

Redegjørelse etter åpenhetsloven

Ansvarlig forretningspraksis, menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i verdikjeden

Virksomhet	SalatMestern AS
Hovedkontor og produksjon	Fredrikstad, Norge
Kontakt for innsyn	ordre@salatmestern.no
Endringsdato	5. juni 2026

Kort oppsummering

SalatMestern AS arbeider systematisk for å ivareta grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i egen virksomhet og i leverandørkjeden.

Arbeidet bygger på risikobaserte aktsomhetsvurderinger, tydelige leverandørkrav, dokumenterte rutiner, langsiktige samarbeid og relevante sertifiseringer.

Redegjørelsen beskriver hvordan ansvaret er forankret i organisasjonen, hvordan risiko vurderes, og hvilke tiltak som er etablert for å forebygge, redusere og håndtere negative konsekvenser.

1. Innledning

SalatMestern AS jobber aktivt for å ivareta grunnleggende menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold i hele verdikjeden, i tråd med åpenhetsloven. Gjennom risikobaserte aktsomhetsvurderinger, ansvarlig leverandør oppfølging og tydelige krav til samarbeidspartnere, søker vi å forebygge, redusere og håndtere eventuelle negative konsekvenser for mennesker som berøres av vår virksomhet og våre leverandørkjeder.

Denne redegjørelsen beskriver hvordan arbeidet er forankret i organisasjonen, hvordan risiko identifiseres og vurderes, og hvilke tiltak SalatMestern har etablert for å sikre ansvarlig praksis. Arbeidet støttes av dokumenterte rutiner, langsiktige leverandørrelasjoner, intern kompetanse og relevante sertifiseringer.

2. Om SalatMestern

SalatMestern AS er en norsk næringsmiddelprodusent etablert i 1988, med hovedkontor og produksjon i Fredrikstad. Selskapet har om lag 100 ansatte og utvikler og produserer et bredt spekter av matvarer for det norske markedet.

Produktområder

- Påleggssalater
- Majoneser
- Dressinger og sauser
- Sjømatprodukter
- Vegetarbaserte alternativer
- MAP-pakkede produkter

Produktene selges i det norske markedet gjennom både dagligvare og storhusholdning, under egne merkevarer og som EMV-produkter. Enkelte råvarer importeres, men all sluttproduksjon og pakking foregår i Norge.

Virksomheten er organisert med styre og daglig leder, samt tverrfaglige avdelinger for produksjon, kvalitet, innkjøp, produktutvikling, salg og logistikk. SalatMestern har en flat struktur og arbeider tett på tvers av fagområder, med vekt på kvalitet, ansvarlighet og kontinuerlig forbedring.

3. Forankring av ansvarlig forretningspraksis

SalatMestern ønsker å være sitt ansvar bevisst - ikke bare fordi vi skal, men fordi vi vil bidra til et bærekraftig samfunn og sikre gode arbeids- og levekår for mennesker involvert i vår verdikjede. Arbeidet med menneskerettigheter, anstendige arbeidsforhold og etisk forretningspraksis har vært en del av vår kultur i mange år.

Arbeidet er forankret gjennom

- Etiske retningslinjer for ansatte og leverandører
- Rutiner for leverandørgodkjenning og leverandør oppfølging
- Risikobaserte aktsomhetsvurderinger
- Sertifiseringer, medlemskap og tredjepartsstandarder
- Bærekraftsstrategi, HMS-mål og kontinuerlig forbedringsarbeid

Sertifisering/medlemskap	Område	Formål	Relevans
FSSC 22000	Mattrygghet	Styring av mattrygghet og kvalitet	Dokumenterte rutiner og intern kontroll
ASC og MSC	Sjømat	Bærekraftig og sporbar sjømat	Krav til ansvarlige råvarekjeder
Miljøfyrtårn	Miljøstyring	Systematisk miljøarbeid	Forbedring og rapportering
Grønt Punkt Norge	Emballasje	Produsentansvar for emballasje	Ansvarlig emballasjehåndtering

Mange av våre leverandører har samarbeidet med oss over lang tid. Slike relasjoner gir verdifull erfaring, bedre dialog og økt trygghet for ansvarlig praksis. Samtidig er vi bevisste på behovet for kontinuerlig forbedring og stiller tydelige krav til dokumentasjon, etikk, sporbarhet og bærekraft.

4. Leverandørkjede og risikovurdering

SalatMestern henter råvarer fra både norske og internasjonale leverandører. Flere produkter består av komplekse ingredienssammensetninger, noe som innebærer handel med aktører i ulike deler av verden. Vi søker å bruke korteste råvarer der det er mulig, og arbeider for å holde antall ledd i verdikjeden lavt for å redusere risiko og sikre sporbarhet.

Noen råvarer kan komme fra områder der det er kjent risiko for brudd på menneskerettigheter, dårlige arbeidsforhold eller miljømessige utfordringer. Derfor gjennomfører SalatMestern systematiske og risikobaserte aktsomhetsvurderinger i leverandørkjeden.

Vurderingene bygger særlig på

- Råvarens opprinnelse og type
- Landets risiko- og rettighetssituasjon
- Tidligere erfaringer og leverandørhistorikk
- Tredjepartsdatabaser, bransjeinformasjon og relevant ekstern dokumentasjon
- Miljøpåvirkning, matsikkerhet og geopolitisk stabilitet

Leverandører i regioner med høyere iboende risiko, herunder deler av Sørøst-Asia, Sør- og Mellom-Amerika og Nord-Afrika, vurderes særskilt. Disse leverandørene må kunne dokumentere ansvarlig praksis og etterlevelse av våre krav til etisk handel og sosial bærekraft. For leverandører i slike områder stiller vi krav om medlemskap i Sedex eller BSCI, samt relevante sertifiseringer som ASC eller MSC for sjømat der dette er aktuelt.

SalatMestern har kartlagt risikoen for råvarer i vår portefølje og gjennomfører årlig revisjon og vurdering av leverandører. Høyrisikoleverandører følges opp med tettere dialog, ekstern dokumentasjon og regelmessige vurderinger. Der det er hensiktsmessig, benytter vi uavhengige tredjepartsrevisorer for å kontrollere forhold hos produsenter i risikoområder.

5. Tiltak og forbedringer

SalatMestern har iverksatt flere konkrete tiltak for å forebygge og håndtere risiko for brudd på menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold.

Etablerte tiltak

- Alle leverandører skal signere våre etiske retningslinjer.
- Vi stiller krav til relevante sertifiseringer, medlemskap og dokumentasjon.
- Høyriskoleleverandører følges opp med revisjoner, tettere dialog og krav til forbedring der det er nødvendig.
- Vi benytter tredjepartsaktører til revisjoner og oppfølging i risikoland for å sikre uavhengig kontroll og profesjonell vurdering.
- Vi har etablert interne og eksterne varslingskanaler, med mulighet for anonymitet.
- Avvik følges opp gjennom avviksbehandling, korrigerende tiltak og dokumentert lukking.
- Vi deltar i bransjesamarbeid som støtter bærekraftig utvikling og ansvarlig leverandørpraksis.

Resultater av tiltakene

- Økt transparens og bedre sporbarhet i leverandørkjeden
- Forbedrede rutiner og økt dokumentasjonsgrad hos leverandører
- Redusert risiko i prioriterte deler av leverandørkjeden
- Styrket intern kultur for ansvarlighet, etterlevelse og kontinuerlig forbedring

6. Innsyn og klagemuligheter

Enhver har rett til å be om informasjon om hvordan SalatMestern arbeider med aktsomhetsvurderinger etter åpenhetsloven. Dette omfatter blant annet kunder, leverandører, ansatte, media, organisasjoner og andre interessenter. Henvendelser behandles konfidensielt og besvares skriftlig innen rimelig tid og senest innen tre uker, jf. åpenhetsloven §§ 6 og 7.

Kontakt

Forespørsler om innsyn kan sendes til: ordre@salatmestern.no

Alternativt kan kontaktskjema benyttes: www.salatmestern.no/kontakt

For mer informasjon om virksomheters plikter etter åpenhetsloven, se Forbrukertilsynets veiledning:

[Forbrukertilsynet om åpenhetsloven](#)

Videre arbeid

SalatMestern vil videreføre årlige risikovurderinger, styrke dokumentasjonsgrunnlaget i leverandørkjeden og følge opp identifiserte risikoområder gjennom dialog, revisjoner og korrigerende tiltak.

Arbeidet vurderes fortløpende og utvikles i tråd med erfaringer, endringer i leverandørkjeden og relevante krav fra myndigheter, kunder og sertifiseringsordninger.

Fredrikstad, 05. juni 2026

Geir Tore Andersen

[Geir Tore Andersen \(Jun 5, 2026 11:54:02 GMT+2\)](#)

Geir Tore Andersen

Thomas Rene Andersen

[Thomas Rene Andersen \(Jun 5, 2026 09:28:07 GMT+2\)](#)

Thomas Rene Andersen