

MER HÅLLBARA VARJE DAG

# Års- och hållbarhets- berättelse 2024

**martin &  
servera**

GRUPPEN

# Innehåll

01 Inledning .....	3
Året i korthet .....	4
Koncernchefen har ordet .....	5
En ledande kraft .....	7
Strategi .....	8
Våra ägare - Axel Johnson .....	9
02 Organisation och bolag .....	10
Martin & Servera-gruppen .....	11
Martin & Servera Restauranghandel .....	12
Martin & Servera Logistik .....	13
Sorundahallarna .....	14
Galatea-koncernen .....	15
03 Vårt hållbarhetsarbete .....	16
Våra hållbarhetsmål .....	17
Våra leverantörer .....	18
Egen verksamhet .....	19
Försäljning av produkter .....	20
Våra viktigaste hållbarhetsfrågor .....	21
Klimat .....	22
Biologisk mångfald .....	33
Cirkularitet/resursanvändning .....	38
Arbetsstagare i värdekedjan .....	43
Medarbetare .....	45
Allt för branschen .....	50
Chefs Camp .....	51
04 Ledning & styrning .....	52
Så styrs våra bolag .....	53
Styrelse och koncernledning .....	54
Arbetsmiljöarbete .....	55
05 Finansiella rapporter .....	57
Resultaträkning .....	58
Balansräkning .....	59
Kassaflödesanalys .....	60
06 Hållbarhetsrapport .....	61
07 Hållbarhetsnoter .....	70
08 GRI-Index .....	75



Klicka på denna symbol för att komma tillbaka hit.

## 39

Martin & Servera mot halverat matsvinn.



### OMSLAGSBILDEN

Fiskgratäng i Eric Hristovs tappning. En av sexton hållbara rätter från vår kokbok Framtidens krogklassiker. Läs mer på sidan 27.



”Jag gillar att det är en stor arbetsplats och att det därför går att testa olika yrken och avdelningar.”

Sidan 46

Jag kör på 100 % el.



## 29

Fossilfria transporter

## 09

Caroline Berg, ägare och vd för Axel Johnson: ”Martin & Servera-gruppen är en del av Axel Johnson.”



Fiskhallen Sorundas boquerones minskar restströmmarna.

## 05

Koncernchef

Liv Forhaug om Martin & Servera-gruppens år 2024



KAPITEL

# 01

INLEDNING

# Året i korthet

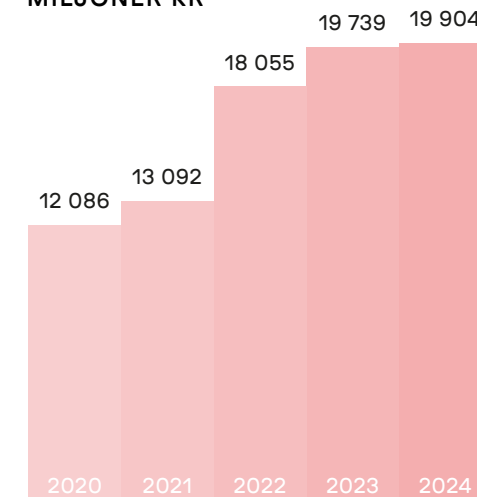
Under året har vi tillsammans fortsatt att utveckla alla delar av vår verksamhet. Steg för steg förbättrar vi vårt erbjudande samtidigt som vi ökar våra hållbarhetsambitioner, i det lilla och det stora.

## Praktik för att locka fler till restaurangyrken

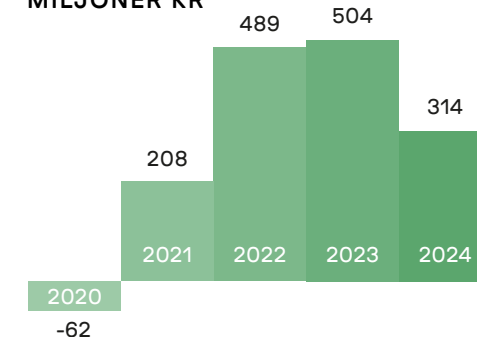
Under året inledde Martin & Servera-gruppen samarbete med initiativet Chefs Camp. Läs mer på sida 51.



## NETTOOMSÄTTNING, MILJONER KR



## RESULTAT\*, MILJONER KR



## Fossilfritt

Nu körs Martin & Servera-gruppens hela fordonssflotta på fossilfria drivmedel. Fler elfordon levererade, byte från diesel till HVO-bränsle och snabbare investeringar i biogasbilar gör att målet uppfyllts tidigare än beräknat.

# 3 337

medarbetare i koncernen.

## Klimatvärden i e-handeln

Nu finns två olika klimatvärden på livsmedel och drycker – klimatpoäng som visar hur klimatsmart en produkt är jämfört med andra och klimattal som visar klimatavtryck i CO<sub>2</sub>-ekvivalenter.

Allt för att göra det lättare för våra kunder att göra klimatsmarta val.



## Ny vd på Sorundahallarna

Vi välkomnade Jonas Sjökvist som ny vd på Sorundahallarna.



## Martin & Servera-gruppens femårsöversikt

Ekonomisk översikt	2020	2021	2022	2023	2024
Nettoomsättning, mkr	12 086	13 092	18 055	19 739	19 904
Omsättningstillväxt	-20 %	8 %	38 %	9 %	1 %
Resultat, mkr*	-62	208	489	504	314
Resultatmarginal*	-0,5 %	1,6 %	2,7 %	2,6 %	1,6 %
Rörelsemarginal (EBIT)	-1,9 %	1,3 %	2,1 %	2,2 %	1,0 %
Balansomslutning, mkr	3 253	4 274	4 805	4 996	5 153
Avkastning på sysselsatt kapital	-13,0 %	10,8 %	23,0 %	22,6 %	10,1 %
Soliditet	37,0 %	28,6 %	28,3 %	31,0 %	31,3 %

\* Resultat före bokslutsdispositioner och skatt exklusive goodwill och jämförelsestörande poster.

# Koncernchefen har ordet

Martin & Servera-gruppen gick starka in i 2024 med två rekordår i ryggen. Kontrasten har varit stor då detta år har präglats av lågkonjunktur och en kraftigt minskad konsumtion, inte minst i restaurangbranschen. En mer kostnadseffektiv logistik har hjälpt oss kompensera effekterna av svag tillväxt och pressade marginaler, men vi summerar ändå ett lägre resultat. Samtidigt har vi fortsatt investera i kundupplevelse och framtid.

## Marknadsläge, försäljning och resultat

Året präglades av en svag konjunktur och pressad konsumtion. Både konsumenter, företag och kommuner höll i plånboken, vilket resulterat i lägre snittnotor och en förskjutning mot billigare produkter.

I motsats till förra årets rekord både för försäljning och resultat har kostnadsinflationen i år varit högre än tillväxten, med konsekvensen pressad lönsamhet och ett svagare resultat. Kostnadseffektivitet har därför varit ännu viktigare än vanligt.

När viljan att betala för högre kvalitet är lägre får det extra stor påverkan på dotterbolaget Sorundahallarna där erbjudandet bygger på premiumkvalitet, spännande lokala och småskaliga leverantörer samt hög servicegrad.

Dotterbolaget Galatea har haft en god försäljnings- och resultatutveckling och är generellt mindre konjunktur känsliga. Vi har framgångsrikt lanserat flera nya produkter inom vinsegmentet och även här arbetat med vår kostnadsposition.

Martin & Servera-gruppen nådde 2024 en total omsättning om 19,9 miljarder kr (+ 1 procent jämfört med 2023) och ett resultat om 314 mkr. Vinstmarginalen slutade på 1,6 procent.

## Fossilfria transporter

En central del av Martin & Servera-gruppens klimatarbete är arbetet för att minska klimatavtrycket från våra transporter. Vi kan nu med stolthet säga att vi nådde målet om fossilfria egna transporter hela fem år tidigare än vi ursprungligen planerade och dessutom



Liv Forhaug, vd och koncernchef.

Martin & Servera-gruppen

med sänkta distributionskostnader, genom en omläggning av våra flöden och ökande nyttjandegrad av de dyrare elfordonen. Detta är en stor framgång för Martin & Servera, för våra kunder – och för klimatet.

De transporter vi köper av externa åkerier behöver något längre tid för att klara målet. Därför får målet 100 procent för samtliga transporter stå kvar på 2030.

### Digitalisering med kundens behov i fokus

E-handelsplattformen utvecklas löpande – nytt för i år är en förenklad sök- och köpprocess och att kunderna nu kan se klimatvärden i CO<sub>2</sub>-ekvivalenter för alla livsmedelsprodukter.

I år gjordes samtliga digitala tjänster – menyplanering, inventering och statistik & analys – kostnadsfria för kunderna. Den uppskattade Martin & Servera-appen, där kunderna kan följa sin order och enkelt hantera reklamationer, förbättrar kundupplevelsen och effektiviserar administrationen runt våra leveranser. Flera av våra bolag har också börjat experimentera med AI för att förbättra servicen och effektivisera interna processer.

Under året gjordes en första release

av ERP-systemet SAP för Kötthallen Sorunda och Fiskhallen Sorunda. Nästa steg i resan mot nytt ERP i hela koncernen är att, under 2025, implementera SAP även för Grönsakshallen Sorunda.

### Hållbar utveckling med omtanke

Martin & Servera-gruppen har formulerat vetenskapsbaserade klimatmål för hela värdekedjan som godkändes av Science Based Targets initiative i december 2024. Det ger en tydlig riktning för koncernens klimatarbete.

Martin & Servera Restauranghandel har i en handlingsplan identifierat de aktiviteter som behövs för att nå målet om 30 procent lägre klimatpåverkan från produkterna vi säljer.

Utöver arbetet med fossilfria transporter skapade vi den digitala kokboken Framtidens krogklassiker, där kockar inspirerar andra kockar om hur enkelt det är att göra nya klimatsmarta rätter.

Verksamhetens påverkan på den biologiska mångfalden i världen har kartlagts och riskbedömts. 2018 satte vi målet att till 2025 halvera svinnet. Tack vare engagerat arbete med rutiner och varuvård klarade vi årets mål, med 0,29. Nästa års mål är



0,25 procent, vilket motsvarar en halvering av matsvinnet jämfört med 2018.

En spännande nyhet var samarbetet med initiativet Chefs Camp. De ger människor i utanförskap en praktisk utbildning och chans till ett roligt och utvecklande yrke som kock. Bra för individen, bra för restaurangbranschen där kockbrist fortfarande råder och bra för samhället.

### Förväntningar på starkare konjunktur

Vi gick in i 2024 med pressad konsumtion men med en förväntan om en förstärkning från andra halvåret. Den kom inte, utan lågkonjunkturen blev både djupare och längre än prognosticerat. Ränste- och skattesänkningar ger dock en god förhoppning om ett bättre 2025 med successivt förstärkt köpkraft i hushållen – och därmed en ökad restaurangkonsumention.

Vi lever fortsatt i en osäker geopolitisk och makroekonomisk omvärld. Därför är vi fortsatt tacksamma för att vi i familjeföretaget Axel Johnson har långsiktiga och engagerade ägare som driver på våra satsningar inför framtiden.

### Tack för i år

Trots ett utmanande marknadsläge har vi fortsatt utveckla Martin & Servera-gruppens verksamheter, förbättrat vårt kunderbjudande och ökat vår konkurrenskraft. Det ska vi vara stolta över. Jag vill tacka alla kunder för deras förtroende och alla leverantörer för ett gott samarbete. Slutligen vill jag särskilt tacka alla kollegor inom Martin & Servera-gruppen för deras engagemang, entusiasm och viktiga bidrag till att utveckla och förbättra vår egen och våra kunders verksamhet – varje dag.

**Liv Forhaug**, vd och koncernchef.



"Framtidens krogklassiker" lanserades under året.



# 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-gruppen 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.

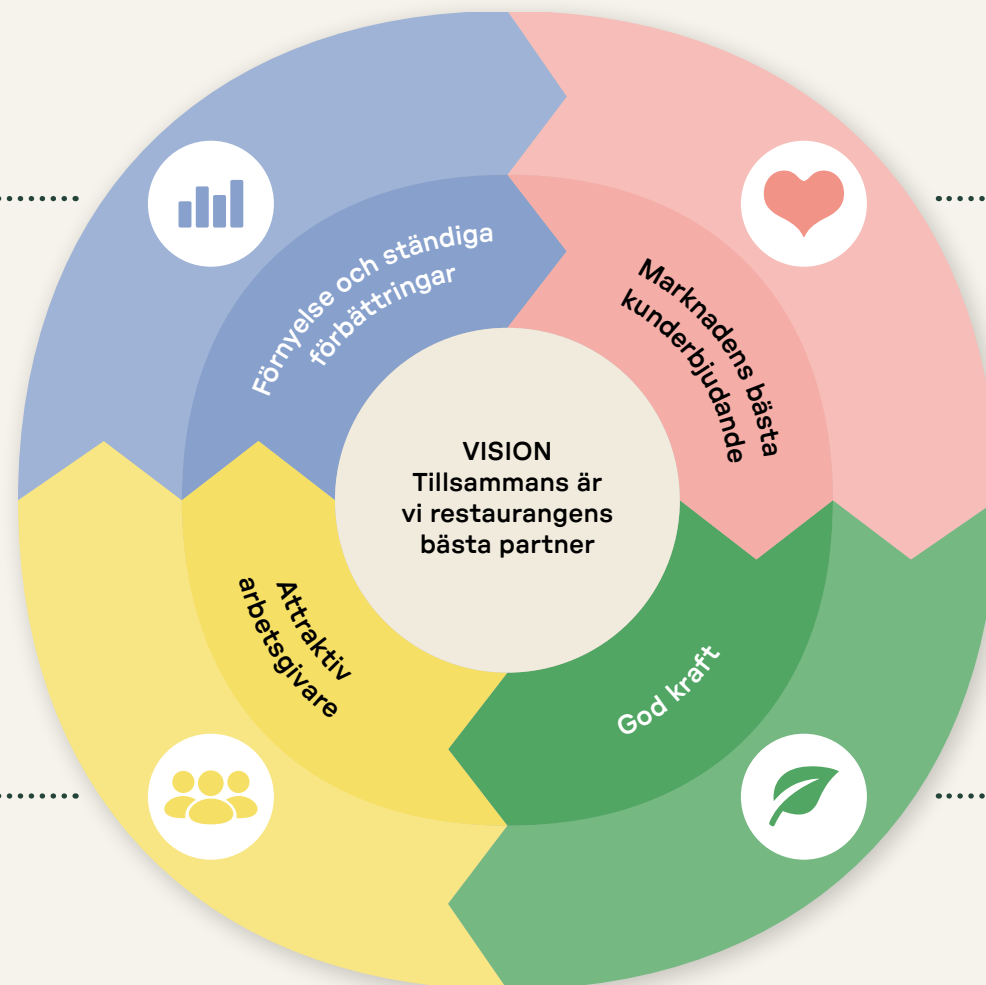
Samtidigt som vi tänker stort och långsiktigt fokuserar vi helhjärtat på nästa leverans och möte. Varje dag strävar vi efter att göra allt ännu lite bättre för dig som kund, så att du kan göra det du är bäst på.

# 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.





Caroline Berg, ägare och vd Axel Johnson.

# Långsiktighet, förnyelse, förändringskraft.

Martin & Servera-gruppen är en del av Axel Johnson, ett familjeföretag som nu drivs av femte generationen. Axel Johnsons förnyelsemål – 10/50/50 – driver utvecklings- och hållbarhetsarbetet i bolagen framåt.

Axel Johnsons förnyelsemål 10/50/50 innebär att om tio år ska 50 procent av det koncernens bolag gör, vara nya saker som inte görs idag. Förra året utvidgades målet med en hållbarhetsdel där koncernen åtar sig utmaningen att inom tio år också halvera sitt klimatavtryck.

– En del av förnyelsearbetet är förstås teknikutvecklingen, säger Caroline Berg, ägare och vd för Axel Johnson. Som många andra bolag arbetar Martin & Servera-gruppen med att utforska hur AI kan utveckla verksamheten. Under 2024 initierades ett antal initiativ för att få praktisk erfarenhet och skapa förbättringar i liten skala som ger förutsättningar för större satsningar framåt.

Axel Johnson är ett familjeföretag, nu i femte generation, som bygger långsiktigt starka verksamheter som bidrar till att möta vår tids stora samhällskehenden. Genom ett långsiktigt, aktivt och värderingsstyrt ägande kan de,

tillsammans med sina bolag, påverka och vara en positiv förändringskraft i samhället.

– Vi har ett stort engagemang för hållbarhet, mångfald och inkludering. Vi är huvudpartner till Stiftelsen Järva-veckan där vi under 2024 bland annat, tillsammans med Martin & Servera-gruppen, medverkade i "Ett Godare Samtal", ett initiativ där personer från olika delar av samhället möttes för att dela perspektiv på viktiga samhällsfrågor, berättar Caroline Berg.

## AXEL JOHNSONS BOLAG:

- Martin & Servera-gruppen
- Axel Johnson International
- Axfood
- Dustin
- Novax



KAPITEL

# 02

ORGANISATION  
& BOLAG

# Martin & Servera-gruppen

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

**martin &  
servera**

**Martin & Servera  
Restauranghandel**

Martin & Servera  
Restaurangbutiker

**Martin & Servera  
Logistik**

Cleano  
Production

**Sorundahallarna**

Grönsakshallen  
Sorunda

Köttshallen  
Sorunda

Fiskhallen  
Sorunda

**Galatea-  
koncernen**

Galatea

Domaine Wines

Sundance Wines

Still Sparkling

KGA Logistik

**martin &  
servera**

GRUPPEN

# Allt för restaurangen

Martin & Servera Restauranghandel är Sveriges ledande grossist för restauranger och offentliga måltider med ett heltäckande utbud av råvaror, personlig service och fokus på hållbarhet. Med omtanke och lokal närhet finns vi alltid till hands för att hjälpa kunderna i deras vardag.



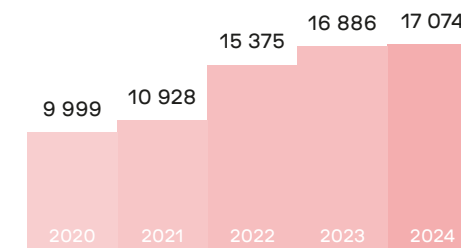
## Martin & Servera Restauranghandel

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

## Martin & Servera Restaurangbutiker

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

**NETTOOMSÄTTNING\*, MKR**  
Martin & Servera Restauranghandel  
Martin & Servera Logistik



\*exkl koncernintern logistik



Två frågor till

## Irene Waldemarson

vd Martin & Servera Restauranghandel

### Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2024?

- Att vi fått fortsatt förtroende från flera stora och framgångsrika kunder samtidigt som många nya kunder valt att börja samarbeta med oss. Kul också att både kunder och medarbetare ger oss höga betyg i de undersökningar vi regelbundet gör.

### Vad hoppas du på inför 2025?

- Stärkt marknadsläge med fler restaurangbesök. Vi fortsätter utveckla vårt erbjudande och levererar omtanke till våra kunder.

# Pålitliga leveranser till hela landet

Martin & Servera Logistik sköter lager och distribution för Martin & Servera Restauranghandels kunder. Vi håller det vi lovar och agerar med omtanke om kunderna, om varandra och om miljön.



## Martin & Servera Logistik

Det här är bolaget som ser till att våra kunder får det de 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.

Under 2024 certifierades Martin & Servera Logistik av Fair Transport som visar att vi uppfyller strikta krav på miljö, trafiksäkerhet och arbetsmiljö.



## Cleano Production

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



Två frågor till

## Per-Erik Kanström

vd Martin & Servera Logistik

### Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2024?

- Att vi blev helt fossilfria för transporter i egen regi. Ett bevis på att det går att göra skillnad om man bara bestämmer sig!

### Vad hoppas du på inför 2025?

- Att våra kunder fortsätter uppskatta det vi gör, att fler duktiga logistikere söker sig till oss och vår spännande bransch.

- Självklart vill jag också se en tydlig återhämtning av ekonomin och fler restaurangbesök hos våra kunder.

# Färskvaror i världsklass

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



## 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.

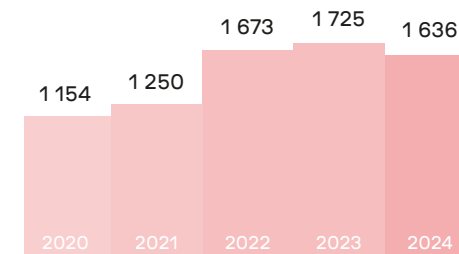
## Fiskhallen Sorunda

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.

## NETTOOMSÄTTNING, MKR Sorundahallarna



Två frågor till

## Jonas Sjökvist

vd Sorundahallarna

### Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2024?

- Vi införde ett nytt affärssystem i två av våra bolag. Det krävde mycket av organisationen. Jag är stolt över att vi samtidigt klarade att behålla goda relationer och närhet till våra kunder.

### Vad hoppas du på inför 2025?

- Jag hoppas på ännu fler utvecklingsprojekt tillsammans med kunder. Vi kan råvaror och smak och kan stötta med preppade produkter som gör att kunderna kan fokusera på att laga och servera riktigt bra mat!

# 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.



## Domaine Wines, Sundance Wines

Galatea-koncernens specialistbolag för vin. Båda bolagen har lång erfarenhet och gedigen kompetens om viner och vinaffären – och har ett starkt erbjudande mot både restauranger och privatpersoner.

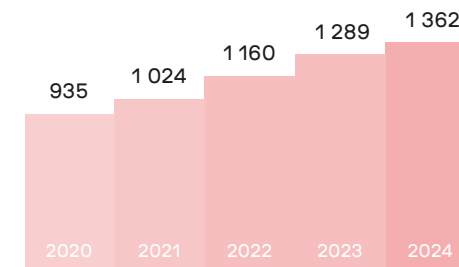
## Still Sparkling

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.

## NETTOOMSÄTTNING, MKR Galatea



Två frågor till

## Gustav Fernström

vd Galatea

### Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2024?

- Vi ökade våra marknadsandelar inom vinsegmentet, tack vare framgångar för storsäljare på bag-in-box. Vi förlängde ett antal stora agenturavtal, tog in nya starka varumärken inom öl och cider och inledde samarbete med flera viktiga restaurangkunder.

### Vad hoppas du på inför 2025?

- Eftersom vi importerar mycket: en starkare kronkurs. Och att våra nylanseringar på Systembolaget får bra fart och tar plats i hyllorna.



KAPITEL

# 03

VÅRT  
HÅLLBARHETSARBETE





# Våra hållbarhetsmål

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.

”Vi sätter mål, inte bara för egen verksamhet, utan också för övriga delar av vår värdekedja. Vi vill påverka våra leverantörer och vi vill inspirera kunderna att ta kloka inköpsbeslut.”



Emelie Hansson, hållbarhets- och kvalitetschef.



## Våra leverantörer

Samarbeta och ställa krav på leverantörer.

**2030**

Plastförpackningar för egna märkesvaror<sup>1)</sup> ska vara av fossilfri eller återvunnen råvara.

**2028**

**82 %** av försäljningens klimatpåverkan ska komma från leverantörer med vetenskapligt baserade klimatmål.



## Egen verksamhet

Fossilfria transporter och resurseffektiv verksamhet.

**2025**

Halverat matsvinn i Martin & Serveras<sup>2)</sup> egen verksamhet.

**2030**

**70 %** lägre klimatpåverkan i egen verksamhet.

**2025**

Fossilfria transporter.



## Försäljning av produkter

Ökad försäljning av hållbara och klimatsmarta produkter.

**2030**

**30 %** lägre klimatpåverkan från vår livsmedelsförsäljning.

**2030**

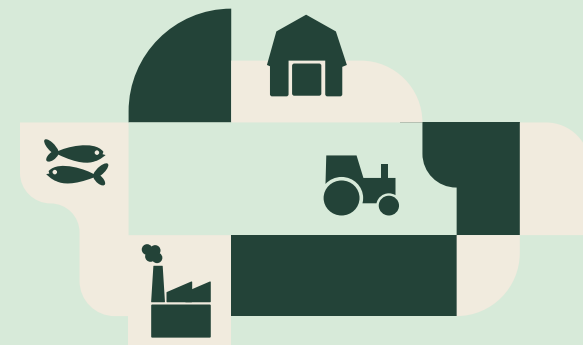
Ökad försäljningsandel av ekologiska och miljömärkta varor<sup>1)</sup> **20 %** för privata kunder och **50 %** för offentliga kunder.

<sup>1)</sup> Martin & Servera Restauranghandel

<sup>2)</sup> Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik

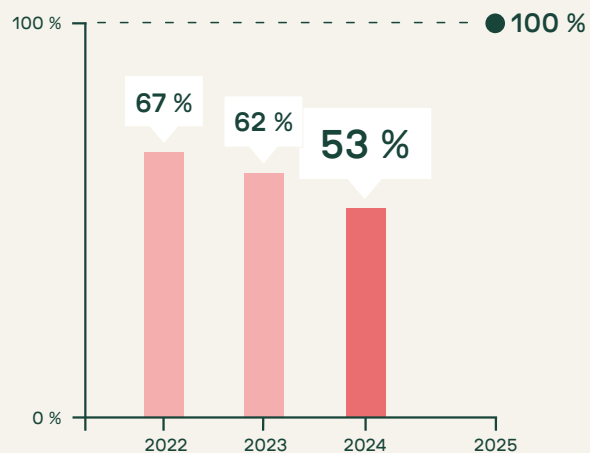
# Våra leverantörer

Produkterna vi köper är en viktig del av vårt erbjudande till marknaden. Alltså är samarbete med producenter och leverantörer viktigt. För att lyckas driva hållbar utveckling för restaurangbranschen behöver vi hållbara innovationer, nya idéer och klimatsmarta produkter från leverantörsledet.



## Plastförpackningar

**Delmål 2025:** Plastförpackningar för egna märkesvaror<sup>1)</sup> ska vara materialåtervinningsbara.

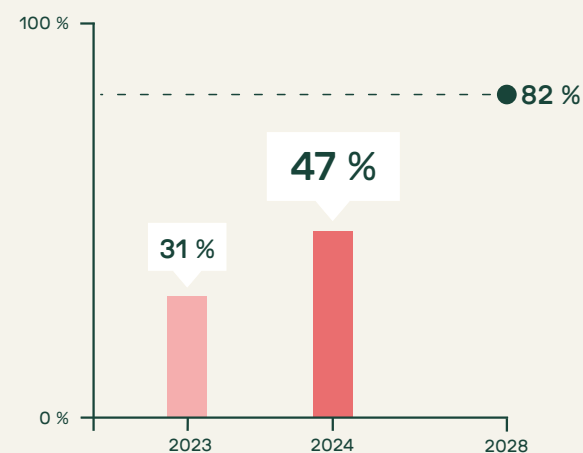


Förpackningsmålet till 2025 är ett steg på vägen mot vårt långsiktiga mål – 2030 ska alla plastförpackningar vara av fossilfri eller återvunnen råvara. Kriterierna för vad som räknas som materialåtervinningsbar plastförpackning har ändrats i flera steg. Därför har utfallet minskat.

<sup>1)</sup> Gäller Martin & Servera Restauranghandel

## Leverantörer med egna klimatmål

**Mål 2028:** 82 % av försäljningens klimatpåverkan ska komma från leverantörer med vetenskapligt baserade klimatmål.



Basår 2023. Många leverantörer har under 2024 ansökt och fått godkända vetenskapligt baserade mål enligt Science Based Targets initiative.

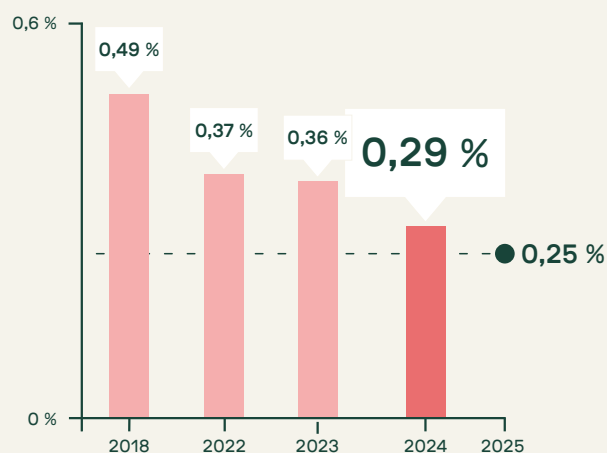
# Egen verksamhet

Hållbarhets- och klimatarbetet i egen verksamhet handlar om hur vi värmer upp våra fastigheter och kyler ner våra lager, vilket drivmedel våra lastbilar använder, att vi distribuerar varor på så få körda kilometer som möjligt samt hur vi hanterar våra varor och arbetar för att minska matsvinnet. Det är också det område vi själva har störst rådighet över – vi kan ta beslut och prioritera våra resurser.



## Matsvinn

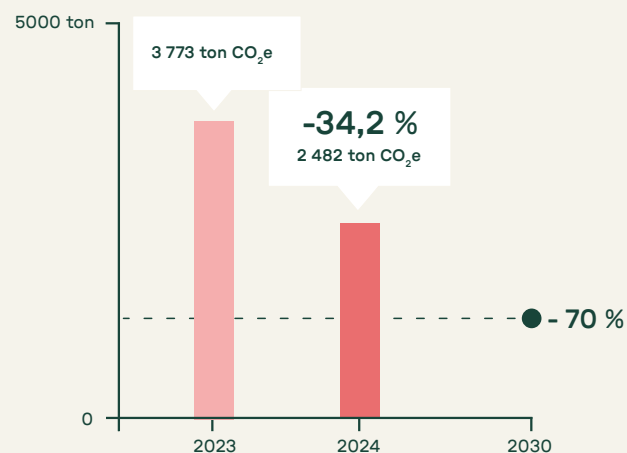
**Mål 2025:** Halverat matsvinn i Martin & Serveras<sup>1)</sup> egen verksamhet.



Basår 2018. Läs mer på sida 39.  
Beräkningsgrund: Svinn i relation till sålda kg.

## Klimatpåverkan i egen verksamhet

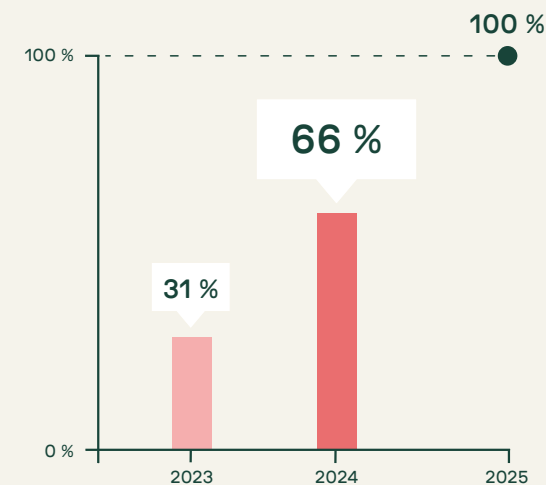
**Mål 2030:** 70 % lägre klimatpåverkan i egen verksamhet, scope 1 och 2.



Basår 2023. Samtliga klimatmål och beräkningar godkända av Science Based Target initiative. Martin & Serveras målsättning vad gäller minskad klimatpåverkan från egen verksamhet är mer ambitiös än Science Based Targets minimikrav.

## Fossilfria transporter

**Mål 2025:** Fossilfria transporter i egen fordonsflotta.



Koncernen har de senaste åren investerat i snabb takt för att fasa ut fossila bränslen från egna transporter. Utfallet i grafen gäller helår. Från december 2024 är transporter med egna fordon fossilfria.

<sup>1)</sup> Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik

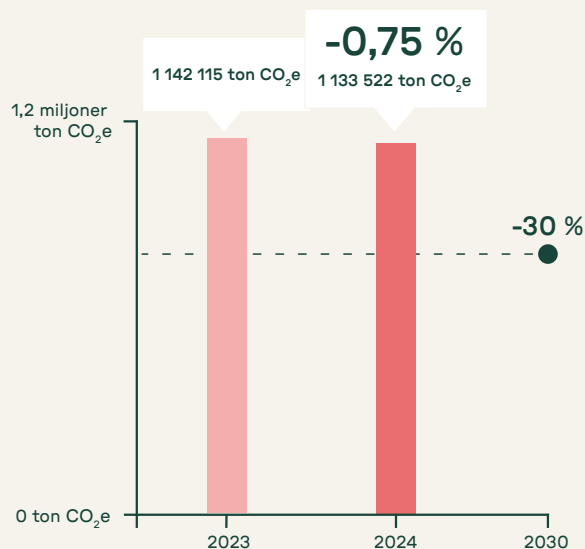
# Försäljning av produkter

Vi samarbetar med kunder, kockar och inspiratörer för att driva hållbar utveckling. Tillsammans vill vi påverka och inspirera konsumentledet att ställa krav på den mat de beställer eller får serverad – oavsett om det gäller barnens skolmat, konferenslunchen eller den lokala restaurangen.



## Klimatpåverkan från livsmedelsförsäljning

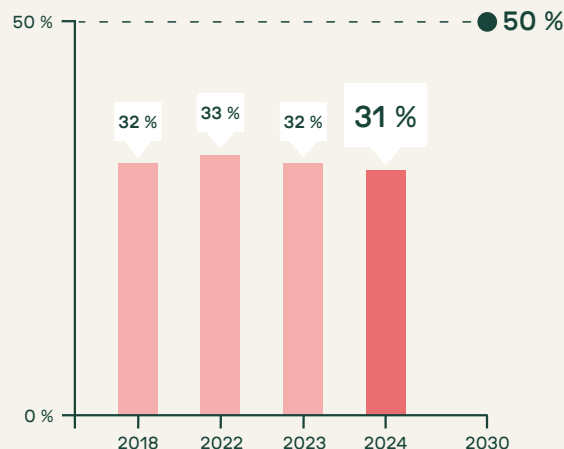
**Mål 2030: 30 %** minskad klimatpåverkan från vår livsmedelsförsäljning.



Basår 2023. Koncernen har tagit fram handlingsplaner med en mängd aktiviteter som ska hjälpa oss nå målet. Läs mer på sidorna 25–32.

## Försäljning ekologiskt och miljömärkt, offentlig marknad<sup>1)</sup>

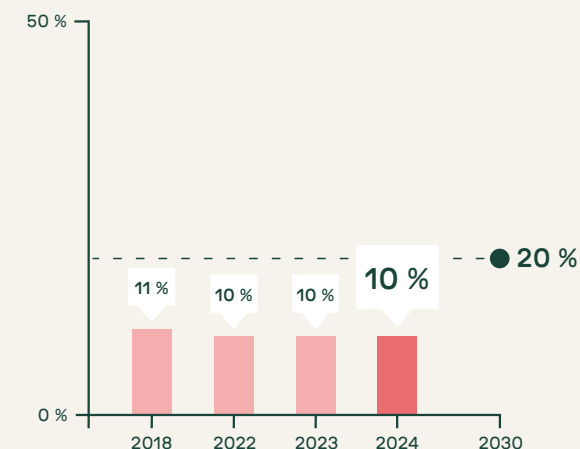
**Mål 2030: 50 %** av försäljningen till offentlig marknad<sup>1)</sup> ska vara ekologiska och miljömärkta produkter.



Försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter till offentlig sektor har sjunkit jfr med fg år. Inflation och ökade kostnader har gett minskat budgetutrymme för våra offentliga kunder – och det har minskat intresset för ekologiskt och miljömärkt.

## Försäljning ekologiskt och miljömärkt, privat marknad<sup>1)</sup>

**Mål 2030: 20 %** av försäljningen till privat marknad<sup>1)</sup> ska vara ekologiska och miljömärkta produkter.



Försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter till hotell och restauranger har sjunkit. Inflation och ökade kostnader har påverkat lönsamheten för många restauranger negativt, vilket gjort att många inte prioriterat ekologiskt och miljömärkt.

<sup>1)</sup> Martin & Servera Restauranghandel

# 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.

Martin & Servera-gruppens viktigaste hållbarhetsfrågor prioriteras fram genom en dubbel väsentlighetsanalys som utgår från vår påverkan på miljö och människor samt hur vår verksamhet påverkas finansiellt av hållbarhetsrisker och möjligheter.

Läs mer om processen och den dubbla väsentlighetsanalysen på sidan 66. Efter förankring och prioritering i koncernledning och styrelse identifierades de hållbarhetsområden som är mest väsentliga för Martin & Servera-gruppen.

## 2024 års fokusområden



KLIMAT



BIOLOGISK  
MÅNGFALD



CIRKULÄRITET /  
RESURSANVÄNDNING



ARBETSTAGARE  
I VÄRDEKEDJAN



MARTIN & SERVERAS  
MEDARBETARE



KLIMAT

# Vägen till lägre klimatavtryck

Vi vill vara restaurangbranschens mest hållbara partner. Med våra vetenskapsbaserade klimatmål tar vi ansvar för att, i samarbete med leverantörer och med kunder, driva utveckling för att begränsa utsläpp av växthusgaser genom hela värdekedjan i linje med Parisavtalets 1,5 graders-mål.

För oss i Martin & Servera-gruppen är arbetet för ett lägre klimatavtryck viktigt. Det handlar om att framtids-säkra vår affär och ta ansvar för vår verksamhets påverkan på klimatförändringarna.

I vår egen verksamhet är det arbetet med fossilfria transporter som står högst upp på agendan, men våra klimatberäkningar visar tydligt att utsläppen

från vår egen verksamhet är små jämfört med produktionen av de produkter vi säljer.

Vi kan inte styra vad andra gör, men vi kan påverka, inspirera och driva utveckling tillsammans med våra kunder och leverantörer. Den digitala kokboken, Framtidens krogklassiker, är ett exempel. Att medverka i utvecklingen av framtidens djurfoder är ett annat.



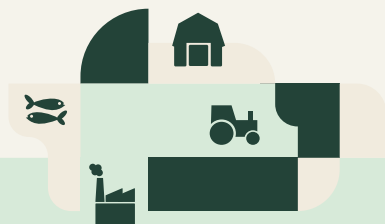
# Våra klimatmål

Våra ambitiösa klimatmål godkändes under 2024 av Science Based Targets initiative (SBTi), en vetenskaplig metod som säkrar att målsättningarna är i linje med det globala Parisavtalets 1,5 graders-mål.

Martin & Servera-gruppens klimatmål validerades och godkändes av Science Based Targets initiative under 2024. Vi har höga ambitioner för klimatarbetet och har kommit långt när det gäller egen verksamhet (scope 1 och 2).

Att få fler leverantörer att formulera vetenskapsbaserade klimatmål, värdekedjor utan avskogning eller att påverka restauranggäster att välja fler klimatsmarta rätter från menyn är utmaningar som ligger utanför

vår egen direkta verksamhet. För att klara klimatmålen behövs samarbete. Därför sker det mesta – och bästa – klimatarbetet i dialog med våra kunder och leverantörer.



## Våra leverantörer

Samarbeta och ställa krav på leverantörer.

**2028**

**82 %** av klimatpåverkan från vår försäljning ska komma från leverantörer med egna klimatmål.

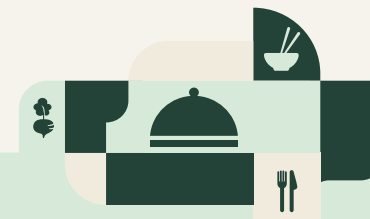


## Egen verksamhet

Fossilfria transporter och resurseffektiv verksamhet.

**2030**

**70 %** lägre klimatpåverkan i egen verksamhet.



## Försäljning av produkter

Ökad försäljning av hållbara och klimatsmarta produkter.

**2030**

**30 %** lägre klimatpåverkan från livsmedelsförsäljningen.

# Klimatpåverkan i vår värdekedja

Produktionen av livsmedel står för den största andelen utsläpp i vår värdekedja. När förpackningen också räknas in blir produkternas totala klimatpåverkan ännu något högre. Transporter och energi står för den största delen av utsläppen från vår egen verksamhet. Siffrorna nedan visar fördelningen av klimatpåverkan i vår värdekedja för 2024.

EGEN VERKSAMHET



0,19 %

Utsläpp i egen verksamhet

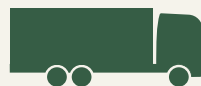
Drivmedel, leasade bilar, köldmedia.



0,01 %

Utsläpp från energianvändning

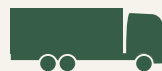
El och fjärrvärme.



3,5 %

Transport in

Inleveranser till våra lager.



0,7 %

Transport ut

Köpta transporter för leveranser till kund.



1,3 %

Non food

Produktion av de non food-produkter vi säljer (papper, engångs, kem och andra förbrukningsartiklar).

Livsmedel

Produktion av de livsmedelsprodukter vi säljer.



13 %

Förpackningar

Produktion av förpackningar till varorna vi säljer.



11 %

Övrigt

Tjänsteresor, pendling och energi i restauranger mm.

SCOPE 1

SCOPE 2

SCOPE 3





# Klimatfrågan på tallriken i Almedalen 2024

Sommaren 2024 var vi på plats i Visby med flera representanter för att delta i samtal och paneler, samt hålla ett eget seminarium i Almedalen – världens största demokratiska mötesplats för samhällsfrågor.

Temat för Martin & Serveras seminarium var Framtidens restaurangmeny – hur gör vi den hållbar? Seminariet fokuserade på hur restaurangbranschen som föredömen, inspiratörer och entreprenörer kan bidra till en mer hållbar livsmedelsproduktion.

I panelen deltog Kaj Török från MAX Burgers, Tommy Myllymäki från Aira m fl restauranger, Anna Henning Moberg från Axfoundation/Torsåker Gård och Martin & Servera-gruppens hållbarhetschef Emelie Hansson. Seminariet öppnade för dialog med våra kunder om hur vi kan göra restaurangmenyerna mer hållbara.

Bland annat pratades det om att minskad klimatpåverkan från måltiderna också bidrar till goda och inspirerande rätter där restaurangens lönsamhet ökas när man ökar andelen grönsaker och minskar mängden kött på tallriken.

# FRAMTIDEN ÄR GOD

Melvin Glimstål, Louise Johansson och Desirée Jaks är tre av kockarna i kokboken.



År 2023 satte vi som mål att klimatavtrycket för de livsmedel vi säljer ska minska med 30 procent fram till 2030. Ett sätt att nå det målet är att utbilda, inspirera och tydligt visa på mer hållbara alternativ som gör det möjligt att både äta gott och göra gott. Med konceptet "Framtiden är god" vill vi inspirera krögare och branschen att komma igång (och att komma vidare) med att laga mer hållbart. Visa att det går att minska klimatavtrycket och bjuda på stora smakupplevelser. I år släppte vi till exempel kokboken Framtidens krogklassiker: recept från

kockar till kockar för att med klimatsmarta råvaror och nya sätt att tänka kunna erbjuda gästerna smakrika och hållbara rätter.

– Att minska klimatavtrycket är något vi inte kan göra själva utan vi behöver samarbeta med kunder och leverantörer i hela kedjan. Vi vill på olika sätt inspirera och visa att hållbart inte är komplicerat, det är attraktivt för gästerna och smakar fantastiskt, säger Kristina Ossmark, Kommunikations- och hållbarhetsdirektör på Martin & Servera-gruppen.

**”Att minska klimatavtrycket är något vi inte kan göra själva utan vi behöver samarbeta med kunder och leverantörer i hela kedjan.”**



Martin & Servera-gruppen



## CO<sub>2</sub>e-värde per produkt i e-handeln

Hösten 2024 utökades produktinformationen i Martin & Serveras e-handel med CO<sub>2</sub>-ekvivalenter per kg produkt. Förpackningen är också en del av en produkts totala klimatpåverkan och därför inkluderad i klimatberäkningen.

Klimatvärden är framtagna av Consupedia och baseras bland annat på RISE klimatdatabas för livsmedel.

- Det här är till stor hjälp för våra kunder. Med information om en produkts klimatavtryck i CO<sub>2</sub>-ekvivalenter kan de klimatberäkna en rätt eller en meny och på så sätt göra informationen tillgänglig även för restauranggästen, säger Irene Waldemarson.

Irene Waldemarson,  
vd Martin & Servera  
Restauranghandel.



# Vår nya 50/50-färs minskar vardagsrätternas klimatpåverkan

BESTÄLL  
HÄR



art nr 461602, fryst

Oskar Dahl, marknadsplanerare egna märkesvaror på kategori & inköp hos Martin & Servera Restauranghandel, var intern projektledare för utvecklingen av den nya färsen som görs på 50 procent svensk nötfärs och 50 procent färs på svenskodlade baljväxter. Från idé till lansering tog det cirka ett år.

Grundidén är att kockarna inte ska behöva förändra sin hantering i

köket alltför mycket. Det ska funka att tillaga biffar på 50/50-färs ungefär på samma sätt som om det var ren köttfärs. Därför är det roligt att produkten tagits emot väl av de kockar som provlagat, och av de restauranggäster som smakat.

- Den här produkten gör steget till klimatklok konsument mycket lättare, säger Oskar Dahl.

50/50-färs  
**16.5 kg CO<sub>2</sub>e/kg**



Martin & Servera-gruppen



# Kockarnas framtida krogklassiker

I år släppte vi den digitala kokboken "Framtidens krogklassiker". En inspirationskälla som visar att det går att bjuda på stora smakupplevelser och samtidigt minska klimatavtrycket.

Vi är övertygade om att vi tillsammans i restaurangbranschen kan visa vägen mot en framtid där det går att både äta gott och göra gott.

För att inspirera fler kokar att komma igång med hållbar matlagning så samlade vi kockarna Klas Lindberg, Johanna Rampitsch, Eric Hristov, Frida Nilsson, Desirée Jaks, Melvin

Glimstål, Louise Johansson och Rasmus Johansen och skapade kokboken "Framtidens krogklassiker". En bok full av både nya sätt att tänka och 16 recept som kan bli framtida, klimatsmarta krogklassiker – och som krögare kan sätta på menyn redan idag.



BLÄDDRA I BOKEN





Provlaga en riktig klassiker med en hållbar twist. Melvin Glimståls recept tar Wallenbergaren in i framtiden med hälften kalvfärs och hälften baljväxtfärs.

#### 10 PORTIONER

##### Wallenbergare

500 g kalvfärs  
500 g baljväxtfärs  
6 äggulor  
600 g grädde  
20 g salt  
Ströbröd  
Smör till stekning

Blanda ihop allt förutom grädde till en jämn smet, gärna i en matberedare.

Rör i grädden lite i taget, tills du har fått en homogen smet.

Forma färsen till biffar och vänd i ströbröd.

Stek i rikligt med smör i ungefär 4 minuter på varje sida.

##### Sparrispotatispuré

2 kg sparrispotatis  
300 g grädde  
300 g mjölk  
200 g smör  
Salt  
Vitpeppar

Skala och koka potatisen i vatten tills de är mjuka.

Medan potatisen kokar, håll mjölk, grädde och smör i en kastrull och värm upp försiktigt.

Häll av vattnet från den klara potatisen och låt ånga av i 5 minuter.

Pressa sedan potatisen ner i en matberedare.

Blanda med visp och tillsätt mjölkblandningen lite i taget till önskad konsistens.

Smaka av med salt och vitpeppar.

##### Rårörda lingon

5 dl lingon  
2 dl strösocker

Blanda lingon och socker i en bunke.

Rör om då och då tills sockret har löst sig.

##### Servering

500 g gröna ärtor  
300 g brynt smör  
1 dl hackad persilja

Värm upp ärtorna i lite smör och vatten.

Lägg dem sedan i botten på tallriken.

Lägg upp Wallenbergare och rårörda lingon.

Toppa med mycket brynt smör och hackad persilja. Servera potatispurén i en skål på sidan av.





# ”Nu kör vi fossilfritt.”

Martin & Servera-gruppen nådde i slutet av 2024 klimatmålet om fossilfria transporter för den egna fordonsflottan.



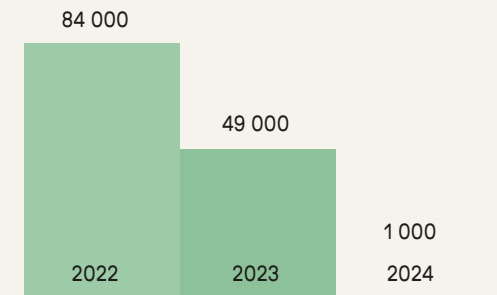
”När vi ställer om innebär det också att vi bidrar till våra kunders klimatarbete och klimatavtryck.”



Varje dag körs fler än 6 000 leveranser från Martin & Servera Logistiks lager till restauranger, caféer, skolor, vårdhem och andra kunder i hela Sverige. Och klimatavtrycket för fordonsflottan minskar kontinuerligt. Håkan Ekmyr, fordonschef på Martin & Servera Logistik har under 2024 kunnat se hur inköpen av diesel till lastbilarna har sjunkit brant. Nu kör Martin & Serveras lastbilar enbart på el, biogas eller HVO.

– Det har gått undan. År 2018 satte vi som mål att våra transporter skulle vara fossilfria till 2030. Men vi går i mål för våra egna fordon redan 2025. Vi ligger väldigt långt fram i omställningen till el och biogaslastbilar om man jämför med resten av branschen, säger Håkan Ekmyr.

#### UTVECKLING LITER DIESEL, 2022-2024<sup>1)</sup>



<sup>1)</sup> Gäller endast Martin & Servera Logistik. Årligt utfall för december månad.





”Även vi på Sorundahallarna levererar varor fossilfritt. Alla egna fordon drivs på el, biogas eller HVO.”

Johan Werner, ekonomi- och logistikchef Sorundahallarna.



Håkan Ekmyr, fordonchef Martin & Servera Logistik.

Martin & Servera har satsat stort på att ställa om den egna fordonsflottan, vilket också har inneburit förändringar i kunderbudandet. För att investeringarna i ellastbilar ska löna sig behöver lastbilarna rulla mycket, inte bara på dagarna utan också på eftermiddagar, kvällar och nätter.

– Då behövs det kunder som efterfrågar leveranser på de tiderna och kommuner som ställer sig positiva till sena och tidiga leveranser. Lyckligtvis finns båda delarna, säger Håkan Ekmyr, som också berättar att Martin & Serveras lastbilar lever upp till Stockholms stads krav för den miljözon som planeras i centrala Stockholm.

Med allt fler eldrivna lastbilar i flottan byggs nu också egen laddinfrastruktur

upp vid Martin & Serveras terminaler. Det är en förutsättning för en storskalig omställning, lastbilarna behöver kunna ladda i samband med lastning och lossning. Det innebär att Martin & Servera också kommer att kunna erbjuda laddning för andras fordon, i första hand olika samarbetspartners.

– Att göra vår laddinfrastruktur tillgänglig är ett sätt för oss att snabba på elektrifieringen också för andra. Vi behöver hjälpas åt för att öka räckvidden och ställa om, säger Håkan Ekmyr.

Omställningen till fossilfria transporter innebär att kunderna kan göra ett aktivt val för klimatet genom att välja Martin & Servera.

– När vi ställer om innebär det

också att vi bidrar till våra kunders klimatarbete och klimatavtryck, säger Håkan Ekmyr.

### Skattebefrielse biogas

Den 13 december 2024 återinförde Skatteverket skattebefrielsen på biogas som har varit borttagen de senaste två åren.

”Beskedet var en stor lättnad och positiv nyhet för oss. Vi har en stor andel biogasbilar i vår egen fordonsflotta”, säger Håkan Ekmyr.

# ”Arbetsmiljön har blivit mycket bättre för all personal.”

Tillsammans med Mjölby kommun har Motala kommun upphandlat transporter med fossilfria bränslen samt kvälls- och nattleveranser med ellastbilar. – Det har blivit otroligt lyckat och uppskattat, säger Tomas Hemmingsson, verksamhetschef, Motala kommun. När vi nu projekterar nya enheter så förbereder vi dem för kvälls- och nattleveranser redan från början.



Tillförlitliga leveranser



Säkrare skolgårdar



Varorna på plats



Mindre stress, färre avbrott



Lägre klimatpåverkan

Tomas Hemmingsson, verksamhetschef Motala kommun.



– Vi strävar efter fossilfria varutransporter, säger Tomas Hemmingsson. Tanken med mervärdesupphandlingen var att sätta fokus på hållbara transporter. I Motalas och Mjölbys mervärdesmodell, som användes vid upphandlingen, angavs ett mervärdesavdrag för hållbara transporter. Modellen användes även för natt- och kvällsleveranser.

– Det är första gången som vi tillämpat mervärdesmodell på det här viset vad gäller fossilfria bränslen vid varutransporter, säger Tomas Hemmingsson.

## Kvällsleveranser bra för kökspersonalen

Motala har i dagsläget åtta större kök (förskolor, grundskolor och en gymnasieskola) som kan ta emot natt- och kvällsleveranser, i Mjölby finns ett kök.

– Natt- och kvällsleveranserna har fallit väldigt väl ut, säger Tomas Hemmingsson. Det är mycket bra ur ett arbetsmiljöperspektiv och för personalen. När personalen kommit till jobbet på morgonen så står varorna redan i kyl, frys och torrförråd. Arbetsmiljön har blivit mycket bättre för all personal.

## Antalet kvälls- och nattleveranser ökar succesivt

Tomas Hemmingsson berättar att Motala kommun har funderat på natt- och kvällsleveranser tidigare, men att det blev konkret först när Martin & Servera kom med förslaget att deras ellastbilar skulle kunna leverera varor på kvällar och nätter.

– Vi insåg att det här var en riktigt bra möjlighet ur så många aspekter. Nu fortsätter vi att utvidga natt- och kvällsleveranserna, bland annat när vi projekterar flera nya stora enheter för bland annat förskolor.







BIOLOGISK  
MÅNGFALD

# Biologisk mångfald för både planet och affär

Biologisk mångfald, det vill säga variationsrikedomen bland djur och växter, upprätthåller bland annat friska jordar, vattenrening och pollinering av grödor. Det gör det möjligt för oss människor att exempelvis producera mat och få dricksvatten.

Det blir allt tydligare att livsmedelsproduktion är den största drivkraften bakom förlusten av biologisk mångfald. Vårt arbete för att bibehålla eller öka den biologiska mångfalden är viktigt för att framtidssäkra Martin & Servera-gruppens affär och sortiment.

Ett ekosystem i balans med en artrik

och varierad natur gör oss bättre rustade att hantera klimatförändringar. Därför har vi policys för sortimentsområden som fisk & skaldjur eller riskgrödor som palmolja och soja samt sätter mål för att öka försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter.

# Vikten av att värna den biologiska mångfalden

Att värna om den biologiska mångfalden är viktigare än någonsin och ett prioriterat område i vårt arbete. Genom noggranna analyser har vi nu verktyg för att bidra till förändring genom samarbete med leverantörer och kunder, säger Emelie Hansson, kvalitets- och hållbarhetschef, Martin & Servera.

Under 2024 har Martin & Servera-gruppen kartlagt och prioriterat företagets avtryck på biologisk mångfald i hela värdekedjan, med hjälp av metoden Science Based Targets for Nature. Utifrån dessa fakta har Martin & Servera-gruppen bestämt vilka områden som företaget ska fokusera på.

– Vi har systematiserat sättet att se på hur produktionen av de livsmedel och råvaror vi säljer påverkar omgivningen i smått och stort, till exempel förändrad markanvändning, skogsavverkning och odling av grödor, säger Emelie Hansson.

På en mängd olika områden kan Martin & Servera-gruppen nu se hur produktionen påverkar den biologiska mångfalden. Detta blir till stor hjälp i arbetet med att ställa krav på leverantörer av produkter kopplade till de här områdena.

## Tydliga ställningstaganden

I Martin & Serveras ställningstaganden för biologisk mångfald ingår bland annat att enbart sälja ekologiska bananer och prioritera miljömärkta fiskar i sortimentet. Och även att gynna den biologiska mångfalden här hemma i Sverige, genom att sälja lokala och regionala varor från Sverige, ekologiskt kött och svenskt naturbeteskött. Martin & Servera samarbetar med flera nätverk i de här frågorna.

– Tillsammans blir vi starkare och kan påverka bättre även internationellt, säger Emelie Hansson.

Martin & Servera deltar också i ett forsknings-samarbete med RISE för att ta fram en databas med värden för biologiskt mångfaldsavtryck som kan kopplas till sortimentet.



Emelie Hansson, hållbarhets- och kvalitetschef.

”Vi har systematiserat sättet att se på hur produktionen av de livsmedel och råvaror vi säljer påverkar omgivningen i smått och stort.”



# Kartläggning biologisk mångfald



Martin och Servera-gruppens verksamhet har en stor påverkan på biologisk mångfald, både i vår närhet, och i de länder där produkterna vi säljer tillverkas. Livsmedelsproduktion är en av de största drivkrafterna för negativ påverkan på biologisk mångfald, därför gjorde vi under 2024 en kartläggning av vår potentiella påverkan i värdekedjan. Vi baserade kartläggningen på de åtta drivkrafter för förlust av biologisk mångfald som används inom Science Based Targets for Nature.



”Det här arbetet är en del av våra förberedelser inför den nya EU-lagstiftningen för hållbarhetsrapportering, CSRD. Kartläggningen av de livsmedel vi säljer visar störst påverkan från odling och produktion.”

Elisabeth Poring, miljö- och kvalitetssäkringsansvarig.





# Riskprodukter och riskländer

Kartläggningen av vår påverkan resulterade i en riskkarta med produkter och länder utifrån risk kopplat till biologisk mångfald. Inom Martin & Servera-gruppen har vi policys och riktlinjer för att hantera dessa risker och arbetet för att minska vår påverkan fortsätter.

## ● Kakao

- **Avskogning:** Elfenbenskusten, Ghana, Indonesien, Kamerun, Nigeria
- **Vattenstress:** Dominikanska republiken

## ● Palmolja

- **Avskogning:** Indonesien, Malaysia, Thailand, Nigeria
- **Vattenförorening:** Indonesien, Guatemala, Ecuador

## ● Nötkött

- **Avskogning:** Brasilien, Argentina, Australien, Mexico
- **Vattenförorening:** Kina
- **Vattenstress:** Italien, Mexico
- **Förorening av mark:** påverkan oberoende av land
- **Klimatpåverkan:** risk oberoende produktionsland

## ● Kaffe

- **Avskogning:** Brasilien, Indonesien, Honduras
- **Vattenstress:** Indien, Mexico
- **Förorening av mark:** oberoende produktionsland

## ● Fisk & skaldjur

- **Avskogning:** räkodlingar i Vietnam och Indonesien
- **Vattenförorening:** räkodlingar i Indien, Indonesien, Thailand samt odling av tilapia i Kina
- **Vattenstress:** räkodlingar i Indien, Kina samt odling av tilapia i Kina och Mexico
- **Överutnyttjande av biologiska resurser:** risk oberoende produktionsland
- **Förändring och användning av marina ekosystem:** risk oberoende produktionsland
- **Förändring och användning av ekosystem i sötvatten:** risk oberoende produktionsland
- **Förorening av mark:** risk oberoende produktionsland

## ● Bananer

- **Avskogning:** Guatemala
- **Vattenförorening:** Indien
- **Förorening av mark:** risk oberoende produktionsland

## ● Soja

- **Avskogning:** Brasilien, Argentina, Paraguay
- **Vattenförorening:** Brasilien, Argentina
- **Förorening av mark:** risk oberoende produktionsland

# Soja, palmolja och andra riskgrödor

Hur ska vi förhålla oss till grödor som vi vet påverkar växtlighet, djur och människor – men som bidrar till ekonomisk tillväxt på platserna där de odlas och skördas? Som en stor aktör på marknaden är det lika viktigt, som självklart, att ta ansvar.

Martin & Servera är, som många andra handelsaktörer, medlemmar i Svenska plattformen för riskgrödor. Målet är hållbara riskgrödor som inte bidrar till avskogning eller markomvandling och som produceras med respekt för mänskliga rättigheter.

I ett första steg finns ett åtagande för soja och palmolja: medlemmarna ska senast den 31 december 2025 kräva att all soja och palmolja - i alla varor som hanteras - ska vara verifierad mer hållbar, till exempel att den är certifierad.

– Det är viktigt att vi är många som arbetar tillsammans när det gäller de här frågorna. De produkter vi säljer ska naturligtvis produceras med omtanke och ansvar. Svenska plattformen för riskgrödor gör stor nytta och du som är kund kan känna dig trygg med de varor du köper från oss, säger Henrik Hellström, hållbarhets- och kvalitetschef på Martin & Servera Restauranghandel.

”Det är viktigt att vi är många som arbetar tillsammans när det gäller de här frågorna.”



Nicklas Schöön träffade i somras Beefarms Andreas Åkesson på ett rapsfält i Halland.

## Beefarm surrar på

Med stöd från Martin & Servera-gruppen placerar Beefarm ut bikupor vid rapsfält och mäter effekten. Med fler bin ökar pollineringen och det ger ökade skördar.

Biologisk mångfald, dvs variationsrikedomen av djur och växter, är en förutsättning för allt liv på jorden och grunden för att vi människor ska få mat, frisk luft och rent vatten.

En tredjedel av Sveriges vilda biarter är på väg att försvinna.

– Bina gör ett livsviktigt arbete. 75 procent av världens livsmedelsproduktion är beroende av pollinering, så om bina försvinner hotas världens matförsörjning. Därför stöttar vi

Beefarms forskningsprojekt, säger Nicklas Schöön, affärsområdeschef frukt & grönt, Martin & Servera Restauranghandel.

### Utfall 2024:

140 bikupor

7 fält

10 % ökad skörd

36 ton lägre koldioxidutsläpp



CIRKULÄRITET /  
RESURSANVÄNDNING

# Att ta vara på råvaror och resurser

Vi arbetar varje dag mot målet att halvera matsvinnet i vår egen verksamhet. När vi utvecklar nya produkter gör vi gärna något bra av råvaror och material som tidigare gått till avfall.

Förpackningar för egna märkesvaror ska helst göras av material som kan återvinnas eller återanvändas.

Både för oss och för våra restaurangkunder är det självklart att ta vara på råvaror och andra resurser på ett effektivt sätt. Det sparar pengar. Men det handlar också om att spara på naturresurser och minska utsläpp från produktion av livsmedel och förpackningsmaterial.

Livsmedel behöver förpackas så att varan håller längre, men det är också viktigt att se till att plastförpackningar går att materialåtervinnas. Dialog med producenter och leverantörer är ett viktigt steg på vägen mot vårt övergripande mål till 2030 om ökad tillgång av återvunnet material.



Ungefär en tredjedel av all mat som produceras slängs. Det gör arbetet för att minska matsvinnet till en viktig hållbarhetsfråga. Vi arbetar brett för att minska matsvinnet och eftersträvar bra avtal med leverantörer, klokt sortimentsbyggande, optimal varuförsörjning (rätt varor, i rätt mängd, vid rätt tidpunkt), god kontroll av varor vid varumottagning, varsam hantering av varor på lager och i transport, datuminventering av varor i lager, aktiv utförsäljning och donationer. Och trenden går åt rätt håll.

inventeringar och kommunikation mellan olika funktioner i verksamheten. På så sätt kan vi hålla koll, sälja ut eller donera varor med korta datum. Kunderna kan vara med och minska svinnet via utförsäljningslistan i e-handeln eller via sajten *Rädda Mat*. Martin & Servera ingår också i den fokusgrupp som arbetar med uppdateringar av branschöverenskommelsen som etablerar praxis för offentlig upphandling av livsmedel och skapar förutsättningar för goda affärer. I överenskommelsen finns bland annat en "hållbarhetstrappa" vars syfte är att minska svinnet genom livsmedelskedjan.

– Nu siktar vi på att nå 2025 års mål, halverat matsvinn jämfört med 2018, 0,25 procent. Det kommer att kräva ännu mer resurser och klokskap, men det känns roligt att vi har en positiv trend, säger Birgitta Niemi.

**”Nu är vi på god väg att klara målet - halverat matsvinn till 2025.”**

**”Vi är på väg att klara målet.”**

Matsvinnet är en viktig hållbarhetsfråga. Martin & Servera arbetar på flera olika sätt med att minska svinnet och med att öka kunskapen hos kunderna om hur alla kan hjälpas åt för mindre matsvinn.

– Vi hade det tufft i början på det här året, men fick väldigt bra siffror under och efter sommaren och klarade årsmålet med 0,29 procent matsvinn i verksamheten, säger Birgitta Niemi, kvalitetsansvarig på Martin & Servera Logistik.

En viktig framgångsfaktor för att minska matsvinnet är att olika delar av organisationen är samordnade.

– Orsaken till svinn är ju ofta utgången datum, det vill säga att vi inte hinner sälja varan i tid, så det är ju otroligt viktigt att vi har bra systemstöd och kan jobba dagligen med



Birgitta Niemi, miljö- och kvalitetsansvarig.

# ”Vi räddar 95 % av de varor som doneras.”

Martin & Servera arbetar hårt för att minska matsvinnet. Bland annat finns ett strukturerat arbete med donationer av varor som av någon anledning inte sålts. En del hamnar i Linköping hos Matmissionen, Stadsmissionens butik för människor som lever med låg inkomst.

I Skäggetorp i Linköping finns en annorlunda matbutik, Matmissionen. Personer med låg inkomst som har svårt att få pengarna att räcka till kan ansöka om medlemskap och kan sen som medlem köpa varor till en tredjedel eller mindre av vanligt butikspris. Sortimentet varierar från dag till dag beroende på vilka varor som donerats till butiken av bland andra Martin & Servera.

– Vi får in allt möjligt: kött, mjölk, fryst bröd, ost, grönsaker och frukt. Vi räddar 95 procent av maten vi får in. I år är det närmare 200 ton vi har räddat från att bli avfall, säger Roger Reznik, enhetschef butik Östergötlands Stadsmission.

Att så mycket av de donerade varorna kan komma till användning är delvis resultatet av bättre framförhållning hos givarna. Roger Reznik beskriver till

exempel hur kontakten och dialogen med maträddaren på Martin & Serveras lager i Norrköping inneburit att mer av donationerna kommer till användning.

– Förr hade vi kanske bara en dag på oss att sälja varorna. Nu har Martin & Servera flyttat fram när vi får donationerna. Varorna har längre kvar på bäst före-datum vilket gör att vi har mer tid på oss att rädda dem, säger Roger Reznik.

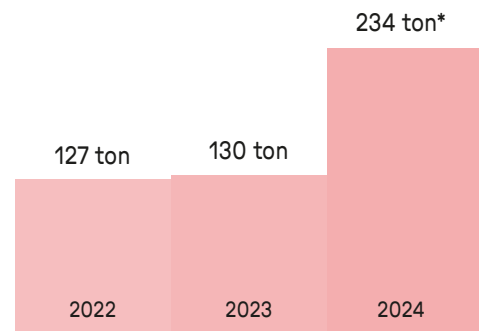
De donerade varorna går i första hand till Matmissionen, men får också en andra och till med en tredje chans hos Stadsmissionen. Peder Barrling, operativ chef Östergötlands Stadsmission, kallar det en trestegsraket:

– Det allra mesta vi får in hamnar i butiken, men vi har också möjlighet att rädda mat i övriga delar av vår verksamhet. Vi har en restaurang och ett café, där donationer kan bli råvaror i



Roger Reznik, enhetschef butik Östergötlands Stadsmission och Peder Barrling, operativ chef Östergötlands Stadsmission.

## UTVECKLING TOTALT ANTAL TON DONERADE 2022-2024



\*2024 donerade vi till fler organisationer än tidigare.

produktionen. Vi har också ett kontaktcentrum för individer som lever i hemlöshet och beroende där vi bland annat delar ut matkassar, säger Peder Barrling.

## Rädda mat

Alla Martin & Serveras kunder kan rädda mat och göra bra klipp. På sajten räddamat.se kan även Martin & Serveras kunder som inte handlar via vår e-handel rädda mat - och andra produkter - från att bli svinn.







## ”Alla är fokuserade på löjrommen, det är där pengarna finns.”



När siklöjan fiskas är det rommen som blir till mat. Ett stort resursslöseri, helt i onödan. Sorundahallarna har hittat ett sätt att få ut mer av fisken.

För mycket mat slängs – redan innan den blivit mat. Mer än 25 procent av all fisk som fångas av svenska båtar blir aldrig till livsmedel. När det gäller siklöja är siffrorna ännu större.

– Honorna fiskas för löjrommen medan hanfiskarna, som utgör ungefär hälften av fångsten, blir till djurfoder. Trots att det är en fullt ätbar fisk. Det är inte rimligt. Vi behöver bli bättre på att ta vara på restströmmarna, alltså det som blir över när vi tar fram vissa produkter, säger Louise Söderqvist, marknadschef på Sorundahallarna.

Siklöjan är ett exempel på att det faktiskt går att minska restströmmarna. Louise Söderqvist beskriver hur vägen dit varit kantad av nya utmaningar. Det första problemet som uppenbarade sig var att hitta en maskin som kunde filea tillräckligt små fiskar. Nästa utmaning var att bemanna den under de få veckor som siklöjefisket sker.

– Alla löjromsproducenter är förstas fokuserade på just löjrommen under fiskeperioden, det är ju där pengarna finns, säger Louise Söderqvist.

Lösningen blev en smula ovanlig. Företaget Guldhaven Pelagiska, som äger maskinen kunde hjälpa till, men bara till en viss gräns.

– De kunde erbjuda en person för att hantera och serva maskinen, men de sa till oss: ”ni behöver stå för mankraften”. Så vi tog med oss några kunder, åkte till Kalix, bemannade maskinen och började filea fisk, säger Louise Söderqvist.

Kocken Fredrik Hedlund på företaget Liura bidrog med att experimentera fram ett recept på en säljbar produkt och resultatet, boquerones på siklöja, fileade och marinerade i vinäger, säljs nu av Sorundahallarna.

– Vi har fått jättefin feedback från kunder som antingen bytt ut befintliga boquerones mot vår eller har lagt till dem på sin meny, säger Anton Wallin, affärsutvecklare på Sorundahallarna.

Restströmmarna av siklöja har också minskat betydligt. Och bättre ska det bli.

– Marknaden skulle kunna ta hand om minst hälften av all hansiklöja och det känns bra att vi bidrar till att minska svinnet säger Anton Wallin.

Att få ut en helt ny produkt på marknaden kräver samarbete. Utan Guldhaven Pelagiska, Liura och Axfoundation hade boquerones på Kalix siklöja aldrig lanserats på marknaden.



Madeleine Linins Mörner, programchef Framtidens Mat på Axfoundation.

# ”Det är vansinnigt att vår mat äter vår mat.”

Martin & Servera-gruppen samarbetar med Axfoundation som driver ett antal projekt för att tackla hållbarhetsutmaningar. Ett av projekten är inriktat på att ta fram framtidens djurfoder, ett annat på att göra det möjligt för oss människor att ta upp nästan lika mycket mineraler från fullkorn som från kött.

Axfoundation är en fristående, icke vinstdrivande hållbarhetsorganisation som arbetar konkret för ett hållbart samhälle. Tillsammans med olika partners, där Martin & Servera-gruppen är en, tacklar Axfoundation praktiska frågor som rör sakerna vi köper, maten vi äter och resurserna vi nyttjar.

Ett av Axfoundationens projekt, där

Martin & Servera-gruppen är inblandade är Framtidens Foder för Fågel, Fisk och Fläsk. Målet är att skapa en produktion med försäljning av fisk, gris, matfågel och ägg från värphöna uppfödda på foder med låg klimatpåverkan och ingredienser som gynnar den biologiska mångfalden.

– Projektet föddes ur insikten att det är fullkomligt vansinnigt att vår mat äter vår mat. Att vi utfodrar våra djur med sånt vi skulle kunna äta själva istället. Det borde givetvis vara så att vår mat äter sådant som vi inte kan eller vill äta, säger Madeleine Linins Mörner, programchef Framtidens Mat på Axfoundation.

Projektet arbetar med att ersätta ingredienser som importerad soja och vildfångad fisk i

konventionellt djurfoder med mer resurseffektiva och cirkulära råvaror som insektslarver, som fötts upp på matavfall och restprodukter.

Andra foder ingredienser som kommer att testas och utvärderas är mykoprotein och blåmussla från Östersjön. Det djurfoder som produceras har ett betydligt lägre klimatavtryck än konventionellt foder.

– Om jag säger att 75 procent av klimatpåverkan från svensk kyckling och ägg kommer från fodret, så inser man lätt att det finns stora klimatvinster att hämta här, säger Christian Sjölund, projektledare inom programområdet Framtidens mat på Axfoundation.

Ett annat av Axfoundationens



Christian Sjölund, projektledare inom programområdet Framtidens mat på Axfoundation.

projekt går ut på att ta fram nästa generation goda och nyttiga spannmålsprodukter. Genom att behandla spannmål med något som kallas hydrotermisk behandling, kan den mänskliga kroppen ta upp nästan lika mycket mineraler från fullkorn som från kött. Bra för både hälsan och planeten. Ingen missade väl serveringen av kulturgröt vid Nobelmiddagen 2024 - skapad av Jessie Sommarström och gjord på just hydrotermiskt anpassade spannmål.

– När ämnen som järn och zink görs lättare för kroppen att ta upp så öppnas helt nya möjligheter. Till exempel kan pannkakorna i skolan eller på sjukhusen i princip bli hälsokost, säger Madeleine Linins Mörner.



ARBETSTAGARE  
I VÄRDEKEDJAN

# Ansvar för värdekedjan

Martin & Servera-gruppens uppförandekod säkerställer att de varor och tjänster vi köper ligger i linje med våra krav på socialt och miljömässigt ansvar. Under året förstärktes arbetet med socialt ansvar genom en policy för mänskliga rättigheter.

Uppförandekoden gäller såväl svenska som utländska leverantörer. Med uppförandekoden vill vi säkerställa att de varor och tjänster vi köper in ligger i linje med våra krav på socialt och miljömässigt ansvar.

Genom medlemskap i ETI Sverige (Ethical Trading Initiative) samverkar vi för att hantera komplexa utmaningar inom mänskliga rättigheter och arbets-

villkor i leverantörskedjan. Vi följer utvecklingen och implementerar OECDs internationella riktlinjer för tillbörlig aktsamhet (due diligence) för att skapa långsiktigt hållbara affärsrelationer.

De produkter vi säljer ska naturligtvis produceras med omtanke och ansvar. Våra kunder ska känna sig trygga med de varor de köper från oss.

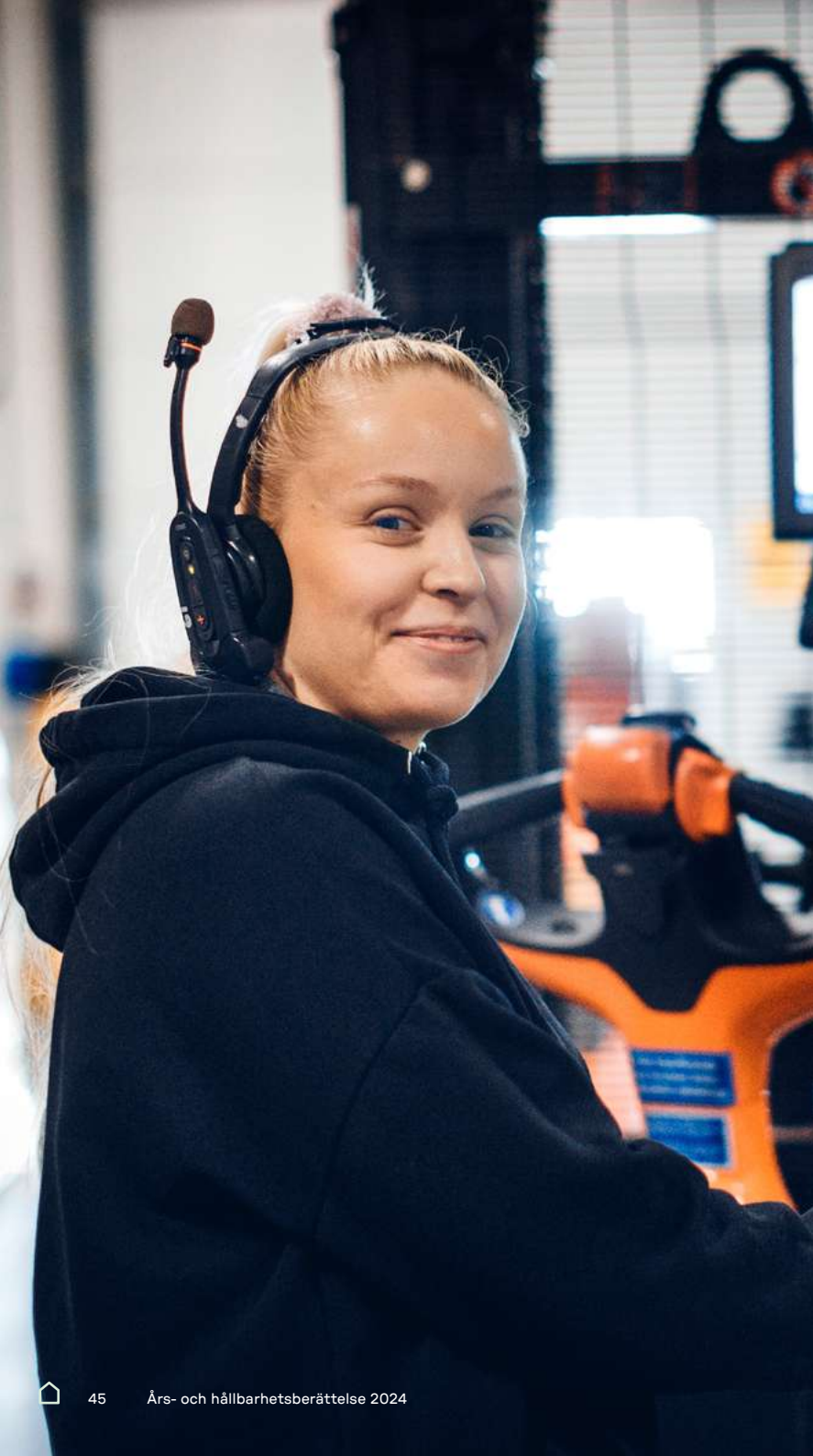


# Samarbete förbättrar arbetsvillkoren i leverantörsled

Vi har ett stort ansvar för att identifiera och hantera risker kopplade till mänskliga rättigheter, arbetsförhållanden och miljö i globala leverantörsled. Under året har vi arbetat med att uppdatera vår uppförandekod så att den är i linje med Amfori/BSCI samt även utvecklat en policy för mänskliga rättigheter.

Under 2024 har demokratin försvagats världen över. Flertalet rapporter beskriver hur demokrati och mänskliga rättigheter i arbetslivet krymper globalt och vi kan se en fortsatt försämring av arbetstagares rättigheter i alla regioner i världen. Detta, samt kommande EU-lagstiftning CSDDD (Corporate Sustainability Due Diligence Directive), gör att vi behöver fortsätta utveckla vårt arbete med mänskliga rättigheter. Vi har under året förfinat vår bedömning och uppföljning av leverantörer samt de system och verktyg som används för utvärdering. Vi rustar upp för att i samarbete med våra leverantörer kunna hantera de ökade riskerna som kan vara kopplade till våra leverantörskedjor.

För att förbättra villkoren för arbetstagare i värdekedjan krävs samarbete med andra aktörer i livsmedelsbranschen. Martin & Servera deltar aktivt i ETI Sveriges arbetsgrupp för livsmedel och drycker. Arbetsgruppen verkar för att förbättra arbetsvillkor och respekt för mänskliga rättigheter inom svenska livsmedels- och dryckeskedjor. Under året har gruppen verkat för att förbättra arbetsvillkoren för arbetare inom jordbrukssektorn i regionen Almería i Spanien och arbetet har resulterat i nya kollektivavtal på företagen i regionen. Martin & Servera har även deltagit i diskussioner mellan bananproducenter och arbetarrepresentanter i Ecuador för att bidra till förbättrade arbetsvillkor för arbetare på bananplantagerna i landet.



MARTIN & SERVERAS  
MEDARBETARE

# Våra medarbetare, vår framgång

Vårt medarbetarlöfte säger "Var med och gör varje dag lite godare" och beskriver på ett bra sätt vilka vi är, vad vi gör och vart vi är på väg. Med omtanke om varandra, våra kunder och planeten driver vi varje dag restaurangbranschen framåt.

Anställda som trivs, utvecklas, känner sig trygga och har roligt på jobbet – det är vår vision och det utgör grunden för vår framgång. Som medarbetare hos oss är du en viktig del av helheten.

Vi uppskattar att alla har olika erfarenheter, kunskaper och idéer. Oavsett vilka arbetsuppgifter vi har eller på vilken ort vi finns så jobbar vi tillsammans för att överträffa kundens förväntningar.

När vi ska lösa utmaningar sätter vi oss i ett rum med representanter från olika delar av företaget, som ger olika infallsvinklar. Då fattar vi de bästa besluten. En sådan stark intern gemenskap skapar sig sällan självt. Vi har nått dit genom medvetna och strategiska insatser de senaste åren.



Damien Blanchard, chaufför Martin & Servera Logistik, Norrköping.

”Man blir hörd och man kan påverka.”

**Hej Damien, Hur hamnade du på Martin & Servera Logistik?**

– Jag började som plockare på lagret för nitton år sen tack vare ett tips från min svägerska som redan arbetade här. Jag hade bara bott i Sverige i nio månader, men fick en intervju, gjorde en månads praktik via Arbetsförmedlingen och fick sen anställning.

**Vilka roller har du haft i bolaget?**

– Ja, det är rätt många – expeditör, påfyllare, varumottagning, blev skyddsombud 2018, tog sen lastbilskörkort via chaufförsutbildningen på arbetet, var

fackordförande för Handels i Norrköping och gick sedan över till nuvarande roll som chaufför.

**Varför valde du att bli chaufför?**

– Vilken liten kille har inte drömt om att bli chaufför? När möjligheten dök upp nappade jag direkt. Förändring ser jag som något positivt – det leder framåt. Nu är det dessutom extra roligt i och med att jag får köra en av våra ellastbilar. En bra arbetsmiljö är en hjärtefråga för mig och jag utbildar chefer och skyddsombud internt i arbetsmiljöfrågor.

# ”En bra dag börjar med att jag plockar min tur och sen hinner hänga och skoja lite med de andra chaufförerna.”

– Martin & Servera är en bra arbetsgivare. Jag gillar att det är en stor arbetsplats och att det därför går att testa olika yrken och avdelningar. Jag stortrivs när jag får utvecklas.

## Hur ser en riktigt bra arbetsdag ut?

– En bra dag börjar med att jag plockar min tur och sen hinner hänga och skoja lite med de andra chaufförerna. Och så är det ju bra om all last faktiskt går in! När jag rullar ut så är vägarna torra – inget regn och absolut ingen snö på backen, det är det värsta jag vet.

– Det är fantastiskt trevligt att träffa alla kunder. Jag upplever att de gillar när jag kommer, inte bara för att de då också får sina varor. Jag hinner köra förbi där yngsta dottern just hoppar av bussen vid skolan, det är bonus. Den vinkningen värmer. Jag har för övrigt hela familjen i restaurangbranschen. Äldsta dottern är en av våra kunder!

– Jag, som bara kör lokalt och inte har så mycket körtid, kan köra 6 timmar utan rast. Om det är sommar och fint väder parkerar jag sen vid hamnen,

plockar ut min filt och äter lunchen på gräsmattan där. Det är en riktigt härlig avslutning.

– Om det finns eftermiddagskunder kör jag vidare, sen är det dags att tömma och parkera för kvällen. Jag tycker att de allra flesta arbetsdagar är bra dagar!

## Vilken är din bästa stund på arbetsdagen?

– Förutom när jag ser dottern vinka så är det förstås när en kund bjuder på kaffe och jag hinner stanna och prata i någon minut.

## Varför är kollegorna viktiga för dig? Hur gör du för att skapa goda relationer med kolleger och chefer?

– Vi träffas varje morgon, vi pratar och luftar problem och utmaningar. Både som kollega och som skyddsombud är det bra att lyssna av. Ibland ringer vi varandra under dagen. Men jag gillar också att vara själv, man träffar ändå kunder hela tiden.

## Vad har du lärt dig av att byta roll i organisationen?

– Förändring är inte farligt. Jag har



fått testa många olika arbeten och avdelningar. Det har gett mig en ökad förståelse för hela företaget och processerna som krävs för att vardagen ska flyta. Jag strävar alltid efter att förbättra arbetsmiljön – och det ger oftast företaget positiva effekter i form av nöjda medarbetare och besparingar.

## Skulle du rekommendera Martin & Servera som arbetsgivare? Varför?

– Alla dagar i veckan. Det är ett stabilt företag där man bryr sig om medarbetarna, ett företag som följer lagar och regler och som ger medarbetarna

möjlighet att utvecklas. Man blir hörd och man kan påverka.

## Om du var koncernchef för en dag, finns det något du skulle göra/förändra?

– Oj, det var svårt. Men jag brinner lite extra för det här med helhetsperspektivet. Att öka förståelsen för hur andra avdelningar arbetar och vilka utmaningar de har – jag tror det skulle effektivisera, skapa bättre processer och undanröja onödiga och gömda kostnader.

# Att leda på Martin & Servera

Vi ser ledarskapet som en viktig del för att bidra till en växande och välmående koncern. Därför erbjuder vi möjligheten att växa, både för den som är ny i ledarrollen och för de ledare som har varit med en längre tid.

Sedan vårt ledarprogram drog i gång hösten 2022 har mer än 150 ledare gått programmet. Ledarprogrammet "Att leda på Martin & Servera" är uppdelat i två nivåer. Nivå 1 som ger grundläggande ledarverktyg för alla

som är nya i ledarrollen. Nivå 2 riktar sig till ledare med minst tre års erfarenhet och syftar till att skapa ledare som med trygghet kan leda strategiskt och hantera utmaningar på lång sikt såväl som i vardagen.



**Katarina Olsson Andersson,**  
HR-direktör, Martin &  
Servera-gruppen:

– Under året har vi satsat på att utveckla vårt ledarerbjudande för att ge våra ledare de verktyg och det stöd de behöver, oavsett erfarenhetsnivå. Vi vill att våra ledare känner sig rustade att driva Martin & Servera-gruppens affär framåt och dessutom bidra till en stark och hållbar företagskultur.



**Anna Hammargren,** lagerchef,  
Martin & Servera Logistik,  
Halmstad, är en av ledarna som  
går det nya ledarprogrammet:

– Utbildningen utmanar mig som erfaren ledare på ett djupare plan. Jag får chans att reflektera kring mitt strategiska ledarskap och hur mitt agerande och mitt ledarskap påverkar mina medarbetare och i förlängningen även hela verksamheten. Otroligt nyttigt med erfarenhetsutbyte med övriga deltagare!



## Utmärkelse för bästa ledarutveckling

Utöver tydliga positiva effekter på verksamheten tilldelades vi, i september 2024, en bronsutmärkelse av Brandon Hall HCM Excellence Award i kategorin Bästa Ledarutveckling.



# En utvecklande mångfald

Mångfald handlar om mänskliga olikheter och synsättet att olikheter berikar - i det dagliga arbetet, i våra kundmöten och i våra samarbeten med andra.

Mångfald utvecklar våra medarbetare och företaget och gör att vi förstår omvärlden och våra kunders behov ännu bättre.

Vi arbetar med nolltolerans kring alla

former av direkt och indirekt diskriminering, trakasserier och kränkande särbehandling på arbetsplatsen. Det gäller mellan arbetskamrater och i kontakten med kunder och leverantörer.



## MARTIN & SERVERA-GRUPPEN STÖTTADE JÄRVAVECKANS AMBITIONER ATT SKAPA ETT GODARE SAMTAL

Järvaveckan bjöd in till "Ett Godare Samtal". Syftet är att föra samman personer från olika delar av samhället för att samtala och dela perspektiv kring hur vi kan motverka utanförskap och segregation. Allt över en god måltid. Martin & Servera var medvärdar för två middagar.

## MÅNGFALDSMÅL

Andel kvinnliga medarbetare

32,5 %

Utfall 2024

40 %

Mål 2025

Andel kvinnliga chefer

35,2 %

Utfall 2024

40 %

Mål 2025

Andel chefer med internationell bakgrund

19,5 %

Utfall 2024

20 %

Mål 2025



## PÅ PARAD FÖR MÄNSKLIGA RÄTTIGHETER

I augusti deltog Axel Johnson tillsammans med kollegor från Martin & Servera gruppen, Axel Johnson International, Axfood, Dustin och Novax i Prideparaden i Stockholm.

Vi arbetar aktivt för att alla medarbetare ska ges lika rättigheter och möjligheter. Olikheterna kan handla om kön, etnisk tillhörighet, religion, funktionsnedsättning, sexuell läggning eller ålder, men också av våra olika erfarenheter, livsstil, utbildning, värderingar och familjesituation.

# Allt för branschen

Vårt engagemang för restaurangbranschen är stort. Vi vill bidra till hållbar tillväxt, gastronomisk utveckling och fler unga i branschen.



## Årets kock 2024

Vi stöttar Årets Kock som format svensk matkultur sedan starten 1983 och leder svensk gastronomi in i framtiden. Årets Kock är professionell matlagning på högsta nivå och massor av inspiration för Sveriges kockar och nästa generations kocktalanger. Årets Kock 2024 blev Michael Andersson.

## VI STÖTTAR ELEVFONDEN

Årets Kock AB har instiftat Årets Kock Elevfond som stöttar blivande kockar med kunskap, inspiration och vägledning via mentorprogram. Martin & Servera-gruppen stöttar elevfonden.



## Chefs Camp

Chefs Camps mål är att öka antalet kockar i restaurangbranschen och samtidigt ge unga i utanförskap en snabb väg till ett bra yrke.

## Årets Unga Kock, Årets Kockelev, Årets Kockelever, Gymnasie-SM

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.

## SVENSKA KOCKLANDSLAGET/JUNIORKOCKLANDSLAGET

Vi är stolt samarbetspartner till Svenska Kocklandslaget och Juniorcocklandslaget. Juniorerna tog hem guld i Culinary Olympics 2024 och befäste Sveriges roll som kulinarisk toppnation. Bolagen inom Martin & Servera-gruppen jobbar tillsammans för att hjälpa lagen hitta rätt råvaror hos våra fantastiska svenska producenter.



## Övriga samarbeten

Exceptionell Råvara, Generation Pep, Årets Ekokock, Svenska Gastronomi-priset, Copper Skillet, TakeOver, Framtidens Krogkultur, Livsmedelsgrossisterna, Svensk Handel, Hållbar livsmedelskedja, Organic Sweden, Ekomatcentrum, Sverigemärkning, 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.

# ”Du är inne på arbetsmarknaden från dag ett.”

Under 2024 inledde Martin & Servera-gruppen ett samarbete med nystartade Chefs Camp – ett initiativ för fler unga kockar och ökad inkludering.

Restaurangbranschen behöver fler kockar samtidigt som det finns unga i utanförskap som behöver ett jobb. Chefs Camp hjälper arbetslösa in på arbetsmarknaden och skapar en plattform för en långsiktig karriärutveckling genom en praktisk kokutbildning.

– Chefs Camp är egentligen som vilket traineeprogram som helst förutom att vi inte rekryterar från universiteten utan från Arbetsförmedlingen. Våra elever deltar alltså i något av Arbetsförmedlingens program, säger Alexander Throne-Holst, vd på Chefs Camp.

De sökande behöver inga förkunskaper av matlagning eller ha erfarenhet av att ha jobbat på restaurang. Den som blir antagen blir del av ett kokteam på runt fem personer där en professionell kökscoach ansvarar för träningen.

– Hos oss är du inne på arbetsmarknaden från dag ett. Det är en hundra procent praktisk utbildning och när du har gått igenom Chefs Camp efter sex månader så finns det ett nätverk av krogar som vill plocka upp dig, säger Alexander Throne-Holst.

Målet är att utbilda 60 kockar om året. Antagningen är löpande: varje månad

antas fem nya talanger för att ersätta de fem som genomfört utbildningen. Utbildningen består av tre huvudblock: en månadslång första introduktion som täcker bland annat arbetsplatskultur och praktiskt lärande om hygien, säkerhet och matlagningens grunder. Därefter blir eleven del i en grupp med äldre trainees, ledd av en kock-coach. I sista delen av utbildningen får eleverna större ansvar, inte bara för sig själva utan för att hjälpa nya traineer.

Chefs Camp startades av kocken och krögaren Melker Andersson, tillsammans med entreprenörerna Alexander Throne-Holst och Casten von Otter. Huvudansvariga coacher är kockarna Jimmy Lappalainen och Claes Grahm Möller. Den dagliga utbildningen ges på restaurang Skörden på Södermalm i Stockholm, där eleverna driver verksamheten tillsammans med den fasta personalen.

– Vi producerar riktig mat till kvarteret och riktiga kockar till branschen, säger Alexander Throne-Holst.



”Vi producerar riktig mat till kvarteret och riktiga kockar till branschen.”



KAPITEL

# 04

LEDNING  
& STYRNING



# Så styrs våra bolag

Inom Martin & Servera-gruppen driver vi våra verksamheter med fokus på kundnytta, hållbarhet och lönsamhet. 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. Bolagen presenteras på sidorna 11–15.

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 och Sorundahallarna är certifierade enligt matsäkerhetsstandard FSSC 22000. Bolagen och dess processer granskas regelbundet av externa revisorer.

Martin & Servera-gruppen har gjort en dubbel väsentlighetsanalys som ligger till grund för prioriteringar för hållbarhetsarbetet (läs mer på sida 66).

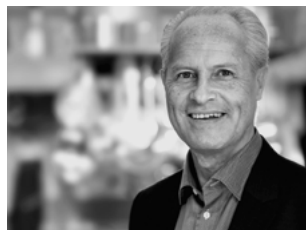
# Styrelse



**Camilla Wideroth**  
Styrelseordförande



**Andreas Hiller**  
Ordinarie ledamot



**Tomas Franzén**  
Ordinarie ledamot



**Pernilla Oldmark**  
Ordinarie ledamot



**Claes Seldeby**  
Ordinarie ledamot



**Anna-Lena Holsteryd**  
Arbetsgarerepresentant



**Daniel Bustos**  
Arbetsgarerepresentant



**Rasmus Tallén**  
Arbetsgarerepresentant

# Koncernledning



**Liv Forhaug**  
Koncernchef



**Irene Waldemarson**  
Vd Martin & Servera  
Restauranghandel



**Per-Erik Kanström**  
Vd Martin & Servera Logistik



**Gustav Fernström**  
Vd Galatea



**Jonas Sjökvist**  
Vd Sorundahallarna



**Anna Ståhle**  
Ekonomi- och finansdirektör  
(tillträder i april 2025)



**Kristina Ossmark**  
Kommunikations- och  
hållbarhetsdirektör



**Camilla Penttilä**  
Affärsutvecklingsdirektör



**Katarina Olsson  
Andersson**  
HR-direktör



**Jörgen Åhlin**  
IT-direktör (tillträder i april 2025)

# 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.

Vårt systematiska arbetsmiljöarbete syftar till att skapa arbetsplatser med friska och engagerade medarbetare, fria från ohälsa och olycksfall.

Martin & Servera-gruppen arbetar kontinuerligt med att undersöka arbetsmiljön – såväl den fysiska, som den organisatoriska och sociala – genom t ex. skyddsronder, riskobservationer, tillbudsrapportering, medarbetarundersökningar, utvecklingssamtal/dialoger och uppföljning av nyckeltal. Arbetsmiljöarbetet är en ständigt pågående process av undersökning, bedömning, åtgärder och utvärdering. Årets Teambarometer-index som helhet visade i november 2024 ett resultat på 74 (74).

Under 2024 har man förstärkt arbetet inom arbetsmiljö genom tillsättning av en ny koncernövergripande roll inom arbetsmiljö, hälsa och rehabilitering.

## Ansvar och roller

För att säkerställa att chefer tar sitt arbetsmiljöansvar sker en skriftlig fördelning av arbetsmiljöuppgifter till samtliga chefer med personalansvar inom organisationen. För de chefer som

har ett arbetsmiljöansvar på en mer övergripande och strategisk nivå, tilldelas även utökade uppgifter.

Samtliga medarbetare har också ett ansvar att medverka till en god arbetsmiljö, genom att följa befintliga riktlinjer och rutiner, och att rapportera brister i arbetsmiljön.

Utsedda skyddsombud är arbetstagarnas representanter i arbetsmiljöarbetet. För att uppnå bästa möjliga resultat finns därför olika samverkansformer anpassade utifrån verksamhetens behov. Målet med dessa är ett gott samarbete mellan chefer, skyddsorganisation och övriga medarbetare och därigenom en god arbetsmiljö.

## Arbetsätt som bidrar till en god arbetsmiljö & hållbara medarbetare

För att uppnå en god arbetsmiljö och ett hållbart arbetsliv arbetar vi utifrån olika perspektiv (främjande, förebyggande och efterhjälpande).

Vi främjar hälsa och sund arbetsmiljö genom att ha ett systematiskt arbetsmiljöarbete och fokusera på friskfaktorer, som till exempel inkludering,



delaktighet, och ett gott ledarskap. Vi erbjuder friskvårdsbidrag och friskvårdande insatser.

Vi arbetar förebyggande genom att följa upp och agera på risker i arbetsmiljön. Riskobservationer, tillbud och arbetsolyckor rapporteras. Olycksfall och tillbud som kräver utredning presenteras för arbetsmiljökommittén.

Vi har ett förebyggande arbete mot alkohol och droger genom till exempel slumpvis testning och vi har rutiner kring hälsosamtal.

För att tidigt fånga upp och snabbt kunna stötta kring psykisk ohälsa finns inom Martin & Servera-gruppen ett personligt samtalsstöd via extern samarbetspartner tillgängligt dygnet runt för medarbetare i behov av professionell hjälp och stöd.

Det finns även en visselblåstjänst där man kan vara anonym som är öppen





för alla medarbetare inom Martin & Servera-gruppen, i syfte att eftersträva öppenhet och minimera risker. Visselblåstjänsten är även öppen att använda för kunder, leverantörer och andra samarbetspartners för att rapportera eventuell negativ påverkan.

Vårt efterhjälpande arbete handlar om att agera på brister i arbetsmiljön och arbeta efter tydliga processer vid sjukdom, arbetsanpassning och rehabilitering.

Vi har avtal med ett antal samarbetspartners som kan bistå med frågor inom såväl fysisk som organisatorisk och social arbetsmiljö, samt individuella stödinsatser. Exempel på dessa är företagshälsovård med ett brett utbud av tjänster - från förebyggande insatser inom arbetsmiljöområdet till efterhjälpande stöd för individer och grupper. Vi har även vid behov samarbete med mer specialiserade aktörer inom till

exempel alkohol och droger, utredningar som rör social arbetsmiljö, och krisstöd. Vi erbjuder även bidrag för sjukvårdande behandling för medarbetarna.

#### Kunskap om arbetsmiljö

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. Arbetsmiljö är en del av vårt ledarprogram och det finns en obligatorisk utbildning som riktar sig till alla chefer med fokus på arbetsmiljöansvar. Utbildningen är även tillgänglig för alla medarbetare. Arbetsmiljöfrågorna ingår som en del av introduktionen vid nyanställning.

#### Lärande i vardagen

Vi erbjuder ett lärande som är verksamhetsnära, relevant och bidrar till att medarbetare utvecklas i takt med sina arbetsuppgifter för att nå utvecklingsmålen.

Våra medarbetare har tillgång till en mängd olika utvecklingsaktiviteter, där hälsa och arbetsmiljö finns inkluderat:

- Utbildningsplattform med tillgång till utbildningar för alla medarbetare
- Ledarskapsprogram för nya och erfarna ledare
- Lärteam
- Ledarverktyg i Teams med inspiration, stödmaterial och verktyg
- Tips och inspiration om lärande i vardagen på intranätet
- Internt filmade inspirationsföreläsningar och webinarier på olika teman





KAPITEL

# 05

FINANSIELLA  
RAPPORTER



# Resultaträkning – koncernen

Belopp i tkr	2024	2023
Nettoomsättning	19 903 845	19 739 030
Kostnad för sålda varor	-18 291 227	-17 998 873
<b>Bruttoresultat</b>	<b>1 612 618</b>	<b>1 740 157</b>
Försäljningskostnader	-798 405	-799 394
Administrationskostnader	-798 246	-686 726
Övriga rörelseintäkter	208 680	191 971
Övriga rörelsekostnader	-20 003	-20 959
<b>Rörelseresultat</b>	<b>204 644</b>	<b>425 049</b>
<i>Resultat från finansiella poster</i>		
Ränteintäkter och liknande resultatposter	16 919	13 446
Räntekostnader och liknande resultatposter	-30 237	-28 278
<b>Resultat efter finansiella poster</b>	<b>191 326</b>	<b>410 217</b>
<i>Bokslutsdispositioner</i>		
Koncernbidrag, lämnade	-236 070	-484 700
<b>Resultat före skatt</b>	<b>-44 744</b>	<b>-74 483</b>
Skatt på årets resultat	-1 099	-2 743
<b>Årets resultat</b>	<b>-45 843</b>	<b>-77 226</b>
Hänförligt till moderföretagets aktieägare	-45 445	-76 923
Minoritetsintresse	-398	-303

I ovanstående värden ingår goodwillavskrivningar för 2024 med 22,8 mkr (70,8 mkr).

# Balansräkning – koncernen

Belopp i tkr	2024	2023
<b>TILLGÅNGAR</b>		
<b>Anläggningstillgångar</b>		
<i>Immateriella anläggningstillgångar</i>		
Balanserade utgifter för utvecklingsarbeten och liknande arbeten	331 309	127 224
Koncessioner, patent, licenser, varumärken samt liknande rättigheter	45 585	68 263
Goodwill	3 567	26 294
Pågående immateriella anläggningstillgångar	161 292	279 105
	541 753	500 886
<i>Materiella anläggningstillgångar</i>		
Byggnader och mark	22 609	23 707
Nedlagda utgifter på annans fastighet	105 254	108 582
Maskiner och andra tekniska anläggningar	34 137	30 600
Inventarier, verktyg och installationer	569 468	552 319
Pågående nyanläggningar och förskott avseende materiella anläggningstillgångar	21 745	22 670
	753 213	737 878
<i>Finansiella anläggningstillgångar</i>		
Uppskjuten skattefordran	27 438	25 597
Andra långfristiga fordringar	16 556	14 549
	43 994	40 146
<b>Summa anläggningstillgångar</b>	<b>1 338 960</b>	<b>1 278 910</b>
<b>Omsättningstillgångar</b>		
<i>Varulager m m</i>		
Råvaror och förnödenheter	3 376	22 526
Färdiga varor och handelsvaror	1 235 004	1 285 789
Förskott till leverantörer	392	–
	1 238 772	1 308 315
<i>Kortfristiga fordringar</i>		
Kundfordringar	2 079 704	1 968 914
Fordringar hos koncernföretag	16 196	14 603
Aktuell skattefordran	3 571	1 359
Övriga fordringar	86 868	64 702
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter	344 275	348 349
	2 530 614	2 397 927
Kassa och bank	44 212	11 101
<b>Summa omsättningstillgångar</b>	<b>3 813 598</b>	<b>3 717 343</b>
<b>SUMMA TILLGÅNGAR</b>	<b>5 152 558</b>	<b>4 996 253</b>

Belopp i tkr	2024	2023
<b>EGET KAPITAL OCH SKULDER</b>		
<b>Eget kapital</b>		
Aktiekapital	44 536	44 536
Övrigt tillskjutet kapital	244 639	244 639
Reserver	54 868	55 096
Balanserat resultat inkl årets resultat	1 267 627	1 200 865
Eget kapital hänförligt till moderföretagets aktieägare	1 611 670	1 545 136
Minoritetsintresse	1 224	1 454
<b>Summa eget kapital</b>	<b>1 612 894</b>	<b>1 546 590</b>
<b>Avsättningar</b>		
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	340 570	310 176
Uppskjuten skatteskuld	17 305	18 255
Övriga avsättningar	3 978	2 697
	361 853	331 128
<b>Långfristiga skulder</b>		
Övriga skulder till kreditinstitut	495	600
Övriga skulder	17 616	12 530
	18 111	13 130
<b>Kortfristiga skulder</b>		
Checkräkningskredit	325 381	200 608
Förskott från kunder	3 588	2 514
Leverantörsskulder	1 508 074	1 529 422
Skulder till koncernföretag	1 24 434	219 848
Aktuell skatteskuld	11 238	24 429
Övriga skulder	293 327	273 397
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	893 658	855 187
<b>Summa skulder</b>	<b>3 159 700</b>	<b>3 105 405</b>
<b>SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER</b>	<b>5 152 558</b>	<b>4 996 253</b>

# Kassaflödesanalys – koncernen

Belopp i tkr	2024	2023
<i>Den löpande verksamheten</i>		
Resultat efter finansiella poster	191 326	410 217
Justering för poster som inte ingår i kassaflödet	339 122	342 429
	530 448	752 646
Betald inkomstskatt	-19 313	5 961
<b>Kassaflöde från den löpande verksamheten före förändringar av rörelsekapital</b>	<b>511 135</b>	<b>758 607</b>
<i>Kassaflöde från förändringar i rörelsekapital</i>		
Ökning(-)/Minskning(+) av varulager	68 724	1 134
Ökning(-)/Minskning(+) av rörelsefordringar	-137 497	-71 244
Ökning(+)/Minskning(-) av rörelseskulder	43 325	-80 467
<b>Kassaflöde från den löpande verksamheten</b>	<b>485 687</b>	<b>608 030</b>
<i>Investeringsverksamheten</i>		
Förvärv av materiella anläggningstillgångar	-185 413	-251 822
Avyttring av materiella anläggningstillgångar	10 529	13 795
Förvärv av immateriella anläggningstillgångar	-187 985	-208 847
Avyttring av dotterföretag/rörelse, netto likvidpåverkan	-338	-
Förvärv av finansiella tillgångar	-32 438	-31 173
Avyttring av finansiella tillgångar	33 464	49 267
<b>Kassaflöde från investeringsverksamheten</b>	<b>-362 181</b>	<b>-428 780</b>

Belopp i tkr	2024	2023
<i>Finansieringsverksamheten</i>		
Erhållna aktieägartillskott	264 852	301 689
Upptagna lån	129 659	41 944
Amortering av lån	-94	-3 754
Amortering av leasingskuld	-51	-306
Lämnade koncernbidrag	-484 700	-518 500
<b>Kassaflöde från finansieringsverksamheten</b>	<b>-90 334</b>	<b>-178 927</b>
<b>Årets kassaflöde</b>	<b>33 172</b>	<b>323</b>
Likvida medel vid årets början	11 101	11 522
<b>Kursdifferens i likvida medel</b>	<b>-61</b>	<b>-744</b>
<b>Likvida medel vid årets slut</b>	<b>44 212</b>	<b>11 101</b>

KAPITEL

# 06

HÅLLBARHETS-  
RAPPORT



# 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 värmer rekord – eller av skyfall och översvämningar. Jordbrukets produktion väntas minska i många regioner, men öka inom andra. Följden kan bli stora folkomflyttningar 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 & Servera-gruppens 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

självlklart 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.

Vi 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 & Servera-gruppens uppförandekod](#). Efter riskbedömning genomförs årligen ett antal kontrollbesök och revisioner.

Vi använder databasen Maplecroft 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 kom 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. Camilla Wideroth är styrelseordförande för Martin & Servera-gruppen. Axel Johnson påverkar naturligtvis Martin & Servera-gruppens sätt att driva

verksamheten och göra affärer.

Martin & Servera-gruppen 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-gruppen 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
- Revisioner
- 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 och CO<sub>2</sub>e 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
- Inköpskontor i Shanghai

# Våra väsentliga hållbarhetsfrågor

Martin & Servera-gruppen uppdaterade i november 2024 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 utvärderas både utifrån Martin & Servera-gruppens påverkan på miljö och människor (väsentlig påverkan) och hur vi påverkas finansiellt av hållbarhetsrisker och möjligheter (finansiell väsentlighet).

Martin & Servera-gruppen identifierade sina väsentliga hållbarhetsområden genom att utgå från de hållbarhetsområden som återfinns i ESRS (standarder för hållbarhetsrapportering inom EU), etablerade hållbarhets-standarder från GRI 2021 och SASB, samt de väsentliga områden som identifierats genom tidigare dialoger med representanter

från intressentgrupper. Vetenskaplig forskning, exempelvis ramverket Plantens 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.

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.

Martin & Servera-gruppens verksamhet är bred och det innebär att också många



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

- Klimatförändringar
- Miljöföroreningar
- Vatten och marina resurser
- Biologisk mångfald och ekosystem
- Resursanvändning och cirkulär ekonomi
- Den egna arbetskraften
- Arbetsstagare i värdekedjan
- Ansvarsfullt företagande

andra hållbarhetsfrågor påverkas 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.

Martin & Servera-gruppen 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

Hög prioritet	Styrning	Uppföljning
<b>Klimatförändringar</b>	Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram Strategi, affärsplan, budget Hållbarhets- och kvalitetspolicy Avtal med transportörer ISO 9001 och ISO 14001	Hållbarhetsrapportering Resultatrapporter Nyckeltal Analyser Tredjepartsrevision Internrevision Revision av transportörer Ledningens genomgång
<b>Miljöföroreningar</b>	Hållbarhets- och kvalitetspolicy Krav i leverantörsavtal ISO 14001	Tredjepartsrevision Uppföljning av leverantörer
<b>Vatten och marina resurser</b>	Polycys hållbart fiske och ansvarsfullt odlad sjömat Ställningstaganden	Uppföljning av leverantörer
<b>Biologisk mångfald och ekosystem</b>	Risikkarta biologisk mångfald Polycys för hållbart fiske och ansvarsfullt odlad sjömat, soja, palmolja, avskogning Ställningstaganden	Uppföljning av leverantörer
<b>Resursanvändning och cirkulär ekonomi</b>	Polycys plast Plastmål Krav på leverantörer Matsvinns mål	Uppföljning av mål Uppföljning av leverantörer
<b>Den egna arbetskraften</b>	Polycys arbetsmiljö, mångfald, alkohol och narkotika, rekrytering m fl Värdegrund Kollektivavtal	Nyckeltal Medarbetarundersökning Utvecklingsamtal Facklig samverkan
<b>Arbetstagare i värdekedjan</b>	Code of conduct Policy mänskliga rättigheter	Uppföljning av leverantörer
<b>Ansvarsfullt företagande</b>	Strategi, affärsplan, budget Visselblåstjänst Policy antibiotikaanvändning i djurhållning	Resultatrapporter Nyckeltal Analyser Ledningens genomgång Uppföljning av leverantörer

# Risikanalyt

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 policys.

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

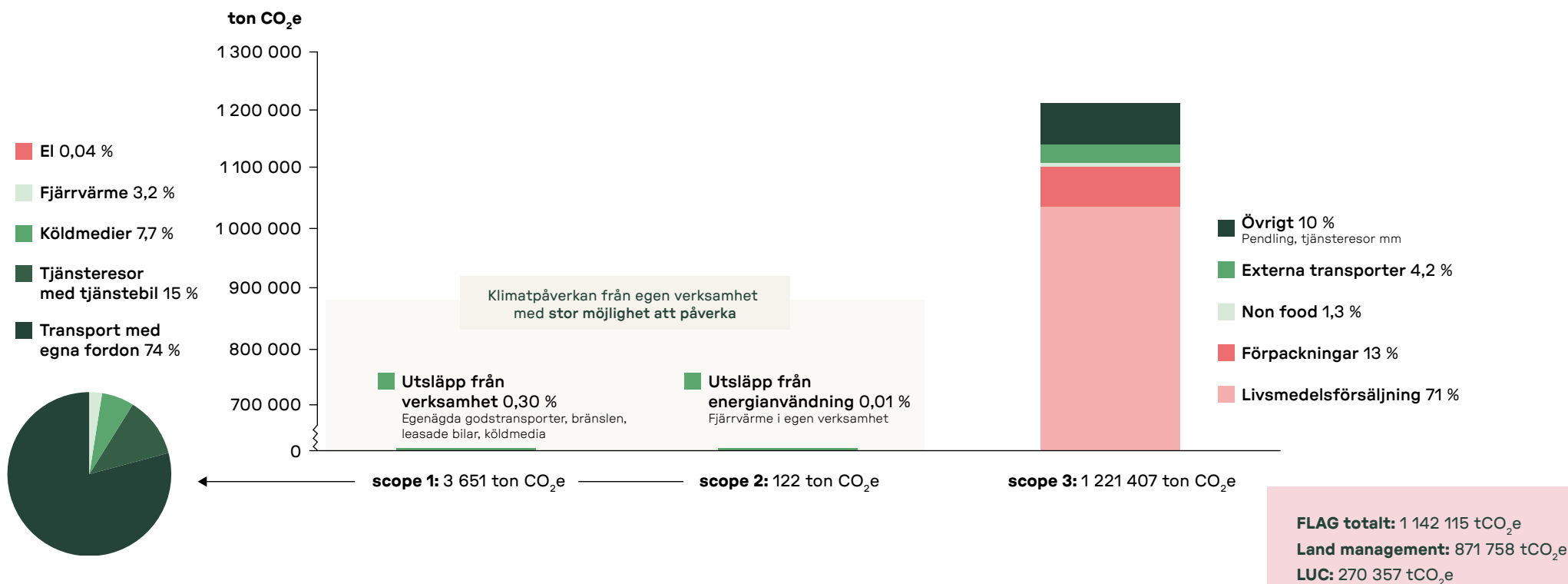
Väsentlig fråga	Risikbeskrivning	Risikhantering
Klimatpåverkan i egen verksamhet	Tillgång av råvaror och skördeprodukter, konsekvenser för ekosystem och biologisk mångfald. Klimatförändringar och ökade krav riskerar leda till kostsamma investeringar.	Vi arbetar med att minska verksamhetens klimatpåverkan. Arbetet styrs genom vår miljö- och kvalitetspolicy samt våra hållbarhetsmål. Vi har genomfört klimatriskanalyser för samtliga lagerorter.
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. Vi ställer krav på att leverantörer ska formulera egna vetenskapsbaserade klimatmål.
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 policys.
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.

# Vetenskapsbaserade klimatmål



I slutet av 2024 fick Martin & Servera-gruppen sina klimatmål validerade och godkända av Science Based Targets initiative (SBTi). Klimatmålen inkluderar utsläpp i hela värdekedjan och utgår från basåret 2023. I samband med ansökan till SBTi har vi klimatberäknat alla utsläpp av växthusgaser i värdekedjan. Utfallet för basåret 2023 finns i diagrammet.

## UTSLÄPP I MARTIN & SERVERA-GRUPPENS VÄRDEKEDJA (BASÅR 2023)



KAPITEL

# 07

HÅLLBARHETS-  
NOTER



# 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	
	2023	2024
Martin & Servera Restauranghandel	16 734	16 921
Martin & Servera Logistik exkl koncernintern logistik	152	153
Sorundahallarna	1 725	1 636
Galatea inkl dotterbolag	1 289	1 362
Internförsäljning	-161	-168
<b>Totalt koncern</b>	<b>19 739</b>	<b>19 904</b>

Direkt tillskapat ekonomiskt värde	2022	2023	2024
Intäkter	18 055	19 739	19 904
Rörelsekostnader	-15 602	-17 152	-17 463
Löner och ersättningar till anställda	-2 067	-2 162	-2 237
Betalningar till finansiärer	-58	-28	-30
Betalningar till offentliga sektorn	17	-3	-1
<b>Behållet ekonomiskt värde</b>	<b>345</b>	<b>394</b>	<b>173</b>

Avfall per hanteringsmetod (i ton och %)	2022		2023		2024	
	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel
Återvinning	2 648	49,4 %	2 891	51,1 %	2 662	50,7 %
Kompostering	1 019	19,0 %	1 045	18,5 %	1 367	26,0 %
Förbränning	1 590	29,7 %	1 604	28,4 %	1 181	22,5 %
Deponi	105	2,0 %	116	2,1 %	44	0,8 %
<b>Summa</b>	<b>5 362</b>	<b>100 %</b>	<b>5 656</b>	<b>100 %</b>	<b>5 253</b>	<b>100 %</b>

Avfall, total vikt per typ och hanteringsmetod (ton)	Återvinning			Kompostering			Förbränning			Deponi		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Brännbart avfall	89	13	16	0	0	0	1 109	1 323	1 087	38	3	0
Wellpapp	1 254	1 598	1 547	0	0	0	33	0	0	0	0	0
Organiskt avfall	803	638	565	1 019	1 045	1 367	301	245	35	0	0	0
Plastfilm	254	252	276	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Metall	88	90	78	0	0	0	0	0	0	0	19	0
Papper	21	62	22	0	0	0	63	0	0	0	0	0
Glas	115	169	108	0	0	0	0	0	0	4	0	0
Övrigt avfall**	15	44	28	0	0	0	33	35	23	52	44	42
<i>Farligt avfall</i>												
Elektronikskrot	7	10	5	0	0	0	0	0,1	0,2	103	0,2	0,4
Övrigt farligt avfall***	3	16	15	0	0	0	114	1,7	35	11	50	1,0
<b>Totalt koncern</b>	<b>2 649</b>	<b>2 892</b>	<b>2 660</b>	<b>1 019</b>	<b>1 045</b>	<b>1 367</b>	<b>1 653</b>	<b>1 605</b>	<b>1 180</b>	<b>208</b>	<b>116</b>	<b>43</b>

\* 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 (CO <sub>2</sub> ekvivalenter i ton och i %)	2022		2023		2024	
	CO <sub>2</sub> e (ton)	Andel	CO <sub>2</sub> e (ton)	Andel	CO <sub>2</sub> e (ton)	Andel
<b>Scope 1 (direkta utsläpp)*</b>						
Egna godstransporter	3 361	78,5 %	2 798	0,23 %	1 602	0,13 %
Tjänsteresor med bil	828	19,3 %	561	0,05 %	497	0,04 %
Köldmedia	1	0,0 %	292	0,02 %	265	0,02 %
<b>Totalt</b>	<b>4 190</b>		<b>3 651</b>		<b>2 365</b>	
<b>Scope 2 (indirekta utsläpp)**</b>						
Elektricitet	0	0,0 %	1,5	0,00 %	1,4	0,00 %
Fjärrvärme	91	2,1 %	120	0,01 %	115,4	0,01 %
<b>Totalt</b>	<b>91</b>		<b>122</b>		<b>117</b>	
<b>Scope 3 (övriga indirekta utsläpp)***</b>						
Inköpta varor och tjänster			1 162 488	94,9 %	1 182 623	95 %
Kapitalvaror (capital goods)			0	0,0 %	0	0,0 %
Bränsle och energirelaterade aktiviteter			1 746	0,1 %	1 903	0,2 %
Transport och distribution (uppströms)			51 659	4,2 %	52 440	4,2 %
Avfall			11	0,0 %	12	0,0 %
Tjänsteresor			1 159	0,1 %	1 325	0,1 %
Medarbetares pendling till arbetet			1 198	0,1 %	1 191	0,1 %
Leasade tillgångar (uppströms)			0	0,0 %	0	0,0 %
Transport och distribution (nedströms)			1 028	0,1 %	1 134	0,1 %
Tillverkning av sålda produkter			0	0,0 %	0	0,0 %
Användning av sålda produkter			620	0,05 %	593	0,05 %
Avfallshantering av sålda produkter			1 498	0,1 %	1 522	0,1 %
Leasade tillgångar (nedströms)			0	0,0 %	0	0,0 %
Franchise			0	0,0 %	0	0,0 %
Investeringar			0	0,0 %	0	0,0 %
<b>Summa</b>	<b>4 281</b>	<b>100 %</b>	<b>1 225 180</b>	<b>100 %</b>	<b>1 245 225</b>	<b>100 %</b>

Under 2023 och 2024 utfördes en komplett klimatberäkning för hela koncernens värdekedja enligt GHG-protocol, därmed redovisas fler utsläppsposter än i tidigare hållbarhetsrapportering för 2022 och 2023.

2023 är basår för SBT-godkända klimatmål, se mer om detta på s. 23 och 69.

\* Källa: Bränsleleverantör.

\*\* Källa: Leverantörer av el och fjärrvärme.

\*\*\* Källa: RISE klimatdatabas.

Utsläpp av NOX, SOX och andra väsentliga luftföroreningar	2022		2023		2024	
	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton
Kolmonoxid, (CO)	57,4 %	113	57,2 %	104	57,4 %	132
Kolväten, (HC)	8,6 %	17	8,8 %	16	8,7 %	20
Kväveoxider, (Nox)	33,5 %	66	33,5 %	61	33,5 %	77
Partiklar, (PM)	0,5 %	1	0,5 %	0,9	0,5 %	1,1
<b>Summa</b>	<b>100 %</b>	<b>197</b>	<b>100 %</b>	<b>182</b>	<b>100 %</b>	<b>230</b>

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 2024 inkluderande tjänstebilar

Energianvändning (MWh)	2022		2023		2024	
	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi
Elektricitet	40 409	0	40 004	0	37 835	0
Fjärrvärme	1 862	231	2 151	129	1 408	1 046
Egen värmeproduktion	0	0	0	0	0	0
Bränsle (egna godstransporter)*	10 057	8 452	9 070	7 065	12 667	8 199
Bränsle (köpta godstransporter)**	31 621	22 976	25 215	21 604	32 911	27 367
Bränsle (tjänsteresor med bil)***	519	1 754	2 064	6 044	2 350	7 147
<b>Summa</b>	<b>84 468</b>	<b>33 413</b>	<b>78 504</b>	<b>34 842</b>	<b>87 171</b>	<b>43 759</b>

Källa: Leverantörer av el, fjärrvärme och bränsle.

\* Koncernens transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Baserad på intern redovisning av inköp av olika bränsletyper och från bränslebolag angivna energital.

\*\* Av koncernbolagen inhyrda transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordons-teknik. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning av inköp av olika bränsletyper och från bränslebolag angivna energital.

\*\*\* Redovisad körning med tjänstebil resp. privat bil i tjänsten.



Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2022			2023			2024		
	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män
Tillbud	2 056	na	na	1 856	na	na	2 020	na	na
Sjukfrånvaro	8,5 %	8,3 %	8,5 %	7,4 %	7,5 %	7,4 %	6,5 %	6,8 %	6,4 %

Arbetsolyckor (antal)	2023				2024			
	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	–	1	–	0	–	1	–
Arbetsrelaterade skador	244	7,3 %	534	15,9 %	191	5,7 %	392	11,7 %
<b>Summa</b>	<b>244</b>	<b>7,3 %</b>	<b>534</b>	<b>15,9 %</b>	<b>191</b>	<b>5,7 %</b>	<b>392</b>	<b>11,7 %</b>
<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	9	2 %	47	10,4 %	5	1,1 %	27	5,7 %
<b>Summa</b>	<b>9</b>	<b>2 %</b>	<b>47</b>	<b>10,4 %</b>	<b>5</b>	<b>1,1 %</b>	<b>27</b>	<b>5,7 %</b>

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	2024
Inträffade diskrimineringsincidenter under året	8	6	11
<i>Var ärendet ligger i december</i>			
Mottagen och i behov av utredning	–	0	0
Åtgärdsplan genomförs	–	1	2
Åtgärdsplan är utvärderad för att se om önskvärd effekt uppnådd	–	0	0
Ärendet är klart och stängt	8	5	9
<b>Summa</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>11</b>

Lönefördelning medarbetare	2022	2023	2024
	% Snittlön	% Snittlön	% Snittlön
Kvinnor	101,3	100,9	101,5
Män	99,4	99,6	99,3

Lönefördelning chefer	2022	2023	2024
	% Snittlön	% Snittlön	% Snittlön
Kvinnor	101,7	101,5	102,9
Män	99,1	99,2	98,5

Åldersfördelning – samtliga medarbetare	2022		2023		2024	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	980	27 %	870	26 %	810	24 %
30-50 år	1740	53 %	1788	53 %	1781	54 %
>50 år	659	20 %	698	21 %	746	22 %
<b>Totalt</b>	<b>3 307</b>	<b>100 %</b>	<b>3 356</b>	<b>100 %</b>	<b>3 337</b>	<b>100 %</b>

Åldersfördelning – koncernledning						
	2022	2023	2024		2022	2023
<30 år	0	0 %	0	0 %	0	0 %
30-50 år	4	44 %	5	44 %	4	44 %
>50 år	5	56 %	5	56 %	5	56 %
<b>Totalt</b>	<b>9</b>	<b>100 %</b>	<b>10</b>	<b>100 %</b>	<b>9</b>	<b>100 %</b>

Åldersfördelning – styrelse						
	2022	2023	2024		2022	2023
<30 år	0	0 %	0	0 %	0	0 %
30-50 år	2	29 %	1	17 %	0	0 %
>50 år	5	71 %	5	83 %	5	100 %
<b>Totalt</b>	<b>7</b>	<b>100 %</b>	<b>6</b>	<b>100 %</b>	<b>5</b>	<b>100 %</b>

Anställningform (antal)	2022		2023		2024	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Totalt antal anställda <sup>1)</sup>	1 067	2 240	1 116	2 240	1 085	2 252
Tillsvidareanställning	1 038	2 177	1 074	2 188	1 051	2 206
Tidsbegränsad anställning	29	63	42	52	34	46
Deltidsanställda	163	238	158	222	139	217
Heltidsanställda	904	2 002	958	2 018	946	2 035

<sup>1)</sup> Antal anställda per 2024-12-31, totalt antal personer.

Könsfördelning (andel)	2022		2023		2024	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Samtliga anställda <sup>1)</sup>	32 %	68 %	33 %	67 %	33 %	67 %
Koncernledning	44 %	56 %	50 %	50 %	56 %	44 %
Styrelse <sup>2)</sup>	57 %	43 %	33 %	67 %	40 %	60 %

<sup>1)</sup> Antal anställda per 2024-12-31 (ej inhyrda eller konsulter), totalt antal personer.

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

### Martin & Serveras varuleverantörer

Under 2024 genomfördes totalt 10 (12) leverantörsrevisioner kopplat till Martin & Servera Restauranghandels sortiment samt 16 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-gruppen	2022		2023		2024	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	5 024	4 885	7 543	32 275	5 133	24 981

Lokala utbildningar i koncernbolagen	2022		2023		2024	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	4 206	24 801	3 210	20 556	2 454	19 024

Gemensamma utbildningar antikorrupcion i Martin & Servera-gruppen	2022		2023		2024	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Timmar
Styrelse	3	50 %	0	0 %	5	100 %
Koncernledning	2	25 %	3	30 %	9	100 %
Ledningsgrupper dotterbolag	24	55 %	15	34 %	29	83 %
Medarbetare*	348	10 %	361	11 %	455	14 %

\* 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.

KAPITEL

# 08

GRI-INDEX

# GRI-index

## GRI Universal Standards (2021)

Uttalande om tillämpning: Martin & Servera-gruppen rapporterar informationen i detta GRI-index för perioden 1 januari–31 december 2024 med referens till GRI Standarder. GRI 1: Foundation 2021 har använts.

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
<b>GRI 2</b>	<b>Generella Upplysningar 2021</b>		
<b>Organisation &amp; redovisningsprinciper</b>			
2-1	Uppgifter om organisationen	11, 53, 78	
2-2	Enheter som omfattas av organisationens rapportering	11	
2-3	Rapporteringsperiod, frekvens och kontaktperson	78	
2-4	Förändringar i rapporteringen	72	Under 2024 utfördes en komplett klimatberäkning för hela koncernens värdekedja enligt GHG-protocol, därmed redovisas fler utsläppsposter än i tidigare hållbarhetsrapportering för 2022 och 2023. En komplett klimatberäkning utfördes även för 2023 års utsläpp på grund av SBT-ansökan.
2-5	Granskning och bestyrkande	78	Inget externt bestyrkande.
<b>Aktiviteter &amp; medarbetare</b>			
2-6	Aktiviteter, värdekedja och andra affärsförbindelser	11, 50, 63-65	
2-7	Medarbetare	74	Avsteg: Redovisar inte antal anställda per region.
<b>Styrning</b>			
2-9	Bolagsstyrning och styrelsesammansättning	53, 54	Avsteg: Redovisar inte information om styrelsens sammansättning enligt 2-9 c.
2-11	Styrelseordförande	54, 65	
2-12	Styrelsens roll i översynen av bolagets hantering av påverkan	53	
2-14	Styrelsens roll vid bolagets hållbarhetsrapportering	53, 66	
<b>Strategi, policyer &amp; tillämpningar</b>			
2-22	Uttalande om strategi för hållbar utveckling	5,6	
2-23	Policyåtagande	43, 44, 53, 64, 65, 67, 68	
2-24	Integrering av policyåtagande	43, 44, 64, 65	
2-25	Processer för att åtgärda negativ påverkan	43, 44, 55, 56, 64, 65, 67, 68	
2-26	Mekanismer för rådgivning och orosanmälan	55, 56, 65	
2-27	Regelefterlevnad		Under 2024 fick Martin & Servera Logistik AB en miljösanktionsavgift pga missat trycktesta kylaggregaten i rätt tid. Detta gällde 4 lastbilar, 5000 kr/lastbil, 20 000 kr totalt.
2-28	Medlemskap i organisationer	43, 44, 50	
<b>Intressentengagemang</b>			
2-29	Förhållningssätt till intressenter	64, 65	
2-30	Kollektivavtal		Samtliga anställda omfattas av kollektivavtal.
<b>Väsentliga frågor</b>			
3-1	Process för att fastställa väsentliga frågor	66	
3-2	Lista med väsentliga frågor	66	
3-3	Styrning av väsentliga frågor	17-20, 21-25, 30-32, 34-40, 43, 44, 49, 55, 56, 62-65, 67	

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utlämnad information
<b>Ekonomi</b>			
<b>205</b>	<b>Anti-korruption 2016</b>		
205-2	Kommunikation och utbildning avseende anti-korruption	74	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.
<b>Miljö</b>			
<b>302</b>	<b>Energi 2016</b>		
302-1	Energianvändning inom organisationen	72	
302-2	Energianvändning utanför organisationen	72	
<b>305</b>	<b>Utsläpp 2016</b>		
305-1	Direkta utsläpp av växthusgaser (Scope 1)	72	
305-2	Indirekta, energirelaterade, utsläpp av växthusgaser (Scope 2)	72	
305-3	Andra indirekta utsläpp av växthusgaser (Scope 3)	72	
305-7	Kväveoxider (NOx), svaveloxider (SOx) och andra betydande utsläpp i luften	72	
<b>306</b>	<b>Avfall 2020</b>		
306-3	Genererat avfall	71	
306-4	Avfall som återanvänds eller återvinns	71	Avsteg: Redovisar inte utifrån onsite och offsite enligt 306-4 d.
306-5	Avfall som går till förbränning eller deponi	71	Avsteg: Redovisar inte utifrån onsite och offsite enligt 306-4 d.
<b>308</b>	<b>Miljöbedömning av leverantörer 2016</b>		
308-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån miljökriterier	74	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar.
<b>Social</b>			
<b>403</b>	<b>Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen 2018</b>		
403-1	Ledningssystem för hälsa och säkerhet	55	
403-2	Identifiering av faror, riskbedömning och incidentutredning	55, 56	
403-3	Företagshälsovård	56	
403-4	Medverkan, samråd och kommunikation om hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	55, 56	
403-5	Utbildning avseende hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	56	
403-6	Hälsofrämjande åtgärder	55, 56	
403-8	Anställda som omfattas av ett ledningssystem för arbetsmiljö		Den omfattar 100 % av alla anställda.
403-9	Arbetsrelaterade skador	73	
<b>404</b>	<b>Utbildning 2016</b>		
404-1	Utbildningstimmar per anställd	74	Avsteg: Redovisar totalt antal timmar och utbildningstillfällen under året.
404-2	Program för kompetensutveckling	48, 56, 64, 65	
404-3	Andel anställda som får regelbunden utvärdering av sin prestation och karriärutveckling.		Den omfattar 100 % av alla anställda.
<b>405</b>	<b>Mångfald och lika möjligheter 2016</b>		
405-1	Sammansättning i styrelse, ledning och bland anställda	73, 74	
405-2	Förhållandet mellan grundlön och ersättning för kvinnor i förhållande till män	73	Avsteg: Redovisar inte per verksamhetsplats.
<b>406</b>	<b>Icke-diskriminering 2016</b>		
406-1	Antal fall av diskriminering och vidtagna åtgärder	73	
<b>414</b>	<b>Social utvärdering av leverantörer 2016</b>		
414-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån sociala kriterier	74	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsrevisioner.
414-2	Negativa sociala effekter i leverantörskedjan och vidtagna åtgärder	74	Avsteg: Redovisar totalt antal utförda leverantörsrevisioner.

## Om den här rapporten

Hållbarhetsredovisning för 2024 (publicering 2024-03-18) avser Martin & Servera-gruppen och är koncernens sjunde hållbarhetsredovisning. Redovisningen är upprättad med referens till GRI Universal Standards 2021.

Redovisningscykeln är ettårig och denna hållbarhetsredovisning rör verksamhetsåret 2024 (1 januari – 31 december 2024). 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](mailto:christina.gezelius@martinservera.se)

Fotografer: Magnus Fond, Gabriel Liljevall, Joel Nilsson, Karin Röse, Milena Grandi, Malte Smith, Christopher Hunt, Olof Holdar, Henric Lindsten, Camilla Waltin, Niclas Kindahl, Samuel Unéus, Thomas Persson, Martin & Serveras-gruppens bildbank, diverse pressbilder, Shutterstock.