelsproducentens viktiga kvalitetsarbete och grossistens satsningar för att öka andelen fossilfria mil. Här ingår också kockens ambitioner att ge gästerna smakrika och klimatsmarta rätter.

För att lyckas driva viktiga hållbarhetsfrågor framåt behöver vi varandra. Alla som arbetar i vår bransch gör varje dag skillnad för många. Det är när vi jobbar tillsammans som vi kan göra ett verkligt avtryck, steg för steg, dag för dag.





Våra viktigaste hållbarhetsfrågor

Hållbarhet är ett viktigt strategiskt område för hela Martin & Servera-gruppen. Vi behöver förstå vilka hållbarhetsfrågor som olika intressenter prioriterar och hur våra verksamheter påverkar intressenterna.

Under våren 2023 kompletterades tidigare intressentkartläggning med fler intervjuer och en dubbel väsentlighetsanalys.

Det innebär att hållbarhetsfrågor utvärderats både utifrån Martin & Serveras påverkan på miljö och människor och utifrån hur Martin & Serveras verksamhet påverkas finansiellt av hållbarhetsrisker och möjligheter. Läs mer om processen och den dubbla väsentlighetsanalysen på sidan 64.

Efter förankring och prioritering i koncernledningen identifierades sju hållbarhetsområden som mest väsentliga för Martin & Servera-gruppen:

- Klimatpåverkan i egen verksamhet
- Klimatpåverkan utanför egen verksamhet
- Medarbetare
- Förpackningar
- Matsvinn
- Biologisk mångfald
- Mänskliga rättigheter

ÄNNU HÖGRE
AMBITIONER

Nya klimatmål

Martin & Servera ska vara restaurangbranschens mest hållbara partner. Nu ökar vi ambitionsnivån med nya klimatmål¹⁾. Genom de nya målen tar vi ansvar för att, i samarbete med leverantörer och kunder, begränsa utsläpp av växthusgaser genom hela värdekedjan i linje med Parisavtalets 1,5 graders-mål.

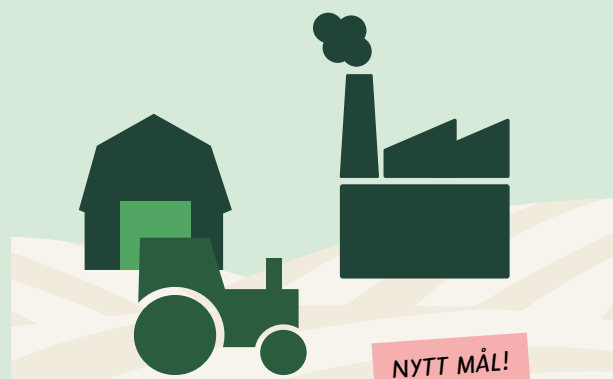
Vi har i många år arbetat hårt för att minska utsläppen från våra egna transporter, lager och kontor med vårt eget klimatmål 2030 för ögonen. Vi är inte framme än, men en god bit på väg.

2022 gjorde vi en beräkning av vår värdekedjas klimatpåverkan. Den visar att produkterna vi säljer står för 95 procent av utsläppen i värdekedjan. För att vi ska nå verkligt stora effekter behöver vi arbeta för att minska de totala utsläppen, och det kan vi bara göra i samarbete med leverantörer, kunder och andra intressenter.

Viktigast är kanske restauranggästen, vars val påverkar alla övriga aktörer i värdekedjan. Vi har alla ett gemensamt

ansvar att inspirera, informera och utmana varandra för att uppnå denna förändring. Restauranger och offentliga måltidsverksamheter kan dagligen påverka många gästers val, så det finns stora möjligheter. Vi börjar med att synliggöra matens klimatpåverkan för våra kunder så att de lätt kan välja rätt. Läs mer om produkternas klimatpoäng på sidan 38.

Vi fortsätter också att inspirera våra kunder att välja livsmedel med lägre klimatpåverkan. På nästa sida kan du läsa om Jessie Sommarströms 50/50-princip som vi gärna lyfter fram som ett gott exempel.



Leverantörer med egna klimatmål

67 % av försäljningsvärdet ska komma från leverantörer med egna vetenskapliga klimatmål 2028



Klimatmål egen verksamhet

Minskning med 70 % av utsläppen i egen verksamhet till 2030 med basår 2021



Försäljning av livsmedel med låg klimatpåverkan

Minskning med 30 % av livsmedelsförsäljningens klimatpåverkan till 2030 med basår 2021

¹⁾ Ansökan för att få klimatmålen godkända av Science Based Targets initiative är inskickad.

”Det är de små stegen som är viktiga”

Jessie Sommarström vann Årets Kock 2022 och tog fram Årets Rätt 2023. Hennes 50/50-princip med hälften köttfärs och hälften baljväxtfärs är ett modernt sätt att tillaga älskade klassiker på.

Varför är det så bra att blanda?

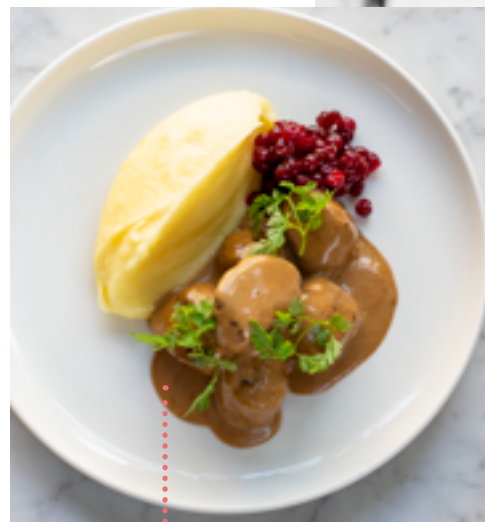
– Genom att förändra klassiska färsrätter lite grann blir det inte så konstigt att använda baljväxtfärs i maten. Det är en enkel förändring till det bättre, mer klimatsmart och mer näringsrikt. Klassiker som köttbullar med potatis och gräddsås, förändras enligt 50/50-principen, med 50 procent blandfärs och 50 procent färs på svenskodlade baljväxter.

Varför just baljväxtfärs?

– Nio av tio svenskar äter alldeles för lite fibrer, det finns i baljväxter. Men var noga med att du väljer en baljväxtfärs som är gjord på hela baljväxter. Många plantbaserade färser är gjorda på hårt processat soja- eller ärtprotein där man tagit bort de viktiga fibrerna.

Borde vi egentligen sluta upp helt med kött?

– Vi vet ju att vi äter för mycket kött idag. Men när vi väl äter kött tycker jag att man ska välja ett bra kött, ett naturbeteskött eller ett ekologiskt kött. Det är de där små stegen som är viktiga. Så länge kor äter gräs som vi inte kan äta och håller våra landskap öppna så bidrar de till ekosystemet.



50 / 50

Jessie Sommarström, Årets Kock 2022, blandar baljväxtfärs i köttbullarna.

”Varje vecka förbättrar vi något”

Niclas Gerdsling är kock och enhetschef för måltidsenheten Tiohundra. I Tiohundras kök tillagas varje år 350 000 portioner, och nästan all mat lagas från grunden. Här skapas smartare vägar till en bättre - och mer klimatsmart - måltid.

– Vi serverar många portioner varje dag och nu har vi jobbat med matlagning från grunden i många år. Vi har gått från att blecka köttbullar, pannbiffar, järpar och pannkakor till att tillaga och steka dem från grunden till alla våra gäster, patienter och kunder.

Niclas och hans team har även investerat i en egen färsformare.

– Där gör vi våra egna köttbullar, pannbiffar, potatisbullar och det kräver nya recept, som vi utvecklar själva.

Niclas kom, via Martin & Servera, i kontakt med Axfoundation, en fristående, icke vinstdrivande verksamhet som arbetar konkret för ett hållbart samhälle. Torsåker Gård är deras centrum för utveckling av framtidens mat. Här upptäckte han inte bara den goda braxenfärsen utan även lupinbönan.

– Nu gör vi Roslagsburgare på braxenfärs som vi smaksätter bland annat med ansjovis utifrån ett eget recept, den har gjort succé bland våra kunder.

För att minska ner på andelen färs i vissa rätter använder kockarna numera lupinböna istället för importerade bönor och linser.

– Vi kör 50/50-principen, med 50 procent lupinbönor och 50 procent blandfärs, säger Niclas. Med stora beställningar gäller det att vara ute i god tid, vi köper in cirka 700 kg lupinbönor per år.

Åkerböna är en annan favorit, bland annat i chili con carne. Niclas och hans team håller även på att testa olika användningsområden för gråärt. Receptutveckling, smakprovningar och innovationer sker på daglig bas i köken på Tiohundra.

– Varje vecka försöker vi utveckla och förbättra något – och skapa smartare vägar till en bättre måltid. Det puttrar hela tiden! Vi är alla idésprutor och provar oss fram.



”Vi är alla idésprutor”

”Vi bestämde oss för att prova”

Varje år besöker nästan tre miljoner människor någon av Parks and Resorts upplevelseparker Gröna Lund, Kolmården, Furuviik och Skara Sommarland. Inför årets säsong fattade Parks and Resorts ett beslut med potential att minska koncernens klimatavtryck med upp till 7 procent - bara genom en enskild menyändring.

Isabella Lian är projektledare inom hållbarhet på Parks and Resorts. Hon och hennes kollegor är hela tiden på jakt efter nya sätt att minska koncernens klimatavtryck på.

– Maten våra gäster äter står för ca 80 procent av våra utsläpp som vi mäter dem idag. Så ur hållbarhetssynpunkt är det ett intressant och viktigt område för oss att jobba med, säger Isabella Lian.

Som många av Martin & Serveras kunder köper Parks and Resorts in stora mängder livsmedel till sina restauranger, vilket innebär att till synes små förändringar kan ge stora resultat.

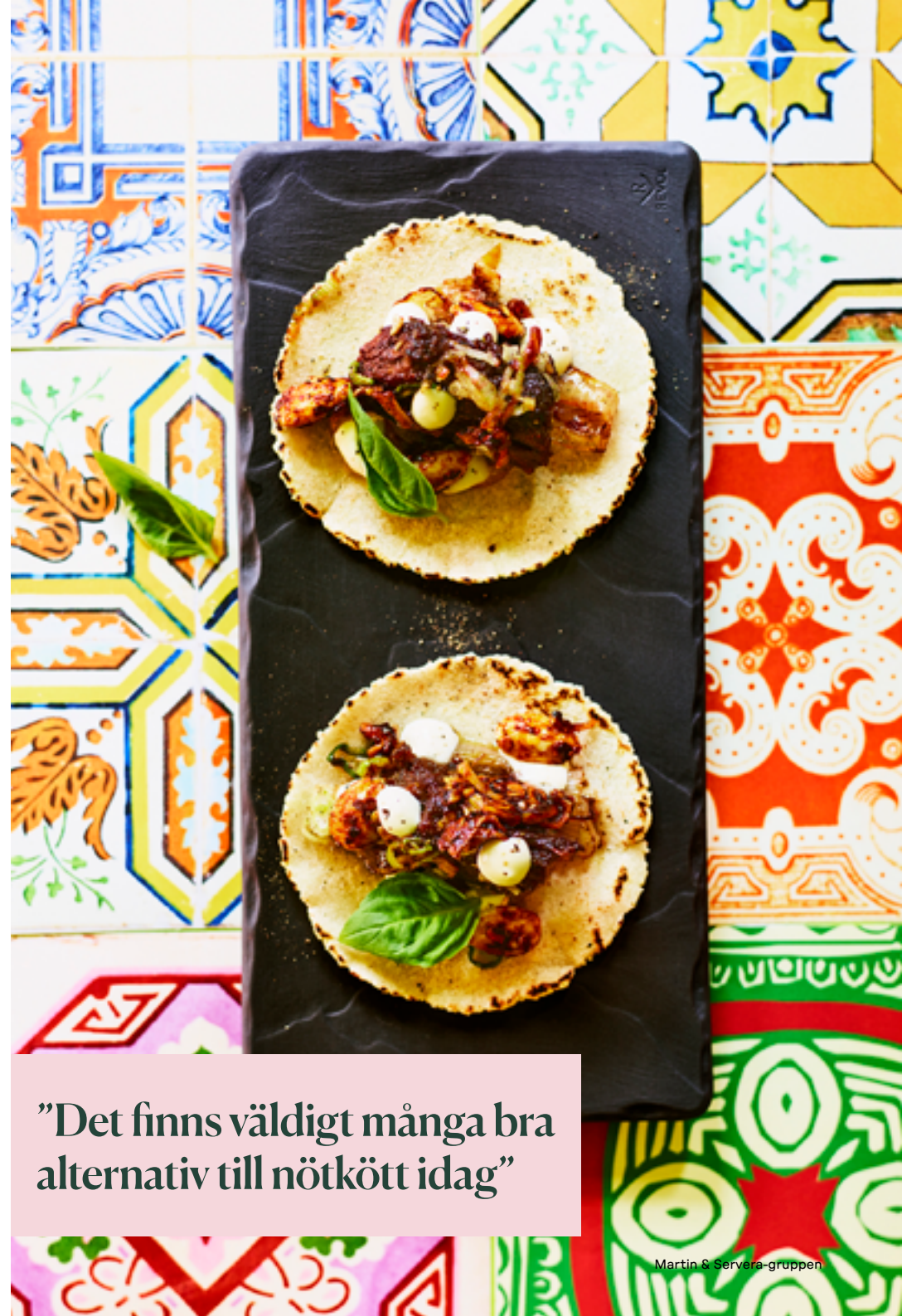
– Vi ville gärna hitta en volymprodukt som vi kunde byta eller förändra utan att försämra upplevelsen för gästen. Vi ville servera bra mat med ett mindre klimatavtryck. Det var så vi fick upp ögonen för färsen. Det finns väldigt bra alternativ till nötkött idag så vi bestämde oss för att prova.

Så under 2023 blev nötfärs till sojafärs i tex mex-rätterna på de fyra upplevelseparkernas menyer. Men utan att Parks and Resorts, som Isabella Lian säger, ”gjorde någon stor grej av det”.

– Vi gick inte ut och sa ”i år kommer vi inte servera köttfärs”. Vi bytte inte namn på rätterna eller satte ut märkningar med ”green” eller ”växtbaserat”. Vi bara bytte. Enda skillnaden mot förr är att det i menyerna nu står ”sojafärs” istället för ”nötfärs”. Det är säkert många gäster som inte ens märkt att vi bytt.

Parks and Resorts har heller inte märkt någon större skillnad i gästernas uppskattning av maten.

– Vi ser inte någon direkt minskad nöjdhet eller försäljning av de här rätterna. Vi har ännu inte gjort vårt klimatbokslut för året så jag vet inte exakt procent, men vi vet att detta är en av våra storsäljare och att vi besparat planeten flertalet ton utsläpp av växthusgaser. Det är toppen!



”Det finns väldigt många bra alternativ till nötkött idag”



29/9
ENKÖPING

Varuvårdaren Pernilla inspekterar varor på lagret i Enköping. De varor som av olika skäl inte kan säljas men som går alldeles utmärkt att äta, doneras regelbundet till organisationer som exempelvis Stadsmissionen. På det här sättet kunde vi under 2023 minska matsvinnet med 130 ton.

Mer hållbara varje dag

Hållbarhet är en av fyra hörnstenar i vår strategi. Hållbarhetsarbetet är därför helt integrerat i vår verksamhet varje dag, i det lilla och det stora. Arbetet är indelat i tre fokusområden.



Verksamheten

Vårt hållbarhetsarbete handlar inte bara om att utveckla våra egna verksamheter, utan att vi vill förflytta hela branschen i en hållbar riktning.

Vi arbetar för att minska eget svinn, reducera vår klimatpåverkan, sänka energiförbrukningen och utveckla hållbara lösningar för lager och distribution.



Erbjudandet

De varor vi erbjuder ska produceras med omsorg om människor, djur och natur. Vi arbetar för att göra det enkelt för kunderna att göra medvetna och hållbara val.



Människorna

Våra medarbetare ska trivas, må bra och utvecklas tillsammans. Vi tror att en mångfald av bakgrunder, kunskaper och erfarenheter ger bästa möjliga arbetsklimat.

Vi vill vara med och utveckla samhället men också förenkla för våra kunder. På de följande sidorna kan du läsa mer om vad vi gör för att komma dit.

Verksamheten

Vi strävar efter att använda resurser som fordon, fastigheter, el och drivmedel samt förpackningsmaterial så effektivt och hållbart som möjligt. Fokus ligger på fordon och drivmedel, energianvändning och svinn.

Andel distributionsstopp med el-/biogasfordon¹⁾

32 %

Utfall 2023

28 %

Mål 2023

Svinn i kg i relation till sålda kg¹⁾

0,36 %

Utfall 2023

0,35 %

Mål 2023

Egenproducerad solenergi²⁾

GWh 20,4

Utfall 2023

1) Martin & Servera Logistik och Martin & Servera Restauranghandel inkl köpta transporter från externa åkare.

2) Egna takanläggningar: 791 MWh, solparken i Skurup: 19,6 GWh. Motsvarar ca 50 procent av Martin & Servera-gruppens totala energiförbrukning.





På god väg mot fossilfria leveranser

Varje dag gör Martin & Servera Logistik fler än 6 000 leveranser till restauranger, skolor, vårdhem, gatukök och caféer. Därför är vår omställning mot fossilfritt en viktig del av vår hållbarhetsresa. Målet är att vi ska minska vår klimatpåverkan med 70 procent till år 2030.

Den sista dieselbilen beställde vi 2018. Sedan dess har vi enbart investerat i fordon som drivs på biogas eller el. Idag finns elfordon i drift över hela landet. Just nu har vi tolv ellastbilar och 62 biogasbilar i egen regi. Därmed drivs mer än hälften av våra egna fordon på el eller biogas, och ännu fler ska det bli.

Eftersom vi är en del av våra kunders klimatpåverkan vill många vara med på vår hållbarhetsresa. Allt fler kunder ser värdet av kvälls- och nattleveranser. Det gör att vi behöver färre fordon för att klara av våra leveranser, eftersom bilarna kan användas i flera skift. Dessutom får kökspersonalen en bättre arbetsmiljö, alla varor de behöver finns på plats direkt på morgonen och de behöver inte avbryta matlagningen för att ta emot varor. För att effektivisera logistiken jobbar vi också med att i allt högre utsträckning använda våra egna bilar för att hämta varor hos underleverantörer eller för att sköta transporter mellan våra lager.

En dag hos Martin & Servera Logistik

6 000

kundleveranser

1 500

ton varor

11 000

lastbärare (rullburar, frysskåp)

400

lastbilar





KRAV PÅ BRA ARBETSVILLKOR HOS LOGISTIKPARTNERS

Alla personer som jobbar hos oss eller hos våra samarbetspartners ska ha bra arbetsvillkor. För att kunna bli en extern partner till oss behöver man leva upp till de krav som ställs i Martin & Serveras uppförandekod.

– Vi ställer krav på att samarbetspartners erbjuder goda anställningsvillkor. Dessutom vill vi att de har samma värderingar som vi har när det gäller hållbarhet. Vi ser gärna att våra transportörer ställer om till fordon på fossilfria drivmedel, säger Elisabeth Eriksson, senior strategisk planerare på Martin & Servera Logistik.

Vi tillför fossilfri teknik

I Martin & Servera Logistiks egen fordonsflotta finns idag:

Laddbara fordon

12 st

helt elektrifierade

2 st

elhybrider

Biogasfordon

62 st

Nattleveranser från Coca-Cola

Coca-Cola hörde av sig till lagret i Enköping med en önskan om att effektivisera sin logistik. Nu tar vi emot 30 pallar med ellastbil från Coca-Cola tre gånger i veckan nattetid, vilket gör att de behöver färre lastbilar för att klara leveranserna. Att hjälpa våra leverantörer i deras hållbarhetsarbete är en viktig del av vårt.



Leveranser i ny kostym

Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik arbetar sen en tid tillbaka med ett nytt kundlöfte som nu även blir synligt på våra lastbilar. "Levererar omtanke" är vårt sätt att uttrycka allt det som vi gör för våra kunders räkning. I vardagen och för framtiden.



Snabba steg mot ett halverat matsvinn

Martin & Servera Logistik och Martin & Servera Restauranghandel arbetar tillsammans och målinriktat för att minska svinnet. Målet är att halvera svinnet i den egna verksamheten till 2025.

2018 bildade Martin & Servera Logistik och Martin & Servera Restauranghandel en gemensam svinnggrupp. Den består av medarbetare från hela landet som tillsammans arbetar för att vi ska nå vårt mål – ett halverat svinn till 2025 i den egna verksamheten.

Vi mäter vårt svinn i antal kilo i förhållande till försäljning. 2018 var andelen matsvinn 0,49 procent och målet är att komma ner till 0,25 procent. Idag ligger andelen på 0,36 procent så vi är redan på god väg.

Det finns olika anledningar till svinn. Några av dem är utgången datum, skadade förpackningar, kvalitetsreklamationer och obalans mellan inköp och försäljning.

– 2023 var den regniga sommaren extra utmanande. Kvaliteten på frukt och grönsaker påverkades av regnet. Dessutom var det svårt att göra prognoser för försäljningen eftersom dåligt väder påverkar antalet gäster på caféer och sommarkrogar, säger Lennart Koistinen, controller och den som leder svinngruppens arbete.

Varje lager har utsedda medarbetare, så kallade *maträddare*, som är viktiga för det här arbetet. Läs mer om Pernilla Petterssons arbete på lagret i Enköping på sidan 35.

Ett annat sätt att arbeta med svinn är att arbeta bakåt i kedjan mot leverantörsledet för att se till att varorna vi köper in är av den kvalitet våra kunder önskar och att förpackningarna håller måttet för hantering i lager och distribution. Det gör både oss och kunderna nöjda.



Fredrik Thingberg, verksamhetschef Västerås Stadsmission

130 ton varor som aldrig slängdes

För att minska matsvinnet donerar vi regelbundet livsmedel från våra fyra lager. Det handlar om fullt ätbara varor som av olika anledningar inte kan säljas. 2023 donerade vi 130 ton varor.

Ibland har vi varor på lager med kort utgångsdatum eller brutna förpackningar. Varor som inte kan säljas men som går alldeles utmärkt att äta. Sådana här livsmedel donerar vi löpande till bland andra Stadsmissionen och Pingstkyrkan.

Fredrik Thingberg är verksamhetschef för Västerås Stadsmission som är en av mottagarna av varorna som doneras.

– Dessa livsmedel betyder otroligt mycket för de som besöker oss.

För att bidra till att livsmedel tas om hand bättre är vi också med i SAMS (Samarbete för minskat svinn). Det är en frivillig branschöverenskommelse där aktörer från alla delar av livsmedelskedjan samarbetar. SAMS är en del av ett regeringsuppdrag som drivs av Svenska Miljöinstitutet.

VÅRT MÅL

Halverat matsvinn

Svinnet i vår egen verksamhet ska halveras till 2025, med 2018 som basår.

”Då skjuter vi bara över svinnet på någon annan, det går ju inte”

Martin & Serveras varuvårdare spelar en viktig roll för att nå målet att halvera svinnet till 2025. Pernilla Pettersson är varuvårdare och ”maträddare” på lagret i Enköping.

Att vara varuvårdare är som att lägga ett pussel med ständigt nya bitar. Lagret i Enköping där Pernilla Pettersson arbetar är över 35 000 kvadratmeter stort och rymmer minst lika många olika varor.

– Jag brukar säga att jag är som en vaktmästare för varorna. Ser till att varorna vi skickar till kunderna håller bästa kvalitet och att det blir så lite svinn som möjligt, säger Pernilla Pettersson, som tillsammans med sina varuvårdarkollegor håller koll på datum, lagar trasiga förpackningar, plockar om varor i nya förpackningar och kontrollerar att varorna finns på rätt plats. Allt för att minska svinnet.

Arbetet börjar redan i varumottag-

ningen, de varor som ska ut till kunderna ställs i lagerhyllorna i rätt datumordning. Varor som inte håller rätt kvalitet eller har skadade förpackningar identifieras och tas om hand.

– Om till exempel en förpackning i ett sexpack är skadad kan vi ju inte sälja sexpacket längre, men vi kan ta hand om de andra fem förpackningarna, säger Pernilla Pettersson.

I Martin & Serveras e-handel finns en utförsäljningslista där kunderna kan köpa den här typen av varor till lägre pris. De kunder som inte köper via e-handel kan istället använda sajten raddamat.se. Under 2023 köpte Martin & Serveras kunder 1 533 ton varor via utförsäljning.



En maträddare i arbete.

stängd över helgen. Då skjuter vi bara över svinnet på någon annan, det går ju inte.

Varuvård är som sagt ett pusslande och det gäller att vara både initiativrik och kreativ. Som i somras när det på lagret i Enköping byggdes upp ett stort överskott på vattenmelon.

– Det ville vi donera, men vem kan ta emot en massa vattenmelon som håller på att bli övermogna? Efter lite ringande fick vi napp på Parken Zoo i Eskilstuna. Djuren blev jättenöjda och vi med. När man lägger ner lite extra energi och lyckas lösa situationen så att varorna kommer till användning, då blir man glad.

En del varor kan inte säljas vidare. De försöker Pernilla Pettersson och hennes kollegor i så stor utsträckning som möjligt att skänka till hjälporganisationer som exempelvis Stadsmissionen. En viktig del av det arbetet är att se till att de som tar emot donationerna också får möjlighet använda dem.

– Så att vi inte donerar varor på en fredag till en verksamhet som sen är



11/10
VÄSTERÅS

Chauffören Jamshed levererar varor till Max kl 21.32 - en av många kvällsleveranser vi genomförde under 2023. Dessa leveranser gör att vi behöver färre lastbilar, vilket minskar vårt klimatavtryck. Samtidigt är det bra för våra kunder då de har varorna på plats när personalen kommer på morgonen.

Erbjudandet

Varorna vi säljer ska produceras med omsorg om människor, djur och natur. Det ska vara lätt för våra kunder att göra medvetna och hållbara val.

Andel försäljning i kronor av ekologiska och miljömärkta produkter¹⁾

Offentlig sektor

32 %

Utfall 2023

34 %

Mål 2023

Privat sektor

10 %

Utfall 2023

11 %

Mål 2023

Andel Från Sverige-märkta produkter (försäljning i kronor)¹⁾

Offentlig sektor

18 %

Utfall 2023

16 %

Mål 2023

Privat sektor

9 %

Utfall 2023

9 %

Mål 2023

¹⁾ Samtliga siffror gäller Martin & Servera Restauranghandel.



Klimatpoäng på alla livsmedel och drycker

Det har blivit ännu enklare för dig som kund att handla klimatsmart. Sedan maj 2023 är nämligen alla livsmedel och drycker i vår e-handel märkta med klimatpoäng. Ju högre poäng en vara har, desto mer klimatsmart är den.

I samarbete med Consupedia, som byggt världens största databas för hållbarhetsinformation om livsmedel, har vi infört klimatpoäng i e-handeln. Det har därmed blivit ännu enklare för dig att jämföra olika produkters klimatpåverkan och göra hållbara val.

Poängen, som syns tydligt direkt på produktkortet i e-handeln, baseras på en jämförelse av alla livsmedelsprodukter i Consupedias gigantiska databas.

Ett stort och viktigt steg för att vi, tillsammans med alla våra kunder, ska minska vår klimatpåverkan ännu mer.

Kunder kan också följa upp sin klimatpåverkan genom att sortera och skapa rapporter utifrån klimatpoängen i statistikverktyget Selma.



Blåmusslor – hög klimatpoäng



”Hjälper oss se olika varors klimatprestanda”

Svenska Turistföreningen, STF, arbetar för att alla ska ha tillgång till Sveriges natur och kultur, idag och i framtiden. Martin & Servera bidrar till att STF kan hålla sina hållbarhetslöften.



Daniel Skog, hållbarhetsansvarig STF

Svenska Turistföreningen är en ideell förening som bland annat erbjuder sina medlemmar möjlighet att bo på 250 boenden från Smygehuk i söder till Abisko i norr. Ett antal boenden har restauranger och många av dessa ligger vid fjällstationer, långt från närmaste väg. En viktig del av hållbarhetsarbetet blir därför att få till en smart logistik. Genom planering har STF bland annat lyckats halvera sina utsläpp från helikoptertransporter sedan 2017.

– Enkelt uttryckt planerar vi på hösten hur mycket som kan tänkas gå åt fram till sommaren. Och så köper vi in stora volymer och kör ut hela containrar med mat på fjället med pistmaskin under vintern och lagrar maten i stora kylrum

eller jordkällare. Sen kompletterar vi förstås med färska råvaror, som ren från den lokala samebyn och röding från sjöarna vid fjällstationen, men många varor som vi använder mycket av köper vi in långt i förväg, säger Daniel Skog, hållbarhetsansvarig på STF.

När STF beställer livsmedel vill de göra så hållbara val som möjligt. Här drar de bland annat nytta av klimatpoängen i Martin & Serveras e-handel.

– Klimatpoängen blir ett enkelt och begripligt sätt för oss att se vad olika varor har för klimatprestanda. På så sätt kan vi styra om matutbudet så att det blir ännu mer klimatsmart framåt, säger Daniel Skog.



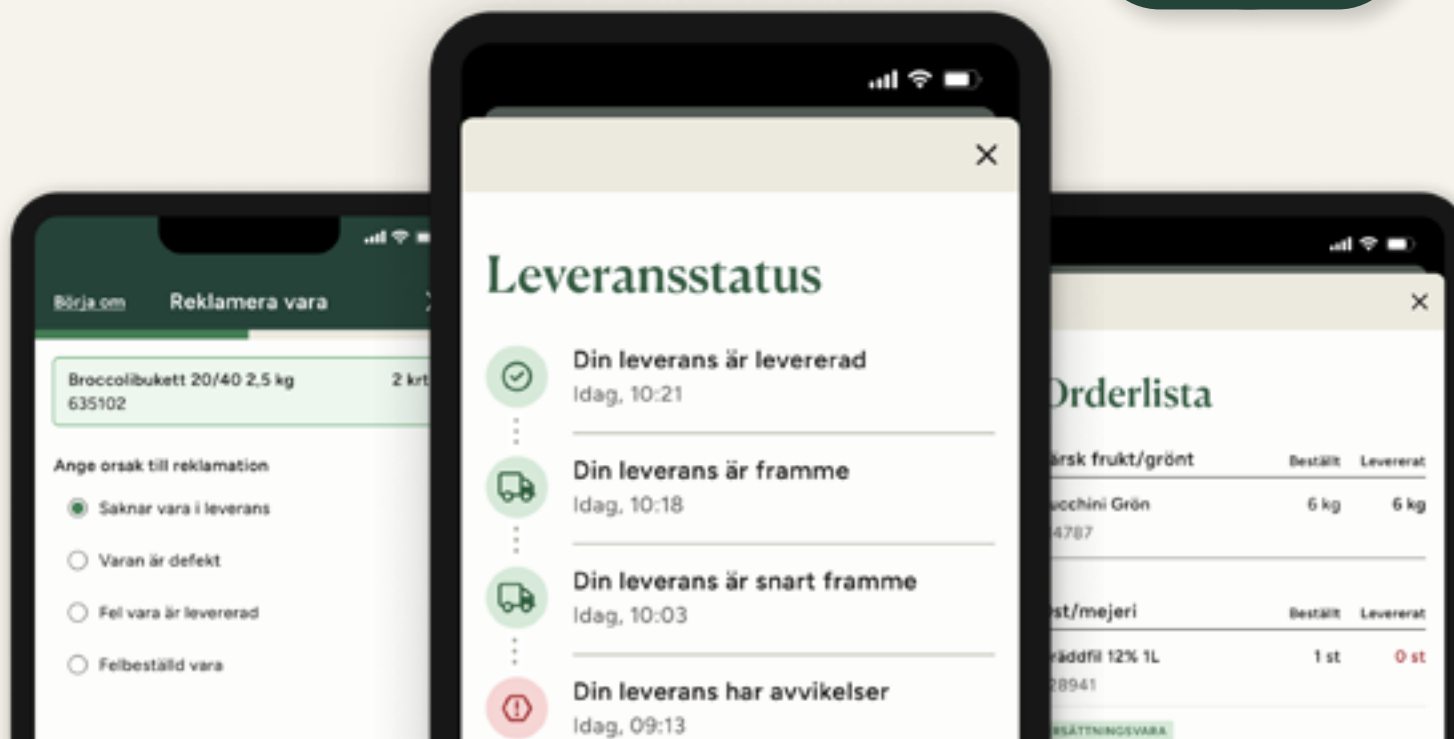
Bättre service med digitala lösningar

Vi arbetar hela tiden med att du som kund ska få en bättre digital upplevelse. Genom att kartlägga behov och hitta smarta lösningar vill vi göra din vardag enklare, på kort och lång sikt.

LADDA NER DÄR
APPAR FINNS



**martin &
servera**



De senaste åren har vi tagit stora steg i vår digitaliseringsresa. Arbetet handlar om att kartlägga behov, undersöka olika vägar framåt, upphandla rätt lösning och såklart förverkliga planerna.

Under året har vi bland annat rullat ut ett nytt transporthanteringssystem. Därmed har vi också kunnat lansera den efterlängtade funktionen "leverans-avisering", som ger dig ännu bättre koll på dina leveranser.

Digitaliseringen gör det också lättare för våra medarbetare att få ihop det dagliga logistikpusslet. Varje dag ska 1 500 ton varor packas och köras ut till 6 000 kunder. Då krävs smart planering. Vi vill att bilarna ska köra så få kilometer som möjligt - bra både för klimatet och ekonomin. Genom smarta digitala lösningar i hela kedjan ser vi till att du får det du behöver, när du behöver det.

Ny app för en enklare vardag.

Under året lanserade vi Martin & Servera-appen. Med den kan du följa dina leveranser i realtid, från det att lastbilen lämnar lagret tills varorna står på din lastkaj. Du får en samlad bild av dina leveranser och får löpande notiser med aktuell leveransstatus. Vidare kan du direkt i appen hantera reklamationer. Fler funktioner och tjänster kommer att lanseras löpande.



”Vi vill ta reda på hur det fungerar ned till lägsta produktionsled”

Som företag har vi ett stort ansvar för att identifiera och hantera risker kopplade till mänskliga rättigheter, arbetsförhållanden och miljö i globala leverantörsled.

Eduardo Lopez arbetar med de här frågorna på Martin & Servera Restauranghandel.

– Våra kunder vill driva samhället och branschen framåt. Leverantörerna vill samma sak men måste samtidigt klara att producera utan att varorna blir för dyra, utan att göra avkall på kvalitet och ändå bidra med hållbara mervärden. Jag ser mig som en brygga mellan våra kunders behov och våra leverantörers ansvar när det gäller socialt ansvar och miljöarbete.

Eduardo är specialiserad på sociala frågor i de globala leverantörskedjorna; som hur mänskliga rättigheter, korrup-tion och arbetsvillkor hanteras av våra underleverantörer – och deras underleverantörer.

– Det roligaste med mitt jobb är att det jag gör faktiskt driver förändringar som är viktiga för hela samhället. Dessutom känns det bra att Martin & Servera verkligen tar de här frågorna på allvar. Vi vill, så långt det är möjligt, ta reda på hur det fungerar ända ned till lägsta produktionsled.

Martin & Servera-gruppen är sedan årsskiftet medlemmar i ETI Sverige (Ethical Trade Initiative). Det ger tillgång till utbildningar, nätverk och möjlighet att delta i olika projekt. Exempelvis släppte ETI England nyligen en omfattande kartläggning av leverantörskedjan av sesamfrön från Sudan. Den granskade arbetsförhållanden och risker för bönder och arbetare på odlingarna.

– Som en följd av kartläggningen startade vi en egen riskvärdering av alla våra leverantörer av egna märkesvaror för att undersöka om några av ingredienserna kunde spåras till sesamfrön från Sudan. Granskningen visade att så inte var fallet, och framåt planeras en riskvärdering av alla Martin & Serveras leverantörer.



”Jag ser mig som en brygga mellan våra kunders behov och våra leverantörers ansvar när det gäller socialt ansvar och miljöarbete”

Mer surr i rapsfälten

Martin & Servera jobbar på olika sätt för att bidra till en biologisk mångfald. För att öka surret i halländska rapsfält har vi samarbetat med BeeFarm.

BeeFarm startades med målet att tackla problemen med att pollinerande insekter minskar i jordbruket. För att motverka detta ser de till att biodlares bikupor placeras ut vid bönders rapsfält. De följer sedan resultatet genom mätningar av insekter, pollen och skörd.

– Vi finns mitt i livsmedelskedjan mellan bonde och restauranggäst och vet att den biologiska mångfalden är hotad. Självklart ville vi stötta BeeFarms arbete, säger Emelie Hansson, hållbarhetschef på Martin & Servera-gruppen.

Med fler insekter blir blommorna bättre pollinerade. Det gör att det blir fler rapsfrön och en större skörd för bonden.

– Världens matproduktion är beroende av pollinering. På många fält finns det inte tillräckligt med vilda bin och insekter. Bina från bikuporna hjälper till och pollinerar på fälten under tiden då rapsen blommar, säger Andreas Åkesson från BeeFarm.

Projektet är nu avslutat och sammanställt. Rapsskörden blev totalt 30 000 kg med en ökad skörd om 26 procent kopplat till den ökade pollineringen.

Resultatet visar på 7 500 kg mer raps som ger 2 500 liter svensk rapsolja/biodiesel och 5 000 kg djurfoder. Samtidigt ökade honungsskörden med ca 10 procent.



Eko-bananer för hela slanten

Från den 1 februari 2023 köper Martin & Servera Restauranghandel endast ekologiskt odlade bananer. Dessa är bättre både för människorna som arbetar i produktionen och för miljön eftersom varken konstgödsel eller naturfrämmande kemiska bekämpningsmedel används. Med tanke på att vi varje år köper in 2 000–3 000 ton bananer är det ett steg som gör skillnad.

Martin & Servera Restauranghandel har satt upp ambitiösa mål när det gäller just ekologiska och miljömärkta produkter. År 2030 ska dessa produkter stå för 50 procent av försäljningsvärdet från den offentliga marknaden och för 20 procent från den privata. År 2023 nådde vi 31,6 procent respektive 10,2 procent. Det mycket ambitiösa målet till 2030 är helt beroende av att ekologisk produktion och konsumtion fortsatt prioriteras av politiker på både nationell och lokal nivå.

VÅRT MÅL

Ökad försäljning av ekologiska och miljömärkta produkter

År 2030 ska ekologiska och miljömärkta produkter stå för 50 procent av försäljningsvärdet till offentliga verksamheter och 20 procent av försäljningsvärdet till de privata.



Galatea-koncernen levererar öl, cider, vin, sprit och alkoholfria drycker till både Systembolaget och restaurangmarknaden. Klimatsmarta förpackningar efterfrågas allt mer, berättar Ewa Mrowka Wirström, affärsområdeschef för vin.

”Ofta kommer bara själva vinet med båt, och så förpackar vi här”

Vad som är ”en flaska vin” har förändrats. Boxvinet har sedan det dök upp på Systembolaget för ungefär 25 år sedan blivit en storsäljare. Och även om du köper vin på glasflaska betyder det inte nödvändigtvis att vinet hållits på flaska på vingården.

– Särskilt inte om vinet kommer långväga ifrån. Ofta kommer då bara själva vinet i stora tankar med båt från USA eller Australien och så förpackar vi här i Europa, säger Ewa Mrowka Wirström, affärsområdeschef för vin på Galatea.

Som en ledande dryckesleverantör letar Galatea hela tiden efter smartare och mer hållbara sätt att transportera och förpacka. Vad gäller vin kommer förpackningarna idag i många olika former i jakten på lägre klimatavtryck. En bag-in-box på tre liter ger till exempel ungefär 90 procent lägre koldioxidavtryck än motsvarande volym i tung glasförpackning. Även petflaskan blir mer och mer populär. Det är en tät förpackning som till skillnad från vad många tror varken ger vinet

smak av plast eller utsöndrar farliga ämnen. Dessutom går den inte sönder så lätt och den låga vikten gör transportererna mer klimatsmarta. På minus-sidan är att vin i petflaska inte är lämpligt för lagring.

– Men de allra flesta viner på Systembolaget köps ändå för rätt omgående konsumtion. Vad som också blir mer vanligt är vin på aluminiumburk, där kvaliteten håller allt högre nivå. Burken är smart för klimatet eftersom den består av återvunnet material som kan återvinnas igen, säger Ewa.

Box, tetra, petflaska, burk... Frågan är om det finns någon dryck som måste vara i glasflaska?

– Jag kan inte komma på någon, men säg så här: vad gäller mousserande viner och champagne så har det hittills varit minst innovation vad gäller förpackningar.

Men aluminiumburk fungerar redan bra där och fler alternativ lär komma i takt med att fler konsumenter efterfrågar klimatsmarta förpackningar. Vi lyssnar på dem!



VÅRT MÅL

Mer hållbara förpackningar

Från år 2030 ska plastförpackningar komma från fossilfri eller återvunnen råvara.



Ett sigill för unika smakupplevelser

Smakriket är ett sigill för råvaror och produkter med mycket tydligt ursprung och hög kvalitet som drivs och säljs genom våra koncernbolag Grönsakshallen Sorunda, Köttshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda och Martin & Servera Restauranghandel.

Sverige är ett land med midnattssol, fjällsjöar, strandslätterängar, kustrem-sor, slättland, saltvatten, barrskog och ja... man kan fortsätta i oändlighet. Tack vare vitt skilda miljöer och klimat kan unika smakupplevelser skapas.

För att stödja producenterna som ligger bakom dessa smakupplevelser har Sorundahallarna tagit fram sigillet Smakriket. Det gör det möjligt för mindre producenter att sälja, marknadsföra och distribuera sina produkter, både lokalt och nationellt. Det handlar om unika produkter som är hantverksmässigt framtagna utifrån lokala möjligheter.

– När vi arbetar med dessa fantastiska producenter strävar vi efter att skapa en stabil och långsiktig ekonomi för varje råvara, produkt och producent. Vi är med hela vägen, ger konstruktiv kritik och hjälper producenterna att växa och utvecklas. Vi uppmuntrar dem att vara modiga, innovativa och utmana gamla sanningar, säger Louise Söderqvist, marknadschef Sorundahallarna.

Genom det utökade nätverket som Smakriket erbjuder skapas en plattform för idéutbyte och samarbete. Med restflöden från Högtorps Gård producerar nu Sörmlands Chark en

helt sörmländsk salami smaksatt med Karl Johan-svamp respektive granskott. Ett annat roligt samarbete är att Falköpings Mejeri och Martin & Servera-gruppen tillsammans lanserat osten Rödbrokig som är gjord på mjölk från SRB (svensk röd och vit boskap).



– Genom Smakriket skapar vi tillväxt för små producenter och möter krogarnas behov av unika råvaror med spännande historier, samtidigt som vi bidrar till det svenska lantbruket och en levande landsbygd, säger Per Ildund, kategorichef färskvaror Martin & Servera Restauranghandel.





Hållbara trender

Vi verkar i en bransch som hela tiden behöver förändras. Att hålla koll på utvecklingen och att varje dag driva den framåt är en avgörande del av vår verksamhet.



Framtidens foder

Insektslarver och matavfall kan stå på framtidens fodermeny. Vi samarbetar med bland annat Axfoundation, Sveriges lantbruksuniversitet (SLU) och forskare från hela Sverige för att utveckla nytt och hållbart foder.



Grönsaker och rotfrukter i huvudrollen

Det blir allt vanligare att vegetariska restaurangrätter inte presenteras som vegetariska alternativ. På så vis blir de en mer naturlig och självklar del av menyn. Och samma sak ser vi på skolor. När grönsaksrätterna inte presenteras som "vegetariska alternativ" är det fler barn som väljer dem.



Odlad fisk på menyn

Fiskhallen Sorunda har under flera år satsat på hållbart odlad fisk. I våras lanserades en odlad torsk som redan nu säljer mer än ett ton i veckan.
– 2022 var första året som vi åt mer odlad än vildfångad fisk i världen. Det kommer allt fler odlade arter och många kokar tar anatomiskt ansvar och serverar annat än ryggsfilé av torsk, säger Ronny Söderqvist, biträdande verksamhetschef på Fiskhallen Sorunda.



50/50-principen

Vi är glada för att kocken Jessie Sommarström fått mycket uppmärksamhet under året för sina 50/50-rätter, där hon blandar ut köttfärs med exempelvis baljväxtfärs. Läs intervjun på sidan 26.



Medvetna restauranggäster

Fler och fler restauranggäster vill ha hjälp att göra medvetna och hållbara val. Det gör att allt fler restauranger vill klimatmärka rätterna på sina menyer. Ibland handlar det om att klimatmärka några rätter, ibland hela menyn.



7/11
LULEÅ

Simon och Hannes förbereder kvällens första sittning på Hemmagastronomi i Luleå. På menyn finns alltid hållbara och närproducerade råvaror som sarvkött (kött från rentjur). Innan sarven slaktas på hösten har den gått ute på fjället hela året där den ätit blad, svamp, bär och annat som naturen ger.

Människorna

Vi vill att alla medarbetare ska känna sig inkluderade oavsett bakgrund, kön eller ålder. Tillhörighet på arbetsplatsen gör att medarbetare utvecklas, presterar bättre, trivs och blir mer engagerade.

Andel kvinnliga medarbetare

33 %

Utfall 2023

40 %

Mål 2025

Andel kvinnliga chefer

34 %

Utfall 2023

40 %

Mål 2025

Andel chefer med internationell bakgrund

18 %

Utfall 2023

20 %

Mål 2025





”Vi kan lära oss massor av varandra”

Martin & Serveras lager i Enköping är en av våra stora arbetsplatser. Bland medarbetarna finns blandade åldrar, kompetenser, kön, perspektiv och erfarenheter – och ett fyrtiotal olika nationaliteter.

Afrim Shulemaja var under 2023 platschef för lagret i Enköping (numera jobbar han för Martin & Servera Logistik i Halmstad).

– Hur det är att leda en verksamhet med en sådan mångfald? Jag känner stolthet över att vi i personalgruppen speglar samhället i stort. Det är också lärorikt, vi kan lära oss massor av varandra när vi är så olika: hur tänker en ung person som får sitt första jobb här? Vilka perspektiv för någon med sig som har lång erfarenhet från en annan arbetsgivare? Vad lär sig en lagerarbetare av att hoppa in som lastbilschaufför någon dag i veckan?

Det sistnämnda är ett exempel på en medveten satsning att öka mångfalden i kompetens. Martin & Servera bekostar att lagerarbetare tar lastbilskörkort mot att de förbinder sig att hoppa in ett visst antal pass och täcka upp för chaufförer som är lediga eller sjuka. De positiva effekterna har inte låtit vänta på sig.

– När personen kommer tillbaka till lagret kan det vara med helt nya insikter: ”så här kan vi inte packa en rullbur, då blir den för topptung och svår att lasta av”. Man får en förståelse för andras arbetsvardag och ny kunskap som gör oss bättre.

Afrim ser att mångfald ger tydliga fördelar, men att det också finns utmaningar.

– Kommunikation är nyckeln. Har vi inte ett gemensamt språk så blir det svårt: allt från arbetsamtal till att kunna förstå och följa regler och säkerhetsrutiner. Så det handlar om kunskap i svenska men också om hur vi kommunicerar med varandra, att vi är schyssta och bra kollegor till varandra, säger Afrim.

Under pandemin minskade antalet anställda i Enköping, det vände igen under 2022 och då anställde vi 100 personer. Afrim lyfter fram mångfaldsarbetet som centralt för att både locka och behålla personal.

– Att vi är inkluderande är avgörande för att någon ska välja oss framför någon annan. Att vi skapar en bra arbetsmiljö med rätt verktyg där man känner sig välkommen.



Språkombud för en inkluderande arbetsplats

Har man svenska som andraspråk eller en språkstörning är det lätt att känna sig utanför, både under arbetet och vid fikabordet. För att råda bot på det har tre medarbetare i Umeå utbildat sig till språkombud.



Wajid Ali och Rickard Öst. Lizette Sundling saknades vid fotograferingen.

Våra medarbetare Lizette Sundling, Wajid Ali och Rickard Öst har ett starkt engagemang för arbetet med inkludering och mångfald. Därför anmälde de sig till en språkombudsutbildning som arrangerades av Umeå kommun. Martin & Servera är det första privata företaget i Umeå som deltagit i utbildningen.

– Det var en möjlighet att lära mig hur jag kan stötta kollegor som kämpar med att läsa och tala svenska. Att få dem att orka vara på jobbet utan att ständigt känna sig missförstådda, eller missförstå andra, säger Lizette Sundling, lagerarbetare.

Arbetet med att skapa en inkluderande arbetsplats syftar till alla ska känna sig trygga hos Martin & Servera, vilket såklart gör att vi kan utvecklas som företag.

– Vi vill ju behålla personer som skulle kunna bli så bra på sitt jobb, växa som människor och känna sig stolta, om vi bara hade ett annat sätt att lära ut arbetsuppgifterna, berättar Rickard Öst, produktionsledare.

Efter utbildningen har de alla tre sett många nya möjligheter kring hur vi kan bli ännu bättre på att skapa en inkluderande miljö.

– Idag har vi truckutbildningen på svenska och engelska. Kanske kan vi erbjuda den på fler språk? Ett annat område är instruktionen om batteribyte. Här borde instruktionen kompletteras med enkla illustrationer, säger Wajid Ali, truckutbildare.



På parad för mänskliga rättigheter

Tillsammans med vänner och familj gick medarbetare från alla Axel Johnson-koncernens företag i årets Prideparad i Stockholm. Genom vår medverkan markerar vi företagets solidaritet med hbtqi+-personer. Sedan förra året hissas Prideflaggan vid våra arbetsplatser de dagar då det är lokala Pridefestivaler.

Allt för branschen

Vi vill vara en god kraft. Därför engagerar vi oss i projekt och samarbeten som bidrar till hållbar tillväxt, gastronomins utveckling, jämställdhet och fler unga i branschen.



Årets Kock

Vi stöttar Årets Kock, en tävling som i 40 år har bidragit till den gastronomiska utvecklingen. Det är också en viktig plattform för möten och dialog. Årets Kock 2023 vanns av Desirée Jaks.



VI STÖTTAR ELEVFONDEN

Årets Kock AB har instiftat Årets Kock Elevfond som stöttar blivande kockar med kunskap, inspiration och vägledning via mentorprogram. I höstas tog Martin & Servera-gruppen beslutet att skänka 100 000 kronor till fonden.

Årets Unga Kock, Årets Kock-elev, Årets Kockelever

Bristen på personal är en utmaning för branschen. För att rikta strålkastaren mot unga talanger och locka fler till branschen stödjer vi flera tävlingar som vänder sig till ungdomar.

Circular Gastronomy Challenge

Via Circular Gastronomy Challenge koras varje år ett antal hållbara idéer vars upphovspersoner får hjälp att förverkliga dem. Martin & Servera är en stödjande partner.



SVENSKA KOCKLANDSLAGET/ JUNIORKOCKLANDSLAGET

Vi är en stolt samarbetspartner och en av huvudsponsorerna till Svenska Kocklandslaget och Juniorkocklandslaget. Alla bolag inom Martin & Servera-gruppen jobbar tillsammans för att hjälpa lagen att hitta producenter och rätt råvaror.

Övriga samarbeten

Exceptionell Råvara, Generation Pep, Årets Ekokock, Svenska Gastronomipriset, Copper Skillet, TakeOver, Framtidens Krogkultur, Livsmedelsgrossisterna, Svensk Handel, Hållbar Livsmedelskedja, Organic Sweden, Ekomatcentrum, Från Sverige, Yrkesdörren, Mitt Livs Chans, ETI Sverige, Rådet för kyl- och fryskedjan, RSPO (Round Table on Sustainable Palm Oil), RTRS (Round Table on Responsible Soy), Svenska plattformen för riskgrödor, SAMS (Samarbete för Minskat Svinn) och amfori BSCI.

En enklare vardag för våra kunder

Vi vill alltid finnas nära branschen. Vara en partner som våra kunder kan lita på när de behöver oss. Det är därför vi utvecklar smarta tjänster, hållbara lösningar och branschnära utbildningar som kan stötta och förbättra våra kunders affär. Här kan du läsa om några av de initiativ vi tagit under året.



**FRI WEBBUTBILDNING
STARTADE ÅRET**

FRI UTBILDNING FÖR ALLA VÅRA KUNDER

Vi inledde 2023 med att bjuda alla Martin & Servera-gruppens kunder på en gratis webbutbildning från GastroMerit. Kursen Restaurangekonomi ger grundläggande kunskaper som är viktiga verktyg för att driva en lönsam restaurang. Vi gjorde detta då vi såg att det skulle kunna bli ett tufft år och vi vill ge våra kunder de bästa förutsättningarna för att stå stadigt.



Hållbarhet från teori till praktik

GastroMerit utvecklar inspirerande och branschnära kurser och utbildningar ledda av proffs inom sina områden. En uppskattad kurs är "Hållbarhet i fokus". Här guidas kursdeltagarna genom tanke-sätt och metod för att arbeta mer hållbart. En kurs som ska inspirera såväl medarbetare som gäster.

Att arbeta hållbart i restaurangköket handlar också om att använda hela råvaran och minska svinnet. Därför har GastroMerit tillsammans med Generation Waste tagit fram en workshop för ett hållbart köksarbete i praktiken. Utbildningen ger konkreta råd och tips för att minska matsvinnet, från planering av meny till tillagnings- och serveringsmetoder.

LÖSNINGAR SOM FÖRENKLAR OCH UNDERLÄTTAR

Det ska vara lätt att hitta och ansluta sig till starka avtal. Vi har smarta digitala tjänster och bra partnererbjudanden som gör vardagen enklare för våra kunder. Ett exempel är samarbetet med &Repeat. Det är en användarvänlig, prisvärd lösning på flergångssystem för take away-förpackningar. Lösningen hjälper våra kunder att leva upp till det nya lagkravet på att erbjuda servering i återanvändbara muggar och matlådor i stället för engångsförpackningar.

– Detta är ett bra exempel på hur vi som stor aktör kan underlätta för våra kunder, säger Irene Waldemarson, vd Martin & Servera Restauranghandel.



Kokbok för en grönare framtid

Vi på Martin & Servera tror att grunden till framtidens matvanor läggs runt borden i förskolan. Att smaker som introduceras tidigt blir självklara val för framtidens generationer. Därför lanserade vi Förskolekokboken. Här samlas vegetariska recept, pedagogiska knep och hållbara tips från tio av Sveriges förskolekockar och matpedagoger. Kokboken är digital och finns tillgänglig för alla att ta del av på vår hemsida.



04

Ledning & styrning

*MED HÅLLBARHET
PÅ AGENDAN*

Så styrs våra bolag

Inom Martin & Servera-gruppen driver vi våra verksamheter med fokus på kundnytta, resursanvändning och hållbarhet. Det senare uppnår vi genom bland annat effektiv och hållbar logistik, investeringar i klimatsmart teknik, förnybar energi, minskat svinn samt hållbara produkter och tjänster.

Martin & Servera-gruppen består av ett moderbolag, med huvudkontor på Lindhagensgatan 133 i Stockholm, och fyra helägda bolag med egna direkt-rapporterande dotterbolag. Läs mer på sidorna 11-20.

Den högsta nivån i koncernens bolagsstyrning utgörs av Martin & Servera-gruppens styrelse som möts fem gånger per år. Hållbarhetsfrågorna är strategiskt viktiga för koncernens verksamhet och framtid och därmed alltid i fokus när styrelsen beslutar om olika

investeringar och prioriteringar.

Styrelsens ledamöter får varje månad en rapport som innehåller uppföljning av utvalda nyckeltal, bland annat inom hållbarhetsområdet. Utöver det sker en större rapportering varje kvartal där också nyckelområden som andel förnybar energi i transporter samt utsläpp följs upp. Styrelsen granskar också års- och hållbarhetsberättelsen inför publicering.

Koncernbolagen har egna styrelser med minst en representant från



koncernledningen. Bolagens styrelse och ledning är ansvariga för verksamheten i respektive bolag. Det operativa ansvaret för hållbarhetsarbetet finns i varje bolags och varje funktions verksamhet, men leds av den koncerngemensamma funktionen Hållbar utveckling & kvalitet.

Martin & Servera AB är miljö- och kvalitetscertifierade (ISO 14001 och ISO 9001). Certifieringen omfattar också de två största bolagen, Martin & Servera Restauranghandel samt Martin & Servera

Logistik. Övriga bolag har egna miljö- och kvalitetscertifikat. Martin & Servera Logistik är också certifierade enligt matsäkerhetsstandarden FSSC 22000. Bolagen och dess processer granskas regelbundet av externa revisorer.

Inom vart och ett av koncernens tre fokusområden – Verksamheten, Människorna och Erbjudandet – finns prioriterade hållbarhetsfrågor. Dessa frågor omsätts i mål och prioriteringar som löpande mäts och följs upp. Läs mer på sidorna 30-48.

Styrelse



Thomas Ekman
Styrelseordförande



Andreas Hiller
Ordinarie ledamot



Camilla Wideroth
Ordinarie ledamot



Claes Seldeby
Ordinarie ledamot



Tomas Franzén
Ordinarie ledamot



Lars-Göran Pettersson
Arbetstagarrepresentant



Anna-Lena Holsteryd
Arbetstagarrepresentant



Rasmus Tallén
Arbetstagarrepresentant

Koncernledning



Liv Forhaug
Koncernchef



Irene Waldemarson
Vd Martin & Servera
Restauranghandel



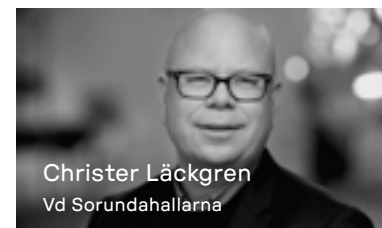
Omar Attar
Ekonomi- och finansdirektör



Per-Erik Kanström
Vd Martin & Servera Logistik



Gustav Fernström
Vd Galatea



Christer Läckgren
Vd Sorundahallarna



Kristina Ossmark
Kommunikations- och
hållbarhetsdirektör



Camilla Penttilä
Affärsutvecklingsdirektör



Stefan Nilsson
IT-direktör



Katarina Olsson Andersson
HR-direktör

Arbetsmiljöarbete

Martin & Servera-gruppen värnar om en bra arbetsmiljö med ett öppet och välkomnande arbetsklimat. Systematiskt arbetsmiljöarbete syftar till att skapa arbetsplatser fria från ohälsa och olycksfall och med friska och engagerade medarbetare.

Martin & Servera arbetar kontinuerligt med att undersöka arbetsmiljön genom skyddsronder, riskobservationer, tillbudsrapportering, medarbetarenkäter och uppföljning av nyckeltal. Arbetsmiljöarbetet är en ständigt pågående process av undersökning, bedömning, åtgärder och utvärdering.

Årets medarbetarindex som helhet visade i november 2023 ett resultat på 74 (73).

Vem gör vad?

Fördelning av arbetsmiljöuppgifter sker skriftligt till samtliga chefer med personalansvar och delas upp i två kategorier – grundläggande och utökade arbetsmiljöuppgifter. De grundläggande arbetsmiljöuppgifterna gäller alla berörda chefer och omfattar de arbetsmiljöuppgifter som följer med personalansvaret. De utökade uppgifterna fördelas till chefer med arbetsmiljöansvar på en mer övergripande och strategisk nivå.

Utsedda skyddsombud är arbetslagarnas representanter i arbetsmiljöarbetet. För att uppnå bästa möjliga resultat finns därför olika samverkansformer anpassade utifrån verksam-

hetens behov. Målet med dessa är ett gott samarbete mellan chefer, skyddsorganisation och övriga medarbetare och därigenom en god arbetsmiljö.

Viktiga tjänster

Riskobservationer, tillbud och arbetsolyckor rapporteras genom formulär på intranätet, eller skriftligen via blankett till ansvarig chef som kontaktar skyddsombud. Olycksfall och tillbud som kräver utredning presenteras för arbetsmiljökommittén.

Martin & Servera strävar efter öppenhet och vill minimera risker. Därför finns en webbaserad visselblåstjänst som är anonym och öppen för alla medarbetare.

Det finns en företagshälsövård som har ett brett utbud av tjänster - från förebyggande arbetsmiljöarbete till läkarbesök för arbetsrelaterade sjukdomar eller skador. Martin & Servera erbjuder friskvårdsbidrag och bidrag för sjukvårdande behandling för medarbetarna. Dessutom finns personligt samtalsstöd via extern samarbetspartner tillgänglig dygnet runt för medarbetare i behov av professionell hjälp och stöd.



Så sprider vi kunskap

Information gällande arbetsmiljö, hälsa och säkerhet finns tillgängligt för alla medarbetare via intranätet där också företagsnyheter kommuniceras. Utöver det finns en löpande dialog mellan chef och medarbetare via möten och personliga samtal.

Det finns en intern e-learning om koncernens systematiska arbetsmiljöarbete tillgänglig via intranätet. Den beskriver en chefs arbetsmiljöansvar och är obligatorisk för alla chefer, men även öppen för medarbetarna. Arbetsmiljöfrågorna ingår som en del i introduktionen vid nyanställning. Martin & Servera har en antikorrupsionspolicy för att säkerställa att koncernens affärer i relation till kunder, leverantörer och samarbetspartners hanteras korrekt.

Personer i riskroller (definierade och listade i koncernens ledningssystem) genomför koncernens antikorrupsionsutbildning vid nyanställning och därefter som en årlig repetition. Utbildningen är i e-learningformat och avslutas med ett kunskapsprov. För att bli godkänd måste hela utbildningen gås igenom och man måste få alla rätt på kunskapsprovet. I samband med utbildningen undertecknar var och en koncernens antikorrupsionspolicy.



Lärande i vardagen

Arbete är lärande och lärande är arbete. Martin & Serveras medarbetare har tillgång till en mängd olika utvecklingsaktiviteter:

- Utbildningskatalog för alla medarbetare
- Ledarskapsprogram
- Lärteam
- Ledarutveckling i Teams med diskussionsforum, poddar och videos
- Tips och inspiration om lärande i vardagen på intranätet
- Filmade inspirationsföreläsningar

05

Finansiella rapporter

Resultaträkning – koncernen

Belopp i tkr	2023	2022
Nettoomsättning	19 739 030	18 055 327
Kostnad för sålda varor	-18 278 780	-16 761 121
Bruttoresultat	1 460 250	1 294 206
Försäljningskostnader	-799 394	-747 304
Administrationskostnader	-686 726	-630 331
Övriga rörelseintäkter	471 878	473 163
Övriga rörelsekostnader	- 20 959	-3 539
Rörelseresultat	425 049	386 195
<i>Resultat från finansiella poster</i>		
Ränteintäkter och liknande resultatposter	13 446	9 989
Räntekostnader och liknande resultatposter	- 28 278	-58 101
Resultat efter finansiella poster	410 217	338 083
<i>Bokslutsdispositioner</i>		
Koncernbidrag, lämnade	-484 700	-518 500
Resultat före skatt	-74 483	-180 417
Skatt på årets resultat	-2 743	17 278
Årets resultat	-77 226	-163 139
Hänförligt till moderföretagets aktieägare	-76 923	-163 396
Minoritetsintresse	-303	257

I ovanstående värden ingår goodwillavskrivningar för 2023 med 70,8 mkr (79,3 mkr)

Balansräkning – koncernen

Belopp i tkr	2023	2022
TILLGÅNGAR		
Anläggningstillgångar		
<i>Immateriella anläggningstillgångar</i>		
Balanserade utgifter för utvecklingsarbeten och liknande arbeten	127 224	119 620
Koncessioner, patent, licenser, varumärken samt liknande rättigheter	68 263	90 010
Goodwill	26 294	96 991
Pågående immateriella anläggningstillgångar	279 105	139 571
	500 886	446 192
<i>Materiella anläggningstillgångar</i>		
Byggnader och mark	23 707	25 089
Nedlagda utgifter på annans fastighet	108 582	94 719
Maskiner och andra tekniska anläggningar	30 600	34 780
Inventarier, verktyg och installationer	552 319	470 423
Pågående nyanläggningar och förskott avseende materiella anläggningstillgångar	22 670	23 942
	737 878	648 953
<i>Finansiella anläggningstillgångar</i>		
Uppskjuten skattefordran	25 597	25 039
Andra långfristiga fordringar	14 549	22 376
	40 146	47 415
Summa anläggningstillgångar	1 278 910	1 142 560
Omsättningstillgångar		
<i>Varulager m m</i>		
Råvaror och förnödenheter	22 526	25 119
Färdiga varor och handelsvaror	1 285 789	1 279 751
Förskott till leverantörer	–	5 030
	1 308 315	1 309 900
<i>Kortfristiga fordringar</i>		
Kundfordringar	1 968 914	1 855 898
Fordringar hos koncernföretag	14 603	14 364
Aktuell skattefordran	1 359	5 725
Övriga fordringar	64 702	179 641
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter	348 349	285 349
	2 397 927	2 340 977
Kassa och bank	11 101	11 522
Summa omsättningstillgångar	3 717 343	3 662 399
SUMMA TILLGÅNGAR	4 996 253	4 804 959

Belopp i tkr	2023	2022
EGET KAPITAL OCH SKULDER		
Eget kapital		
Aktiekapital	44 536	44 536
Övrigt tillskjutet kapital	244 639	244 639
Reserver	55 096	55 323
Balanserat resultat inkl årets resultat	1 200 865	1 014 296
Eget kapital hänförligt till moderföretagets aktieägare	1 545 136	1 358 794
Minoritetsintresse	1 454	1 756
Summa eget kapital	1 546 590	1 360 550
Avsättningar		
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	310 176	270 084
Uppskjuten skatteskuld	18 255	18 784
Övriga avsättningar	2 697	3 677
	331 128	292 545
Långfristiga skulder		
Övriga skulder till kreditinstitut	600	–
Övriga skulder	12 530	10 034
	13 130	10 034
Kortfristiga skulder		
Checkräkningskredit	200 608	161 992
Förskott från kunder	2 514	6 204
Leverantörsskulder	1 529 422	1 602 577
Skulder till koncernföretag	219 848	217 134
Aktuell skatteskuld	24 429	19 190
Övriga skulder	273 397	267 433
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	855 187	867 300
Summa skulder	3 105 405	3 141 830
SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER	4 996 253	4 804 959

Kassaflödesanalys – koncernen

Belopp i tkr	2023	2022
<i>Den löpande verksamheten</i>		
Resultat efter finansiella poster	410 217	338 083
Justering för poster som inte ingår i kassaflödet	342 429	356 774
	752 646	694 857
Betald inkomstskatt	5 961	9 043
Kassaflöde från den löpande verksamheten före förändringar av rörelsekapital	758 607	703 900
<i>Kassaflöde från förändringar i rörelsekapital</i>		
Ökning(-)/Minskning(+) av varulager	1 134	-326 235
Ökning(-)/Minskning(+) av rörelsefordringar	-71 244	-200 765
Ökning(+)/Minskning(-) av rörelseskulder	-80 467	347 864
Kassaflöde från den löpande verksamheten	608 030	524 764
<i>Investeringsverksamheten</i>		
Förvärv av materiella anläggningstillgångar	-251 822	-164 506
Avyttring av materiella anläggningstillgångar	13 795	629
Förvärv av immateriella anläggningstillgångar	-208 847	-135 214
Förvärv av finansiella tillgångar	-31 173	-35 466
Avyttring av finansiella tillgångar	49 267	49 425
Kassaflöde från investeringsverksamheten	-428 780	- 285 132

Belopp i tkr	2023	2022
<i>Finansieringsverksamheten</i>		
Erhållna aktieägartillskott	301 689	123 400
Upptagna lån	41 944	205 705
Amortering av lån	-3 754	-240 888
Amortering av leasingskuld	-306	-2 365
Amortering av tilläggsköpeskilling	-	-40 609
Lämnade koncernbidrag	-518 500	-281 360
Kassaflöde från finansieringsverksamheten	-178 927	-236 117
Årets kassaflöde	323	3 515
Likvida medel vid årets början	11 522	7 747
Kursdifferens i likvida medel	-744	260
Likvida medel vid årets slut	11 101	11 522

06

Hållbarhetsrapport

Hållbarhetsutmaningar

Livsmedelssektorn står inför många utmaningar som har inverkan på både oss som företag, vår bransch och våra kunder. För att bidra till en mer hållbar värld och samtidigt göra goda affärer behöver vi på olika sätt förhålla oss till dessa utmaningar.

Antalet människor på planeten

Till år 2050 kan vi vara 9–10 miljarder människor på jorden som ska dela på samma resurser. Om alla levde som i Sverige skulle vi behöva fyra jordklot. Det har vi inte.

Livsmedelsproduktion och matsvinn

Utsläpp från livsmedelsproduktionen i världen är en av de största orsakerna till klimatkrisen. Att ungefär en tredjedel av de livsmedel som producerats sedan blir till svinn betyder att de också har producerats helt i onödan.

Klimatförändringar

Förändringar i klimatet har en stor påverkan på livsmedelsförsörjningen. Världen drabbas allt oftare av torka, låga vattennivåer och historiska värme- och kylrekord – eller av skyfall och översvämningar. Jordbrukets produktion väntas minska i många regioner, men öka inom andra. Följden kan bli stora folkflyttningar och konflikter om knappa mat- och vattenresurser.

Förlust av biologisk mångfald

Skövling av skogar och regnskogar ger en massutrotning av arter som hotar möjligheten att producera mat. Djur och växter i hav och vattendrag far också mycket illa. Överfiske, klimatförändringar, övergödning och kemiska föroreningar har en mycket negativ påverkan på många vattenlevande djur och växter.

Folkhälsa

Människor lever allt längre liv, men samtidigt ökar riskerna för att drabbas av sjukdomar som diabetes, hjärt- och kärlsjukdom och olika cancerformer. Enligt WHO (Världshälsoorganisationen) dör idag fler människor på grund av fetma än av svält och undernäring. Nya och förändrade smittämnen uppstår hela tiden i kontaktytorna mellan djur, människor och ekosystem. Den tilltagande globaliseringen och undanträngning av naturområden ger dessutom en ökad risk för spridning av olika hälsohot. Överanvändning av antibiotika

är ett utbrett problem inom livsmedelsproduktion och ökar risken för att bakterier utvecklar motståndskraft.

Nedskräpning

Skräp som hamnar i naturen tar lång tid att bryta ner och kan bli kvar länge. År 2050 beräknas det finnas mer plast än fisk i haven.

Etik och moral

De sociala frågorna är viktiga lokalt, nationellt och internationellt. Om det vi konsumerar inte produceras med hänsyn till människor, djur och natur ökar risken för orättvisa i världen.

Exempel på hur Martin & Servera-gruppen påverkas

- Ökade förväntningar på hållbara affärsmodeller och hållbart sortiment
- Ökade krav på minskade utsläpp från transporter
- Leveransstörningar och brister i tillgången ökar intresset av lokal produktion för att stärka försörjningstryggheten, synligheten och kontrollen
- Ökade krav på kontroll av social hållbarhet i alla led av värdekedjan
- Kunder och lagstiftare kräver spårbarhet och transparens i hela värdekedjan
- Ökad granskning av företags agerande samt ökad omfattning av hållbarhetsrapportering
- För ökad krishantering behövs samarbete mellan länder, branscher, företag och leveranskedjor
- Flera företagskoalitioner har bildats för att driva hållbarhetsagendan på ett konkurrensneutralt sätt

Hållbarhetsaspekter i värdekedjan

Martin & Servera-gruppen är påverkade av flera olika hållbarhetsaspekter och i olika delar av värdekedjan. Påverkan från hållbarhetsaspekterna kan vara både negativ och/eller positiv, faktisk eller potentiell, samt ske både i den egna verksamheten eller i värdekedjan genom affärsrelationer.



Producenter & leverantörer

- Påverkan på ekosystem och biologisk mångfald
- Djurvälstånd
- Arbetsrätt och mänskliga rättigheter
- Cirkulära förpackningar
- Resurshushållning/ minskat svinn
- Klimatpåverkan från produktionen av varor
- Miljöpåverkan

Lager

- Klimatpåverkan
- Energianvändning
- Resurshushållning/ minskat svinn
- Matsäkerhet
- Hållbart sortiment och produkter
- Miljöpåverkan
- Arbetsmiljö

Distribution

- Klimatpåverkan
- Energianvändning
- Arbetsrätt, mänskliga rättigheter
- Resurshushållning
- Matsäkerhet
- Miljöpåverkan
- Arbetsmiljö
- Matsvinn

Kunder

- Klimatpåverkan
- Hållbart sortiment
- Lokalt sortiment
- Transparens
- Matsäkerhet
- Matsvinn

Restauranggäster

- Klimatpåverkan
- Hållbart sortiment
- Lokalt sortiment
- Transparens
- Matsäkerhet
- Folkhälsa
- Måltidens pris
- Matsvinn
- Social hållbarhet
- Livsmedelsförsörjning

Samarbete med intressenter

Martin & Servera-gruppen arbetar i första hand business-to-business. Det gör att vi har en nära och tät dialog med både kunder och leverantörer via de möten, kundsamtal och leverantörsbesök som sker dagligen i våra verksamheter.

Kunder

Martin & Servera-gruppens bolag säljer varor och tjänster till privata restauranger, hotell- och restaurangkedjor samt offentliga måltidsverksamheter.

Vi gör varje år en stor kundnöjdhetsmätning som bland annat mäter kundernas syn på vårt hållbarhetsarbete.

I vår intressentkartläggning identifierade kunderna tre områden som Martin & Serveras viktigaste – matsvinn, hållbarhetskrav på leverantörer och utsläpp från transporter.

Konsumenter

Martin & Serveras erbjudande till restauranger, skolor, hotell och vårdhem påverkar också dem som får maten serverad i våra kunders verksamheter, eller som köper våra produkter på Systembolaget eller i dagligvaruhandeln.

Därför är det viktigt att vi säkerställer att de produkter vi säljer uppfyller de krav som ställs i uppförandekod, produktspecifikationer och avtal. De ska

självklart vara säkra att använda, äta och dricka samt uppfylla kraven i såväl Sveriges som EU:s lagstiftning.

Leverantörer och producenter

Martin & Servera-gruppen köper varor, tjänster och förbrukningsmaterial från många olika typer av leverantörer och producenter.

Vi arbetar tillsammans med många leverantörer i utvecklingsfrågor kopplade till hållbarhet och kvalitet. Vi är medlemmar i Hållbar Livsmedelskedja, som samlar livsmedelsföretag som aktivt tar ansvar för att ställa om och i samarbete driva utveckling inom konkurrensneutrala hållbarhetsfrågor.

Martin & Servera gör affärer med företag i Sverige, Norden, EU och övriga världen. En del av våra varor kommer från delar av världen där arbetare och lokalbefolkning, i högre utsträckning än i Sverige och EU, drabbas av orättvisor och osäkra arbetsvillkor. Vi tar ansvar för att känna till riskerna som

rör mänskliga rättigheter genom hela produktionskedjan och vi arbetar för att minimera och bemöta dessa risker.

Vi granskar nya leverantörer och begär att alla leverantörer ska underteckna och efterleva [Martin & Serveras uppförandekod](#). Efter riskbedömning genomförs årligen ett antal kontrollbesök och revisioner.

Vi använder databasen Maple Craft som en viktig informationskälla och för att göra riskbedömningar.

Medarbetare

Martin & Servera-gruppens medarbetare har stor möjlighet att påverka verksamhetens inriktning och aktiviteter och är en mycket viktig intressentgrupp. Vi behöver medarbetarna för att driva den dagliga verksamheten, men också för att deras idéer och engagemang driver koncernen och vårt hållbarhetsarbete framåt.

Alla nyanställda går en digital introduktionsutbildning och under 2024 kommer en uppdaterad version av vår interna

hållbarhetsutbildning. Varje chef har regelbundna möten med sin arbetsgrupp där syftet är att informera, men också att tillsammans diskutera och ta in medarbetarnas perspektiv i olika frågor. Aktuell och relevant information om organisationen, rutiner och policys är tillgänglig via intranätet där också företagets nyhetsflöde ständigt uppdateras. Teambarometern är en enkät som går ut till medarbetarna via sms/e-post sex gånger per år. Resultatet följs upp, både lokalt och i koncernledningen, och fungerar som ett bra stöd för dialog om exempelvis arbetsbelastning, arbetsmiljö, förbättringsåtgärder och liknande frågor.

Fackliga parter

Martin & Servera-gruppens huvudsakliga fackliga parter är Unionen och Handelsanställdas Förbund men också andra parter inom LO-kollektivet är representerade.

Dialogen med våra fackliga parter sköts via en övergripande koncernbolagsgrupp, via samverkansgrupper per affärsområde /bolag samt via löpande samverkan på lokal nivå. När det gäller hållbarhetsfrågor är det främst arbetsmiljöområdet som är i fokus i vår samverkan med de fackliga parterna. Vi har ett tätt samarbete kring fysisk och social hälsa på arbetsplatsen.

Ägare

Martin & Servera-gruppen ägs till 100 procent av Axel Johnson, som i sin tur ägs av familjen Ax:son Johnson. Thomas Ekman är vd för Axel Johnson och styrelseordförande för Martin & Servera-gruppen.

Axel Johnson påverkar naturligtvis Martin & Serveras sätt att driva verksamheten och göra affärer. Läs gärna mer på sidan 9.

Martin & Servera rapporterar regelbundet ett antal nyckeltal till Axel Johnson. En stor del av dessa nyckeltal har koppling till miljö, klimat och mångfald.

Samhälle

Martin & Servera-gruppen är en stor aktör när det gäller varuförsörjningen till restauranger och storkök – inte minst till samhällsviktiga verksamheter som sköter måltiderna inom offentlig verksamhet kopplat till vård, omsorg, skola och förskola. Vi är också stora leverantörer till restauranger, hotell och caféer.

Vi påverkas av Sveriges och EU:s lagstiftning, regelverk och myndighetsutövande som rör våra verksamheter och de varor vi köper och säljer. Vi är en naturlig samarbetspartner för myndigheterna inom områden som offentliga måltider, svensk livsmedelsförsörjning, transporter och svensk livsmedelsproduktion.

Bransch

Martin & Servera-gruppen är mitt i värdekedjan i restaurang- och storköksbranschen. Vi har löpande dialog med olika NGO:er som arbetar med sociala frågor, exempelvis Fairtrade, KRAV, ETI Sverige med flera.

Dialogen sker genom konferenser, seminarier, workshops och personliga möten.


Vi är en del av branschorganisationerna Livsmedelsgrossisterna och Svensk Handel och vi samverkar med många andra intresseorganisationer.

Martin & Servera bidrar till de globala målen

För att FN:s globala mål ska uppnås krävs ekonomisk tillväxt som samtidigt värnar om social och miljömässig hållbarhet. För oss i näringslivet handlar det i grunden om att driva våra verksamheter på ett ansvarsfullt och hållbart sätt.


Martin & Servera-gruppen tar hänsyn till sociala, miljömässiga och ekonomiska faktorer när vi agerar och tar beslut. Här är de sex av FN:s globala mål som allra mest rör vår verksamhet. Vi beskriver övergripande vilka områden inom respektive mål där vi bidrar.

8 ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT




- Uppförandekod
- Krav på leverantörer
- Revisorer
- Arbete för ökad mångfald och integration

12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION




- Hållbara produkter
- Mål för ökad andel ekologiskt/miljömärkt
- Åtgärder för minskat matsvinn
- Hållbara förpackningar

13 BEKÄMPA KLIMATFÖRÄNDRINGARNA




- Klimatmål i hela värdekedjan i linje med 1,5 grader
- Klimatpoäng på alla livsmedel
- Investeringar i hållbar fordonsflotta
- Förnybar energi och energieffektiva lagerhus

14 HAV OCH MARINA RESURSER




- Brett sortiment av miljömärkt fisk och skaldjur
- Policy hållbart fiske och ansvarsfullt odlad sjömat
- Ställningstaganden om arter, fångstzoner och fångstmetoder

15 EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD



- Policy palmolja och krav på ansvarsfullt odlad palmolja
- Policy soja och krav på ansvarsfullt odlad soja
- Forskningsarbeten

17 GENOMFÖRANDE OCH GLOBALT PARTNERSKAP



- Hållbar Livsmedelskedja
- Dialog och samverkan med kunder, leverantörer, myndigheter och NGO's
- Eget inköpskontor i Shanghai

Våra väsentliga hållbarhetsfrågor

Martin & Servera-gruppen uppdaterade i maj 2023 sin väsentlighetsanalys utifrån ett dubbelt väsentlighetsperspektiv i enlighet med nytt EU-direktiv om hållbarhetsrapportering, CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive).

Det dubbla väsentlighetsperspektivet innebär att hållbarhetsfrågor utvärderats både utifrån Martin & Serveras påverkan på miljö och människor (väsentlig påverkan) och hur Martin & Servera påverkas finansiellt av hållbarhetsrisker och möjligheter (finansiell väsentlighet).

Martin & Servera identifierade sina väsentliga hållbarhetsområden genom att utgå från de hållbarhetsområden som återfinns i ESRS (standarder för hållbarhetsrapportering inom EU), etablerade hållbarhetsstandarder från GRI 2021 och SASB, samt de väsentliga områden som identifierats genom tidigare dialoger med representanter från intressentgrupper. Vetenskaplig forskning, exempelvis ramverket Planetens

Gränser, utvecklat av bl.a. klimatforskaren Johan Rockström, samt EAT Lancet-rapporten som handlar om mat, planeten och hälsa har också varit en viktig plattform för analys och prioritering. Bruttolistan över väsentliga områden reviderades i omgångar och resultatet blev en nettolista på totalt 19 väsentliga områden.

Ett antal intervjuer inklusive ifyllnad av scoringmodell, utformad för att prioritera väsentlighetsfrågorna, gjordes. Därefter poängsattes risker utifrån påverkan och väsentlighet baserat på kunskap från intervjuer med representanter för intressentgrupperna.

Efter förankring och prioritering i koncernledningen identifierades de följande hållbarhetsområdena som mest prioriterade utifrån dubbel väsentlighetsanalys:

Mycket hög prioritet

- Klimatpåverkan i egen verksamhet
- Klimatpåverkan utanför egen verksamhet
- Medarbetare
- Förpackningar
- Matsvinn
- Biologisk mångfald
- Mänskliga rättigheter (arbetsförhållanden och lokalbefolkningar i värdekedjan)

Hög prioritet

- Vattenanvändning
- Markanvändning
- Kemikalieanvändning
- Övergödning
- Avfall
- Klimatanpassning
- Djurvälstånd
- Styrning av hållbarhetsfrågor, affärsetik
- Försörjningstrygghet
- Kvalitet och matsäkerhet
- Datasäkerhet
- Hälsa




Års- och hållbarhetsberättelsen 2023 rapporterar om samtliga områden med mycket hög prioritet.

Martin & Servera-gruppens verksamhet är bred och det innebär att också många andra hållbarhetsfrågor påverkar och påverkas av verksamheten. Trots att dessa frågor inte nämns i års- och hållbarhetsberättelsen är det viktigt att förstå att även frågor inom dessa områden löpande hanteras av verksamheten.

Års- och hållbarhetsberättelsen 2022 rapporterade kring områdena fiske, palmolja, soja, antibiotikaanvändning, diskriminering och antikorrupktion vilka är integrerade i andra väsentliga områden i års- och hållbarhetsberättelsen för 2023. Fiske, palmolja och soja ingår i den väsentliga frågan biologisk mångfald, antibiotikaanvändning ingår i området djurhälsa och antikorrupktion ingår i styrning av hållbarhetsfrågor (affärsetik i egen verksamhet och leverantörskrav). Området diskriminering ingår i det väsentliga området medarbetare.

Martin & Servera har processer för att identifiera, förebygga och motverka potentiell och faktisk negativ påverkan på sociala och miljömässiga hållbarhetsfrågor genom hela värdekedjan. Kunskap och information om och från olika intressenter samlas löpande in av verksamheten.

Väsentliga frågor

Fokusområde	Väsentliga frågor	Styrning	Uppföljning
Verksamheten 	Klimatpåverkan i egen verksamhet Matsvinn	Miljö- och kvalitetspolicy Certifiering enligt ISO 14001, ISO 9001, MSC, ASC, EU-eko, KRAV, FSSC 22000 Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram Avtal med transportörer Strategi, affärsplan, budget	Tredjepartsrevision Internrevision Revision av transportörer Resultatrapporter Nyckeltal Analyser Avvikelser Hållbarhetsredovisning HACCP-grupper Ledningens genomgång
Erbjudandet 	Klimatpåverkan utanför egen verksamhet Förpackningar Matsvinn Biologisk mångfald Mänskliga rättigheter	Miljö- och kvalitetspolicy Certifiering enligt ISO 14001, ISO 9001, MSC, ASC, EU-eko, KRAV, FSSC 2200 Uppförandekod för leverantörer Policyer: antibiotika, antikorruption, hållbart fiske, palmolja, soja, ägg, plast, tobak Bolagsspecifika ställningstaganden Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram	Tredjepartsrevision Internrevision Revision av leverantörer Dialog med leverantörer Nyckeltal Analyser Hållbarhetsredovisning HACCP-grupper
Människorna 	Medarbetare <ul style="list-style-type: none"> - Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet - Mångfald och inkludering - Kultur och värderingar - Ledarskap och medarbetarskap - Antikorruption 	Värdegrund Policyer, bl.a. alkohol och narkotika, arbetsmiljö, kompetensutveckling, mångfald, rehabilitering, rekrytering Kollektivavtal Ledarutbildning Introduktionsutbildning Visselblåsartjänst	Tredjepartsrevision Internrevision Pulsmätning medarbetare Utvecklingssamtal Nyckeltal Analyser Avvikelser Facklig samverkan Arbetsmiljökommittémöte

Risicanalys

Vi har analyserat vilka hållbarhetsrelaterade risker som är förknippade med vår verksamhet, ur perspektiven vad vi påverkar och vad vi påverkas av.

I tabellen har vi sammanställt dessa risker och hur vi hanterar dem. Risker som ligger inom egen verksamhet hanterar vi genom direkta åtgärder, medan risker som ligger i produktions- eller konsumtionsled behöver hanteras på andra sätt. Där agerar vi genom samarbeten, deltagande i olika initiativ och genom att kommunicera, implementera och följa upp våra policyer.

Risicanalysen baseras på kunskap om branschens utmaningar, om globala hållbarhetsrisker och på relevant forskning, till exempel planetära gränser och IPCCs sammanställningar.

Väsentlig fråga	Riskbeskrivning	Risicantering
Klimatpåverkan i egen verksamhet	Tillgång av råvaror och skördeprodukter, konsekvenser för ekosystem och biologisk mångfald. Klimatförändringar och -anpassningar kan komma att påverka verksamheten på olika sätt.	Vi arbetar med att minska verksamhetens klimatpåverkan. Arbetet styrs genom vår miljö- och kvalitetspolicy samt våra hållbarhetsmål.
Klimatpåverkan utanför egen verksamhet	Tillgång av råvaror och skördeprodukter, konsekvenser för ekosystem och biologisk mångfald. Klimatförändringar och -anpassningar kan komma att påverka både leverantörer, kunder och andra intressenter.	Vi arbetar med att stimulera försäljningen av produkter med lågt klimatavtryck. Vi har satt klimatmål för livsmedelsförsäljningen.
Medarbetare	Psykisk och fysisk hälsa.	Vi arbetar systematiskt med att medarbetarna ska må bra. Arbetet styrs genom vår policy för arbetsmiljö och hälsa.
Förpackningar	Resursförbrukning, avfallshantering, miljö- och klimatpåverkan.	Vi arbetar för minskad plastanvändning och ökad återanvändning och återvinning av alla sorters förpackningar.
Matsvinn	Miljö- och klimatpåverkan från produktionen av varor, negativ finansiell påverkan.	Vi arbetar med att minska svinn genom: datuminventering, avtal med leverantörer, inköpsoptimering, utförsäljning och donationer.
Biologisk mångfald	Avverkning av regnskog, skog och andra artrika marker. Utfiskning av hav och sjöar.	Vi arbetar med att öka andelen försäljning av produkter med hållbarhetsmärkning. Arbetet styrs genom flera sortimentsrelaterade policyer.
Mänskliga rättigheter	Brott mot mänskliga rättigheter i leverantörsledet.	Vi ställer krav på leverantörer gällande arbetsvillkor, arbetsmiljö och mänskliga rättigheter. Arbetet styrs genom vår uppförandekod, leverantörsbedömningar och leverantörsrevisioner.

07

Hållbarhetsnoter

Hållbarhetsnoter och data

Tabellerna ger fördjupad och kompletterande information avseende ett antal GRI-indikatorer som omfattas av hållbarhetsredovisningen.

Omsättning per bolag/verksamhetsområde	Omsättning i milj kr	
	2022	2023
Martin & Servera Restauranghandel	15 240	16 734
Martin & Servera Logistik exkl koncernintern logistik	2 492	152
Sorundahallarna	1 673	1 725
Galatea inkl dotterbolag	1 160	1 289
Internförsäljning	-2 510	-161
Totalt koncern	18 055	19 739

Direkt tillskapat ekonomiskt värde	2021	2022	2023
Intäkter	13 092	18 055	19 739
Rörelsekostnader	-11 196	-15 602	-17 152
Löner och ersättningar till anställda	-1 728	-2 067	-2 162
Betalningar till finansiärer	-13	-58	-28
Betalningar till offentliga sektorn	12	17	-3
Behållet ekonomiskt värde	167	345	394

Avfall per hanteringsmetod (i ton och%)	2021		2022		2023	
	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel
Återvinning	2 855	62,4%	2 648	49,4 %	2 891	51,1 %
Kompostering	19	0,4 %	1 019	19,0 %	1 045	18,5 %
Förbränning	1 636	35,8 %	1 590	29,7 %	1 604	28,4 %
Deponi	65,0	1,4 %	105	2,0 %	116	2,1 %
Summa	4 575	100 %	5 362	100 %	5 656	100 %

Avfall, total vikt per typ och hanteringsmetod (ton)	Återvinning			Kompostering			Förbränning			Deponi		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
Brännbart avfall		89	13		0		1 251	1 109	1 323		38	3
Wellpapp	1 100	1 254	1 598		0	0		33	0		0	0
Organiskt avfall	1 213	803	638	19	1 019	1 045	221	301	245		0	0
Plastfilm	194	254	252		0	0		0	0		0	0
Metall	40	88	90		0	0		0	0		0	19
Papper	16	21	62		0	0		63	0		0	0
Glas	251	115	169		0	0		0	0		4	0
Övrigt avfall**	31	15	44		0	0		33	35		52	44
<i>Farligt avfall</i>												
Elektronikskrot	6	7	10		0	0		0	0,1		103	0,2
Övrigt farligt avfall***	4	3	16		0	0	164	114	1,7		11	50
Totalt koncern	2 855	2 649	2 892	19	1 019	1 045	1 636	1 653	1 605	0	208	116

* Avfallshanteringsmetod väljs huvudsakligen beroende på lokal avfallsentreprenörs förutsättningar.

**Består av porslin från utrustningssortimentet samt betong, golvmaterial etc från ombyggnationer.

***Består av ljuskällor, batterier, truckbatterier, elektronik, kemikalier, oljor.

Utsläpp till luft (CO2 ekvivalenter i ton och i %)	2021		2022		2023	
	CO2e (ton)	Andel	CO2e (ton)	Andel	CO2e (ton)	Andel
Scope 1 (direkta utsläpp)						
Egna godstransporter*	3 478	25,5 %	3 361	25,1 %	3 205	24,0 %
Tjänsteresor med bil	607	4,5 %	828	6,2 %	1 609	12,0 %
Köldmedia	192	1,4 %	1	0,0 %	0	0,0 %
Egen värmeproduktion	0	0,0 %	0	0,0 %	0	0,0 %
Totalt	4 277		4 190		4 814	
Scope 2 (indirekta utsläpp)						
Elektricitet	0	0,0 %	0	0,0 %	0	0,0 %
Fjärrvärme	154	1,1 %	91	0,7 %	64	0,5 %
Totalt	154		91		64	
Scope 3 (övriga indirekta utsläpp)						
Köpta godstransporter**	8 781	64,5 %	8 686	64,9 %	8 530	63,8 %
Utsläpp vid elproduktion***	401	2,9 %	412	3,1 %	401	3,0 %
Utsläpp vid fjärrvärme-produktion****					12	0,1 %
Totalt	9 182		9 098		8 943	
Summa	13 613	100 %	13 379	100 %	13 809	100 %

Klimatberäkningen är genomförd i enlighet med Greenhouse Gas Protocol (GHG Protocol). Utsläpp i Scope 2 är beräknade med marknadsbaserad metod.

* Egna godstransporter: Egen daglig rapportering (Martin & Servera Logistik AB) av körsträcka, från bränslebolag rapporterade bränsleinköp, av bränslebolagen rapporterade bränsledata.

Tjänsteresor med bil: Tjänstebilar: Redovisning körda mil i tjänsten, åtgång bränsle per bränsletyp med beräkning av utsläpp - hanteras av Volvofinans. Privatbil: Redovisning körda mil i tjänsten, beräkning av bränsleförbrukning och utsläpp baseras på Trafikanalys fem senaste årlig redovisning av utsläpp personbilar (2016-2021) <https://www.trafa.se/vagtrafik/fordon>. Avsevärt högre utfall 2023 än tidigare pga förändrad rapportering för körda mil i tjänsten med privat bil.

**Köpta godstransporter: Egen daglig rapportering (Martin & Servera Logistik AB) av körsträcka samt av inhyrda transportör redovisad körsträcka (övriga dotterbolag). Av inhyrda transportör redovisade bränsletyper samt genomsnittlig bränsleförbrukning. Bränsledata: Från bränslebolagen redovisade energivärden per bränsletyp. Köldmedia: Enligt årlig rapport till tillsynsmyndighet. Elektricitet: Av elleverantörer alt. fastighetsvärdar rapporterad elanvändning och elmix (location based). Fjärrvärme: Av fjärrvärmeleverantörer alt. fastighetsvärdar rapporterad fjärrvärmeanvändning, produktionsmix och CO2e-ekvivalent (location based).

***För el-produktion används 10,2 gCO2e/kWh

**** För fjärrvärme-produktion används 4,01 gCO2e/kWh

Utsläpp av NOX, SOX och andra väsentliga luftföroreningar	2021		2022		2023	
	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton
Kolmonoxid, (CO)	51,2 %	106,4	57,4 %	113	57,2 %	104
Kolväten, (HC)	9,4 %	19,5	8,6 %	17	8,8 %	16
Kväveoxider, (Nox)	38,9 %	80,7	33,5 %	66	33,5 %	61
Partiklar, (PM)	0,5 %	1,1	0,5 %	1	0,5 %	0,9
Summa	100 %	207,6	100 %	197	100 %	182

Beräknas enligt gränsvärden för resp. Euroklass. Inrapporterad andel fordon per E-klass, totalt körda mil, andel per använd bränsletyp och energivärde per bränsletyp.

Schablonberäkning under 2023 inkluderande tjänstebilar

Energianvändning (MWh)	2021		2022		2023	
	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi
Elektricitet	40 244	0	40 409	0	40 004	0
Fjärrvärme	1 756	389	1 862	231	2 151	129
Egen värmeproduktion	0	0	0	0	0	0
Bränsle (egna godstransporter)*	8 826	9 319	10 057	8 452	9 070	7 065
Bränsle (köpta godstransporter)**	24 733	22 856	31 621	22 976	25 215	21 604
Bränsle (tjänsteresor med bil)***	305	926	519	1 754	2 064	6 044
Summa	75 864	33 490	84 468	33 413	78 504	34 842

Källa: Elektricitet: Av elleverantör redovisad elanvändning. Fjärrvärme (FV): Av resp. FV-leverantör lokalt redovisad FV-användning. Körsträcka: Egen daglig rapportering (Martin & Servera Logistik AB) samt av inhyrd transportör redovisad körsträcka (övriga dotterbolag). Bränsle: Egen statistik samt av inhyrd transportör redovisad bränsletyp samt genomsnittlig bränsleförbrukning. Bränsledata: Från bränslebolagen redovisade energivärden per bränsletyp.

* Koncernens transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Målsättning att minimum använda av riksdag och regering beslutat "reduktionsbränsle". Det innebär att bränslets energiinnehåll varierar. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning baserad på intern redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital.

Bensin ca. 7 % förnybar, Diesel ca. 50 % förnybar, Diesel ca. 40 % förnybar, Diesel ca. 30 % förnybar, HVO100, RME B100, Fordonsgas 100 (Biogas)

** Av koncernbolagen inhyrda transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Målsättning att minimum använda av riksdag och regering beslutat "reduktionsbränsle". Det innebär att bränslets energiinnehåll varierar. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning baserad på inhyrda transportörers redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital.

Diesel ca. 50 % förnybar, Diesel ca. 40 % förnybar, Diesel ca. 30 % förnybar, HVO100, RME B100, ED95 etanoldiesel, Fordonsgas 100 (Biogas)

*** Redovisad körning med tjänstebil resp. privat bil i tjänsten. Redovisas per bränsleslag: bensin med 7 % förnybar andel, diesel med 40 % förnybar andel och fordonsgas med minst 70 % förnybar andel, elbilar.

Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2021			2022			2023		
	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män
Tillbud	1 610	na	na	2 056	na	na	1 856	na	na
Sjukfrånvaro	8,5 %	8,1 %	8,8 %	8,5 %	8,3 %	8,5 %	7,4 %	7,5 %	7,4 %

Arbetsolyckor (antal)	2022				2023			
	Kvinnor		Män		Kvinnor		Män	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<i>Anställda</i>								
Dödsolyckor	0	–	0	–	0	–	0	–
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	–	3	0,09 %	0	–	1	–
Arbetsrelaterade skador	170	5,14 %	476	14,39 %	244	31,40 %	533	68,60 %
Summa	170	5,14 %	479	14,48 %	244	31,40 %	534	68,60 %
<i>Konsulter och Inhyrda</i>								
Dödsolyckor	0	–	0	–	0	–	0	–
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	–	0	–	0	–	0	–
Arbetsrelaterade skador	16	3,60 %	20	4,50 %	9	16 %	47	83,93 %
Summa	16	3,60 %	20	4,50 %	9	16,07 %	47	83,93 %

Hur statistiken ska tas fram: Det antal arbetsplatsolyckor som skett under hela året. Gäller även konsulter och inhyrda. Tillbud och olyckor rapporteras i bolagen som ingår i koncernen, sammanställning görs från denna rapportering. Vanligaste olyckor är förknippade med varuhanteringen i bolagen, t.ex. då man tappar en vara, trampar snett eller liknande.

Diskriminering	2022	2023
Inträffade diskrimineringsincidenter under året	8	6
<i>Var ärendet ligger i december</i>		
Mottagen och i behov av utredning	–	0
Åtgärdsplan genomförs	–	1
Åtgärdsplan är utvärderad för att se om önskvärd effekt uppnådd	–	0
Ärendet är klart och stängt	8	5
Summa	8	6

Lönefördelning medarbetare	2022	2023
	% Snittlön	% Snittlön
Kvinnor	101,29	100,92
Män	99,41	99,55

Lönefördelning chefer	2022	2023
	% Snittlön	% Snittlön
Kvinnor	101,69	101,54
Män	99,10	99,17

Åldersfördelning – samtliga medarbetare	2021		2022		2023	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	680	22 %	980	27 %	870	26 %
30-50 år	1685	55 %	1740	53 %	1788	53 %
>50 år	683	22 %	659	20 %	698	21 %
Totalt	3048	100 %	3307	100 %	3356	100 %

Åldersfördelning – koncernledning						
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
<30 år	0	0 %	0	0 %	0	0 %
30-50 år	4	44 %	4	44 %	5	50 %
>50 år	5	56 %	5	56 %	5	50 %
Totalt	9	100 %	9	100 %	10	100 %

Åldersfördelning – styrelse						
	2021	2022	2023	2021	2022	2023
<30 år	0	0 %	0	0 %	0	0 %
30-50 år	1	17 %	2	29 %	1	17 %
>50 år	5	83 %	5	71 %	5	83 %
Totalt	6	100 %	7	100 %	6	100 %

Anställningform (antal)	2021		2022		2023	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Totalt antal anställda ¹⁾	989	2 059	1 067	2 240	1 116	2 240
Tillsvidareanställning	925	1 924	1 038	2 177	1 074	2 188
Tidsbegränsad anställning	64	135	29	63	42	52
Deltidsanställda	151	233	163	238	158	222
Heltidsanställda	838	1 826	904	2 002	958	2 018

¹⁾ Antal anställda per 2023-12-31, totalt antal personer.

Könsfördelning (andel)	2021		2022		2023	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Samtliga anställda ¹⁾	32 %	68 %	32 %	68 %	33 %	67 %
Koncernledning	33 %	67 %	44 %	56 %	50 %	50 %
Styrelse ²⁾	50 %	50 %	57 %	43 %	33 %	67 %
Chefer	33 %	67 %	34 %	66 %	34 %	66 %

¹⁾ Antal anställda per 2023-12-31 (ej inhyrda eller konsulter), totalt antal personer.

²⁾ Med styrelse avses Martin & Servera-gruppen styrelse, antal har förändrats (-1 ledamot).

Martin & Serveras varuleverantörer

Under 2023 genomfördes totalt 12 (15) leverantörsrevisioner kopplat till Martin & Servera Restauranghandels sortiment samt 17 revisioner på externa åkerier som distribuerar varor.

Martin & Serveras uppförandekod för leverantörer omfattar följande områden:

1. Säker och hälsosam arbetsmiljö
2. Anställdas rättigheter
3. Yttre miljö
4. Korruption
5. Djuromsorg

Vår uppförandekod grundar sig på FN:s deklaration om mänskliga rättigheter, FN:s barnkonvention, ILO:s konventioner om mänskliga rättigheter i arbetslivet, FN:s Global Compact och andra relevanta och erkända internationella avtal.

Gemensamma utbildningar i Martin & Servera-koncernen	2022		2023	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	5 024	4 885	4 333	12 169

Lokala utbildningar i koncernbolagen	2022		2023	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	4 206	24 801	3 210	20 556

Gemensamma utbildningar antikorrupcion i Martin & Servera-koncernen	2022		2023	
	Antal	Andel	Antal	Andel
Styrelse	3	50,00 %	0	0,00 %
Koncernledning	2	25,00 %	3	30,00 %
Ledningsgrupper dotterbolag	24	54,55 %	15	34,09 %
Medarbetare*	348	10,15 %	361	10,94 %

* Krav på antikorrupcionsutbildning gäller endast medarbetare i riskroller. Statistik på exakt antal som innehar riskroller saknas. Här är andelen beräknad på totalt antal medarbetare. Den faktiska andelen är alltså högre än angivet här.

08

GRI-index

GRI-index

GRI Universal Standards (2021)

Uttalande om tillämpning: Martin & Servera rapporterar informationen i detta GRI-index för perioden 1 januari–31 december 2023 med referens till GRI Standarder. GRI 1: Foundation 2021 har använts.

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
GRI 2	Generella Upplysningar 2021		
Organisation & redovisningsprinciper			
2-1	Uppgifter om organisationen	12, 13, 52, 75	
2-2	Enheter som omfattas av organisationens rapportering	12	
2-3	Rapporteringsperiod, frekvens och kontaktperson–	75	
2-4	Förändringar i rapporteringen	69	Två mindre förändringar har skett 2023 jämfört med 2022. Indirekta utsläpp från fjärrvärme har inkluderats under Scope 3 och källan för Tjänsteresor med privat bil har förbättrats.
2-5	Granskning och bestyrkande	75	Inget externt bestyrkande.
Aktiviteter & medarbetare			
2-6	Aktiviteter, värdekedja och andra affärsförbindelser	12, 23, 37, 49, 61-63	
2-7	Medarbetare	71	Avsteg: Redovisar inte antal anställda per region.
Styrning			
2-9	Bolagsstyrning och styrelsesammansättning	52, 53	Avsteg: Redovisar inte information om styrelsens sammansättning enligt 2-9 c.
2-11	Styrelseordförande	9, 53, 63	
2-12	Styrelsens roll i översynen av bolagets hantering av påverkan	52	
2-14	Styrelsens roll vid bolagets hållbarhetsrapportering	52, 64	
Strategi, policyer & tillämpningar			
2-22	Uttalande om strategi för hållbar utveckling	4,5	
2-23	Policyåtagande	33, 62,63, 65, 66, 71	
2-24	Integrering av policyåtagande	62,63	
2-26	Mekanismer för rådgivning och orosanmälan	54, 63	
2-27	Regelefterlevnad		Under 2023 fick Martin & Servera Logistik AB en miljöstraffavgift pga missad rapportering av köldmedia i egna lastbilar. Detta gällde 18 lastbilar och boten blev 5000 kr/lastbil, 90 000 kr totalt.
2-28	Medlemskap i organisationer	40, 49	
Intressentengagemang			
2-29	Förhållningssätt till intressenter	62, 63	
2-30	Kollektivavtal		Samtliga anställda omfattas av kollektivavtal.
Väsentliga frågor			
3-1	Process för att fastställa väsentliga frågor	64	
3-2	Lista med väsentliga frågor	64	
3-3	Styrning av väsentliga frågor	22,25, 31-35, 37-38, 40-42, 46-48, 54, 60-63, 65	

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utlämnad information
Ekonomi			
205	Anti-korruption 2016		
205-2	Kommunikation och utbildning avseende anti-korruption	71	Avsteg: Redovisar inte enligt 205-2 a,b & c. Redovisar inte per region.
205-3	Bekräftade incidenter av korruption och vidtagna åtgärder		Det har inte inkommit några misstankar eller fall av korruption under året.
Miljö			
302	Energi 2016		
302-1	Energianvändning inom organisationen	69	
302-2	Energianvändning utanför organisationen	69	
305	Utsläpp 2016		
305-1	Direkta utsläpp av växthusgaser (Scope 1)	69	
305-2	Indirekta, energirelaterade, utsläpp av växthusgaser (Scope 2)	69	
305-3	Andra indirekta utsläpp av växthusgaser (Scope 3)	69	
305-7	Kväveoxider (NOx), svaveloxider (SOx) och andra betydande utsläpp i luften	69	
306	Avfall 2020		
306-3	Genererat avfall	68	
306-4	Avfall som återanvänds eller återvinns	68	Avsteg: Redovisar inte utifrån onsite och offsite enligt 306-4 d.
306-5	Avfall som går till förbränning eller deponi	68	Avsteg: Redovisar inte utifrån onsite och offsite enligt 306-5 d.
308	Miljöbedömning av leverantörer 2016		
308-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån miljökriterier	71	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar.
Social			
403	Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen 2018		
403-1	Ledningssystem för hälsa och säkerhet	54	
403-2	Identifiering av faror, riskbedömning och incidentutredning	54	
403-3	Företagshälsovård	54	
403-4	Medverkan, samråd och kommunikation om hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	54	
403-5	Utbildning avseende hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	54	
403-6	Hälsofrämjande åtgärder	54	
403-8	Anställda som omfattas av ett ledningssystem för arbetsmiljö		Den omfattar 100% av alla anställda
403-9	Arbetsrelaterade skador	70	
404	Utbildning 2016		
404-1	Utbildningstimmar per anställd	71	Avsteg: Redovisar totalt antal timmar och utbildningstillfällen under året.
404-2	Program för kompetensutveckling	54, 62-63	Avsteg: Redovisar inte 404-2 b.
404-3	Andel anställda som får regelbunden utvärdering av sin prestation och karriärutveckling.		Den omfattar 100% av alla anställda
405	Mångfald och lika möjligheter 2016		
405-1	Sammansättning i styrelse, ledning och bland anställda	70-71	
405-2	Förhållandet mellan grundlön och ersättning för kvinnor i förhållande till män	70	Avsteg: Redovisar inte per verksamhetsplats.
406	Icke-diskriminering 2016		
406-1	Antal fall av diskriminering och vidtagna åtgärder	70	
414	Social utvärdering av leverantörer 2016		
414-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån sociala kriterier	71	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar.

Om den här rapporten

Hållbarhetsredovisning för 2023 (publicering 2024-03-25) avser Martin & Servera-gruppen och är koncernens sjätte hållbarhetsredovisning. Redovisningen är upprättad med referens till GRI Universal Standards 2021.

Redovisningscykeln är ettårig och denna hållbarhetsredovisning rör verksamhetsåret 2023 (1 januari – 31 december 2023). I de fall det finns avgränsningar specifikt för en indikator anges detta i anslutning till diagram, tabell eller i kommentar i GRI-index. Redovisningen är inte granskad av en revisor.

Kontakt för synpunkter och frågor avseende hållbarhetsredovisningen:

Christina Gezelius, informationschef Martin & Servera AB, 08-722 25 00, christina.gezelius@martinservera.se

Fotografer: Viktor Skogqvist, Magnus Fond, Karin Röse, Joel Nilsson, Alexander Donka, Icon photo, Kicki Nilsson, Olof Holdar, Andreas Åkesson, Per Lundberg, Klas Kihlberg, Joel Wåreus, Henric Lindsten, Unsplash, Shutterstock, Diverse pressbilder, Martin & Servera-gruppens bildbank