**Hållbara vinnare premierade**

*Vinnarna i Martin & Serveras ”Utmaningen 2017” korades igår den 29 mars vid en prisceremoni i samband med invigningen av Martin & Serveras nya lager i Enköping. Josefinaskolan i Märsta, K-Märkt Garnisonen i Stockholm och leverantören Atria utsågs till vinnare.*

Martin & Serveras årliga utmaning har som mål att lyfta viktiga frågor inom hållbarhet och ansvar. Tidigare tävlingar har rört frågor som mer mångfald, våga vegetariskt, minskat matsvinn och öka ekologiskt.

- *Den här gången har Utmaningen handlat om idéer – goda idéer som förändrar och driver hållbar utveckling*, berättar Christina Gezelius, informationschef på Martin & Servera. – *Det är ett vidare tema än i tidigare tävlingar, eftersom vi upplever att synen på hållbarhet breddats, både i branschen och i vår egen verksamhet*.

2017 har tävlingen delats upp i tre olika klasser, där vinnaren i varje klass erhåller en check på 25 000 kr som ska användas för att fortsätta hållbarhetsarbetet i verksamheten. De tre klasserna är:

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

Tävlingsklassen för kök/matsal inom vård, skola och omsorg vanns av Josefinaskolan i Märsta med motiveringen:

Josefinaskolan visar stort engagemang för sitt miljöarbete. De involverar barnen i pedagogiska diskussioner kring hur matsvinnet uppstår och vad eleverna själva kan göra för att minska svinnet. 40 procent av inköpen är ekologiska och de planerar matsedel utifrån säsong. Tre dagar i veckan är det vegetariskt på menyn. Vi gillar naturligtvis också att de påpekar att genom att endast handla från en leverantör minskar deras klimatpåverkan.

Till vinnare i tävlingsklass Hotell/Restaurang/Café utsågs **K-Märkt Garnisonen**, Stockholm. Motiveringen löd:

K-Märkt har vänt upp och ner på det mesta. Deras mål att motverka matsvinn har fått genomgripande konsekvenser i hela restaurangkonceptet. Det finns ingen meny. Maten till lunchen lagas inte i förväg. De köper produkter som vi leverantörer annars skulle tvingas slänga. Och på buffén står grönsakerna alltid först. Det finns en tanke med allt, och det ger gott resultat.

Leverantörsklassen vanns av Atria AB. Motiveringen var:

Atria arbetar med hållbarhetstänk genom hela livsmedelskedjan. De jobbar brett och de är inte rädda för nya tankar och utmaningar. Här finns ett brett engagemang, en vilja att tänka nytt och tänja på gränserna samt intresse för ny digital utveckling. Martin & Servera ser fram emot fortsatt spännande samarbete.

Kontaktpersoner hos vinnarna:

* Atria, Sara Andersson, [sara.andersson@atria.com](mailto:sara.andersson@atria.com), 010-482 39 15
* K-Märkt, Jens Dolk, [jens@kmarkt.se](mailto:jens@kmarkt.se), 0702-69 33 77
* Josefinaskolan, Frida Rosenberg, [frida.rosenberg@josefinaskolan.se](mailto:frida.rosenberg@josefinaskolan.se), 0768-87 69 67