



2025-03-11

# KVALITETS- OCH LIVSMEDELSSÄKERHETSPOLICY 2025

*Bosphorus matkluster har producerat färsk färdiglagad mat i över 20 år. Produkterna säljs av återförsäljare i manuella delidiskar, livsmedelsbutiker, matautomater, personalmatsalar och mer därtill. Ett segment som växer alltmer i vår verksamhet är att producera till andra aktörer under deras varumärken eller i samarbeten.*

*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

Hållbarhets- och kvalitetsaspekten finns med i alla beslut i verksamheten för att kunna förbättra och justera processer.

I enlighet med lagar, standarder och föreskrifter bedriver vi ett systematiskt kvalitetsarbete inom livsmedelssäkerhet, produktkvalitet, råvarans ursprung och hantering, produktionens klimatavtryck, förpackningsmaterial och logistik.

En föränderlig omvärld har stor påverkan på livsmedelsproduktionen och tillgången på råvaror. Vi arbetar proaktivt för att vara följsamma och ta de bästa besluten ur ett hållbarhetsperspektiv trots snabbt förändrade utgångslägen.

## EFFEKTIV KONTROLL OCH STYRNING

För att effektivt kunna styra och kontrollera vår produktion har vi under de senaste åren utvecklat ett eget mjukvarubaserat verktyg. Verktöget inbegriper alla processer från råvarans inköp, förädling, planering, provtagningar, kontroller och logistik fram till slutkunden.



2025-03-11

## KVALITETSPOLICY - REDOVISNING EFTER VERKSAMHETSOMRÅDE

### 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.
- 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 närodlade 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.
- Vegetabiliska livsmedel har en bevisat lägre klimatpåverkan och växtbaserade produkter har sedan starten varit stommen i vårt sortiment och uppgår idag till 85% av produktionen.

### Produktion

- Vi fokuserar på hållbar elförsörjning och drygt 20% av all el vi förbrukar i vår anläggning kommer från solceller.
- Fokus på livsmedelssäkerhet utgör grunden i produktframställningen. 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.
- 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.



2025-03-11

## Förpackningar

- Matsvinn är en av de största miljöbovarna. För att undvika merköp och därmed minska matsvinn satsar vi på mindre förpackningar i en del produktserier, på så vis hjälper vi konsumenten att undvika att slänga mat.
- Plast är ett material som på ett utmärkt vis skyddar mat och ofta en förutsättning för den längre hållbarhet i butiksdisker som krävs av återförsäljare och marknaden men plasten måste vara cirkulär.
- Där det är möjligt ur hållbarhetshänseende har vi ersatt plast med papperstråg.
- Vi väljer enbart förpackningar gjorda av återvunnen plast från PET (polyetylentereftalat) för kalla rätter och till uppvärmningsbara rätter använder vi mikrovågsförpackningar (Polypropen) PP.
- Vi arbetar aktivt för att få bort onödig användning av plast och har exempelvis valt bort separata dressingförpackningar framför att lägga dressing i tråget tillsammans med rätten.

## 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. Vi följer systematiskt medarbetares hälsa och välmående genom täta medarbetarsamtal.

Höga krav ställs på livsmedelsproduktion. Vi har regelbundna avstämningar och kommunikationsprocesser för att kontrollera hur våra medarbetare upplever sin arbetsmiljö och vilka förbättringar vi kan fortsätta arbeta med.

## Logistik

Vi arbetar systematiskt med att förbättra och samordna logistiken. Vi justerar antalet och frekvensen av våra körningar. Bättre organisation och samordning gör våra transporter mer effektiva och på så sätt minskar vi utsläppen.

## Samhällsansvar

Sedan flera år stödjer vi organisationer som fokuserar på ungdomars hälsa genom sysselsättning och bra mat, till exempel som partner till Hammarbys initiativ Samhällsmatchen och huvudleverantör av mat till Hammarbys damer.



2025-03-11

## FRAMÅTBlick

Det är av högsta vikt att utvecklingen inom alla områden av verksamheten går raskt i en riktning som ger ett mindre klimatavtryck. Dock är det avgörande att ha med lönsamhetsaspekten för att utvecklingen ska vara hållbar. Två exempel på områden som är centrala för detta är råvaror och förpackningar där vi har följande önskemål:

- Vi vill se mer flexibilitet och ha möjlighet att byta råvaror efter säsong och tillgång.
- Vi vill kunna använda förpackningsmaterial som är bra ur både matsäkerhets- såväl som klimathänseende.

## Målsättning att märka produkter med klimatavtryck

Arbetet med att bygga en egen databas för att kunna följa klimatpåverkan från fastigheten, produktionsprocesser och logistik ner till varje enskild produkt fortgår. Målsättningen är att kunna märka produkter för att underlätta för konsumenten att välja klimatsmart.

## OM BOSPHORUS MATKLUSTER

Bosphorus matkluster är ett familjeföretag med rötter i gedigen tradition och med blicken framåt på innovation, konsumentbeteende och trender.

Företaget har ca 60 anställda och ledningsgruppen utgörs idag av lika andel kvinnor som män. Under varje arbetsdag sker en produktion med upp till 8 ton råvaror som blir till färdiga måltider och totalt under ett år produceras drygt 4 miljoner enheter.

Grundtanken är att kvalitet ska genomsyra allt vi gör; från produkter och personalpolicy till samhällsansvar. Våra konsumenters matmedvetenhet är något vi uppskattar och uppmuntrar och vår vision är att vara det självklara valet i butiken.

*Målsättningen med den här kvalitetspolicyen är att säkerställa att allt kvalitetsarbete hos Bosphorus matkluster går i linje med ledningens intentioner att bedriva en hållbar verksamhet. Policyen kommuniceras internt och externt och uppdateras årligen.*