



2026-01-29

KVALITETS- OCH LIVSMEDELSSÄKERHETSPOLICY 2026

Den här kvalitetspolicyn sätter upp riktlinjer för 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 tillagat färsk mat från grunden i över 20 år och vårt fokus ligger på kvalitet, innovation och att nå en bred målgrupp.

Produkterna säljs av återförsäljare i manuella delidiskar, livsmedelsbutiker, matautomater, personalmatsalar och mer därtill. Ett segment som växer alltmer i vår verksamhet är att producera mat till andra aktörer under deras varumärken eller i samarbeten.

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

KVALITETSARBETE

Vi tar ansvar för att våra produkter uppfyller myndighets- och kundkrav och håller hög matsäkerhet och spårbarhet genom hela kedjan. Vi följer lagar, standarder och föreskrifter.

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

FOKUS PÅ FORTSATT UTVECKLING

Det är av högsta vikt för klimatpåverkan att vi börjar tänka mer i säsongsråvaror. Vi vill se mer flexibilitet och ha möjlighet att byta råvaror efter säsong och tillgång. Vi kan då koppla ihop säsongråvaror med produktutvecklingen.



2026-01-29

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 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.

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.

Vi arbetar systematiskt för att minska miljöpåverkan och följer gällande regler för att säkerställa hållbar och ansvarsfull produktion.

Arbetsmiljö och medarbetansvar

- 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 missa något. Vi har regelbundna avstämningar och kommunikationsprocesser med våra medarbetare och erbjuder kontinuerlig kompetensutveckling.



2026-01-29

Produktion

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

- Så långt det är möjligt väljer vi konsumentförpackningar gjorda av återvunnen plast från PET (polyetylentereftalat) för kalla rätter och till uppvärmningsbara rätter använder vi mikrovågsförpackningar (Polypropen) PP. Vi använder också kartong med PE-lining.
- Förpackningen och dess material avgör längden på produktens hållbarhet. Lång hållbarhet är ett starkt krav från våra kunder och matsvinn är viktigt att motarbeta och därför ett starkt argument vid val av förpackningar.
- 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.

Logistik

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

Under 2026 kommer vi att investera i nya elbilar i logistikflottan.



2026-01-29

BEHOV AV FLEXIBILITET OCH LÖNSAMHETSASPEKTER

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

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.

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. Vid årsskiftet 2025-2026 förvärvades Bosphorus av Fresh Servant Oy vilket ger stora möjligheter att växa och utvecklas och en styrka i att arbeta över nationella gränser.

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.