

# 2021

ÅRS- OCH HÅLLBARHETSBERÄTTELSE



**martin&servera**

GRUPPEN

## Innehåll

- 4 Martin & Servera på 3 minuter
- 5 Året i korthet
- 6 Koncernchefen har ordet
- 8 Ägaren har ordet
- 9 Strategi
- 10 Värdeskapandemodell
- 12 Marknad och trender
- 14 Koncernöversikt
- 24 Vårt hållbarhetsarbete
- 30 Resurseffektiv verksamhet
- 36 God arbetsgivare
- 40 Hållbart erbjudande
- 46 Samarbeten och engagemang
- 50 Styrelse
- 51 Koncernledning
- 53 Resultaträkning
- 54 Balansräkning
- 56 Kassaflödesanalys
- 57 Hållbarhetsrapport GRI

A chef in a white shirt and black apron is holding a metal pot in a kitchen setting. The chef is looking down at the pot, and the background is blurred, showing other kitchen equipment and staff. The text is overlaid on the image in a white, serif font.

**Tillsammans är  
vi restaurangens  
bästa partner**

# Vi på 3 minuter

## Vision

Tillsammans är vi restaurangens bästa partner.

## Värderingar

Engagerad, modig och kompetent.

## Vårt erbjudande

Vårt fullsortimentserbjudande kompletteras med ledande specialtistbolag och attraktiva tjänster.

## Våra kunder

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 sin verksamhet.

## Var finns vi

Martin & Servera-koncernen finns över hela Sverige och har verksamheter även i Finland och Norge. Vi kan den lokala marknaden och finns nära våra kunder, med gedigen kunskap om restaurangbranschens behov. Huvudkontoret ligger i Årsta utanför Stockholm.

# Viktiga affärshändelser under året

Trots fortsatta utmaningar för restaurangmarknad och besöksnäring till följd av pandemin har Martin & Servera-gruppen haft en hög utvecklingstakt med flera större satsningar.

Bland årets affärshändelser finns stora satsningar på fossilfria transporter och solel, men också ett antal åtgärder i syfte att stärka erbjudandet till kunderna.

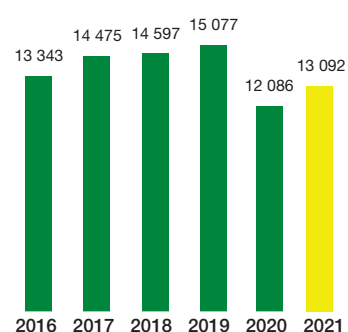
- Sajten Rädsla mat lanseras som en viktig del i arbetet mot matsvinn
- Galatea förvärvar klassiska spritvarumärken och gör sitt dryckeserbjudande än mer komplett
- Stora satsningar på förnybar energi – bland annat en solpark i Skurup och solcellsanläggning på lagret i Halmstad
- Kraftfulla klimatinvesteringar i lastbilar som drivs med el respektive biogas
- Tack vare lättande coronarestriktioner börjar restaurangbranschen återhämta sig
- Den nya lagerfastigheten i Norrköping öppnar och Martin & Servera Logistik är i mål – alla fyra lager är nu moderna och energieffektiva
- Sorundahallarna lanserar en ny webbplatsform



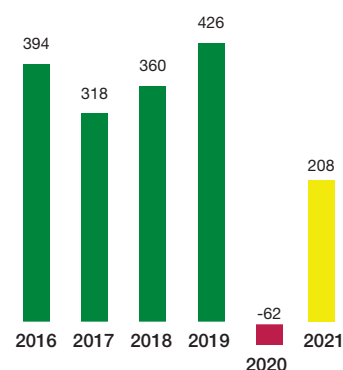
# 78%

av försäljningen hos Martin & Servera Restauranghandel sker via e-handel

## NETTOOMSÄTTNING, MILJONER KR



## RESULTAT\*, MILJONER KR



## MARTIN & SERVERA-KONCERNENS FEMÅRSÖVERSIKT\*

Ekonomisk översikt	2021	2020	2019	2018	2017
Nettoomsättning, mkr	13 092	12 086	15 077	14 597	14 475
EBITDA-marginal, %	3,2	0,6	4,1	3,6	3,2
Rörelsemarginal (EBIT), %	1,3	-1,9	2,1	1,8	1,8
Resultat, mkr*	208	-62	426	360	318
Balansomslutning, mkr	4 274	3 253	3 765	3 888	3 767
Avkastning på sysselsatt kapital, %	10,8	-13,0	17,1	14,8	15,5
Avkastning på eget kapital, %	9,6	-18,3	15,6	13,2	14,0
Soliditet, %	28,6	37,0	38,3	34,8	34,7

\* Resultat före skatt exklusive goodwill och jämförelsestörande poster.

# Koncernchef Liv Forhaug om 2021

När vi gick in i 2021 hade vi redan levt ett år med en pandemi som gett långtgående konsekvenser för restaurangbranschen och besöksnäringen. Pandemin har präglat ännu ett år men med ett första och ett andra halvår med tydliga kontraster. Trots alla våra utmaningar har vi haft en hög utvecklingstakt där vi genomfört flera större satsningar, lärt oss hantera stora volymsvängningar och samtidigt fortsatt hållit fokus på våra kunder och på att utveckla vårt erbjudande, service och stöd till en hårt prövad bransch.

”

**Mitt i alla utmaningar har vi beslutsamt jobbat med att utveckla vår verksamhet.**

För oss inleddes 2021 med låga försäljningsvolymerna under vintern och våren. Volymerna påverkades starkt under perioderna med långtgående restriktioner. Framför allt stängningen från kl 20 slog hårt mot restaurangerna. Det ljusnade något i maj och juni, i takt med att säsongen med uteserveringar inleddes, men försäljningen höll en låg nivå jämfört med ett normalår. När så restriktionerna successivt lyftes under sommar och tidig höst ökade volymerna kraftigt och mycket snabbt. Vi var beredda på att det skulle komma en vändning – men inte att den skulle komma så snabbt och vara så omfattande. Det tar vi med oss in i 2022: återhämtningen kommer fort. Resande och konferenser tar något längre tid men ökningen av privatkonsumtionen, driven av människors lust att äta och umgås på restaurang, sker omedelbart. Svängningarna på marknaden har präglat vårt arbete under året som varit. Vi har haft stora utmaningar med att i tillräckligt snabb takt skala upp produktionen och exempelvis rekrytera och lära upp ny personal. Och även hela försörjningskedjan har påverkats av de stora svängningarna, med följder som brister på råvaror och produkter, ökande priser, bristande kapacitet i transportkedjan och så vidare. Resultatet\* för 2021 summerar till 208 mkr (2020: minus 62 mkr). Det är drivet av ett svagt första halvår, med ett minusresultat på 61 mkr, och ett starkt andra halvår, med ett positivt resultat på 270 mkr. Det andra halvåret 2021 nådde vi i princip upp till 2019 års nivåer.

De här två åren med coronapandemin har varit mycket prövande för oss inom Martin & Servera-gruppen. Jag har många gånger haft tillfälle att imponeras av den kraft och det engagemang våra medarbetare visat under den här tiden. Mitt i alla utmaningar har vi beslutsamt jobbat med att utveckla vår verksamhet.

Vi har invigt ett helt nytt lager i Norrköping och byggt en solpark i Skurup. Vi har investerat i solceller på våra lageranläggningar. Vi har fortsatt vår omställning till en fossilfri fordonsflotta där vi successivt börjat växla ut äldre fordon. Vår, och branschens, första ellastbil började köra varor i september. Fler lastbilar både på el och biogas är beställda och på väg – och vi ser att intresset för klimatsmarta transporter är stort. I samarbete med våra kunder börjar vi utveckla vår leveransmodell så att elbilarna kan utnyttjas i högre grad med exempelvis fler turer på en dag och nattleveranser där det är möjligt.

Ett av Martin & Serveras viktigaste hållbarhetsmål är att halvera matsvinnet till 2025 och som ett led i arbetet lanserade vi under året plattformen Räddamat.se, som gör att också våra kunder som handlar via inköpsportaler (exempelvis offentliga kunder) kan vara med och rädda

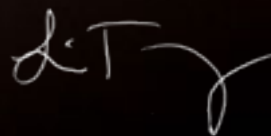
mat och andra produkter via vår utförsäljningslista. Vi minskar också svinnet genom att donera varor till flera välgörenhetsorganisationer. Under 2021 fick de totalt 109 ton varor att använda i sitt hjälparbete. Vi har accelererat våra stora digitala satsningar, där vi exempelvis arbetar med att modernisera våra interna system, gör investeringar i e-handeln och utvecklar nya attraktiva tjänster för våra kunder. Vi har även satsat på att utveckla vårt försäljningsarbete, inklusive att förenkla och förbättra interna rutiner samt stärka samarbetet mellan våra dotterbolag, för att möjliggöra ett än större kundfokus och att realisera vår vision om att vara restaurangens bästa partner.

Vi har gjort stora satsningar på lokala och regionala produkter, bland annat genom att göra utbudet mer tillgängligt för våra kunder men också genom att bygga upp rutiner för att hjälpa småskaliga producenter att utveckla nya regionala och hållbara produkter.

Sedan 2016 har Grönsakshallen Sorunda haft ett eget produktionskök i Hässleholm, där vi producerar egna varor för försäljning till restaurangmarknaden. Under 2020 förvärvades närbelägna Snapphanechark och under 2021 har vi ökat produktionskapaciteten av chark och av vegetariska alternativ som exempelvis vår baljväxtfärs. På dryckessidan har vi fortsatt med vår breddning: 2020 förvärvade Galatea Domaine Wines och 2021 breddades dryckesaffären ytterligare i och med förvärvet av klassiska spritvarumärken som bland annat Skåne Akvavit, Hallands fläder och Grönstedts. Med förvärvet stärker Galatea varumärkesportföljen ytterligare för både den privata marknaden och restauranger.

Vi människor förändras av att under en längre tid anpassa oss till en kris. Den värld vi nu ser efter pandemin kommer till mycket vara sig lik men också säkert annorlunda. Frågor om ett långsiktigt förhållningssätt i verksamheten, att fortsätta hålla sig i rörelse, att fortsätta satsa och investera i utveckling och hållbarhet, blir allt viktigare.

Och alltmer nödvändigt, åtminstone när restriktionerna fasas ut och vi kan leva mer normalt, blir nog människors behov av ett levande uteliv – där vi träffas, reser och umgås igen.



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

\*) Resultat före skatt exklusive goodwillavskrivningar och jämförelsestörande poster.

# Långsiktighet viktigt i ett tufft marknadsläge

För oss inom Axel Johnson är den långsiktiga och hållbara synen på företagandet central: vi hanterar nuet samtidigt som vi har blicken mot framtiden. Det syns särskilt tydligt i den utvecklingskraft som funnits i Martin & Servera-gruppen de senaste två åren.

Parallellt med att hantera den svåra situationen med coronapandemin, påbörjade vi bygget av en solpark, det nya energieffektiva lagret i Norrköping invigdes och vi gjorde betydande investeringar i en elektrifierad fordonsflotta – för att ta några exempel. Allt detta för att kunna bli helt klimatneutrala i den egna verksamheten senast 2030. För mig är det alldeles självklart att vi som långsiktiga ägare tar ansvar och strävar efter att bolagen inom Axel Johnson ska vara en positiv förändringskraft i samhället. Nästa utmaning för Martin & Servera-gruppen handlar om klimatmärkning, med målet att ha så tillgänglig produktdata att det går att generera fullgod och detaljerad info om CO<sub>2</sub>-avtrycket från varje produkt. På så vis blir det ännu enklare för kunderna och deras gäster att göra hållbara val. Vi har höga ambitioner.

Människorna inom Axel Johnson är de som hanterar nuet och skapar framtiden. Hos oss ska alla trivas, utvecklas och känna sig uppskattade. Ett viktigt måttetal för oss är mångfald och inkludering i våra bolag. Det är glädjande att det i Martin & Servera-gruppen syns en positiv trend de senaste åren där både andelen kvinnliga ledare och andelen ledare med utländsk bakgrund ökar. Men det viktiga är inte måttetalen i sig utan att vi, genom att mäta, utbilda och hålla frågorna levande, går i rätt riktning. Annars finns det en risk att vi rekryterar likasinnade och går miste om viktig kompetens. Vi tror att en mix av människor och perspektiv är en styrka och vi vill rekrytera ur hundra procent av talangpoolen.

Martin & Servera har en stark position på marknaden och ska fortsätta att ligga i framkant. Vi verkar i en av Sveriges roligaste branscher och vet att vi är uppskattade av våra kunder. Vi har två tuffa år bakom oss och under

de här två åren har medarbetarna inom Martin & Servera visat en enastående förmåga till flexibilitet. Jag är djupt imponerad av det stora engagemanget från våra medarbetare under den här tiden och är glad och tacksam över att se lojaliteten till vårt företag. Nu vet vi att det finns en superkraft att ta till när vi behöver göra saker på nya sätt. En superkraft som är en stor tillgång när vi fortsätter att bygga och utveckla Martin & Servera-gruppen långsiktigt. Tillsammans med kunder, leverantörer, partners och medarbetare skapar vi en hållbar och lysande framtid.

Caroline Berg, styrelseordförande i Martin & Servera-gruppen och Axel Johnson, familjeföretagare i femte generation

Martin & Servera-gruppen ägs av Axel Johnson, ett svenskt familjeföretag som nu drivs i femte generationen. Axel Johnsons kultur präglas av en kombination av långsiktighet och en otålig vilja till förändring och utveckling, och ägarfamiljen har en grundmurad tro på företag som en viktig förändringskraft i samhället.

Axel Johnson är en av Nordens ledande handelskoncerner som bygger och utvecklar verksamheter inom handel och tjänster på den europeiska marknaden med tyngdpunkt i Norden. Koncernbolagen består idag av Axel Johnson International, KICKS, Martin & Servera, Novax, Åhléns samt delägda börsnoterade Axfood (ägarandel 50,1 %) och Dustin (ägarandel 29,8 %). Axel Johnsons nettoomsättning uppgår till cirka 88 miljarder kronor (2019), och koncernbolagen har sammanlagt omkring 25 000 anställda. Axel Johnson är ett familjeföretag i fjärde och femte generationen och ägs av Antonia Ax:son Johnson med familj. Axel Johnson ingår som en av fyra fristående koncerner i Axel Johnson Gruppen tillsammans med fastighetsbolaget Axfast, amerikanska Axel Johnson Inc. och förvaltningsbolaget AltoCumulus.

# Restaurangens bästa partner

Bolagen inom Martin & Servera-gruppen har en gemensam vision – att tillsammans vara restaurangens bästa partner. Det ska vi uppnå genom ett erbjudande med både bredd och spets, kompletterat med attraktiva tjänster. Här ser du de fyra grundstenarna i vår långsiktiga strategi för att nå dit.

Som svensk familjeägd företagsgrupp tänker vi långsiktigt och kan göra skillnad genom hela värdekedjan. För att bli restaurangens bästa partner behöver vi som grupp vara branschledande inom hållbarhet – för att våra kunder också ska kunna bli det. Våra tjänster och produkter ska

dessutom förenkla deras vardag, samtidigt som vi hjälper dem att utveckla sina affärer. Vi vet också att engagemanget i våra kunder börjar hos oss själva. Därför ska våra arbetsplatser präglas av en inkluderande, initiativtagande och samarbetsorienterad kultur i ständig utveckling.



Vi strävar alltid efter att utveckla och effektivisera såväl vår affär som vårt arbete i vardagen

**Förnyelse  
och ständiga  
förbättringar**



Med samverkan möter vi kundernas behov av både bredd och spets, kombinerat med pålitlig logistik och attraktiva tjänster

**Marknadens  
bästa kund-  
erbjudande**

**Vision:  
Tillsammans är  
vi restaurangens  
bästa partner**

**Attraktiv  
arbetsplats**



Vi är en inkluderande, lärande och nyfiken organisation

**God kraft**



Vi gör skillnad – för oss är hållbarhet och långsiktighet självklart

# Tillsammans skapar vi värde



Martin & Servera är den ledande samarbetspartnern till alla kunder inom restauranger och storkök. Vår koncernstruktur har skapats för att kombinera det stora företagets fördelar och effektivitet med kundnära och lokal samverkan.

## Resurser



### KAPITAL

Kassaflöde

### MÄNNISKOR

Engagerade  
medarbetare

### RELATIONER

Leverantörer  
Kunder

### MATERIAL

Fordon  
Fastigheter  
Truckar  
Varulager  
Emballage

### NATUR- RESURSER

Sol  
Vind  
Skog  
Vatten  
Olja  
Mineraler  
Metaller

## Verksamhet och försäljning



### SORTIMENT

### LOGISTIK

### KUNSKAP

### TJÄNSTER

### SERVICE

## Värden



### FINANSIELLT VÄRDE

Vinst, avkastning

### HÅLLBARHET

Transporter  
Energi  
Matsvinn  
Hållbara produkter  
Utbildning  
Inspiration

### MEDARBETARE

Trivsel  
Utveckling  
Arbetsmiljö  
Mångfald och  
inkludering

### KUNDER

Tillgänglighet  
Rätt sortiment  
Säkra leveranser  
Service och  
tjänster

### SAMHÄLLE

Arbetsstillfällen  
Utsläpp  
Energianvändning  
Avfallshantering

# 51%

Andel förnybar energi i egna  
och inhyrda godstransporter

# 18%

Andel eko/miljömärkt  
av total försäljning i kr

# 90%

Andel nöjda kunder (källa: årlig  
kundundersökning)

# 70%

Medarbetarindex

# En bransch som aldrig står still

Vår marknad förändras snabbt, inte minst i spåren av pandemin. Det blir allt viktigare att ha koll på utvecklingen för att stå sig i konkurrensen. Gustav Fernström, affärsutvecklingsdirektör på Martin & Servera, berättar här om aktuella händelser och trender.

”

**En del underliggande faktorer har förbättrat förutsättningarna. Exempelvis urbaniseringen, ökad disponibel inkomst och att svenskarna umgås mer på restaurang.**

**Hur rörde sig marknaden under fjolåret?**

– Fram till sommaren var det ett riktigt tufft år, även om coronaeffekten slog väldigt ojämnt. De kunder som drabbades hårdast var personalmatsalar, hotell och restauranger i stadskärnor. Snabbmatsrestauranger och offentliga kunder påverkades knappt alls. Systembolaget gick däremot riktigt starkt och hemleveransmarknaden fortsatte sin explosiva tillväxt.

**Sedan vände allt snabbt när restriktionerna lättade?**

– Verkligen. Det började redan under sommaren, eftersom man då kunde träffas utomhus och många körde hemester. Och under hösten sålde vi faktiskt mer än motsvarande period 2019. Det fanns ett uppdämt behov av att umgås på lokal och åka på konferens. Men med tanke på hur snabbt restriktioner kunde återinföras i slutet av 2021 så måste marknaden fortfarande betraktas som skakig.

**Branschen har trots allt klarat sig rätt bra.**

**Hur kommer det sig?**

– Vi vet sedan tidigare lågkonjunkturer att restauranger brukar klara sig förhållandevis bra, men att lyckas med detta i en pandemi är imponerande. Vi har sett betydligt färre konkurser än befarat. Jag tror att det har med den stora entreprenörsandan att göra. Branschen är både flexibel och uppfinningsrik.

**Men visst har marknaden även stärkts i grunden?**

– Ja, det finns en del underliggande faktorer som har förbättrat förutsättningarna. Exempelvis urbaniseringen, ökad disponibel inkomst och att svenskarna umgås mer på restaurang. Branschen har tagit andelar av dagligvaruhandeln under flera år.



**Hur hanterar Martin & Servera alla förändringar?**

– Bara under 2021 satsade vi på bland annat en solpark, eldrivna lastbilar, köttersättningsprodukter, småskaliga producenter och samarbete mot matsvinn. Detta för att möta utmaningarna inom hållbarhet och efterfrågan på hälsosamt, närproducerat och klimatsmart. Vi fortsatte också att bygga vidare på vår redan starka e-handel och utvecklade nya digitala tjänster för att hjälpa våra kunder att få koll på statistik och lönsamhet. Rent allmänt är storleken vår bästa tillgång för framtiden, vi har något för alla kundsegment.

**Vad blir viktigt under det kommande året?**

– Hela branschen har drabbats av volymtappet under pandemin och vi ser därför att prispressen ökar. Men snarare än att vara prisledare kommer vi att satsa på mervärde för våra kunder. Det gör vi genom smarta digitala lösningar, hållbarhetsfokus, leveranssäkerhet, goda relationer och, förstås, ett helhetserbjudande som få kan matcha.

# Viktiga trender på marknaden



## Förändrade konsumtionsvanor

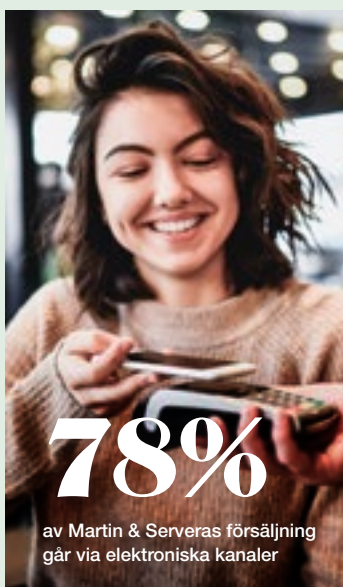
När, var och hur vi konsumerar mat och dryck förändras i snabb takt. Pandemin ledde till en explosion för take-away, matkassar och hemleveranser. Det är absolut ingen fluga, tvärtom kommer det fler och fler "dark

kitchens" som bara lagar mat som ska ätas hemma. Parallellt får vi mer kontinentala vanor, där en större del av det sociala livet sker på restauranger och barer.



## Hälsa och medveten livsstil

Medvetenheten om hur maten påverkar den egna hälsan ökar. Dessutom blir mat och måltider en allt viktigare del av identiteten – många vill gärna visa att de äter nyttigt, trendigt och miljömedvetet. Därför ser vi ökad försäljning av vegetariskt och veganskt, ökad efterfrågan på nischprodukter samt nya restaurangkoncept med hälsofokus.



## Digitalisering och innovation

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 allt mer digitala. Det skapar nya förväntningar och ställer högre krav på lösningar som kan optimera verksamheten och ge ökad försäljning.



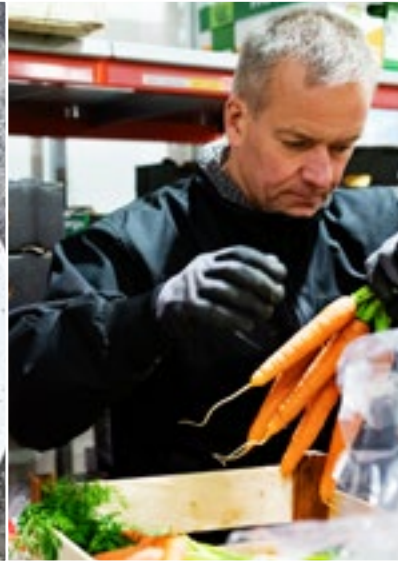
Restauranggäster ställer allt högre krav på att det som serveras har producerats etiskt och med hänsyn till miljön och klimatet. För allt fler i branschen blir det en ren hygienfaktor att erbjuda hållbara produkter,

vilket kan innebära allt från ekologiskt och rättvisemärkt till växtbaserat. En annan mycket viktig hållbarhetsfråga är matsvinnet, eftersom en tredjedel av den mat som produceras i världen slängs.

## Småskaligt med tydligt ursprung

Vi ser tydligt att småskaliga och regionala produkter efterfrågas allt mer, både från restauranger och från offentliga måltidsverksamheter. Restauranggäster vill veta varifrån råvarorna kommer och hur bonden arbetar – det bidrar till matupplevelsen. Samma sak gäller för skolrestauranger och förskolor som dessutom drivs av politiska krav för att stödja det lokala näringslivet och svensk livsmedelsproduktion.



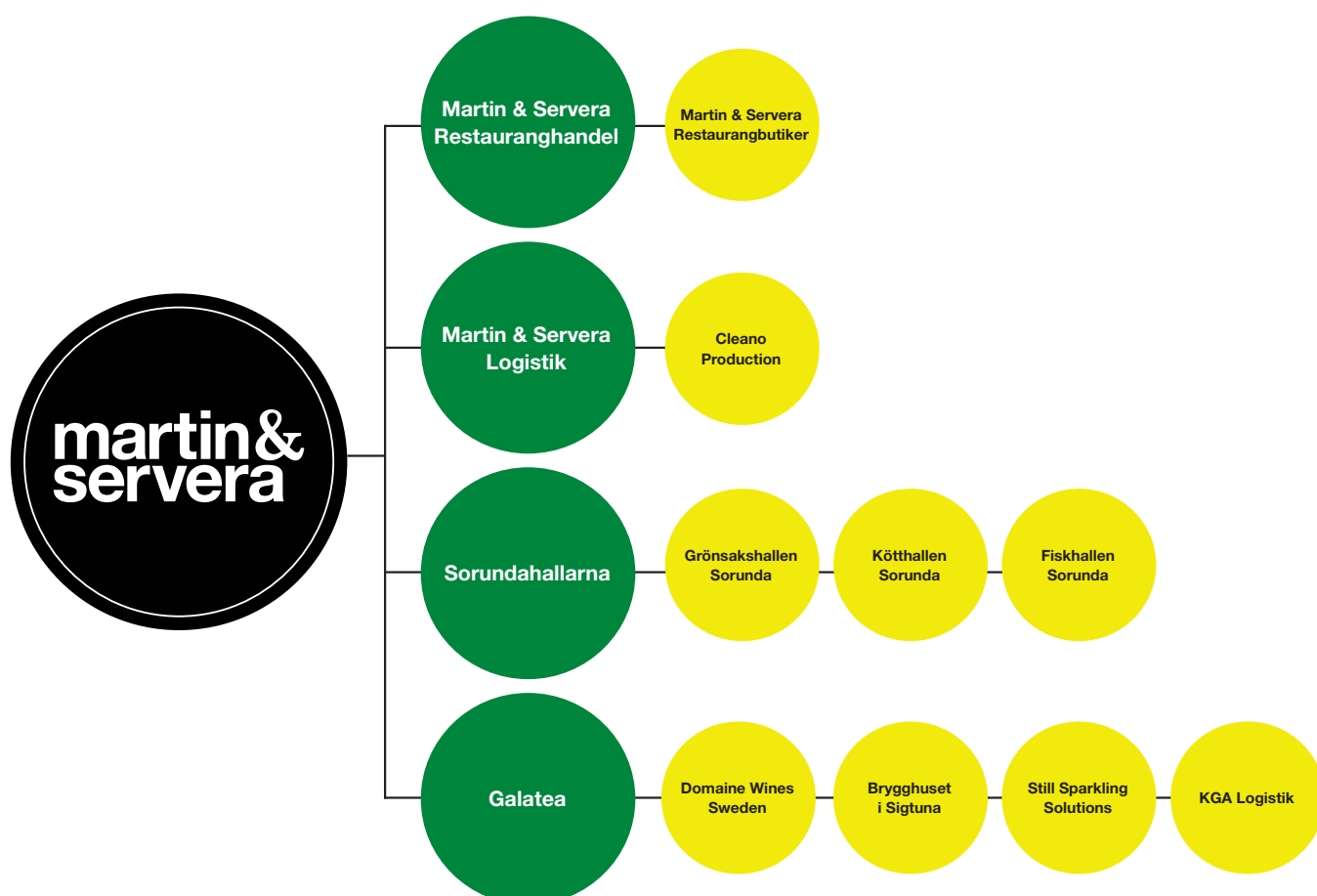


# Martin & Servera-gruppen

Koncernen är svensk, familjeägd och har totalt drygt 30 000 medarbetare. Gruppens bolag levererar en lång rad produkter och tjänster till hotell, restauranger, butiker, caféer och offentliga måltidsverksamheter.

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 och har sitt huvudsäte i Årsta, Stockholm.



# Martin & Servera Restauranghandel

Sveriges ledande grossist och samarbetspartner till restauranger och offentliga måltidsverksamheter. Martin & Servera Restauranghandel erbjuder ett komplett sortiment av färskvaror och andra livsmedel samt drycker, utrustning, non food och kem. I erbjudandet ingår även service, tjänster och utbildningar för branschen. Bolaget satsar hårt på tillgänglighet för kunderna – genom lokala säljkontor över hela Sverige, kunniga säljare, digitala verktyg som underlättar kundernas vardag och en e-handelsplattform som ständigt utvecklas i dialog med kunderna.



## ”Vi ville stötta branschen”

Kristina Ossmark, kommunikations- och hållbarhetsdirektör på Martin & Servera Restauranghandel, om viktiga samarbeten och satsningar.



### Ni började 2021 med en kampanj på tema ”stötta restaurangbranschen”?

– I och med att coronakrisen slog så hårt mot våra kunder så gjorde vi, i samarbete med några av våra leverantörer, en stor kampanj mot privatpersoner som hette ”Stötta din lokala restaurang”. Den syntes i många kanaler, allt från Aftonbladet till utomhus-tavlor. Budskapet var att om du vill ha kvar dina favoritställen så köp takeaway, beställ hemleverans och handla helgkassar.

### Arbetet mot matsvinn gjorde extra stor skillnad under pandemin. Hur?

– På grund av de snabba svängningarna i efterfrågan blev insatserna mot matsvinn ännu viktigare. Under fjolåret lanserade vi plattformen raddamat.se där fler av våra kunder kan handla produkter med korta datum. Det har minskat svinnet och gett våra kunder ekonomiska fördelar. Winwin!

### Ni har också arbetat hårt för att lyfta regionala produkter?

– Ja, det är något vi brinner för. Under 2021 satsade vi därför på att hjälpa våra kunder att hitta produkter från ett visst område och visa hur de kan bidra till en intressant meny. Det skapar storytelling som ger gästen en trevligare upplevelse.



### Martin & Servera Restaurangbutiker

Ingår i Martin & Servera Restauranghandel och består av två butiker i Stockholmsområdet (Årsta och Bromma). Här får kunderna tillgång till ett brett sortiment – från köksmaskiner till färskvaror. Kunderna är primärt olika typer av restauranger, men också företag och organisationer. Privatpersoner kan gå med i ”Matklubben” för att kunna handla till event, fester och storhelger.

# Martin & Servera Logistik

Här har vi logistiknavet för det mesta av Martin & Servera-gruppens volymer, men också för kunder utanför koncernen. Från fyra lager i Umeå, Enköping, Norrköping och Halmstad flödar tusentals leveranser varje dag till kunder över hela Sverige. Året om tar Martin & Servera Logistik ansvar för att kunderna ska få de varor de behöver. Till år 2030 är målet att Martin & Servera-gruppens verksamheter ska vara klimatneutrala. Redan nu är energieffektivitet, minskat svinn, smart ruttplanering och den senaste tekniken en del av vardagen hos Martin & Servera Logistik.



I september 2021 togs Martin & Serveras allra första helt elektrifierade lastbil i drift.



# Transport mot framtiden

Robinson Paz, operativ chef på Martin & Servera Logistik, berättar om målet att nå en klimatneutral verksamhet 2030. Här avses både det som kallas scope 1, egna utsläpp, och scope 2, som avser indirekta utsläpp från el, värme och kyla.

## Vad innebär klimatneutralitet för er logistikverksamhet?

– Det handlar om att det vi gör i vår egen verksamhet inte ska ge någon klimatpåverkan inom scope 1 och 2. I praktiken betyder det att vi ska göra kraftiga minskningar av våra egna utsläpp. Om vi inte når ända fram till 2030 blir det aktuellt med klimatkompensation på max 15%.

## Kan du berätta mer om ert offensiva klimatmål?

– Målet är att vi ska bli klimatneutrala i vår egen verksamhet till 2030. Vi tar ett samlat grepp om energiförbrukningen och gör olika satsningar för att nå plus minus noll. Det handlar exempelvis om satsningar på solenergi och investeringar i elektrifiering och biogastransporter.

## Hur tog ni er närmare målet under 2021?

– Vi minskade användningen av fossila drivmedel genom ett ökat antal el- och biogasbilar. Vi har också gått i mål med vår strategi för energieffektiva lager genom öppningen av vårt fjärde toppmoderna lagerhus.

## Planen för 2022 är ännu större utsläppsminskningar. Hur?

– I år har vi en ännu aggressivare investeringsagenda för transporter, vilket ger ytterligare minskning av koldioxidutsläpp. En del av det är att vi ställer krav på att de åkerier vi samarbetar med också utvecklar sin fordonspark. Vi jobbar också mycket med omvärldsbevakning för att ligga i framkant. Vi testar gärna nya saker och tänker på så sätt fortsätta att driva på utvecklingen.



## Cleano Production

Cleano Production i Älgårås är koncernens egen produktionsanläggning för kem-, hygien- och rengöringsprodukter. Cleano Production tillverkar flera kända märkesprodukter, men säljer också egna produkter under varumärken som Diskteknik, Cleano Professional och CleanoCare. Cleano Production tar ansvar för hela processen från idé till färdig produkt, i butik eller i restaurangköket. Mer än 95% av produkterna är miljöcertifierade.

# Sorundahallarna

Det här är samlingsnamnet för verksamheterna Grönsakshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda och Köttshallen Sorunda. Det handlar om tre specialister som erbjuder råvaror av högsta kvalitet, gedigen produktkunskap och en mycket hög servicenivå.



## Grönsakshallen Sorunda

Erbjuder marknadens bredaste frukt- och grönsakssortiment, har ett eget produktionskök samt egen tillverkning av färdigskurna och förädlade frukter och grönsaker. Bolaget driver också Smakriket, ett varumärke för unika, lokala produkter som passar svenska restaurangers behov av kvalitet och storytelling.



## Fiskhallen Sorunda

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

# Här utvecklas framtidens mat

Det gångna året har Sorundahallarna gjort en rad satsningar på hållbarhet. Ekonomi- och marknadschefen Jonas Sjökvist utvecklar.

## Vad går testet med cirkulärt foder ut på?

– Det är ett projekt som kallas ”grön regnbågslax” och bygger på en idé från Axfoundation och Sveriges lantbruksuniversitet. Vi har bidragit med grönsaksrester som, kombinerat med brödrester från en annan partner, är bra föda för larver. De här larverna blir i sin tur mat till odlad regnbågslax. Istället för att importera foder med stor klimatpåverkan så nyttjar vi vårt avfall. Resultatet blir dessutom en fantastiskt god och fin fisk.

## Ni har också utvecklat ett nytt sätt att leverera fisk på?

– Precis. I vanliga fall köper man fisk på auktioner som levereras på is i stora frigolitlådor. Vi har istället varit med och tagit fram en wellpapplåda. Vi packar om leveranserna från frigolitlådorna, som vi sedan återvinner, och lägger is och fisk i separata påsar i papplådan. Restaurangerna slipper både blöt, blaskig fisk och en massa frigolit. En ytterligare fördel är att vår lösning håller tätt, så fisken kan levereras med andra produkter utan risk för fiskspill. Det ger mer effektiv logistik.

## Under 2021 storsatsade ni dessutom på växtbaserade produkter?

– Ja, förra året köpte vi en charkanläggning i Hässleholm som gjorde att vi kunde växla upp utvecklingen av sådana produkter rejält. Några exempel är vegokebab, baljväxtburgare och vegansk majonnäs. De här produkterna är inte nödvändigtvis till för veganer, utan för personer som vill äta bättre mat som ändå bygger på ett hantverk.



## Kötthallen Sorunda\*

Sveriges specialistföretag och grossist för kött, vilt, fågel och chark för restaurangmarknaden. Kötthallen Sorunda köper från egna gårdar och producenter i hela Sverige samt från utvalda producenter utomlands. Under 2022 byter företaget namn till Kötthallen Sorunda.

\* Fällmans Kött bytte namn till Kötthallen Sorunda den 1 februari 2022.



# Galatea

Galatea är en av de ledande dryckesleverantörerna på marknaden. De erbjuder det bästa från hela världen inom dryck – för alla smaker. Galatea-koncernens bolag levererar öl, vin, sprit, cider och alkoholfritt till både Systembolaget och till restaurangmarknaden. Under 2021 förvärvades en portfölj spritvarumärken med bra marknadsposition i hela Norden. Till följd av det finns Galatea nu också på den norska marknaden genom ett nystartat dotterbolag.



## Domaine Wines Sweden

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



## Still Sparkling

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

# En komplett leverantör av dryck

Robin Exman, operativ chef på Galatea, berättar här om ett expansivt år för bolagsgruppen.

**I fjol gjorde Galatea ett avgörande förvärv. Kan du berätta?**

– Vi har länge haft ett riktigt vasst erbjudande inom öl, vin och alkoholfritt. Under 2021 förvärvade vi dessutom en portfölj med starka spritvarumärken med bra marknadspositioner i hela Norden. Två exempel är Grönstedts Cognac och Hallands Fläder. I och med det är Galatea verkligen en komplett dryckesleverantör.

**Vilka andra händelser var viktiga under 2021?**

– Vi växte på restaurangmarknaden och anställde fler säljare. E-handeln fortsatte att öka och står nu för nästan 50 procent av vår volym. I logistikverksamheten tog vi in externa kunder, men kom ändå etta i Systembolagets utvärdering av servicenivå på leveranser. Det är också glädjande att vi kunde fortsätta satsa på egna varumärken, som Åreglögglögg och Richard Juhlin.

**Hur ser du på det kommande året?**

– Vår satsning på alkoholfria alternativ kommer att vara viktig. I övrigt ser jag fram emot att fortsätta bredda oss på den nordiska marknaden. Tack vare stordriftsfördelarna tror jag att vi både kan öka försäljningen och sänka kostnaderna.



## Sigtuna Brygghus

Bryggeriet utvecklar hantverksöl under varumärkena S:t Eriks och Sigtuna. Bryggeriet har en kapacitet om 3 000 liter per bryggning och över 1 miljon liter per år. Lagringskapaciteten är 140 000 liter och tappnings- och buteljeringshastigheten är 15 000 flaskor/timme.

## KGA Logistik

Galatea-koncernens 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.



# Mer HÅLLBARA TILLSAMMANS

---

Hållbarhet är en av fyra hörnstenar i Martin & Servera-gruppens strategi. Det handlar inte bara om att utveckla våra egna verksamheter, utan om att vi vill förflytta hela branschen i hållbar riktning. Vår storlek gör det möjligt.

**RESURSEFFEKTIV  
VERKSAMHET**

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

**GOD  
ARBETSGIVARE**

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

**HÅLLBART  
ERBJUDANDE**

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.

Hållbarhetsarbetet är helt integrerat i vår verksamhet och uppdelat i tre fokusområden – resurseffektiv verksamhet, god arbetsgivare och hållbart erbjudande. Vi vill vara med och utveckla samhället, men också förenkla för våra kunder. Deras verksamheter kan inte bli hållbara om inte vi är det. På de följande sidorna kan du läsa mer om vad vi gör för att komma dit.

# Långsiktiga hållbarhetsmål

Vi har, i ett första steg mot en hållbar verksamhet, antagit ett antal mål som siktar 5–10 år framåt. Syftet är att driva vår egen verksamhet och hela restaurangbranschen i en hållbar riktning. För att lyckas behöver vi skapa nya affärsupplägg i dialog med våra kunder och leverantörer. På martinservera.se finns detaljerade hållbarhetsprogram för samtliga bolag i koncernen.

## MARTIN & SERVERAS BIDRAG TILL DE GLOBALA MÅLEN



1) Gäller Martin & Servera-gruppen.

2) Gäller Martin & Servera Restauranghandel.

## VÅRA VIKTIGASTE HÅLLBARHETSMÅL

1

Martin & Serveras verksamhet ska vara **klimatneutral** till 2030.<sup>1)</sup>

69%

Energianvändning, andel förnybar energi.<sup>4)</sup>

2

**Svinnet** i vår egen verksamhet ska halveras till 2025.<sup>2)</sup>

0,45%

Svinn i kg i relation till totalt sålda kg <sup>2)</sup>

3

2025 ska **ekologiska och miljömärkta** produkter vara 50% av försäljningen i värde till offentlig marknad och 20% av försäljningen till privata restauranger.<sup>3)</sup>

33%/11%

Andel eko/miljömärkt i offentlig/privat sektor av total försäljning i kr <sup>3)</sup>

4

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

67%

Andel materialåtervinningsbara livsmedelsförpackningar <sup>3)</sup>

1) Omfattar klimatpåverkan från egen verksamhet (godstransporter, el och köldmedia). Klimatpåverkan från de produkter vi säljer ingår inte.

2) Gäller endast Martin & Servera Logistik samt Martin & Servera Restauranghandel.

3) Gäller Martin & Servera Restauranghandel.

4) Gäller Martin & Servera-gruppen.

## Klimatneutral verksamhet

Med detta mål menar vi att efter 2030 ska det vi gör – och som vi själva kan påverka – inte orsaka några utsläpp.<sup>1)</sup>

Det betyder att de siffror vi rapporterar omfattar:

- Egna och inhyrda<sup>2)</sup> godstransporter för interna mellantransporter och till kund
- El, uppvärmning och nedkylning för alla lager och kontor
- Bränsleförbrukning från tjänsteresor med bil
- Utsläpp vid elproduktion och eldistribution<sup>2)</sup>

Vår ambition är att i framtiden också inkludera utsläpp orsakade av intransporter till våra lager och utsläpp från produktionen av de varor vi säljer.

1) Vi godkänner klimatkompensation för max 15% av utsläppen.

2) Ingår i scope 3.

## ”Kommentar från Anna-Lena Norrman

Hållbarhetschef Martin & Servera

Vi är medvetna om diskussionen kring begreppet klimatneutral och vi välkomnar den debatt som råder. Vi vill inte medverka till att urvattna begreppen och därför är det viktigt för oss att vi tydliggör vad vi menar när vi använder ordet klimatneutral. Det omfattar de delar av verksamheten där vi i dagsläget kan ha så stor rådförighet så att vi kan sätta mål om att bli klimatneutrala. Vår ambition är att inkludera hela vår verksamhet. Idag är det inte genomförbart att mäta klimatavtryck på alla de produkter vi säljer. När det blir praktiskt möjligt så kommer vi att inkludera scope 3 i våra målsättningar.

**”Martin & Servera väntar inte på att vi ska ställa krav, de jobbar kontinuerligt med utveckling hela tiden.”**

*Kund*

**”Vi behöver förenkla och visualisera så att kunderna förstår.”**

*Medarbetare*

**”Känslan är att Martin & Servera vill vara med och leda i sin bransch.”**

*Kund*

**”Jag önskar att vi hade mer tid att lägga på dialog med leverantörer. Vi skulle kunna påverka och hjälpa små och medelstora leverantörer i deras hållbarhetsarbete.”**

*Medarbetare*

**”Tänk om vi kunde sätta gemensamma hållbarhetsmål inom ramen för vårt samarbete?”**

*Leverantör*

# Insikter som hjälper oss framåt

Hållbarhet är ett viktigt strategiskt område för hela Martin & Servera-gruppen. Vi behöver förstå vilka hållbarhetsfrågor som olika intressenter prioriterar och hur de ser på vår roll i dessa frågor.

Som en del av vårt insiktsarbete genomförde vi under sommaren 2021 digitala intervjuer med ett fyrtiotal representanter för våra olika intressenter – såsom kunder, leverantörer, medarbetare, forskare och hållbarhetsexperter. Genom ett interaktivt webbverktyg, Miro, fick deltagarna möjlighet att formulera sin syn på Martin & Serveras arbete, roll och prioriteringar. Vi riktar ett varmt tack till alla som medverkade.

De insikter vi fick hjälper oss att staka ut vägen framåt och göra rätt prioriteringar i arbetet för en hållbar verksamhet. Vi vill vara tydliga med att det inte bara är dessa intervjuer som bildar underlag till våra beslut. Alla möten, kundsamtal och leverantörsbesök som sker dagligen i våra verksamheter utgör en ständigt pågående dialog med våra viktiga intressenter.

## Viktiga insikter

### KUNDERNA PRIORITERAR

hållbara produkter, men också ett brett utbud av svenska, regionala produkter.

### VARUMÄRKET MARTIN & SERVERA

förknippas med hållbarhet, men det är avgörande att vi fortsätter driva viktiga frågor för att inte tappa trovärdighet.

### DE VIKTIGASTE FRÅGORNA

för Martin & Serveras hållbarhetsarbete just nu är matsvinn, transporter och krav på leverantörer, produkter och förpackningar.

### MÅNGA INTRESSETER VILL

att Martin & Servera ska ha en tydlig roll i omställningen till ett hållbart samhälle.

### MÅNGA LYFTER HÅLLBARHETSFRÅGORNAS KOMPLEXITET.

Det är viktigt att se hela bilden, inte bara en fråga i taget. Därför är samarbete genom livsmedelskedjan viktigt.

### SAMTLIGA INTRESSETER

UPPSKATTAR DIALOG och önskar mer samarbete.

### MARTIN & SERVERA-GRUPPENS

BOLAG BEHÖVER VÄGLEDA sina kunder med kunskap och inspiration. Det ska vara lätt att göra rätt.





# Resurseffektiv verksamhet



Martin & Servera-gruppen driver sina verksamheter med fokus på effektiv resursanvändning och hållbarhet. Det handlar om det vi själva gör för att minska klimatpåverkan, energiförbrukning och svinn – exempelvis genom effektiv logistik, utsläppsminskningar och smart nyttjande av råvaror.

## RESULTAT 2021

# 50 el- och biogasfordon

18 st egna och 32 st externa

# 0,45%

Svinn i kg i relation till totalt sålda kg <sup>1)</sup> (mål 2025: 0,25%)

# 5%

Minskning av utsläpp från godstransporter  
Jfr 2020, ton CO<sub>2</sub>-ekvivalenter

# 439 MWh

egenproducerad solenergi

## PRIORITERINGAR

- 1 Driftsättning egen solpark
- 2 Minska matsvinnet
- 3 Öka nyttjandegraden per fordon i distributionen
- 4 Fortsatta investeringar i fordon på el eller biogas
- 5 Ökad effektivitet med hjälp av IT-stöd för transportplanering

1) Gäller endast Martin & Servera Logistik samt Martin & Servera Restauranghandel.

# Klimatpåverkan

## Vårt mål: Klimatneutral verksamhet till 2030



STÖRST MÖJLIGHET ATT PÅVERKA

MINDRE

STOR

MINDRE

Omfattning av Martin & Servera-gruppens klimatmål

Ingår i Martin & Servera-gruppens klimatambition

## Fokus på det vi själva kan påverka

Vi beräknar delar av våra utsläpp av klimatgaser i värdekedjan. Just nu inkluderar vi energi och kyla, tjänsteresor med bil samt delar av transportererna. Hela redovisningen hittar du som tabell längre bak i rapporten.



2021  
**12 259** CO<sub>2</sub>e (ton)

2019 15 572 CO<sub>2</sub>e (ton) 2020 12 935 CO<sub>2</sub>e (ton)

### Enga och köpta godstransporter

Minskad påverkan 2021 till följd av ett ökat antal fordon på biogas och el, reduktionsplikten och att total körsträcka minskat med 3%.



2021  
**555** CO<sub>2</sub>e (ton)

2019 826 CO<sub>2</sub>e (ton) 2020 486 CO<sub>2</sub>e (ton)

### Elektricitet/Fjärrvärme

Ökad påverkan för 2021 till följd av rapportering av elanvändning för två lagerlokaler i Norrköping under Q4. Kontrakt med gamla lokalerna löpte till januari 2022.



2021  
**607** CO<sub>2</sub>e (ton)

2019 793 CO<sub>2</sub>e (ton) 2020 537 CO<sub>2</sub>e (ton)

### Tjänsteresor med bil

Minskade utsläpp än 2019 huvudsakligen på grund av pandemin och det därigenom minskade behovet av resor i tjänsten.



## Stor satsning på solenergi

I december 2020 tecknade Martin & Servera-gruppen ett långsiktigt fastprisavtal om att köpa solel. Det gjorde det möjligt för samarbetspartnern, Alight, att bygga en solpark i Skurup för Martin & Servera.

– Vi väljer att satsa på solenergi i södra Sverige för att det ger ökad produktion av förnybar el i den del av landet där tillgängligheten på el är lägst, säger Stefan Bergström Hedmark, vd Martin & Servera Logistik.

Solparken tas i drift i januari 2022 och beräknas producera 19 GWh solenergi per år, vilket motsvarar 40 procent av Martin & Servera-gruppens energibehov. Det här en del av Axel Johnsons kraftfulla satsning på solenergi – under 2021 tecknade de avtal med Alight om

att bygga tre solparker som tillsammans ska producera mer än 90 GWh. Det innebär en fördubbling av Sveriges befintliga solparksbestånd.

– På lång sikt är tillgång på el en utmaning för oss såväl som för många andra företag och samhället i stort. Vi ser gärna att fler företag vidtar åtgärder för att bidra till elförsörjningen. Men det räcker inte. Det måste till kraftfulla politiska beslut för att skapa den infrastruktur som behövs när elbehovet i samhället ökar markant.



## Solceller installerade i Halmstad

Nyligen installerades en solcellsanläggning om 2 474 m<sup>2</sup> på taket på Martin & Servera Logistiks fastighet i Halmstad. Det är den tredje egna solcellsanläggningen. Sedan tidigare finns solceller i både Umeå och Enköping.

En annan viktig och energibesparande åtgärd i Halmstad-fastigheten är konvertering till närvarostyrd LED-belysning. Det kommer att sänka elförbrukningen kraftigt.

– På kort tid har vi alltså tagit flera steg mot vårt mål om klimatneutral verksamhet 2030, säger Stefan Bergström Hedmark.

## El eller biogas i alla nya fordon

Martin & Servera Logistik har beställt sex elfordon för tung trafik av Volvo Trucks. I september 2021 levererades den första helt elektrifierade distributionsbilen. Resterande fem elfordon levereras under 2022.

Samtidigt utökas fordonsflottan med 30 biogasfordon och ett elfordon från Scania. Det betyder att antalet biogasbilar går från 15 till 55.

– Vi betraktar alla bilar ur ett livscykelerspektiv där både tillverkning och användning vägs in. Ibland är det bättre att använda elektrifierade



bilar, ibland passar biogasbilarna bättre. I framtiden kanske vätgas blir ett möjligt alternativ, säger Robinson Paz, operativ chef. Martin & Servera Logistik.

Martin & Servera vill minska utsläppen i samarbete med kunderna. Ett exempel är att enas om leveranser

på "nya" tider, så att bilarna kan köra varor i flera skift under samma dygn, snarare än att köpa ytterligare bilar.

– Varje gång vi köper en ny bil, istället för att använda de bilar som redan finns i verksamheten lite mer, så är det dåligt för samhället, säger Robinson Paz.

# Vinn-vinn istället för svinn

Martin & Servera har ett samarbete med Räddningsmissionen i Göteborg – för att minska matsvinnet och ge människor i ekonomiskt utsatthet tillgång till bra mat. Ida-Lina Frisell, butikschef för den samhällsnyttiga butiken Maträtt, berättar mer.

## Vilka är Räddningsmissionen?

– Vi är en ideell förening som bedriver socialt arbete genom ett 30-tal olika verksamheter. Vi utför till exempel vård och omsorg på uppdrag av kommunen och driver ett akutboende med stöd av gåvor. Självt arbetar jag inom grenen ”sociala företag”.

## Vad gör Maträtt till en samhällsnyttig butik?

– Våra kunder får tjäna högst 10 000



**109 ton**

varor donerades av Martin & Servera till olika välgörenhetsorganisationer under 2021

kronor efter skatt och vi bekämpar fattigdom genom att erbjuda dem billig och bra mat. Parallellt arbetar vi för att minska matsvinnet. Vårt tredje fokusområde är att hjälpa människor in i arbetslivet, genom att löpande ge 15 personer arbetsträning.

## Hur bidrar Martin & Servera till att ni kan hjälpa fler?

– Vi får regelbundna donationer av Martin & Serveras överskott och varor med skadade förpackningar eller kort datum. Det både minskar matsvinnet och bidrar till att vi kan erbjuda 70 %

lägre priser än vanliga livsmedelsbutiker. Sedan får vi också stöd till olika specialaktiviteter, till exempel fick vi förkläden, kockmössor och annat till ett storköksprojekt vi driver. Vi är glada för att Martin & Servera är med och gör vårt arbete möjligt.

## LÄS MER!

om Maträtts fantastiska sociala arbete på [raddningsmissionen.se/matratt](http://raddningsmissionen.se/matratt)

## KGA Logistik effektiviserar svensk dryckes- distribution

Den svenska alkoholmarknaden präglas av försäljning till Systembolaget och kostnadseffektiva flöden. Under 2019 förändrades marknaden för distribution av alkohol när Carlsberg, som Galateas dotterbolag KGA Logistik samarbetade med, valde att lägga ned sin transportverksamhet.

Som ett svar på de nya förutsättningarna valde KGA att, tillsammans med Kopparbergs och Åbro, bygga ett eget transportnätverk – i samarbete med bolaget Inquire. Det ger



skalfördelar, förutsättningar för utveckling av kundanpassade tjänster och reducerad klimatpåverkan.

– Ett och ett halvt år in i samarbetet är vi riktigt nöjda med utfallet. Under 2021 präglades den svenska dryckesmarknaden av problem med varuförsörjning. Men KGA Logistiks distribution har fungerat väl, om än

med vissa intrimningsutmaningar, säger Mats Folkesson, vd Galatea.

Glädjande är att fler aktörer kommer ansluta sig till de gemensamma leveranserna under 2022. Det betyder att dryckesdistributionen i Sverige blir ännu mer effektiv – med färre körda kilometer och mindre utsläpp som följd.



# Världshandeln drabbades av covid

Pandemin har haft enorm påverkan på den globala varuförsörjningen. Det har förstås även vi och våra kunder märkt av. Men vad är det som har hänt – och hur har Martin & Servera tacklat det?

Sedan pandemin började har försenade och uteblivna leveranser tyvärr blivit vardag. Morgan Strandberg, varuförsörjningschef på Martin & Servera Logistik, säger att ett av huvudproblemen är en obalans i det världsomspännande containerflödet. Coronarestriktioner har till exempel fått viktiga hamnar att plötsligt stängas.

– Enkelt sagt handlar det om att containrar står på fel ställen, det blir köbildning och dessa störningar fortplantar sig snabbt. Dessutom är det brist på lastbilschaufförer, både i Sverige och Europa.

## Både fraktproblem och råvarubrist

Transportutmaningarna har fått fraktpriserna att rusa, samtidigt som det är en ständig utmaning att få leveranserna i tid. Som om det inte vore nog har pandemin också lett till underskott på råvaror. Utmaningen för Martin & Servera har dock inte varit brist på livsmedel. – Många livsmedelsprodukter har inte kunnat tillverkas eftersom det har saknats förpackningar. Det råder brist på både plast, papper och aluminium, vilket även har lett till höjda priser, säger Morgan Strandberg.

Under pandemins värsta dagar drog många av Martin & Serveras leverantörer dessutom ner sin kapacitet. När efterfrågan under hösten 2021 snabbt ökade igen hade de svårt att möta efterfrågan.

## Gjorde det ännu svårare för många restauranger

Utöver coronarestriktionerna, som har slagit mycket hårt mot branschen, så har även leveransproblemen inneburit utmaningar. Magnus Åberg, affärsområdeschef restaurangutrustning och non food på Martin & Servera Restauranghandel, berättar:

– Självklart har det varit frustrerade för våra kunder med höjda kostnader och att inte kunna få vad de beställer. Många har behövt justera sina menyer. Ändå tycker jag att de allra flesta visar förståelse, eftersom de vet att det är globala problem.

## Hårt arbete för att bemöta krisen

När pandemin tog fart inledde Martin & Servera ett intensivt arbete för att se över sortimentet. En av de viktigaste insatserna var att göra det enklare för kunderna att hitta ersättningsprodukter.

– Vi har arbetat hårt och systematiskt med att leta alternativ och nya leverantörer för att täcka kundernas behov. Tack och lov har det fungerat bra, i de allra flesta fall kan vi erbjuda något likvärdigt. Allt det här har varit otroligt frustrerande och tråkigt, den enda fördelen är väl att det har varit väldigt lärorikt, säger Magnus Åberg.

## Modern och hållbar lagerstruktur

I november flyttade Martin & Servera Logistik i Norrköping in i ny lagerfastighet. Det är en viktig del av den ständiga strävan att minimera miljöpåverkan.

– Vi får plats för mycket större volymer. Den ökade kapaciteten gör att vi kan växa tillsammans med våra kunder, berättar Stefan Bergström Hedmark, vd Martin & Servera Logistik.

Det nya Norrköpingslagret är sista pusselbiten i en modern lagerstruktur som gör det möjligt att effektivisera transporterna, minska svinnet och minska energiförbrukningen. På så sätt är kunderna automatiskt en del av Martin & Serveras hållbarhetsarbete.

– Våra toppmoderna lager kräver mindre energi. Nu är inget av våra lager mer än elva år gammalt. Vi förväntar oss så mycket som halverad energiförbrukning per kvadratmeter i Norrköping.



## FAKTARUTA

- Nya lagret i Norrköping har en yta på 31 000 kvadratmeter
- Frysen är på 5 321 kvadratmeter och har en temperatur på -24 grader
- Mer än 3 600 ton gods flyttades över en helg
- 142 000 bultar och skruvar krävdes för att montera ihop ställagen (hyllorna)



# God arbetsgivare



Medarbetare och ledare som trivs, mår bra och utvecklas tillsammans är grunden för Martin & Servera-gruppens framgångar. Genom våra olikheter i bakgrund, kunskap och erfarenheter skapar vi utveckling och ett bättre arbetsklimat.

## RESULTAT 2021

# 8,5%

sjukfrånvaro

# 33%

andel kvinnliga chefer

# 15%

andel chefer med utländsk bakgrund

# 70%

Medarbetarindex helhet

## PRIORITERINGAR

# 1

Utveckling av en lärande kultur

# 2

Ett förändrat ledarskap och medarbetarskap

# 3

Digitalisering av arbetsprocesser

# 4

Främja ett inkluderade klimat

# Ett hållbart företag behöver duktiga ledare

Martin & Serveras mål är att ha branschens mest engagerade medarbetare. Här berättar Katarina Olsson Andersson, HR-direktör, om arbetet för att nå dit – och vilka utmaningar pandemin förde med sig.

## Hur jobbar ni för att nå det ambitiösa målet?

– Ledarskapet är det som enskilt mest påverkar hur våra medarbetare trivs och presterar. Därför fokuserar vi på det och har i vår nya ledarprofil tydliggjort de beteenden som är viktiga för en ledare inom Martin & Servera-gruppen. När vi har duktiga ledare som är bra på att skapa ett tryggt och inkluderande klimat får vi medarbetare som vågar ta initiativ och växer med uppgiften. För medarbetare som vill satsa och bidra ska det finnas utvecklingsmöjligheter, det både skapar engagemang och säkrar framtidens kompetens. Som ledare har man en nyckelroll i det arbetet.

## Hur mycket påverkades medarbetarna av pandemin?

– Alla jobbade i motvind i över ett år. Vi behövde arbeta i väldigt korta cykler

för att hela tiden anpassa oss efter läget. Det glädjande är att vi trots svårigheterna har sett högt engagemang bland medarbetarna. Folk har hållit humöret uppe.

## Sedan vände det snabbt, vilket också blev en utmaning?

– Precis, försäljningen gick upp ganska drastiskt i somras när restriktionerna började släppas. Det var förstås positivt, men svårt att planera för. Så det blev tufft åt det hållet istället, eftersom vi fick mycket att göra på kort tid.

## Berätta om teambarometern. Den var viktig under pandemin?

– Det är en kortare medarbetarundersökning via mobil eller dator som görs mer frekvent än vanligt (läs mer på nästa sida, reds. anm.). Detta verktyg har varit ovärderligt, eftersom vi kunde fånga upp hur medarbetarna

mådde trots att vi inte längre sågs varje dag.

## Men verktyget används till mer än så?

– Ja, resultatet från teambarometern används ute i teamen, men utgör också ett strategiskt beslutsunderlag för ledningsgruppen. Vi har till exempel sett att vissa processer anses krångliga, vilket vi sedan har jobbat aktivt med att åtgärda. Dessutom kan barometern användas för att följa upp vårt medarbetarmål.

## Under 2022 gör ni en ännu större digital satsning. Vad går den ut på?

– Vi håller på och implementerar ett system för att hantera personaldata. När allt är på plats har vi kvalitativ personaldata och effektivare arbetssätt för de administrativa HR-processerna. På sikt hoppas vi kunna ta fler datadrivna beslut. Det känns väldigt spännande.

# Smartare organisation och nöjdare medarbetare

Med hjälp av Teambarometern, en smidig medarbetarundersökning, har KGA Logistik skapat förutsättningar för att utvecklas och förbättras – och få nöjdare anställda.

Driftledaren Tobias Andersson berättar om hur de arbetar med Teambarometern:

– Efter varje omgång pratar vi om resultatet i ledningsgruppen. Vad beror det på och vilka kommenterar har dykt upp? Tillsammans med verksamhetens alla ledare identifierar vi sedan vilka åtgärder vi tror kan behövas för att möta medarbetarnas behov.

I nästa steg diskuteras Teambarometerns resultat i alla arbetsgrupper i lagerverksamheten. Alla får då möjlighet till öppen reflektion.

## Delaktighet är nyckeln till framgång

– Det är delaktighet vi strävar efter hela tiden. Vi tar upp eventuella frågeställningar som kommit upp i kommentarerna och vi redogör för vilka åtgärder vi planerar, säger Tobias Andersson.

Han tillägger att utmaningen i många fall bara handlar om kommunikation. Ibland är det helt enkelt så att redan genomförda förbättringar inte har nått ut till alla.

– Det har vi verkligen lärt oss, nu fokuserar vi på några punkter i taget och lägger tid på att följa upp.

## Engagemang smittar

Ulf Dahlhielm är arbetsledare på lagret på KGA Logistik. För honom handlar det mycket om attityden man som ledare visar inför sina medarbetare.

– Är du själv engagerad så smittar det av sig. Jag märker att ju mer engagemang jag visar, desto mer engagerade blir medarbetarna.

Ulf Dahlhielm pratar också enskilt med medarbetarna om att det är viktigt att svara på undersökningsfrågorna, att det inte tar lång tid och att man som enskild individ kan påverka sin vardag. – Även små förändringar är viktiga och kan på sikt leda till något större.

## VAD ÄR TEAMBAROMETERN?

Teambarometern är en digital, enkel och regelbunden medarbetarundersökning som används av hela Martin & Servera-gruppen. Till skillnad från mer omfattande undersökningar, tar den hänsyn till att omständigheter varierar under året. Frågorna och svarsalternativen är korta och okomplicerade.

## Allt fler tjejer i våra lager

Idag är en fjärdedel av medarbetarna på Martin & Servera Logistiks lager i Norrköping tjejer – och de fortsätter att bli fler. För att stärka denna positiva utveckling började Norrköpingslagret under 2021 att erbjuda gratis mensskydd.

Initiativet, i samarbete med företaget Period Pack, sjuksattes av lagrets planeringschef Robin Bodin och några av hans kollegor. Han berättar:

– Vi vill vara en inkluderande, modern och attraktiv arbetsplats. Gratis mensskydd på arbetsplatsens toaletter är ett led i att visa att vi som arbetsgivare förstår och försöker underlätta för våra kvinnliga medarbetare.

Efter ett positivt bemötande från medarbetarna så har gratis mensskydd införts på Martin & Servera Logistiks alla fyra lager.

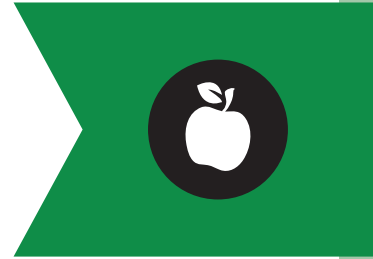
– Arbetet med att få in fler kvinnor i logistiken kräver såklart många parallella åtgärder. Det är ingenting vi löser enbart genom gratis mensskydd, vi ser det som ett av flera viktiga steg, säger Robin Bodin.

Hans upplevelse är att de kvinnliga medarbetarna trivs bra och fungerar som ambassadörer för arbetsplatsen. Ungefär hälften av ansökningarna de får till lagerjobb är numera från kvinnor.

– Nästa steg är att få fler tjejer att söka sig vidare som gruppleddare och produktionsledare. Vi har flera stjärnor redan idag, så jag tror att det löser sig automatiskt.



# Hållbart erbjudande



De varor som vi inom Martin & Servera-gruppen erbjuder produceras med omsorg om människor, djur och natur. Vi försöker göra det lätt för kunderna att göra medvetna och hållbara val och vi utvecklar dessutom tjänster som hjälper kunderna att minska sin klimatpåverkan. I samarbetet med våra leverantörer lägger vi stor vikt vid hållbarhetsfrågorna.

## RESULTAT 2021

# 42

Antal genomförda leverantörsrevisioner  
(11 st fysiska, 31 st digitala)

# 3 872

Köp av sojacentifikat motsvarande  
antal ton soja (preliminärt)

# 100%

skalägg i Martin & Servera  
Restauranghandels sortiment från  
frigående höns – mål uppnått under  
2021

# 18%

Andel ekologiskt och miljömärkt av total  
försäljning i kr – offentlig sektor: 34%, privat  
sektor: 11%

## PRIORITERINGAR

- 1 Effektiv sortimentsutveckling – rätt sortiment för kunderna utan att vi skapar ökat svinn
- 2 Minska onödig plastanvändning i livsmedelsförpackningar
- 3 Ökad försäljning av ekologiska och miljömärkta produkter
- 4 Ingen antibiotika i tillväxtfrämjande syfte för livsmedelsproducerande djur
- 5 Vidareutveckla CO<sub>2</sub>e-märkning av produkter

# Förpacknings- utveckling – en hållbarhetsfråga

För livsmedel och andra varor i våra bolags sortiment har förpackningen en stor betydelse. Den ska skydda produkten, hålla för hantering hela vägen från produktion till kök och även informera om innehåll och eventuella hållbarhetsmärkningar.

Cirkulär ekonomi där resurserna behålls i samhällets kretslopp eller på

ett hållbart sätt återförs till naturens kretslopp är framtiden. Det är inte minst viktigt när det gäller just förpackningsmaterial. Det inkluderar effektivare materialanvändning, längre livslängd på produkter samt design för återanvändning, reparation och återvinning. Ett företags avfall kan vara ett annat företags insatsvara.

Martin & Servera strävar efter att minska onödig plastanvändning i förpackningar, öka andelen plast av förnybara och återvunna råvaror och att öka andelen materialåtervinningsbara förpackningar.

## Några exempel på det vi gör:

**VARUMOTTAGARNA INOM MARTIN & SERVERA LOGISTIK IDENTIFIERAR FÖRPACKNINGAR** med återkommande problem, t.ex. om de ofta är trasiga vid inleverans. Leverantören kontaktas av en av företagets kvalitetssäkrings-specialister så att förbättringar kan genomföras. Just nu pågår branschutveckling av pallenpassade förpackningar som kommer att minska svinnet på ägg tack vare det här arbetet.

**FISKHALLEN SORUNDAS DRYPACKLÅDOR MED ISPÅSAR FÖR LEVERANSER AV FISK OCH SKALDJUR** har drivit utveckling för hela marknaden. Allt fler vill slopa frigolitlådorna som länge har varit standard. Med denna nya lösning håller råvarorna samma höga kvalitet hela vägen till kund, utan lådor som läcker och börjar lukta. Och kunderna slipper förvara skrymmande frigolit i väntan på återvinning. Drypacklådorna håller sig torra och kan smidigt vikas ihop innan de lämnas i en vanlig pappersåtervinning.



**KARTLÄGGNING AV ALLA LIVSMEDELSFÖRPACKNINGAR**

i Martin & Servera Restauranghandels sortiment. Hittills har vi undersökt hälften av de livsmedelsprodukter vi har i sortimentet – av dessa förpackningar är 67 procent materialåtervinningsbara.



**GALATEA LANSERADE EGEN GLÖGG,**

Äre Glögg, inför julen 2021 i klimatsmart tetraförpackning. Förpackningen är viktmissigt lättare och bidrar till att minska utsläppen från distributionen. Senast 2023 ska hela Galateas EMV-sortiment vara genomlyst och tyngre flaskor utbytt.





## Krav på leverantörer och produkter gör kunderna trygga

Martin & Servera-gruppen ansvarar för att de produkter vi säljer har producerats under goda förhållanden med fokus på god djuruomsorg, bra arbetsförhållanden och låg miljöpåverkan. Vi ställer krav på att alla leverantörer ska följa Martin & Serveras uppförandekod – som är en självklar del av det kommersiella avtalet.

Vår uppförandekod gäller för såväl svenska som utländska leverantörer och kraven ska dessutom föras vidare till leverantörens underleverantörer. Dessa krav omfattar arbetsmiljö, arbetsvillkor, miljöarbete, antikorruption och djuruomsorg. När vi påbörjar ett nytt samarbete med en leverantör försäkras vi oss om att de åtar sig att följa vår uppförandekod och våra hållbarhetspolicys.

Dessutom för vi en löpande och öppen dialog med leverantörerna, genomför regelbundna utvärderingar, revisioner och utbildningar och driver olika utvecklingsprojekt.

– Det här är ett ständigt pågående arbete som kanske inte alltid syns utåt, men det gör att våra kunder kan känna sig trygga med det de serverar, säger

Karin Billinger, hållbarhets- och kvalitetssäkringsspecialist på Martin & Servera Restauranghandel.

Hon påpekar också att Martin & Serveras kunder också är med och påverkar, tack sina frågor och krav. – Då försöker vi förstå och förmedla behoven till leverantörsledet. Så vi driver verkligen utvecklingen i branschen tillsammans.

Freddy Persson, kvalitetschef på Sorundahallarna, säger att en annan positiv effekt är att leverantörernas hållbarhetsarbete utvecklas genom samtalen.

– Vi hjälper många mindre leverantörer att fundera över hur de kan jobba mer hållbart och säkert, säger han.



## Vi gillar hållbara produkter

Martin & Servera Restauranghandel har satt mål för andelen ekologisk och miljömärkt försäljning, eftersom det levererar på flera hållbarhetsdimensioner samtidigt. Ökad biologisk mångfald, mindre naturfrämmande kemikalier i jordbruket, fler djur som får komma ut på bete och mer näring i jorden.

Om vi dessutom köper svenska, ekologiska produkter landar dessa mervärden på vår hemmaplan – och vi kan addera ytterligare en fördel, nämligen att vi skapar fler arbetstillfällen på landsbygden. Den ekologiska produktionen är också tydligt definierad, tredjepartscertifierad och kontrollerad. Det ger trygghet.

### VAD GÖR VI?

Vi gör det lätt att hitta produkterna i Martin & Servera Restauranghandels affärssystem och i e-handeln, vi är medlemmar i Organic Sweden, vår verksamhet har KRAV-certifiering och MSC-certifiering och 12 procent av Martin & Servera Restauranghandels egna märkesvaror är ekologiska och/eller miljömärkta. Dessutom har vi tydliga mål för försäljningen av ekologiska och miljömärkta produkter.

# Hållbara och innovativa produktsamarbeten

Som stor aktör inom foodservice har vi möjlighet att påverka en hel bransch. Vi har både de muskler och det engagemang som krävs för att kunna hjälpa nyskapande och hållbara produkter, tjänster och idéer ut på marknaden. Det här är några av de spännande samarbetsprojekt som har drivit utvecklingen framåt det senaste året.



## Braxenfärs – hållbar svensk vildfisk som gör gott och smakar gott

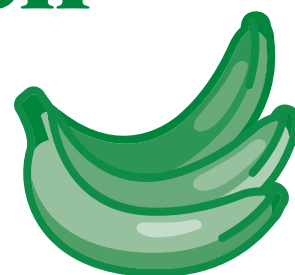
Nu är det möjligt att laga god och nyttig mat från fisk som tidigare har släppts tillbaka i vattnet. Braxenfärsen framställs av braxen som är fiskad i Väneren och Mälaren. Den har fått grönt ljus i WWF:s fiskguide, eftersom

den är fiskad på hållbara bestånd med skonsamma metoder. Braxenfärsen har en neutral, fin smak och kan användas till allt från klassiska fiskqueneller med dill och citron till friterade fishcakes med asiatisk kryddsättning.



## Cirkulärt foder gör svensk regnbågslax grön

Axfoundation och Sveriges Lantbruksuniversitet har i ett Vinnova-finansierat projekt – tillsammans med bland andra Axfood, Sorundahallarna, Urban Deli och Älvdalslax – bevisat att det går att odla en miljövänlig och smakrik svensk fisk i stor skala. Grönsakshallen Sorunda bidrog med grönsaksrester som, tillsammans med överblivet bröd, födde upp insektslarver som sedan ingick i fodret till fisken som odlades hos Älvdalslax. Denna fisk levererades sedan till Fiskhallen Sorunda för vidare distribution till utvalda samarbetspartners.



## Eko-bananer ger nya leenden

Martin & Servera-gruppen tecknade inför 2021 avtal med Ewermans om hela årsvolymen bananer – över 3000 ton. Runt 80 procent av den volymen är ekologiska. I det nya avtalet ingår att för varje ekologisk banan en kund beställer går ett bidrag till organisationen Operation Smile som arbetar för att ge barn med gomspalt möjlighet till operation. Detta ingrepp är enkelt, men för de barn som opereras ger den ett nytt leende och ett helt nytt liv. Under 2021 har Martin & Servera och Grönsakshallen Sorunda bidragit så att cirka 70 barn har fått möjlighet att opereras.



## Stockeld Chunk – växtbaserad ost

Den här nya växtbaserade osten är perfekt att använda i sallader, matlagning eller röror. Stockeld Chunk produceras i Småland och är baserad på fermenterade baljväxter – huvudingredienserna är ärtor och åkerbönor. Tack vare fermenteringsprocessen har osten en smak av syrlighet och sälta. Den är fyllig, len och har en smulig textur.



# Vi minskar svinnet

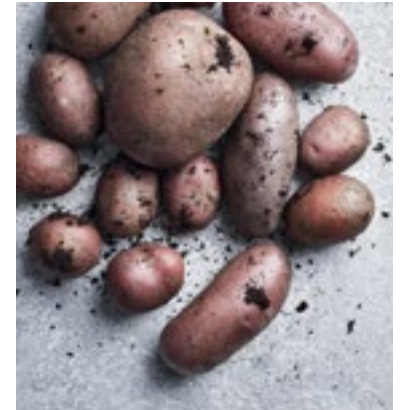
Ungefär en tredjedel av den mat som produceras slängs. Det kan handla om frukt och grönt med charmigt utseende (som en del orättvist kallar "ful frukt"), livsmedel med kort datum, köksavfall eller det som gästerna lämnar på tallriken. Hur vi ska handskas med matsvinnet är en viktig hållbarhetsfråga.

Därför arbetar vi på Martin & Servera aktivt med att minska vårt svinn. Målet är att halvera svinnet i vår egen verksamhet till 2025 – jämfört med 2018. 2021 var svinnet drygt 18 procent lägre än under 2018.

## Sajten Rädda mat

Utförsäljningslistan i Martin & Serveras e-handel är en viktig del i samarbetet med kunderna för att minska matsvinnet – tillsammans har vi räddat mycket mat och andra produkter från att slängas. Under 2021 tog Martin & Servera Restauranghandel nästa steg och lanserade raddamat.se. På denna sajt kan

kunder som inte handlar via e-handeln, utan använder egna digitala inköpsportaler, också köpa varor på utförsäljning. Det rör sig oftast om kunder inom offentlig sektor eller i privata kedjebildningar. Under 2021 har kunderna räddat 936 ton varor från att bli svinn.



## Välj svenskt!

För oss är det viktigt att kunna erbjuda ett brett sortiment av svenska, regionala och lokala varor till våra kunder. Martin & Servera-gruppen vill på så sätt bidra till att säkerställa svensk livsmedelsproduktion och en levande landsbygd.

Att köpa svenska livsmedel har också fördelar utifrån ett hållbarhetsperspektiv:

1. Betande djur bidrar till biologisk mångfald. Många svenska växter, fåglar och insekter är anpassade till naturbetesmarkernas särskilda egenskaper.
2. Sverige har världens mest omfattande djurskyddslag och svenska lantbrukare är bra på att ta hand om sina djur.
3. Sverige har EU:s lägsta antibiotikaanvändning inom djuruppfödningen.
4. Många kor, får och lamm får gå på sommarbete.

Martin & Servera-gruppen arbetar nu för att erbjuda våra kunder ett allt större urval av närproducerade produkter. Till exempel samarbetar vi med ett stort antal regionala producenter – och förser dessa produkter med tydlig märkning i e-handeln.

# Samarbeten och engagemang

Martin & Servera är en stor aktör och engagerad supporter till restaurangbranschen. Att samarbeta och stödja utvecklingen i branschen och samhället är naturligt för oss. Vi vill vara en god kraft. Därför engagerar vi oss ofta i projekt och samarbeten som bidrar till tillväxt och gastronomisk utveckling, men också till mångfald och hållbarhet.

## **Svenska Kocklandslaget**

Vi är stolta samarbetspartner och en av huvudsponsorerna till Svenska Kocklandslaget. Sorundahallarna och Martin & Servera Restauranghandel 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**

Nytt för 2021 är att även Juniorkocklandslaget ingått samarbete med Martin & Servera-gruppen. Juniörerna använder Martin & Serveras utbildningskök för sin träning. Vi ser dem träna – mycket och ofta. Dag som natt. Dessa unga talanger är viktiga för branschens framtid.

## **Årets Kock**

Branschens framtid är viktig för oss. Årets Kock har länge bidragit till den gastronomiska utvecklingen och det stora intresset för mat bland svenska konsumenter. Därför är vi med och stöttar Årets Kock.

## **Exceptionell Råvara**

Exceptionell Råvara är en förening och en plattform där Sveriges bästa kokar möter Sveriges bästa bönder för att tillsammans utveckla nästa generation av exceptionella svenska matråvaror.

## **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/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 gymnasieungdomar och unga kokar.

## **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, Ekomatecentrum, Från Sverige, LRF, Karma, Yrkesdörren, Mitt Livs Chans, TakeOver, WWF, Rådet för kyl- och fryskedjan, RSPO (Round Table on Sustainable Palm Oil), RTRS (Round Table on Responsible Soy), Svenska Sojajdialogen, amfori BSCI och Vaccine Forward.

# Årets Kock gör hela branschen till vinnare

Martin & Serveras samarbete med Årets Kock är en investering i restaurangbranschens framtid. Här berättar Andreas Stenberg, tävlingsordförande på Årets Kock, om de gemensamma ambitionerna – som är höga. Det handlar om mycket mer än god mat, exempelvis att öka mångfalden och få in mer hållbarhetstänk.

”

**Vi jobbar långsiktigt för ökad mångfald, vilket vi tror behövs för att branschen ska nå sin fulla potential.**

**Hur fungerar partnerskapet med Martin & Servera?**

– Vi har ett väldigt bra samarbete inom flera områden. Det mest uppenbara är väl att Martin & Servera stöttar oss med råvaror och expertkunskap. Men som en viktig branschaktör kan Martin & Servera också hjälpa oss att driva viktiga frågor om förändring.

**En sådan satsning handlar om inkludering. Vad går den ut på?**

– Vi jobbar långsiktigt för ökad mångfald, vilket vi tror behövs för att branschen ska nå sin fulla potential. Det handlar förstås om kön och etnicitet, men också om att lämna storstadscentreringen. Där har Martin & Servera varit pådrivande och bland annat arrangerat workshops för att inspirera tjejer till att ställa upp i Årets Kock.

**En annan tanke är att kockar ska bli förebilder. Hur då?**

– Kocken har gått från en ganska lågt värderad position till att kunna bli superstjärna.

Vi hoppas nu att kocken även ska bli hållbarhetsförebild. Jag tänker på hälsosam mat, klimatvänliga råvaror och minskat svinn, men också bra ledarskap som bygger sunda och välkomnande arbetsplatser.

**Hur ser det ut framåt?**

– Tävlingen Året Kock har förnygrats och nått ut till nya målgrupper. Och i branschen upplever jag att det finns bred samsyn om hur den måste förändras. Så jag ser mycket ljus på framtiden.

## MER ÄN SM I MATLAGNING

Årets Kock startades 1983 för att främja kockyrket och det skandinaviska köket. Idag är det Sveriges främsta tävling i matlagning, men har också blivit mycket mer. Årets Kock har verksamhet året om – med fokus på att driva svensk gastronomi framåt.



## Fokus på hållbarhet när vi höjer volymen till MAX

I höstas rullade de första transportererna från Martin & Servera till restaurangkedjan MAX – vår största volymaffär någonsin. Rickard Holm, MAX Sverigechef, berättar om ett tätt samarbete med hälsa, rättvisa och miljö som viktiga komponenter.

”

**Vår mission är att göra världen lite bättre, både genom goda smaker och goda samhällsinsatser.**

**Varför valde ni Martin & Servera som partner?**

– Till att börja med uppfyllede Martin & Servera självklart våra grundkriterier, tack vare stor kompetens och lång erfarenhet från livsmedelskedjan. Därefter var det avgörande att vi delade värderingar, framförallt genom ett mycket aktivt hållbarhetsarbete. Vi såg, och ser, ett samarbete där vi kan växa tillsammans.

**Hur bidrar Martin & Servera till ert hållbarhetsarbete?**

– Vår mission är att göra världen lite bättre, både genom goda smaker och goda samhällsinsatser. Våra primära hållbarhetsfrågor är hälsa, rättvisa och miljö och Martin & Servera kan bidra till allt detta. De enskilt viktigaste områdena är klimateffektiv logistik och minimalt med matsvinn.

**En konkret nyhet från samarbetet är nattleveranser. Vad innebär det?**

– Den huvudsakliga fördelen är att vi minskar vår klimatpåverkan. Nattleveranserna sker

nämligen med eldrivna lastbilar i ett nästan tomt Stockholm city. Jag tycker att det är en väldigt smart idé och häftigt att ellastbilarna äntligen gör sitt intåg.

**Allt detta måste ha krävt noggranna förberedelser?**

– Ja, det har vi lagt mycket tid och kraft på. Vi började med att skapa en styrgrupp och flera olika projektgrupper, exempelvis inom IT och transport. En oerhört viktig detalj var att Martin & Servera öppnade en dedikerad kundtjänst för MAX, vilket ger oss snabbt informationsutbyte och minimalt med missförstånd. Något annat som underlättar vårt samarbete är den gemensamma kanalen i Teams.

**Hur har själva starten gått?**

– Den goda planeringen la grunden för en smidig igångsättning. Och tack vare det täta samarbetet har vi snabbt och effektivt kunnat lösa vissa barnsjukdomar. Det känns tryggt för framtiden.



## Många fotbollsplaner av sparad plast

# Vid upphandlingen var hållbarhet en självklar del av helheten

Våren 2021 gjorde fem kommuner en stor gemensam upphandling av livsmedel. Helhetserbudandet var självklart avgörande – och där fanns särskilda krav på hållbarhet. Läs mer om hur valet föll på Martin & Servera.

Den omfattande upphandlingen gjordes av kommunerna Söderköping, Finspång, Kinda, Åtvidaberg och Valdemarsvik. En viktig del var kravställan på hållbara mervärden som försörjningsgrad, matsvinn, social hållbarhet, drivmedel och fordon. Det speciella var att hållbarhetsarbetet värderades i kronor, vilket sedan vägdes in i helheten.

### En nytt tillvägagångssätt för kommunerna

Denise Wallin, upphandlingssamordnare i Söderköping och projektledare för upphandlingen, berättar att det var första gången de upphandlade på detta sätt. – Vi ville fånga den heltäckande bilden av vad vi söker hos en leverantör. Vi vill vara tydliga kring vikten av att jobba med hållbarhetsfrågor.

Hennes kollega på kommunen, kostchefen Eva-Lott Blixt, håller med:

– Vi vill naturligtvis få bra produkter, men vi arbetar också mycket med frågor som minskat matsvinn och minskade koldioxidutsläpp. Därför var det viktigt att bygga in det i själva upphandlingen.

### Positivt resultat

– Det vore roligt om vår upphandling kan inspirera fler. Ett bra avtal är när båda parter är nöjda, det handlar om att ge och ta, men också om att skapa flexibilitet, säger projektledaren Denise Wallin.

Vid utvärderingen sattes monetära värden på kvalitetskriterier som livsmedelsstrategi samt kravuppfyllnad på olika delar av hållbarhetsarbetet.

– Vi har fått de produkter vi vill ha och en otroligt bra leverantör som uppfyller alla våra krav. Med råge. Martin & Servera gör ett fantastiskt hållbarhetsarbete, säger kostchefen Eva-Lott Blixt.

David Viklund, hotelldirektör på Clarion Hotel Sign, berättar om ett miljösmart samarbete.

### Tillsammans har vi minskat plastanvändningen rejält. Hur?

– Både vi och vår leverantör Grönsakshallen Sorunda har hållbarhetsfrågor högt på agendan. I ett pilotprojekt tog vi bort plasten runt rullburarna i leveranserna. Det handlar om 15 meter rullplast per bur och på bara en månad sparade vi en fotbollsplan i plastyta.

### Det verkar ha fungerat bra?

– Ja, plasten visade sig inte ha någon viktig funktion, leverans kvaliteten är lika hög som alltid. Däremot är det enklare för oss att ta hand om varorna. Det här är både bra för planeten och mycket uppskattat av våra kunder.

### MÅNGA FÖLJER EFTER

Det lyckade pilotprojektet med Clarion Hotel Sign har inspirerat andra hotell inom Nordic Choice Hotels, och många andra kunder, att göra likadant. Totalt har cirka 350 kunder inlett samma typ av samarbete för att spara plast.

# Styrelse



**Caroline  
Berg**  
Styrelseordförande



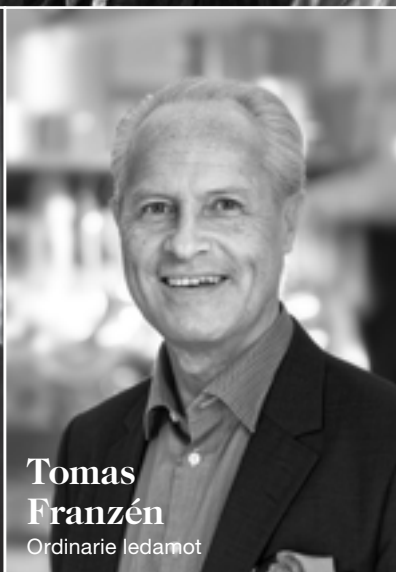
**Andreas  
Hiller**  
Ordinarie ledamot



**Camilla  
Wideroth**  
Ordinarie ledamot



**Claes  
Seldeby**  
Ordinarie ledamot



**Tomas  
Franzén**  
Ordinarie ledamot



**Mia  
Brunell  
Livfors**  
Ordinarie ledamot



**Rasmus  
Tallén**  
Arbetsgarerepresentant



**Lars-Göran  
Pettersson**  
Arbetsgarerepresentant



**Anna-Lena  
Holsteryd**  
Arbetsgarerepresentant

# Koncernledning



**Liv  
Forhaug**  
Koncernchef



**Mats  
Folkesson**  
VD Galatea



**Irene  
Waldemarson**  
VD Martin & Servera  
Restauranghandel



**Stefan  
Bergström  
Hedmark**  
VD Martin & Servera Logistik



**Omar  
Attar**  
Ekonomi &  
finansdirektör



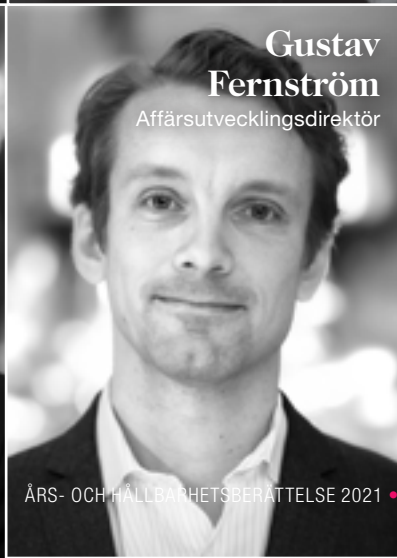
**Kristina  
Ossmark**  
Kommunikations-  
och hållbarhetsdirektör



**Christer  
Läckgren**  
VD Sorundahallarna



**Stefan  
Nilsson**  
IT-direktör



**Gustav  
Fernström**  
Affärsutvecklingsdirektör



**Katarina  
Olsson Andersson**  
HR-direktör

# Martin & Servera-koncernens finansiella rapporter 2021

# Resultaträkning – koncernen

Belopp i tkr	2021	2020
Nettoomsättning	13 092 462	12 085 731
Kostnad för sålda varor	-12 196 558	-11 307 389
<b>Bruttoresultat</b>	<b>895 904</b>	778 342
Försäljningskostnader	-630 342	-660 229
Administrationskostnader	-546 285	-580 140
Övriga rörelseintäkter	453 148	354 445
Övriga rörelsekostnader	-4 055	-117 017
<b>Rörelseresultat</b>	<b>168 370</b>	-224 599
<b>Resultat från finansiella poster</b>		
Resultat från värdepapper och fordringar som är anläggningstillgångar	125	121
Övriga ränteintäkter och liknande resultatposter	7 414	8 961
Nedskrivningar av finansiella anläggningstillgångar/kortfristiga placeringar	-	-14 726
Räntekostnader och liknande resultatposter	-13 389	-16 147
<b>Resultat efter finansiella poster</b>	<b>162 520</b>	-246 390
<b>Bokslutsdispositioner</b>		
Koncernbidrag, lämnade	-281 360	-263 280
<b>Resultat före skatt</b>	<b>-118 840</b>	-509 670
Skatt på årets resultat	11 900	60 170
<b>Årets resultat</b>	<b>-106 940</b>	-449 500
Hänförligt till moderföretagets aktieägare	-107 278	-449 000
Minoritetsintresse	338	-500

I ovanstående värden ingår goodwillavskrivningar för 2021 med -84,2 mkr (-86,7 mkr) samt jämförelsestörande poster på 39,1 mkr (-97,9 mkr).

# Balansräkning – koncernen

Belopp i tkr	2021-12-31	2020-12-31
<b>TILLGÅNGAR</b>		
<b>Anläggningstillgångar</b>		
<i>Immateriella anläggningstillgångar</i>		
Balanserade utgift för utvecklingsarb och liknande arbeten	109 714	98 678
Koncessioner, patent, licenser, varumärken samt liknande rättigheter	605	1 320
Goodwill	175 811	259 870
Pågående immateriella anläggningstillgångar	185 236	58 871
	<b>471 366</b>	418 739
<i>Materiella anläggningstillgångar</i>		
Byggnader och mark	25 610	27 024
Nedlagda utgifter på annans fastighet	72 315	84 597
Maskiner och andra tekniska anläggningar	33 891	32 960
Inventarier, verktyg och installationer	357 303	398 388
Pågående nyanläggningar avseende materiella anläggningstillgångar	135 507	24 956
Förskott till leverantörer	–	183
	<b>624 626</b>	568 108
<i>Finansiella anläggningstillgångar</i>		
Andelar i intresseföretag och gemensamt styrda företag	–	25
Uppskjuten skattefordran	15 673	10 627
Andra långfristiga fordringar	29 839	35 162
	<b>45 512</b>	45 814
<b>Summa anläggningstillgångar</b>	<b>1 141 504</b>	1 032 661
<b>Omsättningstillgångar</b>		
<i>Varulager m m</i>		
Råvaror och förnödenheter	19 827	19 405
Färdiga varor och handelsvaror	960 161	741 801
Förskott till leverantörer	2 781	4 561
	<b>982 769</b>	765 767
<i>Kortfristiga fordringar</i>		
Kundfordringar	1 655 411	884 145
Fordringar hos koncernföretag	12 408	8 112
Aktuell skattefordran	2 448	8 676
Övriga fordringar	196 897	135 174
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter	275 215	167 283
	<b>2 142 379</b>	1 203 390
<i>Kassa och bank</i>		
Kassa och bank	7 747	251 562
	<b>7 747</b>	251 562
<b>Summa omsättningstillgångar</b>	<b>3 132 895</b>	2 220 719
<b>SUMMA TILLGÅNGAR</b>	<b>4 274 399</b>	3 253 380

Belopp i tkr	2021-12-31	2020-12-31
<b>EGET KAPITAL OCH SKULDER</b>		
<i>Eget kapital</i>		
Aktiekapital	44 536	44 536
Övrigt tillskjutet kapital	244 639	244 639
Reserver	55 552	55 779
Balanserat resultat inkl årets resultat	875 341	858 427
Eget kapital hänförligt till moderföretagets aktieägare	1 220 068	1 203 381
Minoritetsintresse	1 499	1 161
<b>Summa eget kapital</b>	<b>1 221 567</b>	1 204 542
<i>Avsättningar</i>		
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	212 266	197 598
Uppskjuten skatteskuld	28 662	36 183
Övriga avsättningar	45 709	61 059
	286 637	294 840
<i>Långfristiga skulder</i>		
Övriga skulder till kreditinstitut	258	14 814
Övriga skulder	9 759	3 454
	10 017	18 268
<i>Kortfristiga skulder</i>		
Skulder till kreditinstitut	-	175 000
Checkräkningskredit	194 122	3 085
Förskott från kunder	5 210	3 903
Leverantörsskulder	1 301 855	852 033
Skulder till koncernföretag	158 259	56 341
Aktuell skatteskuld	4 892	3 472
Övriga skulder	267 439	187 012
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	824 401	454 884
	2 756 178	1 735 730
<b>SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER</b>	<b>4 274 399</b>	3 253 380

# Kassaflödesanalys – koncernen

Belopp i tkr	2021	2020
<i>Den löpande verksamheten</i>		
Resultat efter finansiella poster	162 520	-246 390
Justering för poster som inte ingår i kassaflödet	225 780	423 921
	388 300	177 531
Betald inkomstskatt	7 050	16 663
<i>Kassaflöde från den löpande verksamheten före förändringar av rörelsekapital</i>	395 350	194 194
<i>Kassaflöde från förändringar i rörelsekapital</i>		
Ökning(-)/Minskning(+) av varulager	-216 642	100 772
Ökning(-)/Minskning(+) av rörelsefordringar	-943 302	509 043
Ökning(+)/Minskning(-) av rörelseskulder	903 178	-236 812
<i>Kassaflöde från den löpande verksamheten</i>	138 584	567 197
<i>Investeringsverksamheten</i>		
Förvärv av materiella anläggningstillgångar	-188 117	-105 494
Avyttring av materiella anläggningstillgångar	1 392	7 775
Förvärv av immateriella anläggningstillgångar	-184 798	-73 613
Avyttring av immateriella anläggningstillgångar	24 019	-
Förvärv av dotterföretag/rörelse, netto likvidpåverkan	-	-84 631
Avyttring av dotterföretag/rörelse, netto likvidpåverkan	-	39 014
Förvärv av finansiella tillgångar	-16 530	-5 079
Avyttring av finansiella tillgångar	32 332	19 592
<i>Kassaflöde från investeringsverksamheten</i>	-331 702	-202 436
<i>Finansieringsverksamheten</i>		
Erhållna aktieägartillskott	206 938	-
Upptagna lån	196 309	26 015
Amortering av lån	-185 118	-144 928
Amortering av leasingskuld	-5 779	-9 923
Lämnade koncernbidrag	-263 279	-
<i>Kassaflöde från finansieringsverksamheten</i>	-50 929	-128 836
<b>Årets kassaflöde</b>	<b>-244 047</b>	235 925
Likvida medel vid årets början	251 562	16 091
Kursdifferens i likvida medel	232	-454
Likvida medel vid årets slut	7 747	251 562

# Hållbarhetsnoter

**2021 års hållbarhetsredovisning** är Martin & Servera-gruppens femte hållbarhetsredovisning. Redovisningen är upprättad enligt Global Initiatives GRI Standards, nivå Core.

**Redovisningscykeln är ettårig** och denna hållbarhetsredovisning rör verksamhetsåret 2021 (1 januari – 31 december 2021).

**Hållbarhetsredovisningen för 2021** avser Martin & Servera-gruppen. Årets hållbarhetsredovisning är fjärde året enligt GRI Standards.

**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 31,  
christina.gezelius@martinservera.se.

## Ledning och styrning

Martin & Servera-gruppen driver sina verksamheter med fokus på resurseffektivitet och hållbarhet – effektiv och hållbar logistik, investering i klimatsmart teknik för fordon och fastigheter, förnybar energi och en daglig strävan för att minska svinn.

Martin & Servera-gruppen består av ett moderbolag och fyra helägda bolag med egna direktrapporterande dotterbolag.

Den högsta nivån i koncernens bolagsstyrning utgörs av Martin & Servera-gruppens styrelse. Alla övergripande beslut som berör koncernens framtida inriktning samt större investeringsbeslut tas här. Hållbarhetsperspektivet vägs in i affärsbesluten.

Varje dotterbolag har en egen styrelse med minst en representant från moderbolaget. Dotterbolagens 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.




Martin & Servera AB är miljö- och kvalitetscertifierade

(ISO 14001 och ISO 9001). Certifieringen omfattar också de två största dotterbolagen, Martin & Servera Restauranghandel samt Martin & Servera Logistik. Övriga dotterbolag har egna miljö- och kvalitetscertifikat. Bolagen och dess processer granskas alltså regelbundet av externa revisorer.

Koncernens tre fokusområden visar vilka de prioriterade hållbarhetsfrågorna är – resurseffektiv verksamhet, god arbetsgivare och hållbart erbjudande. Inom varje område finns hållbarhetsmål och prioriteringar som löpande mäts och följs upp.

# Fokusområden

Martin & Serveras hållbarhetsarbete utgår från tre fokusområden. Här beskrivs vilka frågor som koncernens intressenter tycker är viktigast samt hur vi styr och följer upp dem.

Fokusområde	Väsentliga frågor	Styrning	Uppföljning
<b>RESURSEFFektiv VERKSAMHET</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svinn/matsvinn</li> <li>• Klimat (transporter, energi, köldmedia)</li> <li>• Långsiktigt lönsam verksamhet</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miljö- och kvalitetspolicy</li> <li>• Certifiering enligt ISO 14001, ISO 9001, MSC, ASC, EU-eko, KRAV, FSSC 22000</li> <li>• Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram</li> <li>• Avtal med transportörer</li> <li>• Strategi, affärsplan, budget</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tredjepartsrevision</li> <li>• Internrevision</li> <li>• Revision av transportörer</li> <li>• Resultatrapporter</li> <li>• Nyckeltal</li> <li>• Analyser</li> <li>• Avvikelser</li> <li>• Hållbarhetsredovisning</li> <li>• HACCP-grupper</li> <li>• Ledningens genomgång</li> </ul>
<b>GOD ARBETSGIVARE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet</li> <li>• Mångfald och inkludering</li> <li>• Kultur och värderingar</li> <li>• Ledarskap och medarbetarskap</li> <li>• Antikorruption</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Värdegrund</li> <li>• Policyer, bl a alkohol och narkotika, arbetsmiljö, kompetensutveckling, mångfald, rehabilitering, rekrytering</li> <li>• Kollektivavtal</li> <li>• Ledarutbildning</li> <li>• Introduktionsutbildning</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tredjepartsrevision</li> <li>• Internrevision</li> <li>• Pulsättning medarbetare</li> <li>• Utvecklingssamtal</li> <li>• Nyckeltal</li> <li>• Analyser</li> <li>• Avvikelser</li> <li>• Facklig samverkan</li> <li>• Arbetsmiljökommittémöten</li> </ul>
<b>HÅLLBART ERBJUDANDE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologisk mångfald</li> <li>• Klimat</li> <li>• Bördighet och erosion</li> <li>• Vatten</li> <li>• Kemikalier och bekämpningsmedel</li> <li>• Övergödning</li> <li>• Djuromsorg</li> <li>• Mänskliga rättigheter</li> <li>• Arbetsförhållanden</li> <li>• Antikorruption</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miljö- och kvalitetspolicy</li> <li>• Certifiering enligt ISO 14001, ISO 9001, MSC, ASC, EU-eko, KRAV, FSSC 2200</li> <li>• Uppförandekod för leverantörer</li> <li>• Policyer: antibiotika, antikorruption, sjömat, palmolja, soja, ägg, plast, tobak</li> <li>• Bolagsspecifika ställningstaganden</li> <li>• Hållbarhetsmål och hållbarhetsprogram</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tredjepartsrevision</li> <li>• Internrevision</li> <li>• Revision av leverantörer</li> <li>• Dialog med leverantörer</li> <li>• Nyckeltal</li> <li>• Analyser</li> <li>• Hållbarhetsredovisning</li> <li>• Ledningens genomgång</li> </ul>

## Väsentliga frågor och risker

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, t.ex. planetära gränser, och IPCCs sammanställningar.

Område	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, inköptimering, 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 fodersoja 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.
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 ansvarsfull 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 på arbetsplats.	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 arbetsplats.	Vi har nolltolerans, arbetet styrs genom vår mångfaldspolicy och värdegrund.
Antikorruption	Korruption på arbetsplats och i leverantörsledet.	Vi arbetar med att medarbetarna avstår från att ge eller ta mutor samt att leverantörerna följer uppförandekoden. Arbetet styrs genom vår antikorruptionspolicy.

## Intressentdialog

Med utgångspunkt från den interna väsentlighetsanalysen genomfördes under 2021 en ny intressentdialog för att öka förståelsen för vilka hållbarhetsfrågor som Martin & Serveras olika intressenter prioriterar och hur de ser på Martin & Serveras roll i dessa frågor. De väsentliga hållbarhetsfrågor och risker som identifierats internt stämmer bra överens med intressenternas prioriteringar. Vi ser att flera av de aktiviteter (se tabell nedan) vi har genomfört under året har en tydlig koppling till de områden som intressenterna har prioriterat. Det visar att vår hållbarhetsstrategi ligger i linje med vad vår omvärld förväntar sig av oss.

Intressenter	Fokusområden	Exempel aktiviteter 2021
<b>Medarbetare</b>	Matsvinn, hållbara transporter, arbetsmiljö, mångfald, ledarskap	<ul style="list-style-type: none"> <li>• medarbetarundersökning</li> <li>• mångfaldsplan</li> <li>• digitala medarbetarträffar</li> </ul>
<b>Kunder</b>	Hållbara produkter, regionala produkter, matsvinn, hållbara transporter, djuromsorg, hållbarhetskrav på leverantörer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kampanj "Välj regionalt"</li> <li>• elektrifierade fordon</li> <li>• biogasfordon</li> <li>• minskad plastanvändning</li> </ul>
<b>Leverantörer</b>	Uppförandekod, djuromsorg, antibiotika, hållbart fiske, palmolja, soja, mänskliga rättigheter, förpackningar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• samverkan för minskat svinn</li> <li>• digitala leverantörsträffar</li> <li>• kartläggning förpackningar</li> </ul>
<b>Ägare</b>	Hållbarhet, mångfald, digitalisering, innovation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• lansering braxenfärs</li> <li>• solparksbygge</li> </ul>
<b>Bransch- och intresseorganisationer samt myndigheter</b>	Ekologiska livsmedel, matsvinn, hållbara transporter, svensk livsmedelsproduktion	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Medverkan i kampanj Eko-september och Känn Lugnet</li> <li>• Medlemskap Hållbar Livsmedelskedja</li> <li>• Hållbarhetsråd Livsmedelsgrossisterna</li> <li>• Samarbete för minskat matsvinn (SAMS)</li> <li>• Forskningsprojekt med Chalmers Industri teknik om matsvinn</li> </ul>

Under 2021, juni-september, genomfördes en intressentdialog med hjälp av digitala intervjuer och enkätundersökningar. 38 personer intervjuades. Dessutom svarade 244 medarbetare och 82 kunder på en enkätundersökning. Läs mer på sid 28-29.

Denna kartläggning och väsentlighetsanalys ligger till grund för Martin & Servera-gruppens prioriteringar i hållbarhetsarbetet.

Martin & Servera har löpande dialog med ägarna genom bland annat styrelse- och koncernövergripande möten.

Genom personliga möten, arbetsplatsträffar, intranät och digitala medarbetarträffar kommuniceras hållbarhetsfrågorna med medarbetarna.

Martin & Servera har regelbundna möten och löpande dialog med företagets leverantörer. Hållbarhetsinformation från leverantörerna samlas i en digital plattform. Under 2021 har möten framför allt skett via digitala kanaler fram tills Folkhälsomyndigheten släppte på restriktionerna under hösten 2021.

Martin & Servera samverkar med bransch- och intresseorganisationer samt myndigheter i hållbarhetsfrågor. Inom ramen för branschorganisationen Livsmedelsgrossisterna finns ett gemensamt "Hållbarhetsråd". Representanter för koncernen bidrar som remissinstans samt deltar i konferenser, debatter och panelsamtal i sammanhang där branschen diskuterar hållbarhet.

# Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet

Martin & Servera-gruppen värnar om en bra arbetsmiljö med ett öppet och välkommande 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.

Fördelning av arbetsmiljöuppgifter sker skriftligt till samtliga chefer med personalansvar. Uppgifterna fördelas i två kategorier – grundläggande och utökade arbetsmiljöuppgifter. De grundläggande arbetsmiljöuppgifterna gäller samtliga chefer med personalansvar och omfattar de arbetsmiljöuppgifter som följer med personalansvaret. De utökade uppgifterna är uppgifter som 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 en så god arbetsmiljö som möjligt finns därför olika samverkansformer anpassade utifrån verksamhetens behov. Målet med dessa är att uppnå ett gott samarbete mellan chefer, skyddsorganisation och övriga medarbetare och därigenom en god arbetsmiljö.

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 visselblåstjänst 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 i frågor kring personliga problem, privat eller på arbetet.

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 kvalitetsledningssystem) 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 2021 gick 30 personer från styrelse och ledning samt 488 medarbetare utbildningen.

# GRI-index

## Generella upplysningar

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
<b>GRI 102: Generella upplysningar</b>	<b>Organisationsprofil</b>			
	102-1	Organisationens namn	15	
	102-2	Viktiga varumärken, produkter och tjänster	15-23	
	102-3	Huvudkontorets lokalisering	5	
	102-4	Verksamhetsländer	4-5	
	102-5	Ägarstruktur och bolagsform	15	
	102-6	Marknader	4-5	
	102-7	Organisationens storlek	5	
	102-8	Personalstyrka	5, 70	
	102-9	Leverantörskedja	43, 68	
	102-10	Betydande förändringar i organisationen och i leverantörskedjan	7, 12, 68	
	102-11	Tillämpning av försiktighetsprincipen		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.
	102-12	Externa initiativ om hållbarhet som organisationen stödjer och/eller omfattas av	16-17, 20-21, 44-49	
	102-13	Medlemskap i organisationer	43, 46, 61	
	<b>Strategi och analys</b>			
	102-14	Uttalanden från beslutsfattare	6-8	
	<b>Etik och integritet</b>			
	102-16	Värderingar, principer och etiska riktlinjer	4, 9	
	<b>Styrning</b>			
	102-18	Styrningsstruktur	15, 58	
	<b>Intressentdialog</b>			
	102-40	Intressentgrupper	28-29, 61	
	102-41	Andel av personalstyrkan som omfattas av kollektivavtal	59	Samtliga anställda omfattas av kollektivavtal.
	102-42	Identifiering och urval av intressentgrupper	28-29, 61	
	102-43	Tillvägagångssätt för kommunikation med intressenterna	28-29, 61	
	102-44	Frågor som lyfts av intressenter och hantering av dessa	28-29, 61	
	<b>Redovisningsprofil</b>			
	102-45	Enheter som ingår i rapporteringen	15-23	
	102-46	Process för att definiera redovisnings innehåll och frågorna begränsningar	59-61	
	102-47	Identifierade väsentliga områden	60	
	102-48	Reviderad information	57	
	102-49	Väsentliga förändringar	58	Inga väsentliga förändringar under året
	102-50	Redovisningsperiod	57	
	102-51	Datum för senaste redovisningen	57	
	102-52	Redovisningscykel	57	
	102-53	Kontaktuppgifter för frågor om redovisningen	57	
	102-54	Uttalanden om att redovisningen följer GRI Standarder	57	
	102-55	GRI-index	63-65	
	102-56	Externt bestyrkande		Inget externt bestyrkande

## Specifika upplysningar

## GRI 200: Ekonomi

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/ Utelämnad information
<b>Ekonomiskt resultat</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	15, 58-59	
GRI 201: Ekonomiskt resultat	201-1	Skapat och distribuerat direkt ekonomiskt värde	66	
<b>Anti-korruption</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning och styrning	59-60	
GRI 205: Anti-korruption,	205-2	Kommunikation och utbildning kring policyer och processer för anti-korruption	62, 71	
	205-3	Antal fall av korruption	62	Det har inte inkommit några misstankar eller fall av korruption under året.

## GRI 300: Miljö

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/ Utelämnad information
<b>Energi</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	31-33, 35, 59-60	
GRI 302: Energi	302-1	Energianvändning inom organisationen	67	
	302-2	Energianvändning utanför organisationen	67	
<b>Utsläpp</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	18-19, 26-27, 32-33, 59-60	
GRI 305: Utsläpp	305-1	Direkta utsläpp av växthusgaser (scope 1)	67	
	305-2	Indirekta utsläpp av växthusgaser (scope 2)	67	
	305-3	Totala övriga indirekta utsläpp av växthusgaser (scope 3)	67	
	305-7	Utsläpp av NOx, SOx och andra väsentliga	66	
<b>Avfall och utsläpp till vatten</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	20-21, 26-27, 31, 34, 59-60	
GRI 306: Avfall och utsläpp till vatten, 2016	306-2	Avfall per typ och hanteringsmetod	68	
<b>Leverantörsutvärdering</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	43, 59-60	
GRI 308: Utvärdering leverantörer avseende miljö	308-1	Andel leverantörer som utvärderats avseende miljö	68	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar
<b>Ställningstagande kring oetiska och miljökadliga varor och ingredienser</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3		41, 43-44, 59-61	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		59-60	
<b>Ekologiska och miljömärkta produkter</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3		11, 59-60	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		41, 43-44, 59-61	
<b>Hållbart fiske</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3		20-21, 59-60	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		44, 59-61	

IO = Inom organisationen, UO = utanför organisationen

## GRI 400: Socialt

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/ Utelämnad information
<b>Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen</b>				
GRI 103: Styrning	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	36-39, 59-60	
GRI 403: Hälsa och säkerhet, 2018	<i>Specifik styrning för hälsa och säkerhet</i>			
	403-1	Hälsa- och säkerthetshanteringssystem	59-60, 62	
	403-2	Riskidentifiering, riskbedömning och incidentundersökning	59-60, 62	
	403-3	Hälsovårdstjänster	59-60, 62	
	403-4	Samråd och kommunikation om arbetshälsa och säkerhet	59-60, 62	
	403-5	Arbetsagarutbildning om arbetshälsa och säkerhet	59-60, 62	
	403-6	Främjande av arbetstagarnas hälsa	59-60, 62	
	403-7	Förebyggande och lindring av arbetsmiljöers hälsa och säkerhet	59-60, 62	
	<i>Resultat hälsa och säkerhet</i>			
	403-9	Arbetsrelaterade skador	69	
<b>Mångfald och jämställdhet</b>				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	37, 39, 59-60	
GRI 405: Mångfald och jämställdhet, 2016	405-1	Mångfald i styrande organ och bland medarbetare	69-70	
<b>Utvärdering av leverantörer</b>				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	43, 59-60	
GRI 414: Utvärdering leverantörer avseende sociala kriterier, 2016	414-1	Nya leverantörer som granskats avseende sociala kriterier	68	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörs-utvärderingar
<b>Kundernas hälsa och säkerhet</b>				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Kundernas hälsa	59-60	
GRI 416: Kundernas hälsa och säkerhet, 2016	416-2	Totalt antal incidenter av bristande efterlevnad av regler gällande hälso- och säkerhetspåverkan	59-60	
<b>Engagerade medarbetare</b>				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3		59-60	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		37-39	
GRI 404: Kompetens-utveckling	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet	37-39	
	404-1	Genomsnittligt antal utbildningstimmar per anställd fördelat på kön och personalkategori	71	Avsteg: Redovisar totalt antal timmar och utbildningstillfällen under året.
GRI 405: Mångfald och jämställdhet	405-2	Löneskillnad mellan könen	69	
GRI 406 Antidiskriminering	103	Beskrivning av det väsentliga ämnet	59-62, 37, 39,	
	406-1	Antal fall av diskriminering och vidtagna åtgärder	69	

## Fördjupning och GRI-tabeller

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

Omsättning per bolag/verksamhetsområde 2021	Omsättning i milj kr
Martin & Servera Restauranghandel	10 801
Martin & Servera Logistik	1 980
Sorundahallarna	1 250
Galatea	1 024
<b>Totalt koncern</b>	<b>13 092*</b>

\* Exkl internförsäljning

Direkt tillskapat ekonomiskt värde	2019	2020	2021
<b>Intäkter</b>	<b>15 077</b>	<b>12 086</b>	<b>13 092</b>
<i>Fördelat ekonomiskt värde</i>			
Rörelsekostnader	-12 916	-10 621	-11 196
Löner och ersättningar till anställda	-1 839	-1 689	-1 728
Betalningar till finansörer	-15	-16	-13
Betalningar till offentliga sektorn	-101	60	12
<b>Behållet ekonomiskt värde</b>	<b>206</b>	<b>-180</b>	<b>167</b>

Utsläpp av NOX, SOX och andra väsentliga luftföroreningar	2019		2020		2021	
	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton
Kolmonoxid	46,8%	161,0	55,9%	131,3	51,2%	106,4
Kolväten	9,5%	32,6	8,6%	20,2	9,4%	19,5
Kväveoxider	43,1%	148,3	35,0%	82,1	38,9%	80,7
Partiklar	0,5%	1,8	0,5%	1,2	0,5%	1,1
	100,0%	343,7	100,0%	234,6	100,0%	207,6

\* 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)	2019		2020		2021	
	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi
Elektricitet	45 505	0	38 589	0	40 244	0
Fjärrvärme	4 125	231	1 646	121	1 756	389
Egen värmeproduktion	0	0	0	0	0	0
Bränsle (egna godstransporter)*	10 696	16 146	11 296	11 056	8 826	9 319
Bränsle (köpta godstransporter)**	37 871	23 780	23 975	19 022	24 733	22 856
Bränsle (tjänsteresor med bil)***	660	1 378	431	1 006	305	926
<b>Summa</b>	<b>98 857</b>	<b>41 535</b>	<b>75 937</b>	<b>31 205</b>	<b>75 864</b>	<b>33 490</b>

Källa: Elektricitet: Av elleverantör redovisad elanvändning. Fjärrvärme (FV): Av resp. FV-leverantör lokalt redovisad FV-användning. Körsträcka: Egen daglig rapportering (M&S Logistik AB) samt av inhyrd transportör redovisad körsträcka (övriga dotterbolag). Bränsle: Egen statistik samt av inhyrd transportör redovisad bränsletyp samt genomsnittlig bränsleförbrukning. Bränsledata: Från bränslebolagen redovisade energivärden per bränsletyp.

Under fjärde kvartalet redovisar Martin & Servera Logistik AB i Norrköping energianvändning för två lagerhus. Inflyttning i det nya huset på Ströbobogatan skedde 2021-11-01. Övertagande av den nya fastigheten skedde 2021-10-01. Hyresavtalet för det gamla lagerhuset på Blygatan löper t.o.m. 2022-01-31 och man ansvarar därmed för driftskostnaderna för detta hus också.

Energianvändning Ströbobogatan kvartal 4: El 1 423 MWh, Fjärrvärme 294 MWh  
Energianvändning Blygatan kvartal 4: El 1 152 MWh, Fjärrvärme 139 MWh"

\* 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.

rar. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning baserad på intern redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital. Bensen 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 etanol. Fordonsgas 100 (Biogas). Fordonsgas Bas (min. 70% biogas)\*

\*\*\* Redovisad körning med tjänstebil resp. privat bil i tjänsten. Redovisas per bränsleslag: bensen med 7% förnybar andel, diesel med 40% förnybar andel och fordonsgas med minst 70% förnybar andel. Korrigering 2019 och 2020 p.g. felaktig summering av bolagens energianvändning. Minskat antal körda mil p.g.a. pandemirestriktioner.

Utsläpp till luft (CO <sub>2</sub> ekvivalenter i ton och i%)	2019		2020		2021	
	CO <sub>2</sub> e (ton)	Andel	CO <sub>2</sub> e (ton)	Andel	CO <sub>2</sub> e (ton)	Andel
<i>Scope 1 (direkta utsläpp)</i>						
Egna godstransporter*	5 521	30,9%	4 287	30,5%	3 478	25,5%
Tjänsteresor med bil**	793	4,4%	537	3,8%	607	4,5%
Köldmedia	650	3,6%	115	0,8%	192	1,4%
Egen värmeproduktion	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
<i>Scope 2 (indirekta utsläpp)</i>						
Elektricitet	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Fjärrvärme	362	2,0%	92	0,7%	154	1,1%
<i>Scope 3 (övriga indirekta utsläpp)</i>						
Köpta godstransporter***	10 051	56,3%	8 648	61,5%	8 781	64,5%
Utsläpp vid elproduktion och eldistribution	464	2,6%	394	2,8%	401	2,9%
<b>Summa</b>	<b>17 841</b>	<b>100%</b>	<b>14 073</b>	<b>100%</b>	<b>13 613</b>	<b>100%</b>

Se notering energi Norrköping. Utsläpp Scope 2 Fjärrvärme Norrköping kvartal 4: Ströbobogatan 36 ton, Blygatan 17 ton. Utsläpp Scope 3 Elanvändning Norrköping kvartal 4: Ströbobogatan 14 MWh, Blygatan 12 MWh.

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

\*\* Utsläpp från tjänsteresor med bil har korrigerats p.g.a. felaktig summering 2019 och 2020. 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 (2016-2020) <https://www.trafa.se/vagtrafik/forдон/>.

\*\*\* Köpta godstransporter: Egen daglig rapportering (M&S 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 rapporterade elanvändning och elmix (location based). Fjärrvärme: Av fjärrvärmelieferantörer alt. fastighetsvärdar rapporterade fjärrvärmearvändning, produktionsmix och CO<sub>2</sub>e-ekvivalent (location based).

## Martin &amp; Serveras varuleverantörer

Vi köper varor från många olika typer av leverantörer, till exempel från svenska och globala varumärkesleverantörer samt svenska, lokala och småskaliga producenter och lantbruksföretag, dessutom via importagenter och säljbolag. Martin & Servera importerar direkt från producenter både inom och utanför EU.

Under 2021 genomfördes totalt 42 leverantörsrevisioner (11 fysiska, 31 digitala). Bland avvikelserna som identifierats finns otillräcklig utbildning i kemikaliehantering och blockerad brandsäkerhetsutrustning.

Korrigerande åtgärder i form av handlingsplan, utbildning, uppföljningsrevisioner och leverantörsutvärdering varje halvår genomförs.

## Martin &amp; 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](http://martinservera.se)

Avfall per hanteringsmetod (i ton och%)	2019		2020		2021	
	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel
Återvinning	2 810	4,5%	2 780	61,7%	2 855	62,4%
Kompostering	1 339	2,1%	0	0,0%	19	0,4%
Förbränning	58 595	93,4%	1 692	37,5%	1 636	35,8%
Deponi	1	0,0%	37,0	0,8%	65,0	1,4%
<b>Summa</b>	<b>62 745</b>	<b>100%</b>	<b>4 509</b>	<b>100,0%</b>	<b>4 575</b>	<b>100,0%</b>

Avfall, total vikt per typ och hanteringsmetod (ton)	Återvinning			Kompostering			Förbränning			Deponi		
	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021	2019	2020	2021
<i>Ofarligt avfall</i>												
Brännbart avfall							57 873	1 270	1 251			
Wellpapp	1 479	1 026	1 100									
Organiskt avfall	709	1 127	1 213	1 339	0	19	399	266	221			
Plastfilm	255	224	194									
Metall	102	46	40									
Papper	29	22	16									
Glas	134	251	251									
Övrigt ofarligt avfall**	81	64	31								37	60
<i>Farligt avfall</i>												
Elektronikskrot	6	6	6								0,3	0,2
Övrigt farligt avfall***	13	15	4				313	153	164	0,2	0,6	5
<b>Summa</b>	<b>2 808</b>	<b>2 781</b>	<b>2 855</b>	<b>1 339</b>	<b>0</b>	<b>19</b>	<b>58 585</b>	<b>1 689</b>	<b>1 636</b>	<b>0,5</b>	<b>37,6</b>	<b>65,2</b>

\* Avfallshanteringsmetod väljs huvudsakligen beroende på lokal avfallsentreprenörs förutsättningar.

\*\*Består av porslin från utrustningssortimentet samt betong, golvmaterial etc från ombyggnationer. Ca. 53 ton består av sand som skickats för tvättning och återanvändning (klassas som deponi).

\*\*\*Består av ljuskällor, batterier, truckbatterier, elektronik, kemikalier, oljor. De stora mängderna brännbart avfall 2019 består huvudsakligen av saneringen av produktrester från branden hos Cleano Production 2018.

Felrapportering från ett av koncernbolagen gällande förbränning förra året ger en reviderad siffra för 2020.

Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2019			2020			2021		
	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män
Tillbud	1 704			2 806	906	1 900	1 610		
Sjukfrånvaro	6,9%	7,4%	6,7%	8,3%	8,0%	8,4%	8,5%	8,1%	8,8%

Arbetsolyckor (antal)	2020				2021			
	Kvinnor		Män		Kvinnor		Män	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<i>Anställda</i>								
Dödsolyckor	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	6	0,2%	5	0,2%	0	0,0%	6	0,2%
Arbetsrelaterade skador	71	2,5%	224	7,9%	110	3,6%	307	10,1%
<b>Summa</b>	<b>77</b>	<b>2,7%</b>	<b>229</b>	<b>8,2%</b>	<b>110</b>	<b>3,6%</b>	<b>313</b>	<b>10,3%</b>
<i>Konsulter och Inhyrda</i>								
Dödsolyckor	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%	0	0,0%
Arbetsrelaterade skador	4	2,3%	12	6,8%	12	6,0%	28	14,0%
<b>Summa</b>	<b>4</b>	<b>2,3%</b>	<b>12</b>	<b>6,8%</b>	<b>12</b>	<b>6,0%</b>	<b>28</b>	<b>14,0%</b>

Konsulter och inhyrda medarbetare är inkluderade i siffrorna.

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

#### Diskriminering total koncern M&S 2021

Inträffade diskrimineringsincidenter under året	5
Var ärendet ligger i december	
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
<b>Totalt Antal</b>	<b>5</b>

#### Lönefördelning medarbetare 2021 % Snittlön

Kvinnor	102,1
Män	99,0

#### Lönefördelning chefer 2021 % Snittlön

Kvinnor	100,1
Män	99,9

## HÅLLBARHETSNOTER

Åldersfördelning – samtliga medarbetare	2019		2020		2021	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	823	25%	587	21%	680	22%
30-50 år	1 756	54%	1 624	58%	1 685	55%
>50 år	674	21%	595	21%	683	22%
<b>Summa</b>	<b>3 253</b>	<b>100%</b>	<b>2 806</b>	<b>100%</b>	<b>3 048</b>	<b>100%</b>

Åldersfördelning – koncernledning	2019		2020		2021	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	0	0%	0	0%	0	0%
30-50 år	6	55%	5	50%	4	44%
>50 år	5	45%	5	50%	5	56%
<b>Summa</b>	<b>11</b>	<b>100%</b>	<b>10</b>	<b>100%</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>

Åldersfördelning – styrelse	2019		2020		2021	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	0	0%	0	0%	0	0%
30-50 år	0	0%	1	14%	1	17%
>50 år	5	100%	6	86%	5	83%
<b>Summa</b>	<b>5</b>	<b>100%</b>	<b>7</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

Anställningform (antal)	2019		2020		2021	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
<b>Total antal anställda</b>	<b>1 061</b>	<b>2 192</b>	<b>906</b>	<b>1 900</b>	<b>989</b>	<b>2 059</b>
Tillsvidareanställning	1 023	2 136	868	1 802	925	1 924
Tidsbegränsad anställning	38	56	38	98	64	135
Deltidsanställda	301	315	154	249	151	233
Heltidsanställda	860	1 877	752	1 651	838	1 826

\*Sommarvikarier har tidigare redovisats separat, dessa ersätter ordinarie semesterledig personal, inkluderas i redovisning av ordinarie antal anställda. Anställda med utländsk bakgrund är kopplat till internt mångfaldsmål, redovisas inte längre i externt.

Könsfördelning (andel)*	2019		2020		2021	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
<b>Samtliga anställda</b>	<b>32%</b>	<b>68%</b>	<b>32%</b>	<b>68%</b>	<b>32%</b>	<b>68%</b>
Koncernledning	42%	58%	40%	58%	33%	67%
Styrelse	80%	20%	57%	43%	50%	50%
Chefer	31%	69%	34%	66%	33%	67%

**Utbildning**

Gemensamma utbildningar i Martin & Servera-koncernen	2020		2021	
	Antal	Timmar	Antal	Timmar
	2 034	2 170	4 037	4 023
<b>Lokala utbildningar i koncernbolagen</b>				
	1 517	9 963	3 301	32 548

Utbildning inom antikorrupktion	2020		2021	
	Antal	Timmar	Antal	Andel
Styrelse	0	0,0%	5	55,6%
Koncernledning	0	0,0%	7	87,5%
Ledningsgrupper koncernbolag	6	17,1%	18	66,7%
Medarbetare	282	10,1%	488	16,0%

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

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

Tel: 08-722 25 00. [martinservera.se](http://martinservera.se).

Kontaktperson: Christina Gezelius, informationschef, Martin & Servera, [christina.gezelius@martinservera.se](mailto:christina.gezelius@martinservera.se).

Produktion, text & grafisk form: Futerra.

Foto: Magnus Fond, Daniel Larsson, Matilda Lindeblad, André de Loisted, Kicki Nilsson, Joel Wåréus,

Martin & Servera, Årets Kock, Canva, Shutterstock, Maträtt, MAX och Icon Photo.

Tryck: Printografen.

Års- och hållbarhetsredovisningen finns även att ladda ner på [martinservera.se](http://martinservera.se).



Martin & Servera  
Restauranghandel AB  
Box 1003  
121 23 Johanneshov  
Tel: 08-722 25 00  
martinservera.se

Martin & Servera Logistik AB  
Box 1003  
121 23 Johanneshov  
Tel: 08-722 25 00  
martinservera.se

Martin & Servera  
Restaurangbutiker AB  
Box 1003  
121 23 Johanneshov  
Tel: 08-722 28 80  
martinserverarestaurangbutiker.se

Galatea AB  
Box 15112  
167 15 Bromma  
Tel: 020-21 24 00  
galatea.se

Grönsakshallen Sorunda AB  
Elektravägen 15  
126 30 Hägersten  
Tel: 08-506 258 00  
gronsakshallen.se

Fiskhallen Sorunda AB  
Elektravägen 15  
126 30 Hägersten  
Tel: 08-501 345 00  
fiskhallen.se

Kötthallen Sorunda AB  
Elektravägen 15  
126 30 Hägersten  
Tel: 08-556 139 00  
kotthallen.se

**martin&servera**

GRUPPEN