Rubrik:

**Martin & Servera i samarbete med Karma för minskat matsvinn i restaurangbranschen**

*Att minska matsvinnet är en viktig fråga för oss alla, inte minst i handelsledet och i restaurangbranschen. Det gäller att vara sparsam med de resurser som finns. Att producera mat som sedan slängs i stället för att ätas är definitivt inte rätt väg att gå. Därför är vi på Martin & Servera stolta över att presentera Karma – en app som hjälper restauranger att minska svinnet på ett sätt som också bidrar till restaurangers lönsamhet och marknadsföring.*

**Hur funkar det?**

Genom den nya digitala tjänsten Karma kan restauranger, caféer och butiker minska sitt matsvinn till nära noll – varje dag. I Karma-appen kan de ladda upp överskottsmat som annars skulle slängas och svenska konsumenter kan sedan köpa maten som take-away direkt i appen till ett billigare pris.

Privatpersoner laddar ner appen och kan enkelt se vilka restauranger som har mat att sälja, köper maten och betalar den direkt i appen. Det mobila kvittot visas sen upp på restaurangen när man hämtar upp maten.

**Karma planerar expansion**

För närvarande finns Karma tillgängligt för restauranger i Stockholmsområdet men det finns planer på expansion över hela Sverige inom kort.

– Bara i Sverige slängs det årligen 500 000 ton\* mat som fortfarande är fullt ätbar, vilket motsvarar ett koldioxidutsläpp om 2 miljoner ton. Vi vill med hjälp av Karma på ett enkelt sätt minska miljöpåverkan, säger Hjalmar Ståhlberg Nordegren, vd och medgrundare av Karma.

**Vad gör Martin & Servera själva?**

– Vi på Martin & Servera stöttar våra kunder med allt från sortiment till utbildning. Just hållbarhetsfrågorna är något vi brinner för, säger Kristina Ossmark, marknadsdirektör hos Martin & Servera. – Därför är det extra kul att kunna erbjuda restaurangerna hjälp även på det området. Det här är hållbarhet i praktiken!

Martin & Servera arbetar också för att minska matsvinnet i den egna verksamheten. Det är ett kontinuerligt arbete som sker varje dag i hela verksamheten. Det handlar om bra inköp, rutiner för hantering av datum och utförsäljning, hur vi plockar och hanterar varorna, säkra kylkedjor och regelbundna kontroller längs med hela kedjan.

\* Källa: Naturvårdsverket, 2014