



Naustdal Dampbakeri

Utgreiing etter openheitslova

1. Openheitslova

Openheitslova trådte i kraft 1. juli 2022 og har som føremål å redusere risiko for brot på menneskerettar og sikre anstendig arbeidstilhøve i eiga bedrift, i verdikjeda og hos samarbeidspartnarar. Vidare skal lova sikre tilgang på informasjon. Alle verksemder som blir omfatta av lova er pålagt å utføre aktsomheitsvurderingar, og orientere om desse årleg.

Openheitslova er eit verktøy for å sikre sosial berekraft og retter seg mot FN sine berekraftsmål nr. 8 og 12.



2. Om Naustdal

Naustdal Dampbakeri er ei lokal familiebedrift som har levert baker og konditorvarer i Sunnfjord og omegn sidan 1888. P.t. er det 4. generasjon som driv bakeriet. Produksjonsanlegg og administrasjonen i Naustdal Dampbakeri AS er lokalisert på Sanderplassen 3 i Førde.

Retningsliner og rutinar

For å sikre eit heilheitleg arbeid med openheitslova jobbar Naustdal Dampbakeri med å utarbeide og implementere eiga retningsline med krav og forventingar knytt til det konkrete arbeidet. Av denne retningslina vil det framkomme at det skal utpeikast ein ansvarleg ressurs som skal ha det overordna ansvaret for at retningslina etterlevast i heile bedrifta. Den ansvarlege skal i samråd med leiing og styre sørge for tilstrekkelege prosessar og rutinar som sikrar at denne retningslina blir etterlevd.

Naustdal Dampbakeri AS har nulltoleranse til bevisste brot på openheitslova. Dette omfattar alle tilsette i bedrifta, styremedlemmer, leverandørar, forretningspartnarar og tilsvarande.

3. Leverandørkjede

Leverandørkjede

Naustdal Dampbakeri er medlem av eit innkjøpssamarbeid. Dette er ein konstellasjon av uavhengige bakeri i Norge, som i all hovudsak får råvarer frå dei same store bakerileverandørane.

Som ein lokal produsent som kun opererer i ein lokal marknad, er Naustdal Dampbakeri opptekne av å nytte lokale leverandørar der det er mogleg. Det gjeld råvarer som blir nytta direkte i produksjonen, men også i forhold til maskiner, utstyr, inventar og samarbeidspartnarar i forhold til vedlikehald og anna som oppstår i eit bakeri. Naustdal Dampbakeri har nær relasjon og god kjennskap til dei fleste av sine leverandørar og forretningspartnarar, som igjen er ein fordel når det kjem til å vurdere i kva grad det er risiko for negativ påverknad på menneskerettar og anstendige arbeidstilhøve.

Storparten av innsatsfaktorane er råvarer til produksjon av baker og konditorvarer og påsmurte varer, etc. I tillegg kjøper bedrifta inn handelsvarer som blir seld vidare til sluttkunde på dei fire utsalgsstadene. Den største leverandøren til kaféutsala er bedrifta sjølve.

Krav til leverandørar

Per i dag blir det ikkje stilt formelle krav til leverandørar, utanom dei som ligg direkte under innkjøpssamarbeidet i Din Baker. Hovudårsaken til dette er at Naustdal Dampbakeri i liten grad nyttar kontraktar med sine leverandørar.

4. Kartlegging og risikovurdering

Naustdal Dampbakeri har utarbeidd ein framdriftsplan for å igangsette arbeidet med å risikovurdere leverandørar og forretningspartnarar som ikkje er å sjå på som eit enkeltstående kjøp. Prosessen er trinnvis, der risikovurderinga i første omgang vil bli gjort for leverandørar og forretningspartnarar i første ledd av verdikjeda.

Generell vurdering av risiko i leverandørkjeda

Leverandørane til Naustdal Dampbakeri er lokalisert i Norge, og er underlagt norsk regelverk knytt til arbeidstakartilhøve og menneskerettar. Risiko i leverandørkjeda vil kunne føreligge hos eventuelle underleverandørar, og da i all hovudsak underleverandørar til dei store leverandørane. Mange av råvarene som inngår i produksjon blir ikkje dyrka i Norge, og bedrifta er avhengige av importvarer for å kunne framstille sine produkt som ønska. Bedrifta støttar seg på sine leverandørar i forhold til arbeidet som gjeld etisk handel nedover i leverandørkjeda, og vil følgje opp at desse gjennomfører konkrete tiltak i tråd med lova.

Naustdal Dampbakeri vil utarbeide ei retningsline for berekraftig forretningspraksis som utvalde leverandørar og forretningspartnarar vil bli bedt om å signere basert på resultat fra aktsomheitsvurderingane.

Kartleggingsmetodikk

Naustdal Dampbakeri har klassifisert sine leverandørar i samsvar med kven som er leverandørar og kven som er forretningspartnarar. Vidare kartlegging og risikovurdering av våre leverandørar vil bli gjort i tråd med dei prinsipp som følgjer av openheitslova.

Naustdal Dampbakeri har så langt ikkje avdekt faktiske brot på menneskerettigheter eller anstendig arbeidsforhold.

Tiltak

Dei tiltak som blir sett i verk overfor leverandørar der det er avdekt brot på menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold, eller der det er avdekt risiko for slike brot, må sjåast i samanheng med i kva grad Naustdal Dampbakeri har bidratt til slik negativ påverknad. Naustdal Dampbakeri har som mål at tiltak og oppfølging skal stå i samanheng med i kor stor grad bedrifta har bidratt til negativ påverknad.

Dersom det blir avdekt faktiske negative konsekvensar og/eller vesentleg risiko for negative konsekvensar gjennom aktsomheitsvurderingane vil Naustdal Dampbakeri vurdere tiltak etter samhøveprinsippet.

Naustdal Dampbakeri ønsker å gjere ein skilnad der ein har reell påverknadsmoglegheit. I det vidare arbeidet er det ønskeleg å rette særleg fokus på oppfølging av innkjøpssamarbeidet med Din Baker, og vurdere påverknadsmoglegheita ein har som medlem av dette.

5. Eiga bedrift

Naustdal Dampbakeri utfører si verksemd i tråd med norsk regelverk, herunder norsk arbeidsmiljølov. Bedrifta har fokus på at alle tilsette skal ha like moglegheiter og eit godt arbeidsmiljø. Det blir regelmessig gjennomført arbeidsmiljøkartleggingar med hjelp frå bedriftshelsetenesta. Dersom kartleggingane gjev grunn til det, blir dei følgt opp med tiltak etter behov.

I 2023 er det planlagt å få på plass eit AMU, slik at samarbeidet med dei tilsette blir endå betre. Leiinga jobbar kontinuerleg med tiltak for å fremme arbeidsmiljøet.

Styret og leiing jobbar for ei meir balansert kjønnsfordeling. Bedrifta har ein flat lønsstruktur der ein praktiserer lik lønn for likt arbeid. Bedrifta føl tarifføna i Bakar og Konditoroverenskomsten i produksjonen, og Butikkoverenskomsten i kaféutsala.

Verksemda har ein policy på at det ikkje vert gjort forskjell på tilsette eller ved tilsetjing, på bakgrunn av etnisitet, nasjonalitet, avstamming, hudfarge, språk, religion/livssyn eller kjønn. Bedrifta er attraktiv for NAV i forhold til å gje arbeidserfaring til flyktningar og asylsøkarar i kraft av å vere ei produksjonsbedrift med mange arbeidsplassar som krev lite førehandskunnskap.

Det blir gjennomført årlege vernerundar der avvik som vert oppdaga straks vert utbetra. Vi har avtale med Anticimex som hjelper oss med alle internkontrollrutinar og registrering av avvik.

Vi har pr dags dato ingen sertifiseringar knytta til arbeidsmiljø eller HMS.

Vi har ikkje hatt nokon saker i vår bedrift knytta til negativt arbeidsmiljø eller brot på menneskerettar.

6. Vidare arbeid

Tabellen under viser overordna arbeidsplan for 2023, for vidare oppfølging og aktivitetar i samband med openheitslova.

For 2023 vil fokus vere på rammeverk og intern organisering, herunder etablere retningslinjer og rutinar for arbeidet og stadfeste rolle og ansvar for oppfølging. I løpet av 2023 vil vi gjennomføre systematisk kartlegging og risikovurdering, samt iverksette tiltak ved behov, overvake og følge opp slike.

År 2023 - Månad	Juni	Juli	August	Sept	Okt	Nov
Intern organisering						
Utarbeide rammeverk						
Kommunikasjonsplan						
Kartlegging og risikovurdering						

År 2024						
Oppfølging/overvaking, evt. gjennomføring av tiltak						
Utgreiing						

7. Informasjon

Dersom du ønsker ytterlegare informasjon om korleis Naustdal Dampbakeri handterer faktiske og potensielle negative konsekvensar for brot på grunnleggande menneskerettigheter eller anstendige arbeidsforhold i samsvar med openheitslov § 6, er du velkommen til å rette spørsmål via e-post, post@dampbakeriet.no.