

# Åpenhetsloven hos Kristiania Gourmet AS 2024

## Kristiania Gourmet AS

Kristiania Gourmet AS er stiftet i 1993, og i juli 2023 ble vi en del av La Lorraine Bakery Group, som kjøpte opp 51 % av aksjene.

Kristiania Gourmet AS driver grossistvirksomhet, samt handel/ salg og utkjøring av ferske bake – og konditorvarer, som i hovedsak er bakt etter egne resepter.

Vi har utformet etiske retningslinjer og strategi for bærekraft, disse er under revisjon for til enhver tid være oppdatert i forhold til bærekraft, etisk handel og tilpasset nasjonale lover. Dette skal være våre veiledere i arbeidet med ansvarlighet og miljø.

## Våre mål for bærekraftig innkjøp frem mot 2025:

- Sikre respekt for arbeidstakerrettigheter. Ingen avvik på menneskerettigheter.
- Verifisere bærekraftig produksjon av viktige produkter.
- 100 % gjenvinnbar emballasje
- 75% emballasje fra resirkulert materiale
- 50 % plastemballasje fra resirkulert eller fornybare materialer

## Åpenhetslovens formål

Lovens formål er å forebygge at norske virksomheter bidrar til menneskerettighetsbrudd eller uholdbare arbeidsforhold sin verdi. Loven regulerer ikke norske arbeidsforhold eller menneskerettigheter, men tar sikte på å motvirke uholdbare arbeidsforhold og menneskerettighetsbrudd i den tredje verden. Kristiania Gourmet AS skal fremme virksomhetens respekt for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i forbindelse med produksjon av varer og levering av tjenester, og sikre allmenheten tilgang til informasjon om hvordan virksomheten håndterer negative konsekvenser for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold.

## Kristiania Gourmet AS sitt arbeid med åpenhetsloven

Kristiania Gourmet AS er omfattet av Åpenhetsloven. Vi har gjennomført aktsomhetsvurderinger med særlig fokus på innsatsfaktorer med opprinnelses utenfor Norge. Loven innebærer at interessenter skal gis innsyn i disse vurderingene. Loven tredder i kraft 1. juli 2022. Vi omfattes av denne loven og har dermed systematisert arbeidet for å sikre oppnåelsen av lovens formål.

Kristiania Gourmet AS har hentet informasjon til arbeidet med Åpenhetsloven fra følgende nettsteder:

<https://www.forbrukertilsynet.no/apenhetsloven>

<https://virke.no.arbeidsgiverstotte/apenhetsloven/>

Åpenhetsloven forutsetter regelmessig aktsomhetsvurderinger, som skal stå i forhold til virksomhetens størrelse og art, alvorlighetsgrad og sannsynlighet for negative konsekvenser for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. Vi har derfor definert de mest kritiske leverandørene i forhold til dette og satt i system et arbeid for rapportering fra – og oppfølging av viktige leverandører. Aktsomhetsvurderingen innebærer at det er en kontinuerlig prosess fra oss og våre leverandører.

## Forankring og ansvarlighet i arbeidet

Arbeidet med åpenhetsloven er forankret i styret i Kristiania Gourmet AS. Arbeidet er også kommunisert til alle våre ansatte i vår personalhåndbok.

I Kristiania Gourmet AS har vi en gruppe som skal arbeide med dette og det er det vi kaller

«Bærekraftrådet» (BR) som består av følgende personer:

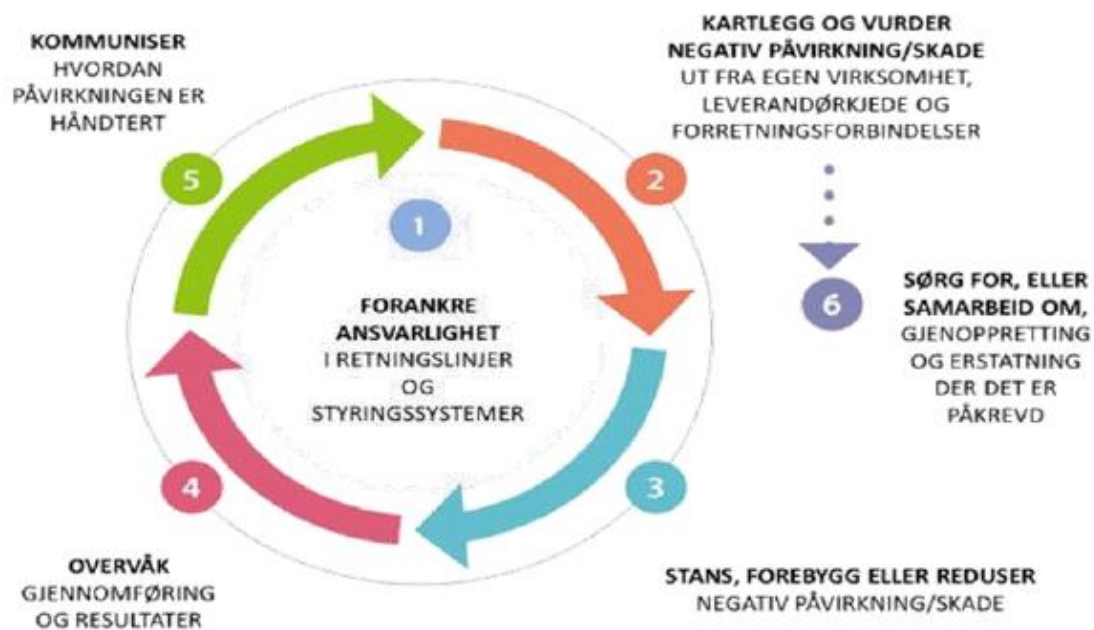
- Øystein Madsen Dagligleder
- Gunnar Bergsten Key Account
- Veronica Sørliie Koordinator
- Anita Bovoll Controller
- Lars Basse Nordic Manager LLB

## Arbeidsmetode

I Kristiania Gourmet AS har vi en komplett oversikt over hvilke leverandører vi handler med og hvilke vi har inngått avtale med. Innkjøpsavtaler er inngått av Kristiania Gourmet AS. Våre krav til aktsomhetsvurderinger til leverandører og informasjon fra leverandører om dette håndteres av Kristiania Gourmet AS

Vi har gjennomført en vurdering av våre mest kritiske leverandører i forhold til Åpenhetsloven knyttet til muligheten for brudd på grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. I selskapet har vi en komplett oversikt over hvilke leverandører vi handler med og hvilke vi har inngått avtaler med.

Ved inngåelse av innkjøpsavtaler er vekt på bærekraft og ansvarlig innkjøpspraksis våre viktigste virkemidler i arbeidet for bærekraftig forretningspraksis. Kristiania Gourmet AS skal tilpasse vår egen innkjøpspraksis slik at vi styrker, og ikke undergrave, leverandørers mulighet til å levere på kravene vi stiller for å sikre forhold for mennesker, samfunn og miljø. Vi arbeider for å opprettholde langvarige og stabile leverandørforhold med leverandører som prioriterer arbeid med menneskerettigheter og bærekraft.



Kristiania Gourmet AS krever at våre direkteleverandører aksepterer våre Etske retningslinjer som tydeliggjør våre forventninger om ansvarsfull produksjon. Dette betyr at leverandøren forplikter seg til å utføre sin produksjon i samsvar med internasjonalt anerkjente standarder knyttet til menneskeligrettigheter, arbeidsforhold, miljø og antikorrupsjon. Vi følger opp våre leverandører gjennom løpende dialog, leverandørevaluering og tredjepartsrevisjoner.

I kristiania Gourmet AS verdsetter vi åpenhet og forsøker å kommunisere på en åpen og saklig måte om hvordan produktene produseres og deres innvirkning på omverden.

Kristiania Gourmet AS har også instruksjoner som skal sikre ansatte hos tjenesteleverandører likebehandling med egne ansatte.

Leverandørinformasjon kan være forretningssensitiv, derfor opererer vi ikke med åpne leverandørlister.

Vi har i første fase arbeidet med:

- Kartlegging av leverandører med risiko for brudd. Vi har sendt ut Kristiania Gourmet AS sin Code of Conduct til alle leverandører.
- Innhentet informasjon fra utvalgte leverandører.
- Kartlagt hvordan risikoen er håndteres hos de utvalgte leverandørene.

## **Vurdering av våre 5 største leverandører:**

### **Nærbakst**

Nærbakst er vår største leverandør av ferske bakevarer. Nærbakst omfattes av åpenhetsloven og har informasjon om bærekrafts arbeid på sine nettsider. Produksjon av ingredienser til vår produksjon skjer hovedsakelig i Norge, men noen ingredienser som sjokolade, bakefett og andre ingredienser kjøper de av Pals, som har kontroll og gjennomført revisjon hos de største leverandørene.

Nærbakst er miljøfyrtårnsertifisert, og ved inngåelse av nye innkjøpsavtaler har de vekt på bærekraft og ansvarlig innkjøpspraksis.

Samt at de jobber med langvarige og stabile leverandørforhold med leverandører som prioriterer arbeid med menneskerettigheter og bærekraft.

### **Konklusjon Nærbakst:**

Vår konklusjon med Nærbakst er at de har ett godt fokus på miljø og bærekraft, og medmenneskelighet der brudd på kravene er minimale.

### **La Lorraine**

Er vår største leverandør av bakeoff. De eier 51 % av Kristiania Gourmet.

La Lorraine produserer flere av sine produkter i Europa, men har en klar og sterk strategi på oppfølging på produksjonsstedene, og kunne spore hvor ingrediensene kommer fra.

La Lorraine legger stor vekt på å minske CO2 av trykket og i 2022 hadde de minsket det med - 9,2 %.

De er opptatt natur, menneskerettigheter og bærekraft.

Man kan lese mere om La Lorraine sin bærekrafts rapport for 2023 her:

<https://www.calameo.com/la-lorraine-bakery-group/read/006426963bf3a447738b2>

### **Konklusjon La Lorraine:**

La Lorraine er et firma som satser veldig på miljø, bærekraft og mennesker og vi mener at risiko for brudd på disse punktene er minimale.

### **Grays Bakery**

Grays Bakery leverer frossen kaker til oss. Grays er opptatt av å bruke råvarer som er produsert uten kjemiske midler, og god dyrevelferd, og mindre klimapåvirket, med mer biologisk mangfold og bedre arbeidsvilkår. Målet er å medvirke til langsiktig hallbart og tillitsvekkende produksjon. De er sertifisert etter FSC 2200, ISO 22000 og ISO TS22002 – 1.

Grays Bakery baker kun med egg fra frittgående høns, de er medlem av Rescued for å redde frukt og bruke det i produksjonen, og dermed redusere matsvinn.

De er opptatt av biologisk mangfold  
minsk klimaavtrykket  
ha godt dyrevelferd  
og ha gode og trygge arbeidsforhold.

De har følgende sertifiseringer: krav – foodloopz – plantebasertstandar og palmeoljefri

### **Konklusjon Grays Bakery:**

Fare for brudd på miljø, bærekraft og med menneskelighet er minimale.

### **Nordic glutenfree bakery**

Dansk firma som kun produserer glutenfrie produkter.

Nordic glutenfree kjøper lokale råvarer og kan spore de.

De har en klar plan på å redusere CO2 utslippet innen 2030, og har en code og conduct som i varetar de medmenneskelige forhold

### **Konklusjon Nordic glutenfree bakery:**

Fare for brudd på miljø, bærekraft og med menneskelighet er minimale.

### **DK Trading**

Dansk firma som vi kjøper noen bakeoff produkter fra. DK trading er opptatt av å ta ansvar for klima, miljø og mennesker, og sitt eget firma.

De har utviklet en egen strategi for bærekraft, og deres fundament er matvarekvalitet og deres kunders, og ønsker. Ved å ha fokus på hva kundene ønsker, så ser de muligheten til å utvikle seg selv og sine ansatte og bedriften. Deres visjon er å være en verdi bringende ledd i forsyningskjeden fra produsent til forbruker.

Deres fokus områd på FN`s verdensmål er Nr 3: Sunnhet og trivsel

Nr: 12 ansvarlig forbruk og produksjon og Nr. 13 klima innsats.

Dette kan man lese mere om her: <https://dktrading.dk/esg-baeredygtighed>

### **Konklusjon DK Trading:**

Fare for brudd på miljø, bærekraft og med menneskelighet er minimale.

Ytterligere spørsmål om Åpenhetsloven kan sendes til [apenhetsloven@kb-as.no](mailto:apenhetsloven@kb-as.no), der dere vil få svar innen 3 uker