

ÅRS- OCH HÅLLBARHETSBERÄTTELSE 2022

Mer hållbara tillsammans

martin&servera
GRUPPEN

Innehåll

Här i Martin & Serveras års- och hållbarhetsberättelse sammanfattar vi vår verksamhet under 2022 – både i ord och siffror. Vi bjuder dessutom på nyheter, analyser, trendspaningar och intressanta intervjuer.

Introduktion	
Koncernchefen har ordet	3–4
Vårt 2022	5
Vision och mission	6
Strategi	7
Koncernöversikt	
Våra bolag	9
Restauranghandel och Logistik	10
Sorundahallarna	11
Galatea	12
Marknad och trender	
Marknaden	14
Trender	15
Hållbarhetsarbete	
Vår hållbarhetsresa	17
Långsiktiga hållbarhetsmål	18–19
Fokusområden	20
Verksamheten	21–26
Människorna	27–30
Erbjudandet	31–35
Samarbeten och engagemang	36
Vår omvärld – hållbarhetsutmaningar	37
Hållbarhetsaspekter i värdekedjan	38
Intressentengagemang	39–44
Väsentliga hållbarhetsfrågor	45
Riskanalys	46
Ledning och styrning	
Caroline Berg, styrelseordförande	48
Så styrs våra bolag	49
Styrelse och koncernledning	50
Finansiella rapporter	
Hållbarhetsnoter	52–54
GRI-index	56–59
	61–64

7 Hållbarhet är en av fyra hörnstenar i Martin & Servera-gruppens strategi.



19 Vi utvecklar våra klimatmål.



**Viktiga affärs-
händelser
under året**

17

Välkommen att följa med på hållbarhetsresan!



34

Så får små producenter hjälp att nå ut på restaurangmarknaden.



**Marknad
och
trender**

13



14

Samtal mellan Gustav Fernström och Kristina Ossmark om trenderna som påverkar branschen.



23

Allt fler klimatsmarta fordon



Om den här rapporten

Hållbarhetsredovisning för 2022 avser Martin & Servera-gruppen och är den femte hållbarhetsredovisning. Redovisningen är upprättad med referens till GRI Universal Standards 2021.

Redovisningscykeln är ettårig och denna hållbarhetsredovisning rör verksamhetsåret 2022 (1 januari – 31 december 2022). I de fall det finns avgränsningar specifikt för en indikator anges detta i anslutning till diagram, tabell eller i kommentar i GRI-index. Redovisningen är inte granskad av en revisor.

Kontakt för synpunkter och frågor avseende hållbarhetsredovisningen:
Christina Gezelius, informationschef,
Martin & Servera AB, tel 08-672 84 00,
christina.gezelius@martinsservera.se.



Liv Forhaug,
koncernchef
Martin & Servera-gruppen

Koncernchefen om ett år olikt alla andra

Fjolåret var på många sätt extraordinärt – det började med pandemi, övergick snabbt i rekordförsäljning och kapacitetsproblem och slutade i rusande inflation och mörknande konjunkturutsikter. De här snabba omställningarna har varit minst sagt utmanande att hantera för alla led i värdekedjan, men totalt sett summerar vi ändå en enastående återhämtning för branschen och ett rekordresultat för Martin & Servera-gruppen.

Året började svagt med ytterligare en pandemivåg och efter februari hade vi, liksom många kunder, en ryggsäck av kraftiga förluster. Under våren hämtade sig sedan marknaden väldigt snabbt och under sommarhalvåret slog efterfrågan alla rekord. Det var förstås glädjande, men också utmanande. I likhet med både kunder och leverantörer hade vi svårt att växla upp tillräckligt snabbt.

Trots att vi var förberedda för uppgången och på kort tid rekryterade hundratals nya medarbetare till vår logistikverksamhet drabbades vi av leveransproblem under de säsongsmässiga topparna i början och slutet av sommaren. Att komma tillbaka till historisk effektivitet och service har varit vår allra viktigaste prioritet under året och jag är glad att vi nu är på rätt väg och tacksam för den förståelse och flexibilitet som våra kunder visade under denna tid.

Parallellt med den kraftiga efterfrågeökningen var det mycket turbulens i omvärlden. Det fruktansvärda kriget i Ukraina förvärrade den

bristsituation vi redan såg på vissa varor efter pandemins sammanbrott i globala leveranskedjor. Inflationen tog fart och eskalerade successivt med exceptionellt höga prisökningar både på de varor vi säljer och på transporter. Våra medarbetare arbetade intensivt tillsammans med våra leverantörer för att säkerställa både prisnivåer och varutillgång.

Trots turbulensen i omvärlden, inflation och mörknande konjunkturutsikter så var försäljningen fortsatt stark under hösten och vintern. En förklaring är sannolikt att det stora uppdämda behovet av att mötas på jobbmiddagar, konferenser, kick-offer, julbord och liknande kompenserade för privata konsumenters tilltagande framtidsoro. Martin & Servera-gruppen lyckades också, genom sitt starka helhetserbjudande, att växa mer än marknaden och därmed vinna marknadsandelar. Det är vi mycket stolta över.

Vi summerar inte bara rekordomsättning utan också ett rekordresultat för Martin & Servera-gruppen. Vår försäljning om 18 miljarder kronor innebär en 38-procentig ökning från 2021.

”Parallellt med den kraftiga efterfrågeökningen var det mycket turbulens i omvärlden.”

Naturligtvis har inflationen påverkat, men vi har även ett all time high i ren volym. Vårt resultat om 489 miljoner kronor är även det ett rekord, trots att vi absorberat en del av prisökningarna och därmed sänkt vår bruttomarginal.

Den starka prestationen under året är till stor del en konsekvens av de strukturåtgärder vi gjorde under pandemin – vi har en friskare verksamhet med bättre och mer effektiv struktur idag än 2019.

Dessutom började vi skörda frukterna av våra långsiktiga satsningar på digitalisering, hållbarhet och automation som vi fortsatte driva även under pandemiåren. Vi invigde ett nytt toppmodernt och automatiserat lager i Norrköping, ökade andelen leveranser med el- eller biogasfordon och startade produktionen i vår solpark – som är Sveriges största och under året levererade motsvarande hälften av koncernens elförbrukning. Solparken bidrog dessutom med en betydande elproduktion till elnätet i södra Sverige och har, tack vare vårt upplägg med 15-åriga fasta priser, även visat sig bli en exceptionellt bra affär för oss.

Hållbarhet är en av fyra hörnstenar i Martin & Servera-gruppens strategi. Som en stor aktör mitt i livsmedelskedjan kan och vill vi vara en förändrande kraft för hela branschen. Hållbarhetsfrågorna är ständigt närvarande och helt integrerade i våra verksamheter.

Nästa steg i vårt hållbarhetsarbete är att ansluta oss till "Science Based Targets" och sätta klimatmål i enlighet med Parisavtalet. Vi har påbörjat ett arbete med att ta fram klimatdata för produkterna vi säljer som på sikt ska kunna göra det möjligt för kunderna att jämföra olika produkters klimatpåverkan, och i förlängningen även

"Vi är beredda på tuffare tider, men samtidigt optimistiska på sikt."

klimatmärka maträtter och menyer. Vi fortsätter också att leda utvecklingen vad gäller elektrifiering av varuleveranser till Sveriges restauranger.

Det finns förstås mycket mer att säga om alla dessa intressanta och hoppningivande satsningar. Längre fram berättar både kollegor och samarbetspartners mer. Missa inte det. Om vi avslutningsvis vänder blicken framåt kan vi konstatera att vi har osäkra tider framför oss. 2023 kommer att medföra nya utmaningar på grund av hög inflation, fallande reallöner, lågkonjunktur – vilket pressar konsumtionsutrymmet för både privatpersoner, företag och offentlig sektor. Det som händer i omvärlden påverkar också hållbarhetsfrågorna. Den globala komponentbristen försenar leveranserna av de elfordon vi beställt och hög inflation gör det ibland svårare för kunder att göra hållbara val.

I tidigare konjunkturedgångar har restaurangbranschen varit relativt motståndskraftig – den underliggande tillväxten på restaurangmarknaden kvarstår och lusten att mötas och umgås är stark. Vi är beredda på tuffare tider men är samtidigt optimistiska på lite sikt. Vi är tacksamma att vara en del av det starka familjeföretaget Axel Johnson. Det ger oss möjlighet att se långsiktigt på vår verksamhet och fortsätta utveckla vårt erbjudande som restaurangens bästa partner. Pandemin har också satt nedgångar i perspektiv; en lågkonjunktur kan inte mäta sig med de tvära inbromsningar vi har i färskt minne. Tillsammans ska vi klara detta också.

Avslutningsvis vill jag tacka alla kollegor och medarbetare som med sitt engagemang och sin kompetens har bidragit till att göra det extraordinära 2022 till ett år vi kan vara stolta över.

*Liv Forhaug
vd och koncernchef Martin & Servera-gruppen*



Martin & Servera tycker att det är viktigt att bidra till Sveriges gastronomiska utveckling. Ett exempel på det är att vi är stolt samarbetspartner till Årets Kock. Vi uppskattar att tävlingskockarna, i likhet med oss, fokuserar på hållbarhet – exempelvis att hela råvaran ska användas för att minimera svinn. Anna från Grönsakshallen Sorunda visar rötter för Oskar, Årets Kock-finalist 2022.

Det här är vårt 2022

Trots stora svängningar i efterfrågan och en turbulent omvärld har Martin & Servera lyckats behålla en hög utvecklingstakt – med viktiga satsningar på hållbarhet, medarbetare och kunderbjudande.

Viktiga affärshändelser under året:



En egen solpark

I maj invigdes vår solpark i Skurup. Den producerar solenergi motsvarande halva vårt energibehov.



Välkommen till Sorunda-familjen

Fällmans Kött döptes om till Kötthallen Sorunda.



Närmare framtidens distribution

Vi satsade stort på innovativa samarbeten kring leveranser och investeringar i fordon som drivs på el eller biogas.



Pandemirestriktionerna släpptes!

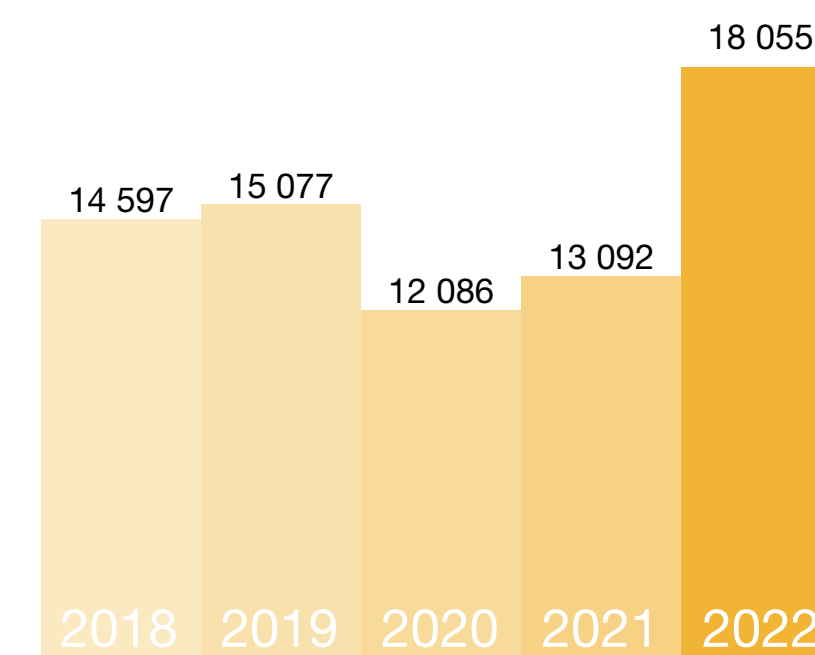
Vår försäljning exploderade när gästerna strömmade till caféer, restauranger och hotell.

Galatea växer

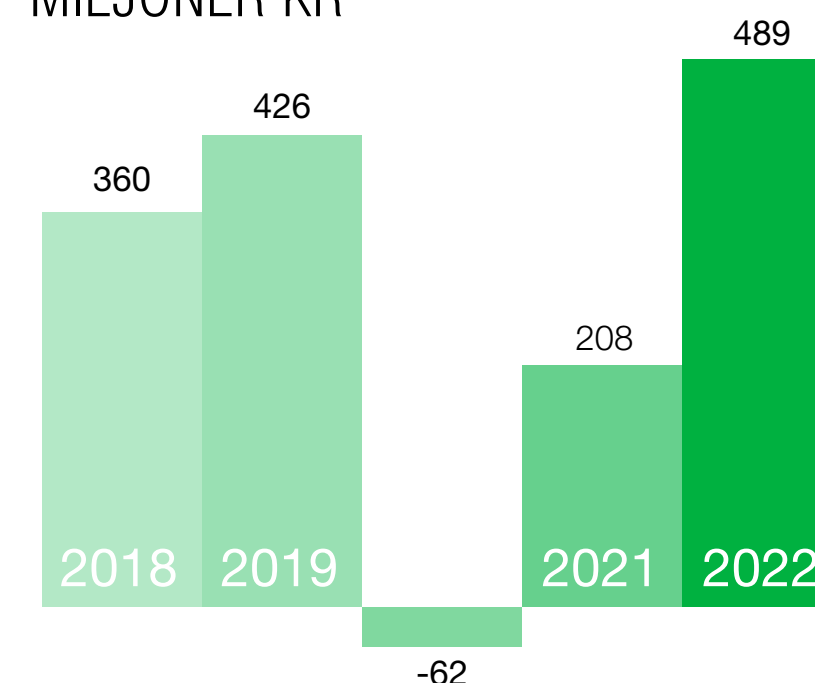
Vårt dryckesföretag kompletterade sin expansion och finns nu på samtliga monopolmarknader i Norden.



NETTOOMSÄTTNING, MILJONER KR



RESULTAT*, MILJONER KR



MARTIN & SERVERA-KONCERNENS FEMÅRSÖVERSIKT*

Ekonomisk översikt	2022	2021	2020	2019	2018
Nettoomsättning, mkr	18 055	13 092	12 086	15 077	14 597
Rörelsemarginal (EBIT), %	2,1	1,3	-1,9	2,1	1,8
Resultat, mkr*	489	208	-62	426	360
Balansomslutning, mkr	4 805	4 274	3 253	3 765	3 888
Avkastning på sysselsatt kapital, %	23,0	10,8	-13,0	17,1	14,8
Avkastning på eget kapital, %	19,2	9,6	-18,3	15,6	13,2
Soliditet, %	28,3	28,6	37,0	38,3	34,8

* Resultat före skatt exklusive goodwill och jämförelsestörande poster.



Vi vill erbjuda en smakfull helhet

Vi är samarbetspartner till tusentals kunder på restaurangmarknaden. Vi hjälper alla som jobbar inom restaurang och storkök med de varor, de tjänster och den kunskap de behöver för att driva sina verksamheter.

VISION

Tillsammans är vi restaurangens bästa partner.

VÄRDERINGAR

Engagerad, modig och kompetent.

VÅRT ERBJUDANDE

Vårt fullsortimentserbjudande kompletteras med ledande specialistbolag och attraktiva tjänster.

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.





Koncernöversikt

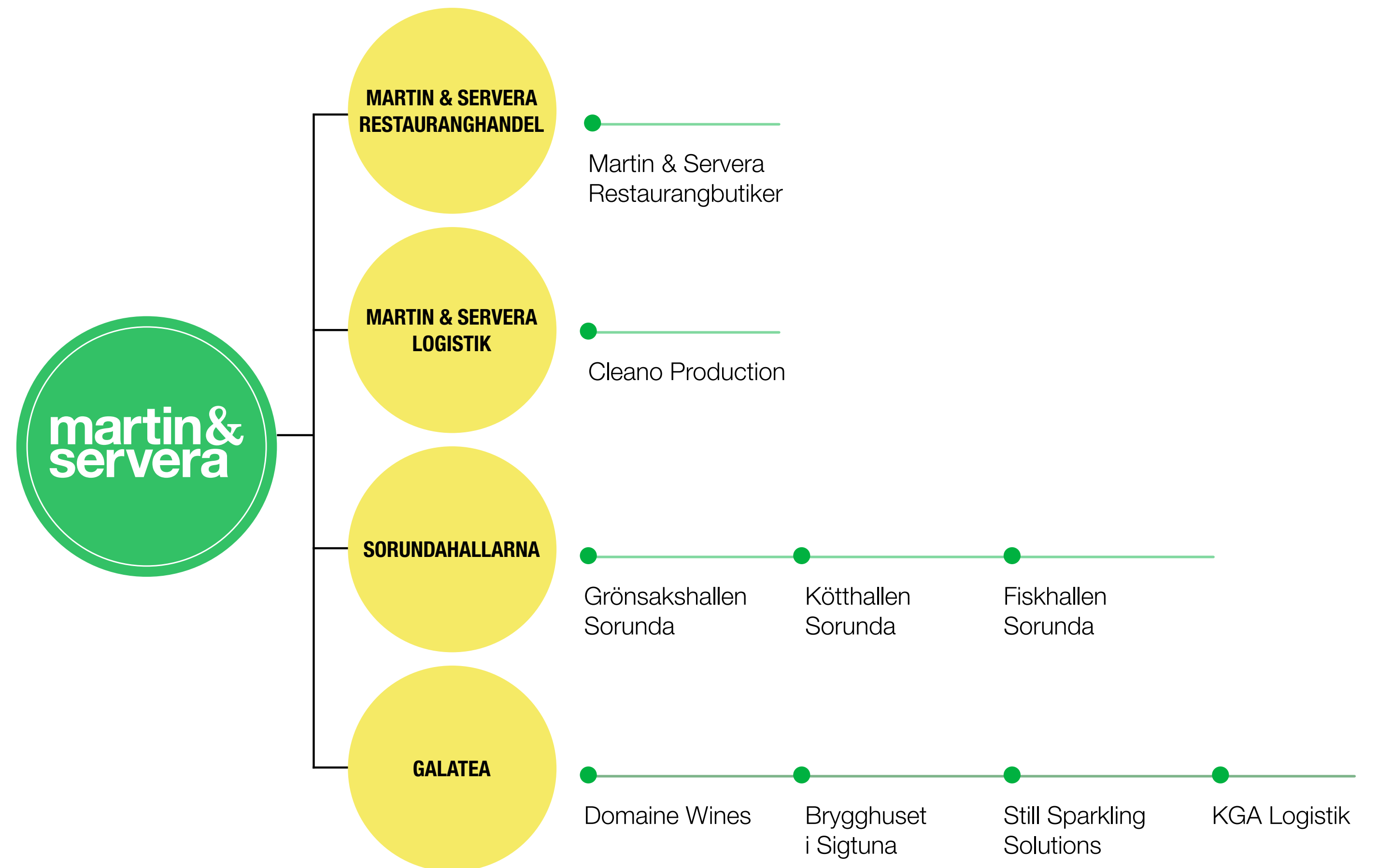


I Martin & Servera-gruppen ingår bolagen Martin & Servera Restauranghandel, Martin & Servera Logistik, Sorundahallarna och Galatea samt deras respektive dotterbolag. Verksamheten är koncentrerad till den svenska marknaden. En mindre del av försäljningen sker via dotterbolag i Norge och Finland. Martin & Servera-gruppen ägs till 100 procent av Axel Johnson AB och har sitt huvudsäte i Årsta, Stockholm.



Martin & Servera-gruppen

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





Martin & Servera Restauranghandel

Martin & Servera Logistik

Sveriges ledande grossist för restauranger och offentliga måltider är två bolag – Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik – som möter marknaden tillsammans med ett helt integrerat erbjudande och tätt dagligt samarbete.

Martin & Servera Restauranghandel

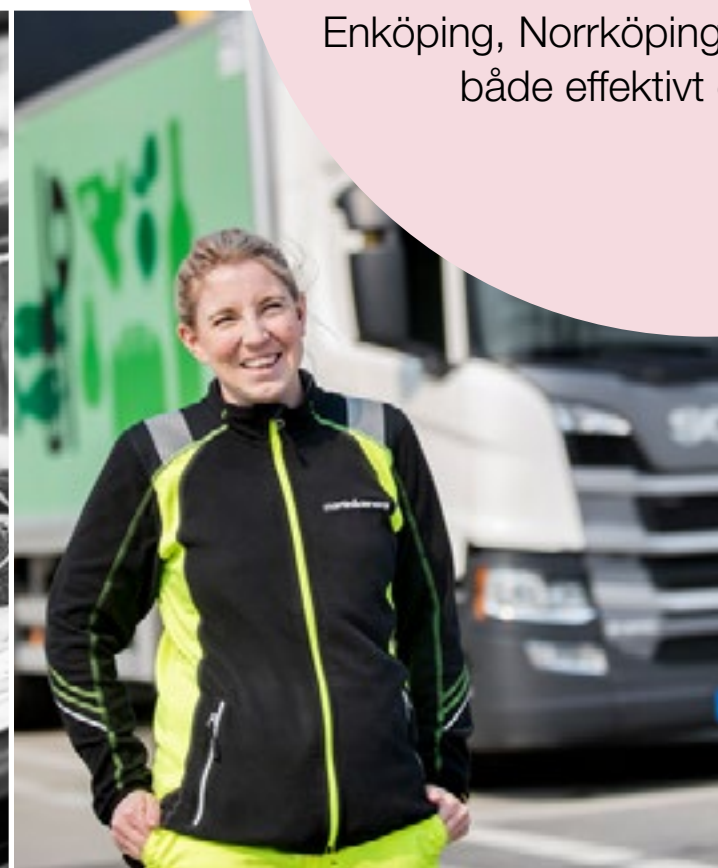
Martin & Servera Restauranghandel är fullsortimentsgrossist som också erbjuder service, tjänster och utbildningar för branschen. Lokala säljkontor, kunniga säljare, digitala verktyg och branschens bästa e-handel gör samarbetet både enkelt och utvecklande.

Martin & Servera Logistik

Martin & Servera Logistik ser till att kunderna får varorna de beställt och att distributionen från de fyra lagren i Umeå, Enköping, Norrköping och Halmstad sker både effektivt och hållbart.

CLEANO PRODUCTION

Koncernens egen produktionsanläggning för kem-, hygien- och rengöringsprodukter med försäljning till restauranger, offentlig marknad och till dagligvaruhandeln.



MARTIN & SERVERA RESTAURANGBUTIKER

Två restaurangbutiker i Stockholm (Årsta och Bromma) där restauranger, företag och föreningar kan hitta allt de behöver. Matklubben gör butikerna tillgängliga för privatpersoner som vill handla till event, fester och storhelger.



Sorundahallarna

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

GRÖNSAKSHALLEN SORUNDA

Specialistföretag med marknadens bredaste frukt- och grönsakssortiment, har ett eget produktionskök samt egen tillverkning av färdigskurna och förädlade frukter och grönsaker. Bolaget driver också Smakriket – ett sigill för råvaror och produkter med ett mycket tydligt ursprung, hög kvalitet och smaken av en plats.



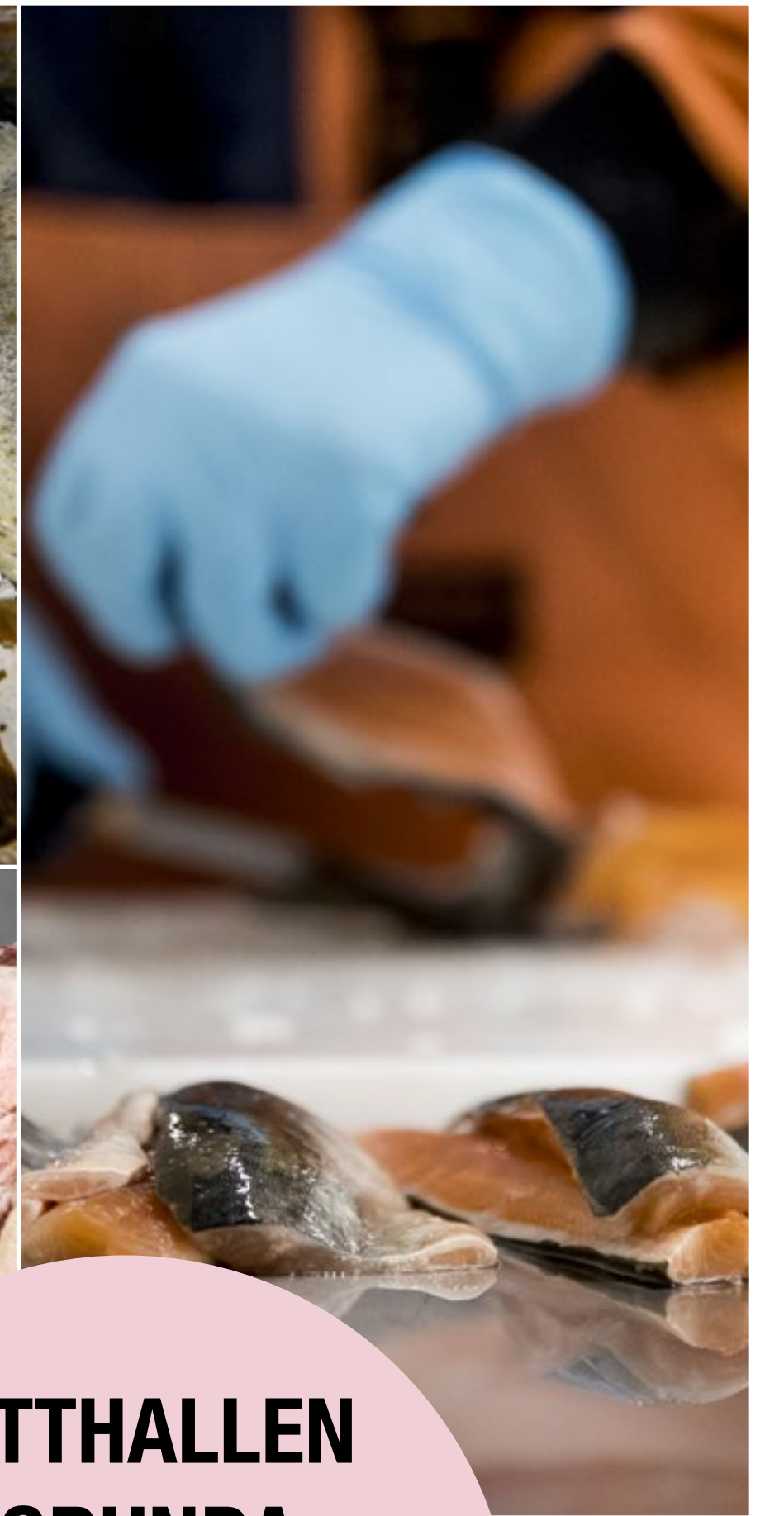
Fiskhallen Sorunda

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



KÖTTHALLEN SORUNDA

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



Galatea

Galatea är en av de ledande dryckesleverantörerna på marknaden. De erbjuder det bästa från hela världen inom dryck – för alla smaker. Galatea-gruppens bolag levererar öl, vin, sprit, cider och alkoholfritt till både Systembolaget och restaurangmarknaden. De finns med egna bolag i Sverige, Norge och Finland.

Galatea

Galatea har ett brett erbjudande vad gäller öl, vin och sprit. I sortimentet finns över tusen fantastiska artiklar. Här finns egna och klassiska varumärken som TT, Arboga, Grönstedts, Hallands Fläder och Skåne. Galateas enskilt största kund är Systembolaget, men här finns också dryckesspecialister som stöttar restauranger och barer med nyheter, trender och att sätta ihop precis den ölmeny, vinlista eller barmeny som kunderna behöver.

DOMAINE WINES

Detta är Galatea-gruppens specialistbolag för vin. Domaine Wines har lång erfarenhet och gedigen kompetens om viner och vinaffären – och är starka inom mellan- och premiumsegmentet.

SIGTUNA BRYGGHUS

Bryggeriet utvecklar hantverksöl under varumärkena S:t Eriks och Sigtuna. Bryggeriet har en kapacitet om 3 000 liter per bryggning och över en miljon liter per år. Lagringskapaciteten är 140 000 liter och tappnings- och buteljeringshastigheten är 15 000 flaskor/timme.

KGA LOGISTIK

Galatea-gruppens dryckesdistribution sköts av KGA Logistik. De erbjuder även lager- och transportlösningar för andra aktörer. Med bra logistisk utgångspunkt från anläggningen i Örebro hanteras över 50 miljoner liter dryck per år.

Still Sparkling

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





Marknad och trender



En bransch i ständig förändring

I vår bransch förändras marknaden hela tiden. För att stå sig i konkurrensen är det avgörande att ha koll på utvecklingen och rådande trender. Kristina Ossmark, kommunikations- och hållbarhetsdirektör, och Gustav Fernström, affärsutvecklingsdirektör och tf vd Galatea, samtalar här om de stora rörelser som påverkar branschen just nu.

Vad är det som driver tillväxt i restaurangbranschen?

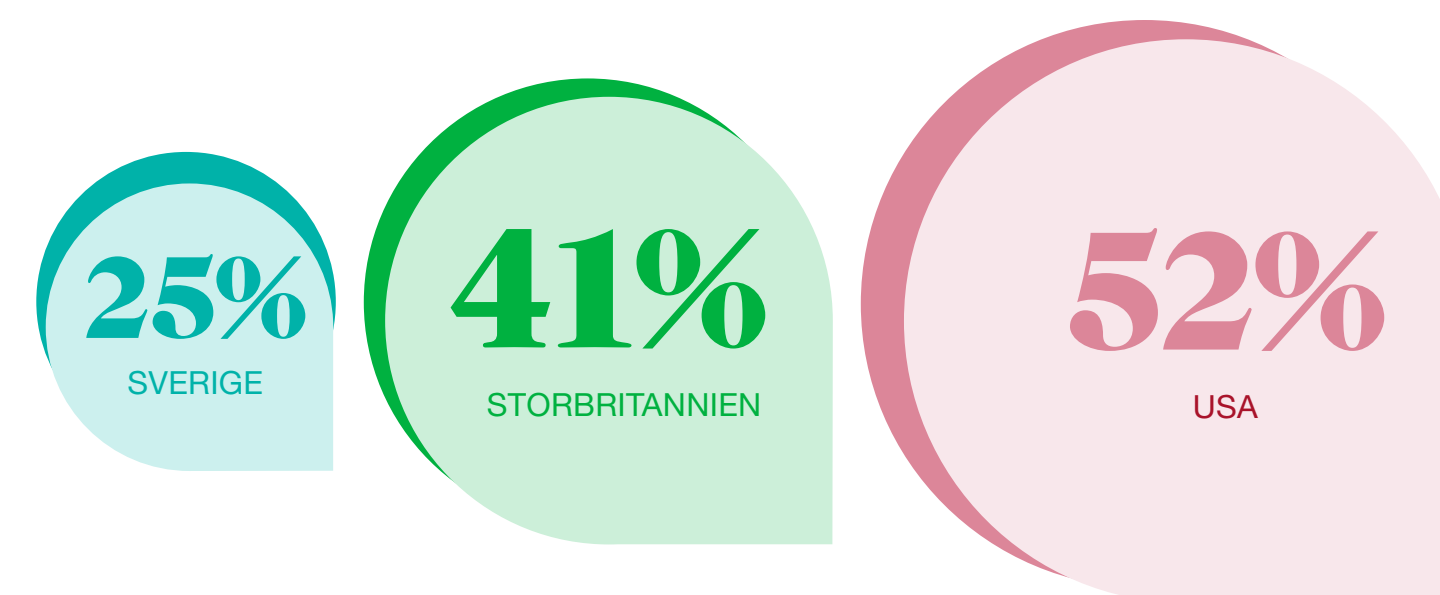
- Allra främst är det trenden mot ökat uteätande. Det är en utveckling som påverkas av många faktorer – exempelvis ökad urbanisering och beteendeförändringar som innebär att vi nu träffas och umgås mer på café och restaurang, säger Gustav.
- Sedan påverkas naturligtvis både vi och våra kunder av det som händer i omvärlden. Vi får se vad som händer om och när hushållens disponibla inkomster sjunker. Men våra kunder är snabbfotade och duktiga entreprenörer. Och helt fantastiska på att anpassa sig till nya förutsättningar och situationer. Det drar branschen som helhet stor nytta av, säger Kristina.
- Och vi vet att restaurangbranschens tillväxt historiskt inte har påverkats så mycket av finanskriser och konjunktursvängningar, säger Gustav.

Vad krävs för att vara en framgångsrik krögare framåt?

- Att du har koll på ekonomin och är bra på att anpassa verksamheten i en föränderlig värld. Du måste helt enkelt vara en duktig företagare. Sedan måste du ha örat mot marken och lyssna, lyssna, lyssna. När gästernas önskemål ändras gäller det att snabbt möta deras nya behov, säger Kristina.
- Vi ser att restauranggäster efterfrågar andra saker än för bara några år sedan. Till exempel öppnas det restauranger på nya ställen, utanför stadskärnorna och på mindre orter. På segmentsnivå är det så kallade "fast casual-kedjor" som växer mest. De kännetecknas av ett tydligt koncept, god men enkel mat, snabb beställning och servering i avslappnad miljö. En hel del krogar som har jobbat med exklusiv representation och avsmakningsmenyer lägger nu ner eller förändrar sitt koncept, säger Gustav.

Hur påverkas branschen av hållbarhetsfrågorna?

- Väldigt mycket. Ofta går hållbarhet hand i hand med ekonomi, ta matsvinn som exempel. Nu handlar det inte bara om att ta hand om det som blivit över. Vi ser exempel på produktinnovationer som baseras helt på att ta hand om rester, se till att hela råvaran används eller på råvaror som tidigare inte alls har använts i livsmedel, säger Gustav.
- En annan trend med stark koppling till hållbarhet är att efterfrågan på nya proteiner ökar. Många gäster vill ha hållbara och växtbaserade alternativ till köttet och fisken på tallriken. Nu får grönsakerna spela huvudrollen – och det är ju bra för både hälsan, ekonomin och klimatet, säger Kristina.



ANDEL FOODSERVICE AV MÅLTIDSKRONAN

I Sverige är det fortfarande en relativt liten andel av hushållens måltider som äts utanför hemmet. Det finns alltså en stor potential för tillväxt (siffror från 2021).

Trender

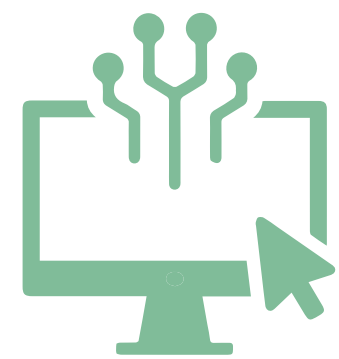
Vi verkar i en bransch som ständigt förändras. Att hålla koll på – och driva – utvecklingen är därför en affärskritisk del av Martin & Serveras arbete.



Genomgår våra konsumtionsvanor en revolution?

När, var och hur vi konsumerar mat och dryck förändras i snabb takt. Hemleveransmarknaden blev vardag för många under pandemin. Nu har utvecklingen bromsat in, men beteendet är här för att

stanna. Samtidigt finns, i pandemins kölvatten ett enormt behov av att träffas, umgås och hänga – många har med all önskvärd tydlighet påmint om hur viktigt det sociala livet på krogen är.



En digital värld

Den senaste tiden har det blivit tydligare än någonsin hur viktig den digitala utvecklingen är för att skapa nya möjligheter för branschen – både restauranggäster och restauranganställda blir mer digitala. Det skapar nya förväntningar och ställer högre krav på lösningar som ger enklare hantering, ökad tillgänglighet, bättre kontroll och överblick.



Närheten till råvarorna

Vi ser tydligt att småskaliga och regionala produkter efterfrågas mer. Restauranggäster vill veta varifrån råvarorna kommer och hur bonden arbetar – storyn om en råvara ger mervärde och betalningsvilja. För skolor och förskolor, som även drivs av politiska målsättningar och har en tydlig samhällsroll, handlar det mer om att ge barn och ungdomar kunskap om varifrån maten kommer och hur den produceras.

Innovation för framtiden

Insikten om att morgondagens mat kanske inte kommer att bestå av samma råvaror och ingredienser som idag har växt. Forskare, innovatörer, techbolag och finansiärer visar intresse för livsmedelsindustrin. Det kan handla om att göra ost helt baserad på växter, odla kött i laboratorier eller mala fårs på lokal fisk som tidigare betraktats som skräp. Innovation visar vägen mot framtiden.



Pressbild: Stockeld Dreamery



Hållbarhet och hälsa

Restauranggäster ställer allt högre krav på att det som serveras har producerats etiskt och med hänsyn till miljön och klimatet. Kunskapen om hur maten påverkar vår hälsa ökar. För allt fler i branschen blir det en ren hygienfaktor att erbjuda hållbara produkter. Det kan handla om allt från närodlat till ekologiskt eller helt växtbaserat. En annan viktig hållbarhetsfråga är matsvinnet, eftersom en tredjedel av den mat som produceras i världen slängs.



Hållbarhetsarbete



Under 2023 planerar vi att ta nya kliv i klimatarbetet – genom Science Based Targets. På [sidan 19](#) kan du läsa mer om hur vi utvecklar våra klimatmål.

Alla får följa med på hållbarhetsresan

Hållbarhet är en hörnsten i Martin & Servera-gruppens strategi. Arbetet går framåt tack vare kunniga medarbetare, engagerade kunder som ställer krav och effektiva leveranser. Hållbarhets- och kvalitetschefen Emelie Hansson berättar mer.

Varför är det viktigt för Martin & Servera att driva utvecklingen inom hållbarhet?

– Världens matproduktion står för ungefär en fjärdedel av klimatutsläppen och kan ha negativ inverkan på både arbetstagare och ekosystem. Martin & Servera sitter mitt i livsmedelskedjan och har därför ett ansvar att driva hållbarhet i alla våra relationer. Som en stor aktör på marknaden kan och vill vi också vara en förändrande kraft för hela branschen.

Hur ser du på det egna hållbarhetsarbetet?

– Arbetet pågår ständigt och vi har ett gediget klimat- och miljöarbete på plats inom Martin & Servera. När vi nyligen gjorde en klimatanalys kunde vi se att våra transporter står för den stora klimatpåverkan i vår egen verksamhet. Där jobbar vi nu för fullt mot målet om fossilfria transporter.

Emelie Hansson tillägger att en stor utmaning är att flera omvärldsfaktorer nu påverkar resan mot hållbarhetsmålen. Till exempel har den globala komponentbristen försenat leveranser av biogasbilar och inflationen har gjort det svårare för kunder att göra hållbara val.

– Men kriser är också en oerhört transformativ kraft. Att hushålla med resurser kan ge stora hållbarhetsfördelar.

Var behövs ytterligare insatser?

– Det vi behöver jobba ännu mer med framöver är att minska klimatpåverkan från de varor vi säljer. För när vi tittar på alla led i vår värdekedja, alltså från jord till restaurang, visar det

sig att 96 procent av klimatpåverkan kommer från de varor vi säljer.

Hur ska ni göra för att minska klimatpåverkan i alla led?

– Vi stöttar våra leverantörer att ta fram sortiment med lägre klimatavtryck och vi inspirerar och motiverar våra kunder att handla mer klimatsmart. Det här arbetet kommer vi att behöva öka.

Kan du berätta mer om hur Martin & Servera stöttar kunderna i hållbarhetsarbetet?

– Vårt främsta verktyg är att erbjuda ett brett utbud av hållbara varor. Kunderna kan också vara trygga med att sortimentet uppfyller alla lagkrav, till exempel om det kommer nya hållbarhetsregler. Vi bidrar också genom vårt arbete mot matsvinn och e-handelstjänster som gör det enkelt att handla klimativänligt och få information om varornas ursprung. Vi hjälper dessutom kunderna i vardagen genom att dela med oss av kunskap, både i möten via utbildningar, webb och annat material.

Hållbarhetsarbetet är både långsiktigt och svårt.

Hur håller du peppen vid liv?

– Jag tror det är viktigt att tänka på omställningen som något önskvärt. Den för också med sig många positiva "sidoeffekter". Till exempel är det bra för hälsan att äta mer vegetabiliskt. Fossilfria transporter ger mindre buller och färre skadliga partiklar i luften. Mer närproducerat minskar sårbarheten för globala händelser. Tack vare många sådana små steg kan vi ta ett gemensamt jättekiv. Det vill jag bidra till.



Våra långsiktiga hållbarhetsmål

Vi har satt ett antal hållbarhetsmål som siktar några år framåt för att driva vår egen verksamhet och hela restaurangbranschen i en hållbar riktning. Detaljerade hållbarhetsprogram som förklarar mål och aktiviteter finns på martinservera.se.

Här är koncernens mest prioriterade och övergripande hållbarhetsmål.

1

Martin & Serveras verksamhet ska vara **klimatneutral** till 2030.¹⁾

2

Svinnet i vår egen verksamhet ska halveras till 2025.²⁾

3

2030 ska **ekologiska och miljömärkta** produkter vara 50 procent av försäljningen i värde till offentlig marknad och 20 procent av försäljningen till privata restauranger.³⁾

4

Plast i förpackningar får endast komma från **fossilfri** eller återvunnen fossil råvara från 2030.

MARTIN & SERVERAS BIDRAG TILL DE GLOBALA MÅLEN

8 ANSTÄNDIGA ARBETSVILLKOR OCH EKONOMISK TILLVÄXT



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

12 HÅLLBAR KONSUMTION OCH PRODUKTION



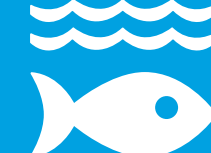
- Hållbara produkter
- Mål för ökad andel ekologiskt/miljömärkt
- Åtgärder för minskat matsvinn
- Hållbara förpackningar

13 BEKÄMPA KLIMAT-FÖRÄNDRINGARNA



- Investeringar i hållbar fordonsflotta
- Målsättning klimatneutral verksamhet
- Energieffektiva lagerhus
- Förnybar energi i fastigheter

14 HAV OCH MARINA RESURSER



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

15 EKOSYSTEM OCH BIOLOGISK MÅNGFALD



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

17 GENOMFÖRANDE OCH GLOBALT PARTNERSKAP



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

¹⁾ Omfattar klimatpåverkan från egen verksamhet (godstransporter, el och köldmedia). Klimatpåverkan från de produkter vi säljer ingår inte. ²⁾ Gäller Martin & Servera Logistik samt Martin & Servera Restauranghandel. ³⁾ Gäller Martin & Servera Restauranghandel.



Viktigt med klimatmål för hela värdekedjan

Martin & Serveras klimatpåverkan kommer i huvudsak från de produkter vi säljer. Vi vill och ska därför ta ett större ansvar för utsläppen i vår värdekedja. Under 2023 arbetar vi hårt för att införa nya klimatmål enligt Science Based Targets.

Under 2022 förde vi intensiva dialoger internt kring Martin & Serveras klimatarbete. Vi beslutade då att sätta upp Science Based Targets, det vill säga klimatmål i enlighet med Parisavtalets 1,5-gradersmål. Det innebär att vi kommer att utveckla klimatmål som rör hela värdekedjans utsläpp, även utanför vår egen verksamhet. Anledningen är att Martin & Servera-gruppens största indirekta klimatpåverkan kommer från produktionen av de varor vi säljer.

Ett första steg är att synliggöra matens klimatpåverkan för våra kunder. Vi arbetar för att alla kunder ska få information om klimatavtrycket till följd av sina inköp. Vi försöker hela tiden att förbättra och utöka vårt hållbara sortiment, som redan idag är mycket brett. Vi fortsätter också att inspirera kunderna att välja livsmedel med lägre klimatpåverkan.

Arbetet med att ta fram nya klimatmål och handlingsplaner för hela Martin & Servera-gruppen ska genomföras under 2023. Det är en stor uppgift som kommer att kräva rejäla insatser från hela organisationen.



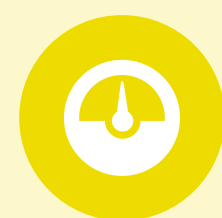
SCIENCE
BASED
TARGETS



Mer hållbara tillsammans

Hållbarhet är en av fyra hörnstenar i Martin & Servera-gruppens strategi. Hållbarhetsarbetet är därför helt integrerat i vår verksamhet – och är i sin tur uppdelat i dessa tre fokusområden.

VERKSAMHETEN



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

MÄNNISKORNA



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

ERBJUDANDET



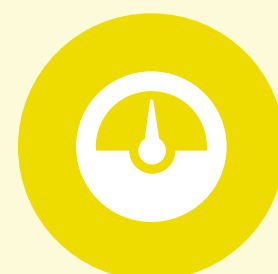
De varor vi erbjuder ska produceras med omsorg om människor, djur och natur. Vi arbetar för att göra det enkelt för kunderna att göra medvetna och hållbara val.

Vårt hållbarhetsarbete handlar inte bara om att utveckla våra egna verksamheter, utan att vi vill förflytta hela branschen i hållbar riktning. Vår storlek gör det möjligt.

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



Verksamheten



Vi strävar efter att använda resurser som fordon, fastigheter, el och drivmedel samt förpackningsmaterial så effektivt och hållbart som möjligt. Fokus ligger på fordon och drivmedel, energianvändning och svinn. Under 2022 har stora investeringar i el- och biogasfordon gjorts, vår solpark i Skurup har driftsatts och invigts och vi klarade årsmålet för minskat svinn.

RESULTAT NYCKELTAL 2022

Andel distributionsstopp med el-/biogasfordon¹⁾

14%

Utfall 2022

28%

Mål 2023

Svinn i kg i relation till sålda kg¹⁾

0,37%

Utfall 2022

0,35%

Mål 2023

Egenproducerad solenergi²⁾

**GWh
21,7**

Utfall 2022

¹⁾ Samarbete Martin & Servera Logistik och Martin & Servera Restauranghandel.

²⁾ Egna takanläggningar: 852 MWh, solparken i Skurup: 20,85 GWz.

PRIORITERINGAR 2023

1

Minskat svinn

2

Minskad klimatpåverkan från transporter

3

Ökad nyttjandegrad per fordon

4

Ökad andel egenproducerad solenergi





Hållbar distribution

Martin & Servera Logistik arbetar målmedvetet med hållbarhet. Huvudpoängen är att minska klimatavtrycket, men enligt vd Per-Erik Kanström ger det även nöjdare kunder och ökad lönsamhet. Här utvecklar han sina resonemang.

Varför satsar ni så stort på hållbarhetsfrågorna?

– Vi som jobbar här tycker att det är viktigt, vilket även gäller våra kunder och ägare. Vi vill helt enkelt ta ansvar för det samhälle och den värld vi verkar i. Det fina i kråksången är att det dessutom ofta är lönsamt. Tänk bara på våra fyra lager, alla är moderna och väldigt energieffektiva. Det minskar både energiförbrukningen och kostnaderna.

Ni genomför en stor satsning på alternativa drivmedel. Berätta?

– Idag har vi fyra lastbilar som drivs på el och 29 som drivs på biogas från olika restprodukter. Under 2023 kommer vi att få cirka 50 nya lastbilar som går på dessa två typer av drivmedel. Det motsvarar hälften av vår egen lastbilsflotta.

Varför har ni valt en sådan här diversifierad bränslestrategi?

– De alternativa drivmedlen utvecklas fortfarande och det finns ingen färdig standard. Därför vill vi inte måla in oss i ett hörn. Med tanke på oron i omvärlden är det nog bra att vara öppen för olika alternativ. För oss är det också viktigt att tillföra ny förnybar transportkapacitet med alternativa drivmedel då det finns en brist på biodiesel på marknaden.

Hur är kundernas krav på hållbarhet inom distributionen?

– De är högt ställda, men inte sällan överträffar vi faktiskt förväntningarna. Ett exempel är att vissa kunder har utsläppskrav på transporter, men istället för att bara möta dessa krav investerar vi i helt fossilfria fordon. Tack vare våra täta samarbeten blir det också enklare att dra nytta av kundernas höga ambitionsnivå. Det ger båda partner möjligheter att testa nya idéer.

Har du några exempel på den här sortens innovativa samarbeten?

– Ja, spontant tänker jag på nattleveranserna som vi har börjat införa i några större städer. Det har blivit väldigt uppskattat bland kunderna. Idag samarbetar vi med kommunerna i Malmö, Göteborg och Umeå kring att minska klimatavtrycket från livsmedelsleveranserna.

Per-Erik Kanström vill också nämna pilotprojektet med cykelleveranser i centrala Malmö. Det har gett både höjda ögonbryn och glada tillrop. (Läs mer om båda exemplen på [sidan 24.](#))

Varför vill ni driva utveckling på det här sättet?

– Vi är marknadsledande och har därför, med rätta, höga förväntningar på oss. Om vi vill behålla den här positionen måste vi vara proaktiva, vi kan inte vänta på att andra tar fram lösningarna.

Vår klimat- påverkan

Vårt långsiktiga mål är att verksamheten ska ge upphov till så liten negativ klimatpåverkan som möjligt och vara klimatneutral till år 2030.¹⁾

Sedan 2014 har Martin & Servera beräknat utsläppen enligt GHG, Greenhouse Gas Protocol. Det är en global standard för att beräkna och rapportera växthusgasutsläpp – och vi använder protokollets scope 1 och 2 samt delar av scope 3. Under 2023 börjar vi arbeta för att öka omfattningen av scope 3 och inkludera utsläpp från hela vår värdekedja.

Vill du veta mer om våra klimatmål? På [sidan 19](#) kan du läsa mer om vårt arbete med att införa Science Based Targets.

Just nu fokuserar vi på det vi själva kan påverka, vår egen verksamhet, och beräknar delar av våra utsläpp av klimatgaser i värdekedjan. Vi inkluderar:

- Egna och inhyrda godstransporter för såväl interna transporter som kundleveranser
- El, uppvärmning och nedkyllning för alla lager och kontor
- Bränsleförbrukning från tjänsteresor med bil
- Elproduktion och eldistribution

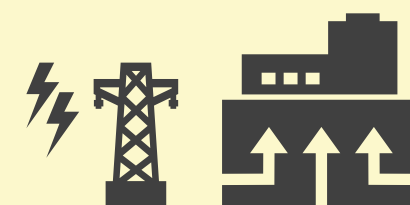


2022
12 047 CO₂e (ton)

2020 12 935 CO₂e (ton) **2021** 12 259 CO₂e (ton)

Egna och köpta godstransporter

Minskad påverkan 2022 till följd av ett ökat antal fordon på biogas och el.



2022
503 CO₂e (ton)

2020 486 CO₂e (ton) **2021** 555 CO₂e (ton)

Elektricitet/Fjärrvärme

Minskad påverkan för 2022 på grund av en minskad användning av fjärrvärme till följd av ny lagerfastighet i Norrköping.



2022
828 CO₂e (ton)

2020 537 CO₂e (ton) **2021** 607 CO₂e (ton)

Tjänsteresor med bil

Ökat utsläpp från tjänsteresor med bil under 2022 är en pandemieffekt – under de två föregående åren var antalet fysiska möten ovanligt få.

Hela redovisningen hittar du som tabell på [sidan 57](#).

¹⁾ Vi kommer att klimatkompensera med maximalt 15% för att uppnå målet.

Förnybara drivmedel dominerar snart vår fordonsflotta

Martin & Servera satsar nu stort på en modern och mer klimatsmart fordonsflotta. I snabb takt byter vi ut gamla dieselfordon mot fordon som drivs med el eller biogas.

– Vi vill erbjuda våra kunder säkra, hållbara och kostnads-effektiva leveranser. Att bli beroende av en specifik drivmedelsteknik medför en hög risk. Vi tror på en diversifierad bränslestrategi, säger Håkan Ekmyr, transportchef Martin & Servera Logistik.

Vi tillför förnybar energi

Laddbara fordon

I vår egen fordonsflotta finns idag¹⁾

- 4 helt elektrifierade fordon
- 2 elhybrider

Ytterligare 13 elfordon är beställda för leverans under 2023.

Biogasfordon

I vår egen fordonsflotta finns idag¹⁾

- 29 biogasfordon

Ytterligare 38 gasbilar är beställda för leverans under 2023.

¹⁾ December 2022

Samarbeten för hållbar utveckling

Under förra året utvecklade vi vår verksamhet i resurseffektiv riktning – på flera olika sätt. Här ser du tre spännande exempel.



Vi testade att leverera varor med cykelbud

Under sommaren 2022 testade vår logistikverksamhet i Halmstad att göra leveranser med cykel i Malmö innerstad. Detta pilotprojekt genomfördes i samarbete med företaget MoveByBike – till utvalda caféer och restauranger utan behov av kyltransport. Syftet var att minska behovet av lastbilar i stadskärnan. Reaktionerna från kunderna var positiva.



Positiva effekter av kvällsleveranser

Martin & Servera Logistik vill öka andelen distributionsstopp utförda med bilar som drivs med el eller med gas. Det betyder att leveranser av varor behöver spridas under fler av dygnets timmar så att samma bil kan användas i flera skift – alltså även kvällar och nätter. – Kvällsleveranser är positivt för de som vill vara med och bidra till en mer hållbar värld, eftersom det leder till minskade utsläpp. Dessutom ger det också en mer hållbar arbetsmiljö för kökspersonalen och en ökad säkerhet när barn och lastbilar inte behöver vara på skolgården samtidigt, säger Stefan Abrahamsson, terminalchef Göteborg.

Västerås

– Vår främsta anledning till att testa kvällsleveranser är att vi vill bidra till minskad klimatpåverkan. Det ligger i linje med vårt uppdrag att minska klimatpåverkan från den mat vi serverar, säger Bo Norrman, enhetschef barn- och utbildningsförvaltningen i Västerås stad.

Malmö

I samarbete med Martin & Servera testar Malmö stad under ett år nattleveranser med eldrivna fordon till utvalda skolor och verksamheter inom kommunen. Ett led i Malmös klimatomställning och målet att vara klimatneutrala 2030.

I ett pressmeddelande från Malmö stad (maj 2022) sägs att beslutet grundar sig dels utifrån stadens hållbarhetsmål om att öka andelen klimatneutrala transporter där eldrift är en viktig faktor, dels om ökad trafiksäkerhet vid skolor som bedöms som en hög riskfaktor i samband med leveranser, samt minskad belastning på vägnätet då flest leveranser idag sker under dagtid.

Göteborg

Göteborgs grundskoleförvaltning testade under oktober 2022 att ta emot matvaror kvällstid för att bland annat minska trafiken på skolområdet när eleverna är där. Testet visade på många fördelar. – Kockarna behöver inte avbryta matlagningen för att ta emot och packa upp varor. De finns redan på plats i köket när vi kommer till jobbet på morgonen, säger Ylva Lundgren, köksmästare på Svartedalssskolan. – Ju färre fordon Martin & Servera behöver för distribution, desto lägre klimatpåverkan ger det. Dessutom går det fortare att leverera eftersom lastbilarna inte behöver köra i rusningstrafik, säger Peter Hagby, projektledare på trafikkontoret.



En solskenshistoria i elkrisens Sverige

I maj 2022 invigdes Sveriges största solpark – byggd för att täcka hälften av Martin & Serveras elbehov. Detta blev möjligt genom ett långsiktigt samarbete med företaget Alight, som driver solparken. Här berättar vd:n Harald Överholm mer.

Varför var samarbetet med Martin & Servera så viktigt?

– Alights anläggningar ska stå i 50 år, kanske längre. För att vi ska kunna bygga och finansiera dem behöver vi en stabil intäktsmodell. Det enda alternativet är då ett långsiktigt elköpsavtal med en stor elanvändare. När Martin & Servera tecknade ett sådant avtal med oss så var det en oerhörd pionjärshandling. Det var det första riktigt stora samarbetet kring solenergi i Sverige.

Har det här gett ringar på vattnet för Alight?

– Ja, verkligen. Martin & Servera har hjälpt till att visa att det här upplägget fungerar. Tack vare solparkens storlek och vårt samarbetsform fick vi mycket uppmärksamhet, även utomlands. Sedan dess har efterfrågan från näringslivet formligen exploderat.

Hur tror du att solenergi-marknaden kommer att utvecklas?

– Vi svenskar använder mycket el och vill gärna vara fossilfria, så jag skulle säga att marknaden är här för att stanna. Jag tror att inom bara ett par år så utgör solenergin fem procent av vår elproduktion, sedan accelererar nog tillväxten ytterligare.

Vilka politiska beslut behövs för att driva på utvecklingen?

– Den trånga sektorn i Sverige är olika tillståndprocesser. Det är ingen som tycker att vi ska få bygga ohämmat, men det skulle vara bra med lite enklare och mindre fyrkantiga regler regler för alla parter. ”Här får man bygga, här får man inte bygga”, så att säga. För att det ska gå snabbt.

En samarbetsform för framtiden

Den nya solparken blev möjlig genom ett elköpsavtal, eller Power Purchase Agreement, där Martin & Servera under 15 år köper all el som genereras – till ett fast pris. Denna typ av samarbete är nu på stark frammarsch inom solenergi. Allt fler företag upptäcker fördelarna med detta hållbara och billiga energilag.

Mindre svinn med pallanpassade äggförpackningar

Dåliga förpackningar kan ställa till med onödiga problem. Nu har problemen kartlagts och det har visat sig att det, med förhållandevis enkla medel, går att göra stor skillnad – både för miljön och plånboken.

Kartläggningsprojektet har drivits av Zsófia Koinberg, förpacknings-specialist på Martin & Servera Restauranghandel, tillsammans med Martin & Serveras Logistiks lager.

– När vi hittade förpackningar som inte riktigt funkade bra tog vi kontakt med leverantörerna för att försöka få fram en bättre lösning. Det uppskattades av berörda leverantörer, som på det här sättet fick återkoppling om problem som de inte alltid var medvetna om själva, säger Zsófia Koinberg.

En av de produktkategorier som visade på återkommande problem

var ägg. För stora äggförpackningar orsakar stora problem – ägg krossas på grund av överhäng på pallan, och allt får slängas. – Så nu arbetar svenska äggpackerier för att förbättra och pallanpassa äggförpackningar och därmed minska det svinn som uppstår i samband med transport och lagring av ägg.

Projektet med pallanpassade äggkartonger är i ett startskede, men redan under 2022 räddades över två ton ägg från att bli krossade i hanteringen.



Fokus på att minska matsvinnet

Att minska matsvinnet är en självklar hjärtefråga för oss. Målet är att halvera vårt svinn till 2025. Målet sattes 2018. Då var andelen svinn 0,49 procent i relation till totalt sålda kg – efter 2022 är andelen 0,37 procent.

Tvärfunktionell svinngrupp

En grupp av medarbetare med olika ansvarsområden och från olika delar av organisationen jobbar tillsammans för att minska svinn. Gruppens arbete handlar om att utveckla processer och rutiner så att vi har rätt produkter och rätt volymer i lager, så att varor med dålig kvalitet och trasiga förpackningar stoppas redan i varumottagningen, så att varor som bedöms som svåra att sälja läggs in för utförsäljning till reducerat pris – eller tas om hand och, i stället för att säljas, doneras till hjälporganisationer.

Varuvård – ett viktigt led i att minska svinn

På våra lager finns medarbetare som jobbar som varuvårdare. Rollen som varuvårdare kan kort sammanfattas med att hålla koll på datum, laga trasiga förpackningar, plocka om varor i nya förpackningar och kontrollera att varorna placerats på rätt lagerplats. Vi kan kalla dem sortimentets vaktmästare, helt enkelt.

Utförsäljning via e-handel eller sajten Rädda mat

I Martin & Serveras e-handel finns en utförsäljningslista där kunderna kan hjälpa oss att minska svinn – och samtidigt göra inköp till reducerade priser. Kunder som inte gör sina inköp via vår e-handel, utan använder egna digitala inköpsportaler,

kan i stället använda sajten raddamat.se. Under 2022 har kunderna räddat 803 ton varor via utförsäljning.

Donationer till hjälporganisationer

Som ett led i arbetet med att minska svinn donerar vi regelbundet varor till flera välgörenhetsorganisationer. Under 2022 skänkte vi totalt 127 ton varor till organisationer som arbetar med människor som behöver hjälp och stöd.





Klimatsmarta fastigheter minskar energiförbrukningen

I mars 2022 invigdes det 31 000 kvadratmeter stora lagerhuset i Norrköping. Därmed nådde Martin & Servera Logistik det mål som formulerades inför bygget av de fyra nya lagerhusen – att skapa branschens mest konkurrenskraftiga och hållbara logistik.

Med den nya lagerstrukturen är Martin & Serveras lager nu lokaliserade för att skapa en så effektiv logistik som möjligt och samtidigt minska den miljöpåverkan företagets transporter medför. Hållbarhetsfrågorna har varit i fokus genom samtliga byggprojekt.

Några exempel på åtgärder som har bidragit till att minska energiförbrukningen är närvarostyrd LED-belysning,

solcellsanläggningar på taken, minimalt luft- och temperaturläckage genom modern byggteknik och att kontor och lager för torrvaror värms upp med över-skottsvärme från kyl- och frysanläggningar. En annan viktig fördel med de här nya byggnaderna är att arbetsmiljön för lagermedarbetarna har förbättrats avsevärt – genom bland annat stort ljusinsläpp och kraftfull luftrening.



Fyra nya lager sedan 2010

Martin & Serveras satsning på nya lagerhus började 2010 då anläggningen i Halmstad invigdes och fortsatte med Umeå 2016 och Enköping 2017. I fjol, då lagret i Norrköping stod färdigt, nåddes målet med fyra riktigt effektiva och klimatsmarta lagerhus.



Toppmodern automationsanläggning

Ytterligare en rolig nyhet från Norrköping är att lagret innehåller en mycket sofistikerad automationsanläggning på totalt 47 000 lagerplatser – som till största delen är ett rikstäckande lager för lågfrekventa artiklar. I automationen finns både skafferisortiment och restaurangutrustning.

Tack vare den kompakta lagerhållningen har anläggningen en enorm potential. En plockare i automationen hinner med att plocka väldigt många fler orderrader. Dessutom öppnar automationen för lagerläggning av fler lågfrekventa artiklar. Det uppskattas av många kunder, eftersom det ger minskade ledtider för artiklar som tidigare var beställningsvaror.



Människorna



Vi vill att alla medarbetare ska känna sig inkluderade oavsett bakgrund. Tillhörighet på arbetsplatsen gör att medarbetare utvecklas, presterar bättre, trivs och blir mer engagerade. Under 2022 såg vi en positiv utveckling vad gäller mångfaldsmålen – de kvinnliga ledarna blev fler och vi ökade andelen medarbetare och ledare med internationell bakgrund.

RESULTAT NYCKELTAL 2022

Andel kvinnliga medarbetare

32%

Utfall 2022

40%

Mål 2025

Andel kvinnliga chefer

34%

Utfall 2022

40%

Mål 2025

Andel chefer med internationell bakgrund

17%

Utfall 2022

20%

Mål 2025

PRIORITERINGAR 2023

1

Lärande och utveckling i vardagen

2

Inkluderande ledarskap och engagerade medarbetare

3

Utveckling av arbetssätt och tvärfunktionella samarbeten

4

Attrahera och behålla rätt kompetens



Medarbetarna i fokus

I Martin & Serveras värld är god service en hörnsten – och då är medarbetarna helt avgörande för resultatet. Läs mer om hur vi arbetar för att skapa en välmående arbetsplats.



Familjedagar som tack för en utmanande tid

För att visa vår uppskattning för alla fantastiska insatser under två tuffa pandemiår anordnade vi familjedagar på tre ställen i Sverige under våren 2022 – Gröna Lund, Liseberg och vid vårt eget

lager i Umeå. Medarbetare från alla bolag och orter i koncernen fick, tillsammans med sina familjer, njuta av en dag fylld av glädje och avkoppling.



För Martin & Servera-gruppen är inkludering och mångfald mer än bara siffror i en årsberättelse. Däremot är det självklart glädjande att vi kommer allt närmare vårt övergripande mål om att 20 procent av alla ledare ska ha internationell bakgrund. Här berättar vår HR-direktör Katarina Olsson Andersson mer om hur vi arbetar med dessa viktiga frågor.

Varför är mångfald och inkludering så viktigt?

Katarina Olsson Andersson, HR-direktör på Martin & Servera-gruppen, säger att alla ska känna sig inkluderade oavsett bakgrund. Tillhörighet på arbetsplatsen gör att medarbetare utvecklas, presterar bättre, trivs och blir mer engagerade.

– Olikheter bland våra medarbetare gör att vi kan relatera till olika kunders behov bättre och att fler känner sig hemma hos oss. När vi blir attraktiva för fler blir det också lättare för oss att hitta de mest kompetenta medarbetarna, säger hon.

Hon tillägger att mångfald bland medarbetarna gör att de både tänker

och utför arbetsuppgifter på olika och nya sätt. Det leder till nya lösningar, bättre utveckling, beslutsfattande och därmed bättre verksamhet.

Vad är egentligen skillnaden mellan inkludering och mångfald?

– Mångfald handlar om våra likheter och olikheter och är ofta någonting som vi kan se och mäta i hårda tal, till exempel kön, ålder, utseende och bakgrund. Inkludering handlar mer om hur vi betar oss mot varandra, att vi respekterar och värderar varandras olikheter, att alla är välkomna och att ingen diskrimineras, säger Katarina Olsson Andersson.

Hur arbetar ni rent konkret när ni rekryterar nya ledare?

– Vi arbetar aktivt för att skala bort medvetna och omedvetna fördomar med hjälp av de tester som används vid rekrytering. Vi har även gått igenom samtliga annonstexter och kalibrerat dem med hjälp av icke-svenskfödda medarbetare. Vi ställde frågor som "vilka ord kan man haka upp sig på?" och "vad kan vara svårt att förstå om man inte har svenska som modersmål?". Bilderna i annonserna är också viktiga, vilka syns på bilderna och varför?



Vad är dina tips för att lyckas?

- 1. Sätt mångfald och inkludering på agendan.** Det är viktigt att samtliga medarbetare, oavsett exempelvis kön, ålder, sexualitet och etnicitet känner sig inkluderade. Ett aktivt inkluderingsarbete gör det lättare att öka den faktiska mångfalden.
- 2. Utmana befintliga processer och arbetsmetoder.** Vi människor har en tendens att söka oss till det bekanta och rekrytera "lika". Inom Martin & Servera uppmuntrar vi därför alla som ska rekrytera att fråga sig: Vad är det vi saknar i teamet?
- 3. Säkerställ kompetensbaserad rekrytering.** I testformulär och intervjumallar ser vi till att ställa kompetensbaserade frågor med fokus på arbetsuppgifter. Vi undviker frågor som kan påverka oss genom medvetna eller omedvetna fördomar.
- 4. Coacha cheferna.** Genom att öka förståelsen för att mångfald och inkludering berikar och lyfta fram goda exempel blir det enklare att få med fler på tåget.



Mångfald i praktiken

Anna Hammargren är lagerchef på Martin & Serveras anläggning i Halmstad – och arbetar mycket aktivt med mångfald och inkludering.

Läs vidare för att se hur hon går till väga.

Hur gör ni för att, så att säga, rekrytera olika?

– Jag försöker alltid tänka på vad teamet inte har. Saknar vi någon i en viss ålder eller med en viss bakgrund? Då vill jag hitta den personen, eftersom det kan tillföra något nytt till gänget. Det kan kännas tryggt att bara välja personer som liknar resten av gruppen, men på sikt ger det varken bäst utdelning eller mest glädje.

Anna Hammargren tillägger att det inte är så enkelt som det låter, eftersom hon samtidigt vill ha den bästa kandidaten. Det handlar alltså inte om kvotering, snarare om att rätt profil kan vara utslagsgivande.

Finns det inga utmaningar med olikheterna?

Hur får man mångfalden att blomstra?

– Visst kan det bli gnissel när personer som är olika varandra träffas. Det är där inkludering kommer in. För att gruppen ska fungera måste alla acceptera olikheterna och se styrkan i mångfalden. Det är en viktig del av teamutvecklingen som kräver att du som ledare jobbar aktivt med frågan.

Hur gör du för att främja inkludering på arbetsplatsen?

– I grund och botten handlar det om trygghet, att våga ställa frågor och säga sin åsikt. Där måste jag vara en förebild. Jag arbetar därför med att ställa öppna frågor och vara öppen för andras perspektiv. Det är viktigt att låta alla komma till tals. Av den anledningen tror jag att det är viktigt att bygga en feedback-kultur.

På frågan hur man skapar en sådan kultur svarar Anna Hammargren att det behövs både utbildning och interna rutiner. Hon säger att flera av hennes medarbetare har fått gå kurser i konstruktiv feedback och att de regelbundet tränar att både ge och ta feedback.

Slutligen, vad krävs av en bra ledare i din typ av verksamhet?

– Vår arbetsplats är väldigt personaltät, så det gäller att kunna tänka sig in i andras situationer och ha bra tålamod. Du måste helt enkelt tänka efter innan du pratar.

Under en utbildning fick Anna Hammargren lära sig att nio av tio personer inte är som dig själv. Hon brukar ha det i åtanke, för att vara beredd på att de flesta faktiskt har andra perspektiv än hon själv.

– På en stor arbetsplats är det ändå oundvikligt att det uppstår konflikter. Då gäller det att följa upp personernas känslor och upplevelser, så att de känner sig lyssnade på. Och förmå dem att prata med varandra. Men det som gör ledarjobbet så roligt är att det normala trots allt är fina möten. Många här har ju fått vänner för livet. Eller mött kärleken.

Alla ska kunna må bra på jobbet

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

Martin & Servera arbetar kontinuerligt med att undersöka arbetsmiljön genom skyddsronder, riskobservationer, tillbudsrapportering, medarbetarenkäter och uppföljning av nyckeltal.

Arbetsmiljöarbetet är en ständigt pågående process av undersökning, bedömning, åtgärder och utvärdering. Årets medarbetarindex som helhet visade under 2022 ett resultat på 73 (70).

Vem gör vad?

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

På många av koncernens arbetsplatser finns utsedda skyddsombud som 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.

Viktiga tjänster

Riskobservationer, tillbud och arbetsolyckor

rapporteras snarast genom formulär på intranätet, eller skriftlig blankett som lämnas till ansvarig chef.

Martin & Servera har en hög affärsetik, strävar efter öppenhet och vill minimera risker. Därför finns en webbaserad visselblåsartjänst som är anonym och öppen för alla medarbetare.

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

Så sprider vi kunskap

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

Det finns en intern e-learning om koncernens systematiska arbetsmiljöarbete tillgänglig via intranätet. Den beskriver en chefs arbetsmiljöansvar och är obligatorisk för alla chefer, men även öppen för medarbetarna. Arbetsmiljöfrågorna ingår som en del i introduktionen

vid nyanställning. Martin & Servera har en antikorrupsionspolicy för att säkerställa att koncernens affärer i relation till kunder, leverantörer och samarbetspartners hanteras korrekt.

Personer i riskroller (definierade och listade i koncernens ledningssystem) genomför koncernens antikorrupsionsutbildning vid nyanställning och därefter som en årlig repetition.

Utbildningen är i e-learningformat och avslutas med ett kunskapsprov. För att bli godkänd måste hela utbildningen gås igenom och man måste få alla rätt på kunskapsprovet. I samband med utbildningen undertecknar var och en koncernens antikorrupsionspolicy. Under 2022 gick 29 personer från styrelse och ledning samt 348 medarbetare utbildningen.

Lärande i vardagen

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

- Tips och inspiration om lärande i vardagen på intranätet
- Intranät katalog med ett 30-tal olika interna utbildningar
- Ledarskapsprogram
- Chefsinformation via Teams



Erbjudandet



Varorna vi säljer ska produceras med omsorg om människor, djur och natur. Det ska vara lätt för kunderna att göra medvetna och hållbara val. Under 2022 formaliserades vår start- och utvecklingsmodell för svensk livsmedelsproduktion, vi genomförde en klimatanalys och beslutade att sätta nya klimatmål som stödjer Parisavtalets 1,5 graders-mål.

RESULTAT NYCKELTAL 2022

Andel försäljning i kr av ekologiska och miljömärkta produkter¹⁾

offentlig sektor	privat sektor
33%	10%
Utfall 2022	

Andel Från Sverige-märkta produkter (fsg i kr)¹⁾

offentlig sektor	privat sektor
16%	9%
Utfall 2022	

Andel materialåtervinningsbara livsmedelsförpackningar¹⁾

69%
Utfall 2022

offentlig sektor	privat sektor
50%	20%
Mål 2030	

offentlig sektor	privat sektor
18%	10%
Mål 2025	

100%
Mål 2025

¹⁾ Gäller Martin & Servera Restauranghandel.

PRIORITERINGAR 2023

1 Ökad försäljning av ekologiska och miljömärkta produkter

2 Ökad försäljning av svenska, regionala produkter

3 Möjliggöra CO₂-beräkning på produktnivå

4 Ökad andel fossilfri plast i livsmedelsförpackningar



Vi fortsätter inspirera våra kunder att handla mer klimatsmart

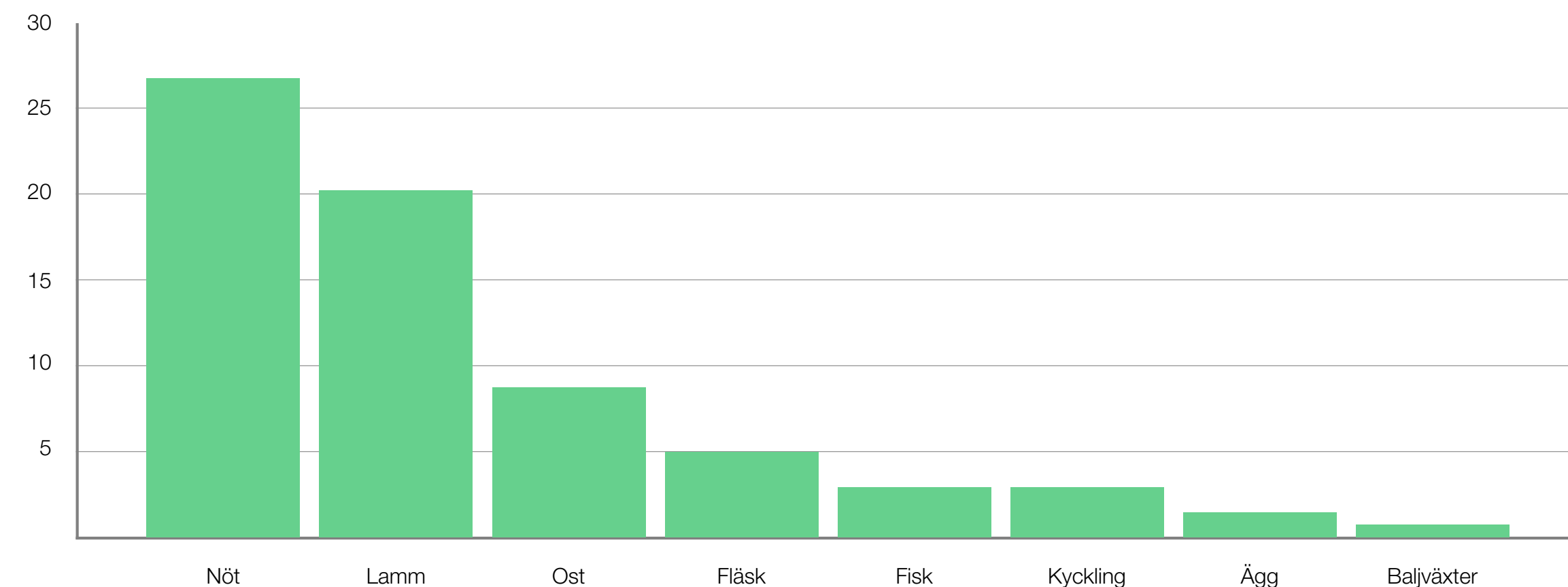


Under året har vi genomfört en översiktlig klimatberäkning av de produkter Martin & Servera Restauranghandel säljer. Resultatet visar att 96 procent av vår värdekedjas klimatpåverkan kommer från de varor vi säljer.

Anledningen till de stora utsläppen är att jordbruksproduktion bygger på biologiska processer som utöver koldioxid från fossilenergi släpper ut klimatgaserna metan och lustgas. Jordbrukssektorn är en av de största klimatpåverkande sektorerna globalt och står för ca 25 procent av världens totala klimatpåverkan.

Skillnaden i klimatpåverkan mellan olika produkter är stor och beror i huvudsak på utsläpp av metan från idisslande djur och odlingens utsläpp av lustgas. Även detta syns tydligt i våra resultat genom att ca 75 procent av utsläppen från livsmedel kommer från animalieprodukter och ca 36 procent är kopplat till nötkött.

Klimatpåverkan per kg för proteiner
(kg CO₂ per kg livsmedel)



Källa: Mat-klimat-listan, Elin Rööf.

Våra främsta insikter är:

1. Minskad klimatpåverkan från de varor vi säljer kan ske på två sätt, ökad försäljning av växtbaserade proteiner eller förflyttning inom en kategori till produkter med lägre klimatpåverkan.
2. Vi behöver öka dialogen med både leverantörer och kunder i vår värdekedja.
3. I arbetet med att minska klimatpåverkan från de varor vi säljer behövs ett bredare perspektiv på hälsa och miljö så att förändringar inte får negativ påverkan inom andra områden.

Det här gör vi:

- Vi breddar sortimentet av växtbaserade produkter.
- Vi informerar om klimatpåverkan i vår e-handel och guidar till klimatsmarta val.
- Vi inspirerar till mer växtbaserad matlagning genom reportage och recept.
- Vi för dialog med leverantörer för att minska produktionens klimatpåverkan och lyfter fram goda initiativ i vår kommunikation.
- Vi är en del av Hållbar Livsmedelskedja, ett initiativ som samlar ledande företag som tar aktivt ansvar för att ställa om och bidra till en väsentligt mer hållbar livsmedelskedja i Sverige till 2030.

Allt vassare utbud

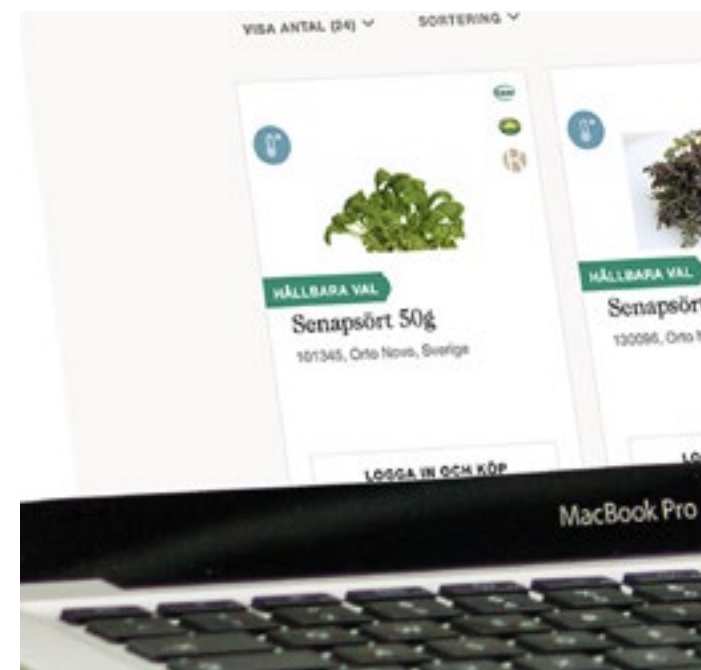
Här kan du läsa om några av våra satsningar på att utveckla våra produkter och tjänster under 2022. Vi vet att vårt erbjudande är avgörande för våra kunders vardag.



Ekologiska och miljömärkta produkter

Våra bolag erbjuder ett brett sortiment av ekologiska och miljömärkta produkter. Vi har också högt uppsatta mål för försäljningen av dessa produkter – vi vill att 50 procent av det vi säljer till offentlig sektor och 20 procent till privat sektor ska vara hållbara produkter. Försäljningen av ekologiska produkter bidrar bland annat till ökad biologisk mångfald, bördigare

jordar och extra god djursorg. Under 2022 beslutade vi att ändra året för när detta mål ska vara uppnått till 2030. Ambitionen är fortsatt lika hög, men vi ger oss lite mer tid att lyckas. Vi ser just nu att efterfrågan på ekologiska livsmedel har stannat av – troligen som en följd av ökade kostnader och hög inflation.



Lätt att välja rätt

I Martin & Servera Restauranghandels e-handel är det lätt att välja rätt. Här är ett exempel, senapsört från Orto Novo, som är märkt med Hållbara val. Den här artikeln är märkt med de två tredjepartscertifieringarna, KRAV och Svenskt Sigill.

Den finns också listad i Martin & Serveras sortiment med Regionala produkter, men är förstas bara regional för den kund som har sin verksamhet inom ett rimligt avstånd från Ekerö där Orto Novo odlar och packar sina kryddväxter.



Fler hållbarhets-hjältar i restaurangbranschen?

Hållbarhetspriset 100 % Cirkulärt 2022 har som målsättning att öka takten på den hållbara utvecklingen i Sveriges restaurangnäring. Det är en ambition vi delar. Alltså bestämde vi att gå in som stödjande partner till 100 % Cirkulärt.

– Vi vet att det finns massor av hållbarhets-hjältar i branschen. På det här sättet kan vi hjälpa till att ta goda och hållbara idéer från skiss till verklighet, säger Kristina Ossmark, kommunikations- och hållbarhetsdirektör.



Förpackningar – en viktig del av hållbarhetsarbetet

Martin & Servera arbetar för att minska såväl klimat- och miljöbelastningen som nedskräpningen. Därför satsar vi på minskad plastanvändning och ökad återanvändning och återvinning av alla sorters förpackningar.

Martin & Servera arbetar för att öka andelen återvunnen och biobaserad/förnyelsebar plast där det går med hänsyn till de lagar och regler som gäller för livsmedelshandling och matsäkerhet.

Inom inköpsavdelningen på Martin & Servera Restauranghandel finns specialkunskap om hållbarhets- och kvalitets-säkring av förpackningar. Vi arbetar

löpande, tillsammans med producenter och leverantörer, för att göra fler förpackningar materialåtervinningsbara, det vill säga där materialet kan samlas in, återvinnas och användas för att producera nya produkter. De håller ögonen på forskningen kring nya material och föreslår ofta till våra leverantörer att de ska byta till nya, återvinningsbara förpackningsmaterial.



Martin & Serveras övergripande plastmål¹⁾

- 2025 ska alla förpackningar av plast för våra egna märkesvaror vara materialåtervinningsbara. Detta mål måste ständigt vägas mot andra miljömål, exempelvis minskat matsvinn.
- 2030 ska fossil råvara i samtliga förpackningar vara utbytt till återvunnen eller förnyelsebar råvara.

Utfall 2022²⁾

- 69 % av våra livsmedelsförpackningar av plast för egna märkesvaror var materialåtervinningsbara.
- 72 % av våra livsmedelsförpackningar av plast, glas, papper och metall för egna märkesvaror var materialåtervinningsbara.

¹⁾ Martin & Servera har antagit samma målsättning som Svensk Dagligvaruhandel.

²⁾ Gäller Martin & Servera Restauranghandel/ Martin & Servera Logistik.



Vi hjälper små producenter ut på restaurangmarknaden

Martin & Servera-gruppen utvecklar svensk gastronomi och livsmedelsproduktion – genom en start- och utvecklingsmodell anpassad för småskaliga producenter. Det hjälper dem ut på marknaden och ger kunderna tillgång till nya, fantastiska produkter.

– Vi har jobbat med den här utvecklingsmodellen i 17 år, säger Louise Söderqvist, marknadschef, Sorundahallarna. Vi tar helt enkelt producenterna i handen, blir deras stöd och leder dem hela vägen ut på marknaden. De har idéerna och vi har kontakterna som kan hjälpa dem att testa och utveckla produkterna samt att ge feedback.

Utvecklar och stöttar svensk livsmedelsproduktion

Producenterna får en kortare startsträcka och en bättre förståelse för vad som krävs, det möjliggör intäkter för dem under utvecklingsfasen av produkten och det finns vägar för att skala upp verksamheten när det blir aktuellt.

– Gemensamt för de här producenterna är att de är fortfarande är ganska småskaliga och söker efter någon som kan hjälpa dem ut på food service-marknaden.
– Vi driver den här modellen för att utveckla svenska gastronomi,

säger Per Ildund, sortiment- och inköpschef, Martin & Servera. Det hjälper oss att bredda och göra vårt sortiment mer spännande, men det är också viktigt ur ett större perspektiv. Sverige och svensk livsmedelsproduktion behöver nya produkter och nya idéer.

– När kunder och producenter möts – då händer det grejer, säger Louise. Tillsammans med kunder kan vi hjälpa producenter att utveckla intressanta produkter som marknaden vill ha. Vi vill ju att producenterna ska växa och må bra som företagare.

Högt förtroende

Martin & Servera-gruppen har ett systematiskt arbetssätt med kunskapsöverföring längs hela kedjan från start till etablerad produkt. Utvecklingsmodellen skapar struktur, hjälper producenterna att utvecklas och gör att kunderna får tillgång till ett brett och tryggt sortiment.

Genom ett långsiktigt, trovärdigt och engagerat sätt att ta hand om nya livsmedelsföretagare har Martin & Servera-gruppens bolag skapat ett förtroende på marknaden.

– Vi blir ofta kontaktade av producenter som vill leverera till Martin & Servera-gruppens kunder, säger Per. Ibland får vi tips och önskemål från våra kunder, ibland hittar vi guldkornen genom vårt breda kontaktnät. Det är ett ständigt pågående arbete.

Sortimentet växer

– Det här arbetssättet gör att vi breddar sortimentet på alla nivåer hela tiden, både inom det svenska, det regionala och det lokala. Idag erbjuder Martin & Servera Restauranghandel fler än 1 200 svenska regionala varor och sortimentet fortsätter att växa i snabb takt, säger Per.

– När det gäller de produkter som får vår R-märkning (Regional produkt), ska huvudråvaran ha regional anknytning, till exempel kan det vara äpplen från ett större upptagningsområde eller styckdetaljer av gris från ett mindre slakteri som får regionala leveranser, säger Per.

Sen driver Sorundahallarna också varumärket Smakriket. Inom ramen för Smakriket finns små producenter som levererar kreativt mathantverk med ett tydligt geografiskt ursprung.

– Det kan vara riktigt småskaliga producenter. Här ställer vi inga motkrav i form av löften om volymer. Vissa varor kanske bara finns att köpa under en kort säsong, säger Louise.

Spännande svensk mat

Just nu pågår många innovativa projekt för att leverera nya växtbaserade proteiner till restaurang- och storköksmarknaden.

– Ett rykande hett område just nu är allt som rör det blå proteinet, säger Per. Här är vi i startskedet med många innovatörer som jobbar med bland annat musslor, alger och sjöponng.

Exempel på företag/produkter som gjort Martin & Servera-gruppens utvecklingsresa

Stockeld Dreamery

– vegansk ost i bredbart format

Stacky's – proteiner på bas av spannmål eller grönsaker

Arwa – krämig "majonnäs" på frukten baobab

Musselfeed – pulver på torkade blåmusslor från Väst-kusten

Högtorp Gård – tillbehör och smaksättare från den svenska skogen

Norrlands Vilt – högkvalitativa produkter av ren

Viking Fågel – långsamt växande kyckling och anka uppfödd på majs

Hemisphere – veganska produkter av hampa



Kunskap om klimatarbete i producentledet behöver öka

65–95 % av världens utsläpp sker i leverantörsledet, därför är det extra viktigt att engagera underleverantörer i klimatarbetet om vi ska uppnå 1,5-gradersmålet globalt sett. Samtidigt är kunskapsnivån låg hos leverantörer och producenter och incitament för att ställa om saknas.

Därför presenterade Axfoundation i juni ett klimatutbildningsverktyg – gratis och online – för företag i början av sitt klimatarbete. Vi är stolta samarbetspartners tillsammans med Dagab, Kicks, Svensk Handel och Exponential Roadmap Initiative.



Sorundahallarna fixar preppen



Grönsakshallen Sorunda hjälper kök med förberedda produkter av högsta kvalitet. Här berättar två chefer, från olika avdelningar inom företaget, om flexibilitet, innovation och hållbarhet.

Vad är skillnaden mellan era verksamheter?

– Vi arbetar med frukt, grönsaker, sallader och juicer. Vi skivar, skalar, hackar, pressar och blandar på alla möjliga sätt. Det som gör oss unika är att vi har över 600 artiklar och att vi utvecklas av och med våra kunder, säger Timothy Murray, chef för Grönsakshallen Sorundas produktion.

Anders Bendz, platschef Köket Sorunda, berättar att de gör färdiga produkter åt restauranger, såsom såser, dressingar och produkter av såväl animaliskt som vegetabiliskt protein. De gör också beställningstillverkning, exempelvis åt småskaliga producer som vill skala upp.

– Vi har ett fast sortiment på omkring 200 artiklar, men vi gör även många skräddarsydda lösningar åt våra kunder, säger han.

Hur förenklar ni vardagen för Sveriges restauranger?

– Vi brukar säga att “vi fixar preppen”, alltså allt det jobbiga, så att våra kunder kan fokusera på smaksättning, tillagning och presentation. Dessutom utvecklar vi produkter de ber om. Bara i fjol var det 67 nya artiklar och i snitt producerar vi 290 artiklar per dag, säger Timothy Murray.

Sorundakökets kunder är till stor del hotell, restaurangkedjor och liknande – som får både avlastning och hjälp att hålla jämn kvalitet överallt.

– Vi gör mycket manuellt och kan lägga samma kärlek på maten som en restaurang. På så sätt kan vi anpassa oss efter kundernas önskemål, säger Anders Bendz.

Hur bidrar ni till kundernas och Martin & Servera-gruppens hållbarhetsarbete?

– Vi jobbar med att hitta användningsområden för olika restströmmar. Om en kund exempelvis köper broccolibuketter så strimlar vi stammarna och använder dem i wokblandningar, säger Timothy Murray.

Även för Köket Sorunda är det självklart att jobba “svinnsmart” – de startade faktiskt för att ta hand om rester från grossistledet. Sedan dess har verksamheten vuxit och breddats, bland annat utvecklar de klimatsmarta proteinkällor för restaurangbranschen.

– Under 2022 tog vi bland annat fram vegansk chorizo och en stor-säljande vegokebab. Vi har också flera samarbeten på gång där vi testar produkter på spännande baser som seitan, baljväxter, hampa och mycelium, säger Anders Bendz.

Framgång med alkoholfri snaps

Fjolårets oro i omvärlden var utmanande för dryckesbranschen. Mitt i allt lanserade Galatea en nydanande produkt – alkoholfri snaps. Simon Lokko, affärsområdeschef spritdrycker, berättar mer.

Det var turbulent under 2022. Hur märktes det på Galatea?

– Framförallt har kriget i Ukraina påverkat oss. Vi hade till exempel flaskstillverkning i landet och många av Europas lastbilschaufförer kommer därifrån. Vi har lagt mycket tid på att hitta olika alternativ.

Simon Lokko säger att den höga inflationen också har varit svår att balansera. Det går nämligen bara att justera priserna två gånger per år hos Systembolaget, det är en utmaning när priserna ökar mycket i hela leverantörskedjan.

Samtidigt satsar ni framåt – med en alkoholfri snaps. Berätta!

– Skåne Akvavit är en klassisk dryck som alla känner till. Och vi har förstås märkt att efterfrågan på alkoholfria produkter ökar, framförallt inom öl och bubbel. Genom att lansera Skåne Alkoholfri ville vi ge fler människor chansen att vara med i snapsgemenskapen.

Hur tillverkas Skåne Alkoholfri?

– I spritdrycker står alkoholen för en väldigt stor del av smaken, därför har det varit viktigt för oss att göra allt annat i Skåne Alkoholfri på helt rätt

sätt. Vi har använt samma naturliga råvaror som i originalet och adderat lite chili för att få till den värmande känslan.

Drycken säljs i PET-flaska, eftersom det är mest klimatsmart. Stämmer det?

– Ja, intresset för hållbara alternativ ökar och det är en prioriterad fråga både för oss och för Systembolaget. Därför valde vi PET-flaskan, för den väger lite och kräver lite energi vid återvinningen.

Hur har Skåne Alkoholfri mottagits?

– Långt över förväntan. Den släpptes i nästan alla Systembolagsbutiker och sålde slut snabbt. Dessutom har vi fått flera positiva omnämningar i media. Men jag vill utfärda en varning, lägg inte den alkoholfria snapsen i frysen! Den ska kylas i kylskåp.

Tack för tipset! Har det fina mottagandet gett mersmak?

– Vi tittar så klart på att utveckla fler alkoholfria produkter i framtiden. Men vi fokuserar ännu mer på hållbarhetsfrågorna, som att få ner flaskvikterna.



Samarbeten och engagemang

Martin & Servera är en stor aktör och engagerad supporter till restaurangbranschen. Att stödja utvecklingen i branschen och samhället är naturligt för oss. Vi vill vara en god kraft. Därför engagerar vi oss i projekt och samarbeten som bidrar till hållbar tillväxt, gastronomins utveckling och ökad mångfald. Här kan du läsa mer om några spännande exempel.

Svenska Kocklandslaget

Vi är stolt samarbetspartner och en av huvudsponsorerna till Svenska Kocklandslaget. Bolagen inom Martin & Servera-gruppen jobbar tillsammans för att hjälpa laget att hitta producenter och rätt råvaror till träning och tävling. Svenska Kocklandslaget är föredömen och påverkare både i branschen och konsumentledet.

Juniorkocklandslaget

Även Juniorkocklandslaget samarbetar med Martin & Servera-gruppen. Juniorerna använder Martin & Serveras utbildningskök för sin träning. Dessa unga talanger är viktiga för branschens framtid.

Årets Kock

Vi är med och stöttar Årets Kock, eftersom denna tävling under lång tid har bidragit till den gastronomiska utvecklingen i Sverige – och det stora intresset för mat bland svenska konsumenterna. Årets Kock är också en viktig plattform för möten och dialog för branschen.

Exceptionell Råvara

Exceptionell Råvara är en förening och en plattform där Sveriges bästa kockar möter Sveriges bästa bönder för att tillsammans utveckla nästa generation av exceptionella svenska matråvaror. Läs mer här [bredvid](#).

100 % Cirkulärt

Hållbarhetspriset 100 % Cirkulärt 2022 har som målsättning att öka takten på den hållbara utvecklingen i Sveriges restaurangnäring. Det är en ambition vi delar, vilket gjorde beslutet att gå in som stödjande partner lätt.

Generation Pep

Vi samarbetar med Kronprinsessparets stiftelse Generation Pep, en icke vinstdrivande organisation som arbetar för att skapa kännedom och engagemang kring barns och ungdomars hälsa.

Årets Unga Kock, Gymnasie-SM och Årets Kockelev

Bristen på personal och kompetens är en utmaning för restaurangbranschen. För att locka unga talanger till branschen stödjer

Martin & Servera-gruppen flera tävlingar som vänder sig till gymnasie-ungdomar och unga kockar.

Andra tävlingar, lag eller prisutdelningar

Årets Bonde, Stockholm Culinary Team, Culinary Team West, Årets Ekokock, Pellegrino Young Chef, 360 Eat Guide och Svenska Gastronomiska Priset.

Övriga samarbeten

Livsmedelsgrossisterna, Svensk Handel, Hållbar Livsmedelskedja, Organic Sweden, Ekomatcentrum, Från Sverige, LRF, Karma, Yrkesdörren, Mitt Livs Chans, TakeOver, 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. Inför 2023 har Martin & Servera-gruppen också inlett samarbete med ETI Sverige.



Ljus framtid för svenska råvaror

På Exceptionell Råvaras årliga Smakmöte i oktober möttes kockar och producenter i ett storskaligt blindtest. Här smakade sig Sveriges vassaste kockar igenom råvaror från engagerade och innovativa uppfödare inom kategorierna gris, lamm/får, nöt och fågel.

Smaktestet börjar med att en visningsbit i rå form skickas runt bland kockarna. De klämmer, känner, luktar och tittar. Ingen detalj missas. Därefter serveras köttet i tillagad form. Varsamt stekt, endast smaksatt med lite havssalt, och noggrant trancherat. När varje ny råvara presenteras vid kockarnas långbord tystnar det i lokalen och fullt fokus uppstår.

Kockarna bedömer, utan att veta något mer än vilket djurslag det är, produkterna

på en tiogradig skala och utifrån fyra kriterier: utseende, mörhet, textur/saftighet och smak.

Statusen Exceptionell Råvara är eftertraktad. Att kockarna utifrån personligt tycke, smak och erfarenhet ger bidragen höga poäng är betydelsefullt både som bekräftelse för producenternas hårda arbete och för framtida affärer.



En hel värld av hållbarhetsutmaningar

Livsmedelssektorn står inför många utmaningar som har inverkan på både oss som företag, vår bransch och våra kunder. För att klara våra hållbarhetsmål behöver vi på olika sätt förhålla oss till dessa utmaningar.

Antalet människor på planeten

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

Livsmedelsproduktion och matsvinn

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

Klimatförändringar

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

Förlust av biologisk mångfald

Skövling av skogar och regnskogar ger en massutrotning av arter som hotar möjligheten att producera mat. På grund av ensidig odling försvinner odlingsmark motsvarande 30 fotbollsplaner i minuten.

Djur och växter i hav och vattendrag far också mycket illa. Överfiske, klimatförändringar, övergödning och kemiska föroreningar har en mycket negativ påverkan på många vattenlevande djur och växter. Övergödningen minskar också den biologiska mångfalden i vattendrag, sjöar och hav genom att förhållandet mellan organismer störs.

Folkhälsa

Människor lever allt längre liv, men samtidigt ökar riskerna för att drabbas av sjukdomar som diabetes, hjärt- och kärlsjukdom och olika cancerformer. Enligt WHO (Världshälsoorganisationen) dör idag fler människor på grund av fetma än av svält och undernäring.

Många av de allvarligaste utbrotten av smittsamma sjukdomar i världen är zoonoser – sjukdomar som sprids mellan djur och människor. Nya och förändrade smittämnen uppstår hela tiden i kontaktytorna mellan djur, människor och ekosystem. Den tilltagande globaliseringen och undanträngning av naturområden ger dessutom en ökad risk för spridning av olika hälsohot.

Överanvändning av antibiotika är ett utbrett problem inom livsmedelsproduktion och ökar risken för att bakterier utvecklar motståndskraft. År 2050 beräknas tio miljoner människor dö i antibiotikaresistenta infektioner om inte krafttag tas för att motverka utvecklingen.

Nedskräpning

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

Etik och moral

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

Exempel på hur Martin & Servera-gruppen påverkas

Klimatet

- Ökade krav på minskade utsläpp från transporter
- Ökade krav på ett mer hållbart sortiment

Människor och planeten

- Ökade förväntningar på företag att ta ledartröjan inom hållbarhet
- Ökat behov av affärsmodeller och innovation för hållbara lösningar ofta med hjälp av ny digital teknik

Transparens

- Kunder och lagstiftare kräver spårbarhet och transparens i hela värdekedjan
- Ökande granskning av företags agerande och ansvarskrävande samt ökad omfattning av hållbarhetsrapportering
- Företag ökar transparensen genom offentliga leverantörslistor och redovisar produkters hållbarhetsavtryck

Lokalt

- Lokala inköp och lokal tillverkning förväntas växa när konsumenterna vill stödja sina samhällen och lokalt producerade varor
- Leveransstörningar och brister i tillgången ökar intresset av lokal produktion för att stärka försörjningstryggheten, synligheten och kontrollen

Samarbete

- Krishantering har belyst fördelarna med ökat samarbete mellan länder, branscher, företag och leveranskedjor för att ta itu med komplexa sociala och miljömässiga frågor
- Flera företagskoalitioner har bildats för att till exempel driva på klimatomställningen och cirkulär plastanvändning



Våra intressenter

Hållbarhet är ett viktigt strategiskt område för hela Martin & Servera-gruppen. Vi behöver förstå vilka hållbarhetsfrågor som olika intressenter prioriterar och hur våra verksamheter och det vi gör påverkar intressenterna. Därför uppskattar vi den öppna dialog och det täta samarbete vi har med kunder, leverantörer, medarbetare och andra intressenter.





Så här jobbar vi tillsammans

Martin & Servera-gruppens verksamheter arbetar i första hand business-to-business. Det gör att vi har nära och täta relationer med både kunder och leverantörer. Alla möten, kundsamtal och leverantörsbesök som sker dagligen i våra verksamheter utgör en ständigt pågående dialog med våra viktiga intressenter.

Kunder

Martin & Servera-gruppens bolag säljer varor och tjänster till privata restauranger, hotell- och restaurangkedjor samt offentliga måltidsverksamheter. I Galateas fall är också Systembolaget en stor och viktig kund.

Vi är en viktig del av kundernas eget hållbarhetsarbete, eftersom varorna och distributionen som Martin & Servera-gruppen erbjuder har stor påverkan på deras verksamhet.

Tillsammans med kunderna utvecklar vi vårt hållbarhetsarbete. Kunderna utmanar och inspirerar oss – och vi dem.

Samarbete och dialog

Våra bolag är i första hand B2B-verksamheter. Det betyder att vi har långa och starka relationer med de flesta av våra kunder. Kontaktytorna är många.

Årligen gör Martin & Servera en stor kundnöjdhetsmätning där vi bland annat mäter hur kunderna ser på vårt hållbarhetsarbete. I den mätningen får vi också en hel del feedback i form av konkreta fritextsvar med både ris, ros och utvecklingsidéer. Sammantaget är detta en viktig bas för verksamhetsplaneringen.

Vi har en tät dialog med många kunder om hållbarhetsfrågor. Det kan handla om en önskan om att minska plast, få fler leveranser med el- eller biogasbilar eller byta ut konventionella mot tredjepartscertifierade produkter.



Utveckling och resultat

I den intressentkartläggning som genomfördes 2021 identifierades tre områden som Martin & Serveras viktigaste – matsvinnet, hållbarhetskrav på leverantörer och utsläpp från transporter.

Därför fortsätter vi att investera i el- och biogasfordon och driver utvecklingsprojekt med flera kommuner för att öka nyttjandegraden av våra elfordon. Vi arbetar på många sätt för att minska matsvinnet – bättre prognoser, inventering och utförsäljning samt donationer. Vi har också nära dialog med organisationer och initiativ som Hållbar Livsmedelskedja, KRAV, ETI Sverige, MSC och många fler som hjälper oss förstå hur vi, genom att ställa krav på leverantörer, kan driva hållbar utveckling.

Konsumenter

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

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

Vi arbetar för att säkerställa spårbarhet och produkters innehåll och har väl inarbetade rutiner för att snabbt kunna varna om livsmedel som är eller kan vara en risk för människors hälsa.



Leverantörer och producenter

Martin & Servera-gruppen köper varor, tjänster och förbrukningsmaterial från olika typer av leverantörer och producenter. De intressentgrupper som påverkar oss mest – och som vi har störst påverkan på är:

1. Producenter som tillverkar produkter som våra bolag säljer under våra egna varumärken.
2. Producenter vars produkter vi direktimporterar, men säljer under producentens varumärke.
3. Märkesleverantörer vars produkter våra bolag köper och säljer vidare.
4. Externa åkerier.

Samarbete och dialog

Leverantörer och producenter är viktiga för vår verksamhet. Sortimentet är en avgörande del i Martin & Servera-gruppens erbjudande.

Martin & Servera-gruppen är, som marknadsledande aktör, en viktig samarbetspartner och säljkanal för leverantörer och producenter som vill nå ut på foodservice-marknaden i Sverige.

En ny leverantör genomgår en detaljerad granskning. Samtliga leverantörer ska underteckna Martin & Servera-gruppens uppförandekod. De ska självklart också möta de krav som uppförandekoden ställer och säkerställa att kraven också efterlevs hos underleverantörer genom hela värdekedjan. Efter riskbedömning genomförs årligen ett antal kontrollbesök och revisioner.

Vi har löpande dialog med leverantörer om utvecklingsfrågor kopplade till hållbarhet, kvalitet och annat. Martin & Servera är medlemmar i Hållbar Livsmedelskedja, som samlar livsmedelsföretag som aktivt tar ansvar för att ställa om och i samarbete driva utveckling inom konkurrensneutrala hållbarhetsfrågor.

Utveckling och resultat

Utvecklingen av olika varukategorier sker i dialog med leverantörer och producenter. Tillsammans ser vi till att Martin & Servera-gruppens kunder har tillgång till produkter med den kvalitet, det pris och de egenskaper de önskar. I samråd med leverantörsledet utvecklas förpackningslösningar som ska minska svinn. Våra målsättningar för att öka andelen ekologiska och miljömärkta

produkter gör att sortimentet av tredjepartscertifierade produkter utökas. Vi har långsiktiga samarbeten med externa åkerier som gör att de känner sig trygga med de stora investeringar som krävs för ökad elektrifiering.

Människorna inom produktion och tillverkning

Martin & Servera köper varor och 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 med lämpliga åtgärder. Vi använder databasen Maple Craft som en viktig informationskälla och för att göra riskbedömningar. Vi är dessutom aktiva medlemmar i flera organisationer som är viktiga för vår verksamhet.

Vi lägger mycket kraft på att värna rättigheterna för dem som på olika sätt arbetar med att tillverka de varor vi köper och säljer. Martin & Serveras uppförandekod (Code of Conduct) är en del av samarbetsavtalet med alla våra leverantörer. Vi kräver att alla producenter och leverantörer läser, undertecknar och säkerställer att den efterlevs i deras egna verksamheter, men också hos deras underleverantörer.

Vi förbereder inför kommande lagstiftning genom att påbörja arbetet med vår egen due diligence-process. Den säger bland annat att tvångsarbete eller barnarbete inte är tillåtet, att diskriminering på grund av etnisk bakgrund, religion, ålder, funktionsnedsättning, kön

med mera inte är tillåtet, att anställda ska ha rätt att organisera sig fackligt, att arbetsmiljön ska vara säker och hälsosam och att de anställda ska ha rimliga anställningsvillkor. 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.

Martin & Servera är medlemmar i amfori BSCI som samlar olika intressenter inom världens handel och driver utvecklingsfrågor inom miljö, arbetsvillkor och mänskliga rättigheter.

Inför 2023 gick vi in som medlemmar i Ethical Trading Initiative Sverige, ett initiativ som samlar företag, fackföreningar, civilsamhälle och offentliga aktörer för att säkra goda arbetsvillkor och mänskliga rättigheter i globala leverantörsled.

Vi har löpande dialog med olika NGO:er som arbetar med sociala villkor och mänskliga rättigheter – Fairtrade, Rainforest Alliance, KRAV och IP Arbetsvillkor (Svenskt Sigill). I vårt erbjudande till kunder finns många tredjepartscertifierade produkter – något vi också driver genom att sätta egna mål som följs upp regelbundet.

Martin & Serveras Code of Conduct i sin helhet finns att läsa på martinsservera.se

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.

Som arbetsgivare har vi stor påverkan på dessa intressenter. De är beroende av oss för sin lön, sin arbetsmiljö och sin utveckling. Att medarbetarna är stolta över hur vi som arbetsgivare agerar – inte minst i olika hållbarhetsfrågor – påverkar deras engagemang. Det stärker också varumärket och gör det lättare att rekrytera nya kompetenta medarbetare.

Samarbete och dialog

Alla nyanställda får genomgå en introduktionsutbildning som finns tillgänglig digitalt. 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 med åtta veckors intervall. Resultatet följs upp, både lokalt och i koncernledningen, och fungerar som ett bra stöd för dialog om exempelvis arbetsbelastning, arbetsmiljö, förbättringsåtgärder och liknande frågor.

Resultat och utveckling

Medarbetarnas engagemang i koncernens hållbarhetsarbete är stort. Nyheter som rör klimatomställning, matsvinnarbete, mångfald och hållbara produktinnovationer får stort genomslag både på intranätet och i sociala medier.

Hållbarhetsfrågorna är komplexa – och många. Medarbetarna behöver mer kunskap. En speciellt framtagen hållbarhetsutbildning ingår i introduktionen för nya medarbetare. Vi arbetar med att ta fram ytterligare aktiviteter som kan hjälpa organisationen förstå och förklara dessa komplexa frågor.



Fackliga parter

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

Samarbete och dialog

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.

Martin & Serveras fackliga parter visar generellt ett stort intresse för hur våra verksamheter arbetar med olika hållbarhetsfrågor. Det finns ett stort engagemang för sociala frågor som jämställdhet, mångfald och inkludering, men också för frågor inom områden som miljö, klimat och djuromsorg.



Ägare

Martin & Servera-gruppen ägs till 100 procent av Axel Johnson, som i sin tur ägs av familjen Ax:son Johnson. Caroline Berg representerar ägarfamiljen och är styrelseordförande både för Axel Johnson och för Martin & Servera-gruppen.

Att Martin & Servera-gruppen ägs av Axel Johnson påverkar vårt sätt att driva verksamheten och göra affärer. Läs gärna mer i intervjun med Caroline Berg på [sidan 48](#).

Samarbete och dialog

Våra ägare har ett stort engagemang i Martin & Serveras olika verksamheter. Samarbetet styrs formellt genom ordinarie styrelsemöten. Axel Johnson Gruppen arrangerar också årligen strategidagar och ledarkonferenser. Utöver detta finns chefsnätverk för olika intresseområden inom Axel Johnson Gruppen – hållbarhet, kommunikation, IT med flera.

Resultat och utveckling

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

Långsiktiga ägare, med stort engagemang inom områden som klimat och energi, mångfald och inkludering samt innovativa och hållbara produkter, gör det möjligt för Martin & Servera-gruppen att driva förnyelse och hållbar utveckling.



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. Att vara leverantör till offentlig sektor är i sig en viktig insats för samhället då de allra flesta offentliga upphandlingar idag ställer långtgående krav vad gäller hållbarhet och samhällsutveckling.

Vi är också stora leverantörer till restauranger, hotell och caféer. De varor våra

kunder köper från oss inom Martin & Servera-gruppen konsumeras eller används därför av väldigt många människor.

Vi påverkas av Sveriges och EU:s lagstiftning, regelverk och myndighetsutövande som rör våra verksamheter och de varor vi köper och säljer.

Samverkan och dialog

Vi är en naturlig samarbetspartner för myndigheterna när det gäller intressen som rör foodservice. Det kan röra sig om offentliga måltider, svensk livsmedelsförsörjning, transporter, svensk livsmedelsproduktion och mycket mer.

Därför medverkar vi med representanter och rådgivare i workshops, utredningar och dialogmöten som myndigheterna arrangerar.

Många av våra arbetsplatser, inte minst våra stora lagerverksamheter, är stora arbetsgivare på de orter där de finns. Samverkan med kommuner och regioner är därför också högt på agendan.

Vi medverkar också i event och arrangemang som bidrar till ökad dialog mellan politik och näringsliv och har varit aktiva både i Järvaveckan och i politikerveckan i Almedalen.

Bransch

Martin & Servera-gruppen är en aktör som verkligen är mitt i värdekedjan i restaurang- och storköksbranschen. Vi köper varor från odlare, uppfödare, producenter och leverantörer – och varorna säljs sedan vidare till kunder som driver bar, restaurang, hotell, café eller serverar måltider i offentlig sektor.

Samarbete och dialog

Vi samverkar med många organisationer inom branschen. Vi behöver deras expertkunskap inom olika områden. De tar gärna del av våra erfarenheter kring hur kunderna inom foodservice tänker och agerar – men driver också sina egna intressen gentemot foodservice via oss. Dialogen sker genom konferenser, seminarier, workshops och personliga möten.

Det handlar om NGO:er som KRAV, ETI Sverige, MSC Sverige, Organic Sweden och Ekomatcentrum. Vi är en del av branschorganisationerna Livsmedelsgrossisterna och Svensk Handel och vi samverkar med Visita, LRF, Sveriges Offentliga Inköpare och många andra intresseorganisationer.

Martin & Servera deltar också i flera forskningsprojekt i syfte att driva utveckling för branschen. Bland annat inom områdena växtbaserade livsmedel, svensk livsmedelsproduktion, matsvinn och transporter.

Våra viktiga insikter

Tack vare djupintervjuer med representanter för våra olika intressenter har vi fått värdefulla insikter. Här kan du läsa mer om hur vi gick till väga – och få en beskrivning av våra viktigaste fynd.

Som en del av Martin & Servera-gruppens insiktsarbete genomfördes under 2021 ett fyrtiotal djupintervjuer med representanter för olika intressentgrupper – kunder, leverantörer, medarbetare, forskare och hållbarhetsexperter.

Under dessa samtal identifierades tre områden som Martin & Serveras viktigaste:

- matsvinnet
- hållbarhetskrav på leverantörer
- utsläpp från transporter

Insikterna vi fick hjälper oss att staka ut vägen framåt och göra rätt prioriteringar i arbetet för en hållbar verksamhet.

På [sidorna 45–46](#) kan du läsa mer om hur vi styr och följer upp våra väsentliga hållbarhetsfrågor och hur vi hanterar identifierade risker förknippade med verksamheten. Genomförandet av en ny väsentlighetsanalys planeras inför hållbarhetsrapporteringen 2023.

Sammanfattning:

Varumärket Martin & Servera förknippas med hållbarhet, men att vi fortsätter driva viktiga hållbarhetsfrågor är viktigt för att inte tappa trovärdighet.

Kunderna prioriterar hållbara produkter och ett brett utbud av svenska, regionala produkter.

Intressenterna vill att Martin & Servera ska ta en tydlig roll i omställningen till ett hållbart samhälle.

Intressenterna uppskattar dialog och önskar mer samarbete.

Hållbarhetsfrågorna är komplexa. Det är viktigt att se och förstå hela bilden. Därför är samarbete genom livsmedelskedjan viktigt.

Kunderna önskar vägledning i sitt hållbarhetsarbete med hjälp av kunskap och inspiration. Det ska vara lätt att göra rätt.





Väsentliga hållbarhetsfrågor

Intressentdialogerna har tillsammans med den omvärld vi befinner oss i, lett oss fram till ett antal väsentliga hållbarhetsfrågor som prioriterats utifrån vilken påverkan de har på Martin & Servera och på omvärlden.

Vid prioriteringen har vi tagit hänsyn till hur stor påverkan de olika hållbarhetsfrågorna har och hur stor sannolikheten är för konsekvenser på samhället, verksamheten och människorna. Vi har rutiner, policyer och ledningsfunktioner som hjälper oss att hantera våra risker och möjligheter på hållbarhetsområdet. För att se hur väl vi lyckas följer vi kontinuerligt upp och redovisar ett antal nyckeltal.

Fokusområde

Väsentliga frågor

Styrning

Uppföljning

VERKSAMHETEN



- Svinn/matsvinn
- Klimat (transporter, energi, köldmedia)
- Långsiktigt lönsam verksamhet
- Försörjningstrygghet

- Miljö- och kvalitetspolicy
- Certifiering enligt ISO 14001, ISO 9001, MSC, ASC, EU-eko, KRAV, FSSC 22000
- Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram
- Avtal med transportörer
- Strategi, affärsplan, budget

- Tredjepartsrevision
- Internrevision
- Revision av transportörer
- Resultatrapporter
- Nyckeltal
- Analyser
- Avvikelser
- Hållbarhetsredovisning
- HACCP-grupper
- Ledningens genomgång

MÄNNISKORNA



- Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet
- Mångfald och inkludering
- Kultur och värderingar
- Ledarskap och medarbetarskap
- Antikorruption

- Värdegrund
- Policyer, bl a alkohol och narkotika, arbetsmiljö, kompetensutveckling, mångfald, rehabilitering, rekrytering
- Kollektivavtal
- Ledarutbildning
- Introduktionsutbildning
- Visselblåsartjänst

- Tredjepartsrevision
- Internrevision
- Pulsättning medarbetare
- Utvecklingssamtal
- Nyckeltal
- Analyser
- Avvikelser
- Facklig samverkan
- Arbetsmiljökommittémöten

ERBJUDANDET



- Utsläpp från transporter
- Matsvinn
- Hållbarhetskrav på leverantörer
- Hållbara produkter
- Svenska, regionala produkter
- Mänskliga rättigheter
- Djursorg
- Biologisk mångfald
- Förpackningar
- Nationellt och lokalt producerat sortiment

- Miljö- och kvalitetspolicy
- Certifiering enligt ISO 14001, ISO 9001, MSC, ASC, EU-eko, KRAV, FSSC 2200
- Uppförandekod för leverantörer
- Policyer: antibiotika, antikorruption, hållbart fiske, palmolja, soja, ägg, plast, tobak
- Bolagsspecifika ställningstaganden
- Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram

- Tredjepartsrevision
- Internrevision
- Revision av leverantörer
- Dialog med leverantörer
- Nyckeltal
- Analyser
- Hållbarhetsredovisning
- HACCP-grupper



Risikanalyt

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

I tabellen har vi sammanställt dessa risker och hur vi hanterar dem. Risker som ligger i vår egen verksamhet hanterar vi genom direkta åtgärder, medan risker som ligger i produktions- eller konsumtionsled behöver hanteras på andra sätt. Där agerar vi genom samarbeten, deltagande i olika initiativ och genom att kommunicera, implementera och följa upp våra policyer. Riskanalysen baseras på kunskap om branschens utmaningar, om globala hållbarhetsrisker och på relevant forskning, till exempel planetära gränser och IPCCs sammanställningar.

Väsentlig fråga	Riskbeskrivning	Riskhantering
Matsvinn	Matsvinn minskar våra marginaler och leder till ökad miljöpåverkan.	Vi arbetar med att minska det totala svinnet inklusive matsvinn genom: datuminventering, avtal med leverantörer, inköpsoptimering, utförsäljning och donationer.
Klimatpåverkan	Klimatförändringar påverkar vår egen verksamhet och får konsekvenser för känsliga ekosystem och biologisk mångfald.	Vi arbetar med att minska verksamhetens klimatpåverkan. Arbetet styrs genom vår miljö- och kvalitetspolicy.
Fiske	Utfiskning och negativ effekt på ekosystem kan leda till högre inköspriser.	Vi arbetar med att öka andelen försäljning av hållbara fisk- och skaldjursprodukter. Arbetet styrs genom vår fisk- och skaldjurspolicy.
Palmolja	Regnskog avverkas och djurarter hotas vid produktion.	Vi använder 100 procent certifierad palmolja i egna varor. Arbetet styrs genom vår palmoljepolicy.
Soja	Utsläpp av växthusgaser, användning av kemikalier samt skövling av regnskog och artrika gräsmarker sker vid produktion.	Vi arbetar för att minska mängden ohållbart producerad foder-soja och soja i livsmedel. Arbetet styrs genom vår sojapolicy.
Produktkvalitet och matsäkerhet	Sjukdomsframkallande bakterier eller ej deklarerade allergener i varor kan leda till hälsorisker för restauranggäster.	Vi arbetar med att leverera säkra produkter genom: HACCP, egenkontrollprogram, certifiering, leverantörsbedömningar, leverantörsavtal och återkallningsrutin. Vi arbetar kontinuerligt med riskbedömning i olika delar av verksamheten. Vi väljer det säkra alternativet före det osäkra vid en åtgärd, om åtgärden kan innebära skada för människors hälsa eller miljö.
Antibiotikaanvändning	Antibiotikaresistens, vilket försvårar behandling av sjukdom av såväl människor som djur.	Vi arbetar med att minska användningen av antibiotika inom djurhållning. Arbetet styrs genom vår policy för ansvarfull antibiotikaanvändning samt uppförandekod för leverantörer.
Mänskliga rättigheter i leverantörsledet	Brott mot mänskliga rättigheter i leverantörsledet.	Vi arbetar för att samtliga leverantörer följer uppförandekoden. Arbetet styrs genom vår uppförandekod för leverantörer, leverantörsbedömning och leverantörsrevisioner.
Medarbetarnas hälsa	Psykisk och fysisk ohälsa.	Vi arbetar systematiskt med att medarbetarna ska må bra. Arbetet styrs genom vår policy för arbetsmiljö och hälsa samt policy för alkohol och narkotika.
Diskriminering	Diskriminering, trakasserier, kränkande särbehandling på arbetsplatsen.	Vi har nolltolerans, arbetet styrs genom vår mångfaldspolicy och värdegrund.
Antikorruption	Korruption i vår egen verksamhet eller i samarbetet med leverantörsledet.	Arbetet styrs genom vår antikorruptionspolicy. Medarbetare i riskroller måste varje år gå utbildningen i antikorruption. Vår uppförandekod är en del av vår affär med samtliga leverantörer.
Försörjningstrygghet	Utmaningar som uppstår vid allvarliga störningar, kriser och ytterst krig. Risken för livsmedelsbrist kan uppstå i flera led. Lagring och leveranssäkerhet är av största vikt för att kunna förse Sverige med tillräckligt med mat.	Vi har ett stort utbud av regionalt, lokalt och svenskt. Vi samarbetar med Från Sverige. Vi har dialog med myndigheterna och deltar i utredningar och planering kopplat till försörjningsberedskap.



Ledning och styrning



Martin & Servera-gruppen ägs av Axel Johnson, ett svenskt familjeföretag som nu drivs i femte generationen. Axel Johnson är en av Nordens ledande handelskoncerner och består idag av Axel Johnson International, Axfood, Axsol, Dustin, KICKS group, Martin & Servera och Novax.

En del av Axel Johnson

Caroline Berg är femte generationens familjeföretagare i Axel Johnson – och styrelseordförande i Martin & Servera. I den här intervjun delar hon med sig av såväl det långsiktiga ägarperspektivet som aktuella spaningar.

På vilka sätt är Martin & Servera en viktig del av koncernen?

– Våra olika bolag har tillsammans en väldigt bra position och utgör ett starkt ekosystem för mat. Där är Martin & Servera en central del, inte minst tack vare medarbetarnas stora erfarenhet och kompetens. Som ägare värdesätter vi även den stora förändringskraft som Martin & Servera har visat prov på. Trots turbulens i omvärlden har företagets satsningar på digitalisering, innovation och hållbarhet fortsatt.

Vad menar du med ett ekosystem för mat?

– Axel Johnson är i grunden en decentraliserad organisation, men vi jobbar gemensamt och delar mål och kunskap inom vissa viktiga frågor – som hållbarhet. Ett bra exempel är investeringarna i det så kallade proteinskiftet, där olika delar av koncernen samarbetar för att utveckla framtidens mat. Det är fantastiskt att inom Axel Johnson-systemet kunna samla alltifrån tidiga matinvesteringar till dagligvaruhandel och Martin & Serveras verksamheter riktade mot alltifrån skolkök till stjärnkrogar.

Vad är du mest stolt över som ordförande i Martin & Servera?

– Först och främst alla medarbetare. Jag är väldigt imponerad över kämpaglöden under pandemin, som var en riktigt tuff tid. Man visade verkligen i praktiken den kombination

av ”långsiktighet och otålighet” som vi som ägare vill ska prägla våra bolag. När jag för ett tag sedan besökte det nya lagret i Norrköping kunde jag verkligen känna den positiva energin och engagemanget hos dem som jobbar där.

Caroline Berg är också stolt över att Martin & Servera ligger i framkant inom hållbarhet. Det kan hjälpa både kunder och hela branschen att utvecklas. Hon nämner flera viktiga investeringar för att minska utsläppen, som den stora solparken och de nya ellastbilarna.

– Vid sidan av klimatet är utanförskapet i samhället en av vår tids stora frågor. Därför vill jag också framhålla arbetet för ökad inkludering och mångfald. För oss är det avgörande för att rekrytera den bästa kompetensen, samtidigt som det är en möjlighet att minska utanförskapet i samhället.

Hur ser du på Martin & Servera på lång sikt?

– Axel Johnson är ett familjeföretag som fyller 150 år i år. Vi är väldigt långsiktiga. Martin & Servera är ett av de företag vi har haft stort engagemang i under lång tid. Vi är glada att ha Martin & Servera som ett helägt bolag i koncernen och jag hoppas att det upplevs som en styrka att vara en del av ett familjeföretag. Finansiell stabilitet, långsiktiga åtaganden och korta beslutsvägar är stora fördelar i en osäker värld. Det ger oss förutsättningar att bygga och utveckla verksamheter som både vi och framtida generationer kommer att vara stolta över.

”Jag är väldigt imponerad över kämpaglöden under pandemin”

Så styrs våra bolag

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

Martin & Servera-gruppen består av ett moderbolag och fyra helägda bolag med egna direktrapporterande dotterbolag. Läs mer på [sidan 9](#).

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. Under 2022 följde de – månad för månad – andelen svinn samt försäljningen av ekologiska/miljömärkta produkter. 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 styrelser

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 (läs intervjun med koncernens hållbarhets- och kvalitetschef på sidan 17).

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. Bolagen och dess processer granskas regelbundet av externa revisorer.

Inom vart och ett av koncernens tre fokusområden – Verksamheten, Människorna och Erbjudandet – finns prioriterade hållbarhetsfrågor. Dessa frågor omsätts i mål och prioriteringar som löpande mäts och följs upp. Läs mer på [sidorna 21–35](#).



Styrelse



Caroline Berg
Styrelseordförande



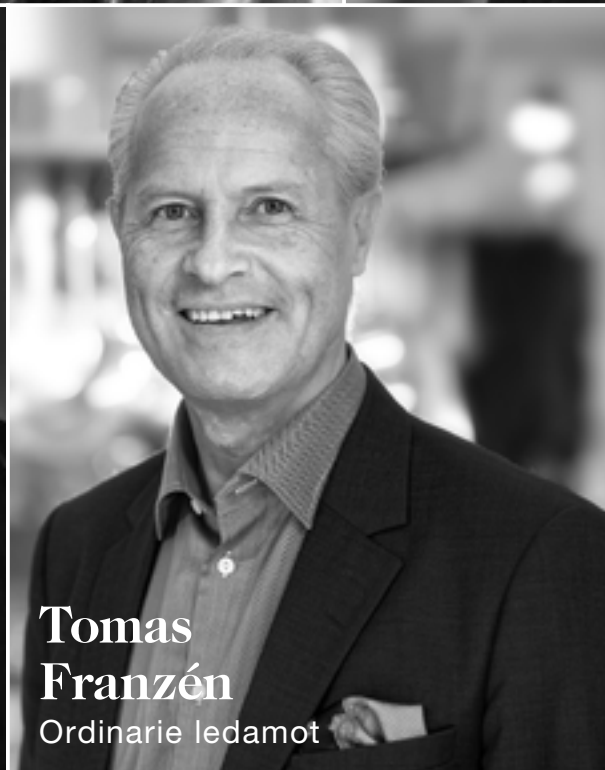
Andreas Hiller
Ordinarie ledamot



Camilla Wideroth
Ordinarie ledamot



Claes Seldeby
Ordinarie ledamot



Tomas Franzén
Ordinarie ledamot



Mia Brunell Livfors
Ordinarie ledamot



Emma Claesson
Ordinarie ledamot



Rasmus Tallén
Arbetsgatarrepresentant



Lars-Göran Pettersson
Arbetsgatarrepresentant



Anna-Lena Holsteryd
Arbetsgatarrepresentant

Koncernledning



Liv Forhaug
Koncernchef



Gustav Fernström
Affärsutvecklingsdirektör
och tf vd Galatea



Kristina Ossmark
Kommunikations- och
hållbarhetsdirektör



Per-Erik Kanström
VD Martin & Servera Logistik



Omar Attar
Ekonomi &
finansdirektör



Irene Waldemarson
VD Martin & Servera
Restauranghandel



Christer Läckgren
VD Sorundahallarna



Stefan Nilsson
IT-direktör



Katarina Olsson Andersson
HR-direktör



Finansiella rapporter



Resultaträkning – koncernen

Belopp i tkr	2022	2021
Nettoomsättning	18 055 327	13 092 462
Kostnad för sålda varor	-16 761 121	-12 196 558
Bruttoresultat	1 294 206	895 904
Försäljningskostnader	-747 304	-630 342
Administrationskostnader	-630 331	-546 285
Övriga rörelseintäkter	473 163	453 148
Övriga rörelsekostnader	-3 539	-4 055
Rörelseresultat	386 195	168 370
Resultat från finansiella poster		
Resultat från värdepapper och fordringar som är anläggningstillgångar	-	125
Övriga ränteintäkter och liknande resultatposter	9 989	7 414
Räntekostnader och liknande resultatposter	-58 101	-13 389
Resultat efter finansiella poster	338 083	162 520
Bokslutsdispositioner		
Koncernbidrag, lämnade	-518 500	-281 360
Resultat före skatt	-180 417	-118 840
Skatt på årets resultat	17 278	11 900
Årets resultat	-163 139	-106 940
Hänförligt till moderföretagets aktieägare	-163 396	-107 278
Minoritetsintresse	257	338

I ovanstående värden ingår goodwillavskrivningar för 2022 med 79,3 mkr (84,2 mkr) samt jämförelsestörande poster på 0 mkr (39,1 mkr).



Balansräkning – koncernen

Belopp i tkr	2022-12-31	2021-12-31
TILLGÅNGAR		
Anläggningstillgångar		
<i>Immateriella anläggningstillgångar</i>		
Balanserade utgift för utvecklingsarb och liknande arbeten	119 620	109 714
Koncessioner, patent, licenser, varumärken samt liknande rättigheter	90 010	605
Goodwill	96 991	175 811
Pågående immateriella anläggningstillgångar	139 571	185 236
	446 192	471 366
<i>Materiella anläggningstillgångar</i>		
Byggnader och mark	25 089	25 610
Nedlagda utgifter på annans fastighet	94 719	72 315
Maskiner och andra tekniska anläggningar	34 780	33 891
Inventarier, verktyg och installationer	470 423	357 303
Pågående nyanläggningar avseende materiella anläggningstillgångar	23 942	135 507
	648 953	624 626
<i>Finansiella anläggningstillgångar</i>		
Uppskjuten skattefordran	25 039	15 673
Andra långfristiga fordringar	22 376	29 839
	47 415	45 512
Summa anläggningstillgångar	1 142 560	1 141 504
Omsättningstillgångar		
<i>Varulager m m</i>		
Råvaror och förnödenheter	25 119	19 827
Färdiga varor och handelsvaror	1 279 751	960 161
Förskott till leverantörer	5 030	2 781
	1 309 900	982 769
<i>Kortfristiga fordringar</i>		
Kundfordringar	1 855 898	1 655 411
Fordringar hos koncernföretag	14 364	12 408
Aktuell skattefordran	5 725	2 448
Övriga fordringar	179 641	196 897
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter	285 349	275 215
	2 340 977	2 142 379
<i>Kassa och bank</i>		
Kassa och bank	11 522	7 747
	11 522	7 747
Summa omsättningstillgångar	3 662 399	3 132 895
SUMMA TILLGÅNGAR	4 804 959	4 274 399

Belopp i tkr	2022-12-31	2021-12-31
EGET KAPITAL OCH SKULDER		
<i>Eget kapital</i>		
Aktiekapital	44 536	44 536
Övrigt tillskjutet kapital	244 639	244 639
Reserver	55 323	55 552
Balanserat resultat inkl årets resultat	1 014 296	875 341
Eget kapital hänförligt till moderföretagets aktieägare	1 358 794	1 220 068
	1 756	1 499
Minoritetsintresse	1 756	1 499
Summa eget kapital	1 360 550	1 221 567
<i>Avsättningar</i>		
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	270 084	212 266
Uppskjuten skatteskuld	18 784	28 662
Övriga avsättningar	3 677	45 709
	292 545	286 637
<i>Långfristiga skulder</i>		
Övriga skulder till kreditinstitut	–	258
Övriga skulder	10 034	9 759
	10 034	10 017
<i>Kortfristiga skulder</i>		
Checkräkningskredit	161 992	194 122
Förskott från kunder	6 204	5 210
Leverantörsskulder	1 602 577	1 301 855
Skulder till koncernföretag	217 134	158 259
Aktuell skatteskuld	19 190	4 892
Övriga skulder	267 433	267 439
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	867 300	824 401
	3 141 830	2 756 178
SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER	4 804 959	4 274 399



Kassaflödesanalys – koncernen

Belopp i tkr	2022	2021
<i>Den löpande verksamheten</i>		
Resultat efter finansiella poster	338 083	162 520
Justering för poster som inte ingår i kassaflödet	356 774	225 780
	694 857	388 300
Betald inkomstskatt	9 043	7 050
Kassaflöde från den löpande verksamheten före förändringar av rörelsekapital	703 900	395 350
<i>Kassaflöde från förändringar i rörelsekapital</i>		
Ökning(-)/Minskning(+) av varulager	-326 235	-216 642
Ökning(-)/Minskning(+) av rörelsefordringar	-200 765	-943 302
Ökning(+)/Minskning(-) av rörelseskulder	347 864	903 178
Kassaflöde från den löpande verksamheten	524 764	138 584
<i>Investeringsverksamheten</i>		
Förvärv av materiella anläggningstillgångar	-164 506	-188 117
Avyttring av materiella anläggningstillgångar	629	1 392
Förvärv av immateriella anläggningstillgångar	-135 214	-184 798
Avyttring av immateriella anläggningstillgångar	-	24 019
Förvärv av finansiella tillgångar	-35 466	-16 530
Avyttring av finansiella tillgångar	49 425	32 332
Kassaflöde från investeringsverksamheten	-285 132	-331 702
<i>Finansieringsverksamheten</i>		
Erhållna aktieägartillskott	123 400	206 938
Upptagna lån	205 705	196 309
Amortering av lån	-240 888	-185 118
Amortering av leasingskuld	-2 365	-5 779
Amortering av tilläggsköpeskilling	-40 609	-
Lämnade koncernbidrag	-281 360	-263 279
Kassaflöde från finansieringsverksamheten	-236 117	-50 929
Årets kassaflöde	3 515	-244 047
Likvida medel vid årets början	7 747	251 562
Kursdifferens i likvida medel	260	232
Likvida medel vid årets slut	11 522	7 747



Hållbarhetsnoter

Hållbarhetsnoter och data

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

Omsättning per bolag/verksamhetsområde 2022	Omsättning i milj kr	
	2021	2022
Martin & Servera Restauranghandel	10 801	15 240
Martin & Servera Logistik	1 980	2 492
Sorundahallarna	1 250	1 673
Galatea	1 024	1 160
Internförsäljning	-1 963	-2 510
Totalt koncern	13 092	18 055

Direkt tillskapat ekonomiskt värde	2020	2021	2022
Intäkter	12 086	13 092	18 055
<i>Fördelat ekonomiskt värde</i>			
Rörelsekostnader	-10 621	-11 196	-15 602
Löner och ersättningar till anställda	-1 689	-1 728	-2 067
Betalningar till finansiärer	-16	-13	-58
Betalningar till offentliga sektorn	60	12	17
Behållet ekonomiskt värde	-180	167	345

Avfall per hanteringsmetod (i ton och%)	2020		2021		2022	
	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel
Återvinning	2 780	61,7%	2 855	62,4%	2 648	49,4%
Kompostering	0	0,0%	19	0,4%	1 019	19,0%
Förbränning	1 692	37,5%	1 636	35,8%	1 590	29,7%
Deponi	37,0	0,8%	65,0	1,4%	105,0	2,0%
Summa	4 509	100,0%	4 575	100,0%	5 362	100,0%

Avfall, total vikt per typ och hanteringsmetod (ton)	Återvinning			Kompostering			Förbränning			Deponi		
	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022	2020	2021	2022
<i>Ofarligt avfall</i>												
Brännbart avfall			89			0	1 270	1 251	1 109			38
Wellpapp	1 026	1 100	1 254			0			33			0
Organiskt avfall	1 127	1 213	803	0	19	1 019	266	221	301			0
Plastfilm	224	194	254			0			0			0
Metall	46	40	88			0			0			0
Papper	22	16	21			0			63			0
Glas	251	251	115			0			0			4
Övrigt ofarligt avfall**	64	31	15			0			33	37		52
<i>Farligt avfall</i>												
Elektronikskrot	6	6	7			0			0			103
Övrigt farligt avfall***	15	4	3			0	153	164	114	0,6		11
Summa	2 781	2 855	2 649	0	19	1 019	1 689	1 636	1 653	37,6	0	208

* Avfallshanteringmetod väljs huvudsakligen beroende på lokal avfallsentreprenörs förutsättningar.

**Består av porslin från utrustningssortimentet samt betong, golvmaterial etc från ombyggnationer. Sand som skickats för tvättning och återanvändning klassas som deponi.

***Består av ljuskällor, batterier, truckbatterier, elektronik, kemikalier, oljor. De stora mängderna farligt avfall som går till förbränning består av rester från Cleano Productions produktionsprocesser.



Utsläpp till luft (CO ₂ ekvivalenter i ton och i%)	2020		2021		2022	
	CO ₂ e (ton)	Andel	CO ₂ e (ton)	Andel	CO ₂ e (ton)	Andel
Scope 1 (direkta utsläpp)						
Egna godstransporter*	4 287	30,5%	3 478	25,5%	3 361	25,1%
Tjänsteresor med bil**	537	3,8%	607	4,5%	828	6,2%
Köldmedia	115	0,8%	192	1,4%	1	0,0%
Egen värmeproduktion	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Totalt	4 939		4 277		4 190	
Scope 2 (indirekta utsläpp)						
Elektricitet	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Fjärrvärme	92	0,7%	154	1,1%	91	0,7%
Totalt	92		154		91	
Scope 3 (övriga indirekta utsläpp)						
Köpta godstransporter***	8 648	61,5%	8 781	64,5%	8 686	64,9%
Utsläpp vid elproduktion****	394	2,8%	401	2,9%	412	3,1%
Totalt	9 042		9 182		9 098	
Summa	14 073	100,0%	13 613	100,0%	13 379	100,0%

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

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

** Ökat utsläpp från tjänsteresor med bil under 2022 är en pandemieffekt – under de två föregående åren var antalet fysiska möten ovanligt få. Utsläpp från tjänsteresor med bil har korrigerats p.g.a. felaktig summering 2019 och 2020. Tjänsteresor med bil: Tjänstebilar: Redovisning körda mil i tjänsten, åtgång bränsle per bränsletyp med beräkning av utsläpp – hanteras av Volvofinans. Privatbil: Redovisning körda mil i tjänsten, beräkning av bränsleförbrukning och utsläpp baseras på Trafikanalys fem senaste årlig redovisning av utsläpp personbilar (2017–2021) <https://www.trafa.se/vagtrafik/fordon/>.

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

****För elproduktion används 10,2 gCO₂e/kWh.

Utsläpp av NOX, SOX och andra väsentliga luftföroreningar	2020		2021		2022	
	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton
Kolmonoxid	55,9%	131,3	51,2%	106,4	57,4%	113
Kolväten	8,6%	20,2	9,4%	19,5	8,6%	17
Kväveoxider	35,0%	82,1	38,9%	80,7	33,5%	66
Partiklar	0,5%	1,2	0,5%	1,1	0,5%	1
Summa	100,0%	234,6	100,0%	207,6	100,0%	197

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

Energianvändning (MWh)	2020		2021		2022	
	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi
Elektricitet	38 589	0	40 244	0	40 409	0
Fjärrvärme	1 646	121	1 756	389	1 862	231
Egen värmeproduktion	0	0	0	0	0	0
Bränsle (egna godstransporter)*	11 296	11 056	8 826	9 319	10 057	8 452
Bränsle (köpta godstransporter)**	23 975	19 022	24 733	22 856	31 621	22 976
Bränsle (tjänsteresor med bil)***	431	1 006	305	926	519	1 754
Summa	75 937	31 205	75 864	33 490	84 468	33 413

Källa: Elektricitet: av elleverantörer alt. fastighetsvärdar rapporterad elanvändning och elmix (marknadsbaserad). Fjärrvärme (FV): av resp. FV-leverantör lokalt redovisad FV-användning. Körsträcka: egen daglig rapportering (Martin & Servera Logistik AB) samt av inhyrd transportör redovisad körsträcka (övriga dotterbolag). Bränsle: egen statistik samt av inhyrd transportör redovisad bränsletyp samt genomsnittlig bränsleförbrukning. Bränsledata: från bränslebolagen redovisade energivärden per bränsletyp.

* Koncernens transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Målsättning att minimum använda av riksdag och regering beslutat "reduktionsbränsle". Det innebär att bränslets energiinnehåll varierar. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning baserad på intern redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital. Bensin ca. 7% förnybar. Diesel ca. 50% förnybar. Diesel ca. 40% förnybar. Diesel ca. 30% förnybar. HVO100. RME B100. Fordonsgas 100 (biogas). Fordonsgas Bas (min. 70% biogas).

** Av koncernbolagen inhyrda transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Målsättning att minimum använda av riksdag och regering beslutat "reduktionsbränsle". Det innebär att bränslets energiinnehåll varierar. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning baserad på inhyrda transportörers redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital. Diesel ca. 50% förnybar. Diesel ca. 40% förnybar. Diesel ca. 30% förnybar. HVO100. RME B100. ED95 etanoldiesel. Fordonsgas 100 (biogas). Fordonsgas Bas (min. 70% biogas).

*** Den ökade energianvändningen för tjänsteresor med bil under 2022 är en pandemieffekt – under de två föregående åren var antalet fysiska möten ovanligt få. Redovisad körning med tjänstebil respektive privat bil i tjänsten. Redovisas per bränsleslag: bensin med 7% förnybar andel, diesel med 40% förnybar andel och fordonsgas med minst 70% förnybar andel.



Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2020			2021			2022		
	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män
Tillbud	1 429			1 610			2 056		
Sjukfrånvaro	8,3%	8,0%	8,4%	8,5%	8,1%	8,8%	8,5%	8,3%	8,5%

Martin & Servera Logistik: År 2022 innebar en rekyl efter pandemin, med kraftigt ökad efterfrågan och rekrytering av många nya medarbetare. Det innebar att vi både hade ett högt uttag av övertid och många oerfarna medarbetare, vilket bidrog till ett ökat antal incidenter. Under året fokuserade vi mycket på att öka antalet rapporterade riskobservationer, vilket också förklarar ökningen.

Galatea: Här berör siffrorna främst logistikverksamheten i KGA. Under 2022 hade KGA en kraftigt ökad efterfrågan och därmed många fler tillfälligt anställda än vanligt (sommarpersonal). Dessa hann inte läras upp i tillräckligt god utsträckning, vilket tyvärr föranledde en del tillbud. KGA har nu utbildat fler handledare, tagit fram en bättre introduktion och sett över rutinerna för rekrytering av tillfälligt anställda.

Arbetsolyckor (antal)	2021				2022			
	Kvinnor		Män		Kvinnor		Män	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<i>Anställda</i>								
Dödsolyckor	0	0%	0	0%	0		0	
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	0,00%	6	0,20%	0		3	0,09%
Arbetsrelaterade skador	110	3,61%	307	10,07%	170	5,14%	476	14,39%
Summa	110	3,61%	313	10,27%	170	5,14%	479	14,48%
<i>Konsulter och Inhyrda</i>								
Dödsolyckor	0	0%	0	0%	0		0	
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	0,00%	0	0,00%	0		0	
Arbetsrelaterade skador	12	6,00%	28	14,00%	16	3,60%	20	4,50%
Summa	12	6,00%	28	14,00%	16	3,60%	20	4,50%

Konsulter och inhyrda medarbetare är inkluderade i siffrorna.

De vanligast inrapporterade olyckorna är kopplade till varuhantering i lager och distribution.

Diskriminering	2021	2022
Inträffade diskrimineringsincidenter under året	5	8
<i>Var ärendet ligger i december</i>		
Mottagen och i behov av utredning	2	
Åtgärdsplan genomförs	2	
Åtgärdsplan är utvärderad för att se om önskvärd effekt uppnådd	0	
Ärendet är klart och stängt	1	8
Summa	5	8

Lönefördelning medarbetare	2021 % Snittlön	2022 % Snittlön
Kvinnor	102,09	101,29
Män	99,00	99,41

Lönefördelning chefer	2021 % Snittlön	2022 % Snittlön
Kvinnor	100,05	101,69
Män	99,98	99,10

Åldersfördelning – samtliga medarbetare	2020		2021		2022	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	587	21%	680	22%	908	27%
30-50 år	1 624	58%	1 685	55%	1 740	53%
>50 år	595	21%	683	22%	659	20%
Summa	2 806	100%	3 048	100%	3 307	100%

Åldersfördelning – koncernledning	2020	2021	2022
	Antal	Andel	Antal
<30 år	0	0%	0
30-50 år	5	50%	4
>50 år	5	50%	5
Summa	10	100%	9

Åldersfördelning – styrelse	2020	2021	2022
	Antal	Andel	Antal
<30 år	0	0%	0
30-50 år	1	14%	1
>50 år	6	86%	5
Summa	7	100%	6



Anställningform (antal)	2020		2021		2022	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Total antal anställda	906	1 900	989	2 059	1 067	2 240
Tillsvidareanställning	868	1 802	925	1 924	1 038	2 177
Tidsbegränsad anställning	38	98	64	135	29	63
Deltidsanställda	154	249	151	233	163	238
Heltidsanställda	752	1 651	838	1 826	904	2 002

Könsfördelning (andel)						
Samtliga anställda	32%	68%	32%	68%	32%	68%
Koncernledning	40%	58%	33%	67%	44%	56%
Styrelse	57%	43%	50%	50%	50%	50%
Chefer	34%	66%	33%	67%	34%	66%

Martin & Serveras varuleverantörer

Under 2022 genomfördes totalt 15 (42) leverantörsrevisioner kopplat till Martin & Servera Restauranghandels sortiment samt 29 revisioner på åkerier som distribuerar varor.

Notera att normalt står inköpskontoret i Shanghai för en stor andel av leverantörsrevisionerna, men där var kontoret i princip nedstängt större delen av 2022 på grund av pandemirestriktioner i Kina.

Martin & Serveras uppförandekod för leverantörer omfattar följande områden:

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

Läs mer på martinservera.se

Utbildning

Gemensamma utbildningar i Martin & Servera-koncernen	2021		2022	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	4 037	4 023	5 024	4 885

Lokala utbildningar i koncernbolagen	2021	2022
	3 301	4 206

Utbildning inom antikorrupcion	2021		2022	
	Antal	Andel	Antal	Andel
Styrelse	5	55,56%	3	50,00%
Koncernledning	7	87,50%	2	25,00%
Ledningsgrupper koncernbolag	18	66,67%	24	54,55%
Medarbetare*	488	16,01%	348	10,15%

* Andel av medarbetare i riskroll, tidigare rapporterat andel av samtliga medarbetare.



GRI-index



GRI-index

GRI Universal Standards (2021)

Uttalande om tillämpning: Martin & Servera rapporterar informationen i detta GRI-index för perioden 1 januari–31 december 2022 med referens till GRI Standarder.

Uppllysning	Upplysningens namn	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
Organisation & redovisningsprinciper			
2-1	Uppgifter om organisationen	2, 9	
2-2	Enheter som omfattas av organisationens rapportering	9	
2-3	Rapporteringsperiod, frekvens och kontaktperson	2	
2-4	Förändringar i rapporteringen		Inga förändringar har skett i rapporteringens omfattning från föregående år.
2-5	Granskning och bestyrkande		Inget externt bestyrkande.
Aktiviteter & medarbetare			
2-6	Aktiviteter, värdekedja och andra affärsförbindelser	9–12, 31, 38, 41	
2-7	Medarbetare	58	
2-8	Icke anställda som arbetar för organisationen		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
Styrning			
2-9	Bolagsstyrning och styrelsesammansättning	49–50	
2-10	Nominering och val av styrelse		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-11	Styrelseordförande	48	
2-12	Styrelsens roll i översynen av bolagets hantering av påverkan	49	
2-13	Delegering av ansvar för att hantera bolagets påverkan		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-14	Styrelsens roll vid bolagets hållbarhetsrapportering	49	
2-15	Intressekonflikter		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-16	Kommunikation av kritiska angelägenheter		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-17	Styrelsens samlade kunnande om hållbar utveckling		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-18	Styrelseutvärdering		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-19	Ersättningspolicy		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-20	Process för att fastställa ersättningar		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
2-21	Årlig total ersättning		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.



Strategi, policyer & tillämpningar			
2-22	Uttalande om strategi för hållbar utveckling	3, 4	
2-23	Policyåtaganden	41	
2-24	Integrering av policyåtaganden	41	
2-25	Processer för att åtgärda negativ påverkan	41	
2-26	Mekanismer för rådgivning och orosanmälan	41	
2-27	Regelefterlevnad		Inga fall av bristande efterlevnad av lagar och förordningar eller böter betalades ut under rapportperioden.
2-28	Medlemskap i organisationer	36	
Intressentengagemang			
2-29	Förhållningssätt till intressenter	39–43	
2-30	Kollektivavtal		Samtliga anställda omfattas av kollektivavtal.
Väsentliga frågor			
3-1	Process för att fastställa väsentliga frågor	45	
3-2	Lista med väsentliga frågor	45	
3-3	Styrning av väsentliga frågor	46	
Ekonomi			
205 Anti-korruption 2016			
205-1	Andel och antal affärsenheter som analyserats avseende risk för korruption		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
205-2	Kommunikation och utbildning avseende anti-korruption	30, 59	
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	57	
302-2	Energianvändning utanför organisationen	57	
302-3	Energiintensitet		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
302-4	Minskning av energikonsumtion		Informationen inte är tillgänglig för hela koncernen.
302-5	Minskning av energibehovet för produkter och tjänster		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
305 Utsläpp 2016			
305-1	Direkta utsläpp av växthusgaser (Scope 1)	57	
305-2	Indirekta, energirelaterade, utsläpp av växthusgaser (Scope 2)	57	
305-3	Andra indirekta utsläpp av växthusgaser (Scope 3)	57	
305-4	Utsläpp av växthusgaser, intensitet		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
305-5	Minskning av utsläpp av växthusgaser		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
305-6	Utsläpp av ozonnedbrytande ämnen (ODS)		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
305-7	Kväveoxider (NOx), svaveloxider (SOx) och andra betydande utsläpp i luften	57	



306	Avfall 2020		
306-1	Avfallsgenerering och betydande avfallsrelaterade effekter		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
306-2	Hantering av betydande avfallsrelaterade effekter		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
306-3	Genererat avfall	56	
306-4	Avfall som återanvänds eller återvinns	56	
306-5	Avfall som går till förbränning eller deponi	56	
308	Miljöbedömning av leverantörer 2016		
308-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån miljökriterier	59	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar
308-2	Negativ miljöpåverkan i leveranskedjan och åtgärder		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
Ställningstagande kring oetiska och miljöskadliga varor och ingredienser			
	Företagsspecifik upplysning	31, 32, 33, 45, 46	
Ekologiska och miljömärkta produkter			
	Företagsspecifik upplysning	18, 31	
Hållbart fiske			
	Företagsspecifik upplysning	11, 45, 46	
Social			
403	Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen 2018		
403-1	Ledningssystem för hälsa och säkerhet	30	
403-2	Identifiering av faror, riskbedömning och incidentutredning	30	
403-3	Företagshälsovård	30	
403-4	Medverkan, samråd och kommunikation om hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	30	
403-5	Utbildning avseende hälsa och säkerhet på arbetsplatsen	30	
403-6	Hälsofrämjande åtgärder	30	
403-7	Förebyggande och begränsning av påverkan på hälsa och säkerhet direkt kopplat till affärsrelationer		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
403-8	Anställda som omfattas av ett ledningssystem för arbetsmiljö		Den omfattar 100% av alla anställda
403-9	Arbetsrelaterade skador	58	
403-10	Arbetsrelaterad ohälsa		Informationen är inte tillgänglig: Martin & Servera har ännu inte börjat samla in denna typ av data. Ett arbete kommer att påbörjas för att kunna rapportera i enlighet med GRIs kriterier.
404	Utbildning 2016		
404-1	Utbildningstimmar per anställd	59	Avsteg: Redovisar totalt antal timmar och utbildningstillfällen under året.
404-2	Program för kompetensutveckling	30, 42	
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	58	
405-2	Förhållandet mellan grundlön och ersättning för kvinnor i förhållande till män	58	



406	Icke-diskriminering 2016		
406-1	Antal fall av diskriminering och vidtagna åtgärder	58	
414	Social utvärdering av leverantörer 2016		
414-1	Nya leverantörer som utvärderats utifrån sociala kriterier	59	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar
414-2	Negativa sociala effekter i leverantörskedjan och vidtagna åtgärder	59	
Engagerade medarbetare			
	Företagsspecifik upplysning	30, 42	



Adress: Martin & Servera, Box 1003, 121 23 Johanneshov.

Tel: 08-722 25 00. martinservera.se.

Kontaktperson: Christina Gezelius, informationschef, Martin & Servera, christina.gezelius@martinservera.se.

Produktion, text & grafisk form: Mission anew.

Foto: Patrik Ekenblom, Magnus Fond, Five, Fotofabriken Norrköping, Lena Granefelt (royaltyfri bild Johnér), Daniel Larsson, André de Loisted, Kicki Nilsson, Joel Wåréus, Shutterstock samt Martin & Servera-gruppen.

Års- och hållbarhetsberättelsen finns även att ladda ner på martinservera.se.



Martin & Servera är både miljöcertifierat (ISO 14001) och kvalitetscertifierat (ISO 9001)