

Korshags



Korshags vinnare av Martin & Serveras utmaning ”Mera mångfald”

I år var temat på Martin & Serveras utmaning ”Mera mångfald”. Vinnarna korades under en prisceremoni i Almedalen i Visby. Korshags utsågs till vinnare i leverantörsklassen.

Restaurang- och storköksspecialisten Martin & Servera har årligen en utmaning med mål att lyfta viktiga frågor inom hållbarhet och ansvar. Tidigare år har tävlingen bland annat handlat om att minska matsvinnet eller att öka andelen ekologiskt. I år var temat "Mera mångfald".

Uppgiften för företagen som deltog i utmaningen var att besvara frågan "Vad innebär mångfald i er verksamhet?" och att under tävlingsperioden initiera och genomföra åtgärder som på något sätt förbättrar eller ökar mångfalden, antingen på eller utanför företaget. Dokumentationen som lämnades in skulle svara på frågor som "Vad görs för att minska intolerans och diskriminering?", "Vad görs för att öka mångfalden?", "Vilka åtgärder har genomförts och vad har de gett för resultat?".

Bland bidragen som kom in utsåg juryn två vinnare, en kund och en leverantör till Martin & Servera. Vinnarna korades under Almedalsveckan i Visby 29 juni. Korshags utsågs till vinnare i leverantörsklassen med motiveringen: "Korshags Food visar på förståelse för de komplicerade mångfaldsfrågorna och ett stort engagemang - från ledning till produktion. Mångfaldsfrågorna har fått ta tid och plats, hela personalen har engagerats och satsningen har utmynnats i många konkreta åtgärder."

- Vi är otroligt glada över att vi vann utmaningen! Alla 52 anställda var otroligt engagerade och bidrog med många idéer och stort engagemang, vilket gör det extra roligt att ta emot vinsten, säger Pernilla Korshags, Marknadschef på Korshags. Tidigare har vi fokuserat på hållbart företagande främst i termer av miljö och kvalitet. Mångfald har i och för sig alltid varit självklart för oss, men det har inte varit uttalat från oss ägare. Tävlingen blev det

Korshags

perfekta tillfället för oss att lyfta mångfaldsfrågorna och göra ett aktivt ställningstagande, både internt och externt.

- För oss var det självklart att delta i Martin & Servas utmaning. Inte bara för att det var en tävling utan även för att verkligen utmana oss själva, säger Niklas Korshag, VD på Korshags. Under tävlingsperioden fick vi tillfälle att titta på oss själva med mer granskande ögon och tvingades att tänka i lite nya banor. Vi har fått ett lite mer kritiskt synsätt och en massa bra idéer att jobba vidare med. Vi ser det som att vi har påbörjat en intressant resa mot ännu mera mångfald.

För ytterligare information kontakta:

Pernilla Korshag, Marknadschef, 072 224 4226, pernilla@korshags.se

Mer information:

Martin & Serveras utmaning: <http://www.martinservera.se/inspiration/vinnare-av-utmaningen-2015/>

Korshags: <http://www.korshags.se/>

Följ Korshags på: Facebook, Instagram, Youtube och Vimeo.

Korshags är ett familjeföretag i Falkenberg, Halland. Bolaget grundades 1980 och har sedan dess vuxit till ett av Sveriges största fiskrökerier. Idag har vi 50 anställda och omsätter drygt 150 mnkr. Vår ambition är att genom inspiration, äkta matglädje och riktigt bra råvaror få fler att äta godare mat från havet. Förutom rökt, gravad och inkokt lax producerar vi rökt makrill, rökt sill, såser, rörer, patéer och senap. Tidigare hette vi Falkenbergs Laxrökeri. Läs mer om oss på www.korshags.se eller besök vår butik i Falkenberg, en delikatessbutik med Hallands första MSC-certifierade fiskdisk. Välkomna!