



18

Års- och hållbarhetsberättelse

martin&servera

Innehåll

- 1 Året i korthet
- 2 Martin & Servera på 3 min
- 4 Koncernchefen har ordet
- 5 Styrelsens ordförande har ordet
- 6 Värdeskapande
- 8 Marknadsöversikt
- 10 Trender
- 12 Koncernöversikt
- 16 Målstyrt hållbarhetsarbete
- 18 Resurseffektiv verksamhet
- 22 Hållbart erbjudande
- 26 Kvalitet och produktsäkerhet
- 30 Hållbar produktion
- 34 God arbetsgivare
- 38 Samarbeten och engagemang
- 40 Styrelse
- 41 Koncernledning
- 43 Resultaträkning
- 44 Balansräkning
- 46 Kassaflödesanalys
- 47 Hållbarhetsrapport GRI
- 59 Väsentliga risker



2018 i korthet

Martin & Servera Restauranghandel lanserade en ny e-handelsplattform.

Lagerstyrningssystem driftsattes på Martin & Servera Logistiks lager i Norrköping.

Ny vd för finska Chipsters, Ari Maijanen, tillträdde i december.

Ny produktionsanläggning med ökad kapacitet för färdigskuren frukt och grönsaker togs i drift på Grönsakshallen Sorunda

Ny fisk- och skaldjursverksamhet, Fiskhallen Sorunda, etablerades.

KGA Logistik flyttade sin verksamhet från Karlskoga till Örebro.

Galatea startade nytt affärsområde med fokus på försäljning till dagligvaruhandeln.

Brand vid Cleano Productions lager i Älgarås.

Första koncerngemensamma logistiksamarbetet startade (Martin & Servera Logistik & Diskteknik).

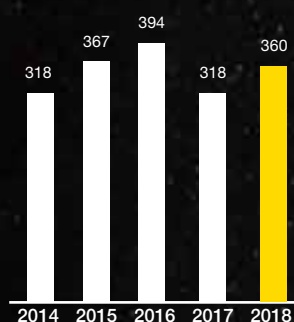
Upprop Svenskt – branschgemensamt upprop till stöd för svenska bönder efter sommarens torra.

Liv Forhaug tillträder som ny koncernchef 1 oktober 2019.

70% av försäljningen hos Martin & Servera Restauranghandel sker via e-handel.

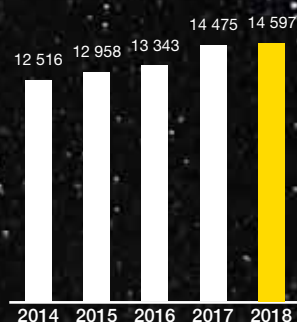
17% av den totala försäljningen är ekologiska och miljömärkta produkter.

RESULTAT*



*Nettoresultat (EBT) rensat från goodwill.

NETTOOMSÄTTNING



Vi på 3 minuter

Martin & Servera är Sveriges ledande restaurang- och storköksspecialist. Oavsett om du driver en restaurang, ett bageri, en skolrestaurang i kommunal regi eller representerar en rikstäckande kedja så har vi de produkter och lösningar som du behöver.



Vår ambition är att göra det enklare för kunderna.

Affärsidé och värderingar

Martin & Serveras affärsidé och värderingar gäller för alla våra verksamheter. De sätter de övergripande ramarna och grunden för hur vi som koncern ska agera, och omfattar alla verksamheter, varumärken och målgrupper.

Affärsidé

Martin & Servera förser den professionella måltidsbranschen med varor, tjänster och kunskap som förenklar kundernas vardag och förbättrar deras affär.

Värderingar

Engagerad, modig och kompetent.

Vårt erbjudande

Vi bidrar till våra kunders framgång genom ett prisvärt och kvalitetssäkrat utbud av förstklassiga varor och tjänster till måltidsbranschen. Bolagen i koncernen säljer livsmedel, drycker, utrustning och non food-sortiment.

Vår ambition är att göra det enklare för kunderna att ta beslut som är bra för människor, djur och natur. Vi driver därför viktiga frågor kring miljö, etik och socialt ansvar.

Våra kunder

Vi är affärspartner till över 25 000 kunder. Vi hjälper alla som jobbar inom restaurang och storkök med de varor, de tjänster och den kunskap de behöver i sin verksamhet.

VISSTE DU ATT...



618 ton

Martin & Servera Restauranghandel sålde 618 ton glass under perioden juni till augusti 2018.



1,2 milj.

Fällmans Kött säljer 1,2 miljoner färska och kundunika hamburgare per år.



200 ton

Grönsakshallen Sorunda säljer nästan 200 ton skuren isbergssallad på ett år.



Här 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.

Martin & Servera-koncernens femårsöversikt

Ekonomisk översikt (Mkr)	2018	2017	2016	2015	2014
Nettoomsättning	14 597	14 475	13 343	12 958	12 516
Nettoresultat (EBT) rensat från goodwill	360	318	394	367	318
Rörelsemarginal, %	1,8	1,8	2,7	2,6	2,4
Balansomslutning	3 888	3 767	3 438	3 051	2 833
Avkastning på sysselsatt kapital, %	14,8	15,5	24,6	26,1	25,4
Avkastning på eget kapital, %	13,3	14,0	22,5	24,5	25,6
Soliditet, %	34,8	34,7	36,8	36,7	33,1

3 173

Antal anställda per 31/12 2018, varav 31% kvinnor och 69% män

Ett intensivt år med viktiga förändringar

2018 var ett år av utveckling för Martin & Servera, med införandet av ny koncernstruktur, en stark e-handelstillväxt och etablering av ny fisk- och skaldjursverksamhet. Fokus på kundnära försäljning, effektiv logistik och digitala tjänster har resulterat i fortsatt tillväxt och förbättrad resultat- och marginalutveckling.

Martin & Servera har med sin kombination av fullsortimentgrossist och specialist en unik position på marknaden, med produkter och tjänster för både privata kunder och offentlig sektor. Med vårt logistiknätverk når vi snabbt kunder i hela landet. Under 2018 har vi fortsatt vår utvecklingsresa och kombinerat långsiktiga strategiska investeringar med ett starkt fokus på försäljning och resultatutveckling.

Restaurangmarknaden visar fortsatt tillväxt trots en viss avmattning (+2,6 procent under 2018). Bland annat har dagligvaruhandeln tagit andelar när det gäller färdigmat. För grossistledet var tillväxten under året 3,6 procent.

Koncernens omsättning uppgick till 14,6 miljarder kronor (14,5 miljarder

2017) och resultatet landade på 360 miljoner (318 miljoner 2017). Det innebär en stark vändning mot föregående års svagare resultat. Vi har belastat året med stora engångskostnader men gör trots det, och trots alla andra stora initiativ under året, ett av våra bästa resultat någonsin.

Vi ser 2018 en starkare försäljning på den privata marknaden och har under året säkrat viktiga avtal med stora kedjor. På den offentliga marknaden har vi stärkt positionen, med flera omförhandlingar och nya vunna upphandlingar. Vi ser också en snabbt växande andel försäljning via vår e-handel, vilket möjliggör utvecklingen av nya digitala tjänster som hjälper våra kunder och samtidigt frigör tid för oss att ännu bättre möta deras behov.

Det tidigare moderbolaget Martin & Servera delades 1 april 2018 i tre bolag – ett handelsbolag, ett logistikbolag och ett koncernbolag. Den nya koncernstrukturen, som också inkluderar övriga bolag i koncernen, ger goda förutsättningar för ökad tillväxt och samarbeten.

Under 2019 ligger fokus på fortsatt utveckling av e-handeln, etablering av Fiskhallen Sorunda, datadrivna affärsbeslut baserade på kundinsikter och analys och fortsatt effektivisering med hjälp av lagerstyrning. Vi arbetar också vidare med att stärka vår position som en attraktiv arbetsgivare, genom att utveckla vårt värderingsdrivna ledarskap och medarbetarskap, och att arbeta med våra mål för mångfalden.

Vi har en stabil grund att stå på och en stark position på marknaden. Det finns all anledning att se positivt på framtiden för Martin & Servera-koncernen.

Håkan Åkerström
Koncernchef, Martin & Servera



Vi har en stabil grund att stå på och en stark position på marknaden. Det finns all anledning att se positivt på framtiden för Martin & Servera-koncernen.

För en sundare bransch och ett mer hållbart samhälle

Framtidens hållbara meny är producerad med omsorg om människor, djur och natur. Tillsammans med våra kunder kan vi driva utveckling i en positiv riktning och göra skillnad.

Vår grundsyn i Martin & Servera är att företag är en av de viktigaste förändringskrafterna i samhället. Som företag kan vi göra skillnad som är bra för både miljön och affärerna.

Martin & Serveras långsiktiga hållbarhetsarbete mäter vi med tydliga mål kopplade till Agenda 2030 och med uppföljning för varje år. Resurseffektiva lager och transportlösningar, matsvinn i hela kedjan och hur de produkter vi erbjuder är producerade är exempel på viktiga frågor där vi har satt aktiviteter och målsättningar. Våra kunder är våra viktigaste samarbetspartners i detta arbete – tillsammans kan vi utmana varandra och utveckla nya lösningar för en hållbar framtid.

Ett viktigt mål är ökad mångfald i våra bolag. Våra kunder är olika och representerar hela den mångfald som är Sverige idag. Vi är övertygade om att vårt arbete för lika möjligheter för kvinnor och män, och människor med olika bakgrund, skapar både bättre affärer och ett bättre samhälle.

Men den kanske viktigaste aspekten på hållbarhet är att det krävs engagerade medarbetare och ledare om vi ska nå våra mål. Därför fortsätter vi att utveckla ett starkt medarbetarskap och ledarskap, och arbetar med att forma en framåtriktad och förändringsbenägen kultur.

Martin & Servera har en position på marknaden som är helt unik. Digitaliseringen skapar nya möjligheter och vi ska fortsätta ligga i framkant. Vi ska hjälpa våra kunder att bli ännu mer framgångsrika genom att vara en

partner till dem på olika sätt och erbjuda nya tjänster och produkter.

Vi strävar efter att hela tiden utvecklas och förbättras. För oss är handling viktigare än ord, så därför innehåller den här års- och hållbarhetsredovisningen många små och stora exempel på hur vi varje dag arbetar inom alla bolag i Martin & Servera.

Caroline Berg,
styrelseordförande i
Martin & Servera



Vår grundsyn i Martin & Servera är att företag är en av de viktigaste förändringskrafterna i samhället. Som företag kan vi göra skillnad som är bra för både miljön och affärerna.



Så 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.

Grund för vårt värdeskapande

KOMPETENTA MEDARBETARE

3 173

medarbetare som i genomsnitt arbetat inom Martin & Servera i 9,3 år

RELATIONER

- Relationer med 26 000 kunder
- Mer än 20 000 kundkontakter varje dag

SORTIMENT

- 328 miljoner ton livsmedel och 33 miljoner liter drycker från cirka 2 000 leverantörer årligen
- Processer för kvalitetssäkring av produkter

EFFEKTIV PRODUKTION & DISTRIBUTION

2 miljoner

kundleveranser per år

- 174 860 kvm lageryta i 14 lager
- Egen produktion inom färskvaror, drycker och kemteknik

FINANSIELL STYRKA

Soliditet

34,8%

Vår verksamhet

Affärsidé

Martin & Servera förser den professionella måltidsbranschen med varor, tjänster och kunskap som förenklar kundernas vardag och förbättrar deras affär.

Värderingar

Engagerad, modig och kompetent

Hållbarhet

Martin & Serveras ambition är att göra det enkelt för kunder att ta beslut som är bra för människor, djur och natur. Därför driver koncernen viktiga frågor kring miljö, etik och socialt ansvar.

Vårt erbjudande

BRETT SORTIMENT

48 200

artiklar i sortimentet

4 940

artiklar är ekologiska eller miljömärkta

HÅLLBAR LOGISTIK

- Säkra leveranser
- Effektiv distribution
- Ny fordonsteknik och alternativa bränslen

TJÄNSTER & SERVICE

70%

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

- Förmånliga avtal via Premiumportalen
- Program för kalkylering, prissättning och inventering

KUNSKAP OCH ERFARENHET

- Utbildningsverksamheten GastroMerit (5 700 sålda kursdagar)
- Rådgivning och expertis från säljare och specialister

Skapat värde för intressenter

MEDARBETARE

73%

Index teameffektivitet (trivselindex)

50,3%

Frisknärvaro (= andel medarbetare med mindre än 5 sjukdagar)

KUNDER

72%

Nöjd kund index*

*Martin & Servera Restauranghandel, privat marknad

LEVERANTÖRER

- Restaurangmarknadens största säljorganisation
- Marknadsföring av leverantörernas produkter via e-handel, digitala media och kampanjtidningar

SAMHÄLLE

44 ton

råvaror skänkta till Matmissionen

- 72% förnybar energi i koncernen
- 162,09 MWh egenproducerad solcellsel

ÄGARE

Koncernresultat på

360 Mkr

Tillväxt och bransch- glidning

Den svenska grossistmarknaden för livsmedel och drycker omsätter drygt 50 miljarder kronor per år och har under lång tid karaktäriserats av hög tillväxt. En avmattning kan anas, dels på grund av lägre tillväxt inom restaurangmarknaden dels genom branschglidning när dagligvaruhandeln har gjort insteg på marknaden via utökade färdigmatkoncept.



Nya trender inom restaurangbranschen driver ofta efterfrågan i grossistledet.

Den svenska grossistmarknaden för livsmedel och drycker levererar till restauranger, fast-food-kedjor, caféer, personalrestauranger och serveringar på tåg och flyg, och till offentlig sektors alla måltidsverksamheter. Grossistmarknaden karaktäriseras av ett fåtal stora livsmedelsaktörer och många mindre specialistaktörer framförallt inom färskvaror och dryck. Martin & Servera är den största aktören på både privat och offentlig marknad, samtidigt är koncernen lokalt organiserad med ett utbrett nätverk av säljkontor och lager över hela Sverige.

Ökad medvetenhet i den offentliga maten

Offentlig marknad har vuxit på senare år, en tillväxt driven av både immigration och ökad livslängd bland befolkningen. Det finns ett stort intresse för hållbarhetsfrågor kopplade till mat i kommunerna och man har bland annat identifierat skolmaten som en viktig faktor i att forma framtidens medvetna konsumenter kring hälsa och hållbarhet. Det har resulterat i en ökad efterfrågan på högre kvalitet i skolköken med tydliga krav på hållbarhet och efterfrågan på svenska råvaror. Vi ser också att efterfrågan på råvaror framför färdigfabrikat ökar när offentliga kök satsar på kompetenshöjning av personal och fler tillagningskök.

Många kommuner har valt ut en specifik politisk målsättning att fokusera på som Fairtrade, minskat svinn, ekologiskt, närproducerat eller hälsa och rörelse.

Tillväxt och branschglidning på restaurangmarknaden

De senaste åren har en mängd nya restauranger öppnat och restaurangsektorn, räknat i försäljningskronor, fortsatte växa med 2,6 procent under 2018, om än i något lägre takt än tidigare. Utvecklingen i volym ser ut att ha minskat något under 2018 (-0,5 procent). Befolkningstillväxt och att restaurangmarknaden successivt tagit marknadsandelar från dagligvaruhandeln under den senaste tioårsperioden har bidragit till ökningen.

På senare år har dock dagligvaruhandeln och kiosker i sin tur gjort insteg på restaurangmarknaden med sina färdigmatlösningar. Strukturella förändringar sker i gränssnitten mellan butik och restaurang. Man handlar mer färdigmat i butik, samtidigt som många restauranger öppnar butiksdelar.

Måltidskronan växer

Fika har alltid varit en viktig del av svensk kultur och att mötas ute på restaurang och café har blivit ett självklart sätt att umgås, något som också bidragit till tillväxten i restaurangbranschen. Uteätandets del av måltidskronan är idag ungefär 28 procent. Det är en tillväxt på 20 procent jämfört med för 10 år sedan. I storstäder som Stockholm och Göteborg ligger andelen på 40-50 procent. I mindre och mellanstora städer har restaurangbranschens andel av måltids-

kronan också visat tendenser att öka. I framför allt mellanstora städer finns stor potential.

Internationellt sett är restaurangbranschen fortsatt växande. I Storbritannien står den för drygt 40 procent av de spenderade matpengarna, medan andelen i USA ligger nära 50 procent. Det tyder på att det finns fortsatt tillväxtpotential även i Sverige, om än i en långsammare takt än tidigare.

Nyheter driver efterfrågan hos grossister

Nya trender inom restaurangbranschen driver ofta efterfrågan i grossistledet. Växande segment är bland annat restauranger med inriktning på olika internationella kök, vegetariska snabbmatskoncept och "fast fine", enklare mat av hög kvalitet med låg prislapp och snabb leveranstid, gärna i en lyxig miljö. Även bekvämlighetslösningar som take away ökar, framför allt i storstäderna med större möjligheter till hemkörning.

Fortsatt kedjebildning

Vi ser en ökad grad av kedjekonstellationer. Allt fler cafékedjor och snabbmatskedjor introduceras och expanderar, samtidigt som antalet enskilda krögare minskar. Det gäller även restauranger som ägs och drivs av samma aktörer, utan att nödvändigtvis ha samma profil. Variationen i utbudet riskerar i viss mån att minska genom ökad kedjebildning. Det innebär samtidigt mer hälsosamma och långsiktiga affärsmodeller, något som har positiv effekt på stabiliteten och gynnar de anställda. Kedjorna ställer ofta krav på egna distributionslösningar och kundunika varor hos grossisterna och har möjlighet att utöva en större prispress tack vare sin storlek.

Sommarvädret påverkade branschen

Den varma sommaren 2018 påverkade branschen på många sätt. Torkan innebar betesbrist och många bönder tvingades att skicka fler djur till slakt än vanligt, med ett tillfälligt överskott av svenskt nötkött som resultat. Läs mer om Martin & Serveras åtgärder för att stötta bönderna på sidan 33. Det varma vädret bidrog också till ett kraftigt ökat antal restaurangbesök, där restauranger med utserveringar var årets stora vinnare. En varm sommar påverkade även dryckesförsäljningen, och alkoholhaltiga drycker ökade med drygt 15 procent jämfört med föregående sommar.

VISSTE DU ATT...

+20%



Martin & Serveras försäljning av svenskt nötkött och griskött ökade över 20 % 2018.



Trender och hur vi möter dem

Konsumtionsvanor förändras över tid. Genom att förstå nya trender och drivkrafter kan vi snabbare och med större precision utveckla Martin & Serveras verksamhet och möta våra kunders behov. Vi har identifierat fem stora trender som påverkar både vår omvärld och hela grossistbranschen.

Globala konsumenter och leverantörer

1 Vi lever i en global tidsålder. Folk reser mer än någonsin och får inspiration och nya vanor utomlands. Man efterfrågar inte bara ett brett utbud av mat och dryck från hela världen, utan även produkter från specifika regioner. Samtidigt blir vi mer internationella även på hemmaplan genom ökad immigration med mer mångfald och större etnicitet på köpet, vilket bland annat innebär en mer mångfacetterad restaurangscen.

Med en växande global medelklass ökar efterfrågan på många råvaror och produkter. Vi blir allt fler som ska dela på världens råvaror och resurser, vilket på sikt kan leda till stora prisökningar inom många produktsegment.

DET HÄR GÖR MARTIN & SERVERA Ett breddat restaurangutbud ställer höga krav på sortiment och tjänster hos grossisterna. Samtliga bolag i koncernen arbetar med sortimentsutveckling för att möta kundernas efterfrågan på produkter från hela världen. Koncernen har sedan länge haft en stor global leverantörsbas som ständigt utökas med nya leverantörer från både när och fjärran. Under året öppnade Martin & Servera ett inköpskontor i Kina för att säkerställa bästa affär och bästa kvalitet genom lokal närvaro.

Lokalt och hantverksmässigt

2 Fram till för bara några decennier sedan ansågs storskaligt producerad mat vara den man kunde lita på. Idag har det delvis svängt till förmån för lokala livsmedel som ofta upplevs som mer äkta. Vi ser en tydlig trend inom restaurangbranschen där segmentet lokalt och hantverksmässigt vuxit kraftigt de senaste åren. Det gäller inte längre enbart på krogarna utan även Sveriges kommuner börjar i allt högre grad efterfråga lokalt producerade varor. Ytterligare en drivkraft bakom lokala och svenskmärkta varor är opinionen för att bibehålla en hållbar, långsiktig svensk livsmedelsproduktion.

DET HÄR GÖR MARTIN & SERVERA Förutom att vi hela tiden ökar vårt utbud av lokala, svenska och småskaliga leverantörer berättar vi gärna historien bakom en vara – varifrån råvaran kommer, hur den tillverkats och vem som står bakom verksamheten. Storyn bakom en produkt blir allt viktigare i vår kommunikation.

Vi hjälper små, lokala leverantörer att utveckla sin affär och vi bidrar även genom att marknadsföra dem mot restauranger och offentlig sektor. Vi har lång erfarenhet av försäljning och distribution liksom en stor kundbas som kan hjälpa ett mindre företag som vill växa.

Martin & Servera driver konceptet Smakriket genom Sorundahallarna, som förmedlar och säljer unika svenska produkter från olika regioner i Sverige – från Österlen till Lapplands fjälltrakter.

Hälsa

3 En ökad medvetenhet om livsmedlens påverkan på den egna hälsan driver på försäljningen av vegetariska och ekologiska alternativ där maten får en allt viktigare samhällsroll. Ett ökat hälsomedvetande leder till mer individanpassningar i kosten. Vårdhem och skolor efterfrågar i allt högre utsträckning glutenfritt, laktosfritt och veganskt, något som i sin tur ställer ökade krav på sortimentsutveckling och erbjudanden. Antibiotikaresistensen har blivit ett allvarligt problem inom sjukvården på senare år. Sveriges djurproducenter är bäst inom EU på att använda minst mängd antibiotika. Glädjande är att EU-parlamentet nu beslutat att 2021 införa striktare regler för antibiotikaanvändning i djurhållning.

DET HÄR GÖR MARTIN & SERVERA Genom Martin & Servera Restauranghandel och Grönsakshallen Sorunda är vi ledande i Sverige på att utveckla det gröna sortimentet med ett brett utbud av frukt och grönt. Dotterbolaget Sigtuna Bryggerhus har tagit fram flera alkoholfria varianter av öl.

Martin & Servera bedriver ett stort arbete kring efterlevnad av vår uppförandekod och kvalitetskrav, inte minst kopplat till djuromsorgen. Bland annat arbetar vi för att minska antibiotikaanvändningen internationellt.

Digitalisering

5 Den snabba teknikutvecklingen ställer krav på digitala strategier och anpassning till nya och förändrade kundkrav. Digitaliseringen innebär dessutom ökad transparens och öppnar upp för nya aktörer och affärsmodeller i restaurangbranschen, något som driver ökad efterfrågan. Nya digitala lösningar bidrar till att lyfta hållbarhet och hälsa, till exempel Karma som kopplar ihop säljare och köpare och låter restauranger, caféer och matbutiker sälja mat som blivit över till privatpersoner för ett lägre pris.

DET HÄR GÖR MARTIN & SERVERA På Martin & Servera arbetar vi ständigt med att utveckla vår e-handel. Ökad personifiering och kundpassning är ett viktigt område, liksom att möta kundernas efterfrågan på tillgänglighet och information.

Vi utvecklar digital leveransavisering som låter kunderna följa leveransen. Vi erbjuder program för recept och kalkylering. Genom *big data* utvecklar vi vår kundinsiktsanalys för att bli bättre på att rekommendera varor enligt kundernas eller segmentets inköpsmönster. Martin & Servera har som enda B2B-företag kvalat in på IDG:s prestigefulla topplista som en av de tio bästa svenska e-handelssajterna.

Hållbar konsumtion

4 Dagens restauranggäster ställer höga krav på att det som serveras är hållbart och etiskt producerat. Att erbjuda ett stort utbud av hållbara produkter är idag självklart, både inom foodservice och dagligvaruhandel. Efterfrågan på produkter med miljömärkning eller ekomärkning ökar, men det gör också efterfrågan på svenska och lokala produkter..

Enligt SCB är svinnet av mat och dryck från de svenska hushållen 500 000 ton om året. Utöver det tillkommer svinn genom hela livsmedelskedjan – från produktion till servering. Även snabbmaten genomgår just nu ett hållbarhetsskifte, en trend som framför allt drivs av den yngre generationen. Det efterfrågas svenskt kött och vegetariska alternativ på hamburgerrestauranger, fairtrade-kaffe på cafékedjorna och ekologiskt från foodtrucken.

DET HÄR GÖR MARTIN & SERVERA Vi har ambitiösa mål för andelen ekologisk försäljning som ökade med ca 7 procent under 2018. Vi arbetar med många lokala livsmedelsproducenter för att öka utbudet av svenska produkter

Bolaget arbetar med att minska det interna svinnet genom optimering av inköp, omsorg om varor i lager, och genom externa samarbeten som Stockholms Stadsmission, Gotthards Krog och Matsmart som tar hand om varor som inte går att sälja, men fortfarande är fullt användbara.



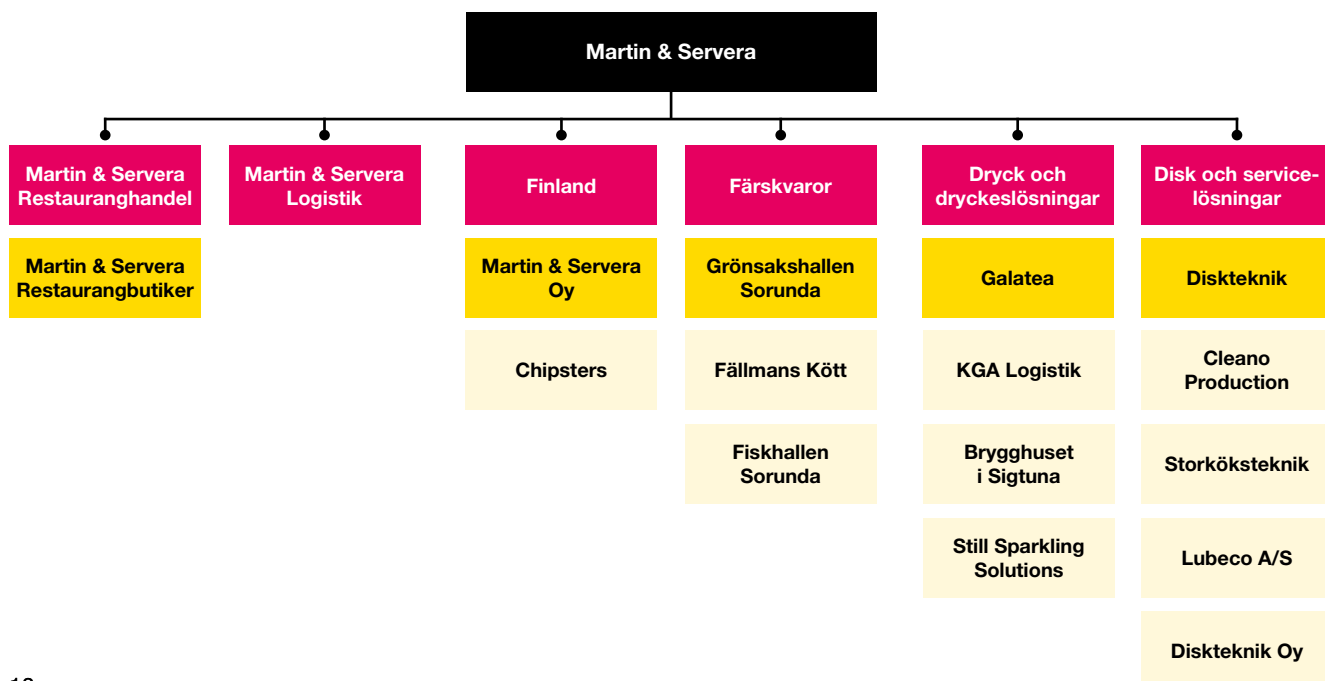
Martin & Servera-koncernen

Martin & Servera är en svensk, familjeägd koncern. I koncernen arbetar nära 3 200 medarbetare. Bolagen som ingår i koncernen levererar drycker, livsmedel, utrustning och tjänster till restauranger, kaféer, butiker, barer och storkök över hela Sverige.

I april 2018 förändrades koncernstrukturen. Det tidigare moderbolaget delades i tre bolag – ett koncernbolag, ett handelsbolag och ett logistikbolag. Martin & Servera-koncernen består idag, utöver moderbolaget Martin & Servera, av Martin & Servera Restauranghandel, Martin & Servera Logistik samt verksamhetsområdet Färsivaror med dotterbolagen Grönsakshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda

och Fällmans Kött, verksamhetsområde Dryck och dryckeslösningar med dotterbolaget Galatea, verksamhetsområde Disk och service-lösningar med dotterbolaget Diskteknik och verksamhetsområde Finland med dotterbolaget Chipsters.

Ägare är Axel Johnson AB (70 %) och familjen Oldmark (30 %). Företagets huvudsäte finns i Årsta, Stockholm.



Martin & Servera Restauranghandel

Martin & Servera Restauranghandel är Sveriges ledande grossist och affärspartner till restauranger och storkök. Martin & Servera Restauranghandel erbjuder färskvaror, restaurangutrustning, dryck och andra livsmedel. Företaget har säljkontor över hela Sverige och erbjuder förutom ett brett sortiment även service, tjänster och utbildningar samt butiker för restaurangkunder, Martin & Servera Restaurangbutiker.

11637 Mkr

Nettoomsättning



Martin & Servera Logistik

Martin & Servera Logistik är lager- och logistikverksamhet med lager på fyra orter – Halmstad, Norrköping, Enköping och Umeå – samt ett antal omlastningscentraler runt om i Sverige. Varje dag, året runt, tar Martin & Servera Logistik ansvar för att kunderna får just de varor de behöver till sina verksamheter.

2018 var första året som separat logistikbolag och prioriteringen har varit att skapa trygg och effektiv logistik för bolagets största kund, Martin & Servera Restauranghandel.

1823 Mkr

Nettoomsättning



Färskvaror

Grönsakshallen Sorunda, erbjuder marknadens bredaste frukt- och grönsakssortiment och har egen tillverkning av färdigskurna och förädlade frukter och grönsaker. Bolaget driver också Smakriket, varumärket som gör att unika svenska råvaror syns på krogarnas menyer.

Fiskhallen Sorunda, startade sin verksamhet under november 2018 och har målsättningen att bli Stockholms mest hållbara sjömatsgrossist.

Fällmans Kött är ett specialistföretag för kött, vilt, fågel och chark. De köper kött från egna gårdar i Sverige och från producenter över hela världen.

1598 Mkr

Nettoomsättning

Dryck och dryckeslösningar

Galatea levererar öl, cider, vin- och spritdrycker till Systembolaget, men också direkt till restaurangmarknaden.

Genom sitt dotterbolag Sigtuna Bryggåhus utvecklar de craft-öl under varumärkena S:t Eriks och Sigtuna. Dotterbolaget KGA Logistik sköter distributionen och erbjuder lager- och transportlösningar även för andra aktörer på den svenska marknaden. I företagsgruppen ingår också Still Sparkling Solutions som erbjuder skräddarsydda vatten- och fatölanläggningar för restauranger och barer.

668 Mkr

Nettoomsättning

Disk och servicelösningar

Diskteknik erbjuder hållbara lösningar inom disk, tvätt och städ. De erbjuder kunskap, teknik och produkter för bra hygien, säker mat och bättre totalekonomi för hotell och restauranger. I företagsgruppen ingår också Storköksteknik, som erbjuder köksdesign och service, samt Cleano Production, som tillverkar kem-, hygien- och rengöringsprodukter.

374 Mkr

Nettoomsättning

Finland – Chipsters

Chipsters är ett specialistföretag inom fiskförädling och fiskprodukter som också driver grossistverksamhet på den finska marknaden. De förädlar fiskprodukter i egna produktionsanläggningar och säljer till både restaurangmarknad och dagligvaruhandel.

504 Mkr

Nettoomsättning



Målstyrt hållbarhets- arbete

Martin & Serveras kunder ska vara trygga i sitt val av affärspartner. Vår ambition är att göra det enklare för våra kunder att ta beslut som är bra för både människor, djur och miljö och vi driver viktiga frågor kring miljö, etik och socialt ansvar på ett långsiktigt sätt.

Vårt hållbarhetsarbete är integrerat i hela verksamheten och utgår från våra fem fokusområden – hållbart erbjudande, resurseffektiv verksamhet, hållbar produktion, god arbetsgivar samt kvalitet och produktsäkerhet. De fem fokusområdena skapar struktur i vårt arbete och

hjälp oss att synliggöra det långsiktiga arbetet. Det blir också enklare att följa upp koncernens olika prioriteringar och tydliggöra aktiviteter och mål inom vårt hållbarhetsarbete, och vi kan därmed mäta våra resultat över tid. Läs mer om våra fokusområden på de följande sidorna.





Martin & Serveras fem fokusområden



Resurseffektiv verksamhet

Vi arbetar aktivt för att minska eget svinn, reducera vår klimatpåverkan och vår energiförbrukning.



Hållbart erbjudande

Vi erbjuder marknadens största utbud av ekologiska och miljömärkta produkter.



Kvalitet och produktsäkerhet

Vi skapar trygghet i hela varuflödet från leverantör via våra lager och där efter ut till kundernas verksamheter.



Hållbar produktion

De varor vi säljer ska vara producerade med omsorg om människor, djur och natur, och våra leverantörer ska följa vår uppförandekod.



God arbetsgivare

Våra medarbetare ska trivas och utvecklas tillsammans. Mångfald berikar vårt företag och samarbetet med kunder och leverantörer.

Vårt bidrag till de globala utvecklingsmålen

2015 enades världens länder om gemensamma utvecklingsmål, Agenda 2030. Målen ska hjälpa både länder och företag att arbeta med de stora universella hållbarhetsfrågorna. Martin & Servera bidrar till flera av de globala utvecklingsmålen.



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



- Brett sortiment av miljömärkt fisk och skaldjur
- Policy Hållbart fiske och ansvarsfullt odlad sjömat
- Egen fisklista med ställningstaganden om arter, fångstzoner och fångstmetoder



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



- Policy palmolja
- 100 % certifierad palmolja i egna märkesvaror
- Policy soja



- Investeringar i ny fordonsteknik
- Fler fordon med biobränslen och el
- Energieffektiva lagerhus
- Förnybar energi i fastigheter

martin&servera

Tillhör Martin & Servera
08 - 672 84 00
Obehörigt nyttjande beivras

mailto:kontakt@martinservera.se

www.martinservera.se

Aktiviteter 2018

- Lagerstyrningssystem driftsatt på Martin & Servera Logistiks lager i Norrköping
- Logistikprislista som hjälper Martin & Servera Restauranghandels säljkår att styra mot mer hållbar logistik
- Disktekniks sortiment för restauranger och storkök lagerhålls och distribueras av Martin & Servera Logistik
- Flytt av KGA Logistiks lager från Karlskoga till Örebro
- Investering i distributionsbilar med ny fordonsteknik – elhybrider, biogas

Utfall 2018

- Andel förnybar energi totalt 72 % (fg år 78 %)
- Andel förnybar energi i egna transporter 60 % (fg år 71 %)
- 23 revisioner hos transportörer
- 162 mWh producerad solcellsenergi

Prioriteringar 2019

- Driftsättning av lagerstyrningssystem på lagret i Enköping
- Minska verksamhetens svinn – samarbetsprojekt mellan Martin & Servera Restauranghandel och Martin & Servera Logistik
- Solceller Enköping
- Ökade investeringar i en hållbar fordonsflotta
- Martin & Servera Logistik – 100 % energi från vatten och sol i fastigheterna

72%

Andel förnybar energi.

Resurseffektiv verksamhet

En av Martin & Serveras viktigaste uppgifter är att driva den egna verksamheten så resurseffektivt och hållbart som möjligt. Effektiv och hållbar logistik, investering i ny fordonsteknik, el från förnybara energikällor och minskat svinn är åtgärder som bidrar till lägre energiförbrukning och därmed minskad miljöbelastning.



Resurseffektiv verksamhet handlar om allt det vi gör för att minska klimatpåverkan, energiförbrukning och svinn. Kort sagt – att vi använder energi och bränsle så effektivt som möjligt utan att slösa och att vi strävar efter att minska verksamhetens svinn så mycket som möjligt. Alla bolag inom Martin & Servera-koncernen arbetar aktivt med dessa frågor i den dagliga verksamheten, vilket leder till en kontinuerlig förbättring.

Energiförbrukning

Koncernens energianvändning uppgick under 2018 till 153 344 MWh (inkluderar också tjänstebilar). Av den totala energianvändningen var 72 procent förnybar energi.

I Martin & Servera används 100 procent el från förnybara energikällor. För uppvärmning av fastigheterna används bland annat överskottsenergi från kyl och frys. Solcellsanläggningen på taket på lagerhuset i Umeå gav 162 mWh under 2018. I november 2018 togs beslut om att investera i ytterligare en solcellsanläggning i Enköping under våren 2019.

Transporter och utsläpp

Att transportera varor är en del av vår kärnverksamhet. Varje dag tar vi ansvar för att kunderna får just de varor de behöver till sina verksamheter. Minskning av bränsleförbrukning och miljöpåverkande utsläpp är därmed en prioriterad fråga för Martin & Servera. Det är också en viktig anledning till att Martin & Servera Logistik investerar i ny fordonsteknik. Under 2018 har vi introducerat elhybridlastbilar och biogasbilar för citydistribution i verksamheten.

Logistiksamarbeten mellan olika bolag i koncernen ger också miljövinster i form av färre

bilar och därmed lägre utsläpp. Under 2018 har Martin & Servera Logistik tagit över distributionen av Disktekniks produkter till restaurangmarknaden och Grönsakshallen Syds rangering och distribution i Jönköpingsområdet.

Koncernens sammanlagda transporter orsakade under 2018 utsläpp till luft motsvarande 14 942 ton CO₂-ekvivalenter. Delvis felaktig rapportering förra året i kombination med konsekvenser av införandet av bränslebolagens reduktionsplikt ger en kraftig ökning jämfört med 2017.

Vi använder biobränslen i allt fler lastbilar.



På väg mot hållbara leveranser

Minskad bränsleförbrukning och miljöpåverkande utsläpp är en prioriterad fråga för Martin & Servera Logistik. Bland annat satsar koncernen på investering i ny fordonsteknik. Idag finns både elhybrider och biogasbilar i fordonsflottan.

– Som stor aktör på marknaden är det viktigt att vi tar ansvar för hållbar utveckling. På så sätt stödjer vi omställningen till mer hållbara leveranser, säger Stefan Bergström Hedmark, vd Martin & Servera Logistik.



När varor blir kvar på lagerhyllan utan att säljas har resurser som vatten, råvaror och energi använts helt i onödan, ett slöseri både för vårt företag och för samhället i stort.

Minskat svinn

Att producera livsmedel tar stora resurser i anspråk. När varor blir kvar på lagerhyllan utan att säljas har resurser som vatten, råvaror och energi använts helt i onödan, ett slöseri både för vårt företag och för samhället i stort.

För att minska svinnet arbetar alla Martin & Serveras bolag med att optimera sortiment och varuförsörjning. Vi kontrollerar alla varor vid varumottagningen, vi hanterar varor på lager och vid distribution med stor varsamhet och vi datum-inventerar livsmedel och drycker för att se om utförsäljning måste göras för att undvika svinn.

Med hjälp av varor från Martin & Servera Restauranghandel stöttas Stockholms Stadsmissions arbete med att distribuera överskottslivsmedel till sociala verksamheter och till de sociala matbutikerna Matmissionen. Vi donerar varor där bäst före-datumet är på väg att gå ut, varor som av olika anledningar inte går att sälja. 2018 donerades 44 ton varor.

Under hösten 2018 inledde Martin & Servera Restauranghandel ett samarbete med den KRAV-certifierade restaurangen Gotthards Krog i Umeå i syfte att minska matsvinn. Samarbetet innebär att man tar till vara frukt och grönsaker som annars skulle blivit svinn. Det handlar bland annat om produkter med kort datum eller skönhetsfel som annars skulle

44 ton

varor donerade till Matmissionen under 2018

sorterats bort. Av de räddade grönsakerna skapar kockarna på Gotthards Krog lunchrätter som gör gott för både planeten och hjärtat. Under 2018 tillagades och serverades 3398 kg frukt och grönsaker i stället för att kastas.

Martin & Servera har också inlett ett samarbete med Enköpings Kommun i syfte att minska matsvinn. Kommunen erbjuder varupartier från lagret i Enköping som börjar närma sig bäst före-datum till ett lägre pris.

Martin & Servera-koncernens två största bolag, Restauranghandel och Logistik visar på en sammanlagd andel svinn på 0,55 (0,55) procent för 2018. 2018 startades ett gemensamt arbete för att kraftigt minska svinn. Vi tror att vi kan göra skillnad, därför har vi satt ett utmanande mål för 2019 på 0,43 procent svinn. Till följd av olika system och mätmetoder finns idag inga samlade resultat för hela koncernen.



Klimatet prioriterat i Göteborgs Stad

Ann Sagvall och hennes kollegor hanterar upphandlingsavtal för hela Göteborgs Stad och kranskommunerna, ett avtal som omfattar ungefär 1 500 miljoner på fyra år. För staden rör det sig om drygt 650 kök i skolor, förskolor och äldreboenden, liksom verksamheter som Stadsteatern och Skandinavium.

Göteborgs Stad har bland annat satt miljömålet att andelen ekologiska produkter ska utgöra minst 50 procent av beställda livsmedel.

– Upphandlingen blir en möjliggörare, medan den som beställer livsmedel till exempel till ett skolkök blir den som ska göra verkstad av målet, berättar Ann Sagvall.

Vilka utmaningar ser du i att nå era mål?

– Det finns gott om ekologiska produkter. Där emot är vårt specifika mål om 100 producent ekologiskt kött och chark lite svårare att uppnå. Vi har fått göra ett undantag för äldreomsorgen då det saknas ett tillräckligt brett ekologiskt utbud av nischade husmanskostprodukter som isterband, köttkorv, stekfläsk.

Ann menar dock att ekologiskt framför allt var en viktig fråga för några år sedan. Idag har det nästan blivit en hygienfaktor, något man tar för givet. Istället har den större klimatfrågan hamnat mer i fokus och är extra prioriterad i Göteborg. Man diskuterar till exempel hur andelen kött ska minskas i menyerna och hur man ska hantera matsvinnet.

Inom ramen för projektet Göteborgsmodellen för minskat matsvinn jobbar man aktivt både inom skola och äldreomsorg. Modellen är ett verktyg med åtgärder, checklistor och goda exempel, från menyplanering till resthantering.

– Matsvinnet är ett slöseri som inte bara slukar pengar och naturresurser utan också påverkar klimatet. Där är det viktigt att göra rätt redan från början, och titta på vilka livsmedel man väljer och hur mycket man köper in.

Vilka krav ställer Göteborgs Stad på en bra livsmedelsgrossist?

– Förutom de grundläggande kraven som vi ställer på alla leverantörer är det viktigt att det finns kapacitet att leverera till så många olika leveransställen som vi har. Vi tittar också på om man använder miljövänliga fordon eftersom det gäller en transportintensiv tjänst. Sedan är det



naturligtvis viktigt att man har ett sortiment som motsvarar våra behov.

Hur fungerar arbetet med Martin & Servera?

– Martin & Servera är en stor leverantör till oss och vi har ett nära samarbete. Vi har väldigt lika syn på hållbarhetsarbetet på många sätt. Både Göteborgs Stad och Martin & Servera arbetar mycket med att minska klimatpåverkan och vi strävar gemensamt mot ett mer hållbart samhälle.

Har efterfrågan på utbudet förändrats?

– Vi ser en större efterfrågan på att få veta ursprunget på de produkter vi köper. Idag tittar man mer på var produkten kommer ifrån, hur den har producerats och transporterats, helt enkelt vilken påverkan den har på sin omvärld. Det är något vi får jobba mycket med, för det är inte alltid så enkelt att få fram den informationen.

Vilka utmaningar ser du det gäller upphandling av livsmedel framåt?

– En stor utmaning är transporter och leveranser för att minska fossilberoendet från bilar. Samtidigt kommer fokus troligtvis att ligga kvar på den övergripande klimatfrågan och i slutändan vilka livsmedel vi ska välja, och då blir det avgörande att de leverantörer vi använder har det sortiment vi efterfrågar.



Göteborgs Stad har bland annat satt miljömålet att andelen ekologiska produkter ska utgöra minst 50 procent av beställda livsmedel.

TRE SNABBA TILL ANN:

Favoritgrönsak?

Tomaten. Jag tycker att det är jättegott, sedan är den så användbar i så många olika sammanhang.

Favoritkrydda?

Svartpeppar

Favoritdryck?

Vitt vin och vatten

Hållbart erbjudande

Bolagen inom Martin & Servera arbetar med att underlätta för kunderna att göra medvetna och hållbara val. Vi erbjuder ett brett utbud av ekologiska och miljömärkta produkter men också utbildning, tjänster och rådgivning som ökar kundernas kunskap på hållbarhetsområdet.



Att tänka långsiktigt och hållbart kring de sortiment våra bolag erbjuder är avgörande för oss, men också för våra kunder och leverantörer. Framtidens meny är producerad med omsorg om människor, djur och natur. Därför tar vi aktiv ställning i en mängd olika frågor.

Omsorg om människor, djur och natur

Martin & Servera vill bidra till god djurhälsa och ställer krav på klok antibiotikaanvändning. När vi köper kött ställer vi krav på att våra leverantörer inte använder antibiotika i tillväxtbefrämjande syfte, utan att antibiotika enbart används efter ordination av veterinär och att en hälsoplan med rutiner för förebyggande hälsovård och minskad smittspridning finns.

Under 2018 beslutade vi att, till 2021, fasa ut färska ägg från burhöns ur Martin & Serveras sortiment för att ersätta dem med ägg från frigående höns.

Vi prioriterar alltid försäljning av miljömärkt fisk och skaldjur. Martin & Servera Restauranghandel informerar via en egen fisk- och skaldjurslista om vilka fångstmetoder, arter och områden som företaget godkänner ur ett hållbarhetsperspektiv.

En av världens vanligaste plastkemikalier, Bisfenol A, misstänks vara hormonstörande. Bisfenol A kan till exempel finnas i skyddsplasten på insidan av konservburkar. Martin & Servera Restauranghandel arbetar med att fasa ut Bisfenol A ur alla förpackningar.

Ekologiskt och miljömärkt

Vi vill minska den negativa miljöpåverkan som livsmedelsproduktion för med sig, bland annat

genom att prioritera en ökad försäljning av ekologiska och miljömärkta varor.

Totalt erbjuder koncernens bolag cirka 5 000 ekologiska och miljömärkta artiklar till restaurang- och storköksmarknaden inom sina respektive områden. Galatea har ett stort utbud av ekologiskt vin och öl. Diskteknik erbjuder miljömärkt kem. I Grönsakshallen Sorundas sortiment finns ekologiska frukter och grönsaker och Fällmans Kött säljer KRAV-märkt och ekologiskt kött. Nya Fiskhallen Sorunda har ett stort utbud av fiskprodukter med MSC-, ASC- eller KRAV-märkning. Martin & Servera Restauranghandel med sitt breda sortiment av ekologiska och miljömärkta artiklar, har ambitiösa ekomål. Till år 2020 ska 40 procent av försäljningen till offentlig marknad vara ekologiskt och miljömärkt och 15 procent av försäljningen till den privata



Vi vill minska den negativa miljöpåverkan som livsmedelsproduktion för med sig, bland annat genom att prioritera en ökad försäljning av ekologiska och miljömärkta varor.





Aktiviteter 2018

- Utmaningen 2018 – hållbarhets-tävling med tema Minska mat-svinnet. Till vinnare utsågs Härryda Kommun samt Bryggerikrogen i Nora
- Obligatorisk e-learning om hållbarhet för säljare
- Ny verksamhet, Fiskhallen Sorunda, kompletterar färskvaruleveranserna från Grönsakshallen Sorunda och Fällmans Kött
- Upprop Svenskt – medverkan i branschupprop för att stödja Sveriges bönder efter torkan under sommaren 2018

Utfall 2018

- 4 940 antal ekologiska och miljömärkta artiklar inom koncernen (nov 2018)
- 11,2 % försäljning av ekologiskt och miljömärkt för privat marknad och 32,2 % för offentlig marknad genom Martin & Servera Restauranghandel
- 21 ekologiska och miljömärkta artiklar lanserade under eget varumärke Martin & Servera

Prioriteringar 2019

- Ta fram e-learning om ekologiska livsmedel för offentlig sektor på uppdrag av Jordbruksverket
- Fortsatt ökad andel försäljning av ekologiska och miljömärkta produkter
- Medverkan i branschinitiativet Hållbar Livsmedelskedja
- Plastpolicy

24%

av de nya artiklarna i sortimentet av Martin & Serveras egna varor var ekologiska eller miljömärkta.

marknaden. Hösten 2018 tilldelades Martin & Servera projektpengar från Jordbruksverket för att ta fram en e-utbildning om ekologiska livsmedel för den offentliga marknaden. Utbildningen lanseras under våren 2019.

Matsvinn

Att minska svinnet i hela livsmedelskedjan är viktigt ur både en ekonomisk och en miljömässig synvinkel. Förutom att arbeta med svinn i den egna verksamheten kan Martin & Servera också bidra till att minska matsvinnet i kundernas verksamheter genom utbildning och rådgivning. (Läs mer om vår egen svinnhantering på sidan 20).

Ett bra sätt att minska svinnet i restaurangkök är att köpa färdigskuret. Genom att skära, strimla och hacka maskinellt minimeras det totala svinnet från till exempel frukt och grönsaker. Grönsakshallen Sorundas produktionsanläggning för färdigskuret har under året byggts ut för att klara en ökad efterfrågan på

allt från skraddarsydda salladsblandningar till fileade apelsinklyftor och färdig fruktsallad för hotellens frukostbuffé.

Kunskap, tjänster och rådgivning

De olika bolagen inom Martin & Servera-koncernen har tillsammans kontakt med över 26 000 kunder inom restaurang- och storköksmarknaden. Med den kontaktytan har vi stora möjligheter att påverka beteenden i branschen genom information och kunskap. Under 2018 har samtliga medarbetare inom Martin & Servera Restauranghandels försäljningsavdelning gått en obligatorisk hållbarhetsutbildning via e-learning. Syftet med utbildningen var att säljarna bättre ska kunna besvara frågor om hållbarhetsarbetet och det hållbara sortimentet i den dagliga kontakten med kunderna.

Inom ramen för vår egen utbildningsverksamhet GastroMerit har 5 700 kursdagar genomförts under året. Vissa kurser fokuserar enbart på hållbarhetsrelaterade frågor som ekologiskt eller vegetariskt, medan andra utbildningar har delmoment kopplat till hållbarhetsfrågor i kursprogrammet.

Våra bolag erbjuder tjänster och rådgivning i syfte att minska utsläppen och användningen av naturresurser. Diskteknik erbjuder rådgivning kring hur restaurangens diskrum kan minska vattenförbrukning och vilka kemprodukter som är mest lämpliga att använda ur ett miljöperspektiv.

Still Sparkling Solutions säljer vårt eget vattenkoncept som kombinerar design och flexibilitet med hållbara aspekter som kraftigt minskat behov av transporter och enkel hantering.

Hållbar offentlig upphandling

Upphandlingsmyndigheten stödjer kommuner, landsting och statliga myndigheter i hållbar upphandling. Under en treårsperiod reviderar man samtliga hållbarhetskriterier för inköp av livsmedel för offentlig sektor. Inköpare och specialister på hållbarhet och kvalitet från Martin & Servera deltar aktivt i samtliga expertgrupper.

Under 2018 presenterade Regeringen förslaget att det ska vara obligatoriskt att ställa krav på djurskydd och låg grad av antibiotikaanvändning vid upphandling av animaliska livsmedel. Efter torkan sommaren 2018 ställde många lokala politiker krav på ökad andel svenskt kött och andra svenska råvaror i kommunal måltidsverksamhet. Martin & Servera Restauranghandel, Fällmans Kött och Grönsakshallen Sorunda vidtog åtgärder för att hjälpa kunderna att nå upp till dessa krav genom att öka sina inköp av svenska produkter och erbjuda ett större utbud. Många kommuner köpte redan innan svenskt kött, men efter sommaren tog ytterligare 25-30 kommuner in svenskt kött i sina anbud.



Utmaning med temat Minska matsvinnet

Under 2018 genomfördes Martin & Serveras årliga hållbarhetsstävling Utmaningen med temat Minska matsvinnet. Verksamheter tävlar i två klasser, en för privat sektor och en för offentlig sektor. Två vinnare premierades för de insatser de gjort i sina kök och matsalar i syfte att reducera matsvinnet under året. Bryggerikrogen i Nora vann för sitt arbete med att minska svinnet på julbordet. De köper hela djur och använder alla styckningsdetaljer, tillvaratar rester och minskar ner på utbudet till förmån för hög kvalitet. Det har lett till att matsvinnet har minskat med uppåt 40 procent. Den fokuserade satsningen borgar för en kreativ arbetsmiljö, och man har fördubblat antalet julbordsgäster från tidigare år.

Härryda tog hem priset i kommunklassen för ett genomtänkt och konkret arbete kring att minska svinnet i kommunens matserveringar. Bland annat har man skapat "krispaket" som köken kan ha i frysen och ta fram vid behov, i stället för att alltid beställa och laga extra för säkerhets skull. Man har också sett att svinnet blir mindre ju närmare gästen maten lagas, så nu får alla nya skolor tillagningskök.

En bra historia är det som gör maten exklusiv idag

Vi träffar Paul Svensson, kock, krögare och kreativ ledare på Fotografiskas prisbelönta restaurang för att prata hållbarhetsfrågor.

Vilken är den viktigaste hållbarhetsfrågan när det gäller maten enligt dig?

– Att vi konsumerar den mat vi producerar. Titta på den långa resurskedjan som går åt för att få fram en produkt i form av odling, uppfödning, transporter, förädling, emballage och försäljning. Då förstår man plötsligt att det finns ett jättestort värde nerplöjt i varje individuell produkt, varje skvätt mjölk, varje kopp kaffe, även om själva priset inte är så högt, säger han.

På Fotografiska försöker man så gott som uteslutande bara arbeta med närproducerade råvaror.

– Närhetsprincipen är alltid den bästa menar jag. All mat som produceras nära och i säsong använder mindre resurser generellt. Det är en bra regel att hålla sig till i en ganska komplex verklighet. Man kan inte heller lägga allt ansvar på restauranggästen, utan det är något som vi som säljer eller förädlar mat ansvarar för.

Det finns också andra fördelar i närhetsprincipen. Förutom smak och näringsvärde finns det en vinst i att vi blir mer självförsörjande som land.

Fotografiska är kund både hos Grönsakshallen Sorunda och Martin & Servera Restauranghandel. Vad tycker du är viktiga egenskaper hos en bra grossist?

– För tio år sedan tyckte jag det var jättebra att en grossist kunde vara tillgänglig jämt. Hade jag glömt att beställa kunde de komma precis när som helst. Det är en helt oviktig fördel för mig idag. Istället uppskattar jag deras stora kunskap och kännedom.

– Istället för att tänka ut menyer och ringa upp Grönsakshallen Sorunda och berätta vad vi ska ha, så frågar vi dem vad som finns. De har mycket bättre koll på säsongerna och vet vilka produkter som finns tillgängliga.

Paul berättar att han har arbetat med Grönsakshallen Sorunda i över 20 år och att han säkert känner hälften av dem som jobbar där, något som känns tryggt.

– De vet att vi bara vill ha lokalt och svenskt, och de kommer ofta med förslag. Jag skulle säga att vi har hittat en jättebra samarbetsmodell som tar hänsyn till natur och miljö.

Retaste för smaksensationer

Under 2018 startade Paul pop up-restaurangen Retaste där femrättersmenyer av råvaror som



annars skulle slängts serveras som gourmetmat. Med konceptet ville de visa att man inte behöver vara så rädd för ett utgången bäst före-datum.

– Matsvinnet är en högaktuell fråga, men få vet vad vi ska göra för att minska det. Vi visar på en möjlig väg genom att laga mat av råvaror som passerat sitt bäst före-datum, men som fortfarande är prima. En råvara smakar också som allra bäst strax innan den blir dålig, förklarar Paul.

Retaste blev en stor succé och restaurangen var fullbokad varje kväll. Hållbarhet ligger i tiden.

– Jag ser att restauranggästerna blir allt mer medvetna. Många upptäcker den här sinnliga katapulteffekten i att äta gott, och samtidigt veta att det har gjort gott. Maten blir godare av känslan i att den inte är besprutad, att den inte har tagit onödigt mycket resurser i anspråk eller att den består av delar man inte trodde gick att äta... När jag började som kock låg exklusiviteten i priset, idag ligger exklusiviteten i kunskapen om varan och varför just den ligger här på min tallrik. Och det behöver man inte ens ha en stark ekonomi för att ta del av.



All mat som produceras nära och i säsong använder mindre resurser generellt

TVÅ SNABBA TILL PAUL:

Favoritkrydda?

Jag ser olivolja som en av de bästa kryddorna.

Favoritgrönsak?

Purjolök. Det är den mest användbara råvaran jag vet. Man kan koka, ånga, råsteka, helsteka, syra, ja, vad som helst!

Aktiviteter 2018

- Organisatorisk förändring ger tätare samarbete i frågor som rör hållbarhet och kvalitet inom Sortiment- och inköpsfunktionen
- Martin & Serveras lager i Umeå certifierat enligt BRC Storage & Distribution
- Genomlysning av verksamhetsprocesser på Galatea inför miljö- och kvalitetscertifiering
- Obligatorisk matsäkerhetsutbildning via e-learning införd på Martin & Servera Logistik och Martin & Servera Restauranghandel
- Implementering av daglig uppföljning samt systematisk problemlösning enligt produktionssystemet Lean i Martin & Servera Logistik

Utfall 2018

- 48 st produktlarm till följd av hotad matsäkerhet eller kvalitetsbrist

Prioriteringar 2019

- Medverka i branschinitiativet Hållbar Livsmedelskedja
- Certifiering enligt BRC Storage & Distribution för lager Norrköping
- Minska svinn genom mer effektiv utvärdering av reklamationer

Kvalitet och produkt- säkerhet

Arbetet med kvalitet och produktsäkerhet är grundläggande i Martin & Serveras verksamheter – från produktionen hos våra leverantörer via våra lager fram till leveransen till kund. Vi strävar hela tiden efter högsta kvalitet, säkra produkter och trygga leveranser.



Alla våra kunder och deras gäster ska känna sig helt trygga med de produkter de köper. Att leva upp till utlovad kvalitet är en viktig grund i vårt erbjudande.

Därför arbetar vi oavbrutet med effektivisering av processer, förbättringar av kontrollsystem och utveckling av testprogram.

Miljö- och kvalitetscertifiering

Certifieringar är en viktig del av koncernens miljö- och kvalitetsarbete. Genomarbetade och säkra rutiner genom hela varuflödet underlättar när tusentals varor dagligen slussas in och ut ur våra lager. Eftersom de flesta av våra verksamheter hanterar mat- och dryckesvaror är säkra rutiner absolut nödvändiga. Våra kunder ska veta att de har en trygg partner när de samarbetar med oss.

Under 2018 har Galatea arbetat med förberedelser inför bolagets certifiering enligt ISO 9001 och ISO 14001. Certifieringen blir klar första kvartalet 2019.

I maj var det dags för den årliga externa revisionen av Martin & Servera Restauranghandel mot standarden BRC Storage & Distribution, där fokus ligger på matsäkerhet. Lagret i Halmstad reviderades, med ett mycket gott resultat där endast tre mindre avvikelser noterades.

Under 2018 har Martin & Servera Logistik beslutat att samtliga lager ska BRC-certifieras. Först ut var lagret i Umeå som klarade revisionen i november inför sin nya BRC-certifiering med ett utmärkt resultat.

Våra egna varor

Processen för att ta fram Martin & Serveras egna märkesvaror är en viktig del i kvalitetsarbetet. De medarbetare som arbetar med tester för egna märkesvaror utbildas i sensorisk testning, det vill säga testning av utseende, smak, doft och konsistens. Produkterna kvalitetsssäkras via smakprovning och blindtester och bedömningen analyseras innan produkten tas in i sortimentet.

Under 2018 flyttade Grönsakshallen Sorunda produktionen av färdigskuret till nya och större lokaler. Genom investeringar i nya maskiner för att skära, strimla och hacka råvaror ökade anläggningens kapacitet kraftigt.





Vi värnar om våra kunders kunder, alltså gästerna som äter maten.

Organisation

För att garantera att våra leverantörer och produkterna vi säljer är säkra och motsvarar kundernas krav genomfördes under 2018 en mindre omorganisation. Sex hållbarhets- och kvalitetssäkringsansvariga flyttades till Sortiment- och inköpsfunktionen på Martin & Servera Restauranghandel. Det skapar ett närmare och mer effektivt samarbete.

Martin & Servera Restauranghandel öppnade under året ett kontor på den kinesiska marknaden. I Shanghai arbetar nu fem personer nära de asiatiska producenterna av engångsartiklar, utrustning och förbrukningsmaterial. Därmed får Martin & Servera bättre kontroll på leverantörer och produktion och kan ställa krav lokalt.

En helt ny verksamhet, Fiskhallen Sorunda, etablerades under året. Under byggprojektet som pågått under större delen av 2018 har man arbetat i nära samarbete med ett antal restaurangkunder i syfte att skapa Sveriges mest moderna fisk- och skaldjursanläggning. Anläggningen har matsäkerhet i fokus och är uppbyggd enligt ett väl genomtänkt flöde med särhållning av olika varor och temperaturstyrning.

Martin & Servera Logistik har under året börjat arbeta enligt så kallad daglig styrning. Produktionssystemet Lean implementeras i samtliga lager och där ingår bland annat systematisk problemlösning. I praktiken betyder det dagliga och snabba möten framför en tavla med nyckeltal som pedagogiskt visar målet, hur det

Högsta betyg i matsäkerhet

Lagret i Umeå certifierades under hösten 2018 enligt matsäkerhetsstandarderna BRC Storage & Distribution och fick högsta betyg vid certifieringsrevisionen. Halmstadslagret är sedan tidigare certifierat och lagren i Enköping och Norrköping ska BRC-certifieras under 2019.

Alla verksamheter inom Martin & Servera är certifierade enligt ISO och på så sätt finns redan grunderna i kvalitetsledningssystemet. BRC-standarderna är mer inriktade på frågor om matsäkerhet, något som är av största vikt för en livsmedelsgrossist.

– Certifieringsrevisioner är generellt tuffa, så vi är mycket nöjda med resultatet i Umeå, säger Birgitta Niemi, hållbarhets- och kvalitetssäkringsansvarig på Martin & Servera. – Det här är inte bara ett papper på väggen. Genom förberedelserna inför certifieringen har vi gått igenom alla rutiner och processer – och det betyder att vi ökat kvaliteten i verksamheten ytterligare.

gick dagen innan och om utfallet är bättre eller sämre än målet. Möten framför tavlan inspirerar till ett löpande samtal om verksamhetens utmaningar och prioriteringar. Det är också en plattform för förslag som kan förbättra kvaliteten till kunderna.

Säkra produkter

Vi värnar om våra kunders kunder, alltså gästerna som äter maten. Om maten som våra kunder köper och serverar inte är säker är det gästerna som drabbas. I januari lanserades en e-utbildning om matsäkerhet för medarbetarna i Martin & Servera Restauranghandel. Den nya utbildningen går pedagogiskt igenom lagar och regler som rör matsäkerhet och vilka rutiner som gäller inom Martin & Servera. Utbildningen är obligatorisk för alla som hanterar mat i sin yrkesroll.

Vi ser tyvärr en negativ utveckling vad gäller fusk och bedrägerier i livsmedelsbranschen. Tack vare våra kontrollsystem upptäcker vi emellanåt felaktigheter när vi analyserar produkter och jämför med produktspecifikationen som ligger till grund för våra inköp. Någon gång har det inneburit att vi avslutat en leverantörsrelation, andra gånger har produktionsprocessen fått korrigeras för att överensstämma med produktspecifikationen.

Under året har 48 st larm om hotad matsäkerhet inkommit. I 24 av dessa fall har varor återkallats från kunder. Dessa larm har berott på så olika saker som felmärkning, fel i allergen- eller innehållsinformation och kvalitetsavvikelser.



Hållbart på Systembolaget

Systembolaget har höga ambitioner för hållbarhet. Man ser över klimatsmarta förpackningar och utökar ständigt sitt ekologiska sortiment. En stor potential ligger också i att höja miljöambitionen i hela alkoholdryckesbranschen. En stor utmaning är att minska användningen av bekämpningsmedel, konstgödsel och konstbevattning vid odling av vindruvor, liksom att minska miljöpåverkan vid transporter.

Tommy Nykvist är enhetschef för Hållbar leverantörskedja på Systembolaget.
– Förändring tar tid och kräver till exempel samverkan mellan de olika aktörerna. För att nå dit måste alla jobba tätt. Det gör vi till exempel genom sammanslutningar som amfori BSCI och nystartade Dryckesbranschens klimatinitiativ, berättar Tommy.

Systembolaget gör kontinuerligt granskningar av sina leverantörer.

– Vi har tagit fram en lista över riskländer. I kombination med vår försäljningsvolym visar den var vi ska lägga mest resurser i form av revisioner och uppföljning, förklarar Tommy.

Totalt har systembolaget ungefär 23 000 artiklar i sortimentet, varav ca 2 500 finns i det fasta sortimentet. Varje år granskas bortåt 500 produkter som alla har sitt ursprung i identifierade riskländer.

– Då ber vi våra leverantörer att besvara ett antal frågor för att få reda på den faktiska producenten och vilka de största gårdarna är bakom respektive produkt. Vi tittar också på vilken förpackningsanläggning som används, och vilka hållbarhets- eller kvalitetscertifieringar producenten och gårdarna har.

Systembolaget köper produkter från drygt 100 olika länder totalt och ungefär hälften av dem är klassade som riskländer, däribland Chile, Argentina, Mexiko, Sydafrika, Italien, Ryssland och Grekland. De indikatorer man tittar på när det gäller risk är bland annat korruption, barnarbete, arbetsvillkor och miljölagstiftning.

– Om vi får kännedom om att det föreligger missförhållanden hos en producent tar vi kontakt med producentens leverantör och ber dem utreda och återkoppla till oss.

Systembolagets ca 800 leverantörer omfattas alla av Systembolagets externa uppförandekod och de förbinder sig att se till att deras respektive underleverantörer också lever upp till kraven. Uppförandekoden bygger på FN:s och andra internationella organs konventioner om mänskliga rättigheter. När man blir leverantör



måste man också genomföra olika utbildningar, däribland en obligatorisk hållbarhetsutbildning.

– Förra året höll vi en utbildning kring sociala frågor, och i år har vi en om miljöfrågor, och de utbildningarna måste även befintliga leverantörer genomgå, berättar Tommy.

Galatea är en av de stora leverantörerna till Systembolaget.

– Vi har ett givande samarbete med Galatea, som också är medlemmar i flera av de sammanslutningar där vi arbetar för en mer hållbar leverantörskedja, förklarar Tommy. Man har regelbundna möten tillsammans för att diskutera förbättringsåtgärder som till exempel lättare och mer effektiva förpackningar av glas, plast och papp, och mer miljövänliga transporter. Det ekologiska sortimentet är ett gott exempel på hur man samarbetar i branschen. Leverantörer, producenter, odlare och Systembolaget har sett att kunderna efterfrågar ekologiskt och tillsammans har man kunnat öka utbudet på både vin och öl.



Vi har ett givande samarbete med Galatea. De är ett stort företag med många olika produkter.

FYRA SNABBA TILL TOMMY:

Favoritmat?
Italienskt

Favoritkrydda?
Svartpeppar

Favoritgrönsak?
Paprika

Favoritdryck?
Kolsyrat vatten

Hållbar produktion

Martin & Servera-koncernens bolag säljer en stor del av de livsmedel och drycker som tillagas och serveras i Sveriges restauranger och storkök. De varor som vi står bakom ska vara producerade med fokus på god djursorg, bra arbetsförhållanden och låg miljöpåverkan. Vi lägger därför stor vikt vid hållbarhetsfrågor i våra utvärderingar av leverantörer och produkter.



Vår uppförandekod gäller för koncernens alla varuleverantörer, likväl svenska som utländska, och den är grunden i vårt arbete med hållbar produktion. Uppförandekoden innehåller krav på arbetsmiljö, arbetsvillkor, mänskliga rättigheter, antikorrup-tion, miljöarbete, djursorg samt arbete mot antibiotikaresistens.

Koncernens hållbarhetsspecialister samarbetar med inköparna för att säkra att uppförandekodens villkor efterlevs av leverantörerna. De bistår med riskbedömning, leverantörsutvärdering, kontroll och revision hos leverantörer och producenter samt uppföljningsarbete.

Leverantörsrevisioner

Under 2018 har 37 revisioner av leverantörer i åtta olika länder genomförts. Bland annat reviderades kycklingproduktion i Thailand, bestickproduktion i Kina och växthusproduktion i Holland.

Vid en revision kontrolleras att leverantören och dennes underleverantörer följer de krav som ställs i Martin & Serveras uppförandekod. Bland annat bedöms hur leverantören följer principerna för mänskliga rättigheter, hur de arbetar med arbetsmiljö, hur de motverkar korruption och vad de gör för att minska sin negativa miljöpåverkan. De områden som revisionen fokuserar på avgörs av den riskbedömning som alltid görs inför en revision – i vissa delar av världen är till exempel risken för brott mot mänskliga rättigheter högre, i andra är klimatpåverkan viktigare. Vi drar också nytta av koncernens medlemskap i amfori BSCI som ger oss tillgång till andra medlemsföretags revisionsresultat.

Samlad hållbarhetsinformation

Martin & Servera Restauranghandel samlar in information från leverantörer till plattformen Worldfavor som effektivt hanterar stora mängder information om leverantörernas hållbarhetsarbete. På så sätt kan kunderna snabbt få den information de efterfrågar om respektive vara eller leverantör. Worldfavor är en webbaserad plattform för hållbarhetsarbete och rapportering, och vi inledde samarbetet och insamlingen av leverantörsinformation under 2017. I dagsläget innehåller databasen information om 1 195 leverantörer från hela världen.

Antikorrup-tion

Martin & Servera arbetar kontinuerligt med att bibehålla och skapa nya relationer med kunder och leverantörer på ett affärsetiskt sätt. Ytterst handlar det om att konkurrens ska ske på lika villkor och det ska vara tydligt för alla vad som gäller. Under 2018 uppdaterades koncernens antikorrup-tionspolicy. Vi introducerade en ny webbaserad utbildning om antikorrup-tion som är obligatorisk för alla chefer och medarbetare i riskroller. Utbildningen genomförs vid nyanställning samt repeteras en gång per år.

Sortiments- och inköbspolicyer

Utfiskade bestånd, negativa klimatförändringar, dåliga arbetsförhållanden – allt vi människor gör påverkar någon, eller något, på ett eller annat sätt. Tack vare att Martin & Servera är en ledande aktör i branschen har vi stora möjligheter att påverka och förändra. Vi har koncernövergripande policyer som styr vad vi köper inom flera varuområden.



De varor som vi står bakom ska vara producerade med fokus på god djursorg, bra arbetsförhållanden och låg miljöpåverkan.



Aktiviteter 2018

- Hållbarhetsinformation om leverantörer insamlad via webbplattform Worldfavor
- Samarbete med QuizRR för att höja kunskapen om rättigheter, villkor och arbetsmiljö för fabriksarbetare i Asien
- Martin & Serveras samtliga sortimentspolicyer gäller från april 2018 för hela koncernen

Resultat 2018

- 37 leverantörsrevisioner (fg år 16)
- 75 varuleverantörer har bedömts och godkänts (fg år 102)
- 521 fabriksarbetare vid 3 kinesiska fabriker har utbildats om rättigheter och arbetsmiljö via e-learning
- Martin & Servera Restauranghandel har köpt sojacentikat motsvarande 4 000 ton soja (fg år 4 600 ton)
- Palmolja i egna märkesvaror är till 100 % certifierad enligt segregerad nivå

Prioritering 2019

- Revision av företag som producerar Martin & Serveras egna märkesvaror
- Medverkan i branschinitiativet Hållbar livsmedelskedja
- Medverka till att QuizRRs plattform rullas ut hos livsmedelsproducenter i Thailand
- Egna hållbarhetsscreenings i Kina

37

revisioner av leverantörer i åtta olika länder genomförda.

100%

av den soja som används i produktionen av egna märkesvaror och direktimporterade livsmedel ska vara ansvarsfullt producerad

Soja

Vi strävar mot att 100 procent av den soja som används i produktionen av egna märkesvaror och direktimporterade livsmedel – varor som koncernen har produktansvaret för – ska vara ansvarsfullt producerad, både ur ett socialt och ett miljömässigt perspektiv. Martin & Servera har en Sojapolicy, vi är medlemmar av den internationella organisationen RTRS (Round Table on Responsible Soy) och vi gör sojacertifikatköp för att kompensera för den soja som används vid produktion av våra egna märkesvaror och de varor vi importerar direkt, dvs de varor koncernen har produktansvaret för. Martin & Servera är också medlemmar av Svenska Sojodialogen, som är ett branschöver-skridande initiativ där medlemmarna genom ett frivilligt ansvarstagande bidrar till utvecklingen och en ökad efterfrågan av mer ansvarsfullt producerad soja.



Utfasning av burägg

Under 2018 togs beslut om att fasa ut hela färska ägg från burhöns ur sortimentet. De ska helt ersättas av ägg från frigående höns senast 2021. Beslutet om utfasning har tagits för att tillgodose framtida kundkrav kring djursorg och är ett led i Martin & Serveras önskan att göra det enkelt för kunderna att göra hållbara val.

Palmolja

Som ett led i Martin & Serveras hållbarhetsarbete ska den palmolja som finns i egna märkesvaror och direktimporterade livsmedel – varor som koncernen har produktansvaret för – vara ansvarsfullt producerad. Vår policy för palmolja klargör att den palmolja som används ska vara 100 procent certifierad (segregerad), vilket innebär att all palmolja är ansvarsfullt producerad och spårbar.

Antibiotika

Antibiotikaresistens är en av vår tids viktigaste folkhälsofrågor. Antibiotika räddar liv – och vi vill inte förlora den möjligheten. Därför är klok antibiotikaanvändning inom djurhållning en ytterst viktig fråga. Martin & Servera har en policy för en ansvarsfull användning av antibiotika och ställer höga krav på samtliga leverantörer via uppförandekoden.

Hållbar sjömat

Martin & Servera har en policy för hållbart fiske och ansvarsfullt odlad sjömat, dvs fisk och skaldjur. Den visar på riktningen för att genom ett aktivt arbete erbjuda ett hållbart sortiment. Policyn reglerar bland annat att Martin & Servera accepterar försäljning av bifångst som fiskats på laglig kvot. Martin & Servera Restauranghandel har en egen fisklista som är baserad på WWFs lista, men som kompletteras med egna bedömningar utifrån tillgänglig fakta, forskning och leverantörernas kunskap.

Mänskliga rättigheter och arbetsmiljö

Martin & Servera medverkar i Axfoundations arbete för att öka kunskapen om villkor och rättigheter på arbetsplatsen bland fabriksanställda hos underleverantörer i Asien. I Kina startar samarbetspartnern QuizRR en ny typ av utbildning som är en mix av e-learning och klassrumsträning i syfte att stärka fabriksarbetarnas möjlighet att göra sina röster hörda. Den kallas QuizRR WE (Worker Engagement) och är utvecklad för att förbättra dialog mellan anställda och chefer på fabriken.

I Thailand har QuizRR lanserat en utbildning för att lyfta etiska frågor vid rekrytering av migrantarbetare och förbättra arbetsvillkor vid fabriker. Den digitala utbildningen är en mix av filmat material i kombination med uppföljningsfrågor via internet.

I torkans spår

Under 2018 upplevde vi en extremt varm och torr sommar i hela landet, något som fick stora konsekvenser framför allt för våra bönder. Dels blev skördarna mycket mindre än normalt, och dels blev kvaliteten på skördarna sämre.

Joakim Sköld Östling är affärsområdeschef Färsksvaror på Martin & Servera.

De svenska gris- nöt- och mjölkproducenterna producerar vanligtvis själva mycket av fodret till djuren på sin egen gård. Med sämre skördar och foderbrist i hela Sverige var de tvungna att i all hast köpa foder på en internationell marknad, med betydligt högre kostnader som följd, förklarar Joakim Sköld Östling.

För att minska kostnaderna valde många producenter att skicka fler djur än planerat till slakt, och de gjorde det tidigare än normalt. På grund av det varma vädret och grillförbudet gick samtidigt försäljningen av kött i dagligvaruhandeln ner, vilket bidrog till att det fanns ett stort överskott av kött på marknaden.

– En större tillgång på marknaden innebär i en vanlig marknadsekonomi lägre priser. Men i det här fallet hade producenterna ofta fått högre omkostnader än normalt, säger Joakim.

Långsiktiga konsekvenser

Torkan och den efterföljande foderbristen har också gett effekter på fler än nötköttsproducenterna. Många mjölkgårdar slaktade fler djur än planerat, och för grisproducenter medförde dyrare foderkostnader att inseminationen av suggor minskade, vilket kan ge högre priser på mjölk och fläsk framöver. Torkan fick också konsekvenser för grönsaksodlande bönder.

– Vi kommer sannolikt att behöva importera gröna ärtor och andra typer av frysta grönsaker för att tillgodose efterfrågan under det kommande året, menar Joakim.

Positiv kraft

Martin & Servera vill vara en positiv kraft i samhället och agerade snabbt för att underlätta böndernas situation när torkan slog till. Man beslutade att öka inköpen från flera slakterier som KLS Ugglarps och Närkes Slakteri liksom från Sean under hösten.

– Vi köpte nästan 500 ton mer svensk nöt och gris under 2018 jämfört med året innan genom ett antal olika insatser, säger Joakim. Bland annat köpte vi betydligt fler hela djur, vilket säkrar avsättning och skapar trygghet för leverantörerna.



Vi köpte också större mängder fryst kött än planerat för att sälja senare under året.

– Vi förde också dialoger med många av våra kunder om att byta produkter i befintliga avtal, till exempel att ersätta importråvara med svensk råvara, och att addera kött på serveringarna.

Effekter framåt

– I och med att det slaktats betydligt mer än beräknat under hösten 2018 så kommer det troligtvis att finnas färre djur under nästa år, med köttbrist och högre priser som en effekt, tror Joakim.

För Martin & Serveras del kommer man att fortsätta arbetet med att konvertera från utländsk till svensk råvara i de avtal som finns med offentlig sektor.

– Förutom att vi under hösten hade flera priskampanjer på svenskt kött arbetade vi också med att informera om svenska produkter och öka kunskapen om användningen av lite mer ovanliga styckningsdetaljer. Det var framgångsrikt och något vi kommer att fortsätta att göra. Vi kommer också att fortsätta att lyfta fram de fantastiska svenska uppfödare, odlare och producenter som säljer sina varor via oss.



Vi kommer att fortsätta att lyfta fram de fantastiska svenska uppfödare, odlare och producenter som säljer sina varor via oss.

FYRA SNABBA TILL JOAKIM:

Favoritmat?

Spagetti Bolognese

Favoritkrydda?

Salt

Favoritgrönsak?

Sparris

Favoritdryck?

Kaffe

Aktiviteter 2018

- Ny koncernstruktur från 1 april 2018
- Ny policy för främjandet av intern rörlighet inom koncernen
- E-learning om antikorruption för medarbetare i riskroller samt om arbetsmiljöfrågor för chefer
- Galatea lanserade intranät baserat på koncernens gemensamma plattform för intern information
- Gemensamma riktlinjer för praktik- och examensjobb
- Stärkt och tydliggjort arbetsgivarvarumärke mot målgrupp lagerarbetare

Resultat 2018

- Frisknärvaron (andel anställda med mindre än fem sjukdagar) var 50,3 % (fg år 50,7 %)
- Andelen kvinnor i ledande position i koncernen var 30 % (fg år 29 %)
- 5435 interna utbildningstimmar genomförda
- 320 arbetsplatsolyckor (100 kvinnor och 220 män) rapporterades (fg år 232)

Prioritering 2019

- Stärka arbetsgivarvarumärket mot målgrupp akademiker
- Utveckla arbetet med successionsplanering.
- Utveckla mångfaldsarbetet i alla koncernens bolag
- Skräddarsydda ledarutvecklings- och grupputvecklingsinsatser i arbetsgrupper

71%

Andelen kvinnor i koncernens styrelse



God arbets- givare

Det är medarbetarna som är Martin & Servera. Anställda som trivs, mår bra och utvecklas är grunden för koncernens framgång. Genom våra olikheter skapar vi ett bättre arbetsklimat och utvecklar verksamheten framåt, och därför behöver vi personer med olika bakgrund, kunskap och erfarenheter.



Utifrån grundsynen om alla människors lika värde ska alla som arbetar inom Martin & Servera ha samma rättigheter och möjligheter. Alla relationer

– oavsett om de gäller mellan arbetskamrater, kunder eller leverantörer – ska genomsyras av respekt.

Mångfald på arbetsplatsen

Martin & Servera har synen att mångfald berikar. Genom att se bortom skillnader och att inte kategorisera människor i grupper kan vi tillvarata och utveckla individens erfarenhet och kompetens på bästa sätt. Under året har Martin & Servera Logistik arbetat för att få fler kvinnor att söka lagerjobb. Det har resulterat i webbkommunikation om att jobba på lager, nationell annonskampanj för rekrytering av sommarvikarier 2019 samt olika insatser för att effektivisera processen för sommarrekrytering.

Grönsakshallen Sorunda har sedan många år ett gott samarbete med Samhall. Tjuugo procent av medarbetarna på företagets lager i Västberga i Stockholm kommer från Samhall. De är fullt integrerade i den dagliga verksamheten och oerhört viktiga för företagets affär. Christer Läckgren, vd på Grönsakshallen Sorunda, sammanfattar det så här: ”Hos oss arbetar vi med människors förmåga och inte deras oförmåga. Vi ser vad medarbetarna kan och är bra på och vi utvecklar det. Det här är ett konkret bevis på hur vi kan agera för en positiv samhällsförändring. Vi är också stolta över att vara en arbetsplats där Samhall kan arbetspröva individer för utslussning på jobb i andra företag”, menar Christer.

Även Martin & Servera Logistik i Enköping och Umeå har samarbeten med Samhall lokalt.

Attraktiv arbetsgivare

Martin & Servera har ett kontinuerligt behov av att rekrytera till koncernens alla bolag, samtidigt som konkurrensen om arbetskraft blir allt större. Därför är det viktigt att vi upplevs som en attraktiv arbetsgivare. Vi arbetar med att stärka arbetsgivarvarumärket via ökad synlighet i sociala medier, där bland annat LinkedIn är en viktig kanal. Koncernens arbete med hållbarhet blir också en allt viktigare parameter för att attrahera arbets sökande.

Effektivare rekrytering

Inom koncernen hanterar vi cirka 10 000 arbetssökande per år. Under 2018 har rekryteringsprocessen effektiviserats med avstamp i den enkät som skickas till samtliga kandidater som ansökt om jobb inom Martin & Servera.

Vi ser positivt på intern rörlighet inom koncernen. Under 2018 tog HR-funktionen fram en policy för att främja rörligheten för medarbetare mellan våra bolag. Medarbetare med förståelse för helheten stärker koncernen och en breddning av kompetens genom byte av arbetsuppgifter inom eller mellan bolagen gynnar såväl medarbetaren själv som företaget.

Värdegrund underlättar i vardagen

Engagerad, modig och kompetent – det är de tre ord som utgör vår värdegrund och som gäller för alla medarbetare inom Martin & Servera. Värderingarna ger chefer och medarbetare stöd och vägledning i hur vi ska agera i det dagliga arbetet. Gemensamma värderingar gör det också enklare att arbeta tillsammans, oavsett arbetsuppgifter eller geografi.



Engagerad, modig och kompetent – det är de tre ord som utgör vår värdegrund och som gäller för alla medarbetare inom Martin & Servera.

Arbetsmiljö

Som medarbetare ska man känna sig trygg och säker på jobbet varje dag. Därför är arbetsmiljöfrågorna högt prioriterade i koncernen. En viktig åtgärd på området var produktionen av en internetbaserad utbildning om psykosociala och systematiska arbetsmiljöfrågor. Utbildnings-satsningen är framtagen särskilt för chefer och startade i december 2018.

Under året inträffade 320 arbetsplatsolyckor (100 kvinnor, 220 män). Två av dessa var allvarliga. Antalet inrapporterade incidenter har ökat tack vare ny och daglig uppföljning av verksamheten inom Martin & Servera Logistik. Det är positivt. Det är först när information om det som händer i verksamheten finns som det går att förbättra och åtgärda.

Intranät för medarbetarna

Att känna till vad som händer i företaget och koncernen är viktigt för trivseln på arbetsplatsen. Martin & Serveras intranät har under flera år bidragit med nyheter och kunskap till medarbetare på moderbolaget, inom Martin & Servera Restauranghandel och på Martin & Servera Logistik. I november 2018 öppnades intranätet även för bolagen Galatea och Still

Sparkling Solutions i ett steg på resan för att skapa en gemensam plattform för intern information i Martin & Servera-koncernen. Stor vikt har lagts på att bolagen ska känna att intranätet är deras eget, samtidigt som mycket innehåll är gemensamt för samtliga.

Martin & Servera Logistik har sedan tidigare tillgång till det gemensamma intranätet. För att förenkla för de medarbetare som arbetar på våra lager har ett antal informationstavlor monterats upp i lagerhusen. Därmed blir interna nyheter mer lättillgängliga för lagerpersonalen.

Medarbetarundersökningar och förmåner

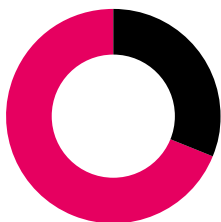
2018 års medarbetarundersökning var inplanerad att genomföras i april 2018. Till följd av en större omorganisation inom Martin & Servera Restauranghandel samt att ny koncernstruktur just implementerats fattades beslutet att skjuta undersökningen till januari 2019.

Under 2018 introducerades ett utökat förmånersjudande för medarbetarna inom Martin & Servera. Efter benchmarking mot andra större företag och utvärdering av vilka förmåner som är viktiga beslutades bland annat att det utökade erbjudandet skulle innehålla starkt föräldralön.

KÖNSFÖRDELNING 2018

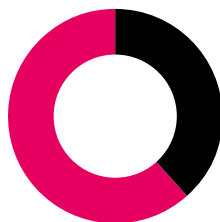
Samtliga anställda:

■ Kvinnor 31,3 % ■ Män 68,7 %



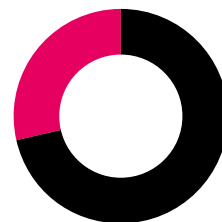
Koncernledning:

■ Kvinnor 38,5 % ■ Män 61,5 %



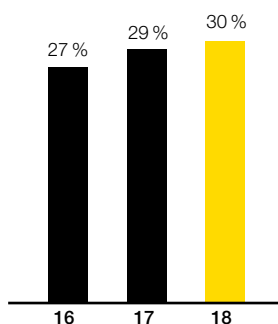
Styrelse:

■ Kvinnor 71,4 % ■ Män 28,6 %



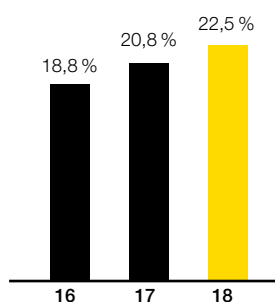
JÄMSTÄLLDHET

Utveckling andel kvinnor i chefsbefattning inom koncernen



MÅNGFALD

Utveckling totalt anställda i koncernen med utländsk bakgrund* i % mot totalt antal anställda:



* SCBs definition, mäts anonymt via personalfil med personnummer som skickas till SCB som omvandlar till total andel för koncernen.

Ung ledare på Martin & Servera

På lagret i Halmstad plockar man alla varuslag som finns inom Martin & Servera för distribution till olika typer av restauranger. Man har också ett internt varuflöde som går till andra delar av koncernen. Här arbetar Sara Hallgren, 26 år. Hon delar sin tid mellan att vara produktionsplanerare och gruppchef för produktionsadministrationen.

Som planerare jobbar jag med uppföljning, statistik och bemanningsplanering utifrån hur kunderna beställer sina varor så att vi plockar varorna på det mest effektiva sättet, berättar Sara.

Vad får dig att tycka att det är roligt att gå till jobbet?

– Mitt jobb är extremt varierande. Ibland är det mötesintensivt, medan andra dagar kan jag sitta i åtta timmar framför min dator och fokusera. Produktionen snurrar så snabbt och därför behöver vi också vara på tårna och hela tiden lära oss nya grejer så att man följer med omvärlden.

Under studietiden arbetade hon som vikarie på Martin & Serveras varuförsörjning under somrarna där hon köpte in grönsaker. Efter examen fick hon möjlighet att fortsätta på olika avdelningar när produktionsplaneringstjänsten dök upp.

– Det passade min bakgrund som produktionsingenjör perfekt!

Sara har nyligen gått Axel Johnsons utvecklingsprogram för unga chefer, Axiom, där koncernens toptalanger får möjlighet att aktivt arbeta med de viktigaste frågorna på bolagens agenda. Axiom omfattar utbildning och övningar i bland annat ledarskap, strategi, ekonomi och presentationsteknik.

– Det är överlägset den bästa upplevelsen jag har haft i min karriär. Utbildningen var otroligt lärorik, väldigt rolig men samtidigt extremt tuff. Man har ju sin vanliga tjänst på 100 procent, och så lägger man på en utbildning där man dessutom är bortrest ganska mycket.

Sara menar att det var också roligt att få lära känna Axel Johnson-koncernen lite bättre. De pratade mycket om utveckling och att ständigt våga testa nya saker.

– Jag tror på att det är genom att förändra oss som vi blir konkurrenskraftiga.



Hur har du utvecklats i din yrkesroll under din tid på Martin & Servera?

– Jag känner mig mycket tryggare, idag vet vad jag kan och var jag står. Jag har märkt att jag är duktig på att se hur vi kan bli mer effektiva.

Martin & Serveras värdegrund är engagerad, modig och kompetent. Kan du känna igen dig i det på jobbet?

– Jag tycker att de speglar väl hur vi är i företaget, både mot varandra internt och mot kunder. Jag tänker ganska ofta på värdegrunden, framför allt när vi pratar om utveckling. För att vara engagerad i mitt arbete och vilja ta oss framåt så behöver jag också vara modig i mina beslut att testa nya grejer, och kompetent nog att veta vad som är ett bra och ett dåligt beslut.

– Det finns en tillåtande atmosfär för att prova nya saker här, men vi borde våga testa ännu mer.

Hur ser du på din framtid inom Martin & Servera?

– Det finns utrymme för att utvecklas och komma framåt här och det gillar jag. Jag har precis fått min första ledarroll, så just nu är det där jag vill utvecklas och fortsätta.



Det finns en tillåtande atmosfär för att prova nya saker här, men vi borde våga testa ännu mer.

TRE SNABBA TILL SARA:

Favoritvara på Martin & Servera?

Våra egna färdiga surdegsdegare har jag provat, de är riktigt bra.

Favoritmaträtt?

Asiatiskt

Favoritgrönsak?

Alla sorters kål



Samarbete och engagemang

Martin & Servera är Sveriges ledande restauranggrossist. Med det följer ett stort ansvar. Genom en mängd olika samarbeten med föreningar, myndigheter och organisationer driver vi viktiga frågor som bidrar till branschens utveckling. Martin & Servera vill vara en god kraft i samhället. Vi medverkar därför i olika branschprojekt som främjar branschens tillväxt, gastronomins utveckling men även bidrar till mångfald och hållbarhet.

Engagemang för branschen

Svenska Kocklandslaget

Martin & Servera är stolt samarbetspartner och en av huvudsponsorererna till Svenska Kocklandslaget under perioden 2017–2020.

Tillsammans med våra dotterbolag Grönsakshallen Sorunda och Fällmans Kött levererar vi råvaror till laget. Ett dedikerat team ser till att Kocklandslaget får exakt de produkter de önskar.

Utöver arbetet med att hitta rätt råvaror genomför Martin & Servera många aktiviteter tillsammans med laget som till exempel gästspel på mässor eller besök hos kunder.





Culinary World Cup i Luxemburg i november 2018 var nuvarande landslags första stora internationella tävling. Kocklandslaget tävlade där med en rätt på huvudråvaran svensk anka från Viking Fågel, ett samarbete som initierats och stöttats av Martin & Servera samt Fällmans Kött. För oss som följt Svenska Kocklandslagets träning och satsning de senaste åren var det ingen överraskning att de tog hem guldmedaljen i Luxemburg.

Generation Pep

Generation Pep är en icke vinstdrivande organisation startad på initiativ av Kronprinsessparet som arbetar för att skapa kunskap och engagemang kring barns och ungdomars hälsa. Vi delar Generation Peps målsättning att barn och ungdomar ska äta gott och näringsriktigt och röra på sig så mycket som möjligt.



Årets Kock

Årets Kock – det svenska mästerskapet i professionell matlagning. Via samarbetet bidrar Martin & Servera till den gastronomiska utvecklingen och det ökade matintresset bland svenska konsumenter.



Exceptionell Råvara

Exceptionell Råvara är ett kvalitetsorienterat, brett och inkluderande initiativ för att utveckla modern gastronomi och förse restauranger i toppskiktet med unika svenska råvaror. Martin & Servera deltar i syfte att föra samman kockar och producenter i nya samarbeten.

EXCEPTIONELL
råvara

TakeOver

För Martin & Servera är en mer jämställd restaurangbransch avgörande.

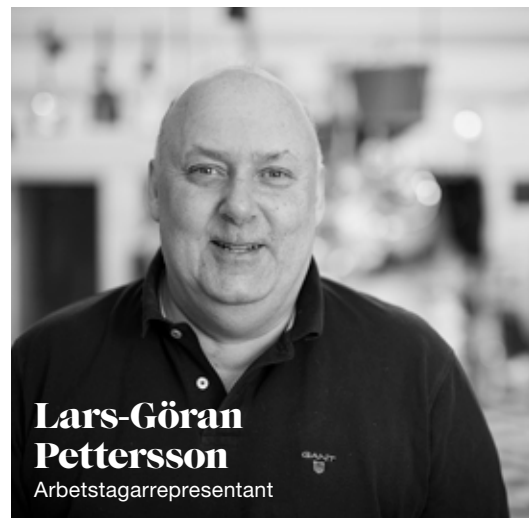
Det kräver kvinnliga förebilder för tjejer som funderar över kockyrket. Därför stöttar vi TakeOvers Sverigeturné, nätverket som då och då tar över köket på en restaurang och bjuder på sina tolkningar av just den restaurangens matfilosofi.



Andra samarbeten 2018

Livsmedelsgrossisterna, Svensk Handel, Organic Sweden, Ekomatcentrum, Från Sverige, LRF, Lernia, Yrkesdörren, Wateraid, rådet för Frys- och kylkedjan, RTRS (Round Table on Responsible Soy), Svenska Sojadialogen, RSPO (Round Table on Sustainable Palm Oil) och amfori BSCI.

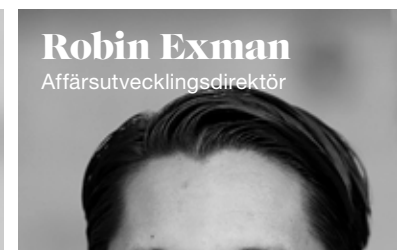
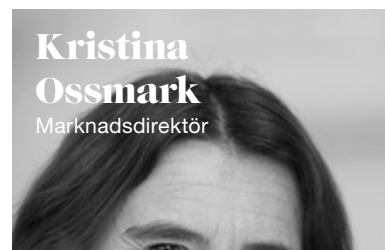
Styrelse



Suppleanter
Monika Oldmark Crafoord, *suppleant*
Daniel Bustos, *suppleant*
Markus Jonsson, *suppleant*
Niclas Ellberg, *suppleant*



Koncernledning



Martin & Servera- koncernens finansiella rapporter 2018

Resultaträkning – koncernen

Belopp i tkr	Not	2018	2017
Nettoomsättning	2	14 596 532	14 475 148
Kostnad för sålda varor		-13 378 109	-13 305 592
Bruttoresultat		1 218 423	1 169 556
Försäljningskostnader		-693 924	-659 184
Administrationskostnader	4	-544 380	-486 669
Övriga rörelseintäkter	3	291 242	251 564
Övriga rörelsekostnader	7	-4 111	-10 616
Rörelseresultat	5, 6, 8	267 250	264 651
Resultat från finansiella poster			
Resultat från värdepapper och fordringar som är anläggningstillgångar		135	110
Övriga ränteintäkter och liknande resultatposter	10	16 142	6 912
Räntekostnader och liknande resultatposter	11	-21 049	-16 060
Resultat efter finansiella poster		262 478	255 613
Resultat före skatt		262 478	255 613
Skatt på årets resultat	13	-85 925	-75 199
Årets resultat		176 553	180 414
Hänförligt till			
Moderföretagets aktieägare		176 646	180 324
Minoritetsintresse		-93	90

I ovanstående värden ingår goodwillavskrivningar för 2018 med -97,2 mkr (-62,9) varav -34,3 mkr (0 mkr) är av engångskaraktär.

Balansräkning – koncernen

Belopp i tkr	Not	2018-12-31	2017-12-31
TILLGÅNGAR			
Anläggningstillgångar			
<i>Immateriella anläggningstillgångar</i>			
Balanserade utgift för utvecklingsarb och liknande arbeten	14	178 725	177 219
Koncessioner, patent, licenser, varumärken samt liknande rättigheter	15	9 218	3 047
Hysesrätter och liknande rättigheter	16	858	645
Goodwill	17	338 901	434 986
		527 702	615 897
<i>Materiella anläggningstillgångar</i>			
Byggnader och mark	18	73 337	75 213
Nedlagda utgifter på annans fastighet	19	100 185	67 191
Maskiner och andra tekniska anläggningar	20	32 208	25 889
Inventarier, verktyg och installationer	21	417 751	421 412
Pågående nyanläggningar och förskott avseende materiella anläggningstillgångar		3 884	3 980
		627 365	593 685
<i>Finansiella anläggningstillgångar</i>			
Andelar i intresseföretag och gemensamt styrda företag	23	182	185
Uppskjuten skattefordran	25	2 401	2 930
Andra långfristiga fordringar	26	56 936	57 631
		59 519	60 746
Summa anläggningstillgångar		1 214 586	1 270 328
Omsättningstillgångar			
<i>Varulager m m</i>		18 509	22 222
Råvaror och förnödenheter		852 487	841 428
Färdiga varor och handelsvaror		-	1 048
Förskott till leverantörer		870 996	864 698
<i>Kortfristiga fordringar</i>		1 446 041	1 395 961
Kundfordringar		12 316	5 792
Fordringar hos koncernföretag		36 439	5 709
Aktuell skattefordran		129 377	58 486
Övriga fordringar	27	168 437	155 882
Förutbetalda kostnader och upplupna intäkter		1 792 610	1 621 830
<i>Kassa och bank</i>		10 114	9 996
Kassa och bank		10 114	9 996
Summa omsättningstillgångar		2 673 720	2 496 524
SUMMA TILLGÅNGAR		3 888 306	3 766 852

Belopp i tkr	Not	2018-12-31	2017-12-31
EGET KAPITAL OCH SKULDER			
<i>Eget kapital</i>			
Aktiekapital		44 536	44 536
Övrigt tillskjutet kapital		244 639	244 639
Reserver		54 792	54 792
Balanserat resultat inkl årets resultat		1 007 720	961 931
Eget kapital hänförligt till moderföretagets aktieägare		1 351 687	1 305 898
Minoritetsintresse		1 783	1 877
Summa eget kapital		1 353 470	1 307 775
<i>Avsättningar</i>			
Avsättningar för pensioner och liknande förpliktelser	32	168 105	149 756
Uppskjuten skatteskuld	25	75 309	71 640
		243 414	221 396
<i>Långfristiga skulder</i>			
Övriga skulder till kreditinstitut	33	126 249	120 266
Övriga skulder		23 590	32 425
		149 839	152 691
<i>Kortfristiga skulder</i>			
Skulder till kreditinstitut		150 000	169 766
Checkräkningskredit	34	117 352	95 027
Förskott från kunder		6 522	2 907
Leverantörsskulder		1 184 367	1 192 827
Skulder till koncernföretag		1 582	–
Aktuell skatteskuld		895	10 087
Övriga skulder		175 401	182 449
Upplupna kostnader och förutbetalda intäkter	37	505 464	431 928
		2 141 583	2 084 991
SUMMA EGET KAPITAL OCH SKULDER		3 888 306	3 766 853

Kassaflödesanalys – koncernen

Belopp i tkr	2018	2017
<i>Den löpande verksamheten</i>		
Resultat efter finansiella poster	262 478	255 613
Justering för poster som inte ingår i kassaflödet	272 262	221 786
	534 740	477 399
Betald inkomstskatt	-121 625	-83 788
<i>Kassaflöde från den löpande verksamheten före förändringar av rörelsekapital</i>	<i>413 115</i>	<i>393 611</i>
<i>Kassaflöde från förändringar i rörelsekapital</i>		
Ökning(-)/Minskning(+) av varulager	-3 677	-86 730
Ökning(-)/Minskning(+) av rörelsefordringar	-98 444	-56 035
Ökning(+)/Minskning(-) av rörelseskulder	54 222	-6 857
<i>Kassaflöde från den löpande verksamheten</i>	<i>365 216</i>	<i>243 989</i>
<i>Investeringsverksamheten</i>		
Förvärv av materiella anläggningstillgångar	-143 821	-178 713
Avyttring av materiella anläggningstillgångar	845	2 546
Förvärv av immateriella anläggningstillgångar	-57 945	-72 877
Förvärv av dotterföretag/rörelse, netto likvidpåverkan	-	-189 271
Förvärv av finansiella tillgångar	-36 605	-3 815
Avyttring av finansiella tillgångar	-	1 164
<i>Kassaflöde från investeringsverksamheten</i>	<i>-237 526</i>	<i>-440 966</i>
<i>Finansieringsverksamheten</i>		
Upptagna lån	24 020	231 051
Amortering av lån	-21 532	-66 578
Amortering av leasingkulder	-2 910	-19 846
Utbetald utdelning till moderföretagets aktieägare	-127 372	-134 052
<i>Kassaflöde från finansieringsverksamheten</i>	<i>-127 794</i>	<i>10 575</i>
Årets kassaflöde	-104	-186 402
Likvida medel vid årets början	9 996	196 414
Kursdifferens i likvida medel	222	-17
Likvida medel vid årets slut	10 114	9 996

Hållbarhetsnoter

2018 års hållbarhetsredovisning är Martin & Servera-koncernens tredje hållbarhetsredovisning. Redovisningen är upprättad enligt Global Initiatives GRI Standards, nivå Core.

Redovisningscykeln är ettårig och denna hållbarhetsredovisning rör verksamhetsåret 2018 (1 januari – 31 december 2018).

Hållbarhetsredovisningen för 2018 avser koncernen Martin & Servera. 2016 är basår för koncernens redovisning. Årets hållbarhetsredovisning är första året enligt GRI Standarder, tidigare har redovisats enligt GRI G4.

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 externt bestyrkt.

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 har identifierat fem olika fokusområden för hållbarhetsarbetet i syfte att definiera och tydliggöra företagets hållbarhetsarbete. Inom respektive område definieras mål och prioriteringar, vilket hjälper oss att styra hållbarhetsarbetet.

Martin & Servera-koncernen består av ett koncernbolag och sex helägda dotterbolag. Vissa av dotterbolagen har i sin tur direktrapporterande dotterbolag under sig.

Den högsta nivån i koncernens bolagsstyrning utgörs av Martin & Serveras styrelse. Alla övergripande beslut som berör koncernens framtida inriktning samt större investeringsbeslut tas här. Hållbarhetsperspektivet vägs in i samtliga affärsbeslut.

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 kon-


cerngemensamma funktionen Hållbar utveckling & kvalitet. Martin & Servera AB är miljö- och kvalitetscertifierade (ISO 9001 och ISO 14001). 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 fem fokusområden visar på vilka de prioriterade hållbarhetsfrågorna är – Resurseffektiv verksamhet, Hållbart erbjudande, Kvalitet och produktsäkerhet, Hållbar produktion och God arbetsgivare. Inom varje område finns mål och prioriteringar som löpande mäts och följs upp.

Fokusområden

Martin & Serveras hållbarhetsarbete utgår från fem fokusområden.

Här beskrivs våra viktiga frågor samt hur vi styr och följer upp dem.

Fokusområde	Väsentliga frågor	Styrning	Uppföljning
Hållbart erbjudande  Brett sortiment av hållbara produkter och tjänster	<ul style="list-style-type: none"> • Biologisk mångfald • Klimat • Bördighet & erosion • Vatten • Kemikalier & bekämpningsmedel • Övergödning • Djuromsorg 	<ul style="list-style-type: none"> • Miljö- & kvalitetspolicy • Certifiering enligt ISO 14001 & 9001, MSC, ASC, EU-eko samt KRAV • Policyer: antibiotika, hållbart fiske, palmolja, soja samt skalägg • Bolagsspecifika ställningstaganden • Mål andel försäljning ekologiskt & miljömärkt 	<ul style="list-style-type: none"> • Tredjepartsrevision • Internrevision • Nyckeltal • Analyser • Hållbarhetsredovisning
Hållbar produktion  Varor som är producerade med omsorg om människor, djur och natur	<ul style="list-style-type: none"> • Mänskliga rättigheter • Arbetsförhållanden • Antikorruption • Djuromsorg • Biologisk mångfald • Klimat • Bördighet & erosion • Vatten • Kemikalier & bekämpningsmedel • Övergödning 	<ul style="list-style-type: none"> • Miljö- & kvalitetspolicy • Uppförandekod för leverantörer – en del av leverantörsavtalet • Policyer: antibiotika, hållbart fiske, palmolja, soja, skalägg • Antikorruptionspolicy • Mål antal kapacitetshöjande aktiviteter med leverantör, t ex revisioner 	<ul style="list-style-type: none"> • Tredjepartsrevision • Internrevision • Revision av varuleverantörer • Dialog med varuleverantörer • Nyckeltal • Analyser • Hållbarhetsredovisning
Resurseffektiv verksamhet  Effektiv användning av resurser i egen verksamhet	<ul style="list-style-type: none"> • Svinn (framförallt matsvinn) • Klimat (transporter, energi, köldmedia) • Långsiktigt lönsam verksamhet 	<ul style="list-style-type: none"> • Miljö- & kvalitetspolicy • Certifiering enligt ISO 14001 och 9001 • Verksamhetsmål för svinn, servicegrad, energieffektivisering • Transportstrategi • Avtal med transportörer • Affärsplan & budget 	<ul style="list-style-type: none"> • Tredjepartsrevision • Internrevision • Revision av transportleverantörer • Resultatrapporter • Nyckeltal • Analyser • Avvikelse • Hållbarhetsredovisning
Kvalitet och produktsäkerhet  Trygg och säker varuförsörjning	<ul style="list-style-type: none"> • Produkt- och matsäkerhet för restauranggästers trygghet och hälsa. 	<ul style="list-style-type: none"> • Miljö- & kvalitetspolicy • Certifiering enligt ISO 9001, FSSC 22000, BRC Storage & Distribution • Leverantörsavtal • Rutiner för matsäkerhet i inköp och varuhantering • Rutiner för personlig hygien, städning och skadedjur • Rutiner vid hotad matsäkerhet för säker återkallning 	<ul style="list-style-type: none"> • Tredjepartsrevision • Internrevision • Revision av varuleverantörer • Laboratorietester • Stickprovskontroller • Kontroll av produktmärkning • Nyckeltal • Analyser • Avvikelse • Hållbarhetsredovisning
God arbetsgivare  Anställda som utvecklas och mår bra samt en arbetsplats som lockar till sig kompetenta medarbetare	<ul style="list-style-type: none"> • Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet • Mångfald • Kultur och värderingar • Ledarskap • Medarbetarskap 	<ul style="list-style-type: none"> • Värderingar: engagerad, modig & kompetent • Policyer: arbetsmiljö, hälsa, friskvård, droger, mångfald, introduktion, kompetensutveckling, personalförsörjning samt antikorruption • Kollektivavtal • Ledarutbildning för samtliga chefer 	<ul style="list-style-type: none"> • Tredjepartsrevision • Internrevision • Medarbetarundersökning • Utvecklingssamtal • Nyckeltal • Analyser • Avvikelse • Samverkan med facket • Arbetsmiljökommittémöten

Arbetsmiljö, hälsa och säkerhet

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

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

Arbetsmiljöarbetet är en ständigt pågående process av undersökning, bedömning, åtgärder och utvärdering.

Fördelningen av arbetsmiljöuppgifter sker skriftligt till samtliga chefer med personalansvar. De fördelade arbetsmiljöuppgifterna delas 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 ett 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 uppnå 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 har Martin & Servera en webbaserad visselblåsartjänst. Tjänsten är anonym och öppen för alla medarbetare.

Det finns en Företagshälsövård 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 tillgängligt 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 Martin & Servera-koncernens systematiska arbetsmiljöarbete tillgänglig via intranätet. Den beskriver en chefs arbetsmiljöansvar, den är obligatorisk för alla chefer på bolagen i Martin & Servera-koncernen, men är också öppen för medarbetare. Arbetsmiljöfrågorna ingår som en del i introduktionen vid nyanställning.

Intressentdialog för en hållbar framtid

De viktigaste intressenterna är de som har en väsentlig påverkan på Martin & Serveras verksamhet – och de som vår verksamhet påverkar allra mest. Tabellen nedan visar de områden inom vilka vi fört dialog med våra olika intressentgrupper.

Intressenter	Fokus i intressentdialog	Exempel aktiviteter 2018
Ägare	Hållbarhet, mångfald, ledarskap, samhälle, utveckling	<ul style="list-style-type: none"> Ny koncernstruktur Etablering Fiskhallen Sorunda Ny e-handelsplattform Medverkan Järveveckan
Medarbetare	Engagemang, tydliga ställningstaganden, arbetsmiljö, mångfald, ledarskap, organisation	<ul style="list-style-type: none"> Hållbarhetsutbildning för säljare Utbildning i antikorrusion Utbildning för chefer om systematiskt arbetsmiljöarbete
Leverantörer	Uppförandekod, djuromsorg, antibiotika, hållbart fiske, palmolja, soja, mänskliga rättigheter	<ul style="list-style-type: none"> Insamling hållbarhetsinformation om leverantörer/produkter Beslut om utfasning av burägg Leverantörsrevisioner Samarbete KLS Ugglarps – ökade inköp svenskt nötkött
Kunder	Matsvinn, ekologiska och miljömärkta produkter, svenska produkter	<ul style="list-style-type: none"> Mål andel ekologiskt och miljömärkt Samarbeten för minskat matsvinn Medverkan Upprop Svenskt Kundtävling med mål minskat matsvinn
Bransch- och intresseorganisationer samt myndigheter	Ekologiska livsmedel Minskat matsvinn Hållbara transporter Svenskt lantbruk	<ul style="list-style-type: none"> Projektuppdrag från Jordbruksverket (e-learning ekologiska livsmedel) Skolmåttidsrapport Seminarier i Almedalen Investering i ny fordonsteknik

För att säkerställa att Martin & Servera prioriterar rätt frågor och därmed verkligen bidrar till ett hållbart samhälle ligger en intressentkartläggning och väsentlighetsanalys till grund för prioriteringarna i hållbarhetsarbetet.

Intressentkartläggning genom djupintervjuer med representanter för de olika intressentgrupperna genomfördes 2017. Resultatet diskuterades och de väsentliga frågorna prioriterades i flera workshops med bland annat koncernledning, dotterbolag, hållbarhetsspecialister och medarbetare från olika funktioner.

De frågor som prioriterades högt vid kartläggningen 2017 är fortsatt aktuella. Det finns ett stort och ökande engagemang för frågor kopplade till matsvinn. Hållbara transporter och fossilfritt bränsle efterfrågas allt mer. Intressenterna efterfrågar ökad kontroll av leverantörskedjan bakåt och mer samverkan kring hållbarhet framåt, det vill säga med kundledet.

Martin & Servera har löpande dialog med ägarna genom bland annat styrelse- och koncernövergripande möten. Genom personliga möten, konferenser och intranät kommuniceras hållbarhetsfrågorna med medarbetarna.

Martin & Servera har regelbundna möten och löpande dialog med företagets leverantörer. Hållbarhetsinformation från leverantörerna samlas i en digital plattform. Vi möter våra kunder vid kundbesök, kundträffar och mässor, men också i digitala kanaler.

Martin & Servera samverkar med bransch- och intresseorganisationer samt myndigheter i hållbarhetsfrågor. Representanter för koncernen deltar i konferenser, debatter och panel-samtal i sammanhang där branschen diskuterar hållbarhet.

GRI-index

Generella upplysningar

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/Utelämnad information
GRI 102: Generella upplysningar	Organisationsprofil			
	102-1	Organisationens namn	12	
	102-2	Viktiga varumärken, produkter och tjänster	12	
	102-3	Huvudkontorets lokalisering	3, 12	
	102-4	Verksamhetsländer	3	
	102-5	Ägarstruktur och bolagsform	12	
	102-6	Marknader	12	
	102-7	Organisationens storlek	12	
	102-8	Personalstyrka	6, 56	
	102-9	Leverantörskedja	56	
	102-10	Betydande förändringar i organisationen och i leverantörskedjan	1, 12-15	
	102-11	Tillämpning av försiktighetsprincipen	52	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	
	102-13	Medlemskap i organisationer	38-39	
	Strategi och analys			
	102-14	Uttalanden från beslutsfattare	5	
	Etik och integritet			
	102-16	Värderingar, principer och etiska riktlinjer	30-31, 34-35	
	Styrning			
	102-18	Styrningsstruktur	12, 48	
	Intressentdialog			
	102-40	Intressentgrupper	51	
	102-41	Andel av personalstyrkan som omfattas av kollektivavtal	52	Samtliga anställda omfattas av kollektivavtal.
	102-42	Identifiering och urval av intressentgrupper	51	
	102-43	Tillvägagångssätt för kommunikation med intressenterna	51	
	102-44	Frågor som lyfts av intressenter och hantering av dessa	51	
	Redovisningsprofil			
	102-45	Enheter som ingår i rapporteringen	12	
	102-46	Process för att definiera redovisnings innehåll och frågorna begränsningar	48-49, 51	
	102-47	Identifierade väsentliga områden	49	
	102-48	Reviderad information	47, 56	Vid sammanställning av data för 2018 konstateras att tidigare års redovisningar inte är jämförbara med nuvarande varför data från tidigare år har utelämnats.
	102-49	Väsentliga förändringar	1, 3, 5, 12	
	102-50	Redovisningsperiod	47	
	102-51	Datum för senaste redovisningen	47	
	102-52	Redovisningscykel	47	
	102-53	Kontaktuppgifter för frågor om redovisningen	47	
	102-54	Uttalanden om att redovisningen följer GRI Standarder	47	
	102-55	GRI-index	52-54	
	102-56	Externt bestyrkande	47	

Specifika upplysningar

GRI 200: Ekonomi

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/ Utelämnad information
Ekonomiskt resultat				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	12, 48-49, 51	
GRI 201: Ekonomiskt resultat, 2016	201-1	Skapat och distribuerat direkt ekonomiskt värde	12, 42-46, 55	
Anti-korruption				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning och styrning	30, 34, 48-49, 51	
	205-2	Kommunikation och utbildning kring policyer och processer för anti-korruption	58	
GRI 205: Anti-korruption, 2016	205-3	Antal fall av korruption	53	Inga bekräftade fall av korruption har rapporterats under året.

GRI 300: Miljö

GRI Standard	Upplysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/ Utelämnad information
Energi				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	18-19, 48-49, 51	
GRI 302: Energi, 2016	302-1	Energianvändning inom organisationen	56	
	302-2	Energianvändning utanför organisationen	56	
Utsläpp				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	18-19, 48-49, 51	
	305-1	Direkta utsläpp av växthusgaser (scope 1)	56	
	305-2	Indirekta utsläpp av växthusgaser (scope 2)	56	
GRI 305: Utsläpp, 2016	305-3	Totala övriga indirekta utsläpp av växthusgaser (scope 3)	56	
	305-7	Utsläpp av NOx, SOx och andra väsentliga luftföroreningar	55	
Avfall och utsläpp till vatten				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	20, 23-24, 48-49, 51	
GRI 306: Avfall och utsläpp till vatten, 2016	306-2	Avfall per typ och hanteringsmetod	57	
Leverantörsutvärdering				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	30, 48-49, 51	
GRI 308: Utvärdering leverantörer avseende miljö, 2016	308-1	Andel leverantörer som utvärderats avseende miljö	31	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörsutvärderingar
Ställningstagande kring oetiska och miljöskadliga varor och ingredienser				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Relevant IO genom att våra ställningstaganden får betydelse för vilka varor vi köper in och säljer till kund och UO genom att vi påverkar våra kunders val av varor.	22-24, 48-49, 51	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		22-24	
Ekologiska och miljömärkta produkter				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Relevant IO genom att vi arbetar aktivt med att öka andelen märkta produkter och UO genom att vi bidrar till ökad efterfrågan av märkta produkter.	22-24, 48-49, 51	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		22-24	
Hållbart fiske				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Relevant IO genom att vi arbetar aktivt för att öka andelen hållbart producerade fisk- och skaldjursprodukter och UO genom att vi bidrar till ökad efterfrågan av hållbara produkter.	22-24, 48-49, 51	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik upplysning		22-24, 32	

IO = Inom organisationen, UO = utanför organisationen

GRI 400: Socialt

GRI Standard	Uppllysning	Beskrivning	Sidhänvisning	Kommentar/ Utelämnad information
Hälsa och säkerhet på arbetsplatsen				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	34-36, 48-49, 50-51	
GRI 403: Hälsa och säkerhet, 2018	<i>Specifik styrning för hälsa och säkerhet</i>			
	403-1	Hälsa- och säkerhetshanteringssystem	36, 50	
	403-2	Riskidentifiering, riskbedömning och incidentundersökning	36, 50	
	403-3	Hälsovårdstjänster	36, 50	
	403-4	Samråd och kommunikation om arbetshälsa och säkerhet	36, 50	
	403-5	Arbetsagarutbildning om arbetshälsa och säkerhet	36, 50	
	403-6	Främjande av arbetstagarnas hälsa	36, 50	
	403-7	Förebyggande och lindring av arbetsmiljöers hälsa och säkerhet	36, 50	
	<i>Resultat hälsa och säkerhet</i>			
	403-9	Arbetsrelaterade skador	36, 57	
Mångfald och jämställdhet				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	34-36, 48-49, 51	
GRI 405: Mångfald och jämställdhet, 2016	405-1	Mångfald i styrande organ och bland medarbetare	34-36, 58	
Utvärdering av leverantörer				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	30, 48-49, 51	
GRI 414: Utvärdering leverantörer avseende sociala kriterier, 2016	414-1	Nya leverantörer som granskats avseende sociala kriterier	31	Avsteg: Redovisar totalt antal leverantörs-utvärderingar
Kundernas hälsa och säkerhet				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Beskrivning av det väsentliga ämnet, dess avgränsning, styrning och utvärdering av styrningen	48-49, 51	
GRI 416: Kundens hälsa och säkerhet, 2016	416-2	Totalt antal incidenter av bristande efterlevnad av regler gällande hälso- och säkerhetspåverkan	26, 28	
Engagerade medarbetare				
GRI 103: Styrning, 2016	103-1, 103-2, 103-3	Relevant IO genom att engagera medarbetare ökar arbetstrivseln och vårt resultat. Relevant UO genom att engagerade medarbetare attraherar nya medarbetare och bidrar till kundnöjdheten.	34-37, 48-49, 51	
Inte GRI aspekt	Företagsspecifik uppllysning		34-37	

Fördjupning och GRI-tabeller

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

Omsättning per bolag/verksamhetsområde 2018	Omsättning i milj kr
Martin & Servera Restauranghandel	11 637
Martin & Servera Logistik	1 823
Färsvaror	1 598
Dryck och dryckeslösningar	668
Finland / Chipsters	504
Disk och service	374
Totalt koncern	14 597*

* Exklusive internförsäljning 2 006 milj kr.

Direkt tillskapat ekonomiskt värde	2016	2017	2018
Intäkter	13 349	14 482	14 597
<i>Fördelat ekonomiskt värde</i>			
Rörelsekostnader	-11 373	-12 419	-12 526
Löner och ersättningar till anställda	-1 609	-1 791	-1 803
Betalningar till finansärer	-9	-16	-21
Betalningar till offentliga sektorn	-91	-75	-86
Behållet ekonomiskt värde	268	180	161

Resurseffektiv verksamhet, sidan 18-21

Utsläpp av NOX, SOX och andra väsentliga luftföroreningar	2016		2017		2018	
	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton
Kolmonoxid	39%	125	42%	119	47%	49,2
Kolväten	10%	33	10%	28	9%	10,0
Kväveoxider	50%	161	48%	135	43%	45,5
Partiklar	1%	2	1%	2	1%	0,6

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

HÅLLBARHETSNOTER

Energianvändning (MwH)	2016		2017		2018	
	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi	Förnybar energi	Ej förnybar energi
Elektricitet	42 332	1 018	43 047	0	46 575	0
Fjärrvärme	2 026	493	2 469	213	5 412	326
Egen värmeproduktion	0	0	0	980	0	0
Bränsle (egna godstransporter)*					22 733	15 117
Bränsle (köpta godstransporter)**					33 133	26 183
Bränsle (tjänsteresor med bil)***					1 514	2 351
Summa	86 834	35 353	83 863	24 237	109 367	43 977

I Hållbarhetsberättelsen 2016 redovisades endast energi- och utsläppsdata avseende Martin & Servera AB. Dåvarande dotterbolag var exkluderade ur redovisningen. 2017 påbörjades inkluderingen av samtliga dotterbolag, en inkludering som dock visade sig inte vara komplett då en stor del av de transporter som sker i koncernens regi inte redovisades. Vid sammanställning av data för 2018 konstateras att tidigare års redovisningar inte är jämförbara med nuvarande varför data från tidigare år har utelämnats.

*Koncernens transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Det innebär att bränsles energinnehåll varierar. Beräkning av energianvändning har gjorts med fördelning baserad på intern redovisning av inköp av nedan angivna bränsletyper och från bränslebolag angivna energital. Bensin ca. 7 % förnybar, Diesel ca. 7 % förnybar, Diesel ca. 40 % förnybar, Diesel ca. 20 % förnybar, HVO100, RME B100, Fordonsgas 100 (Biogas).

**Av koncernbolagen inhyrda transportfordon tankas med olika bränsletyper beroende på lokal tillgång och fordonsteknik. Det innebär att bränsles energinnehåll 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. 7 % förnybar, Diesel ca. 40 % förnybar, Diesel ca. 30 % förnybar, HVO100, Fordonsgas 100 (Biogas).

***Redovisad körning med tjänstebil resp. privat bil i tjänsten. Redovisas per bränsleslag: bensin med 7 % förnybar andel, diesel med 40 % förnybar andel och fordonsgas med minst 70 % förnybar andel.

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.

Utsläpp till luft (CO ₂ ekvivalenter i ton och i %)	2016		2017		2018	
	CO ₂ (ton)	Andel	CO ₂ (ton)	Andel	CO ₂ (ton)	Andel
<i>Scope 1 (direkta utsläpp)</i>						
Egna godstransporter*	3 203	23,2%	2 851	31,4%	3 005	20,1%
Tjänsteresor med bil**					1 451	9,7%
Köldmedia	81	0,6%	75	0,8%	469	3,1%
Egen värmeproduktion	0	0,0%	289	3,2%	0	
<i>Scope 2 (indirekta utsläpp)</i>						
Elektricitet	413	3,0%	0	0,0%	0	
Fjärrvärme	243	1,8%	184	2,0%	362	2,4%
<i>Scope 3 (övriga indirekta utsläpp)</i>						
Köpta godstransporter***	9 865	71,5%	5 667	62,5%	9 655	64,6%
Summa	13 804	100 %	9 065	100%	14 942	100%

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

**Tjänsteresor med bil: Tjänstebilar: Redovisning körda mil i tjänsten, åtgång bränsle per bränsletyp med beräkning av utsläpp - hanteras av Volvofinans. Privatbil: Redovisning körda mil i tjänsten, beräkning av bränsleförbrukning och utsläpp baseras på Trafikanalys fem senaste årlig redovisning av utsläpp personbilar (2012-2016) <https://www.trafa.se/vagtrafik/fordon/>.

***Köpta godstransporter: Egen daglig rapportering (Martin & Servera Logistik AB) av körsträcka samt av inhyrda transportör redovisad körsträcka (övriga dotterbolag). Av inhyrda transportör redovisade bränsletyper samt genomsnittlig bränsleförbrukning.

I Hållbarhetsberättelsen 2016 redovisades endast energi- och utsläppsdata avseende Martin & Servera AB. Dåvarande dotterbolag var exkluderade ur redovisningen. 2017 påbörjades inkluderingen av samtliga dotterbolag, en inkludering som dock visade sig inte vara komplett då en stor del av de transporter som sker i koncernens regi inte redovisades. Vid sammanställning av data för 2018 konstateras att tidigare års redovisningar inte är jämförbara med nuvarande varför data från tidigare år har utelämnats.

Källa bränsle: Från bränslebolagen redovisade energivärden per bränsletyp. Köldmedia: Enligt årlig rapport till tillsynsmyndighet. Elektricitet: Av elleverantörer alt. fastighetsvärdar rapporterad elanvändning: Market based; ton O CO₂-e och enligt Location based-metod; ton 15 332 CO₂-e. Fjärrvärme: Av fjärrvärmeleverantörer alt. fastighetsvärdar rapporterad fjärrvärmeanvändning: Market based; ton 362 CO₂-e.

Martin & 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.

Martin & Serveras uppförandekod för leverantörer omfattar följande områden:

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

Läs mer på martinsservera.se

Avfall per hanteringsmetod (i ton och %)	2016		2017		2018	
	Ton	Andel	Ton	Andel	Ton	Andel
Återvinning	1 873	30,4%	2 944	44,0%	2 656	5,1%
Kompostering	1 300	21,1%	1 161	17,0%	1 260	2,4%
Förbränning	2 967	48,1%	2 504	38,0%	48 093	92,4%
Deponi	26	0,4%	49	1,0%	37	0,1%
Summa	6 166	100%	6 658	100%	52 046	100%

Avfall, total vikt per typ och hanteringsmetod (ton)	Återvinning			Kompostering			Förbränning			Deponi		
	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018	2016	2017	2018
<i>Ofarligt avfall</i>												
Brännbart avfall							2 311	1 902	46 898			
Wellpapp	1 299	1 376	1 375					14				
Organiskt avfall	249	1 109	746	1 300	1 161	1 260	610	356	473			
Plastfilm	200	216	254									
Metall	55	49	98									
Papper	30	35	52				46					
Glas	18	133	94									
Övrigt ofarligt avfall*		11						110		26	49	37
<i>Farligt avfall</i>												
Elektronikskrot	6	9	33									
Övrigt farligt avfall**	16	6	4					122	722			
Summa	574	2 944	2 656	0	1 161	1 260	656	2 504	48 093	26	49	37

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

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

I samband med saneringen efter branden i Cleano Productions färdigvarulager anlätades XR Miljöhantering, samma bolag som sköter den ordinarie avfallshanteringen. Under några veckor arbetade 2 personer på administrationen i XR Miljöhantering heltid med ärendet. Två chaufförer från XR Miljöhantering transporterade avfallet till Fortum Waste Solutions i Kumla (fast avfall) samt Holmängens återvinningscentral i Vänersborg (flytande avfall). Källa: Avfallshanteringsmetod väljs huvudsakligen beroende på lokal avfallsentreprenörs förutsättningar.

Det avfall som tillkom pga brand i Cleano Productions anläggning var följande:

Typ av avfall	Kilo
Brännbart avfall	13 150
Farligt avfall flytande (släckvatten med kem)	205 760
Farligt avfall (torrt kem)	476 120
Metall	8 100
Trä	16 460

God arbetsgivare, 34-37

Tillbud och sjukfrånvaro (antal och andel)	2016			2017			2018		
	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män	Totalt	Kvinnor	Män
Tillbud	873			942			1346		
Sjukfrånvaro	5,6%	6,2%	5,4%	6,5%	6,7%	6,1%	6,5%	6,9%	6,3%

Arbetsolyckor (antal)	Anställda 2018				Konsulter och Inhyrda 2018			
	Kvinnor		Män		Kvinnor		Män	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
Dödsolyckor	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
Allvarliga skador (permanent skada eller 6 månader till fullt återställd)	0	0%	2	0,06%	0	0%	0	0%
Arbetsrelaterade skador	100	3%	218	7%	0	0%	15	5%
Summa	100	3%	220	7,06%	0	0%	15	5%

Vanligaste olyckor är förknippade med varuhanteringen i bolagen, t.ex. då man tappar en vara, trampar snett eller liknande.

Källa: Tillbud och olyckor rapporteras i bolagen som ingår i koncernen, sammanställning görs från denna rapportering.

HÅLLBARHETSNOTER

Samtliga medarbetare	2016		2017		2018	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	751	26%	833	26%	783	25%
30-50 år	1 619	56%	1 779	55%	1 738	55%
>50 år	545	19%	630	19%	652	21%
Summa	2 915	100%	3 242	100%	3 173	100%

Koncernledning	2016		2017		2018	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	0	0%	0	0%	0	0%
30-50 år	9	60%	6	46%	7	58%
>50 år	6	40%	7	54%	5	42%
Summa	15	100%	13	100%	12	100%

Styrelse	2016		2017		2018	
	Antal	Andel	Antal	Andel	Antal	Andel
<30 år	0	0%	0	0%	0	0%
30-50 år	1	13%	2	22%	6	86%
>50 år	7	88%	7	78%	1	14%
Summa	8	100%	9	100%	7	100%

Anställningform (antal)	2016		2017		2018	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Totalt antal anställda	883	2 032	1 027	2 215	992	2 181
Tillsvidareanställning	840	1 954	964	2 139	943	2 101
Tidsbegränsad anställning	43	78	63	76	49	80
Deltidsanställda	193	267	196	297	203	341
Heltidsanställda	690	1 765	863	1 886	789	1 840

Könsfördelning (andel)	2016		2017		2018	
	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män	Kvinnor	Män
Samtliga anställda	30%	70%	32%	68%	31%	69%
Koncernledning	30%	70%	39%	62%	38%	62%
Styrelse	20%	81%	44%	56%	71%	29%
Chefer	27%	73%	29%	71%	30%	70%

Antal personer anställda per 2018-12-31 (ej inhyrda eller konsulter). Andelar styrelse avser koncernstyrelse, sammansättning har förändrats. Källa: Baseras på egen redovisning av faktiska data i koncernen.

Utbildning

Gemensamma utbildningar i Martin & Serverakoncernen	2018	
	Antal	Timmar
	2 686	5 435

Lokala utbildningar i koncernbolagen	2018	
	Antal	Timmar
	2 403	10 618

Utbildning inom antikorrupcion	2018	
	Antal	Andel
Styrelse	0	0%
Koncernledning	8	62%
Ledningsgrupper dotterbolag	37	88%
Medarbetare	779	25%

Martin & Servera Risktabell

Område	Riskbeskrivning	Riskhantering	Utfall
Matsvinn	Matsvinn minskar våra marginaler och leder till ökad miljöpåverkan.	Vi arbetar med att minska det totala svinnet inklusive matsvinn genom: datuminventering, avtal med leverantörer, inköpsoptimering, utförsäljning och donationer.	Sida 57
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.	Sida 55-56
Fiske	Utfiskning och negativ effekt på ekosystem kan leda till högre inköpspriser.	Vi arbetar med att öka andelen försäljning av hållbara fisk- och skaldjursprodukter. Arbetet styrs genom vår fisk- och skaldjurspolicy och fiskelista.	Sida 32
Palmolja	Regnskog avverkas och djurarter hotas vid produktion.	Vi använder 100 % certifierad palmolja i egna varor. Arbetet styrs genom vår palmoljepolicy.	Sida 32
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.	Sida 32
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.	Sida 27
Antibiotika-användning	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 antibiotika-användning samt uppförandekod för leverantörer.	Sida 32
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.	Sida 32
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.	Sida 34-37, 57
Diskriminering	Diskriminering, trakasserier, kränkande särbehandling på arbetsplats.	Vi har nolltolerans, arbetet styrs genom vår mångfaldspolicy och värdegrund.	Sida 57
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 antikorrupsionspolicy.	Sida 30



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

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

Produktion, text & grafisk form: Narva.

Foto: Morgan Ekner, Magnus Fond, Matilda Lindeblad, André de Loisted, Pelle Lundberg, Joel Nilsson, Kicki Nilsson, Magnus Skoglöf, Johan Ståhlberg, Joel Wåréus, Martin & Serveras bildarkiv samt Shutterstock m. fl.
Tryck: BrandFactory.

För beställning kontakta Martin & Servera, info@martinservera.se.

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



0341 0142
TRYCKSAK



MARTIN & SERVERA ÄR BÅDE
MILJÖCERTIFIERAT (ISO 14001) OCH
KVALITETSCERTIFIERAT (ISO 9001)

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

Diskteknik AB
Box 79
186 21 Vallentuna
Tel: 08-511 858 00
diskteknik.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

Fällmans Kött AB
Elektravägen 15
126 30 Hägersten
Tel: 08-556 139 00
fallmanskott.se

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

AB Chipsters Oy
Strandgatan 6
SF-221 00 Mariehamn
Tel: +358 (0)20 773 82 00
chipsters.fi



martin&servera