

MER HÅLLBARA VARJE DAG

Års- och hållbarhets-berättelse 2025

martin& servera
GRUPPEN

Innehåll

01 Inledning 3
- Året i siffror 4
- Koncernchefen har ordet 5
- En ledande kraft 7
- Strategi 8
- Våra ägare - Axel Johnson 9
- Digitalisering och AI 10

02 Organisation & bolag 11
- Martin & Servera-gruppen 12
- Martin & Servera Restauranghandel 13
- Martin & Servera Logistik 14
- Sorundahallarna 15
- Galatea-koncernen 16

03 Vårt hållbarhetsarbete 17
- Vi nådde målen 18
- Våra hållbarhetsmål 19
- Våra leverantörer 20
- Egen verksamhet 21
- Försäljning av produkter 22
- Våra viktigaste hållbarhetsfrågor 23
- Klimat 24
- Miljöföroreningar 35
- Vatten 36
- Biologisk mångfald 37
- Cirkularitet / resursanvändning 42
- Arbetstagare i värdekedjan 47
- Medarbetare 49
- Allt för branschen 54

04 Ledning & styrning 55
- Så styrs våra bolag 56
- Styrelse och koncernledning 57
- Arbetsmiljöarbete 58

05 Finansiella rapporter 60
- Resultaträkning 61
- Balansräkning 62
- Kassaflödesanalys 63

06 Hållbarhetsrapport 64

07 Hållbarhetsnoter 70

08 GRI-INDEX 75

Års- och hållbarhetsberättelsen för 2025 har tagit inspiration från CSRD och är upprättad med referens till GRI 2021.

Klicka på denna symbol för att komma tillbaka hit.



05
Koncernchefen har ordet

Liv Forhaug om Martin & Servera-gruppens år 2025

”Att välja natt-leveranser var en no-brainer.”

Martin Wall, kökschef Fotografiska

29



45
Siklöjan: från bortkastad till uppskattad

365 DAGAR
med fossilfria transporter

27



41 Rödkulla på grönbete

På Tyresta gård bevaras gamla svenska lantraser.



Omslagsbild

Kålbakelse fylld med lupinbönor och svamp av **Carl Böhrens**, medlem av svenska Juniorkocklandslaget.

Recept finns på martinservera.se



31
Årets kock Ida Bauhn

Lagar pasta med lönsamhet och hållbarhet i fokus.



KAPITEL

01

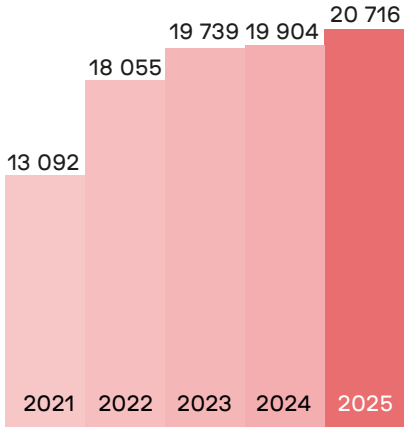
INLEDNING

Året i siffror

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.

35
el-lastbilar i vår fordonsflotta.

NETTOOMSÄTTNING, MILJONER KR



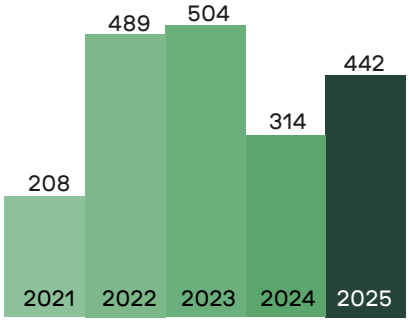
Andel egna produkter i Martin & Servera Restauranghandel:
21,5 %

0,24 %
av Martin & Servera Restauranghandels varuvolym är matsvinn. Ett viktigt hållbarhetsmål som vi uppnådde 2025.

Antal leveranser till offentliga kök:
475 381

3 743
Antal produkter med märkningen hållbara val i Martin & Servera Restauranghandels e-handel

RESULTAT*, MILJONER KR



Antal kilo donerade livsmedel:
199 874 kg
Donationer till välgörenhetsorganisationerna under 2025.
Utöver det skickade vi 13 248 liter vatten till Ukraina via MSB.

3442
medarbetare i koncernen.

Martin & Servera-gruppens femårsöversikt

Ekonomisk översikt	2021	2022	2023	2024	2025
Nettoomsättning, mkr	13 092	18 055	19 739	19 904	20 716
Omsättningstillväxt	8 %	38 %	9 %	1 %	4 %
Resultat, mkr*	208	489	504	314	442
Resultatmarginal*	1,6 %	2,7 %	2,6 %	1,6 %	2,1 %
Rörelsemarginal (EBIT)	1,3 %	2,1 %	2,2 %	1,0 %	2,0 %
Balansomslutning, mkr	4 274	4 805	4 996	5 159	5 644
Avkastning på sysselsatt kapital	10,8 %	23,0 %	22,6 %	10,1 %	19,1 %
Soliditet	28,6 %	28,3 %	31,0 %	31,3 %	32,4%

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



Liv Forhaug, vd och koncernchef:

”En mer stabil situation har för oss inneburit att vi kunnat lägga full kraft på att förbättra kunderbjudandet.”

Koncernchefen har ordet

Stabila marknadsförutsättningar gav utrymme för utveckling. 2025 nådde Martin & Servera-gruppen viktiga hållbarhetsmål samtidigt som resultatet förstärktes kraftigt. Koncernchef Liv Forhaug reflekterar över ett år präglat av fokus, effektivitet och omtanke.

Året som gått

Efter de senaste årens dramatiska upp- och nedgångar präglades 2025 av en stabilisering för restaurangbranschen och en normaliserad inflationstakt. Lågkonjunkturen har dock legat kvar och den dämpade konsumtionen innebär att våra restaurangkunder har haft en fortsatt tuff marknad med svag tillväxt och lägre snittnotor.

En mer stabil situation har för oss inneburit att vi kunnat lägga full kraft på att förbättra kunderbjudandet, trimma verksamhetens olika processer och kraftigt öka vår effektivitet i logistiken, samtidigt som vi nått viktiga hållbarhetsmål. Vi är mycket stolta över att leverera ett resultat på 442 miljoner kronor, en kraftig förstärkning (+128 miljoner kronor) jämfört med 2024 och ett resultat av det hårda arbete som genomförts i hela organisationen under året.

Våra koncernbolag

Dotterbolaget Galatea firade 30 år 2025 och har gjort ett kraftigt resultatlyft, drivet av nya produkter på Systembolaget, förbättrad produktivitet i logistikverksamheten KGA och hjälpt av en gynnsam valutaeffekt. Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik visar upp fina siffror för året på både effektivitet och försäljning. Effektivare arbetssätt har både stärkt konkurrenskraften mot våra kunder och bidragit till högre lönsamhet, och vi har under året tagit flera strategiskt viktiga kunder och ökat både servicegrad och kundnöjdhet. Ett viktigt kvitto på att vi är på rätt väg.

Vi har lanserat e-handel och nytt affärssystem på Grönsakshallen Sorunda – ett viktigt steg i vår digitala utveckling som ger oss kvalitetssäkrade och mer effektiva processer, nya analysmöjligheter och våra kunder en bättre användarupplevelse. Under våren 2025 förvärvade Sorundahallarna Björk & Magnusson, en färskvaruspecialist med rötterna i Helsingborg. Förvärvet har stärkt vår position i Sydsverige och har ökat vår konkurrenskraft ytterligare. Premiumerbjudandet som Sorundahallarna erbjuder och

som är koncernens mest konjunktur-känsliga verksamhet redovisar dock ett fortsatt svagt resultat påverkat av ett pressat marknadsläge.

Hållbarhet

Under året har vi nått två viktiga milstolpar i vårt hållbarhetsarbete: Vi har nu haft helt fossilfria transporter i vår egen fordonsflotta under ett helt år och fortsätter ställa krav på våra partners inom transport för att till 2030 nå målet med helt fossilfria transporter. Idag rullar 35 ellastbilar och 116 biogas- och HVO-bilar till våra kunder runt om i landet. Vi bygger kontinuerligt ut vår laddinfrastruktur och lanserade under 2025 portladdning i Norrköping – en innovativ lösning där lastbilar laddas direkt vid lastporten under lossning och lastning.

Vi har under året nått målet med endast 0,25 procent matsvinn av vår totala varuvolym. Det är ett resultat av vårt målmedvetna arbete för minskat matsvinn i hela leveranskedjan. Vi arbetar strukturerat med inköp, lager, utförsäljning och donationer av produkter för att minska svinnet.

”Vi vet att hållbarhet och lönsamhet kan gå hand i hand.”

Vi vet att hållbarhet och lönsamhet kan gå hand i hand. Vi ser det hos många av våra kunder, men också i vår egen verksamhet – inte minst i omställningen till fossilfria och elektrifierade transporter. Genom en högre beläggning på våra lastbilar och en ökad andel transporter i egen regi med leveranser dygnet runt får vi ekonomi i de dyrare ellastbilarna. På så vis har vi lyckats förena ett minskat klimatavtryck med en sänkt distributionskostnad och ett mer flexibelt kunderbjudande.

Att minska klimatavtrycket från de produkter vi säljer är något vi inte kan göra själva utan vi behöver samarbeta med kunder och leverantörer i hela kedjan. Vi visar och inspirerar att hållbart inte är komplicerat, det är lönsamt för restaurangerna, attraktivt för gästerna och smakar fantastiskt.

Kundfokus i en utmanande marknad

2025 var ett tufft år för våra kunder, med lägre snittnotor och förändrade konsumtionsmönster där gästerna håller hårdare i plånboken.

Vi har jobbat hårt med att stötta våra kunder med konkreta verktyg för ökad lönsamhet: våra egna varumärken med konkurrenskraftiga priser, vårt kostnadsfria digitala verktyg Meny-planering med smarta funktioner för enkel kostnadskontroll och uppföljning, gratis utbildning i restaurangekonomi och ett färdigskuret sortiment för frukt och grönsaker som förenklar vardagen i köken. Tillsammans gör dessa initiativ stor skillnad för restauranger och offentliga kök runt om i landet.

Digitalisering för ökat kundvärde

Vi har fortsatt att utveckla våra digitala verktyg och AI-lösningar, både för kunder och medarbetare. De första självgående truckarna har tagits i drift på vårt lager i Norrköping och utgör ett komplement till den automations-anläggning vi har där sedan tidigare. Ett tydligt steg mot en ännu tryggare och effektivare logistik.



Tack för i år

När vi tittar framåt på 2026 gör vi det med optimism. Vi tror på en starkare ekonomi och en ökad köpkraft i hushållen – något som förhoppningsvis gynnar hela restaurangbranschen och ger förutsättningar för tillväxt. Vi står tryggt i vår ambition att ständigt utvecklas och förbättras och vi vet att våra kunder uppskattar att vi har långsiktiga svenska ägare i Axel Johnson – ett familjeföretag i femte generationen. Under det kommande året fortsätter vi att investera i förbättrat kunderbjudande, hållbar och effektiv logistik och digitala lösningar. Vi tar också nästa steg i vårt hållbarhetsarbete med fokus på att tillsammans med våra kunder och leverantörer minska utsläppen i Scope 3, i linje med våra mål inom Science Based Targets initiative.

Avslutningsvis vill jag rikta ett varmt tack till alla våra kunder och leverantörer för ett gott samarbete under året. Tillsammans får vi den svenska restaurang- och måltidsbranschen att växa och utvecklas. Jag vill också passa på att tacka alla kollegor inom Martin & Servera-gruppen. Det är ert engagemang, ert kundfokus och ert arbete som gör skillnad. Tack för att ni fortsätter driva och förbättra vår verksamhet och gör varje dag lite godare.

Liv Forhaug, vd och koncernchef.

En ledande kraft för att göra varje dag lite godare

Som marknadsledare driver vi utvecklingen framåt. 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. Hållbarhet är en integrerad och självklar del av 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.

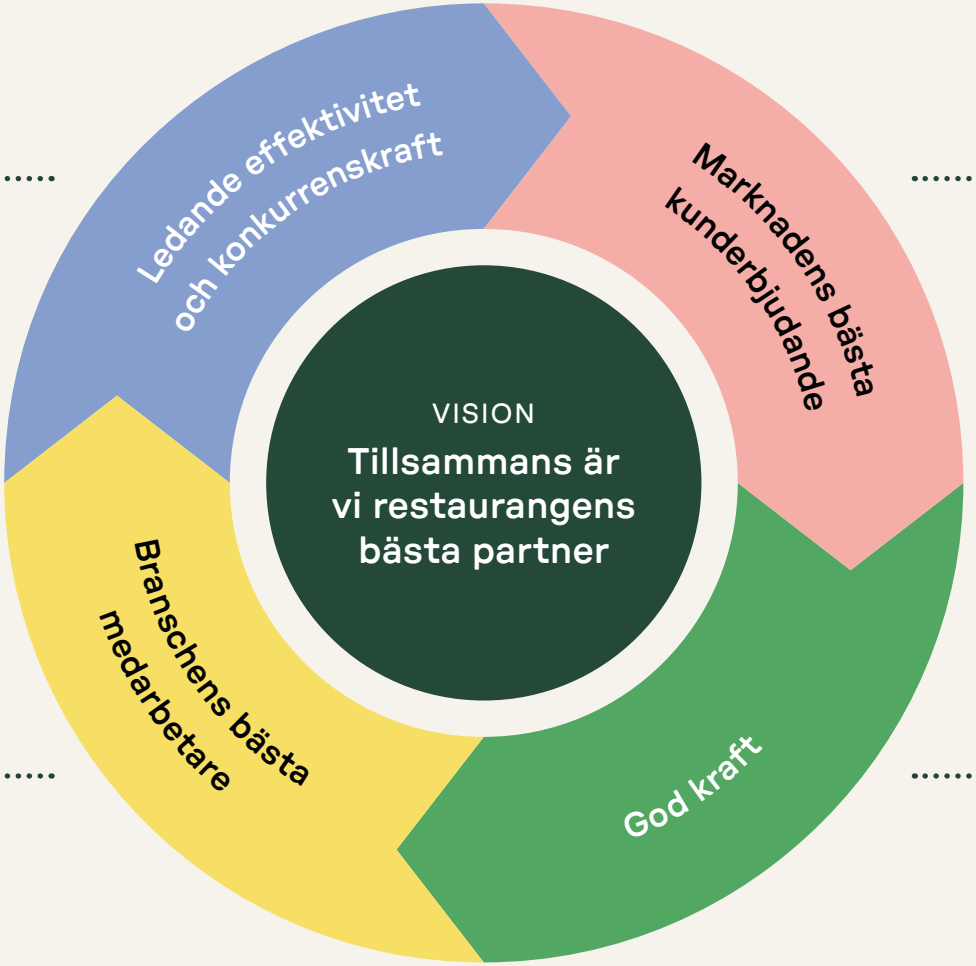


Restaurangens bästa partner

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.



Axel Johnsons koncernbolag:
- Martin & Servera-gruppen
- Axel Johnson International
- Axfood
- Dustin
- Novax

Förnyelsemålet 10/50/50 driver oss och våra bolag i rätt riktning

Caroline Berg, ägare och vd Axel Johnson, om koncernens förnyelsemål 2025.

Martin & Servera-gruppen är en del av Axel Johnson – ett familjeföretag i femte generationen som bygger och utvecklar långsiktigt starka verksamheter. Förnyelsemålet 10/50/50 innebär att om tio år ska 50 procent av det vi gör vara nya saker som inte görs idag, med 50 procent lägre klimatavtryck.

Vårt förnyelsemål fungerar som en strategisk polstjärna. Det ger riktning, driver utvecklingstakten i våra bolag och skapar ett gemensamt mål. För att lyckas krävs förnyelse, nya arbetssätt och innovation i alla delar av verksamheten.

Stegen dit är många, och det börjar ofta i det lilla – i beslut som tas i vardagen, i modet att prova nytt och i viljan att göra saker lite bättre än igår. Men det handlar också om de stora förflyttningarna: när vi fasar ut fossila transporter till förmån för ellastbilar, när vi energieffektiviserar och när vi investerar i grön energi.

Vi vill visa att lönsam tillväxt och klimatansvar hör ihop.

Vid sidan av klimat- och miljöområdet arbetar vi sedan lång tid med social hållbarhet och Axel Johnson har sedan länge haft ett stort engagemang för hållbarhet och inkludering. Under 2025 deltog vi för sjunde året i rad som huvudpartner till Stiftelsen Järvaveckan, där bland annat Martin & Servera-gruppen medverkade. Tillsammans drev vi ”Ett Godare Samtal”, ett initiativ som samlade människor från olika delar av samhället för att dela perspektiv på viktiga frågor.

Den typen av möten och samtal påminner mig om kraften och det engagemang som finns i våra bolag. Vi lever i tider som kräver mer av alla, och som arbetsgivare, kollegor och partners har vi stora möjligheter att göra skillnad i vardagen. Tillsammans är vi Axel Johnson.

Caroline Berg, vd Axel Johnson.

Martin & Servera-gruppen

Digitalisering och AI – för en enklare, smartare vardag

Vår hemsida, app och e-handel är navet i kundupplevelsen. Här finns kostnadsfri tillgång till digitala verktyg, och eftersom e-handeln nu är fullt implementerad i alla koncernbolag får kunderna samma funktioner oavsett var de handlar.

Kunskap driver lönsamhet. Därför erbjuder Martin & Servera digitala utbildningar genom vår utbildnings-plattform GastroMerit, där kunder och deras team kan stärka kompetensen inom bland annat hållbarhet, matlagning och ekonomi.

På lagren är automatisering ett stort stöd för att skapa ett mer effektivt varuflöde. I Norrköping implementerade Martin & Servera Logistik under hösten de första självkörande AGV-truckarna. Vi digitaliserar transportstyrningen och med Martin & Servera-appen får kunderna notiser med aktuell leverans-status och information om eventuella ändringar i ordern.

AI har blivit en naturlig del av vardagen. Vi använder bland annat AI-agenter för medarbetarstöd, varu-märkeshantering och coaching – för snabbare insikter, bättre service och högre tempo i de dagliga arbets-uppgifterna. Det innebär att kunderna får en allt smidigare upplevelse, mer relevanta rekommendationer och tjänster som ständigt utvecklas.

Digitalisering och AI är ingen framtidsvision för oss – det är vår vardag i arbetet att skapa den bästa kundupplevelsen.



KAPITEL

02

ORGANISATION & BOLAG

Martin & Servera-gruppen

Martin & Servera-gruppen

Koncernen är svensk, familjeägd och har totalt drygt 3 400 medarbetare. Våra bolag levererar mat, dryck och tjänster till hotell, restauranger, butiker, caféer och offentliga måltidsverksamheter.

martin & servera GRUPPEN

Martin & Servera Restauranghandel	Martin & Servera Restaurangbutiker				
Martin & Servera Logistik	Cleano Production				
Sorundahallarna	Grönsakshallen Sorunda	Kötthallen Sorunda	Fiskhallen Sorunda	Björk & Magnusson	
Galatea-koncernen	Galatea	Domaine Wines	Sundance Wines	Still Sparkling	KGA Logistik

Levererar omtanke

Martin & Servera Restauranghandel är Sveriges ledande grossist för restauranger och offentliga kök 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 våra kunder i vardagen.



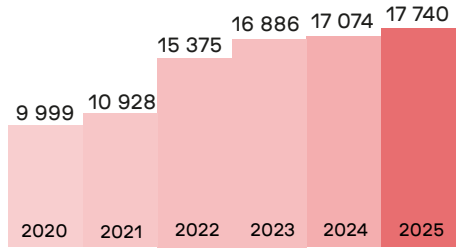
Martin & Servera Restauranghandel

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 även för privatpersoner.

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



*exkl koncernintern logistik



Irene Waldemarson

Vd Martin & Servera Restauranghandel

Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2025?

– Vi är mycket stolta över att ha inlett samarbete med många nya kunder samt fått fortsatt förtroende från befintliga. Våra marknadsandelar ökar i en tuff marknad. Vi har haft ett stort fokus på att fortsätta utveckla både vårt digitala och fysiska erbjudande och ser att kundnöjdheten ökar.

Vad hoppas du på inför 2026?

– Att ekonomin stärks, köpkraften ökar och fler gäster besöker restaurangerna. Vi fortsätter utveckla vårt kunderbjudande, driver viktiga hållbahetsfrågor tillsammans med våra kunder och levererar omtanke varje dag.

Trygga 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 kunder över hela landet.

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

Under året nådde Martin & Servera Logistik målet med helt fossilfria transporter med en fordonsflotta som drivs på el, HVO och biogas.

Cleano Production

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





Per-Erik Kanström

Vd Martin & Servera Logistik

Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2025?

– Vi har under året arbetat hårt med att öka effektiviteten i alla våra processer och det har gett ett mycket bra resultat med förbättrad produktivitet i lager och distribution. Vi har fortsatt vårt arbete med att öka andelen ellastbilar och byggt ut vår laddinfrastruktur.

Vad hoppas du på inför 2026?

– Vi kommer ha ett fortsatt fokus på effektivisering och omställning till elektrifierade transporter inom logistiken. Vi hoppas självklart också på en starkare ekonomi och ökad köpkraft som gynnar våra kunder.

Färskvaror i världsklass

Färskvaruspecialisterna Grönsakshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda, Kötthallen Sorunda och Björk & Magnusson levererar varje dag färskvaror i världsklass till kunder över hela landet.





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 och storkök i hela Sverige med råvaror och förädlade produkter från sjö och hav.



Kötthallen Sorunda

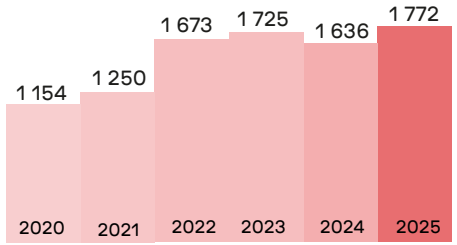
Specialistföretag för kött, vilt, fågel och chark för restaurangmarknaden. Vi köper in råvaror direkt från gårdar och producenter i hela Sverige samt från utvalda producenter utomlands.



Björk & Magnusson

Specialistföretaget för kött och fisk i södra Sverige. Det anrika familjeföretaget byggt på kvalitet, hantverk och leveransprecision förvärvades av Sorundahallarna under 2025.

NETTOOMSÄTTNING, MKR
Sorundahallarna





Jonas Sjökvist

Vd Sorundahallarna

Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2025?

– Vi har övergått till vårt nya affärssystem och lanserat ny e-handel vilket gett oss bättre kontroll och insikter, samtidigt som e-handeln gjort kundupplevelsen bättre. Vi har breddat vårt erbjudande och stärkt vår position i södra Sverige med förvärvet av Björk & Magnusson.

Vad hoppas du på inför 2026?

– En starkare ekonomi och återhämtning för restaurangmarknaden. Vi vill fortsätta utveckla erbjudandet med färdigskuret, samt fortsatta samarbeten med kunderna där de med färskvaror i världsklass kan servera fantastiska måltidsupplevelser.

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

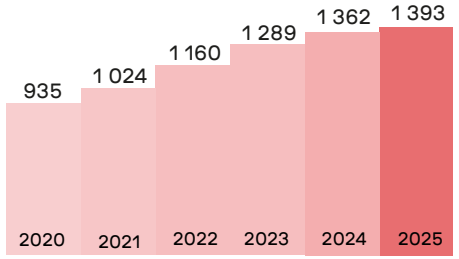
Still Sparkling erbjuder skräddarsydda vatten- och fatölsanläggningar för restauranger och barer. Konceptet passar dig som har högt ställda krav på kvalitet, miljö, ekonomi och design.



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





Gustav Fernström

Vd Galatea

Vad var det viktigaste som hände för ditt bolag under 2025?

– Galatea har firat 30 år som bolag och vi är stolta över att vara en så välmående jubilar. Vi har haft bra tillväxt med ökande marknadsandelar på både Systembolaget och restaurang – och levererat ett bra resultat tack vare hög produktivitet i KGA, starkare valutakurs och god kostnadskontroll.

Vad hoppas du på inför 2026?

– Vi vill öka försäljningen ytterligare, ta marknadsandelar och fortsätta förbättra vår kundnöjdhet. Vi accelererar vårt hållbarhetsarbete tillsammans med våra kunder och har planer för flera spännande nylanseringar som jag hoppas ska bli nya kundfavoriter.

Varm brynt smörkaka med inkokt rabarber, rabarber-kompott, rostad vit choklad och en yoghurtkräm av Filip Larsson, årets unga kock 2025.

KAPITEL

03

VÅRT HÅLLBARHETSARBETE

Vi nådde målen!



2025 nådde vi två viktiga hållbarhetsmål: 50 % mindre matsvinn samt helt fossilfria transporter i egen regi. Vi är otroligt stolta över att ha nått dessa viktiga milstolpar i vårt hållbarhetsarbete.

Våra hållbarhetsmål

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

”Att nå matsvinnsmålet kräver dagligt fokus i hela verksamheten, i varje leverans. Det är ett av våra tuffaste hållbarhetsmål och vi är superstolta att ha nått det.”

Emelie Hansson, hållbarhets- och kvalitetschef.





Våra leverantörer

Samarbeta och ställa krav på leverantörer.

2030

Livsmedels-förpackningar i plast för egna märkesvaror ska vara material-återvinningsbara och innehålla förnybar eller återvunnen råvara.[1)]

2028

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



Egen verksamhet

Fossilfria transporter och resurseffektiv verksamhet.

2025 ✓

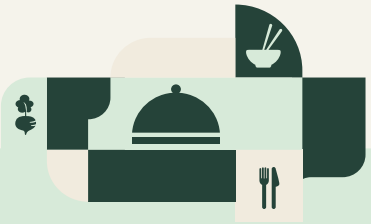
Halverat matsvinn i Martin & Serveras egen verksamhet.[2)]

2030

70 % lägre klimat-påverkan i egen verksamhet.

2025 ✓

Fossilfria transporter i egen verksamhet.



Försäljning av produkter

Ökad försäljning av hållbara och klimatsmarta produkter.

2030

30 % lägre klimatpåverkan från vår livsmedels-försäljning.

2030

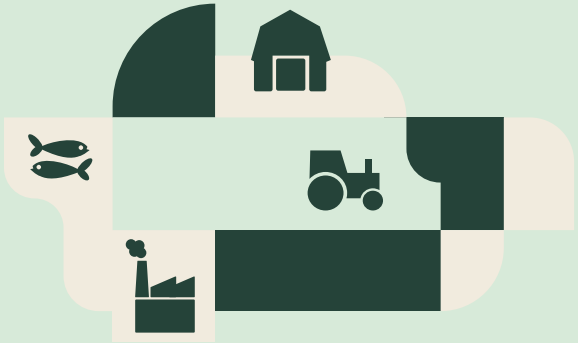
Ökad försäljnings-andel av ekologiska och miljömärkta varor **20 %** för privata kunder och **50 %** för offentliga kunder.[2)]

[1)] Uppdaterat under 2025.

[2)] Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik.

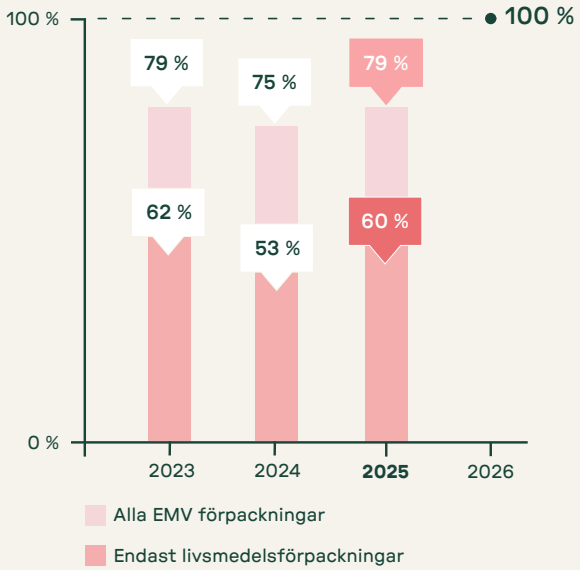
Våra leverantörer

De produkter vi köper in är en central del av vårt erbjudande och därför är samarbetet med producenter och leverantörer viktigt. För att lyckas driva hållbar utveckling för restaurangbranschen behövs innovation, nya idéer och klimatsmarta produkter från leverantörsledet.



Plastförpackningar

Delmål 2025: Plastförpackningar för egna märkesvaror[1] ska vara materialåtervinningsbara.

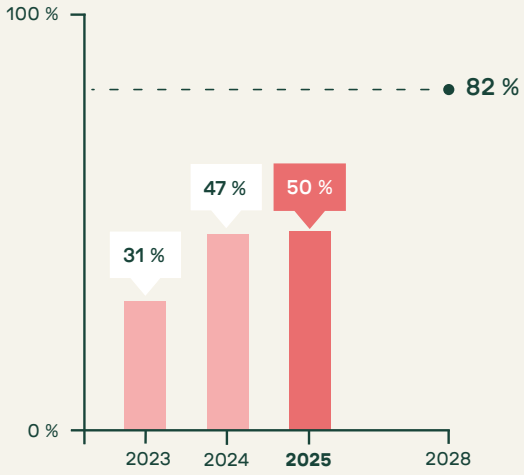


Förpackningsmålet till 2025 är ett steg på vägen mot vårt långsiktiga mål – 2030 ska alla livsmedelsförpackningar i plast för egna märkesvaror vara material-återvinningsbara och innehålla förnybar eller återvunnen råvara. Kriterierna för vad som räknas som materialåtervinningsbar plastförpackning har ändrats i flera steg, därför har utfallet minskat. Det totala resultatet är inklusive non food förpackningar.

[1] Gäller Martin & Servera Restauranghandel

Leverantörer med egna klimatmål

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



Flera leverantörer har under 2025 ansökt och fått godkända vetenskapligt baserade mål enligt Science Based Targets initiative.

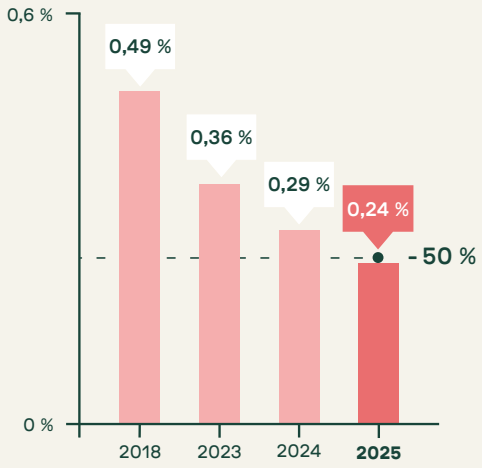
Egen verksamhet

Hållbarhets- och klimatarbetet i egen verksamhet handlar om den klimatpåverkan som uppstår i vår egen drift. Det inkluderar till exempel hur vi värmer upp våra fastigheter och kyler ner våra lager, vilket drivmedel våra lastbilar använder eller att vi distribuerar varor på så få körda kilometer som möjligt. 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[1] egen verksamhet.

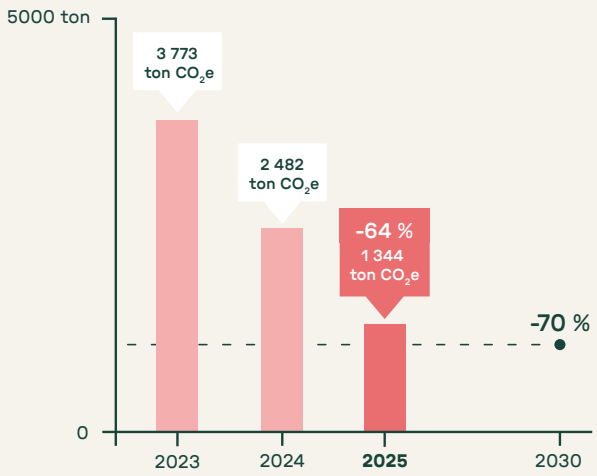


Basår 2018. Läs mer på sida 42.
Beräkningsgrund: Svinn i relation till sålda kg.

[1] Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik

Klimatpåverkan i egen verksamhet

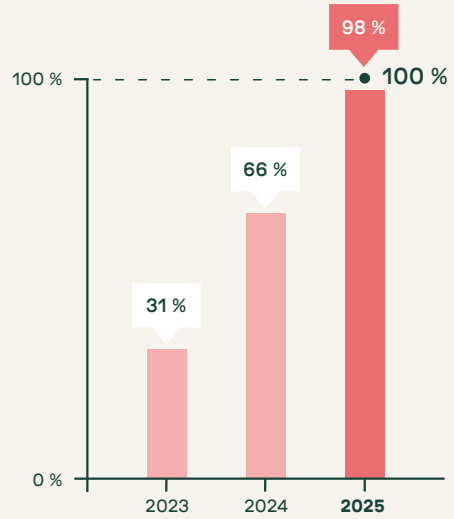
Mål 2030: 70 % lägre klimatpåverkan i egen verksamhet, scope 1 och 2.



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. Utsläppsminskningarna drivs främst av en fossilfri fordonsflotta.

Fossilfria transporter ✓

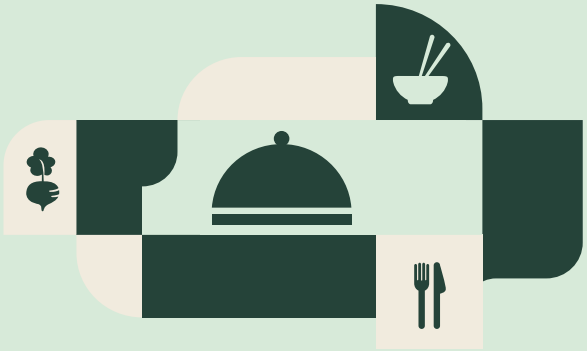
Mål 2025: Fossilfria transporter i egen fordonsflotta. Enligt Svensk Handels branschöverenskommelse godkänns en felmarginal på 2 % för feltankningar och bristsituationer.



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

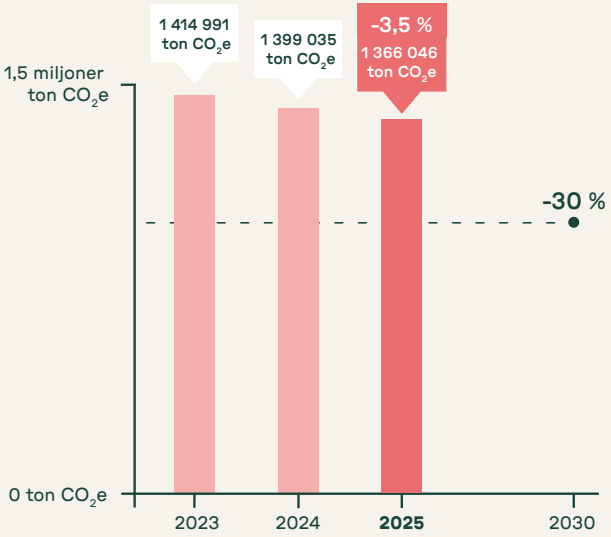
Försäljning av produkter

Vi samarbetar med kunder, kockar och inspiratörer för att driva hållbar utveckling, minska klimatpåverkan från vår livsmedelsförsäljning och öka andelen ekologiskt och miljömärkta varor. Tillsammans vill vi påverka och inspirera till en mer hållbar måltid, oavsett om det gäller barnens skolmat, konferenslunchen eller den lokala restaurangen.



Klimatpåverkan från livsmedelsförsäljning

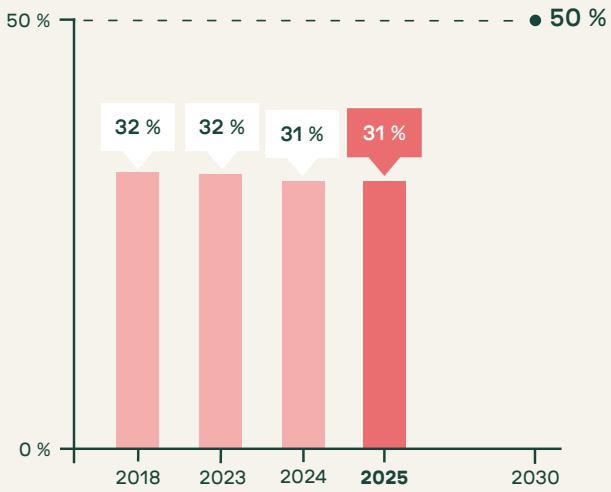
Mål 2030: 30 % minskad klimatpåverkan från vår livsmedelsförsäljning.



Basår 2023. Koncernen har tagit fram handlingsplaner med en mängd aktiviteter som ska hjälpa oss nå målet. Läs mer på sidorna 25–34. Utfallet för klimatpåverkan från livsmedelsförsäljningen har uppdaterats, både basår och årligt utfall tack vare förbättrad datakvalitet.

Försäljning ekologiskt och miljömärkt, offentlig marknad

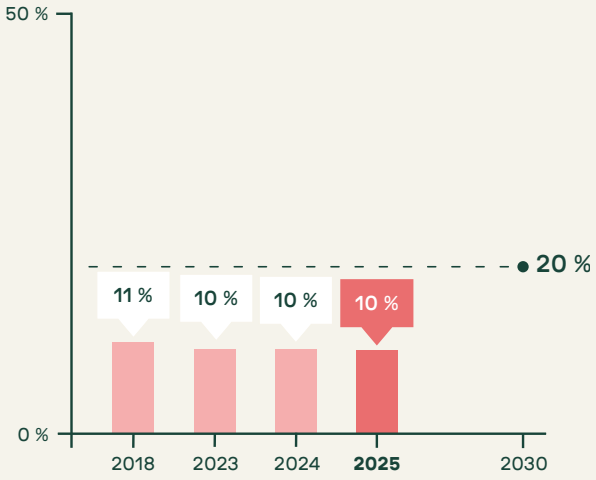
Mål 2030: 50 % av försäljningen till offentlig marknad[1)] ska vara ekologiska och miljömärkta produkter.



Försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter till offentlig sektor har varit på samma nivå som fg år. Inflation och ökade kostnader har gett minskat budgetutrymme för våra offentliga kunder vilket har minskat intresset för ekologiskt och miljömärkt.

Försäljning ekologiskt och miljömärkt, privat marknad

Mål 2030: 20 % av försäljningen till privat marknad[1)] ska vara ekologiska och miljömärkta produkter.



Försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter till hotell och restauranger har varit på samma nivå som fg år. Inflation och ökade kostnader har påverkat lönsamheten för många restauranger negativt, vilket gjort att många inte prioriterat ekologiskt och miljömärkt.

[1)] 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 genom en dubbel väsentlighetsanalys som utgår från vår påverkan på miljö och människor samt hur verksamheten påverkas finansiellt av hållbarhetsrisker och möjligheter. Läs mer om processen på sidan 68.

Efter förankring och prioritering i koncernledning och styrelse identifierades de hållbarhetsområden som är mest väsentliga för Martin & Servera-gruppen. Alla väsentliga hållbarhetsområden behandlas i årets rapportering.





Gazpacho med jalapeño och Gårdsclarias av Love Lidström, Juniorkocklandslaget 2025.

KLIMAT

Stora kliv för klimatet

Vi vill vara restaurangbranschens mest hållbara partner. Våra klimatmål är vetenskapsbaserade genom Science Based Targets initiative (SBTi). Tillsammans med våra leverantörer och kunder tar vi ansvar för att begränsa utsläppen av växthusgaser genom hela värdekedjan i linje med Paris-avtalets 1,5-gradersmål.

För oss i Martin & Servera-gruppen är arbetet för ett lägre klimatavtryck centralt. Det handlar både om att framtidssäkra vår affär och ta ansvar för vår påverkan på klimatet. I den egna verksamheten fortsätter omställningen till fossilfria transporter att vara prioriterad. Samtidigt visar våra klimatberäkningar att den största delen av utsläppen kommer från produktionen av de livsmedel vi säljer – därför samarbetar vi med kunder och leverantörer för att ställa om till en mer hållbar produktion och konsumtion av livsmedel.

Under året har vi kontaktat de leverantörer som innefattas i vårt leverantörsengagemangsmål. Vi har lanserat produkter med lägre klimatpåverkan, bland annat en korv under eget varumärke med en blandning av griskött och baljväxter. Vi har också fortsatt utvecklingen av våra digitala verktyg för att hjälpa våra kunder servera rätter med lägre klimatavtryck som är lika attraktiva och goda för gästerna.

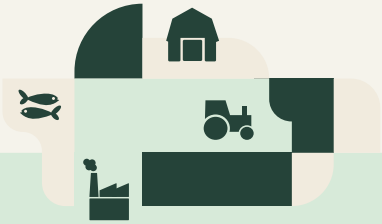
SCIENCE BASED TARGETS
DRIVING AMBITIOUS CORPORATE CLIMATE ACTION

Våra klimatmål

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

Martin & Servera-gruppens klimatmål är validerade och godkända av Science Based Targets initiative. 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, säkerställa värdekedjor utan avskogning och påverka gäster att välja klimatsmarta rätter på menyn är utmaningar utanför vår egen 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.

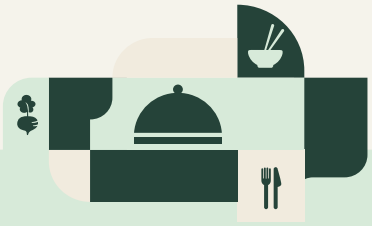


Egen verksamhet

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 2025.



EGEN VERKSAMHET

0,07 %

Utsläpp i egen verksamhet

Drivmedel, leasade bilar, köldmedia.

0,01 %

Utsläpp från energianvändning

El och fjärrvärme.

2,4 %

Transport in

Inleveranser till våra lager.

0,6 %

Transport ut

Köpta transporter för leveranser till kund.

0,7 %

Non food

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

Livsmedel

Produktion av de livsmedelsprodukter vi säljer.

15 %

Förpackningar

Produktion av förpackningar till varorna vi säljer.

2,2 %

Övrigt

Tjänsteresor, pendling och energi i restauranger mm.

Scope 1 — Scope 2 — Scope 3



365 DAGAR

med fossilfria transporter

Varje dag och natt körs tusentals fossilfria leveranser från Martin & Serveras lager till restauranger, caféer, skolor, vårdhem och andra kunder. Och omställningen går fort. **Hampus Eberstål**, utvecklingschef, och **Håkan Ekmyr**, fordonschef, berättar om resan från diesel till el och biogas.

”Vi gör det här på riktigt. Vi tar inga genvägar.”

Hampus Eberstål, utvecklingschef



Håkan Ekmyr, fordonschef Martin & Servera Logistik.

Hampus Eberstål, utvecklingschef.

År 2018 satte Martin & Servera-gruppen målet att egna transporter skulle vara fossilfria till 2030. Men redan 2025 är målet nått. Från hundra tusen liter diesel per månad till fossilfritt. Hur gick det till?

– Det började 2018 med att vi köpte in några biogas-lastbilar och det fungerade väldigt bra. När elektriska lastbilar kom ut på marknaden 2020 var vi några av de första som beställde dessa, säger Håkan Ekmyr, fordonschef. Sedan dess har vi inte beställt fler diesel-lastbilar.

– Men elektrifieringen krävde mer än nya lastbilar. För att lyckas hela vägen behövde vi ta kontroll över drivmedelsfrågan – i detta fall elen. Vi har till exempel en solcellspark i Skurup som motsvarar drygt hälften av vår elförbrukning, solceller på våra lagerfastigheter, och köper bara fossilfri el utöver det. Så vi tar ett helhetsgrepp på hela energifrågan, fortsätter Hampus Eberstål, utvecklingschef.

Att bygga egen laddinfrastruktur var en förutsättning för storskalig elektrifiering. I dag har Martin & Servera-gruppen ett trettiotal ellastbilar på vägarna och vi har investerat i laddinfrastruktur på de viktigaste lagren och terminalerna.

– För att få upp nyttjandegraden har vi ställt om till kvälls- och nattleveranser. Det ger också andra uppskattade fördelar – kunderna har varorna på plats redan när de kommer på morgonen, det minskar trafiktrycket i städerna och inga elever leker på skolgårdarna när lastbilarna levererar, säger Håkan Ekmyr.

Strategin bygger på en mix av biogas och el. Biogas är fossilfritt och produceras lokalt från slakt- och matavfall. El ger lägre drivmedelskostnader och utsläpp. Tillsammans ger de en trygg och robust flotta.

Omställningen fortsätter

I Martin & Serveras egen fordonsflotta ska alla diesellastbilar vara utfasade till slutet av 2027. Under övergångsperioden tankas de kvarvarande diesellastbilarna med HVO, sedan blir det gas och el för hela flottan.

– Vi ligger långt fram i omställningen. Vi är ett av de företag som har flest tunga ellastbilar på Sveriges vägar. Men vi har bara börjat. Vi har väldigt höga ambitioner att öka andelen ellastbilar och bygga ut laddinfrastrukturen på fler orter, förklarar Håkan Ekmyr.

Samma krav ställs på externa åkerier som kör åt Martin & Servera-gruppen. Inga nyinvesteringar i dieselfordon – bara gas och el. Befintliga dieselfordon ska tankas med HVO. På så sätt fasas även den externa dieselflottan ut över tid.

– Vi gör det här på riktigt. Vi tar inga genvägar. Värdet ligger i att vara en god kraft i samhället och visa vägen, säger Hampus Eberstål.

NO TIME TO WASTE

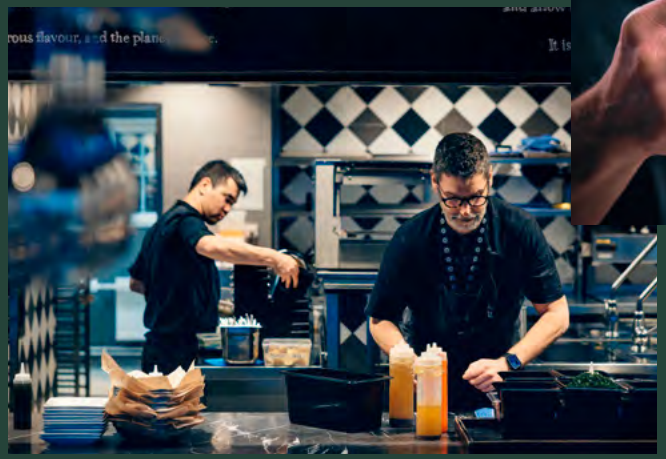
På Fotografiska i Stockholm är nattleveranserna en del av restaurangens hållbarhetsstrategi. När kökschefen Martin Wall kommer på morgonen står allt på plats, så han och hans team kan fokusera på det de gör bäst – skapa hållbar gastronomi av högsta klass.



Martin & Servera-gruppen







Fotografiskas restaurang har blivit prisad med Guide Michelins Gröna stjärna och utsetts till Sveriges bästa och mest hållbara restaurang av 360 Eat Guide. Här arbetar man med råvaror efter Martin Walls ”Beyond Waste”-filosofi. Men en av de största förändringarna för arbetsmiljön kom inte från menyn – utan från leveranserna.

– Innan nattleveranserna stod vi alltid och väntade på varor. Bilarna fastnade ofta i trafiken och vi visste aldrig när vi skulle kunna börja laga mat. Nu är allting redan inpackat och står på plats i kylen när vi kommer in på morgonen, säger Martin Wall, kökschef på Fotografiska.

– Att välja nattleveranser var en no-brainer – både för arbetsmiljön och för att det sker med ellastbilar. För oss på Fotografiska finns inget annat alternativ.

Leveranserna sker med ellastbilar från Martin & Servera, som kör på natten när trafiken är minimal. Med personliga nyckelkort kommer chaufförerna ner i källaren och ställer in alla kylvaror direkt. Effekterna märks tydligt i köket.

– Det skapar struktur, bättre organisation och mindre stress. Schemat blir mycket enklare och nu när vi vet att varorna kommer vara levererade i tid, kan hela teamet planera dagen från start. Vi tar alla dagens beslut tidigt på morgonen och alla kan sätta igång samtidigt. Det är en enorm uppsida, förklarar Martin Wall.

Mindre stress leder också till mindre matsvinn. När kockar är stressade slängs mer. När de kan planera i lugn och ro blir det bättre beslut – och bättre ekonomi.

För Fotografiska är nattleveranserna en del av en större hållbarhetsstrategi. I köket arbetar man med ”Beyond Waste” – ett begrepp Martin Wall själv myntat för att ta Zero Waste-tänket ett steg längre. Det handlar om att veta hela råvarans resa redan innan inköpet.

– Om jag ska köpa purjolök men bara behöver den vita delen, kan jag inte köpa den förrän någon annan behöver den gröna delen. På så vis är planen för hela råvaran klar innan vi börjar laga mat. Då blir det väldigt enkelt att inte slänga något, säger Martin Wall.

> ”Nattleveranser var en no-brainer, både för arbetsmiljön och för att det sker med fossilfria ellastbilar”
>
> Martin Wall, kökschef på Fotografiska

Restaurangen odlar över 700 plantor i veckan i en hydroponisk farm i källaren. Gästerna kan se odlingen genom ett glasrum när de kommer in i källaren och det lilla som inte kan ätas komposteras och skickas tillbaka till bönder som levererar råvaror, för att ge tillbaka till jorden.

– Vi försöker bara göra rätt. Medvetna val, så gott vi kan här och idag. Vi är inte perfekta, men vi försöker bli lite bättre varje dag, förklarar Martin Wall.

I ett hållbart kök handlar allt om att kunna fokusera – på råvaran, på smaken, på att minimera svinn. När leveranserna fungerar sömlöst kan köket fokusera på det som verkligen spelar roll.

– Kvaliteten i maten speglar kvaliteten i processen. När vi inte behöver stressa kan vi göra vårt allra bästa jobb, säger Martin Wall.

FRAM-TIDEN ÄR GOD

Med konceptet ”Framtiden är god” vill vi inspirera krögare och branschen genom att visa att det inte behöver vara komplicerat att både minska klimatavtrycket och bjuda på stora smakupplevelser. För maten måste vara god och lönsam – annars blir den inte hållbar. Pasta är ett perfekt exempel på detta.



”Lycka är att äta en god pasta.”

När vi träffar Ida Bauhn, köksmästare på Nour och vinnare av Årets Kock 2025, är det två okomplicerade pastarätter som står på menyn.

– Lycka är att äta en god pasta som du slungar upp med smör. Ta en god, lagrad ost som Gammelknas, en bra klick smör och ett par fina primörer så har du en superlyxig pasta som inte kostar skjortan, säger Ida Bauhn.

Säsongstänk och få utvalda råvaror är nyckeln. En pastadeg kostar inte många kronor och även med bra råvaror kan du räkna hem en bra köksmarginal genom att använda mindre ädla delar av djuret för långkok.

– Då funkar fågel så som anklår väldigt bra, eller min favorit oxsvansen som blir magisk i en ravioli och ger en god fond på köpet.

Ida Bauhn tänker hållbart oavsett tillställning. Även i Årets Kock 2025 där hon tog hem segern med stor marginal. Hon är rutinerad i de flesta tävlingssammanhang, men i Årets Kock var det första gången hon vågade ställa upp.

– Att vinna var något jag bara vågade drömma om. Det kändes helt overkligt! Mitt mål är alltid att fortsätta utvecklas – på olika sätt, i olika riktningar.

”Med god, svensk lagrad ost, en bra klick smör och ett par fina primörer har du en super-lyxig pasta. Det behöver inte kosta jättemånga kronor.”

Ida Bauhn, Årets kock 2025 och köksmästare på Nour.







FLER TIPS & RECEPT

IDAS RAVIOLI MED RICOTTA, SPENAT OCH TOMATER

Pastadeg

600 g Tipo 00-mjöl

6 st stora ägg

Gör en grop i mjölet och knäck äggen där i. Vispa ihop med en gaffel, knåda det sista för hand så att degen går ihop. Plasta in och låt vila i minst 30 minuter.

Ricotta

2 l mjölk

2 dl gräddfil

2 msk citronjuice

Värm mjölk och gräddfil försiktigt. Rör ofta så att det inte bränner. Häll i citronjuicen, vispa mjölken ordentligt. Låt koka upp och ta sedan från värmen. Låt stå i 5–10 min.

Separera osten från vasslen. Reducera vasslen till 50 % och spara i kastrull till servering.

Fyllning

1 kg spenat

2 st schalottenlök

16 g vitlök

4 g espelette eller chiliflakes

4 msk olja

8 g salt

8 kvarndrag svartpeppar

Finhacka lök och schalottenlök. Skölj spenaten och sautera tillsammans med den skurna löken och vitlöken i lite olja. Blanda spenat och ricotta, smaka upp med salt, peppar och espelette.

Arbeta degen genom en pastamaskin till långa ark. Fördela fyllningen på ett ark och täck sedan med ett ark över. Stansa ut raviolis i valfri form.

Koka pastan i cirka 2 minuter i rikligt saltat vatten. Lyft ut pastan och skvätt lite olja över, smaka upp med lite salt och några drag på pepparkvarnen.

Tomater

1 kg svenska tomater

8 g vitlök

2 st schalottenlök

50 g smör

4 msk olivolja

4 msk flädervinäger

8 g salt

8 kvarndrag svartpeppar

20 g ost till topping

30 ätbara blommor

30 st buskrasse

Dela hälften av tomaterna och lägg i en ugnsfast form. Strö salt och peppar över.

Torka i ugnen på 145°C i ca 45 minuter.

Sautera de resterande tomaterna. Vänd ner raviolin med lite av pastavattnet mot slutet.

Servering

Värm den reducerade vasslen, smaka upp med salt och flädervinäger. Mixa ner levande smör, cirka 30 g, tills att det bildas ett lätt skum.

Montera ner smöret och riv över osten. Smaka upp med lite salt och några drag på pepparkvarnen, toppa med vassle-skummet och valfria örter så som blommor och buskkrasse.

Michael Andersson, Årets kock 2024:

”Vi ville att det skulle smaka lika gott, eller bättre, än en klassisk taco”

Den 6 juni 2025 lanserade IKEA en ny kycklingtaco med fokus på svenska råvaror och med lägre klimatavtryck. Produkten är utvecklad av Sorundahallarna tillsammans med Michael Andersson, Årets Kock 2024. Målet var att ta fram en rätt som passar många, är enkel att servera på restaurangerna och samtidigt håller en hög smak- och kvalitetsnivå.

Michael och teamet på Sorundahallarna testade olika varianter av tortilla. De valde slutligen en som de fyllde med svensk kyckling och korn från lokala producenter. Till tacon utvecklades tre tillbehör – chilidressing, grön salsa och tomatsallad – som kompletterar smaken och stärker näringsinnehållet.

Genom samarbetet med IKEA har Martin & Servera-gruppen kunnat ta en idé från koncept till tallrik och samtidigt stärka svenska råvaror och innovation. Projektet är ett tydligt exempel på hur vi kan kombinera smak, kvalitet och hållbarhet, och hur goda relationer och partnerskap kan leda till produkter som gör skillnad för både gästen och klimatet.





Bild: Genererad med hjälp av AI

50/50

Äntligen vår egen 50/50-korv

En av de stora nyheterna i Martin & Serveras egna sortiment under 2025 är vår 50/50-korv, en produkt med 50 procent svenskt kött och 50 procent svenskodlade baljväxter. Målet var att skapa en måltidskorv som både smakar gott och bidrar till lägre klimatavtryck, utan att kompromissa med kvalitet eller konsistens.

Måltidskorven har mottagits positivt av både storkök och restauranger och visar tydligt att små förändringar i råvaruval kan ge stora positiva effekter för klimatet.

– Vi utvecklar våra egna produkter för att ge restauranger och storkök konkurrenskraftiga produkter med bra ekonomi och kvalitet. I vår måltidskorv blandar vi svenskt kött med svenska baljväxter och skapar en produkt med lägre klimatavtryck än en konventionell korv, men utan att tumma på smaken, berättar Dennis Hansson, kategorichef.

Att utveckla produkter under Martin & Serveras eget varumärke som både smakar gott, har en lägre klimat-påverkan och är lönsam för restaurangen är ett konkret exempel på hur vi kan driva branschen i en hållbar riktning tillsammans med kunderna.

”I vår måltidskorv blandar vi svenskt kött med svenska baljväxter och skapar en produkt med lägre klimatavtryck än en konventionell korv, men utan att tumma på smaken.”

Baljväxterna tar över



Under 2025 har utvecklingen av färdigkokta och frysta produkter av svenskodlade baljväxter fortsatt, redo att användas direkt i skolor, storkök och restauranger. Projektet omfattar hela kedjan, från odling och skörd till tillagning, paketering och leverans – och målet är att öka användningen av svenska ärtor och bönor.

Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter och Sevan har byggt lösningar för rensning, kokning, frysning och paketering av baljväxter. Produkterna är utvecklade tillsammans med Axfoundation, håller hög kvalitet, är lätta att använda och kan portioneras exakt efter behov.

Under året har Martin & Servera lanserat kikärtor, kidneybönor och vita bönor som färdigkokta och frysta produkter, samt nya rätter som falafel på ärta och biffar med broccoliblad. Tillsammans med odlare och leverantörer har vi visat att långsiktigt samarbete och investeringar i infrastruktur kan göra svenska råvaror mer tillgängliga och attraktiva.

Projektet med svenskodlade baljväxter som drivs av Axfoundation är ett exempel på hur livsmedelsbranschen kan ställa om och påverka hela värdekedjan för mat – från jord till tallrik. Genom att skapa förutsättningar för svenska baljväxter bidrar vi till en mer motståndskraftig livsmedelsproduktion, minkar klimatavtrycket och ger gästerna fler hållbara val i vardagen.



Menyplanering för lönsamhet och CO_2e-beräkning

Menyplanering är en kostnadsfri digital tjänst för alla Martin & Serveras kunder som hjälper till att enkelt och smidigt beräkna både kostnad och klimatavtryck på en meny.

På Wood Hotel by Elite i Skellefteå arbetar Carina Brydling som Food & Beverage Manager. För Carina och hennes team har verktyget blivit en självklar del av arbetsdagen.

– Vi använder Menyplanering nästan dagligen, berättar Carina. Inte bara för kalkylering, utan också som en källa till inspiration. Vi för in våra egna recept, väger och mäter noggrant råvarorna och får ut exakta siffror direkt. Det ger oss ett tydligt underlag, både inför prissättning och när vi följer upp lönsamheten.

Hållbarhet är en självklar del av arbetet. Med hjälp av klimatkalkylatorn i verktyget har teamet successivt ökat andelen gröna råvaror och valt råvaror med lägre klimatavtryck, vilket syns med en klimatsymbol på menyn till gästerna.

Helhetsbilden i Menyplanering hjälper hela teamet att skapa balanserade menyer, ofta med mer grönt och ibland mindre protein. Resultatet är både förbättrad lönsamhet, minskat klimatavtryck och väldigt nöjda gäster.

– Vi utgår nästan alltid från egna recept, men grundrecepten i systemet är en trygghet, avslutar Carina.



Carina Brydling, Food & Beverage Manager, Wood Hotel.



MILJÖ-
FÖRORENINGAR

Hårdare krav på minskade utsläpp

Miljöföroreningar är ett fokusområde i Martin & Servera-gruppens hållbarhetsarbete. Mindre föroreningar ger friskare jordar, renare vatten och starkare ekosystem. Det gynnar den biologiska mångfalden och skapar bättre förutsättningar för livsmedelsproduktion.

Vi ställer krav på våra leverantörer att minska miljöförorenande utsläpp från odling och produktion. Vi har även ett långsiktigt mål att öka försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter, då ekologisk produktion utesluter bekämpningsmedel, vilket ger renare mark och vatten.

Cleano Production, vår egen produktionsanläggning för kemtekniska produkter, arbetar med att öka det växtbaserade innehållet i produkterna samt mängden miljömärkta produkter i sortimentet.

Vi arbetar också kontinuerligt med att ställa krav på förpackningarna till våra egna varor – för att minska risken att skadliga ämnen från förpackningar ska läcka ut i naturen.



Foto: Nordic SeaFarm

VATTEN

Värna om vattnet i värdekedjan

Vatten är ett fokusområde i Martin & Servera-gruppens hållbarhetsarbete. Rent vatten är en förutsättning för all livsmedelsproduktion och en bristvara i stora delar av världen. Som en stor aktör i livsmedelsbranschen vill vi ta ansvar för hur vatten används i vår värdekedja.

Odling av grödor och produktion av animalier och mejeriprodukter kräver stora mängder vatten. Grödor, särskilt när de odlas i områden med bristfällig tillgång på vatten, kan orsaka vattenstress som påverkar lokalsamhällen och ekosystem negativt.

Under 2025 har Martin & Servera Restauranghandel tagit fram en riskvärdering av vilka grödor som har störst risk att påverkas av vattenstress. Vi har också tagit fram en koncernövergripande Vattenpolicy som styr vårt arbete framåt.



Honungssmör med gräslöksblommor av Johanna Rampitsch.
Se hela receptet i vår kokbok "Framtidens krogklassiker".

BIOLOGISK MÅNGFALD

Ekosystem och biologisk mångfald

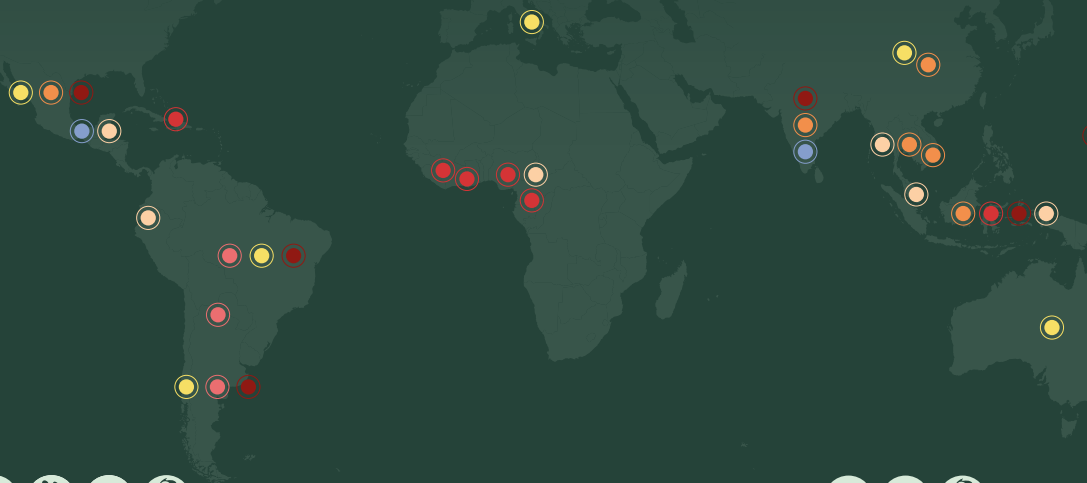
Biologisk mångfald, det vill säga variationsrikedomen bland djur och växter, upprätthåller bland annat friska jordar, vattenrening och pollinering av grödor. Det gör det möjligt för oss människor att exempelvis producera mat och få rent dricksvatten.

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 och skaldjur, riskgrödor som palmolja och soja samt har mål för att öka försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter.

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

Nötkött

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

Palmolja

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

Kaffe

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



Biologisk mångfald – från kartläggning till handling

Rik mångfald och robusta system

Under 2024 kartlade Martin & Servera-gruppen vår påverkan på biologisk mångfald genom hela värdekedjan och identifierade riskprodukter och riskländer. Under 2025 har vi identifierat mål för att kunna följa vårt arbete med biologisk mångfald samt formulerat hur vi ska agera för att minska vår påverkan.





Emelie Hansson, hållbarhets- och kvalitetschef.

”Genom att kombinera innovation med ansvarsfulla val kan vi driva utvecklingen mot en mer hållbar framtid”.

Populationerna av vilda djur har minskat med 73 procent i genomsnitt sedan 1970, enligt WWF:s Living Planet Report 2024. En global kris för biologisk mångfald som påverkar hela livsmedelssystemet – och därmed också Martin & Servera-gruppen. Minskad biologisk mångfald gör odlingar mer sårbara för sjukdomar och skadedjur, samtidigt som viktiga ekosystemtjänster som pollinering hotas.

– Området biologisk mångfald är relativt outvecklat när det gäller att sätta mål och kunna följa att man minskar sin påverkan. Med vägledning av Science Based Targets for Nature har vi tagit fram de områden där vi nu kan mäta hur vi minskar vår påverkan, säger Emelie Hansson.

Under 2025 sammanställde vi vilka målsättningar som ska följas inom biologisk mångfald. Målen handlar om ökad försäljning av miljömärkta livsmedel, med fokus på ekologiskt och certifierad sjömat, samt att minska klimatpåverkan. Vi har också tydliga ställningstaganden om att endast sälja ekologiska bananer, certifierad soja och palmolja samt att inte ha råvaror från avskogade områden.

– Arbetet med biologisk mångfald ger nya perspektiv på våra hållbarhetsfrågor, och vi ser att mycket av det vi redan har gjort är i linje med att minska vår påverkan. Vi märker också ett stort intresse bland kunder och leverantörer kring hur de kan kroka arm och sätta egna mål, berättar Emelie Hansson.

Sjömat är ett av de största områdena med negativ påverkan på biologisk mångfald. Under 2025 uppdaterade vi vår sjömatspolicy. Vi prioriterar certifierad sjömat och lyfter fram underutnyttjade arter och cirkulära odlingssystem.

– Martin & Servera-gruppen arbetar aktivt i samarbeten och forskningsprojekt, och genom att kombinera innovation med ansvarsfulla val kan vi driva utvecklingen mot en mer hållbar framtid – för både affären och planeten, avslutar Emelie Hansson.

Rödkulla på grönbete

På Tyresta gård utanför Stockholm bedrivs ett småskaligt jordbruk med lantraser som rödkulla, gutefår, svensk gul anka och gotlandshöns. Här tar man biologisk mångfald på allvar och vill bevara gamla svenska lantraser.

Sveriges naturbetesmarker är mycket artrika och är hem till många av våra viktiga pollinatörer. På Tyresta låter man kor och får beta på olika marker, vilket gynnar mångfalden och håller landskapet öppet.

Köttet från rödkullor som gått på naturbete har en djup och mustig smak, mörkare färg och ett karaktäristiskt gult fett. Den gräsbaserade kosten ger köttet en lokal smakprofil av de växter, örter och lavar som växer på betesmarkerna i Tyresta.

– Att välja kött från Tyresta Gård är ett närproducerat och smakrikt alternativ med en historia värd att berätta. Ett kött med rötter i den svenska kulturjorden – och en framtid som värnar både natur och tradition, bara 30 minuter från centrala Stockholm, säger Johan Assur Westling, färskvaruspecialist på Martin & Servera.



Johan Assur Westling, färskvaruspecialist Martin & Servera.



Mattias Dernelid, produktchef Smakriket.

Fläskkött med unik smak och kvalitet

Genom en korsning mellan den svenska lantrasen Linderödssvin och norsk Duroc har vi utvecklat ett fläskkött som utmärker sig på den svenska marknaden, med inspiration från den spanska Ibericogrisen. Att bevara och vidareutveckla svenska lantraser bidrar till genetisk variation, en viktig del av biologisk mångfald. Linderödssvinets tålighet och förmåga att trivas utomhus gör det till en hållbar del av svensk grisproduktion.

– Köttet från Linderoc har hög kvalitet och klarar höga temperaturer utan att det blir torrt. Smaken är djup med en god fettmarmorering som ger köttet saftighet och karaktär.

Mattias Dernelid, produktchef Smakriket, har varit med och drivit projektet från start.

– Vi vill driva marknaden och utvecklingen för svensk gris framåt. Processen med att hitta rätt korsning har varit lång och noggrann. Nu känner vi att vi har hittat rätt och lyckats ta fram en helt fantastisk råvara, säger Mattias.

BESTÄLL LINDEROC-PRODUKTER HÄR



Lufttorkad Linderoc



CIRKULARITET /
RESURSANVÄNDNING

Ta vara på varje råvara

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 ska helst göras av material som kan återvinnas eller återanvändas.

Både för oss och för våra restaurang-kunder 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 över-gripande mål till 2030 om förpackningar av förnybart eller återvunnet material.

Räddar maten med kreativitet



Helena Hermansson, maträddare Martin & Servera.

Helena Hermansson är en av Martin & Serveras två maträddare i landet – eller rättare sagt, en av fyra om man räknar in robotarna. Från sitt kontor i Göteborg arbetar hon med att se till att mat inte slängs i onödan. I år firar hon 25 år på Martin & Servera.

Hej Helena! Hur blev du maträddare på Martin & Servera?

– Jag började här som 19-åring år 2000, när jag fick ett sommarjobb i receptionen. Sedan dess har jag hunnit med roller som innesäljare och säljare. Som en liten del av rollen som säljare arbetade jag med matsvinn. Sedan februari 2025 är jag maträddare på heltid.

Hur många maträddare är ni?

– Det är jag och min kollega Linnea Torssander, sedan har vi en städrobot och en prissättningsrobot. Prissättningsroboten sänker automatiskt priser på produkter med kort datum. Städroboten administrerar våra listor på slutsålda artiklar. Utan dessa två digitala maträddare hade vi aldrig klarat den höga ambitionsnivå vi har idag.

Vad innebär det att vara maträddare?

– Målet är att all mat ska hamna i magen någonstans. Först försöker vi sälja produkter med kort datum till attraktiva priser. När vi inte lyckas, räddar vi råvarorna genom donation till exempelvis Stadsmissionen eller Räddningsmissionen. Det kan också vara i samarbete med våra egna kockar på lagren, eller genom frukt- och grönt-lådor som säljs till utförsäljningspris till våra kunder. Det är superspännande och jätteutmanande – vi måste vara kreativa hela tiden för att hitta nya lösningar.

Kan du ge ett exempel?

– I påskas stod vi i Umeå med fyra ton skalad morot och potatis – vi hade fått hem för mycket och när skolorna stängde fanns plötsligt inget behov. Då lyckades vi hitta en lastbil hos ett åkeri som skulle ner till Halmstad. Jag satt och bevakade transporten sent på kvällen och hade förberett Skåne Stadsmission och Göteborgs Räddningsmission att ta emot två ton var. Det krävdes dessutom special-lösningar i vårt interna system. Det var svettigt, men vi lyckades!

Hur viktigt är samarbetet med medarbetare och kunder?

– Det är avgörande. Varuvårdare, inköpare, kockar, lagerpersonal, säljare – alla är inblandade. Jag och Linnea blir lite som ett klister mellan våra olika avdelningar och lagerorter. Vi har tät kontakt med våra kunder och partners och det är det engagemanget hos alla som gör att vi lyckades nå matsvinnsmålet.

Ni nådde målet att halvera matsvinnet – hur känns det?

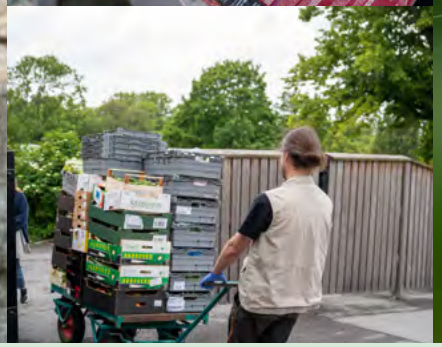
– Det känns jättestort! Jag och Linnea är så stolta över att få vara del av detta resultat. Det här är både spännande och utmanande och vi tvingas vara kreativa hela tiden. Men framför allt känns det kul att man gör skillnad. För miljön, för kunderna som får fyndpriser – och för att det visar att det går när man vågar satsa.

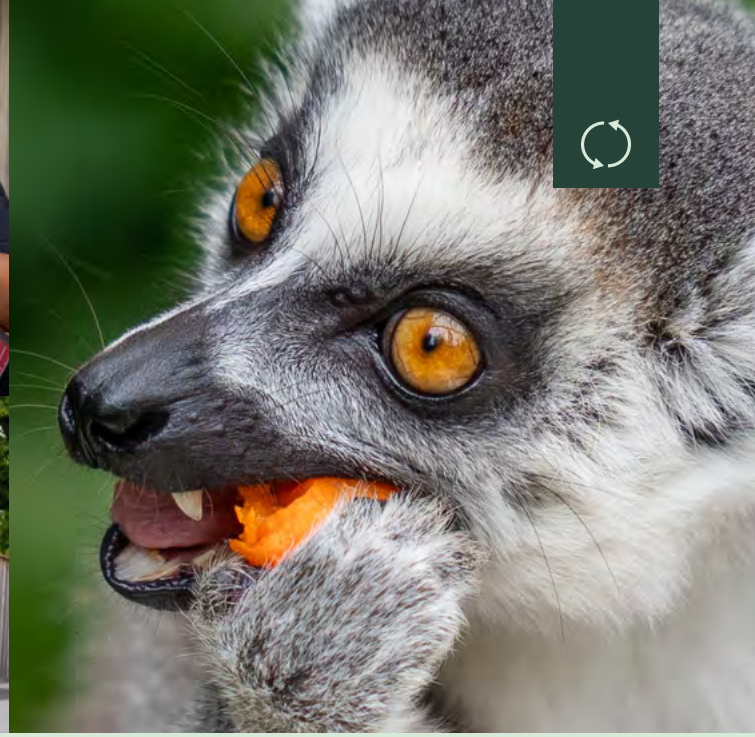


”Även i djurens värld finns finsmakare – och genom samarbetet kan deras kost bli både näringsriktig och varierad, samtidigt som matavfallet minskar”.

Ana Wahlström, vice vd Skansen-Akvariet







Fyrbenta finsmakare som älskar rester

Klockan 12:00 på Skansen-Akvariet är det dags för lunch – efter ”Sorundadieten”. Frukt och grönt som annars skulle blivit matsvinn går till lemurer, mantelbabianer och andra av Skansens kräsna finsmakare.

Hos Martin & Servera-gruppen är färskvaror en central del av vår vardag, och med det följer utmaningen att minimera matsvinnet. Därför har vi byggt upp flera samarbeten för att ta tillvara på råvaror: genom donationer till Stadsmissionen, eller genom att omvandla organiskt avfall till djurfoder, jordförbättring eller biogas. Målet är enkelt – varje råvara ska få ett värde, även om den inte når hela vägen till restaurangköket.

Grönsakshallen Sorunda har ett tätt samarbete med Skansen-Akvariet och två gånger i veckan rullar deras djungelbil in vid Grönsakshallen Sorunda för att hämta frukt och grönt som inte längre går att sälja – men som djuren uppskattar. Mariana Hindorff jobbar som innesäljare på Grönsakshallen Sorunda och var med och startade upp projektet.

– Det känns fantastiskt bra att vi hittat det här samarbetet som innebär att ännu mindre kasseras. Som djurvän känns det extra fint att veta att det djuren på Skansen-Akvariet får i sig är gott och näringsrikt, säger Mariana Hindorff.

Genom att skapa tydliga, cirkulära flöden för råvaror som inte kan säljas kan vi minska matsvinnet och stärka lokala samarbeten, samtidigt som vi säkerställer att resurser används där de gör mest nytta. Det är konkret hållbarhet i vardagen – och en del av hur vi tar ansvar som en ledande aktör i branschen.

Vid ett nyligt besök tog Ana Wahlström, vice vd på Skansen-Akvariet, emot och visade hur råvarorna tas om hand, rensas och fördelas efter djurens behov och preferenser. Variation och artanpassning är ledord.

– Sorundadieten är toppen för våra djur. De hade aldrig kunnat få den här variationen i sin kost utan Sorundahallarna. Även i djurens värld finns finsmakare – och genom samarbetet kan deras kost bli både näringsriktig och varierad, samtidigt som matsvinnet minskar, säger Ana Wahlström.

Mer än bara löjrom

Globalt slängs en tredjedel av den mat som produceras, och en hel del slängs redan innan den blivit mat. När siklöjan fiskas för löjrom blir hanfiskarna till djurfoder, trots att de är fullt ätbara. Nu har Sorundahallarna hittat ett sätt att få ut mer av fisken.

Sorundahallarnas kompetens som färskvaruspecialist gör att de också fungerar som en inkubator där nya produkter och lösningar på dagens hållbarhetsutmaningar växer fram i samarbete med leverantörer och partners. Just produktionen av löjrom lämnar efter sig stora mängder restprodukter och skapar mycket svinn. Rommen är eftertraktad medan hanfiskarna, ungefär hälften av fångsten, användes till biogas eller djurfoder.

– När du ser hundratusentals kilo fisk som bryts av, rommen trycks ut och fisken kastas bort – då inser du direkt att något är fel, säger Anton Wallin, affärs- och produktutvecklare på Grönsakshallen Sorunda i Hässleholm.

Problemet är att svenskarna inte är vana vid att äta små fiskar.

– Svenskarna äter laxfilé eller torskfilé, ungefär. Vi är inte lika vana vid små fiskar med mycket ben, som man är i till exempel Finland, säger Anton.

På Sorundahallarna hade man länge funderat på hur man skulle ta hand om siklöjan. Det var först när Mattias Dernelid, produktchef för Smakriket, på en resa till Portugal såg boquerones som biten föll på plats. Tillsammans med kocken Fredrik Hedlund på företaget Liura utvecklades receptet och produktionen skalades långsamt upp tillsammans med producenten - Guldhaven Pelagiska i Kalix.

Resultatet är elegant med mild smak, frisk syra och finstämd umami. Sedan september 2025 finns produkten i Martin & Serveras sortiment och har snabbt tagit plats på menyer från kvarterskrogen till Årets Kock, där den var huvudingrediens i öppningsrätten.

Det fiskas cirka 1 000 ton siklöja per år, ungefär hälften är hanar. Marknaden skulle kunna ta hand om minst hälften av dessa, det vill säga hundratals ton mat.

– Det här är ett exempel på att hållbarhet och lönsamhet kan gå hand i hand. Vi visar att det går att skapa värde av något som annars bara blir svinn, säger Anton Wallin.







Anton Wallin, Affärs-och produktutvecklare på Grönsakshallen Sorunda.



Hållbara förpackningar

Vi arbetar på olika sätt för att vårt sortiment ska förpackas på ett så hållbart sätt som möjligt.

Förpackningar skyddar produkterna, förlänger hållbarheten och säkerställer kvalitet. Samtidigt påverkar de miljön – både genom produktionen och materialet i sig, men också att de återvinns. Utmaningen är att hitta förpackningar som gör jobbet, men med så liten miljöpåverkan som möjligt och därför arbetar vi långsiktigt för att minska mängden material, välja smartare lösningar och öka andelen som kan återvinnas.

Under 2025 har vi tagit flera steg i rätt riktning. Vi har till exempel gått från multilagerplast som är svår att återvinna till en förpackning som bara består av en plasttyp i ett stort antal köttartiklar – vilket möjliggör utökad materialåtervinning av 22 ton plast per år.



På dryckessidan har vi bytt från tunga glasflaskor till lättare material, som PET och burk på ett flertal produkter, vilket minskar klimatpåverkan från transporterna. Små och stora justeringar – men tillsammans gör de verklig skillnad.

Vägen framåt handlar om att ställa om till materialåtervinningsbara förpackningar och samtidigt minska mängden material men fortfarande skydda produkten. Lättare material minskar utsläppen vid transporter, monomaterial av plast möjliggör materialåtervinning och smartare design minskar svinn.

Vårt plastmål om att uppnå 100 % materialåtervinningsbara plastförpackningar för våra egna varumärken till 2025 har varit utmanande, både för oss och hela livsmedelsbranschen. På grund av tekniska svårigheter med materialåtervinning av plastförpackningar har inte målet kunnat uppnås. För att arbeta vidare mot mer cirkulära och resurseffektiva förpackningar har vi under 2025 satt ett nytt långsiktigt mål för plastförpackningar till våra egna varumärken. Målet innebär att alla plastförpackningar till våra egna märkesvaror ska kunna materialåtervinnas samt innehålla förnybar eller återvunnen råvara till 2030.

Genom att steg för steg förbättra våra val i ett tätt samarbete med våra leverantörer bygger vi en mer cirkulär och hållbar förpackningskedja.

VÅRT MÅL

Mer hållbara förpackningar

Från år 2030 ska livsmedelsförpackningar i plast för egna märkesvaror vara materialåtervinningsbara och innehålla förnybar eller återvunnen råvara.



ARBETSTAGARE
I VÄRDEKEDJAN

Vi tar ansvar för arbetsvillkoren

Martin & Servera-gruppens uppförandekod samt arbete med leverantörsbedömningar och revisioner säkerställer att de varor och tjänster vi köper ligger i linje med våra krav på socialt och miljömässigt ansvar samt god djurvälfärd. Vi är stolta över det nära och långsiktiga samarbetet vi har med våra leverantörer.

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 samt god djurvälfärd.

Genom medlemskap i Etisk Handel Sverige samverkar vi för att hantera komplexa utmaningar inom mänskliga rättigheter och arbetsvillkor i leverantörskedjan. Vi följer utvecklingen inom området och implementerar OECD:s 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 villkoren i leverantörsled

Vi har ett stort ansvar för att identifiera och hantera risker kopplade till mänskliga rättigheter, arbetsförhållanden och miljö i globala leverantörsled. Vi jobbar tätt tillsammans med våra leverantörer för att säkerställa att de lever upp till vår uppförandekod där våra krav specificeras.

Under de senaste åren 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.

Ett av de verktyg som används är Direct Worker Engagement, en metod som används i Galateas leverantörsled och som gör det möjligt för arbetare att ge anonym återkoppling om arbetsförhållandena via mobil teknik såsom telefonsamtal, Whatsapp eller webbenkät på arbetarnas eget språk. Det här ger oss ett ärligt och balanserat underlag som gör det lättare att sätta in åtgärder som faktiskt efterfrågas. Det innebär också att vi snabbare kan fånga upp problem innan de växer sig stora och påverkar människor negativt.

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 Etisk Handel Sveriges arbetsgrupp för livsmedel och drycker. Arbetsgruppen verkar för att förbättra arbetsvillkor och respekt för mänskliga rättigheter inom svenska livsmedels- och dryckeskedjor.

När arbetstagare får säga sitt blir arbetsplatserna bättre och tryggare. Det gynnar arbetstagarna i värdekedjan och hjälper oss som företag att göra rätt.



MARTIN & SERVERAS MEDARBETARE

Våra medarbetare, vår framgång

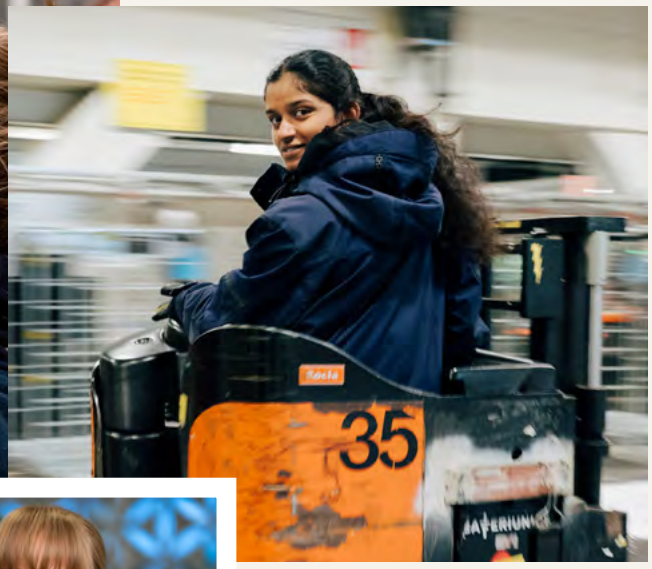
Vårt medarbetarlöfte säger ”Var med och gör varje dag lite godare” och beskriver på ett bra sätt vilka vi är, vad vi gör och vart vi är på väg. Med omtanke om varandra, våra kunder och planeten driver vi varje dag restaurangbranschen framåt.

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.







Elsa Berg, chef Lean Office

”Lean Office är navet för vårt förbättrings-arbete i logistikbolaget”

Hej Elsa Berg, hur blev du Lean Office -chef på Martin & Servera Logistik?

– Jag började på Martin & Servera för 8 år sedan när vi 2017 öppnade portarna till lagret i Enköping – jag hade precis tagit studenten och ville testa en ny bransch. Det fanns inga avsikter om att bli långvarig, men lagermedarbetare lät spännande för stunden och efter lite drygt ett år gick jag in som produktions-ledare, min första ledarroll.

– Under pandemiåren tog jag en ekonomiekandidat och när jag var klar med utbildningen klev jag på rollen som logistikutvecklare med inriktning på Lean. Sedan dess har jag jobbat med förbättringsarbete och är idag Chef Lean Office.

Lean Office – vad betyder det?

– Lean Office är navet för vårt förbättringsarbete i logistikbolaget. Vi tar fram och utvecklar metodik och principer, coachar chefer och stöttar team i att prioritera åtgärder med verksamhetsnyttan i fokus. Praktiskt handlar det om att koppla förbättringar till kundvärde och kvalitet, skapa standardiserade arbetssätt och lösa problem systematiskt. Vi jobbar också med att se till att lärdomar sprids mellan orter så att vi blir bättre tillsammans.

Hur prioriterar du mellan kortsiktiga förbättringar och långsiktiga transformationer?

– Jag skulle säga att det är många små, mätbara förbättringar som över tid gör den stora förflyttningen. Vi driver transformation i vardagen genom att standardisera förbättrade arbets-sätt – det låter långsiktiga förändringar växa fram naturligt.

Hur gör du för att skapa goda relationer på jobbet?

– Genom att vara närvarande, lyssna aktivt och efterfråga andras perspektiv. Jag tror på att tydlig kommunikation skapar trygghet och gör att kollegor känner att de kan komma till mig med både idéer och utmaningar. Relationer byggs i vardagen – i små samtal, genom nyfikenhet på hur människor har det och ett genuint intresse för deras arbete.

Hur säkerställer ni att de förbättringar ni genomför också blir till nytta för kunderna?

– Vi utgår från kundlöftet ”Leverera omtanke” och våra Lean-principer i logistikbolaget. Som en central funktion har vi verksamhetsnyttan i fokus. Vi vägleder verksamheterna att arbeta efter de bästa metoderna som ger störst kundnytta. På så vis hjälper vi hela Martin & Servera att arbeta mer enhetligt och effektivt.

Skulle du rekommendera Martin & Servera-gruppen som arbetsgivare?

– Absolut! Här får man möjlighet att påverka och utvecklas. Organisationen tar vara på intern kompetens och värde-sätter förbättringsarbete och lärande. Man får arbeta nära engagerade kollegor – det skapar energi och konkreta resultat i vardagen.

Att leda i Martin & Servera-gruppen

I Martin & Serveras -gruppens ledarskapsprogram ges förutsättningar att skapa en långsiktig grund att utveckla sitt ledarskap. Målsättningen är att erbjuda ett anpassat program med två steg, dels för de som är nya i rollen som ledare och dels för de som har mer än tre års erfarenhet. Katarina Olsson Andersson, HR-direktör, förklarar hur ledarskapsprogrammet och ledarprofilen ska stötta ledare i alla delar av koncernen.

Hur stöttar vi våra ledare i deras dagliga arbete?

– Framför allt genom att satsa på att utveckla ledarskapet! Hos oss finns två ledarprogram – ett för erfarna chefer och ett för chefer som är nya i rollen. Vi skapar även nätverk för våra ledare genom årliga nätverksträffar och erbjuder stöd i förändringsledning.

Annat stödmaterial för ledare finns i en särskild teamskanal där våra chefer också har möjlighet att utbyta erfarenheter och dela med sig. Det viktigaste operativa stödet för råd och stöd i vardagen får cheferna från våra kompetenta HR-partners och HR-chefer i bolagen.

Vad är det viktigaste området i vår ledarprofil?

– Det viktigaste i vår ledarprofil är att den omfattar alla delar som behövs för ett hållbart ledarskap och ska kunna ge stöd i olika situationer. En förmåga som alltid är central är att ge konstruktiv och tydlig feedback. I mitt drömscenario är feedback en helt naturlig del av ett samarbete, både mellan kollegor och mellan ledare och medarbetare. Att alla känner sig så pass trygga att man både kan säga till en kollega som betett sig oönskat eller berömma någon som gjort något bra. För att skapa en sådan kultur krävs modiga ledare som visar vägen och skapar ett öppet klimat där feedback är välkommet.





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

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.



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 om våra olika erfarenheter, livsstil, utbildning, värderingar och familjesituation.



Martin & Servera-gruppen stöttade Järvaveckans ambitioner att skapa Ett Godare Samtal

Järvaveckan bjöd in till ”Ett Godare Samtal”. Syftet var 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.

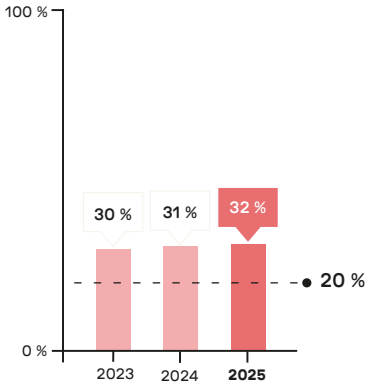
Våra mångfaldsmål

Vår övertygelse om att mångfald berikar syns i våra mångfaldsmål. Vi strävar efter en jämn fördelning mellan könen där både män och kvinnor finns representerade i samtliga roller.



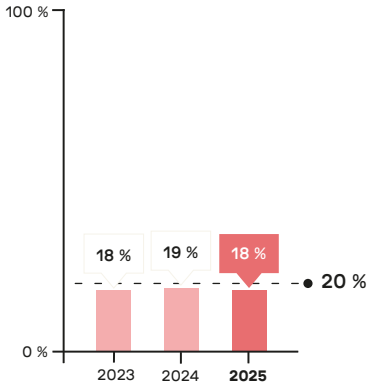
Andel anställda med internationell bakgrund i koncernen

Mål 2025: 20 %



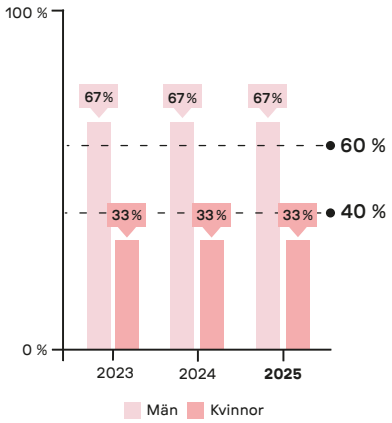
Andel chefer med internationell bakgrund

Mål 2025: 20 %



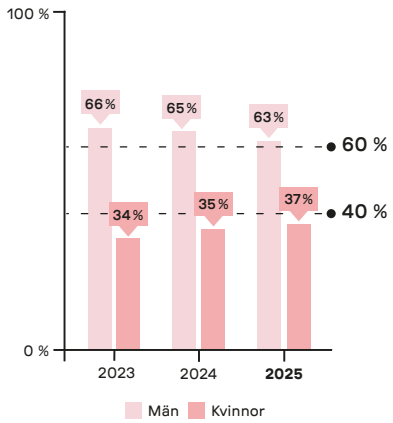
Könsfördelning anställda

Mål 2025: 60 % / 40 %



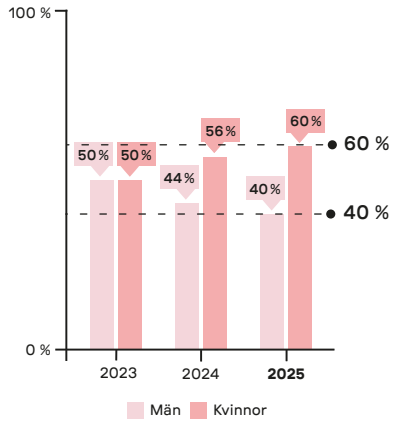
Könsfördelning chefer

Mål 2025: 60 % / 40 %



Könsfördelning i koncernledningen

Mål 2025: 60 % / 40 %





Martin & Servera-gruppen

Allt för branschen

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



Årets kock 2025

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 2025 blev Ida Bauhn.

Vi stöttar Elevfonden

Årets Kock AB har instiftat Årets Kock Elevfond som ger stöd till blivande kockar med kunskap, inspiration och vägledning via mentorprogram.





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

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 Junior-kocklandslaget. Juniorerna tog hem guldet 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

Järvaveckan, Circular Gastronomy, Sveriges offentliga måltider, Exceptionell Råvara, Svenska Gastronomi-priset, Culinary Hotel Award, Juniorkrögare, Årets Ekokock, Årets offentliga ekokock, Copper Skillet, Framtidens Krogkultur, Livsmedelsgrossisterna, Svensk Handel, Hållbar livsmedelskedja, Organic Sweden, Ekomatcentrum, Sverigemärkning, 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.



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 direktrapporterande dotterbolag. Bolagen presenteras på sidorna 12–16.

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 matsäkerhetstandarden 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 68).



Styrelse



Camilla Wideroth
Styrelseordförande



Andreas Hiller
Ordinarie ledamot



Tomas Franzén
Ordinarie ledamot



Pernilla Oldmark
Ordinarie ledamot



Claes Seldeby
Ordinarie ledamot



Thomas Evertsson
Ordinarie ledamot



Daniel Bustos
Arbetstagarrepresentant



Rasmus Tallén
Arbetstagarrepresentant



Anna-Lena Holsteryd
Arbetstagarrepresentant

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



Kristina Ossmark
Kommunikations- och hållbarhetsdirektör



Camilla Penttilä
Affärsutvecklingsdirektör



Katarina Olsson Andersson
HR-direktör



Jörgen Åhlin
IT-direktör

Arbetsmiljöarbete

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

Martin & Servera-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 Teambarometerindex som helhet visade i november 2025 ett resultat på 71.

Under 2025 har vi harmoniserat och samlat stödet inom hälsa, arbetsmiljö och företagshälsovård under en huvudleverantör för koncernen, vilket gett ett enhetligt arbetssätt och bättre möjlighet till uppföljning.

Vi har även stärkt arbetet mot skadligt bruk, genom att utveckla och harmonisera vårt arbete i organisationen, från förebyggande till efterhjälpande, för att säkerställa en trygg och säker arbetsmiljö.

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.

Arbetssätt 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 visselblåsartjänst, där man kan vara anonym, som är öppen för alla medarbetare inom Martin & Servera-gruppen, i syfte att eftersträva öppenhet och minimera risker. Visselblåsartjänsten 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 specialiserde 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



Pizza med blomkål, hasselnötter, krasse och brynt smör, signerad kocken Jonas Lagerström. Receptet hittar du på martinservera.se

KAPITEL

05

FINANSIELLA RAPPORTER

Resultaträkning – koncernen

Belopp i tkr	2025	2024
Nettoomsättning	20 715 799	19 903 845
Kostnad för sålda varor	-18 931 293	-18 291 227
Bruttoresultat	**1 784 506**	**1 612 618**
Försäljningskostnader	-864 603	-798 405
Administrationskostnader	-734 287	-798 246
Övriga rörelseintäkter	244 550	208 680
Övriga rörelsekostnader	-22 218	-20 003
Rörelseresultat	**407 948**	**204 644**
Resultat från finansiella poster		
Ränteintäkter och liknande resultatposter	40 693	16 919
Räntekostnader och liknande resultatposter	-30 649	-30 237
Resultat efter finansiella poster	**417 992**	**191 326**
Bokslutsdispositioner		
Koncernbidrag, lämnade	-432 870	-236 070
Resultat före skatt	**-14 878**	**-44 744**
Skatt på årets resultat	-4 851	-1 099
Årets resultat	**-19 729**	**-45 843**
Hänförligt till moderföretagets aktieägare	-19 722	-45 445
Minoritetsintresse	-7	-398

I ovanstående värden ingår goodwillavskrivningar för 2025 med 7,3 mkr (22,8 mkr).

Balansräkning – koncernen

Belopp i tkr	2025	2024
TILLGÅNGAR		
Anläggningstillgångar		
Immateriella anläggningstillgångar		
Balanserade utgifter för utvecklingsarbeten och liknande arbeten	413 984	331 309
Koncessioner, patent, licenser, varumärken samt liknande rättigheter	22 907	45 585
Goodwill	52 157	3 567
Pågående immateriella anläggningstillgångar	145 667	161 292
	634 715	541 753
Materiella anläggningstillgångar		
Byggnader och mark	29 866	22 609
Nedlagda utgifter på annans fastighet	97 976	105 254
Maskiner och andra tekniska anläggningar	38 400	34 137
Inventarier, verktyg och installationer	624 829	569 468
Pågående nyanläggningar och förskott avseende materiella anläggningstillgångar	13 198	21 745
	804 269	753 213
Finansiella anläggningstillgångar		
Uppskjuten skattefordran	24 940	27 438
Andra långfristiga fordringar	17 683	16 556
	42 623	43 994
Summa anläggningstillgångar	**1 481 607**	**1 338 960**
Omsättningstillgångar		
Varulager m m		
Råvaror och förnödenheter	7 474	3 376
Färdiga varor och handelsvaror	1 317 700	1 235 004
Förskott till leverantörer	830	392
	1 326 004	1 238 772
Kortfristiga fordringar		
Kundfordringar	2 092 822	2 079 704
Fordringar hos koncernföretag	17 365	16 196
Aktuell skattefordran	10 394	3 571
Övriga fordringar	103 620	92 913
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter	335 316	344 275
	2 559 517	2 536 659
Kassa och bank	276 956	44 212
Summa omsättningstillgångar	**4 162 477**	**3 819 643**
SUMMA TILLGÅNGAR	**5 644 084**	**5 158 603**

Belopp i tkr	2025	2024
EGET KAPITAL OCH SKULDER		
Eget kapital		
Aktiekapital	44 536	44 536
Övrigt tillskjutet kapital	244 639	244 639
Reserver	54 793	54 868
Balanserat resultat inkl årets resultat	1 484 318	1 267 627
Eget kapital hänförligt till moderföretagets aktieägare	1 828 286	1 611 670
Minoritetsintresse	-	1 224
Summa eget kapital	**1 828 286**	**1 612 894**
Avsättningar		
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	344 006	340 570
Uppskjuten skatteskuld	17 279	17 305
Övriga avsättningar	7 945	5 697
	369 230	363 572
Långfristiga skulder		
Övriga skulder till kreditinstitut	-	495
Övriga skulder	16 353	16 891
	16 353	17 386
Kortfristiga skulder		
Checkräkningskredit	2	325 381
Förskott från kunder	5 805	3 588
Leverantörsskulder	1 705 792	1 508 074
Skulder till koncernföretag	196 050	1 24 434
Aktuell skatteskuld	6 568	11 238
Övriga skulder	527 328	298 378
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	988 670	893 658
Summa skulder	**3 430 215**	**3 164 751**
SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER	**5 644 084**	**5 158 603**

Kassaflödesanalys – koncernen

Belopp i tkr	2025	2024
Den löpande verksamheten		
Resultat efter finansiella poster	417 992	191 326
Justering för poster som inte ingår i kassaflödet	312 639	339 122
	730 631	530 448
Betald inkomstskatt	-15 258	-19 313
Kassaflöde från den löpande verksamheten före förändringar av rörelsekapital	**715 373**	**511 135**
Kassaflöde från förändringar i rörelsekapital		
Ökning(-)/Minskning(+) av varulager	-78 056	68 724
Ökning(-)/Minskning(+) av rörelsefordringar	-20 396	-137 497
Ökning(+)/Minskning(-) av rörelseskulder	308 733	43 325
Kassaflöde från den löpande verksamheten	**925 654**	**485 687**
Investeringsverksamheten		
Förvärv av materiella anläggningstillgångar	-225 160	-185 413
Avyttring av materiella anläggningstillgångar	8 523	10 529
Förvärv av immateriella anläggningstillgångar	-182 476	-187 985
Förvärv av dotterföretag/rörelse, netto likvidpåverkan	-56 859	-
Avyttring av dotterföretag/rörelse, netto likvidpåverkan	-2 729	-338
Förvärv av finansiella tillgångar	-28 236	-32 438
Avyttring av finansiella tillgångar	34 990	33 464
Kassaflöde från investeringsverksamheten	**-451 947**	**-362 181**

Belopp i tkr	2025	2024
Finansieringsverksamheten		
Erhållna aktieägartillskott	112 400	264 852
Upptagna lån	210 031	129 659
Amortering av lån	-326 317	-94
Amortering av leasingskuld	–	-51
Lämnade koncernbidrag	-236 070	-484 700
Kassaflöde från finansieringsverksamheten	**-239 956**	**-90 334**
Årets kassaflöde	**233 751**	**33 172**
Likvida medel vid årets början	**44 212**	**11 101**
Kursdifferens i likvida medel	**-1 007**	**-61**
Likvida medel vid årets slut	**276 956**	**44 212**



KAPITEL

06

HÅLLBARHETS-RAPPORT

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
- Djurvälfärd
- 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 restaurang kedjor 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 de som får maten serverad i våra kunders verksamheter, eller som köper våra produkter på Systembolaget eller i dagligvaruhandeln.

Därför är det viktigt att vi säkerställer att de produkter vi säljer uppfyller de krav som ställs i uppförandekod, produktspecifikationer och avtal. De ska självklart vara säkra att använda, äta och dricka samt uppfylla kraven i såväl Sveriges som EU:s lagstiftning.

Leverantörer och producenter

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

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

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 vi har även en intern 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 fyra 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 offentligamåltider, 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 socialafrågor, exempelvis Fairtrade, KRAV, Etisk Handel 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.



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



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



- Klimatmål i hela värdekedjan i linje med 1,5 grader
- Klimatpoäng och CO2e på alla livsmedel
- Investeringar i hållbar fordonsflotta
- Förnybar energi och energieffektiva lagerhus



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



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



- Hållbar Livsmedelskedja
- Dialog och samverkan med kunder, leverantörer, myndigheter och NGO:er
- Inköpskontor i Shanghai

Våra väsentliga hållbarhetsfrågor

Martin & Servera-gruppen uppdaterade sin dubbla väsentlighetsanalys i juni 2025. Dubbla väsentlighetsanalysen är i linje med EU:s lagstiftning kring hållbarhetsrapportering, CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive).

Det dubbla väsentlighetsperspektivet innebär att hållbarhetsfrågor utvärderats 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 hållbarhets-områden som återfinns i ESRS (standarder för hållbarhetsrapportering inom EU), och etablerade hållbarhets-standarder GRI 2021, samt de väsentliga områden som identfierats 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 intressent-grupperna.



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

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

Martin & Servera-gruppens verksamhet är bred och det innebär att också många andra hållbarhetsfrågor påverkar och påverkas av verksamheten. Trots att dessa frågor inte nämns i års- och hållbahetsberättelsen 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.

Riskanalys

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.

Riskanalysen baseras på kunskap om branschens utmaningar, om globala hållbarhetsrisker och på relevant forskning, till exempel planetära gränser och IPCC:s sammanställningar.

Väsentlig fråga	Riskbeskrivning	Riskhantering
Klimat	Extremväder kan störa transporter, orsaka driftavbrott och öka kostnader för kylning, energi och klimatanpassning av lager. Klimatförändringar kan påverka skördar och ekosystemens funktion, vilket leder till brist på råvaror och minskad leveranssäkerhet. Klimatrelaterade investeringar, skärpta lagkrav och bristsituationer kan medföra ökade kostnader och minskade marginaler.	Vi arbetar aktivt med att minska vår klimatpåverkan, både för egen verksamhet och i vår värdekedja. Arbetet styrs via vår Hållbarhets- och kvalitetspolicy samt våra vetenskapligt baserade klimatmål. Vi har genomfört klimatriskanalyser för sortimentet och samtliga lagerorter inom Martin & Servera Logistik. Vi ställer krav på att våra leverantörer ska sätta egna vetenskapliga klimatmål.
Miljöföroreningar	Förorening av land, hav och vattendrag påverkar ekosystem och biologisk mångfald.	Målsättning att öka försäljningen av miljömärkta produkter. Arbetet styrs genom flera policys.
Vatten	Vatten är nödvändigt för odling av grödor och uppfödning av boskapsdjur. Många delar av världen är redan vattenstressade och risken bedöms öka framöver.	Arbetet styrs genom en koncerngemensam vattenpolicy.
Biologisk mångfald	Avskogning, förändrad markanvändning och överfiske skadar ekosystem vilket riskerar tillgången på livsmedelsråvaror.	Målsättning att öka andelen miljömärkta produkter vid försäljning. Arbetet styrs genom flera sortimentsrelaterade policys.
Cirkularitet/ resursanvändning	Hög resursförbrukning och bristande avfallshantering, inklusive matsvinn, kan leda till ökad miljö- och klimatpåverkan, högre kostnader samt skärpta regulatoriska och kundrelaterade krav.	Vi minskar användningen av plast och ökar återvinningen av alla sorters förpackningar. Vi minskar svinnet genom datuminventering, inköpsoptimering, utförsäljning och donationer. Arbetet styrs via policys, mål och nyckeltal.
Arbetstagare i värdekedjan	Brott mot mänskliga rättigheter i leverantörsledet.	Vi ställer krav på leverantörer gällande arbetsvillkor, arbetsmiljö och mänskliga rättigheter. Arbetet styrs genom vår policy, uppförandekod, leverantörsbedömningar och leverantörsrevisioner.
Martin & Serveras medarbetare	Psykisk och fysisk ohälsa.	Vi arbetar systematiskt med att medarbetarna ska må bra. Arbetet styrs genom vår policy för arbetsmiljö.



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 2024	2025
Martin & Servera AB	112	172
Martin & Servera Restauranghandel	16 921	17 601
Martin & Servera Logistik exkl koncernintern logistik	153	139
Sorundahallarna	1 636	1 772
Galatea inkl dotterbolag	1 362	1 393
Internförsäljning	-280	-361
Totalt koncern	**19 904**	**20 716**

Direkt tillskapat ekonomiskt värde	2023	2024	2025
Intäkter	19 739	19 904	20 716
Rörelsekostnader	-17 152	-17 463	-17 939
Löner och ersättningar till anställda	-2 162	-2 237	-2 369
Betalningar till finansiärer	-28	-30	-31
Betalningar till offentliga sektorn	-3	-1	-5
Behållet ekonomiskt värde	**394**	**173**	**372**

Avfall per hanteringsmetod (i ton och %)	2023 Ton	2023 Andel	2024 Ton	2024 Andel	2025 Ton	2025 Andel
Återvinning	2 891	51,1 %	2 662	50,7 %	2 604	49,8 %
Kompostering	1 045	18,5 %	1 367	26,0 %	1 395	26,7 %
Förbränning	1 604	28,4 %	1 181	22,5 %	1 157	22,1 %
Deponi	116	2,1 %	44	0,8 %	77	1,5 %
Summa	**5 656**	**100 %**	**5 253**	**100 %**	**5 232**	**100 %**

Avfall, total vikt per typ och hanteringsmetod (ton)	Återvinning 2023	2024	2025	Kompostering 2023	2024	2025	Förbränning 2023	2024	2025	Deponi 2023	2024	2025
Brännbart avfall	13	16	4	0	0	0	1 323	1 087	1 008	3	0	0
Wellpapp	1 598	1 547	1 500	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Organiskt avfall	638	565	598	1 045	1 367	1 395	245	35	28	0	0	0
Plastfilm	252	276	267	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Metall	90	78	51	0	0	0	0	0	0	19	0	0
Papper	62	22	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Glas	169	108	78	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Övrigt avfall**	44	28	48	0	0	0	35	23	30	44	42	77
Farligt avfall												
Elektronikskrot	10	5	6	0	0	0	0,1	0,2	0	0,2	0,4	0
Övrigt farligt avfall***	16	15	19	0	0	0	1,7	35	91	50	1,0	0
Totalt koncern	**2 892**	**2 660**	**2 604**	**1 045**	**1 367**	**1 395**	**1 605**	**1 180**	**1 157**	**116**	**43**	**77**

*Avfallshanteringmetod väljs huvudsakligen beroende på lokal avfallsentreprenörs förutsättningar.

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

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

Utsläpp till luft	2023		2024		2025	
(CO_2 ekvivalenter i ton och i %)	CO_2e (ton)	Andel	CO_2e (ton)	Andel	CO_2e (ton)	Andel
*Scope 1 (direkta utsläpp)**						
Egna godstransporter	2 798	0,23 %	1 602	0,13 %	421	0,02 %
Tjänsteresor med bil	561	0,05 %	497	0,04 %	378	0,02 %
Köldmedia	292	0,02 %	265	0,02 %	415	0,02 %
Totalt	3 651		2 365		1 214	0,07 %
*Scope 2 (indirekta utsläpp)***						
Elektricitet	0	0,0 %	1,5	0,00 %	1,5	0,00 %
Fjärrvärme	91	2,1 %	120	0,01 %	128,5	0,01 %
Totalt	91		122		130	0,01 %
*Scope 3 (övriga indirekta utsläpp)****						
Inköpta varor och tjänster	1 692 708	96,4 %	1 162 488	94,9 %	1 654 043	95,8 %
Kapitalvaror (capital goods)	0	0,0 %	0	0,0 %	9 498	0,6 %
Bränsle och energirelaterade aktiviteter	1 746	0,1 %	1 746	0,1 %	2 112	0,1 %
Transport och distribution (uppströms)	51 659	2,9 %	51 659	4,2 %	50 164	2,9 %
Avfall	11	0,0 %	11	0,0 %	13	0,00 %
Tjänsteresor	1 159	0,1 %	1 159	0,1 %	419	0,02 %
Medarbetares pendling till arbetet	1 198	0,1 %	1 198	0,1 %	1 228	0,07 %
Leasade tillgångar (uppströms)	0	0,0 %	0	0,0 %	0	0 %
Transport och distribution (nedströms)	1 028	0,1 %	1 028	0,1 %	1 180	0,07 %
Tillverkning av sålda produkter	0	0,0 %	0	0,0 %	0	0 %
Användning av sålda produkter	620	0,04 %	620	0,05 %	5 478	0,32 %
Avfallshantering av sålda produkter	1 498	0,1 %	1 498	0,1 %	673	0,04 %
Leasade tillgångar (nedströms)	0	0 %	0	0,0 %	0	0 %
Franchise	0	0 %	0	0,0 %	0	0 %
Investeringar	0	0 %	0	0,0 %	0	0 %
Summa scope 3	1 755 400	99,8 %	1 682 352	99,9 %	1 724 808	99,9 %
Summa	**4 281**	**100 %**	**1 225 180**	**100 %**	**1 726 153**	**100 %**

*Källa Bränsleleverantör.
Utsläpp av växthusgaser från egna godstransporter har minskat mycket pga fossilfria transporter i egen regi.

**Källa Leverantörer av el och fjärrvärme.

***Källa RISE klimatdatabas.
LUC (Land Use Change) för 2025 inkluderat i kategori 3.1 (265 643 ton CO2e), tidigare år är uppdaterade i enlighet med det. Uppdatering av utsläppen kopplat till livsmedelsförsäljningen har även skett baserat på förbättrad mappning av livsmedelskategorier.

****Kapitalvaror har tidigare rapporterats inom scope 3.1 Inköpta varor och tjänster.
I klimatbokslutet för 2025 har all försäljning av restaurangutrustning inkluderats vilket har resulterat i ett högre utfall i kategori 3.1 (inköpta varor och tjänster) och 3.11 (användning av sålda produkter) än tidigare år, därutöver har alla koncernens utsläpp inom övriga varor och tjänster inkluderats, vilket också har resulterat i ökade utsläpp inom kategori 3.1.

Energianvändning (MWh)	2023		2024		2025	
	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi
Elektricitet	40 004	0	37 835	0	38 311	0
Fjärrvärme	2 151	129	1 408	1 046	1 347	1 346
Egen värmeproduktion	0	0	0	0	0	0
Bränsle (egna godstransporter)*	9 070	7 065	12 667	8 199	32 335	986
Bränsle (köpta godstransporter)**	25 215	21 604	32 911	27 367	33 552	25 729
Bränsle (tjänsteresor med bil)***	2 064	6 044	2 350	7 147	199	510
Summa	**78 504**	**34 842**	**87 171**	**43 759**	**105 743**	**28 571**

Källa: Elektricitet: Av elleverantör redovisad elanvändning. Fjärrvärme: Av resp. Fjärrvärmeleverantör lokalt redovisad fjärrvärmeanvändning. Körsträcka: Körsträcka enligt transportplaneringssystem (M&S Logistik AB) samt av inhyrd transportör redovisad körsträcka (övriga dotterbolag). Bränsle: Egen statistik samt av inhyrd transportör redovisad bränsletyp samt genomsnittlig bränsleförbrukning. Bränsledata: Från bränslebolagen redovisade energivärden per bränsletyp.

*Koncernens transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Baserad på intern redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital.
Bensin ca. 8 % förnybar
Diesel ca. 40 % förnybar
Diesel ca. 8 % förnybar
HVO100
RME B100
Fordonsgas 100 (Biogas)

Ökad mängd energi för egna fordon pga övertagande av mellantransporter och distributionstransporter.

**Av koncernbolagen inhyrda transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital.
Diesel ca. 50 % förnybar
Diesel ca. 40 % förnybar
Diesel ca. 8 % förnybar
HVO100
RME B100
Fordonsgas 100 (Biogas)

***Redovisad körning med tjänstebil resp. privat bil i tjänsten. Redovisas per bränsleslag: bensin med 8 % förnybar andel, diesel med 8 % förnybar andel samt elbilar.

Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2023			2024			2025		
	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män
Tillbud	**1 856**	na	na	**2 020**	na	na	**1693**	na	na
Sjukfrånvaro	**7,4 %**	7,5 %	7,4 %	**6,5 %**	6.8 %	6,4 %	**6,4 %**	7,0 %	6,0 %

	2023				2024				2025			
	Kvinnor		Män		Kvinnor		Män		Kvinnor		Män	
Arbetsolyckor (antal)	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
Anställda												
Dödsolyckor	0	–	0	–	0	–	0	–	0		0	
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	–	1	–	0	–	1	–	1		1	
Arbetsrelaterade skador	244	7,3 %	534	15,9 %	191	5,7 %	392	11,7 %	205	6,0 %	454	13,2 %
Summa	**244**	**7,3 %**	**534**	**15,9 %**	**191**	**5,7 %**	**392**	**11,7 %**	**206**	**6,0 %**	**455**	**13,2 %**
Konsulter och Inhyrda												
Dödsolyckor	0	–	0	–	0	–	0	–	0		0	
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	–	0	–	0	–	0	–	0		0	
Arbetsrelaterade skador	9	2 %	47	10,4 %	5	1,1 %	27	5,7 %	10	1,8 %	21	3,7 %
Summa	**9**	**2,0 %**	**47**	**10,4 %**	**5**	**1,1 %**	**27**	**5,7 %**	**10**	**1,8 %**	**21**	**3,7 %**

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	2023	2024	2025
Inträffade diskrimineringsincidenter under året	6	11	3
Var ärendet ligger i december			
Mottagen och i behov av utredning	0	0	0
Åtgärdsplan genomförs	1	2	0
Åtgärdsplan är utvärderad för att se om önskvärd effekt uppnådd	0	0	0
Ärendet är klart och stängt	5	9	3
Summa	**6**	**11**	**3**

Lönefördelning medarbetare	2023 % Snittlön	2024 % Snittlön	2025 % Snittlön
Kvinnor	100,9	101,5	101,11
Män	99,6	99,3	99,46

Lönefördelning chefer	2023 % Snittlön	2024 % Snittlön	2025 % Snittlön
Kvinnor	101,5	102,9	100,48
Män	99,2	98,5	99,73

Åldersfördelning – samtliga medarbetare	2023 Antal	2023 Andel	2024 Antal	2024 Andel	2025 Antal	2025 Andel
<30 år	870	26 %	810	24 %	827	24 %
30-50 år	1 788	53 %	1 781	54 %	1 838	53 %
>50 år	698	21 %	746	22 %	777	23 %
Totalt	**3 356**	**100 %**	**3 337**	**100 %**	**3 442**	**100 %**
Åldersfördelning – koncernledning						
<30 år	0	0 %	0	0 %	0	0 %
30-50 år	5	44 %	4	44 %	5	50 %
>50 år	5	56 %	5	56 %	5	50 %
Totalt	**10**	**100 %**	**9**	**100 %**	**10**	**100 %**
Åldersfördelning – styrelse						
<30 år	0	0 %	0	0 %	0	0 %
30-50 år	1	17 %	0	0 %	0	0 %
>50 år	5	83 %	5	100 %	6	100 %
Totalt	6	**100 %**	5	**100 %**	**6**	**100 %**

Anställningform (antal)	2023		2024		2025	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Total antal anställda[1)]	**1 116**	**2 240**	**1 085**	**2 252**	**1125**	**2317**
Tillsvidareanställning	1 074	2 188	1 051	2 206	1 083	2 273
Tidsbegränsad anställning	42	52	34	46	42	44
Deltidsanställda	158	222	139	217	110	166
Heltidsanställda	958	2 018	946	2 035	1 015	2 151

[1)] Antal anställda per 2024-12-31, totalt antal personer.

Könsfördelning (andel)	2023		2024		2025	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Samtliga anställda	**33 %**	**67 %**	**33 %**	**67 %**	**33 %**	**67 %**
Koncernledning	50 %	50 %	56 %	44 %	60 %	40 %
Styrelse	33 %	67 %	40 %	60 %	33 %	67 %
Chefer	34 %	66 %	35 %	65 %	37 %	63 %

*Antal anställda per 2023-12-31 (ej inhyrda eller konsulter), antal "huvuden" räknade.
Andelar styrelse avser koncernstyrelse.
Baseras på egen redovisning av faktiska data i koncernen.

Gemensamma utbildningar i Martin & Servera-gruppen	2023		2024		2025	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	7 543	32 275	5 133	24 981	3 085	5 050

Lokala utbildningar i koncernbolagen	2023		2024		2025	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	3 210	20 556	2 454	19 024	3 781	35 005

Gemensam utbildningar antikorruption i Martin & Servera-gruppen	2023		2024		2025	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
Styrelse	0	0 %	5	100 %	0	0,00 %
Koncernledning	3	30 %	9	100 %	0	0,00 %
Ledningsgrupper dotterbolag	15	34 %	29	83 %	2	4,65 %
Medarbetare*	361	11 %	455	14 %	229	6,76 %

*Krav på antikorruptionsutbildning 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.

Martin & Serveras varuleverantörer

Under 2025 genomfördes totalt 16 leverantörsrevisioner kopplat till Martin & Servera Restauranghandels sortiment samt 21 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.



Carl Böhrens, Tilda Svensson och Love Lidström från Svenska Juniorkocklandslaget lagar hållbara krogklassiker i Martin & Serveras provkök.

KAPITEL

08

GRI-INDEX

GRI-index

GRI Universal Standards (2021)

Martin & Servera-gruppen rapporterar informationen i detta GRI-index för perioden 1 januari–31 december 2025 med referens till GRI Standarder. GRI 1: Foundation 2021 har använts.

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
GRI 2	**Generella Upplysningar 2021**		
Organisation & redovisningsprinciper			
2-1	Uppgifter om organisationen	12, 56, 78	
2-2	Enheter som omfattas av organisationens rapportering	12	
2-3	Rapporteringsperiod, frekvens och kontaktperson	78	
2-4	Förändringar i rapporteringen	72	Uppdatering av klimatberäkningar för utsläpp av växthusgaser relaterat till koncernens försäljning av livsmedel har skett under 2025 på grund av uppdaterad mappning av livsmedelskategorier. LUC (Land Use Change) har även inkluderats i scope 3.1 i detta års rapportering, detta har tidigare särrapporterats. Dessa två uppdateringar resulterade i 39,9% högre utsläpp inom scope 3.1 i klimatbokslut för 2025 jämfört med 2024. Siffror för 2023 och 2024 är uppdaterade i enlighet med dessa två uppdateringar i årets rapport.
2-5	Granskning och bestyrkande	78	Inget externt bestyrkande.
Aktiviteter & medarbetare			
2-6	Aktiviteter, värdekedja och andra affärsförbindelser	12, 13-16, 29, 30, 52, 54, 65-67	
2-7	Medarbetare	73, 74	Avsteg: Redovisar inte antal anställda per region.
Styrning			
2-9	Bolagsstyrning och styrelsesammansättning	56, 57	Avsteg: Redovisar inte information om styrelsens sammansättning enligt 2-9 c.
2-11	Styrelseordförande	57, 67	
2-12	Styrelsens roll i översynen av bolagets hantering av påverkan	56	
2-14	Styrelsens roll vid bolagets hållbarhetsrapportering	56, 68	
Strategi, policyer & tillämpningar			
2-22	Uttalande om strategi för hållbar utveckling	5, 6, 8 , 9	
2-23	Policyåtagande	35, 37, 40, 56, 66, 67, 69	
2-24	Integrering av policyåtagande	35, 66, 67	
2-25	Processer för att åtgärda negativ påverkan	47,48, 66, 67, 69	
2-26	Mekanismer för rådgivning och orosanmälan	48, 67	
2-27	Regelefterlevnad		Under 2025 fick Martin & Servera Logistik AB en sanktionsavgift från Arbetsmiljöverket på grund av oklarheter i avvikelser på besiktning av bakgavellyft på en lastbil.
2-28	Medlemskap i organisationer	47, 48, 54	
Intressentengagemang			
2-29	Förhållningssätt till intressenter	66, 67	
2-30	Kollektivavtal		Samtliga anställda omfattas av kollektivavtal.

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
Väsentliga frågor			
3-1	Process för att fastställa väsentliga frågor	68	
3-2	Lista med väsentliga frågor	68	
3-3	Styrning av väsentliga frågor	19-28, 35-40, 42, 46-49, 53, 56, 58-59, 65-69	
Ekonomi			
205	**Anti-korruption 2016**		
205-2	Kommunikation och utbildning avseende anti-korruption	74	Notera: Redovisar inte enligt 205-2 a,b & c. Redovisar inte per region.
205-3	Bekräftade incidenter av korruption och vidtagna åtgärder		Det har inte inkommit några misstankar eller fall av korruption under året.
Miljö			
302	**Energi 2016**		
302-1	Energianvändning inom organisationen	72	
302-2	Energianvändning utanför organisationen	72	
305	**Utsläpp 2016**		
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	
306	**Avfall 2020**		
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.
308	**Miljöbedömning av leverantörer 2016**		
308-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån miljökriterier	74	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar.

Upplysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
Social			
403	**Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen 2018**		
403-1	Ledningssystem för hälsa och säkerhet	58	
403-2	Identifiering av faror, riskbedömning och incidentutredning	58-59	
403-3	Företagshälsovård	58, 59	
403-4	Medverkan, samråd och kommunikation om hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	58, 59	
403-5	Utbildning avseende hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	59	
403-6	Hälsofrämjande åtgärder	58-59	
403-8	Anställda som omfattas av ett ledningssystem för arbetsmiljö		Den omfattar 100 % av alla anställda.
403-9	Arbetsrelaterade skador	73	
404	**Utbildning 2016**		
404-1	Utbildningstimmar per anställd	74	Avsteg: Redovisar totalt antal timmar och utbildningstillfällen under året.
404-2	Program för kompetensutveckling	51, 59, 66-67	
404-3	Andel anställda som får regelbunden utvärdering av sin prestation och karriärutveckling.		Den omfattar 100 % av alla anställda.
405	**Mångfald och lika möjligheter 2016**		
405-1	Sammansättning i styrelse, ledning och bland anställda	73, 74	
405-2	Förhållandet mellan grundlön och ersättning för kvinnor i förhållande till män	73	Avsteg: Redovisar inte per verksamhetsplats.
406	**Icke-diskriminering 2016**		
406-1	Antal fall av diskriminering och vidtagna åtgärder	73	
414	**Social utvärdering av leverantörer 2016**		
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 2025 (publicering 2026-03-24) avser Martin & Servera-gruppen och är koncernens åttonde hållbarhetsredovisning. Redovisningen är upprättad med referens till GRI Universal Standards 2021 och är i enlighet med ÅRL 6 kap 11§, med den äldre lydelsen som gällde före den 1 juli 2024. Den lagstadgade hållbarhetsrapporten återfinns på sidorna: 8, 19-22, 47, 48, 56, 58-59, 69 och 74.

Redovisningscykeln är ettårig och denna hållbarhetsredovisning rör verksamhetsåret 2025 (1 januari – 31 december 2025). 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:

Jonathan Blom, Chef extern kommunikation Martin & Servera AB, +4676 306 88 56, jonathan.blom@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, Dennis Ersöz, Louise Söderqvist, Martin & Serveras-gruppens bildbank, diverse pressbilder och Shutterstock.