



Miljöpolicy 2026

Hållbar utveckling är självklart för oss på Gourmet Sofie 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.

Närproducerat och att använda varor i säsong ligger i linje med vårt koncept. Genom att välja alltmer ekologiska produkter och tjänster i så stor utsträckning som möjligt bidrar vi till en bättre värld. 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. Vi utvecklar vårt eget miljöarbete och vårt miljöledningssystem genom ständiga förbättringar. Vi beaktar tillämpliga lagar och föreskrifter.

Miljömål

Inom ramen för vår miljöpolicy fastställs övergripande miljömål för hela verksamheten samt detaljerade miljömål per process eller funktion. Miljömålen ska vara realistiska och mätbara.

Övergripande miljömål

Vårt övergripande miljömål är att ha ett aktivt miljöarbete som ingår som en del i all vår verksamhet.

Detaljerade miljömål

I syfte att följa Miljöbalkens intentioner och utveckla vårt miljöarbete har vi satt upp följande detaljerade miljömål:

Miljömål - Miljökunskap

Breda och fördjupa miljökunskandet minst fyra gånger per år inom Gourmet Sofie så att kännedom finns om de miljöaspekter som verksamheten kan ge upphov och påverka.

Miljömål - Miljödata kring våra produkter

En gång per år inhämta information från våra leverantörer om deras miljöarbete samt miljödata knutna till vårt produktsortiment.

Miljömål - Samarbetspartner med eget miljöarbete

En gång per år stämmer vi av med våra samarbetspartner vårt gemensamma miljöarbete.

Uppföljning av miljömål

Uppföljning av miljömålen sker löpande under året och behandlas vid ledningens genomgång.

I vårt operativa arbete innebär detta att vi

- använder närproducerade, ekologiska samt råvaror i säsong samt andra miljömärkta varor så långt det är möjligt
- väljer leverantörer med hänsyn till deras miljöpolicy och om de erbjuder miljövänliga produkter
- följer gällande miljölagstiftning samt andra myndigheters krav och rekommendationer och håller oss uppdaterade av nya rön inom miljöområdet
- där det är möjligt använder komposterbart engångsmaterial och andra miljömärkta produkter i vår verksamhet samt ständigt ligga på våra leverantörer för bättre alternativ med tanke på hållbarhet
- eftersträvar att följa Världsnaturfonden WWFs rekommendationer vad gäller valet av fisk och skaldjur samt att använda MSC/ASC-märkt fisk
- hushåller med de energikrävande tillverksprocesser vi nyttjar och söker ständigt energibesparande alternativ som t ex att inte låta spisar, ugnar, lampor m.m. stå på i onödan
- organiserar miljöarbetet så att det blir ett naturligt inslag i vårt dagliga arbete och ständigt utvecklas till det bättre
- håller oss i framkant vad gäller miljö och föreslå miljöriktiga material och metoder för våra kunder
- erbjuda fräscha och välsmakande vegetariska och veganska alternativ
- arbeta aktivt för en minskad köttkonsumtion med lockande alternativ
- minskar matsvinnet och är duktiga på att använda allt vi köper in
- minskar användningen av skadliga ämnen i vår verksamhet
- säkerställer hanteringen av kemiska produkter
- ökar återvinningsgraden av avfall genom att tex återanvända kartonger och lådor
- sorterar avfall så att exempelvis vårt matavfall blir biogas, retur av tvättade konservburkar till leverantör mm
- säkerställer att hantering av farligt avfall sker på ett säkert och miljöanpassat sätt