



Kvalitetspolicy

Kunderna är viktigast

Bosphorus är specialister på nyttiga meze-rätter och bufféer från östra medelhavet med ett sortiment på uppåt 160 olika smakrika och spännande meze-rätter med fantasi och variation.

Konceptet; Östra Medelhavets mat, råvaror som baljväxter och grönsaker tillagas på traditionella sätt så att maträtterna behåller sina naturliga näringsämnen (mineraler, vitaminer etc). Inga tillsatser eller konserveringsämnen används. Mezerätter är ett stort smörgåsbord från östra medelhavet som bygger på mycket grönsaker och andra traditionella råvaror.

Bosphorus lagar dagligen ca 30 olika rätter som konsumeras färska, många med lågt GI-värde. Det förekommer inga animaliska fetter, utan innehåller istället enbart nyttiga oljor (majs och raps samt olivolja) vilket gör att de flesta rätter smakar lika gott varma som kalla.

Grunden för Bosphorus AB kvalitet är trygga och säkra produkter tillverkade av naturliga råvaror. Vi skall i alla lägen bli betraktade som ett seriöst och kvalitetsinriktat företag. Det är kunderna och konsumenterna som avgör hur vi lyckas. Vi skall därför vara lyhörda och sträva efter att uppfylla deras krav och förväntningar samt den lagstiftning som styr vår verksamhet.

Bosphorus AB tar ansvar för att producera säkra livsmedel
Hygientänkande ska vara en naturlig del i arbetet och all personal får kontinuerlig utbildning i livsmedelshygien.

Vi arbetar med egenkontrollprogram som är baserade på HACCP(Hazard Analyicis Critical Control Point)

vilken innebär att vi har kontroll på alla steg i livsmedlens kedja från beställning till färdig för slutkonsumtion.

Alla steg i hanteringen kontrolleras och dokumenteras, bl.a vid varumottagning, tillagning, paketering och logistik.

Vi har fastställda rutiner för rengöring av våra lokaler och vår utrustning och framtagna riktlinjer för hur vi förebygger hälsofaror.

Det finns 4 olika grupper av hälsofaror:

Fysiska(främmande föremål såsom glas, metall)

Kemiska(hälsofarliga kemikalier kan tillföras maten vid felaktig användning)

Mikrobiologiska(mikroorganismer som orsakar matförgiftning eller livsmedelsburna infektioner)

Allergena(nötter, fisk o.d.)

Pågående ISO-22000 certifiering är i full gång. Bosphorus har därför extra hårda kontroller på sina leverantörer när det gäller ursprungsland för råvarorna och certifieringar för kött- och fågel produkter.

Våra produkter skall vara av sådan kvalitet att de väl överensstämmer med kundens förväntningar, behov och krav.

Produktsäkerheten skall prioriteras i hela varuflödet enligt aktuella kund- och lagkrav,

Sedan tidigare har vi haft riktlinjer som innebär att vi inte använder:

- GMO ingredienser
- Industriellt framställda transfetter
- Smakförstärkare som glutamat

Vi på Bosphorus har en passion för mat. Vi vill laga mat som smakar gott och gör att man mår bra i kropp och själ.

Det är inte bara viktigt att det smakar bra. Det ska se bra ut också. Därför är all mat dekorerad för hand med omsorg. Paketeringen är därför beroende av de mänskliga egenskaperna vilket höjer kvalitén på våra produkter.

Strategi för Bosphorus AB kvalitetsarbete:

- Tydlig ansvars fördelning, där var och en tar ansvar för sitt eget arbete.
- En ständigt pågående intern dialog under hela framställningsprocessen.
- Satsa på närodlade och KRAV märkta råvaror inom möjliga produktområden.
- Tydliga normer och gränsvärden för vad som är rätt kvalitet
- Leva upp till krav som ställs i lagstiftning och av myndigheter.
- Uppföljning och utveckling som leder till ständiga förbättringar
- Utvecklingsarbetet pågår ständigt, Näringsinnehåll, råvaror, ingredienser och inte minst tillsatserna skall granskas mot EU:s ekologiska lista, vi skall sträva efter att ha endast naturliga aromer i vår matframställning.
- Varje anställd skall sträva efter att ständigt förbättra sin servicenivå. Detta sker genom samverkan inom/mellan processerna.

REPA

Näringslivets system för återvinning av förpackningar

Bosphorus AB är ansluten till REPA, vilket innebär att vi tar vårt producentansvar och kostnad när det gäller återvinning av våra konsumentförpackningar.



Bron som går över floden Bosphoren i Istanbul är en av våra symboler som sammanlänkar Europa med Asien. Vår ambition är också att sammanlänka människor genom olika spännande smaker. Bosphorus vill inte bara hänga på ytliga trender, utan faktiskt förmedla livskvalitet.



Serdar Öztenar, VD

A handwritten signature in cursive script, reading "Serdar Öztenar".

2010-11-15