**Martin & Servera utmanar branschen i Hållbara Idéer**

Varje år anordnar Martin & Servera en utmaning för kunder och leverantörer. Genom den vill man lyfta viktiga frågor inom hållbarhet och ansvar samt inspirera till förbättringar. Tidigare tävlingar har rört frågor som mångfald, vegetarisk mat och minskat matsvinn.

- *Tävlingen Utmaningen har visat sig vara ett effektivt och roligt sätt att få fler företag att engagera sig i viktiga frågor*, säger Christina Gezelius, informationschef på Martin & Servera. – *Det utmanar deltagarna att få upp ögonen för problem och lösningar i den egna verksamheten eller i branschen.*

**Martin & Serveras Utmaning 2017 – Hållbara Idéer!**

Det finns massor med kreativa människor i restaurangbranschen. Därför handlar Utmaningen 2017 om idéer – goda idéer som förändrar och driver hållbar utveckling.

Tävlingen 2017 är öppen för tre externa tävlingsklasser:

* kök och matsalar inom vård, skola och omsorg
* hotell, restaurang och caféer
* leverantörer till Martin & Servera

Vinnarna koras under våren 2017. Vinnare av varje tävlingsklass vinner 25 000 kr att användas för ytterligare investering i hållbarhetsarbete.

- *Utöver pengarna får vinnarna ett faktiskt kvitto på att man utför ett bra och engagerat arbete och det brukar nästan vara det som uppskattas allra mest*, säger Christina Gezelius.

**Anmälan**

Kunder och leverantörer kan anmäla sig till Utmaningen 2017 via ett formulär på martinservera.se/utmaningen.

**Tidigare vinnare**

2011 - "Miljöarbete". I den första tävlingen utmanade vi leverantörer i miljöarbete. Då vann SIA-Glass.

2012 - "Socialt arbete". Leverantörerna utmanades igen och då ville vi veta hur de arbetade för ansvarsfullt ansvarstagande. Segers Fabriker tog hem förstapriset.

2013 - "Minska matsvinnet". Nu utmanade vi kunderna för första gången och ville se hur de arbetade för minskatt matsvinn. Junibacken tog hem tävlingsklassen för restauranger och Nytorpsskolan i Rönninge vann klassen för verksamheter i offentlig regi.

2014 - "Öka Eko!". Kunder och leverantörer utmanades att öka sin andel ekologiskt. Vinnare i leverantörsklassen blev Tage Lindblom AB. Bland kunderna vann Konditori Genuin i Järna och Taxinge Förskola i Nykvarn.

2015 - "Ökad Mångfald". Vi utmanade restauranger och leverantörer i ökad mångfald. Korshags Food vann leverantörsklassen och Högskolerestauranger tog hem priset i restaurangklassen.

2016 - "Våga Vego". Utmaningen fokuserade på området vegetarisk mat på restaurang. Vinnarna blev Gotthards krog i Umeå.