



REDEGJØRELSE ÅPENHETSLOVEN 2024

Om Per's Kjøkken

Per's Kjøkken AS ble etablert i 1961 av Per Sørensen. I dag er det 2. generasjon ved Tore Sørensen som leder firmaet. Per's Kjøkken ser betydningen av kompetanse og har tatt mål av seg til å være blant de beste innen de produktsegmenter vi produserer.

Vi har medarbeidere med ulik bakgrunn, alt fra diplomfagutdannede pølsemakere til næringsmiddelteknolog. I tillegg har vi pølsemakere og fagarbeidere. Vår påstand er at Per's Kjøkken har en unik kompetanse for fortsatt å være en av Norges ledende produsenter innen pålegg, spekemat og pizzatopping.

Per's Kjøkken skal bidra til mer bærekraftig samfunn og vi tar ansvar for vår miljøpåvirkning. Per's Kjøkken AS er en miljøfyrtårn bedrift. Vår virksomhet er sertifisert Miljøfyrtårn, noe som innebærer at vi har dokumentert at vi jobber systematisk og målrettet med å redusere våre miljøpåvirkninger.

Per's Kjøkken arbeid med Åpenhetsloven

Åpenhetsloven trådte i kraft 1. juli 2022 og Per's Kjøkkener omfattes av loven fra og med regnskapsåret 2023. Loven skal fremme virksomheters respekt for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i forbindelse med produksjon av varer og levering av tjenester, og sikre allmennheten tilgang til informasjon om hvordan virksomheter håndterer negative konsekvenser for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold.

Lovens formål er å skape åpenhet rundt hvordan selskaper jobber med menneskerettigheter, og hvordan aktsomhetsvurderinger gjennomføres. Arbeidet med å identifisere risiko i verdikjeden, iverksette tiltak og overvåke om de fungerer blir kalt aktsomhetsvurderinger.

Her skal vi redegjøre for hvordan vi har vurdert, vil eller har håndtert og forebygger negative konsekvenser for grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold. Aktsomhetsvurderingen skal bidra til at vi reduserer risikoen for at Per's Kjøkken medvirker til eller forårsaker menneskerettighetsbrudd, enten hos oss eller i vår leverandørkjede.

Forankring av ansvarlighet

Per's Kjøkken har utarbeidet etiske retningslinjer for våre leverandører (Code of Conduct). Vi krever at våre leverandører signerer og etterlever disse. Code of Conduct inneholder våre krav knyttet til bærekraft og menneskerettigheter. Leverandører forplikter seg til å utføre sin produksjon i samsvar med internasjonalt anerkjente standarder knyttet til menneskerettigheter, arbeidsforhold, miljø og antikorrupsjon. Vi reviderer våre leverandører gjennom egenrapporteringer.

Alle medarbeidere hos Per's Kjøkken gjøres kjent med våre etiske retningslinjer.

Kartlegging og vurdering negativ påvirkning

For intern kartlegging av negativ påvirkning på menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold gjennomfører vi en vurdering av egen virksomhet, og risikoen for brudd av menneskerettigheter gjennom leverandørkjeden. Når det gjelder risikoen i egen virksomhet, bruker vi risiko for brudd av FNs verdenserklæring om menneskerettigheter som utgangspunkt.

Vår vurdering er at vår virksomhet i utgangspunktet har forholdsvis lav risiko for brudd på menneskerettigheter. Vår virksomhet foregår i Norge og våre innsatsfaktorer og leverandører er i stor grad lokale. Landkriteriet er en viktig faktor når vi kategoriserer risiko i verdikjeden og hos oss selv. Arbeidet med aktsomhetsvurderinger er en dynamisk prosess, og vi skal jobbe med å følge opp potensielle utfordringer og utforme tiltak for å følge opp eventuelle avdekkede risikoforhold.

I henhold til åpenhetsloven skal vi opplyse om alle faktiske negative konsekvenser vi har avdekket og vesentlig risiko for negative konsekvenser. Faktiske negative konsekvenser betyr at virksomheten faktisk har påført en skade eller forårsaket negative konsekvenser for menneskerettigheter eller anstendige arbeidsforhold som har resultert i en skade. Vi har ikke avdekket slike faktiske negative konsekvenser så langt. Vesentlig risiko for negative konsekvenser betyr vesentlig risiko for skade på menneskerettigheter eller anstendige arbeidsforhold som ikke enda har skjedd. Vi har ikke avdekket vesentlig risiko for negative konsekvenser.

Kommunikasjon

Per's Kjøkken skal kommunisere åpent om arbeidet med aktsomhetsvurderinger på nettsiden gjennom en årlig redegjørelse. Dersom vi avdekker brudd, vil vi ha dialog med berørte parter.

Ved skriftlig forespørsel kan alle stille oss et spørsmål om vår aktsomhetsvurdering. Dere kan kontakte oss ved å sende epost til post@perskjokken.no.

KLF Forum – Åpenhetsloven

Per's Kjøkken er medlem av KLF Forum – Åpenhetsloven som ble etablert 14. desember 2023, og som er åpen for alle KLFs medlemmer (Kjøtt- og fjørfebransjens landsforbund). Hensikten med forumet er at bedriftene skal kunne dele gode ideer om hvordan de på en rasjonell og praktisk måte kan følge opp Åpenhetsloven. Deltakerne ser også på om det er felles problemstillinger som det kan være mulig å samarbeid om. Det er besluttet at gruppen skal møtes to ganger per år. Møter har blitt utført i desember 2023 og mai 2024. Alle medlemmer i KLF kan få tilgang til informasjon.

Sandefjord, 27.06.2024



Tore Sørensen

Daglig leder