

Polityka zrównoważonego rozwoju w zakupie

1. Cel

Transgourmet przykłada dużą wagę do zagadnienia „zrównoważonego rozwoju”. Naszym celem jest, by negatywny wpływ na środowisko oraz społeczeństwo utrzymywać na możliwie niskim poziomie oraz działać w sposób zrównoważony. Wspólnie z organizacjami pozarządowymi, klientami oraz pracownikami działamy w sposób ciągły, mając na celu poprawę oddziaływania na środowisko. Transgourmet oczekuje także od swoich partnerów biznesowych, że będą oni wnosili aktywny wkład w zagadnienie zrównoważonego działania w odniesieniu do asortymentu produktów w firmie Transgourmet i w ten sposób przyczyniali się do zrównoważonej konsumpcji. Transgourmet wraz z partnerami biznesowymi pragnie zapobiegać wykorzystywaniu pracowników oraz wspierać pełen szacunek stosunek do środowiska oraz zwierząt.

Transgourmet dąży do osiągnięcia następujących celów:

1. Rozwój asortymentu na bazie produktów, które spełniają wysokie standardy zrównoważonego rozwoju (np. z certyfikatem zrównoważonego rozwoju, bioproduktów), wspieranie markowych artykułów w szczególnym stopniu spełniających wymogi zrównoważonego rozwoju, produktów regionalnych i ekologicznych, jak również towarów pochodzących ze źródeł zakwalifikowanych do tzw. uczciwego handlu.
2. Stworzenie przejrzystości/identyfikowalności produktów marek własnych w produkcji oraz w całym łańcuchu dostaw.
3. Wpływanie na poprawę warunków hodowli zwierząt oraz ustanawianie odpowiednich, bardziej wymagających standardów dla producentów w kraju i za granicą.
4. Redukcja obciążenia dla środowiska w zakresie upraw, produkcji, transportu i opakowań.
5. Wspieranie i wdrażanie minimalnych wymagań w odniesieniu do całego asortymentu, które zawarte są w niniejszej polityce.
6. Stała współpraca z naszymi partnerami w zakresie podnoszenia standardów produkcji odpowiedzialnej społecznie i ekologicznej. Usuwanie z asortymentu produktów, które nie spełniają minimalnych wymagań w zakresie zrównoważonego rozwoju.

Biorąc pod uwagę ekonomicznie porównywalną ofertę handlową, preferowani będą partnerzy biznesowi, którzy spełniają wytyczne niniejszej polityki zrównoważonego rozwoju w zakupie w stopniu wykraczającym ponad ustawowe minimum.

2. Zakres obowiązywania

Wytyczne obowiązują wszystkich partnerów biznesowych, którzy realizują dostawy lub produkują produkty lub też realizują usługi dla potrzeb marek handlowych oraz własnych marek (Economy, Quality, Premium) dla kanałów sprzedaży Transgourmet i Selgros Cash&Carry.

Procedura obowiązuje także dla produktów stosowanych w firmie Transgourmet do celów innych niż handlowe.

3. Produkcja odpowiedzialna społecznie

Partner biznesowy poprzez odpowiednie działania zapewnia, że spełniane są specyficzne dla danego kraju wymagania prawne oraz odpowiednie konwencje, jak i wytyczne Międzynarodowej Organizacji Pracy (ILO). W szczególności spełniane muszą być obowiązujące w przemyśle wymagania i standardy w zakresie czasu pracy, zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy (BHP), ustawowo określonej płacy minimalnej, wolności zgromadzeń, prawa do negocjacji zbiorowych, zakazu dyskryminacji, pracy dzieci oraz pracy przymusowej.

Obejmuje to własne przedsiębiorstwa poszczególnych partnerów biznesowych, jak również obce zakłady lub też etapy produkcji, realizowane w innych zakładach, w tym wcześniejsze etapy produkcji realizowane poza firmą.

4. Produkcja ekologiczna

Partner biznesowy poprzez stosowne działania zapewnia, że w jego przedsiębiorstwie oraz w jego zakładach, jak również w zakładach, w których odbywa się wcześniejsza produkcja, w możliwie oszczędny sposób gospodaruje się zasobami naturalnymi. W szczególności należy uwzględnić wspieranie bioróżnorodności oraz takie obszary jak zużycie energii i wpływ na klimat, gospodarka odpadami, eksploatacja zasobów naturalnych.

4.1. Opakowania

Partner biznesowy przyczynia się poprzez wybór opakowań do w miarę możliwości oszczędnego wykorzystania zasobów naturalnych oraz do redukcji zanieczyszczenia środowiska. Opakowania powinny być wykonane z uwzględnieniem przepisów prawa dotyczących materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością, potrzeb konsumentów oraz wymagań logistycznych, przy użyciu możliwie najmniejszej ilości materiału oraz wytwarzaniu możliwie najmniejszej ilości odpadów. Należy przy tym preferować materiały, które mogą być ponownie przetworzone w ramach polskiego standardu gospodarowania odpadami.

Oczekujemy od naszych dostawców produktów, które w możliwie wysokim stopniu nie zawierają pozostałości po olejach mineralnych (np. spowodowanych przez opakowanie). W odniesieniu do marek własnych Transgourmet (Economy, Quality, Premium) oczekujemy odpowiednich działań, zapewniających, że przejście pozostałości olejów mineralnych do produktów będzie w jak najwyższym stopniu wykluczone.

Wymagania dotyczą opakowań początkowych, opakowań sprzedażowych oraz opakowań zbiorczych do transportu i składowania.

4.2 Transport

Transgourmet dąży do jak najmniejszego obciążenia środowiska w wyniku transportu. Dłuższe transporty należy realizować, o ile jest to możliwe i ekonomicznie uzasadnione, statkiem lub pociągiem, lub w sposób kombinowany. Mając na uwadze dalekosiężną politykę energetyczną i klimatyczną, należy zrezygnować z transportu lotniczego - o ile świeżość i jakość produktów na tym nie ucierpią.

5. Specyficzne wymagania w stosunku do surowców i produktów

Transgourmet wymaga w stosunku do wszystkich swoich marek, by istniała identyfikowalność oraz przejrzystość co najmniej do ostatniego istotnego kroku przetwarzania/produkcji.

5.1. Surowce i produkty pochodzenia roślinnego

- Odnośnie stosowania pestycydów obowiązują przepisy prawa.
- W przypadku takich samych parametrów handlowych Transgourmet preferuje importowane owoce i warzywa oraz zioła, które są certyfikowane zgodnie z uznanym standardem GlobalGAP.
- W przypadku oleju palmowego, oleju palmowego z nasion oraz ich pochodnych preferuje się ich źródła określone jako zrównoważone.
- W odniesieniu do herbaty, kawy, kakao i czekolady Transgourmet preferuje produkty pochodzące z uczciwego handlu oraz upraw bio.

5.2 Surowce i produkty pochodzenia zwierzęcego

Produkty pochodzące od zagrożonych gatunków wg listy IUCN oraz produkty pochodzące z nieodpowiedniej hodowli, oraz produkty, które zostały pozyskane na drodze dręczenia zwierząt, są niedopuszczalne w całym asortymencie. Podstawą jest tu ustawa o ochronie zwierząt.

Oprócz tego obowiązują:

- W odniesieniu do produktów mięsnych i mlecznych Transgourmet wymaga wdrożenia wymagań polskich przepisów w zakresie ochrony zwierząt, jako wymagania minimalne.
- Wymagamy od naszych dostawców, aby dobrostan zwierząt był uwzględniany na każdym etapie hodowli, chowu, przeprowadzania zabiegów, karmienia oraz transportu.

5.3 Ryby, mięczaki, skorupiaki

Transgourmet świadom jest swojej odpowiedzialności w stosunku do swoich klientów oraz środowiska, jak również zobowiązuje się do stosowania polityki zrównoważonego rozwoju w zakresie zakupu ryb. Transgourmet wspiera następujące standardy: MSC, ASC, Bio oraz Friend of the Sea.

W odniesieniu do całego asortymentu obowiązują, że co do zasady nie handluje się zagrożonymi gatunkami ryb. Miejsca połowu są deklarowane w sposób otwarty i transparentny.

6. Inne niedozwolone lub wymagające zgody procesy/produkty

- Produkty pestycydowe do sprzedaży, zawierające substancje czynne, co do których podejrzewa się, że są silnie szkodliwe dla pszczoł (dotyczy to w szczególności takich substancji jak Imidacloprid, Thiametoxam, Clothianidin, Fipronil, Chlorpyrifos, Cypermethrin, Deltamethrin) i/lub są sklasyfikowane przez WHO jako rakotwórcze lub mutagenne kategorii 1A lub 1B zgodnie z rozporządzeniem CLP (Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1272/2008 z dnia 16 grudnia 2008).
- Produkty (mieszanki chemiczne jak np. środki czystości) zawierające więcej niż 0,1% substancji wzbudzających szczególne obawy, a które zamieszczone są na kandydackiej liście substancji stanowiących bardzo duże zagrożenia (SVHC Candidate List) Europejskiej Agencji Chemikaliów (ECHA). Uzasadnione wyjątki od tego zakazu wymagają zastosowania specjalnego postępowania dopuszczającego. W tym celu należy przedłożyć czasowy harmonogram działań określający, od kiedy dana substancja wzbudzająca szczególne obawy będzie stosowana w ilości poniżej 0,1% lub kiedy zostanie całkowicie zastąpiona inną.
- Stosowanie Triclosanu w markach własnych Transgourmet jest zabronione.
- W całym asortymencie zabronione jest tworzenie w sposób umyślny produktów lub umyślne wbudowywanie do produktów takich rozwiązań, które świadomie redukują czas życia produktu lub które uniemożliwiają naprawy (planowane zużycie produktu).

7. Wdrożenie i wyjątki

Każdy partner biznesowy jest odpowiedzialny za to, by oprócz ustawowych wymagań spełniać także dalej idące wymagania Transgourmet w zakresie swoich kompetencji. Dotyczy to także etapów produkcji poza jego zakładem produkcyjnym oraz etapów łańcucha dostaw poza jego zakresem działania.

Transgourmet wspiera stopniowe wdrożenie niniejszych wytycznych w odniesieniu do całego asortymentu, a w szczególności w zakresie marek własnych Transgourmet (Economy, Quality, Premium). W przypadku produktów markowych odpowiedzialność za wdrożenie ponoszą każdorazowo w pierwszym rzędzie producenci artykułów markowych.

Poza tym obowiązują wymagania zgodnie z ogólnymi uzgodnieniami w zakresie współpracy i jakości.

O ile nie zostało to inaczej określone w niniejszej procedurze, kierownictwo działu zakupów decyduje o przypadkach odstępstw od niniejszej procedury po uzgodnieniu z działem Zrównoważonego Rozwoju.