

MARTIN & SERVERA RESTAURANGHANDEL OCH MARTIN & SERVERA LOGISTIK

Hållbarhetsprogram 2026–2030

**martin&
servera**
GRUPPEN

Martin & Servera-gruppens strategi

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. För samtliga bolag inom koncernen är långsiktighet och hållbarhet en självklar del av vardagen.

Som kund hos oss är du en del av det arbete vi gör för en mer hållbar framtid.

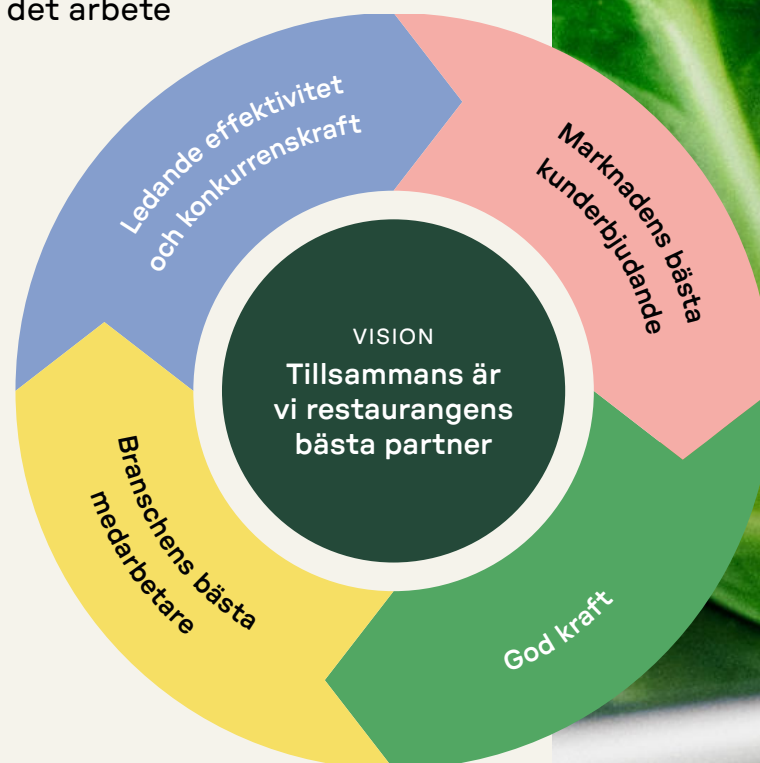
Hållbarhet – en del av strategin

Bolagen inom Martin & Servera-gruppen har en gemensam vision – att tillsammans vara restaurangens bästa partner. Den långsiktiga strategin innehåller fyra grundstenar där God kraft är ett av dem.

Våra viktigaste hållbarhetsfrågor

Våra hållbarhetsfrågor grundar sig i en väsentlighetanalys som vi genomfört. Analysen utgår från CSRD och de områden där vår påverkan är som störst och där vi har störst möjlighet att göra skillnad.

Vår väsentlighetsanalys ligger till grund för våra övergripande hållbarhetsmål och insatser, och följs upp löpande i vår Års- och hållbarhetsberättelse.



Martin & Servera-gruppens viktigaste hållbarhetsfrågor



KLIMAT



MILJÖFÖRORENINGAR



VATTEN



BIOLOGISK
MÅNGFALD



CIKULARITET /
RESURSANVÄNDNING



ARBETSTAGARE
I VÄRDEKEDJAN



MARTIN & SERVERAS
MEDARBETARE

Martin & Servera-gruppens hållbarhetsmål

För att vara ledande inom hållbarhet har vi högt uppsatta hållbarhetsmål i hela vår värdekedja. Våra klimatmål är godkända av Science Based Targets initiative, en standard som visar att våra ambitioner är i linje med vad som krävs för att nå FN:s mål om max 1,5 graders uppvärmning.

Genom att systematiskt arbeta med tydliga mål, aktiviteter och uppföljning ska hållbarhetsarbetet enkelt kunna följas av både kunder och medarbetare. Vi följer upp målen i Martin & Servera-gruppens års- och hållbarhetsberättelse och vårt arbete säkerställs genom miljö-, kvalitets-, och matsäkerhetscertifieringar.

Läs mer på martinservera.se



¹⁾ Uppdaterat under 2025.

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

Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik

Ett integrerat hållbarhetsarbete

Hållbarhetsfrågorna är en naturlig del av vårt dagliga arbete och bidrar till att stärka kunskap, ansvarstagande och engagemang i organisationen. Vi samarbetar nära våra leverantörer och producenter för att utveckla lösningar som möter höga krav på kvalitet, transparens och långsiktig hållbarhet.

Genom ett systematiskt och kontinuerligt förbättringsarbete skapar vi förutsättningar för verklig förändring.

Våra kunder ska känna trygghet i att vi aktivt arbetar för att leverera produkter och tjänster av hög kvalitet och minskad miljö- och klimatpåverkan.

Hållbarhetsprogrammet omfattar Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik och tydliggör våra prioriteringar, ställningstaganden och konkreta förbättringsåtgärder för en hållbar utveckling. Programmet beskriver arbetet inom tre viktiga områden: klimat, biologisk mångfald och ansvarsfullt företagande.

**Martin & Servera
Restauranghandel**

Martin & Servera
Restaurangbutiker

**Martin & Servera
Logistik**

Cleano
Production

**martin &
servera**

GRUPPEN

Sorundahallarna

Grönsakshallen
Sorunda

Kötthallen
Sorunda

Fiskhallen
Sorunda

Björk &
Magnusson

**Galatea-
koncernen**

Galatea

Domaine Wines

Sundance Wines

Still Sparkling

KGA Logistik



Klimat

Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik arbetar målmedvetet för att minska klimatpåverkan, både i den egna verksamheten och genom hela värdekedjan. Våra klimatmål är godkända av Science Based Targets Initiative, en standard som visar att våra ambitioner är i linje med vad som krävs för att nå FN:s mål om max 1,5 graders uppvärmning. Nedan beskriver vi några av de insatser vi gör i värdekedjan kopplat till hållbarhetsområdet klimat.

Minska försäljningens klimatavtryck

Livsmedelsförsäljningen står för våra största utsläpp, därför har vi tagit fram en klimat-handlingsplan för att minska vårt klimatavtryck. Arbetet omfattar bland annat utveckling av våra egna märkesvaror, dialoger med leverantörer och kunder för att hitta mer hållbara lösningar samt ett omfattande kommunikationsarbete.

Som en del av detta arbete stöttar vi våra kunder i att göra mer hållbara val genom utbildningar, kokböcker och vägledning i vår e-handel, där vi har infört klimatvärden per produkt i vår e-handel för att lyfta fram alternativ med lägre klimatpåverkan. I vårt kostnadsfria digitala verktyg Menyplanering har vi integrerat en klimatkalkyl som visar varje rätts klimatavtryck. Dessa verktyg gör det enklare för våra kunder att planera menyer med minskad klimatpåverkan.

Leverantörer med klimatmål

Vi tar ansvar för att erbjuda hållbara livsmedel och samarbetar och ställer krav på våra leverantörer för att driva utvecklingen framåt. Vi har mål på att våra leverantörer ska anta vetenskapliga klimatmål.

Fossilfria transporter

Våra egna transporter körs fossilfritt och drivs av el eller biobränslen som biogas och HVO. Vi investerar i hållbara transportlösningar och deltar aktivt i forskningsprojekt för framtidens logistik.

Våra transporter planeras effektivt med välfyllda lastbilar och ett nytt ruttplanerings-system för att minska körsträckor och öka leveranseffektiviteten.

Energieffektivisering

För att minska klimatpåverkan använder Martin & Servera Logistik enbart ammoniak eller koldioxid som köldmedier i sina anläggningar. Vi använder förnybar el, återvinner värme från kylsystemen, installerar LED-belysning och genomför årliga energikartläggningar för att ständigt förbättra energianvändningen.

Martin & Servera Logistik's mål inom området:

- 2030 ska 100% av all slutdistribution till kund, med egna och externa bilar, ska ske med fossilfri leverans.
- 2030 har Martin & Servera minskat klimatpåverkan i egen verksamhet med 70%. (basår 2023)

Martin & Servera Restauranghandels mål inom området:

- 2028 ska 82% av klimatpåverkan från vår försäljning komma från leverantörer med egna vetenskapliga klimatmål.
- Minskning med 30% av livsmedelsförsäljningens klimatpåverkan till 2030 med basår 2023.

Genom vårt arbete bidrar vi till de globala målen:

12 HÅLLBAR
KONSUMTION OCH
PRODUKTION



13 BEKÄMPA KLIMAT-
FÖRÄNDRINGARNA



Biologisk mångfald

Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik har genom kartläggning av vår påverkan, identifierat riskprodukter och riskländer relaterade till biologisk mångfald. Nedan beskriver vi några av de insatser vi gör inom biologisk mångfald.

Sortiment

Vi säkerställer att våra egna märkesvaror som innehåller riskgrödorna soja och palmolja, även som ingrediens i djurfoder, samt vårt kaffe alltid är certifierat. Dessutom ställer vi motsvarande krav på våra leverantörer för samtliga produkter. Vi väljer även bort varor som är särskilt oetiska eller miljömässigt ohållbara.

Vi arbetar också för att öka försäljningen av ekologiska och miljömärkta varor genom kommunikation på hemsidan, utbildningar och att lyfta miljömärkta produkter i vår e-handel.

Klimat och biologisk mångfald

Klimat och biologisk mångfald är nära sammankopplade genom att klimatförändringar förändrar livsmiljöer och hotar den biologiska mångfalden. Genom att minska vår klimatpåverkan så minskar vi samtidigt vår negativa påverkan på den biologiska mångfalden.

Hållbar sjömat

Fisk och skaldjur har identifierats som riskprodukter i vår kartläggning kopplat till biologisk mångfald. Hållbart fiske och vattenbruk är avgörande för att skydda den biologiska mångfalden. Genom att sätta mål för ökad försäljning av hållbart producerad sjömat (MSC/ASC) bidrar vi till att motverka överfiske, minska negativ påverkan på ekosystemen och samtidigt främja långsiktigt fiske och bevarandet av biologisk mångfald.

Policys och leverantörskrav

Vi arbetar aktivt med interna policys och riktlinjer för att minska vår påverkan på den biologiska mångfalden. Leverantörsbedömningar genomförs kontinuerligt för våra egna märkesvaror för att minimera risker för avskogning och förlust av biologisk mångfald. Policys och riktlinjer finns publicerade på vår hemsida.



Martin & Servera Restauranghandels mål inom området:

- År 2030 består 20 procent av försäljningen till privata kunder och 50 procent av försäljningen till offentliga kunder av ekologiska och miljömärkta varor.
- Minskning med 30% av livsmedelsförsäljningens klimatpåverkan till 2030 med basår 2023.

Genom vårt arbete bidrar vi till de globala målen:





Ansvarsfullt företagande

Både för oss och för våra restaurangkunder är det självklart att ta vara på råvaror och andra resurser på ett effektivt sätt. Det handlar om att ha en effektiv ekonomi. Men det handlar också om att spara på naturresurser och minska utsläpp från produktion av livsmedel och förpackningsmaterial. Nedan presenterar vi det arbete vi gör inom de väsentliga områdena cirkularitet/ resursanvändning, arbetstagare i värdekedjan och ansvarsfullt företagande.

Svinn

Vi arbetar systematiskt för att minska mat-svinn genom att optimera varuflöden, hantera varor varsamt och samarbeta med kunder och hjälporganisationer för att sälja eller donera överskottsprodukter.

Förpackningar

Vi arbetar kontinuerligt för att minska förpackningsmängden genom mindre och lättare förpackningar samt öka återvinningsbarheten. Detta görs i nära samarbete med våra leverantörer.

Vi satsar på hållbara plastförpackningar för egna märkesvaror, med fokus på återvunnen eller fossilfri plast, samt att minska, återanvända och återvinna plast där det är möjligt.

Antibiotika och djuromsorg

Martin & Servera restauranghandel ställer krav gällande antibiotikaanvändning i produktionen. Bland annat ställs krav som att antibiotika inte ska användas i tillväxtsyfte, att all användning noggrant dokumenteras och att förebyggande djurhälsovård finns och följs.

Leverantörskrav

Vi ställer krav på att alla leverantörer ska följa vår uppförandekod, vilket undertecknas som en del av det kommersiella avtalet. Uppförandekoden ställer krav på de anställdas rättigheter, en säker och hälsosam arbetsmiljö, miljö, resursanvändning, djuromsorg och påverkan på lokalsamhället.

Martin & Servera är medlemmar i Etisk Handel Sverige för att samverka med andra aktörer och ta del av kunskap kring hur vi stärker mänskliga rättigheter i vårt leverantörsled. Vi har dessutom fastställda policys för mänskliga rättigheter.

Martin & Servera Restauranghandels mål inom området:

- År 2030 ska livsmedelsförpackningar i plast för egna märkesvaror ska vara materialåtervinningsbara och innehålla förnybar eller återvunnen råvara.
- År 2027 ska kött i egna märkesvaror komma från djurskyddscertifierad produktion på gårdsnivå samt ha livsmedelscertifiering i alla led.

Genom vårt arbete bidrar vi till de globala målen:



