**Food Scout tog hem priset i kategorin Årets Innovatör vid Restauranggalan**

Martin & Servera är glada och stolta att samarbetsprojektet Food Scout tog hem priset som Årets Innovatör vid Restauranggalan den 5 november 2012. Vi arbetar ständigt med ett antal frågor som är viktiga för restaurang- och storköksbranschen. Vi prioriterar utvecklingen inom regionala och småskaliga produkter bland annat via Grönsakshallen Sorundas arbete med konceptet Smakriket.

Inom ramen för Martin & Serveras samarbete med Kocklandslaget har under flera år funnits ett projekt som benämns Food Scout. Det handlar om att Kocklandslaget bjudit in lokala producenter vid träffar runt om i landet i syfte att hitta nya, och riktigt bra, svenska produkter. Flera av de produkter man hittat den här vägen följde med hela vägen till tävlingstallrikarna under OS. En lyckad strategi uppenbarligen - Kocklandslaget tog ju en välförtjänt guldmedalj i mat-OS för några veckor sedan.

Food Scout är ett projekt som skapar konkreta affärer mellan små producenter runtom i Sverige och restauranger. Målet är att utveckla producenternas erbjudanden kvalitets- och marknadsmässigt, samt att förenkla logistiken till restauranger på ett effektivt och ekonomiskt sätt. Grönsakshallen Sorunda, dotterbolag till Martin & Servera, driver utvecklingen genom konceptet Smakriket. Fördelen med kopplingen till Martin & Serveras distribution är att vi också har en möjlighet att låta producenter växa från den lilla lokala marknaden till en större regional eller svensk marknad.

- Med Smakrikets koncept för regional identitet och kvalitetssäkring kan vi nu erbjuda produkter från småskaliga producenter till restauranger över hela Sverige. Fler än 250 företag är nu certifierade i våra regionala Smakriken. Vi började med Smakriket Jämtland och har nu 13 stycken Smakriken, alla med sina egna unika förutsättningar, spridda över landet, säger Mattias Dernelid, projektledare på Grönsakshallen Sorunda.

- Både restauranger och storkök efterfrågar bra råvaror och produkter av svenska, lokala producenter i allt högre utsträckning. Det är något vi ser tydligt i vår dagliga dialog med marknaden, säger Christina Gezelius, informationschef Martin & Servera.

Eldsjälarna bakom projektet Food Scout är Evert Bränd, projektledare för Svenska Kocklandslaget samt Mattias Dernelid på Grönsakshallen Sorunda. Martin & Servera vill därför passa på att tacka för deras engagemang och deras insatser.

För mer information:

Christina Gezelius, Martin & Servera, 0708-13 64 00, [christina.gezelius@martinservera.se](mailto:christina.gezelius@martinservera.se)

Mattias Dernelid, Grönsakshallen Sorunda/Smakriket, 0704-50 58 00, [mattias.dernelid@gronsakshallen.se](mailto:mattias.dernelid@gronsakshallen.se)

Evert Bränd, Svenska Kocklandslaget, 0708-38 48 65, [evert.brand@kocklandslaget.se](mailto:evert.brand@kocklandslaget.se)