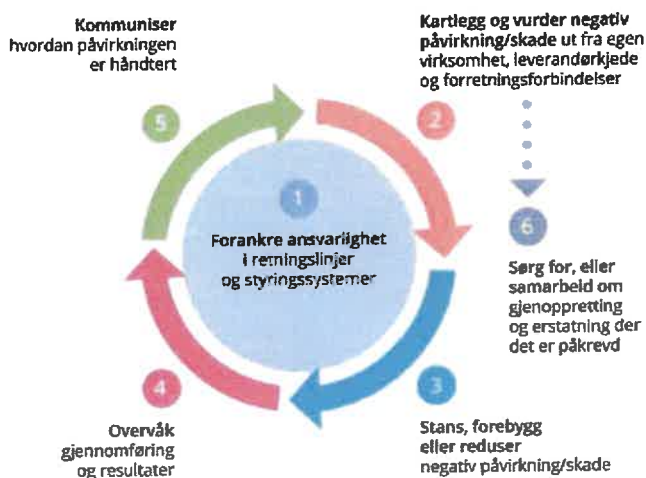


Redegjørelse aktsomhetsvurderinger

Aktsomhetsvurdering i Mesterbakeren er basert på veiledingsdokument for OECD, og følger prinsippene under.



Redegjørelsen baserer seg på § 5. *Plikt til å redegjøre for aktsomhetsvurderinger i åpenhetsloven i «Lov om virksomheters åpenhet og arbeid med grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold (åpenhetsloven)».*

Nøkkelinformasjon om bedriften og leverandørkjeden

Nøkkelinformasjon om bedriften

Navn
Mesterbakeren AS
Adresse
Alf Bjerckesvei 22 C, 0582 Oslo
Organisering
<pre>graph TD; Styret --> AdmDir[Adm. Dir.]; AdmDir --> HR; AdmDir --> KHMS[KHMS og bærekraft];</pre>
HR har ansvar for interne aktsomhetsvurderinger. KHMS og bærekraft har ansvar for et system for å verifisere at leverandører etterlever kravene i åpenhetsloven.

Aktsomhetsvurderingen kartlegger egen virksomhet, leverandørkjede og forretningsforbindelser.

Grunnlaget for kartleggingen er å bevare miljøet, respektere menneskerettigheter, ivareta arbeidstakerrettigheter og unngå korrupsjon og smøring.

Viktigste merker, produkter og tjenester

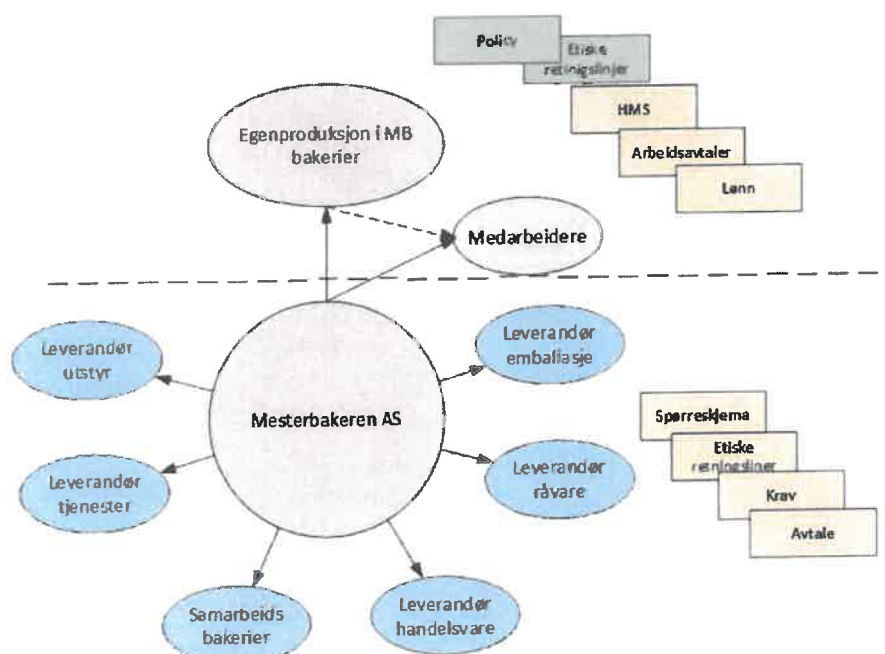
Dagsferske brød og bakervarer, fryste bakervarer og konditorvarer under merkenavnet «Mesterbakeren».

Beskrivelse av bedriften

Mesterbakeren har ca 600 ansatte fordelt på ni bakerier og et hovedkontor. Vi samarbeider med ni bakerier, og leverer ferske bakevarer til Rema 1000 i hele Norge. Vår ambisjon er å være en arbeidsplass våre medarbeidere er stolte av, hvor de trives og hvor involvering og læring er en naturlig del av hverdagen. Mesterbakeren er medlem i NHO, og vi er bundet av tariffavtalene som er fremforhandlet mellom partene i arbeidslivet.

Informasjon om leverandørkjeden

Dagsferske brød og bakevarer produseres i egneide bakerier eller fra våre samarbeidsbakerier. Råvarer, emballasje, handelsvarer, tjenester og utstyr kjøpes inn fra ulike leverandører.



Aktsomhetsvurdering av Mesterbakeren AS

MB har utarbeidet etiske retningslinjer (ER) som ivaretar grunnleggende menneskerettigheter. Det er utført en vurdering av arbeidsforhold, diskriminering (pga kjønn, etnisitet og alder), lønn, manglende ytringsfrihet og HMS (fare for personskader).

Mesterbakeren AS hadde pr. 31.12.2023, 498 ansatte fordelt på 344 menn og 154 kvinner. I tillegg kommer 126 ansatte i deltid- og midlertidige stillinger. Kjønnsmessig fordeling er stabil og kvinneandel i selskapet i 2023 er på 31 %. Selskapets ledergruppe på 6 personer består av 5 menn og 1 kvinne. Selskapets styre består av 5 menn og 3 kvinner. Det er utført en kartlegging av lønnsforholdene i Mesterbakeren med utgangspunkt i ulike kvantitative data for å hindre diskriminering og fremme likestilling.

Sykefraværet i 2023 var på 7,6 %. Selskapet har et godt innarbeidet HMS system og registrerer alle avvik og hendelser. I 2023 er det registrert 4 arbeidsuhell med personskader som førte til sykefravær.

Mesterbakeren gjennomfører regelmessig medarbeiderundersøkelser for å kartlegge medarbeidertilfredshet i jobben. Resultatene gjennomgås med alle ansatte og det utarbeides i felleskap handlingsplaner for forbedring av miljø i de enkelte avdelinger.

Aktsomhetsvurdering av leverandørkjeden og forretningsforbindelser

Mesterbakeren har et system for godkjenning av leverandører. Grunnlag for godkjenning er spørreskjema (SQ), revisjoner og risikovurdering.

Hoveddelen av råvarene Mesterbakeren kjøper inn og benytter i produksjonen kjøpes inn av større leverandører som fokuserer på bærekraftig forretningsdrift nedover i leverandørkjeden og etterlever kravene i åpenhetsloven.

Mesterbakeren anser innkjøp av råvarer som mest kritisk i forhold til åpenhetsloven, da enkelte råvarer gjennomgår en kompleks forsyningskjede. Størst antatt risiko vil være at råvarer kan være produsert under andre forhold enn avtalt (av virksomheter som ikke ivaretar Mesterbakerens krav til bærekraftig forretningsdrift).

For å redusere risiko overvåkes og styres dette ved at råvarer kun kjøpes av leverandører som er godkjente.

Resultat

Enkelte produktgrupper av råvarer er vurdert med høy risiko, basert på opprinnelse og kritiske punkt i verdikjeden (stor andel manuelt arbeid).

Enkelte råvarer har opprinnelse fra land/områder som antas å ha høy risiko for brudd på menneskerettigheter.

Enkelte råvarer er definert som varer med høy risiko for brudd på krav i åpenhetsloven. Råvarer med høy risiko følges opp tettere gjennom godkjente leverandører.

Tiltak

Ved avdekking av brudd i Mesterbakeren vil ledelsen i samarbeid med tillitsvalgte rett opp i skaden der det har skjedd. Ytterligere tiltak avhenger av hva som har skjedd i det enkelte tilfelle.

Ved avdekking av brudd på loven eller krav ved vurdering av leverandører vil Mesterbakeren kreve utbedring, eller bytte leverandør. Brudd kan avdekkes ved gjennomgang av SQ skjema og revisjoner.

Mesterbakeren følger spesielt opp råvarer fra risikoland. Vi bistår i å sikre at leverandører og agenter i kjeden jobber aktivt med at produsenter etterlever og dokumenterer etiske retningslinjer.

Mesterbakeren jobber kontinuerlig med forbedring av systemer og prosesser for å stå bedre rustet i arbeidet med bærekraftig forretningsdrift.

Overvåk og kommuniser

Resultat av Mesterbakerens aktsomhetsvurderinger blir overvåket, vurdert og kommunisert gjennom blant annet ledelsens gjennomgåelse.

Kilder: Etisk Handel Norge, DFØ, retningslinjer OECD

https://www.amfori.org/sites/default/files/amfori-2020-11-12-Country-Risk-Classification-2021_0.pdf

<https://anskaffelser.no/samfunnsansvar/sosialt-ansvar/hovrisiko/produktlisten/mat-og-drikke>



Sonja F. Iversby

Robert Fersen

Bente Abrahamssen
