



QSC Restauranger AS

Åpenhetsloven

Redegjørelse for

aktsomhetsvurderinger

2022



Forord

Åpenhetsloven har som formål å fremme selskapers respekt for menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold, samt å sikre allmennhetens tilgang til informasjon. Loven krever at større bedrifter hjemmehørende i Norge, i tillegg til større utenlandske bedrifter som tilbyr varer og tjenester i Norge, gjennomfører aktsomhetsvurderinger innen menneskerettigheter i tråd med OECDs retningslinjer for flernasjonale selskaper.. Bedrifter må undersøke både sine egne operasjoner, leverandørkjeden og forretningspartnere for å avdekke vesentlige risikoer for og eventuelle brudd på menneskerettigheter.

Som en global leder i fast-food-segmentet er McDonald's sterkt engasjert i å beskytte grunnleggende menneskerettigheter, og vi har lagt stor vekt på samfunnsansvar i vår virksomhet i mange år. Vi har utformet egne forpliktelser for etterlevelse av menneskerettigheter som er dypt forankret i vår styringsstruktur og i samarbeid med partnere i hele vår verdikjede. McDonald's i Norge, som drives av Food Folk Norge og dets franchiseselskaper, ønsker derfor den norske Åpenhetsloven varmt velkommen.

Food Folk Norge har utført aktsomhetsvurderinger i henhold til Åpenhetsloven. Verdikjeden for mat og emballasje innebærer den største risiko for menneskerettighetskonsekvenser. Denne rapporten har derfor spesifikt fokus på denne verdikjeden. Alle 79 McDonald's restauranter i Norge har felles verdikjede for mat og emballasje. Aktsomhetsvurderinger som er gjort gjelder derfor for alle restaurantene, både de 17 som eies og forvaltes av Food Folk Group, som forvalter McDonald's-merkevaren på det norske markedet, samt de 62 som drives som franchiserestauranter.

I henhold til Åpenhetsloven leverer hver franchiserestaurant egen rapport, men disse rapportene bygger på og henviser til den overordnede McDonald's i Norges rapport hvor fokuset er på innkjøp av mat og emballasje «Food Folk Norway – Norwegian Transparency Act – Due Diligence Report». Den er tilgjengelig her: [Ansvarlighet \(mcdonalds.com\)](https://mcdonalds.com/no-NO/ansvarlighetsrapport)

Hvis du har ytterligere spørsmål angående McDonald's i Norges arbeid relatert til menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold, er du velkommen til å sende en e-post til kristina.johansen@no.mcd.com.



Rapportering i henhold til Åpenhetsloven

Et viktig aspekt ved åpenhetsloven er kravet om offentlig redegjørelse for aktsomhetsvurderinger og forsvarlighet. Dette dokumentet er QSC Restauranger AS første årlige beretning om disse vurderinger utført som en del av vår forpliktelse til å opprettholde menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold.

Food Folk Norge har utarbeidet en omfattende rapport på hvordan McDonald's i Norge jobber med menneskerettigheter og anstendig arbeidsforhold i henhold til kravene i Åpenhetsloven. Vi i QSC Restauranger opererer med de samme retningslinjer og rutiner, bruker samme leverandører, og leverer de samme produkter og tjenester som andre McDonald's franchiser i Norge. Det er naturlig at de samme risikoene omfatter oss. Vi henviser derfor til rapporten fra Food Folk Norge. Videre i denne rapporten finner du et sammendrag av funnene i Food Folk Norges overordnede rapport. Samtidig ønsker vi å være transparente på arbeidet direkte knyttet til vår restaurant, og dersom det er avvik mellom våre forretningsoperasjoner og hva gruppen leverer, vil vi opplyse det eksplisitt.

QSC Restauranger AS

Claes-Göran Jönsson

sharko.nejad@no.mcd.com for henvendelser som gjelder rapporten og Åpenhetsloven.

Generell beskrivelse

McDonalds og QSC Restauranger AS

McDonalds' virksomhet i Norden blir administrert av Food Folk Group under en 20-årig utviklingslisens etablert i 2017. Food Folk Norge (FFN) forvalter McDonald's merkevaren på det norske markedet med 79 restauranter. 17 av disse er eid av FFN, og 62 er franchise restauranter.

Food Folk Norges forretningsdrift omfatter flere komponenter som er felles for alle 79 restauranter i Norge. Disse er lokal forretningsstrategi, innkjøp, markedsføring, og utvikling av mennesker. Mange av forretningsoperasjonene følger også krav og prosedyrer som er satt av McDonald's globalt, mens daglig ledelse av franchise restaurantene er administrert lokalt.

McDonald's QSC Restauranger AS er en del av franchisene administrert av Food Folk Group. Vi har vært i drift siden 2016 og har flere ganger blitt kåret til en av Norges beste arbeidsplasser. I dag har



vi over 500 medarbeidere som er bærebjelken til vår omsetting på 270 millioner kroner i 2022.

Per. desember 2022 har vi etablert oss med syv filialer i Trøndelag og Innlandet. Disse er lokalisert på følgende steder:

- Trøndelag: Konges gate, Tiller, Nidarvoll og Steinkjer
- Innlandet: Gjøvik, Brumunddal og Otta

Oppsummering av hovedrapport

Våre forpliktelser til menneskerettigheter og sosial bærekraft

McDonald's har i mange år vektlagt sitt samfunnsansvar, og forpliktelsen til å opprettholde en høy standard når det gjelder menneskerettigheter er dypt forankret i styringsstrukturen. Vår styringsstruktur er inspirert av internasjonalt anerkjente menneskerettighetsstandards som FNs veiledende prinsipper for næringsliv og menneskerettigheter, ILOs kjernekonvensjoner og OECDs retningslinjer for flernasjonale selskaper. Denne forpliktelsen opprettholdes også av Food Folk Group, som har forvaltet varemerket McDonald's i Norden siden 2017. Begge støtter derfor den norske Åpenhetsloven.

Food Folk Norge har implementert flere retningslinjer, prosedyrer og systemer for å ivareta menneskerettigheter og skape respektfulle arbeidsplasser. Disse blir jevnlig gjennomgått og oppdatert ved behov. De gir klare forpliktelser og retningslinjer for ansvarlig forretningsdrift for hele verdikjeden, ansatte, leverandører og forretningspartnere.

QSC Restauranger AS bekrefter herved at vi følger de samme forpliktelser, retningslinjer, prosedyrer og systemer, for å ivareta menneskerettigheter og anstendig arbeidsforhold som Food Folk Norge, samt at vi bruker samme mat- og emballasjелеverandør.

Våre ansatte

Alle ansatte, inkludert franchisetakere og kontorpersonale, må overholde våre etiske retningslinjer.



Den leses og signeres årlig i vårt digitale e-læringssystem, der ansatte også må gjennomgå innledende og regelmessig opplæring.

Viktige indikatorer for måling (KPI) er definert, og et system for dokumentasjon av brudd på overholdelse og påfølgende retting er etablert. Flere rapporteringskanaler og et varslingsystem er opprettet for at ansatte skal kunne melde fra om menneskerettighetsproblemer og rapportere mulige eller faktiske brudd.

Våre leverandører på mat og emballasje

For å forebygge og begrense vesentlige menneskerettighetsrisikoer knyttet til vår leverandørkjede har Food Folk Norge en omfattende prosess for å akseptere nye leverandører. Alle leverandører og deres fasiliteter må overholde våre etiske retningslinjer for leverandører, samt flere andre standarder, ansvarlighetsprogrammer og gjennomgå jevnlig revisjoner. Manglende overholdelse blir fulgt opp, og egnede tiltak for å avslutte manglende overholdelse eller begrense uønskede konsekvenser blir identifisert og gjennomført ved behov. I tillegg samarbeider vi med et mangfoldig, globalt nettverk av leverandører og ikke-statlige organisasjoner for å øke vår kunnskap om menneskerettighetsproblemer og identifisere muligheter der vi kan bidra til fremgang i bransjen.

I 2022 identifiserte vårt interne system for leverandøroppfølging fem tilfeller som ikke overholdt Food Folk Norges etiske retningslinjer. For hvert identifiserte problem ble det utarbeidet planer for korrigerende og forebyggende tiltak (CAPA) i tett dialog med de involverte leverandørene og diskutert i spesifikke oppfølgingsmøter. Dermed ble alle manglende overholdelser adressert og rettet opp. I alle tilfeller har ikke Food Folk Norge direkte forårsaket eller bidratt til disse problemene, men er knyttet til dem gjennom forretningspartnere. Imidlertid bruker vi vår innflytelse i tråd med vårt engasjement for å sikre høye standarder for menneskerettigheter gjennom hele verdikjeden, for å begrense og rette opp eventuelle konsekvenser.

Åpenhetsloven krever en risikobasert tilnærming og anvendelse av proporsjonalitetsprinsippene, der man prioriterer rekkefølgen for å håndtere risikoer basert på alvorlighetsgrad og sannsynlighet. Vi gjennomførte aktsomhetsvurdering for å identifisere mulige vesentlige menneskerettighetsrisikoer i ulike drifts- og verdikjeder, og brukte proporsjonalitetsprinsippene for å fokusere innsatsen på mat- og emballasjелеverandørkjeden. Aktsomhetsvurderingen innebar også kartlegging av hvilke varer som utgjør størst risiko for brudd på menneskerettigheter. I tillegg



til vurderingen ble det gjennomført møter med sentrale ikke-statlige organisasjoner for å kaste ytterligere lys over risikoene knyttet til produksjonen av disse varene, samt hvordan risikoene best kan begrenses.

For å begrense vesentlige menneskerettighetsrisikoer knyttet til våre mest risikoutsatte varer, bruker vi sertifiseringsordninger. Sertifiseringer gjør det mulig for oss å utvide sporbarheten og granskingen og delta i initiativer på tvers av bransjer.



Konklusjon

Vi i QSC Restauranger AS tar vårt ansvar for å respektere menneskerettighetene gjennom hele verdikjeden vår på alvor, og forplikter oss selv til å være med på å opprettholde transparente og pålitelige forsyningskjeder.

For 2022 fokuserte innsatsen med aktsomhetsvurderingene på forsyningskjeden for mat og emballasje. For året 2023 blir de utvidet til å inkludere flere aspekter i våre forretningsaktiviteter.

Vi vil fortsette å støtte opp om og følge alle retningslinjer og forskrifter fra Food Folk Norge på dette område.

A handwritten signature in black ink, which appears to read 'Claes-Göran Jönsson', is written over a horizontal line.

Claes-Göran Jönsson

Franchisetaker