

Fisk och Miljöpolicy

Royal Foods – ett naturligt val

Royal Foods marknadsför och säljer fisk och skaldjur från världens hav. Vi känner och tar ansvar för, var de produkter som vi producerar, marknadsför och säljer fångas, så att det är från godkända bestånd och hur det sker dvs vilka fångstmetoder som används.

Våra nyckelord är godkända arter, fångstområden och fångstmetoder.

Ett levande hav och ett hållbart fiske är grundförutsättningen för vår verksamhet. Vi arbetar långsiktigt och känner stor respekt för och tar vårt ansvar för havsmiljön och fisket.

För att kunder skall känna trygghet i sitt val av våra produkter, så erbjuder vi endast produkter som är godkända i enlighet med ICES rekommendationer. Alltsedan företaget grundades har vår idé varit, att erbjuda alternativa produkter till de rödlistade och ifrågasatta. Mot den bakgrunden har vi aldrig salufört ishavstorsk och rödspättafile och när forskningsresultat tidigt visade på relativt sett höga kemikaliehalter i odlad lax, var vi först med att lansera chumlaxfile som ett naturligt och godkänt alternativ.

Idag är majoriteten av den fisk vi saluför från havet MSC märkt, Marine Stewardship Council, och under 2012 kommer odlad hajmal/pangasiusmal, att vara ASC märkt, Aquaculture Stewardship Council, som idag är det bästa valet av odlad fisk ur miljösynpunkt.

Royal Foods tar ansvar för hela kedjan från fiske, produktion och transport till konsumtion.

Vi har personal på plats vid produktionsanläggningarna i Asien (Dalian och Tien Giang provinsen), som övervakar och kontrollerar flödet. Vi har nära relationer, en bra dialog och är stolta över våra samarbetspartners, som också producerar till den amerikanska marknaden, vilken ställer de allra högsta kraven på livsmedelssäkerhet och alla anläggningar är HACCP-certifierade

Vi är mycket stolta över vår kräftexpert, som är den person, som ursprungligen var med och lanserade kinesiska kräftor på den svenska marknaden. Under fångstperioden finns hon på plats och sköter bl.a. avsmakningen av lag. År efter år är vi stolta över att marknadsföra årets skörd av kräftor.

Vi tar ansvar för hela kedjan, då vi har en effektiv logistisk kedja för att minska avståndet mellan råvara/emballage och kund. För att bl.a. minska transporter trycks förpackningarna intill produktionsanläggningarna, som ligger precis där råvaran anländer från havet. Transporten till havs går direkt till Göteborgs hamn, där containrarna efter obligatorisk veterinär kontroll går till fryshus i Sveriges mitt eller direkt ut till våra kunder. Vi är anslutna till Repa registret för materialåtervinning.

Vi följer branschorganisationernas och myndigheternas riktlinjer och rekommendationer vad gäller tex märkning och spårbarhet.