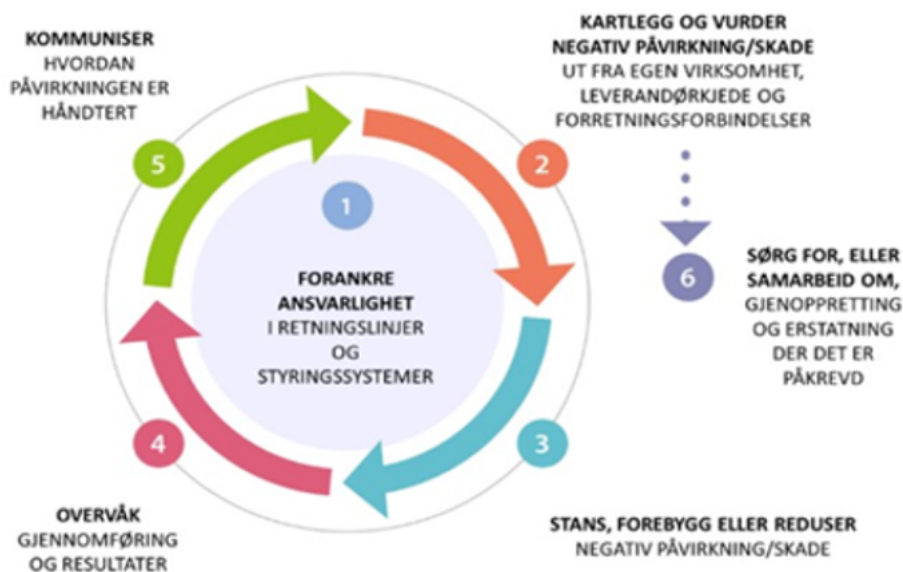


## Vårt arbeid med Åpenhetsloven

Foodflirt AS, med restaurantene ASIA og Frenchie jobber aktivt for å sikre at vi respekterer grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i vår egen virksomhet og i leverandørkjeden vår.

Åpenhetsloven skal sikre allmennheten tilgang til informasjon om hvordan vi jobber med dette. Loven bygger på OECDs retningslinjer for flernasjonale selskaper. Det innebærer blant annet at vi gjennomfører såkalte aktsomhetsvurderinger, som følger en klar struktur og rekkefølge på seks trinn.



Kilde: OECDs

veileder for aktsomhetsvurderinger for ansvarlig næringsliv

Under forklarer vi kort hvordan vi jobber innenfor disse trinnene:

1. Forankre ansvarlighet i virksomhetens retningslinjer. Ansvarlighet er forankret i våre prosesser og dokumenter for virksomhetsstyring, inkludert Etisk standard for leverandører. Ansvar for gjennomføring av arbeidet med etikk i leverandørkjeden defineres i bedriftens styrende dokumenter. Alle dokumenter er godkjent av styret. Bærekraftansvarlig har ansvar for innholdet i styrende dokumenter, koordinering, intern rådgivning og rapportering mens Driftsjef i restauranten har ansvar for etterlevelse og oppfølging.
2. Kartlegge risiko: Vi vurderer jevnlig risiko for brudd på menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold hos samtlige kategorier av bedriftens største leverandører. I 2021 ble dette også gjennomført i bedriften av en ekstern part gjennom hele verdikjeden til våre viktigste leverandører. Vår største innkjøpskategori er mat og drikke. Det er en bransje der risiko for uanstendige arbeidsforhold er høy i land utenfor Europa og denne delen av vår leverandørkjede blir derfor prioritert med tanke på tiltak og oppfølging. Fremover skal risikokartleggingen oppdateres, og flere tiltak vil vurderes innen flere anskaffelseskategorier.
3. Iverksette tiltak mot negative konsekvenser: Vi arbeider strukturert for å sikre en ansvarlig og bærekraftig leverandørkjede. Vi ønsker å sikre at leverandørenes og

deres underleverandørers ansatte og har ordentlige arbeidsavtaler, dokumentert lønn, organisasjonsfrihet, at arbeidstidsbestemmelser overholdes og at de ansattes helse og sikkerhet blir ivaretatt:

4. Alle nye leverandører skal akseptere og signere konsernets etiske standard for leverandører. Vi prioriterer å iverksette dette hos leverandører som har høyere bransje- produkt- eller landrisiko. Standarden inkluderer krav til arbeidsforhold, menneskerettigheter, lønn, tvangsarbeid, organisasjonsfrihet osv.
  - a. Når vi avdekker feil, mangler eller brudd på lover, regler og vår etiske standard for leverandører, må leverandørene rette opp forholdene innen en viss tid. De fleste leverandører er villige til å rette opp forholdene. De som ikke er i stand til eller er villig til å rette opp forholdene kan ikke fortsette som leverandører til ASIA.
  - b. Oppfølging: Forbedringstiltak hos leverandører følges opp slik at vi sikrer at forholdene ordnes opp i.
5. Kommunisere med interessenter: Foodflirt mottar henvendelser fra gjester som ønsker å få innsikt i hva slags bærekrafts arbeid vi gjør. I tillegg til at vi rapporterer om arbeidet i års- og bærekraftsrapporten, besvarer vi slike henvendelser løpende.
6. Samarbeide om gjenoppretting/erstatning: Vi følger opp saker som krever erstatning eller gjenoppretting av skade. Per i dag har vi ikke hatt noen slike saker.

Du kan lese mer om arbeidet med leverandørstyring og etikk i leverandørkjeden i vår årlige [sustainability status](#).

For mer informasjon om hvordan Foodflirt jobber for å sikre grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold, send en e-post til [pernille@foodflirt.no](mailto:pernille@foodflirt.no). Henvendelse via post kan sendes til:

Foodflirt AS  
Grundingen 2  
0250 Oslo