## Martin & Servera tar täten i ursprungsmärkning av livsmedel

Många av Martin & Serveras kunder uttrycker ett allt starkare behov av att veta varifrån varorna de serverar i sin restaurang eller matsal kommer. Därför driver Martin & Servera frågan om frivillig ursprungsmärkning av livsmedel för restaurang- och storköksbranschen.

## Mer information än lagen kräver

Initiativet syftar till att alla livsmedel i restaurang- och storköksbranschen ska vara ursprungsmärkta. Initialt lägger Martin & Servera fokus på animaliska produkter där kundefterfrågan på ursprung är störst. Idag måste nötkött (fött, uppfött och slaktat), fisk (land/fångstzson) och honung (land/blandning av EG- och icke EG-honung) vara märkt med ursprung. Det finns också ett beslut från EU-kommissionen om att ursprungsmärkning (uppfött och slaktat) på kött från gris, get, lamm och fågel blir obligatorisk. Kunderna vill ha mer information. ***Därför går Martin & Servera utöver kraven*** i den lagstiftning som finns idag och hoppas att branschen skall anamma initiativet för att få ett ordentligt genomslag och nå ut till kunder och gäster på bred front.

– Vi vill hjälpa våra kunder att kunna ta informerade inköpsbeslut. Nuvarande lagstiftning, som för merparten av sortimentet enbart kräver information om produktionsland, tycker vi är missvisande och otillräcklig. Många kunder, såväl privata som offentliga restauranger, är mer intresserade av råvarornas ursprung än var en produkt är tillverkad, och när den informationen saknas är det svårt att ta bra inköpsbeslut. Vi som grossist skulle aldrig köpa in en produkt utan att ha full information om ursprung, så varför ska våra kunder behöva göra det, säger inköpsdirektör Tomas Karlsson.

Vår ursprungsmärkning syftar också till att ge bättre förutsättningar och underlätta för våra kunder att ge sina gäster bra information om var maten kommer ifrån.

## Information i produktdatabasen DABAS och på förpackningar

Målet är att erbjuda kunder inom restaurang och storkök en fullständig information om ursprung på råvaruinnehåll. Informationen ska finnas tillgänglig både i produkt-specifikationerna som finns i den branschgemensamma produktdatabasen, DABAS, och på de fysiska förpackningarna. Uppdatering i DABAS skapar också möjlighet för oss som grossist att länka informationen till vår webhandel för att underlätta för våra kunder.

## Resan börjar med de egna varorna

Till att börja med har Martin & Servera beslutat att sätta igång med ursprungsmärkning av våra egna märkesvaror. Vi ska hantera hela vårt sortiment, men prioriterar produkter som innehåller köttråvara, då det är störst intresse kring dessa. Registreringen av information i Dabas har startat, och vi räknar med att vara färdiga med stora delar av vårt sortiment av egna märkesvaror innan årsskiftet.

Kontakt: informationschef Christina Gezelius, [christina.gezelius@martinservera.se](mailto:christina.gezelius@martinservera.se), 0708-13 64 02.