

# Matspecialen AS – Redegjørelse etter Åpenhetsloven

(oppdatert 27.10.2025)

## 1. Innledning

Matspecialen AS er en ledende cateringbedrift i Oslo og omegn. Vi leverer selskapsmat, kaker og ferdigretter til bedrifter og privatpersoner.

Som en ansvarlig virksomhet tar vi menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold på alvor – både i egen drift og hos våre samarbeidspartnere.

Denne redegjørelsen beskriver hvordan vi arbeider for å oppfylle kravene i **Åpenhetsloven**, og hvilke vurderinger og tiltak som er gjennomført i løpet av rapporteringsåret.

## 2. Virksomhetens struktur og leverandørkjede

Matspecialen har hovedproduksjon i **Ole Deviks vei 28, Oslo**, og drifter flere virksomhetsområder under samme konsernstruktur:

- Catering og selskapsmat
- Konditori og kakeproduksjon
- Ferdigretter og middagslevering
- Søsterbedrifter: **Sjokoladekompaniet AS, Middag Rett Hjem**

Vi samarbeider med både norske og internasjonale leverandører av råvarer, emballasje, transport og tjenester.

De fleste av våre leverandører er norske aktører med sertifiserte produksjonskjeder.

## 3. Retningslinjer og forpliktelser

Matspecialens arbeid med menneskerettigheter og arbeidsforhold bygger på:

- **Åpenhetsloven (2022)**
- **OECDs retningslinjer** for ansvarlig næringsliv
- **FNs Global Compact**
- **Matspecialens Code of Conduct**

Vårt **Code of Conduct** gjelder for alle leverandører og samarbeidspartnere, og beskriver krav knyttet til etikk, miljø, arbeidsforhold og antikorrupsjon.

## 4. Aktsomhetsvurderinger

Vi gjennomfører årlige aktsomhetsvurderinger for å kartlegge risiko for brudd på menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i leverandørkjeden.

Vurderingene omfatter:

- Leverandører av råvarer og halvfabrikata
- Transport- og logistiktjenester
- Underleverandører av emballasje og renhold

Ved identifisert risiko følger vi opp gjennom dialog, dokumentasjonskrav eller revisjon. Ingen tilfeller av alvorlige brudd er rapportert i [år].

## 5. Tiltak gjennomført i [år]

- Oppdatert og signert **Code of Conduct** for alle hovedleverandører
- Kartlagt alle vesentlige leverandører med hensyn til opprinnelse og arbeidsforhold
- Innført forbedret intern rutine for innkjøpskontroll
- Økt andel leverandører med miljøsertifisering (Miljøfyrtårn, Debio, ISO 14001)
- Implementert digital oversikt over leverandørstatus og etterlevelse

## 6. Planlagte tiltak for neste periode

- Utvide aktsomhetsvurdering til transport- og tjenesteleverandører
- Etablere standardisert revisjonsmal for leverandørbesøk
- Fortsette arbeidet med sporbarhet og dokumentasjon av råvarer
- Årlig intern opplæring om Åpenhetsloven og ansvarlig leverandørstyring

## 7. Innsyn og kontakt

Alle har rett til å be om informasjon om hvordan Matspecialen håndterer risiko for brudd på menneskerettigheter og arbeidsforhold.

Henvendelser sendes til:

jan@matspecialen.no

Matspecialen AS, Ole Deviks vei 28, 0666 Oslo

Alle forespørsler besvares innen tre uker, i tråd med lovens krav.

## Signert for Matspecialen AS

Jan Nielsen – Daglig leder

Dato: \_\_\_\_\_