

Submans miljöpolicy

- Då vi är ett litet företag så får de anställda i företaget rycka in och göra alla uppgifter efter sina förutsättningar. Dock skall all personal som utför uppgiften ha både utbildning och kunskap om den.
- All Submans personal är kollektivanslutna och är försäkrade genom AMF Fora.
- Personalen utbildas och informeras kontinuerligt för att säkerhetsställa en hög, säker och kvalitativ arbetsmiljö.
- Har kontinuerliga personalmöten där all personal har möjlighet att framföra sin åsikt, för att på så sätt hela tiden kunna arbeta med att förbättra arbetsförhållanden och säkerhetsställa en bra arbetsmiljö för Submans personal. Som ex. har vi införskaffat en liten lift för att undvika tunga lyft och ergonomiska stolar för man skall kunna skifta från stående till sittande i produktionen.
- Har personal med olika etniska bakgrunder, åldrar och kön. Tror att det berikar ett bra arbetsförhållande.
- Submans arbetar med att så långt detta är möjligt erbjuda lokalproducerat och ekologiska samt rättvisemärkta alternativ. Eftersom miljötänkandet är viktigt för oss försöker vi köra så optimalt som möjligt, noggrann källsortering, engångsmaterial som är miljögodkänt, använda enbart certifierade råkor, köttprodukter från företag som försäkras sig att ha en bra djurhållning (MRS).
- Kunden kan alltid kontakta oss för noggrann specificering av innehållsdeklaration eller ursprung på våra råvaror och produkter. Vi kan garantera en säker och gott alternativ till specialkost vid alla vanliga förekommande födoämnes allergier och intoleranser, om vi bara får information vad som skall undvikas vid beställningen.
- Vi märker och packar noggrant våra specialkostprodukter ex gluten, vegan eller utan nötter etc. vid alla beställningar. För att det skall vara säkert och inte ske några missförstånd. Alla vår specialkost (födoämnesallergier; KRAV och ekologiska vegetabilier) relaterade produkter och råvaror förvaras och tillverkas efter noggranna föreskrifter och på separat plats för att det inte skall finnas någon risk för kontaminering.
- Alla våra reklamationer och brister både stora som små tas på stort allvar. Åtgärdas direkt om det är möjligt. Ser alltid till att informera all berörd personal och införa nya rutiner för att undvika att det händer igen (som läggs in i vår egenkontroll).
- Vi har kontinuerliga uppföljningar och uppdateringar att vår HCCAP (egenkontroll) är aktuell och att den efterföljs. Vi har ett väl fungerande spårbarhetsplan och rutin om det skulle hända något så vi kan följa alla steg i förloppet. Vi använder endast miljövänliga rengöringsmedel och hygienprodukter som är miljömärkta, samt miljövänligt papper(miljömärkt) och det mesta av vår fakturering sker elektronisk till både kunder och leverantörer.
- Vi minimerar emballage och förpackningar, samt skickar inte med engångsmaterial om det inte beställs för att spara på miljön.

- Har en tät och personlig kommunikation med våra leverantörer Svensk Cater AB och Tingstad AB. Tingstad AB är kvalitét och miljöcertifierade (ISO 9001 och ISO 14001) och Svensk Cater Göteborg innehar certifiering ISO 22000
- Vi tänker mycket på miljön och jordens resurser, samt mänskliga rättigheter och bra djurhållning. Därför är det ytterst viktigt för oss att vi har möjlighet att tillsammans med våra kunder kunna påverka de råvaror vi tar in till våra produkter. Submans arbetar med att så långt detta är möjligt erbjuda lokalproducerat och ekologiska samt rättvisemärkta alternativ. Eftersom miljötänkandet är viktigt för oss försöker vi köra så optimalt som möjligt, noggrann källsortering och återvinning, engångsmaterial som är miljögodkänt, använda enbart certifierade räkor från ett hållbart fiske, köttprodukter från företag som försäkras sig att ha en bra djurhållning (MRS).
- Alla våra kylar och frysutrustningar är med godkänd freon.
- Alla våra engångsmaterial är kompostbara eller återvinningsbara.
- Vi har logistik kring transporter som effektiviserar distribution, samt alla våra chaufförer är utbildade i Ekokörning och medvetna om vikten av mjuk körning gynnar både kostnaden och miljön. Använder oss av cykelbudfirman PLING för våra leveranser, då vi inte kör själva.
- Använder endast miljötoner och miljömärkt papper (EU-blomman).
- Fullskallig källsortering, samt vårt miljöfarliga avfall består endast av kasserade elprodukter, pennor och annan köksutrustning. Lämna dessa på återvinningscentral, undertiden förvaras de i vår ”Gröna station” som står i rummet produktionskontor.
- Släcker alla lampor i rum som inte används, drar ut kontakterna från alla apparater när de inte används ex kaffekokaren, skärmaskinen.
- Gör en underhållnings och åtgärdsplan två gånger per år som åtgärdas så optimalt och miljövänligt som möjligt. Ser till att göra våra större inköp av köksutrustning ca två gånger per år, för att minimera och effektivisera arbetstid, transport och miljö.



Skreven av Magdalena 28 juni 2016

Senast uppdaterad 16 okt 2018/Magdalena