**Livsmedelsgrossisterna ansluter sig till Svenska Retursystem**

*Branschföreningen Livsmedelsgrossisterna, där Martin & Servera ingår, och Svenska Retursystem har slutit ett avtal om att implementera livsmedelsbranschens system för returlådor inom restaurang och storkök. Syftet är att öka hållbarheten och minska resursanvändningen inom branschen.*

Från den 1 april 2019 kommer delar av frukt- och grönsakssortimentet att börja distribueras i returlådor. Därefter kommer retursystemet att skalas upp successivt och inom nya segment.

Grundidén med retursystemet är att delar av distributionen av livsmedel ska ske i returlådor som kan användas om och om igen. Retursystemet skapar effektivitet och minskar koldioxidutsläpp, förbättrar arbetsmiljön och sparar tid. Returlådorna ser även till att matvarorna kommer fram hela och fräscha.

– Vi har sedan länge arbetat med att använda våra resurser så effektivt som möjligt. Det kan handla om allt från att minska matsvinnet till att sänka miljöbelastningen från våra transporter. Att vi nu börjar använda returlådor är ännu ett steg i resan för ökad hållbarhet i branschen, säger Stefan Bergström Hedmark, vd på Martin & Servera Logistik.

– Vi är riktigt glada över att restaurangbranschen nu väljer att ta steget mot mer effektiva och miljöanpassade livsmedelsflöden, säger Anna Elgh, vd på Svenska Retursystem.
 **Livsmedelsgrossisterna** för restaurang och storkök är en branschorganisation som samlar företag som distribuerar livsmedel till restaurangbranschen. I föreningen ingår grossisterna Martin & Servera, Menigo, Svensk Cater, Axfood Snabbgross, Mårdskog & Lindqvist samt Chefs Culinar.

**Svenska Retursystem om fördelarna med returlådor:**

**Cirkulärt system**Returlådorna tillverkas av tålig, återvinningsbar plast. En returlåda har en livslängd på 15 år. Den används i snitt över 100 gånger. Lådor som går sönder lagas. När lådan till slut kasseras mals plasten ned och används vid tillverkningen av nya lådor.  **Bättre för arbetsmiljön**
Returlådorna avger inte damm eller träflisor och därför en mer hälsosam arbetsmiljö för alla som hanterar lådorna genom varuflödet – hos leverantör, hos grossist och hos kund. **Minskat matsvinn**Den stabila konstruktionen i returlådorna skyddar innehållet och minskar kross. Då lådorna släpper igenom luft minskar fukten och livsmedlen håller sig fräscha och får längre hållbarhet.

**Kontakt för mer information**Anna Elgh, VD, Svenska Retursystem anna.elgh@retursystem.se, 0703-074 452

Stefan Bergström Hedmark, VD, Martin & Servera Logistik, stefan.bergstrom-hedmark@martinservera.se, 0702 -23 28 38