



2024-01-17

KVALITETS- OCH LIVSMEDELSSÄKERHETSPOLICY 2024

Vid en utblick ser vi en dystert världssituation där krig och aggressioner intensifieras. Vi har en minst sagt akut klimatutveckling som kräver stora förändringar i bland annat energiförsörjning, handel och konsumtion.

Även om ekonomiexperter säger sig se ljus i tunneln förutspås 2024 att bli lika tuftt för konsumenterna som 2023 har varit. Läget ger en försiktig inställning, det är sunt och riktigt att hålla i plånboken i osäkra tider men det förändrar det ekonomiska landskapet.

Omvärldsläget bromsar takten för våra egna hållbarhetsambitioner men vi gör inte avkall på kvalitetsarbetet. Tänka nytt blir lösningen framåt, genom att skruva på strategier, produktionsprocesser och produktutbud ska vår sortimentsportfölj och vårt arbetssätt bli ännu mer hållbart. De globala faktorer vi inte kan påverka får vi acceptera men den egna verksamheten kan vi styra och finjustera.

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

Bosphorus matkluster har producerat färsk färdiglagad mat i över 20 år. Produkterna säljs av återförsäljare i manuella delidiskar, livsmedelsbutiker, matautomater, personalmatsalar och mer därtill. Vi producerar även mat till andra aktörers varumärken.

Tillagning och paketering sker i egen klimatsmart anläggning på Lovisebergs Industriområde i Tumba och vi har egen logistik som levererar över hela landet. På det här sättet har vi tagit kontroll över aspekter som energiförbrukning i produktion och minimering av utsläpp genom välplanerade samkörningar.

KVALITETSARBETE

Vi bedriver ett systematiskt kvalitetsarbete inom livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, råvarans ursprung och hantering, produktionens klimatavtryck, förpackningsmaterial och logistik.

Hållbarhets- och kvalitetsaspekten finns med i alla beslut i verksamheten för att kunna förbättra och justera processer. Vi följer lagar, standarder och föreskrifter. I vårt



2024-01-17

Hållbarhetsdokument (www.bosphorus.se) redovisar vi konkreta mål och verksamhetens position i relation till globala och nationella initiativ.

De senaste årens utmaningar påverkar oss som arbetar med livsmedel fundamentalt och vi efterlyser ett nytt sätt att tänka för hela branschen.

Standardiseringar kanske inte längre går ihop med hållbarhetsfrågor? Klimatfrågorna ställer nya krav och adderar ytterligare perspektiv på redan komplexa frågor.

Ett exempel: dagens strävan att produkter skall ha många hållbarhetsdagar påverkar produkternas innehåll, format och val av förpackningsmaterial. Förpackningsmaterial är av yttersta vikt för produktens hållbarhet och här tvingas vi idag välja material som inte är de bästa ur ett klimatperspektiv.

Plast är överlägset bäst i att minska matsvinn men då måste hela cirkeln med återvinning och återbruk fungera. Den plast som är godkänd för tråg som ska värmas återvinns inte idag, plasten måste bli cirkulär! Papper är ett alternativ som signalerar miljövänligt till konsumenten men det är en bedräglig signal. Papper tar stora klimatresurser i anspråk ur andra perspektiv.

Vi vill ta våra förpackningsbeslut baserat på de långsiktiga effekterna. Det måste vara lönsamt att tänka långsiktigt, inte straffas ekonomiskt.

Vi efterlyser också en ny syn på varucertifikat där flexibiliteten ökar från kedjornas framförhållning och krav på produktändringar beroende av säsong, tillgång till råvaror där även prisbilden ser helt annorlunda ut. Bättre priser till konsumenten borde vara mottot.

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, provtagningar, kontroller och logistik fram till slutkunden.

Nästa steg är att bygga en egen databas för att kunna följa klimatpåverkan från fastigheten, produktionsprocesser och logistik ner till varje enskild produkt.

Den ekonomiska situationen, tillgången på råvaror och andra orsaker nämnda tidigare i dokumentet har också föranlett att vi startat en större inventering och analysering av vårt produktsortiment. Detta för att kalibrera utifrån lönsamhetsaspekter såväl som hållbarhet och kvalitet.



2024-01-17

KVALITETSPOLICY - redovisning indelad i verksamhetsområden

Råvaror

- Råvarans ursprung kontrolleras av oss via noggrant utvalda leverantörer, all mat tillagas i egen livsmedelsanläggning och vi arbetar aktivt med framtagna riktlinjer för att förebygga hälsofaror.
- Krav ställs på underleverantörer att de följer gällande lagstiftning för sin produktion av material och råvaror för att förebygga god livsmedelssäkerhet på våra produkter.
- Det är viktigt att inte uppförandekoder blir lidande när det blir svårare tider för marknaden och affärsverksamheten. De uppförandekoder (Code of conduct, grundat på BSCI) som vi själva arbetar efter är samma krav som vi ställer på våra underleverantörer.
- 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 närodlat svenska råvaror inom möjliga produktområden.
- Sedan år 2021 har vi helt gått över till att använda ägg från frigående höns. Detta inkluderar alla typer av ägg som förekommer i vår förädling.

Växtbaserade produkter har sedan starten varit stommen i vårt sortiment och uppgår idag till 85,8% av produktionen. Vegetabiliska livsmedel har en bevisat lägre klimatpåverkan och att dessa dominerar den totala livsmedelskonsumtionen är avgörande för att nå klimatmålen.

Arbetsmiljö och medarbetaransvar

- Som arbetsgivare har vi ett stort ansvar att se till att alla anställda har en bra arbetsmiljö, socialt såväl som fysiskt. Ergonomiska aspekter är mycket viktiga i en miljö som kräver hårt fysiskt arbete, samtidigt måste hjärnan vara alert för att kunna säkerställa produkternas mat- och kvalitetssäkerhet.
- Höga krav ställs på en livsmedelsproduktion, det finns inte utrymme att slarva eller missa något. Vi har regelbundna avstämningar och kommunikationsprocesser för att kontrollera hur våra medarbetare upplever sin arbetsmiljö och vilka förbättringar vi kan fortsätta arbeta med.

Produktion

- Vi fokuserar på hållbar elförsörjning och upp till 25% av all el vi förbrukar i vår anläggning kommer från solceller.



2024-01-17

- Löpande utbildning och träning av medarbetare säkrar tillräckliga kunskaper för att utföra 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 att slänga så lite som möjligt genom bättre kontroll i produktionsprocessen och noggrant beräknade produktionssiffror som motsvarar behovet.

Förpackningar

- Vi omvärldsbevakar och följer aktivt utvecklingen av förpackningsmaterial och utvecklingen av regler för hur material får användas till livsmedel samt hur material ska återvinnas.
- Vi väljer enbart konsumentförpackningar gjorda av återvunnen plast från PET (polyetylentereftalat) för kalla rätter och till uppvärmningsbara 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 EU:s 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.
- Vi följer EU-beslut och när förändringar sker som gäller vår verksamhet implementerar vi dessa. Vi har uppmärksammat EU-kommissionens förordning på gränsvärden för hur mycket PFAS som får finnas i bland annat kött, fisk och ägg. Detta gäller förpackningar av papper med en skyddsfilm av plast med ett impregneringsämne. (Detta gäller ämnen i förpackningen inte i produktens råvara.) I dagsläget använder inte vi inte denna typ av förpackningar men skulle en sådan förpackning användas kommer vi att säkerställa att gränsvärdena respekteras.

Vi är öppna för att använda nya material som är bättre än dagens sett ur klimathänseende där konsekvensen blir kortare hållbarhetsdagar. Därför menar vi att hela branschen behöver förnya och se över flöden och krav. Detta är ett långsiktigt arbete där Bosphorus kommer att ta initiativet att diskutera detta med framför allt med kedjorna och deras centrala lagerhantering.



2024-01-17

Logistik

Den ohållbara kostnadsökningen som borttagande av subventionerna för HVO tvingar oss att backa i denna fråga och under 2023 bromsade vi övergången till andra drivmedel. Det här betyder inte att vi ger upp våra ambitioner men vi rättar oss efter de förutsättningar vi ställs inför.

Vi arbetar systematiskt med att förbättra och samordna logistiken för att kompensera takten i omställning av drivmedel. Vi justerar antalet och frekvensen av våra körningar, bättre organisation och samordning gör våra transporter mer effektiva och på så sätt minskar vi utsläppen.

Kommentar till ordval på och om produkter

Vi har fått nedslag från Livsmedelsverket på vårt bruk av ordet **närförädlad**. Vi accepterar Livsmedelsverkets omsorg att inte vilseleda konsumenter men betonar att termen närförädlad i vår verksamhet alltid haft en vid definition av att skapa värden genom närhet, som skapande av arbetstillfällen i närområdet och att säkerställa för våra kunder att alla produkter tillagas här hos oss och inte har beretts/tillverkats i annat land.

Hos Bosphorus står begreppet **närförädling** för att nya värden skapas genom att vi tillagar och komponerar rätter från grunden i egen produktionsanläggning.

BEHOV AV FLEXIBILITET OCH LÖNSAMHETSASPEKTER

Längre upp i policyn har vi formulerat förslag som vi menar kan bidra till en utveckling åt rätt håll gällande klimatsituation, hållbarhet och kvalitet.

Vi vill se mer flexibilitet och ha möjlighet att byta råvaror efter säsong och tillgång.

Vi vill kunna använda förpackningar och format som är bra både ur matsäkerhet- och klimathänseende.

På beslutsfattarnivå måste politiken inse att det är nödvändigt med lönsamhet för alla i kedjan om vi ska kunna tillgodose den nationella livsmedelsstrategin som är uppsatt av regeringen för 2030.

Hela kedjan behöver kroka arm och jobba tillsammans för att kunna sätta nyttig, god och prisvärd mat på våra bord.



2024-01-17

OM BOSPHORUS MATKLUSTER

I över två decennier har familjeföretaget Bosphorus matkluster lagat färsk färdigmat. Med en fot i gedigen tradition och den andra i framåtblick och innovation utvecklar vi produkter till hela landets kyl- och delidiskar.

Företaget har ca 70 anställda och ledningsgruppen utgörs idag av lika andel kvinnor som män. 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.

Grundtanken är att kvalitet ska genomsyra allt vi gör - från produkter och personalpolicy till samhällsansvar. Sedan flera år stödjer vi organisationer som fokuserar på ungdomars hälsa genom sysselsättning och bra mat.

Våra konsumenters matmedvetenhet är något vi uppskattar och uppmuntrar och vår vision är att vara det självklara valet i butiken.