

SORUNDAHALLARNA

Hållbarhetsprogram 2026–2030

Sorundahallarna

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.

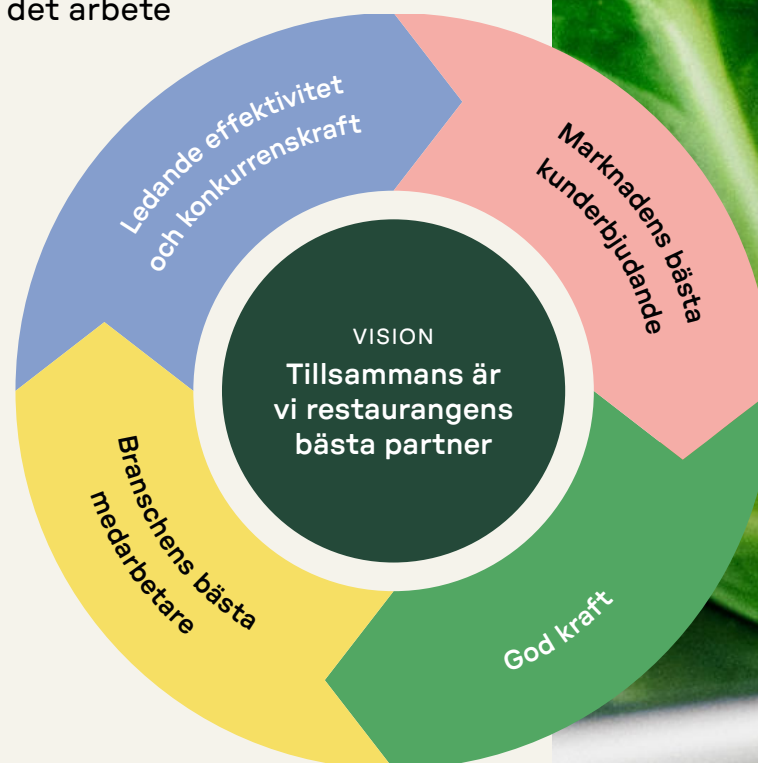
Hållbarhet – en del av strategin

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



Våra leverantörer

Samarbeta och ställa krav på leverantörer.

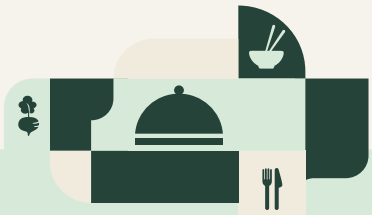
2030	2028
Livsmedelsförpackningar i plast för egna märkesvaror ska vara materialåtervinningsbara och innehålla förnybar eller återvunnen råvara. ¹⁾	82 % av försäljningens klimatpåverkan ska komma från leverantörer med vetenskapligt baserade klimatmål.



Egen verksamhet

Fossilfria transporter och resurseffektiv verksamhet.

2025 ✓	2030	2025 ✓
Halverat matsvinn i Martin & Serveras egen verksamhet. ²⁾	70 % lägre klimatpåverkan i egen verksamhet.	Fossilfria transporter i egen verksamhet.



Försäljning av produkter

Ökad försäljning av hållbara och klimatsmarta produkter.

2030	2030
30 % lägre klimatpåverkan från vår livsmedelsförsäljning.	Ökad försäljningsandel 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.

Sorundahallarna

Sorundahallarnas hållbarhetsarbete är en integrerad del av hela verksamheten.

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 med hög kvalitet och minskad miljö- och samhällspåverkan.

Hållbarhetsprogrammet omfattar samtliga bolag inom Sorundahallarna och tydliggör våra prioriteringar, ställningstaganden och konkreta förbättringsåtgärder för en hållbar utveckling. Programmet beskriver arbetet inom tre fokusområden: klimat, cirkularitet/resursanvändning och ansvarsfullt företagande.

**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



Klimat

Sorundahallarna arbetar målmedvetet för att minska klimatpåverkan i hela vår värdekedja. Genom åtgärder i den egna verksamheten och en strukturerad uppföljning av våra leverantörers klimatarbete bidrar vi till omställningen mot mer hållbara livsmedel.

Klimatarbete i den egna verksamheten

Vi arbetar systematiskt med att minska klimatpåverkan från vår egen verksamhet genom effektiva transporter och energianvändning.

Våra transporter planeras med välfyllda lastbilar och ett modernt ruttplaneringssystem som minskar körsträckor och ökar leveranseffektiviteten. Vi är rikstäckande och samarbetar med bolag inom Martin & Servera-gruppen genom gemensamma transporter och samlastning. Fossila bränslen fasas successivt ut och våra transporter är certifierade enligt Fair Transport.

Vi använder förnybar el, återvinner värme från kylsystemen till uppvärmning och varmvatten samt installerar LED-belysning för att minska elanvändningen. Årliga energikartläggningar genomförs för att säkerställa kontinuerlig effektivisering.

Klimatarbete i leverantörsledet

En betydande del av klimatpåverkan från de produkter vi säljer uppstår hos våra leverantörer. I samband med att vi tar in nya leverantörer efterfrågar vi därför om de har egna klimatmål.

Genom att systematiskt samla in denna information får vi en mätbar bild av hur stor andel av vår försäljning som kommer från leverantörer med vetenskapligt baserade klimatmål. Detta är en viktig del i uppföljningen av vårt mål om att 82 % ska uppnås till 2028.

Sorundahallarnas mål inom området:

- 2028 ska 82% av klimatpåverkan från vår försäljning komma från leverantörer med egna vetenskapliga klimatmål.
- 2030 ska Martin & Servera-gruppen ha minskat klimatpåverkan i egen verksamhet med 70%.
- Minskning med 30% av livsmedelsförsäljningens klimatpåverkan till 2030 med basår 2023.

Genom vårt arbete bidrar vi till de globala målen:



Cirkularitet/ Resursanvändning

Sorundahallarna arbetar systematiskt för att minska svinn och ta tillvara resurser i den egna produktionen. Genom att utveckla cirkulära lösningar för våra restflöden minskar vi avfall, ökar resurseffektiviteten och skapar större värde av varje råvara.

Restflöden i fokus

Genom våra egna produktioner har vi god kontroll över våra materialflöden. Restprodukter tas i möjligaste mån tillvara i nya produkter eller förädlas vidare inom verksamheten.

Biologiskt avfall som uppstår i produktionen går till jordförbättring, medan animaliskt avfall används för produktion av biogas. På så sätt säkerställs att även de flöden som inte kan användas vidare bidrar till nytta i andra system.

Minska matsvinnet

Vi arbetar aktivt för att förebygga matsvinn genom planering, uppföljning och kontinuerlig förbättring i våra lager och produktioner. Varor som inte kan säljas men fortfarande är tjänliga som livsmedel sorteras ut och skänks till organisationer som stöttar människor i utsatta situationer.

Förpackningsmaterial och återvinning

Förpackningar är en viktig del av vårt resursarbete. Vi arbetar kontinuerligt med att optimera våra förpackningar för att minska materialåtgången och säkerställa rätt skyddsnivå utan överförpackning.

I produktutvecklingen utvärderar vi alternativa material och lösningar som minskar plastanvändningen och ökar resurseffektiviteten.

Samtliga förpackningsmaterial källsorteras i våra verksamheter. Material som plast, wellpapp och frigolit tas om hand och går vidare till återvinning eller återbruk. Exempelvis mals och pressas frigolit till block för återanvändning, och vi använder i allt större utsträckning returbackar.

Exempel: Från restström till premiumprodukt

Ett konkret exempel är våra boquerones på siklöja (se bild). Vid produktionen av Kalix löjrom tas rommen från honorna tillvara, medan hanarna tidigare i huvudsak använts till djurfoder.

Genom samarbete med våra leverantörer har vi varit med och utvecklat en produkt där även denna råvara förädlas. Resultatet är ett högre resursutnyttjande per fångst och minskat svinn i värdekedjan.



Genom vårt arbete bidrar vi till de globala målen:





Ansvarsfullt företagande

Sorundahallarna prioriterar hållbarhetsarbetet och driver förbättringar tillsammans med våra partners. Det ska vara enkelt för kunderna att göra hållbara val, och de produkter vi erbjuder ska vara producerade med omsorg om människor, djur och natur. Nedan beskriver vi delar av vårt arbete inom biologisk mångfald och ekosystem, ansvarsfullt företagande samt arbetstagare i värdekedjan.

Miljömärkningar

Vi arbetar aktivt för att öka andelen miljömärkta och ekologiska livsmedel i vårt sortiment.

Valet av leverantörer är centralt för oss. Vi säkerställer att de livsmedel vi säljer är producerade under goda förhållanden med fokus på djuromsorg, goda arbetsvillkor och låg miljöpåverkan.

Hållbar sjömat

Hållbart fiske och vattenbruk är avgörande för att skydda våra hav och säkra en långsiktig livsmedelsförsörjning. Genom nära dialog med kunder och leverantörer hjälper vi till att öka andelen certifierad sjömat.

Målet är att successivt öka andelen produkter märkta med MSC, ASC, KRAV och Svenskt Sigill.

Kvalitet och hållbarhet i fokus

Vi säkerställer hög kvalitet i våra livsmedel och arbetar för att sortimentet ska ha så låg miljöpåverkan som möjligt. Riskråvaror hanteras särskilt, och all soja och palmolja som används ska vara certifierad, både i produkter och i djurfoder.

Genom partnerskap, bland annat med Axfoundation, bidrar vi till utvecklingen av mer hållbara produkter och skapar förutsättningar för att de når restaurangmarknaden.

Leverantörskrav

Samtliga leverantörer ska följa vår uppförandekod, som undertecknas som en del av det kommersiella avtalet. Uppförandekoden omfattar krav på mänskliga rättigheter, arbetsvillkor, hälsa och säkerhet, miljö och resursanvändning, djuromsorg samt påverkan på lokalsamhället.

Sorundahallarnas mål inom området:

- År 2030 är andelen ekologisk försäljning 20 %

Genom vårt arbete bidrar vi till de globala målen:



