

KVALITETS- OCH LIVSMEDELSSÄKERHETSPOLICY 2022



Målsättningen med den här kvalitetspolicyn är att säkerställa att allt kvalitetsarbete hos Bosphorus matkluster går i linje med ledningens intentioner och strategi att bedriva en hållbar verksamhet. Policyn kommuniceras internt och utåt och uppdateras främst vid årskifte men även vid behov.

Bosphorus matkluster bedriver livsmedelsproduktion i egen energieffektiv anläggning. Våra produkter distribueras över hela landet och säljs av återförsäljare i delidiskar, livsmedelsbutiker, matautomater, på sjukhus, personalmatsalar och mer därtill.

Vi har producerat färsk färdiglagad mat i över 20 år och planer på en egen klimatsmart anläggning har funnits ett bra tag. Våren 2021 stod vår matfabrik färdigbyggd och klar och i april samma år flyttades hela verksamheten dit. Vi har därutöver också egen logistik med bilar och chaufförer som levererar över hela landet. På det här sättet har vi tagit kontroll över aspekter som val av drivmedel, energiförbrukning och minimering av utsläpp.



KVALITETSARBETE

För att tillgodose våra egna, våra kunders, slutkonsumenters och omvärldens krav och förväntningar bedriver vi ett systematiskt kvalitetsarbete inom livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, råvarans ursprung och hantering, produktionens klimatavtryck, förpackningsmaterial och logistik. Listan kan göras ännu längre men i skrivande stund får dessa aspekter det mesta ljuset på sig.

Ända sedan starten år 2002 har vårt sortiment till största del bestått av växtbaserade produkter. Vår produktionsfilosofi har alltid varit att växtbaserat är att föredra framför kött ur närings- och hälsoaspekt. Nu framgår det också allt tydligare i den globala klimatkussionen att ökning av växtbaserade livsmedel av den totala livsmedelskonsumtionen är avgörande för att klara klimatmålen och de utmaningar vattentillgången får för den framtida livsmedelsförsörjningen. I nuläget uppgår vår produktion av växtbaserat till 86%, en siffra vi hela tiden strävar efter att öka.

I alla beslut i verksamheten tas kvalitetsfrågorna med i beräkningen och utvärderingar sker löpande för att i tid kunna förbättra och förändra allt från inköp och produktionsprocesser till tekniska funktioner och personalfrågor.

Vi följer lagar, standarder och föreskrifter. Inom flera områden ligger vi i framkant och i några ligger vi till och med före. Konkreta mål och verksamhetens position i relation till globala och nationella initiativ inom hållbarhet, plast, transport och ECC med flera redovisas i vårt Hållbarhetsdokument (www.bosphorus.se).

FOKUS PÅ FORTSATT UTVECKLING

Vi har under de senaste åren utvecklat ett eget mjukvarubaserat verktyg för styrning och kontroll av alla processer från råvarans inköp, förädling, planering och logistik fram till slutkunden.



Nästa steg är att bygga en egen databas för att på ett utmärkt sätt kunna följa vårt totala klimatavtryck från fastigheten, produktionsprocessen, logistiken ner till varje enskild produkts klimatavtryck och koldioxid-påverkan.

Med tillgång till en utökad produktionskapacitet och modernare tillverkningsytor kommer fokus framåt också de närmaste åren vara utveckling av fler egna varumärken och nyheter.

Därutöver kommer ett annat växande område i vår produktion att vara att erbjuda volymorder från andra livsmedelsbeställare med egna varumärken samt från de stora livsmedelskedjornas EMV-kategorier inom kylt och fryst i framtiden.

KVALITETSPOLICY I KONKRETA DATA:

RÅVAROR

Råvarans ursprung kontrolleras av oss via noggrant utvalda leverantörer, vi närförädlar all mat i vår egen livsmedelsanläggning och vi arbetar aktivt med framtagna riktlinjer för att förebygga hälsofaror.

Krav ställs på underleverantörer att de skall följa gällande lagstiftning för sin produktion av material och råvaror för att förebygga god livsmedelssäkerhet på våra produkter.

Vi har sedan tidigare riktlinjer som innebär att vi utesluter all användning av GMO-ingredienser, industriellt framställda transfetter och smakförstärkare (så som glutamat).

Vår målsättning är att de råvaror vi använder till kött- och kycklingprodukter kommer från en hantering vi kan stå för. Det betyder att vi arbetar aktivt för att hitta och köpa från leverantörer som kan garantera en bra djurhållning.

Vi fortsätter att prioritera närodlade svenska råvaror inom möjliga produktområden.

Sedan år 2021 har vi helt gått över till att använda ägg från frigående hönor. Detta inkluderar alla typer av ägg som förekommer i vår förädling (skalägg, flytande ägg och ägg som ingrediens).

PRODUKTION

I vår nya anläggning har vi fokuserat på hållbar elförsörjning. Upp till 25% av all el vi förbrukar i anläggningen kommer från solceller.

Löpande utbildning och träning av medarbetarna säkerställer att de har tillräckliga kunskaper för att utföra sina arbetsuppgifter i enlighet med rutinerna och skapar motivation till uppmärksamhet kring livsmedelssäkerhet i verksamheten. Fokus på livsmedelssäkerhet utgör grunden i produktframställningen. Grundförutsättningarna finns på plats och genom ett HACCP-baserat arbetssätt identifieras, värderas och styrs relevanta risker förknippade med process, produkt, råvaror och emballage. Spårbarhet säkras på alla produkter både framåt och bakåt i kedjan.

Vi har som mål att förbättra kassationen – det här innebär bättre kontroll i produktionsprocessen för att slänga så lite som möjligt (i vår egen produktion, detta rör ej returerna).



FÖRPACKNINGAR

Vi väljer endast konsumentförpackningar gjorda av återvunnen plast från PET (polyetylentereftalat) för våra kalla rätter och till våra uppvärmsbara rätter använder vi mikrovågsförpackningar (Polypropen) PP.

Ämnen som är godkända för användning i plast i kontakt med livsmedel inom EU får inte vara genotoxiska, carcinogena eller reproduktionstoxiska enligt EUs förordning 10/2011. Vi följer detta noggrant och som ett led i detta avvecklar vi all plast från Kina och Hongkong där speciellt bensidin och auramin anilin som färgämne har rapporterats att på sikt kunna öka risken för cancer.



FOTO: FAERCH.COM

LOGISTIK

Inom transport har vår fordonsflotta påbörjat övergången från diesel som drivmedel till HVO 100 och minskar därmed våra utsläpp av växthusgaser upp till 90 procent. HVO är tillverkat av avfallsfetter, restfetter och vätebehandlat vegetabilisk olja (palmolja används inte som råvara).

RÅVARUFÖRSÖRJNING - EN VIKTIG FRÅGA UR MÅNGA AVSEENDEN

Det finns områden som vi inte kan påverka på egen hand. Viktiga frågor där vi önskar att vi alla kan gå samman och hjälpas åt. En av dessa berör matsvinn och märkning av produkter.

Med klimatförändringar kommer flera stora utmaningar och en vi redan märkt av kraftigt är råvarubrist. Det går inte längre att säkerställa att en viss råvara alltid kommer att finnas tillgänglig. Råvaruförsörjningen förändras allt snabbare på grund av klimatet och idag är detta en grundläggande internationell fråga. Exempelvis har vi senaste tiden fått hantera äggbrist, brist på reservdelar till maskiner och containerbrist har orsakat kraftiga förseningar på transporter.



Alla livsmedelsproducenter har strikta regler att förhålla sig till när det kommer till att redovisa exakta innehållsförteckningar och näringstabeller för produkter. Det här är givetvis viktigt för att kunna garantera hög livsmedelssäkerhet till konsumenterna, men det kan också uppstå problem när en viss råvara eller ingrediens behöver ersättas då leveransproblem uppstår. När en råvara inte går att få tag på blir det oundvikligen förändringar i innehållsförteckningen. Det här kan ske snabbt och att trycka upp nya förpackningsetiketter är inte alltid en lika snabb process.

Inte bara klimatet utan även pandemin har lärt oss att vi måste se framåt med en flexibel produktion och nytänkande. Vi måste vara uppfinningsrika och ta nya grepp. Vi behöver också göra konsumenter uppmärksamma på det här dilemmat för att skapa förståelse.

Med den här eskalerande situationen av råvarubrist i världen vill vi uppmuntra till nya sätt att tänka kring innehåll i produkter. Vi behöver vara beredda på raska förändringar och måste hjälpas åt att hitta lösningar på hur vi kommunicerar aktuella innehållsförteckningar och näringsvärden på produkter. Ur livsmedelssäkerhetsaspekt, låt det bli en målsättning för oss alla att hitta lösningar till att kunna minimera matsvinnet.

OM BOSPHORUS

I över två decennier har familjeföretaget Bosphorus matkluster bedrivit mattillverkning och utvecklat matkoncept efter nutidens behov. Utvecklingsvilja och innovation i kombination med erfarenhet och kvalitetstänk är ett recept vi tror på och tycker om.

Företaget har ca 65 anställda och ledningsgruppen utgörs idag av 60 % kvinnor. Under varje arbetsdag sker en produktion med upp till 10 ton råvaror som blir till färdiga måltider och totalt under ett år produceras ca 5 miljoner enheter.

Vi förädlar och tar fram våra produkter genom att använda de bästa klimat- och hälsomässigt mest hållbara råvarorna. Våra konsumenters matmedvetenhet är något vi uppskattar och uppmuntrar och vår vision är att vara det självklara valet i butikskylan.

