



Logotype Martin & Serveras hållbarhetstävling Utmanarna 2020

2020-12-15 10:00 CET

## Hållbarhetsvinnare hos Martin & Servera

**Årets upplaga av Martin & Serveras hållbarhetstävling, Utmanarna, där medarbetare, kunder eller restauranggäster nominerat restauranger, hotell och barer har nu avslutats. Fem fantastiska hållbarhetsvinnare har korats.**

Det finns många kreativa och inspirerande förebilder i branschen som genom sitt hållbarhetsarbete kan inspirera fler. Det var starten till hållbarhetstävlingen *Utmanarna*, som nu, i olika skepnader, funnits i hela 20 år. I år förändrades upplägget så att restaurang, hotell och barer kunde nomineras i olika tävlingsklasser.

- Vi vill synliggöra allt det arbete, stort och smått, som görs i matsalar, kök, diskrum och barer för att göra branschen mer hållbar och som utmanar oss och vårt hållbarhetsarbete varje dag, säger Christina Gezelius, informationschef på Martin & Servera.

Nu har vinnarna korats av juryn som bestod av representanter från Martin & Servera-gruppens alla bolag.

### **Årets hållbara utmanare, tävlingsklass *bar*: Agrill, Västerås**

- Agrills bar står för nyfikenhet och inspiration. Ingredienser som inte alltid förknippas med drinkar räddar dessutom överblivna varor från köket när Agrill gör fatwash på överblivet kött, shrubs på överbliven frukt och bitters på kaffet som blivit kvar.

### **Årets hållbara utmanare, tävlingsklass *kök*: Sigtunahöjden, Sigtuna**

- Sigtunahöjden tar hållbarhet på allvar. Hög andel ekologisk mat och dryck och fokus på att använda hela råvaran. Det finns en medvetenhet bakom varje beslut. De samlar beställningarna till några få leveranser per vecka och strävar efter minskad energiförbrukning genom noggrann kontroll av värme, kyla och kökets utrustning.

### **Årets hållbara utmanare, tävlingsklass *matsal*: Restaurang Koka, Göteborg**

- På Koka har man lyckats skapa en matsal med fina och hållbara material som åldras med värdighet och dessutom är både klimatsmart och bra för arbetsmiljön. Besticklådor infördes och leder till att färre bestick används – och därmed att man inte behöver diska en massa oanvända bestick. Dagliga enkla menyer i besticklådan sparar papper och tryck.

### **Årets hållbara utmanare, tävlingsklass *disk*: Stadshusrestauranger, Stockholm**

- Stadshusrestauranger serverar Nobelmiddagen och andra små och stora banketter med 100% miljömärkt disk. De serverar och underhåller diskmaskinen regelbundet så att den använder optimalt med vatten, energi och kem och håller längre.

Personalen får utbildning i rätt diskhantering för säkerhet, god hygien och diskekonomi. Dessutom används bara miljömärkta produkter för städ, tvätt, personlig hygien och mjukpapper.

Utöver de fyra beslutade tävlingskategorierna inrättade juryn också ett extra hederspris för **Årets hållbara utmanare, restaurangkedja**. Det går till **Bastard Burgers** för deras arbete för ökad jämställdhet.

- Bastard Burgers tar jämställdhet fullt ut på allvar och kompenserar föräldraledighet till 100 %. Ett ställningstagande som kostar pengar på kort sikt, men ger vinster för samhället och ökad lönsamhet över tid.

Varje vinnare får ett presentkort på 10 000 kr att nyttja för vidareutbildning hos Martin & Servera-gruppens utbildningsverksamhet [GastroMerit](#) plus en korg med godsaker från koncernens bolag.

---

*Martin & Servera-gruppen erbjuder varor, tjänster och kunskap för restauranger och storkök i Sverige. Vi är en svensk, familjeägd koncern. Ansvarsfullt och långsiktigt företagande är en viktig del av vår verksamhet.*

*Martin & Servera-gruppen består av Martin & Servera Restauranghandel, Martin & Servera Logistik, Martin & Servera Restaurangbutiker, Diskteknik, Galatea, Grönsakshallen Sorunda, Fiskhallen Sorunda och Fällmans Kött.*

## Kontaktpersoner



### **Christina Gezelius**

Presskontakt

Informationschef Martin & Servera

Information & PR

[christina.gezelius@martinservera.se](mailto:christina.gezelius@martinservera.se)

0708-13 64 02