



Hållbarhetsplan 2021

Vår definition av hållbar utveckling är utveckling som tillgodoser dagens behov utan att äventyra kommande generationers möjligheter att tillgodose sina behov.

Hållbar utveckling är självklart för oss och vi arbetar aktivt med att minska verksamhetens belastning på miljön. Vi bedriver vår verksamhet ansvarsfullt och enligt standarderna ISO 9001 och ISO 14001 för att säkerställa ett systematiskt kvalitets- och miljöarbete i företaget vilket är en trygghet för våra kunder och samarbetspartners.

Gourmet Sofie skall

- ha hållbara erbjudanden – laga mat med omsorg om människor, djur och miljö samt hela tiden bredda vårt utbud av ekologiskt och miljömärkta produkter
- vara en god arbetsgivare – en attraktiv, trygg och utvecklande arbetsplats med hög grad av transparens, som ligger i framkant och månar om våra medarbetares välbefinnande, mångfald och likabehandling är självklarhet
- ha kvalitet (enligt våra fastställda policys och rutiner) – genomgående i alla våra processer samt matsäkerhet
- vara en resurseffektiv verksamhet – tära så lite som möjligt på jordens resurser dvs minska energiförbrukningen och miljöbelastningen i mathantering och transporter

Vår miljöpolicy är levande och en naturlig del i vårt dagliga arbete och vi minskar kontinuerligt vår miljöpåverkan med fokus på energi, kemikalier och transportområdet. Självklart följer vi gällande miljölagstiftning samt andra myndighetskrav och rekommendationer och håller oss uppdaterade av nya rön inom miljöområdet. Vi förbättrar ständigt vårt miljöarbete bland annat genom att hushålla med våra energikrävande tillverkningsprocesser, nyttjar och söker ständigt energibesparande alternativ samt minskar användningen av skadliga ämnen i vår verksamhet.

Ekologiskt, KRAV-märkt, MSC-märkt samt råvaror i säsong, närproducerat, rättvisemärkt och andra miljömärkta varor är begrepp som ligger oss varmt om hjärtat. Genom att välja råvaror och material utifrån detta på produkter och tjänster i så stor utsträckning som möjligt försöker vi dra vårt strå till stacken och bidra till en bättre värld. Vår strävan är att så långt det är möjligt köpa svenska råvaror. Vi eftersträvar även att följa Världsnaturfonden WWFs rekommendationer vad gäller valet av fisk och skaldjur.

Naturskyddsföreningen har rankat de viktigaste råvarorna som gör mest skillnad för miljö och människor – kaffe, bananer, vindruvor, mejeriprodukter och potatis. Även äpple, citrusfrukter samt spannmål är bra att välja ekologiska. Vi på Gourmet Sofie har valt att köpa in råvarorna ovan ekologiska. Andelen ekologiska råvaror ökar i takt med att våra leverantörers utbud breddas.

Idag har alla företag krav på sig att minska miljöpåverkan och då är av stor vikt att ha ett nära samarbete med företagets leverantörer för att säkerställa att de är engagerad i

sitt miljöarbete – allt ifrån effektivisering av transporter till förhindring av skadliga utsläpp och optimering av avfallshantering.

Miljömärkta varor samt ekologiskt, närproducerat samt råvaror i säsong köper vi in i den utsträckning det är möjligt. Vi ligger ständigt på våra leverantörer om att öka sitt sortiment av dessa råvaror och produkter.

En viktig aspekt i valet av leverantör är deras etiska och sociala hänsyn. Det är viktigt för oss att våra råvaror är producerade av arbetare under bra arbetsförhållanden. Vi väljer också våra leverantörer med hänsyn till deras miljöpolicy och om de erbjuder miljövänliga produkter.

Det sker mycket transporter i vår verksamhet, dels med varor till vårt kök och dels maträtter ut till våra kunder. En annan viktig aspekt vid valet av leverantör är således inköpsrutiner angående transporter vid deras inköp samt hur de levererar ut sina varor. Vi källsorterar avfall enligt vår "Återvinningspolicy 2021" så vilket bland annat omfattar att vårt matavfall blir biogas och att vi återanvänder kartonger och lådor från våra leverantörer för leveranser till våra kunder samt att konservburkar skickas i retur till leverantören.

För att garantera att våra leverantörer uppfyller våra krav gör vi kontinuerliga uppföljningar av dem. Alla våra leverantörer använder miljöbilar (flera av dem EVO7), deras förare är utbildade i eco-driving/sparsam körning, de optimerar sin transportkoordinering i välfyllda bilar, flertalet av dem har miljödiplomerad personal m.m.

Transporterna till våra kunder sker genom PEX (fd PostNordic Logistics AB). Företaget är kvalitets- & miljöcertifierade och arbetar aktivt med sitt miljöarbete. Bränslet som används är en mix av biogas och 50% förnyelsebar energi HVO, en växtbaserad diesel. 1/3 av PEX fordonsflotta är eldriven och företaget klimatkompenserar genom investering i förnybar energi. Målet är att vara fossilfria år 2030.

Vi har som mål att samköra transporter till olika kunder där det är möjligt och planerar våra inköp väl så att det blir så få leveranser som möjligt till och från vårt kök. Större delen av maträtterna levereras till våra kunder på komposterbart engångsmaterial vilket innebär att behovet av returleverans till Gourmet Sofie är näst intill obefintligt. Om kunderna väljer att returnera restprodukter sorterar vi avfall och vi ökar ständigt återvinningsgraden av vårt avfall.

Engångsmaterial är en stor post i vår verksamhet. Så mycket som 99% av all mat vi levererar ut läggs på engångsmaterial. Vi ligger ständigt på våra leverantörer i jakten på miljövänliga och prisvärda alternativ. Det som används hos oss är återvinningsbart och till övervägande del komposterbart, miljömärkta produkter och produkter som är producerade enligt hållbart skogsbruk motsvarande FSC. Det engångsmaterial vi ännu inte funnit funktionsdugligt alternativ till är återvinningsbart och det mesta tillverkade av förnyelsebara råvaror som ex majsstärkelse. Mer information hittar du på vår hemsida.

Några konkreta exempel på vårt hållbarhetsarbete är att vi äntligen, efter många år letande och testande, 2019 hittat ett bra alternativ till den aluminiumform som använts för leverans av våra portionsförpackade varma lunchrätter. En komposterbar (industrikompost), snygg förpackning som håller tätt och maträtten varm under transporten till kund. Allt annat engångsmaterial för våra lunchleveranser har sedan 2018 varit 100 % återvinningsbart (tallrik, glas, bestick, påsar, dressing- och salladsform, kaffemugg) så det kändes skönt att även få denna pusselbiten på plats.

Uppläggningsfat/skålar för bufféer, wraps, frallor m.m. är tillverkade av nedfallna, formpressade palmbblad samt komposterbar bagasse (tillverkade av restprodukter från livsmedel, i Sverige oftast vete och andra sädeslag). Sugrören (till smoothie, juice) är nu tillverkade av majsstärkelse (100% förnyelsebar råvara).

För mer information om vad vi levererar vår mat på se vår hemsida – www.gourmetsofie.se