

ESG Rapport 2024



CHRISTIANSMINDE

GÆSTFRIHED GÅR ALDRIG AF MODE

Indholdsfortegnelse

Indledning

03 Vores tilgang til ansvarlighed

04 Historien om Christiansminde

07 Vores forretning

08 Vores Værdikæde

09 Strategi og ambition

10 Vores arbejde med Verdensmål og Bæredygtighed

11 Verdensmål på menukortet

Environmental

13 CO2 udledning

14 Energiforbrug

15 Vandforbrug

16 Affald

17 Stop Madspild

18 Ansvar for området

19 Biodiversitet

Social

21 Diversitet

22 Trivsel og sundhed

23 Uddannelse og ansvar

24 Svendborg & Christiansminde

25 Kunst & Kultur: En fast gæst

Governance

27 Code of Conduct

28 Compliance

29 Certificeringer

Vores tilgang til ansvarlighed

Christiansmindes ESG-rapport for regnskabsåret 2024 er udarbejdet med et ønske om at skabe gennemsigtighed omkring hotellets arbejde med ESG.

Rapporten beskriver vores nuværende indsats, ambitioner, handlingsplaner samt vision for at drive en moderne og bæredygtig hotelvirksomhed. Inden for ESG-rammen har vi udpeget konkrete mål og initiativer i overensstemmelse med FN's 17 verdensmål.

Siden 2023 har vi udarbejdet en selvstændig ESG-rapport, hvor arbejdet tidligere blev præsenteret i årsrapporten. I 2024 er vi stolte af at fortsætte denne indsats og yderligere udvide gennemsigtigheden i vores arbejde med miljøet, sociale tiltag, ansvarlighed og meget mere.



ESG er en naturlig del af vores hverdag – noget vi tænker, gør og agerer ud fra, hver eneste dag.

Direktør, Tom Pedersen



Yderligere information kan findes på vores hjemmeside: christiansminde.dk

Du kan også læse mere om vores bæredygtige arbejde på vores andre kanaler.



Hotel Christiansminde



@hotelchristiansminde



Hotel Christiansminde

Historien om Christiansminde

Historien om Christiansminde er også en fortælling om det symbiotiske forhold mellem tradition og forandring. Området, tidligere kendt som Termeriet – opkaldt efter de mange kilder, som stadig beriger området med søer ved hotellet – har rødder tilbage til 1800-tallet med opførelsen af et skovhus.

I 1875 blev bygningen overdraget til kommunen, som opførte et nyt samlingssted for byens borgere – og Hotel og Restaurant Christiansminde blev indviet i 1877. Med et voksende antal besøgende i området blev Christiansminde Badehotel opført i 1881. Begge hoteller blev skadet under 2. Verdenskrig og revet ned i 1974, med det nuværende hotel opført i 1977.



Christiansminde & HK/Danmark

Den 1. juni 1981 blev hotellet købt af HK-forbundet og omdannet til kursusejendom. I 2011 blev fokus rettet mod kommerciel drift og feriegæster. Takket være den naturskønne beliggenhed er disse i større og større udstrækning blevet til gæster, der kombinerer et ophold med aktiviteter i naturen.

I sommeren 2022 kunne Christiansminde byde gæsterne velkommen indenfor i 98 nyrenoverede værelser. Her kan øjet følge en blå linje igennem hele værelset, og der er stribet tapet i beige nuancer. Det er natur, egetræ, kurve og flet – og en fornemmelse af gæstfrihed, der fylder værelserne.



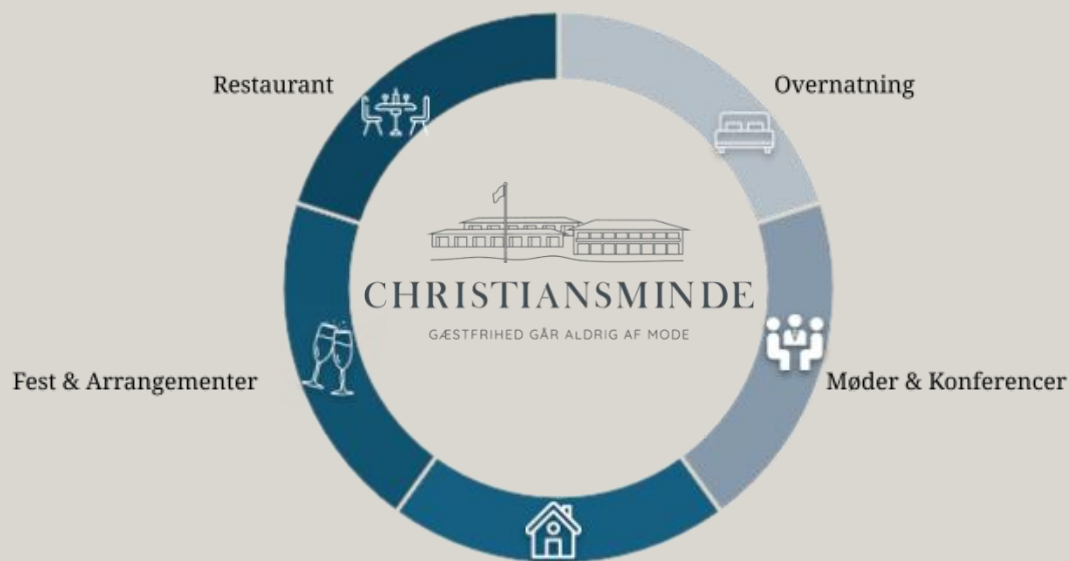


Vores forretning

Christiansminde ligger i Svendborg på Sydfyn, og vi bestræber os på at være områdets foretrukne sted, når det gælder konferencer, fester, overnatninger og spising.

Hotelllets naturskønne beliggenhed ved Svendborgsund er populær både for feriegæster og forretningsrejsende. Hotellet tilbyder en række faciliteter, herunder værelser med udsigt over vandet, conferencefaciliteter og restaurant.

Christiansminde er ejet af HK-forbundet, og hotellets arbejde med bæredygtighed udspringer dermed også fra HK's mission om at gøre klimainsatsen socialt retfærdig. HK's klimapolitiske arbejde bygger ovenpå FH's såkaldte Helhedsplan for grøn omstilling, som HK har været med til at udarbejde. Planen byder på 113 konkrete forslag til, hvordan vi når målet om 70 % mindre CO₂ inden 2030 på en socialt retfærdig måde.



Vores største styrke:

Private Ophold

På Christiansminde går gæstfrihed aldrig af mode – det er en grundsten i alt, hvad vi foretager os, uanset om gæsterne skal på conference, til møder, fest, weekendophold eller besøge restauranten.

Vores dygtige og engagerede medarbejdere skaber hver dag rammerne for, at vi kan give gode oplevelser til vores gæster. Derfor vil kernen i vores forretning – og vores største styrke – altid være vores personale.

Vores værdikæde

Scope 3:

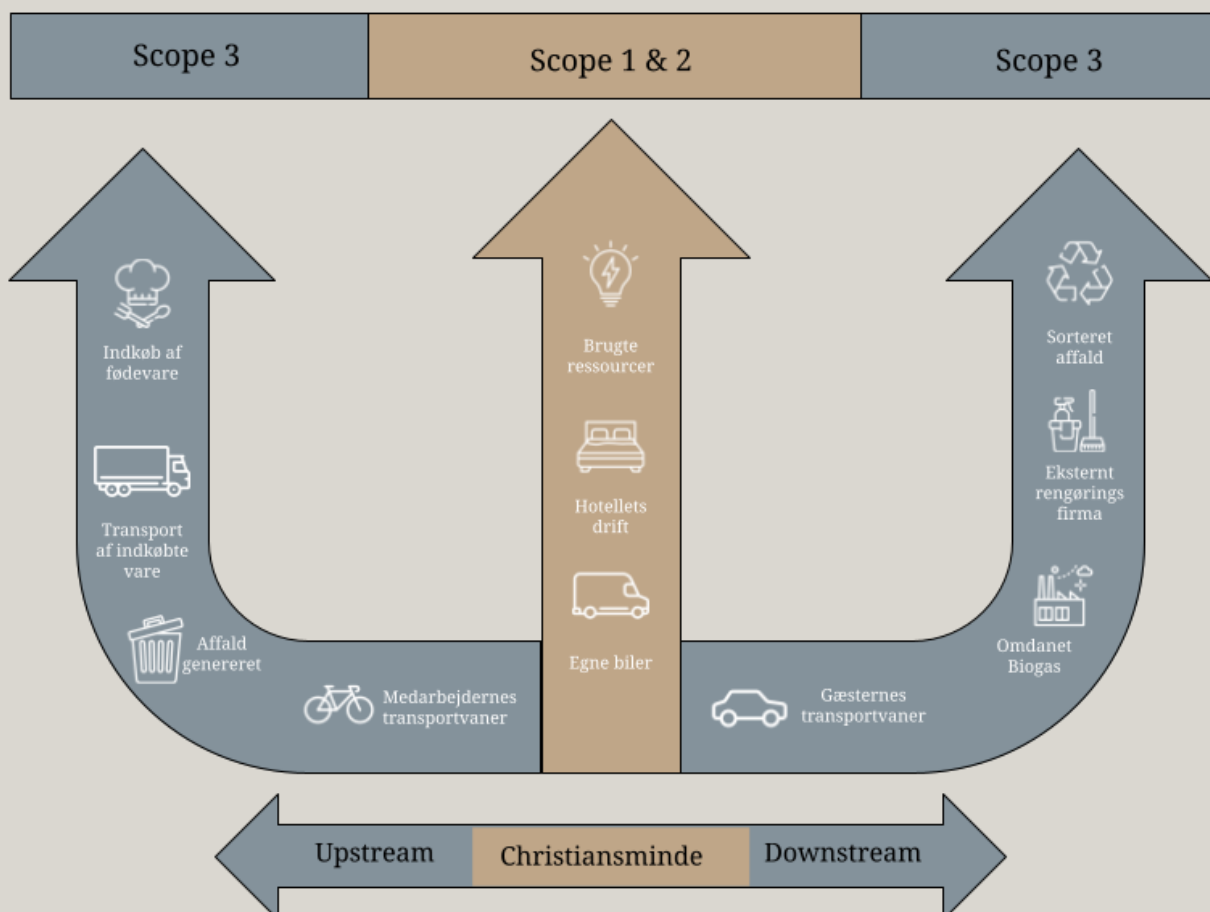
En væsentlig del af udledningerne fra hotellets drift og aktiviteter ligger i det såkaldte scope 3. Derfor har vi et særligt fokus på at kortlægge disse udledninger og optimere vores indkøbspolitik for at imødekomme udfordringen. Vi prioriterer at købe sæsonbetonede varer samt lokale og økologiske råvarer, hvor det er muligt.

Scope 1 & 2:

Scope 1 og 2 omfatter de direkte CO₂-udledninger som følge af vores aktiviteter. Dette inkluderer ressourceforbruget i forbindelse med hotel-, konference- og restaurantdrift. Det dækker dermed alt, der direkte udledes af Christiansminde, herunder emissioner fra egne køretøjer. Rengøring hører normalt under scope 2, men da vi anvender et eksternt firma og mangler præcise data, er denne post i stedet placeret under scope 3.

Scope 3:

Dette inkluderer blandt andet den affaldssortering, vi foretager, samt håndteringen af gæsternes rejsevaner. Derudover indgår omdannelsen af madaffald til biogas som en del af vores indsats for at reducere madspild og bidrage til en cirkulær økonomi. Vores brug af eksternt rengøringsfirma er ligeledes en del af scope 3, da vi ikke direkte kontrollerer deres udledninger. Vi vil altid gerne inspirer til klimavenlige transportvaner, og arrangere derfor samkørsel for kursister.



Strategi og ambition

Vi ønsker at være med i fronten af branchen når det gælder bæredygtig udvikling, og fremme af den grønne omstilling. Vi stræber konstant efter at inspirer andre, forbedre os, og bidrager dagligt til at hæve standarden for, hvad der defineres som bæredygtig hoteldrift.

Dette gør vi ved at reducere hotellets miljøpåvirkning, blive mere ressourceeffektive og støtte lokalsamfundet – alt sammen samtidig med, at vi leverer uforglemmelige oplevelser, der afspejler en autentisk sydfynsk atmosfære.

Derfor tager store dele af vores bæredygtighedsarbejde udgangspunkt i FN's 17 verdensmål for bæredygtig udvikling. Det er også med verdensmålene som ramme, at vi løbende arbejder med og udvikler vores bæredygtighedsinitiativer og strategier. Vi arbejder ud fra et helhedsperspektiv, hvor vores initiativer spiller sammen – præcis som de 17 verdensmål er tæt forbundne og indbyrdes afhængige.

Ambition	En grønnere fremtid			Svendborgs bedste arbejdsplads			Sund forretning	
	Vi bestræber os på at være blandt frontløberne for grøn omstilling i branchen			Vi ønsker at skabe byens bedste arbejdsplads			Fokus på ansvarlighed og gennemsigtighed	
Område	Madspild	CO2	Forbrug	Trivsel	Arbejds miljø	Diversitet	CO2 profil	ESG arbejde
Mål	2025: Reducer madspild m. 20%	2025: Reducer scope 1 & 2 m. 5% CO2 pr. Gæst <3.000 gram	2025: Reducer vand pr. gæst m. 5% Reducer el og gas pr. gæst m. 5%	2025: Gennemfør udvidet trivselsanalyse	2025: Reducer arbejdsulykker m. 20% Sygefravær <6%	2025: Udarbejde en ligestillingspolitik Løbende: Udvikle elever og flexjob modtagere	2025: Grundigere kortlægning af scope 3	Løbende: Sætte høje krav til vores arbejde, med sociale og miljø aspekter af vores forretning
Kategorier	Madspild - Affald - Energi - Vand - CO2 - Biodiversitet - Grønt fokus			Diversitet - Trivsel - Arbejds miljø - Uddannelse - Ansvar - Lokal samfund			Code of conduct - Compliance - Certificeringer	

Vision:

Christiansminde stræber efter at gå forrest i udviklingen og fremme den grønne omstilling til gavn for miljøet, vores gæster, medarbejdere, ejere og øvrige interessenter.



Vores arbejde med Verdensmål og Bæredygtighed

Som en ansvarlig virksomhed har Christiansminde forpligtet sig til at bidrage til FN's 17 verdensmål for bæredygtig udvikling. Vi opdaterer løbende vores fokusområder i forhold til verdensmålene. I 2024 har vi justeret vores bæredygtighedsfokus og arbejdet målrettet med følgende mål:

Mål 3: Sundhed og trivsel

Ved hjælp af gæsteinformation og kontinuerligt nudging arbejder vi løbende på at forbedre sundhed og trivsel blandt både gæster og personale. Vi ønsker at være et rummeligt og mangfoldigt sted for både gæster og medarbejdere, og dette afspejles i vores handlinger og beslutninger på tværs af alle driftsområder.

Mål 13: Klimaindsats

I 2023 blev vi Green Key-certificeret som resultat af vores bæredygtige arbejde. Dette indebærer bæredygtige tiltag som afskaffelse af skadelige kemikalier i rengøringen samt et øget fokus på brugen af genanvendelige produkter.

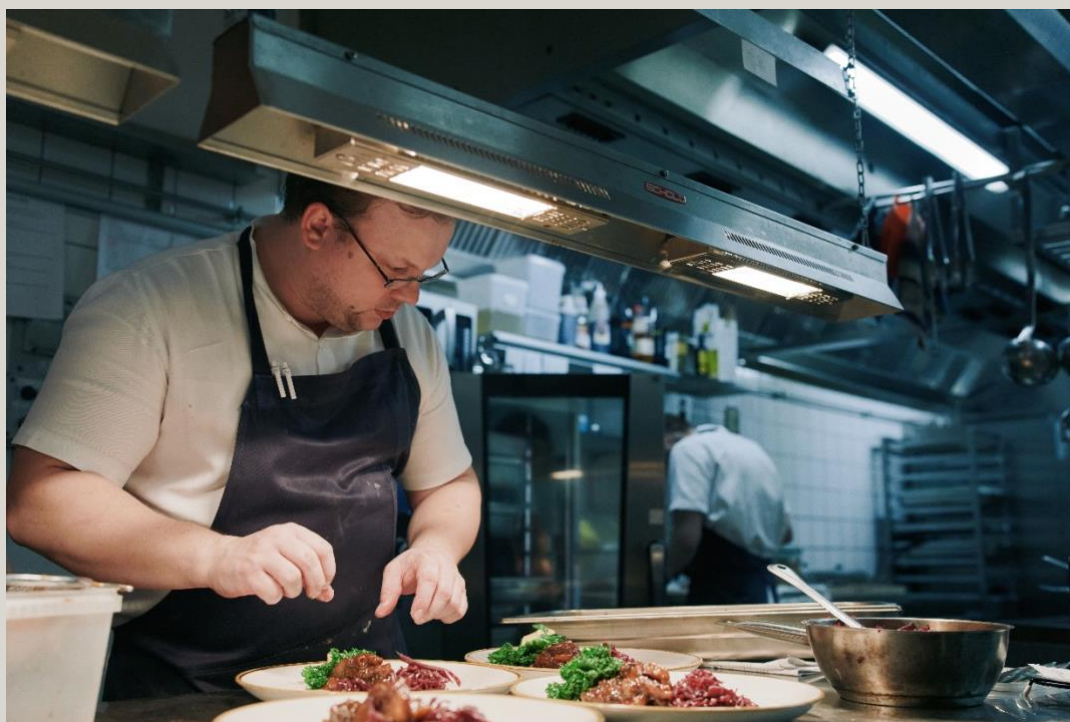
Mål 12: Ansvarligt forbrug og produktion

Som hotel med tilknyttet restaurant tager vi vores forbrug meget seriøst. Vi anvender lokale og sæsonbetonede fødevarer og er stolte indehavere af det økologiske spisemærke.

I 2024 har vi intensiveret vores indsats i værdikædens downstream ved at øge fokus på reduktion af ressourceforbrug. Vi har arbejdet aktivt med at forstå og minimere madspild og har indgået et samarbejde, der gør det muligt at måle og systematisk reducere madspild fra 2025 og frem.



Verdensmål på menukortet



I I 2024 har vi for første gang udarbejdet en ***Sustainable Development Goals (SDG) Action Report***, som analyserer vores arbejde med FN's 17 verdensmål. Analysen konkluderede, at vi scorer over gennemsnittet for danske virksomheder, både inden for branchen som helhed og blandt sammenlignelige virksomheder målt på størrelse. Derfor er vi stolte af at kunne sige, at vi er med i front, når det gælder arbejdet med verdensmålene. Vi bruger aktivt analysen til at identificere områder, hvor vores drift kan blive endnu mere bæredygtig og socialt ansvarlig.

Gennem det analytiske arbejde med verdensmålene har vi identificeret, hvor vores indsats skaber de bedste resultater. Her har vi konkluderet, at vores arbejde med verdensmål 4 (kvalitetsuddannelse) og 8 (anstændige jobs og økonomisk vækst) ligger blandt de bedste i branchen i EU. Vi opdaterer løbende vores indsats og udvikler os konstant for at bidrage til en bæredygtig fremtid.



Environmental



CO2 udledning

Som noget nyt har vi startet arbejdet med at kortlægge vores scope 3 CO2 udledninger, vi erkender at dette kun er et spadestik ind i bedre at forstå vores udledninger. Analysen bruges til systematisk at forstå vores største risikoområder og tillader os at arbejde målrettet med at nedbringe store poster. Dermed kan vi arbejde på at nedbringe vores CO2-udledning per gæst.

Scope 1 & 2

Siden 2013 har vi reduceret vores samlede CO2-udledning i Scope 1 og 2 fra 344,33 tons til 133,86 tons i 2024 – en nedgang på ca. 88 %. Denne reduktion er et resultat af den overordnede implementering og prioritering af ESG-rammen i vores strategiske planlægning.



Scope 3

Trods at vi stadig er langt fra at nå i mål med et fuldt overblik over vores scope 3, har vi arbejdet med vores leverancer, ligeledes er vi i gang med at revidere vores leverandører, så de lever op til vores overordnede indkøbsstrategi: Køb så lokalt som muligt. I de kommende år vil vi systematisk sammenligne resultaterne af Scope 3 for at nedbringe vores udledning på dette område.

CO2 per gæst

Trods et stigende antal gæster i perioden har vi formået at reducere CO2-udledningen per gæst i Scope 1 og 2 fra 8.369 gram til 3.253 gram i 2024

Vi arbejder primært ud fra et CO2 per gæst princip, for at kunne sammenligne udviklingen, mens der tages højde for ændringer i gæstetal.

Mål 2026:

- Reducere CO2 per gæst med 5 %
- Forsætte arbejdet med scope 3
- Afdække muligheder for klimakompensation, fx i form af opkøb af en mark

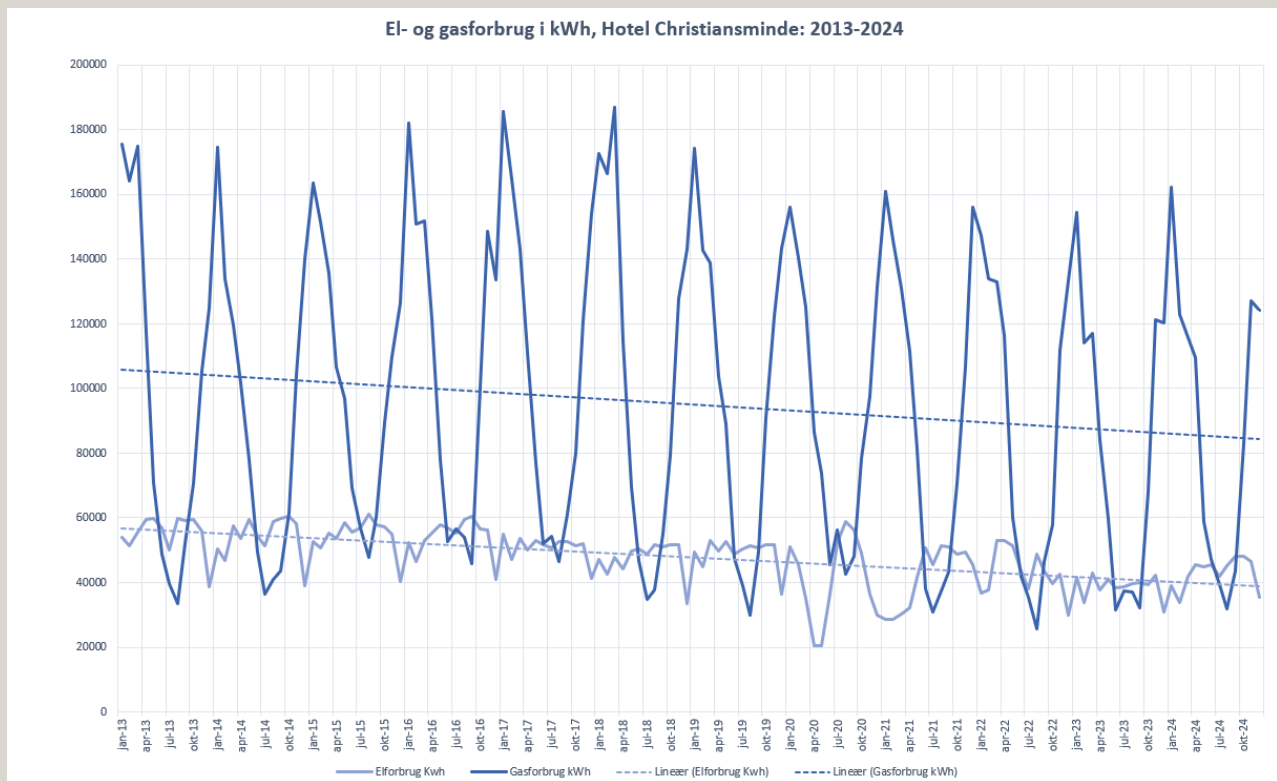


Energiforbrug

Hvis hele verden brugte Jordens ressourcer, som vi gør i Danmark, ville vi have opbrugt et helt års forbrug allerede den 19. marts. Derfor arbejder vi kontinuerligt på at reducere vores forbrug og opfordrer løbende vores gæster til at bidrage gennem nudging og energisparende løsninger.

Mellem 2013 og 2024 har vi reduceret vores samlede energiforbrug med knap 13 %, på trods af en stigning i antallet af gæster. Ligeledes har vi reduceret vores forbrug per gæst til 46 kWh.

En rapport fra vores EL leverandør viser at 86% af vores EL kommer fra vedvarende energikilder, primært fra Danmark, Norge og Tyskland.



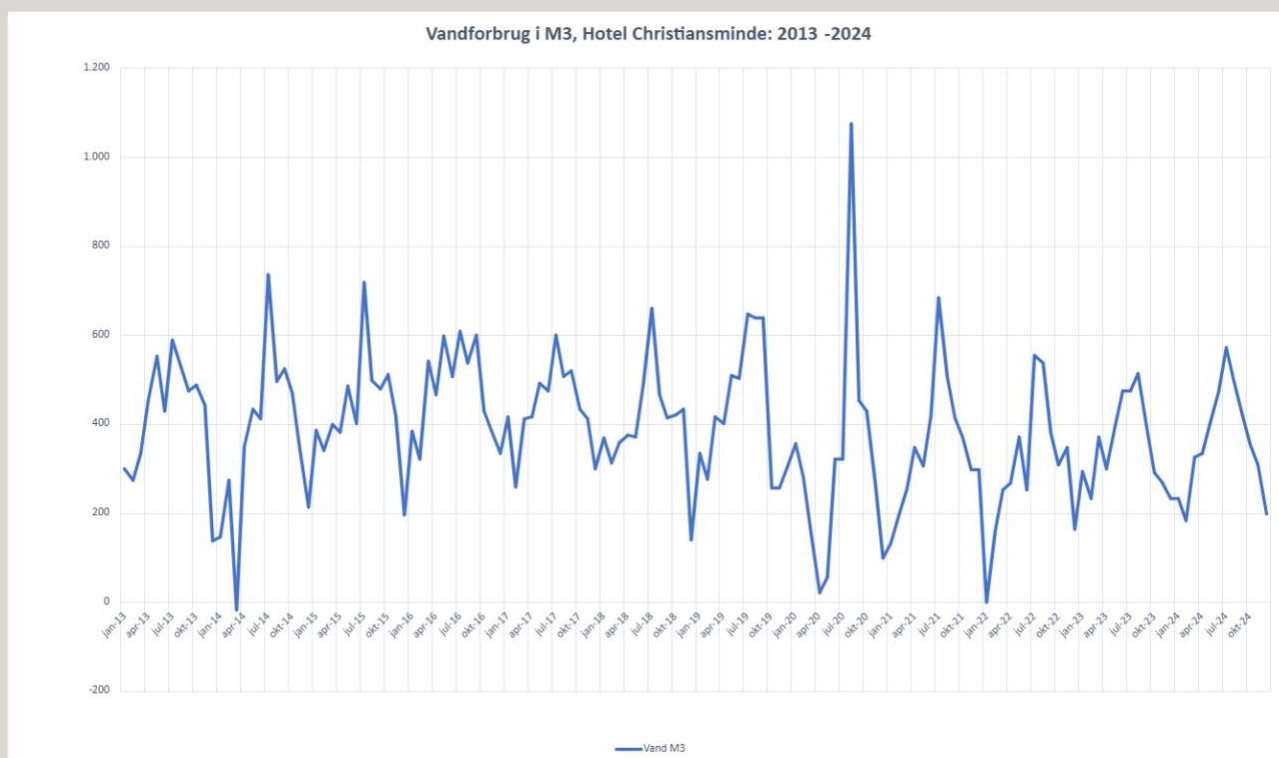
Indsatsområder

- Gæsteinformation om forbrug er tilgængelig rundt omkring på hotellet
- Vi måler og beregner det samlede CO₂-regnskab
- Løbende energisyn gennemføres for at forbedre hotellets energinfrastruktur.
- 100 % af belysningen er energivenlig, enten LED eller energisparepærer
- Alt belysning på fællesarealer er behovsstyrede
- Tilgængelige ladestandere til hotellets gæster
- Mulighed for at vælge ikke at få skiftet linned



Vandforbrug

Hotellet har siden 2013 reduceret sit årlige vandforbrug fra 5.651 m³ til 4.309 m³ i 2024 – en samlet nedgang på 26,9 %, svarende til en gennemsnitlig årlig reduktion på ca. 2,45 %. Samtidig har vi oplevet en stigning i antallet af gæster, hvilket betyder, at vandforbruget per gæst er faldet fra 1,3 m³ til 0,85 m³ i 2024. Denne udvikling er resultatet af en række målrettede initiativer og indsatsområder, som vi aktivt har arbejdet med.



Initiativer

- Øget monitorering af vandforbrug
- Sensorstyrede håndvaske på alle offentligt tilgængelige toiletter
- Dobbelt skyl på alle toiletter (3L og 6L skyl)
- Håndvaske med et maksimalt forbrug på 4L/min (undtaget drift)
- Brusere med et maksimalt forbrug på 9L/min
- 100 % miljømærkede rengøringsartikler i daglig brug
- Forbedret gæsteinformation om vandbesparelse
- Øget træning af personale i bæredygtig vandhåndtering

Mål 2025:

- Reducere vandforbruget med 5%
- Udskift urinaler til vandfri modeller



Affald

Som en del af vores indsats for at reducere madspild arbejder vi målrettet på at fremme korrekt affaldssortering blandt både gæster og personale. Vi har udviklet en omfattende affaldsplan, der systematisk forbedrer vores sorteringsprocesser og reducerer den samlede mængde affald. Dette sikrer, at mest muligt affald sorteres korrekt og genanvendes.

En affaldsplan med fokus på ansvar og genanvendelse

Affaldsplanen omfatter klare procedurer og sikrer, at alle interessenter har overblik over korrekt affaldshåndtering. Planen er baseret på gældende lovgivning og indeholder konkrete initiativer – såsom træning af rengøringspersonalet, som hjælper med at sortere affald, hvis gæsternes sortering ikke lever op til standarderne.

I takt med at vi forbedrer vores praksis, de lovgivningsmæssige krav skærpes, og flere materialer kan genanvendes, opdaterer vi løbende vores affaldsplan for at sikre optimal effekt. Som en del af denne indsats har vi opdelt vores affald i 10 fraktioner i overensstemmelse med de aktuelle klimakrav.

Krøllede servietter – En bæredygtig løsning

- **Samarbejde med Textilia:** Vores servietter er lavet af aflagte duge, som genanvendes for at reducere spild.
- **Ingen strygning eller stivning:** Servietterne leveres krøllede, hvilket sparer energi og vand og mindsker kemikalieforbruget.



Havet i salen – Gulvtæpper med formål

Vi har kombineret vores hav-inspirerende omgivelser med bæredygtige løsninger i vores indretning:



- **Gulvtæpper af genanvendte fiskenet:** Materialer, der er indsamlet fra verdenshavene, forvandles til gulvtæpper, hvilket hjælper med at reducere havforurening.
- **Bagsiden af tæpperne:** 75 % af bagsiden består af genanvendt kalk fra vandindustrien, hvilket yderligere reducerer affald og fremmer cirkulær økonomi.

Stop Madspild

En tredjedel af al mad, der produceres i verden, bliver smidt ud, samtidig med at cirka 1 ud af 9 mennesker lever i hungersnød. Mad er for værdifuldt til at ende som affald, og derfor har nedbringelse af madspild altid høj prioritet i vores dagligdag. I januar 2025 begyndte vi at implementere et madspildssystem, der gør det muligt at måle og kategorisere vores madspild. Dette hjælper os med at forstå, hvor spildet opstår, og hvordan vi effektivt kan reducere det. Vores ambition er at nedbringe madspild med 25 % inden udgangen af 2026 og 50 % i 2027.

Biotrans

Det er vigtigt for os, at skraldespanden ikke bliver endestationen for madaffald. Derfor har Christiansminde installeret en Biotrans-løsning, der omdanner madaffald til biogas, dette har vi gjort siden **2014**. I 2024 sorterede vi 38,6 ton madaffald, hvilket gjorde det muligt at producere **6.642 Nm³ metan (CH₄)**. Det svarer til en besparelse på **8,1 ton CO₂** eller elforbrug til én husstand i 59 måneder. På denne måde bidrager vi til bæredygtig energiproduktion til gavn for hele lokalområdet.



Vores initiativer

På Christiansminde arbejder vi dagligt med følgende initiativer i vores restaurant:

- Servering af mindre portioner i buffeten, så gæster kan smage det hele uden at overfylde tallerkenene
- Fokus på sæsonvarer for at støtte lokale producenter og reducere CO₂-aftryk
- Styrkelse af vores kompetencer inden for brugen af bæredygtige ingredienser som bælgrugter
- Fokus på reduktion af madspild og genanvendelse.



REFOOD

Christiansminde er en del af REFOOD-mærket, en tillidsbaseret ordning for virksomheder i fødevarer- og servicesektoren, der aktivt arbejder for at øge genanvendelse. Vi har blandt andet integreret overskudsmad fra vores køkken i frokostordningen, så mad, der ellers ville være blevet smidt ud, nu kommer vores kollegaer til gavn. Dette initiativ har desuden øget vores fokus på genanvendelse, som vi arbejder med i vores daglige drift.



Ansvar for området

I 2024 blev Geopark Det Sydfynske Øhav officielt UNESCO-certificeret. Med vores centrale beliggenhed i dette naturskønne område tager vi ansvaret for beskyttelsen af området meget seriøst. Vi er engagerede i at bevare områdets unikke biodiversitet. Derfor er vi også meget stolte af at være partnere i Geoparken. Det giver os mulighed for både at forstå vores eget område bedre, samt at kunne formidle gæste oplevelser der fremmer naturbeskyttelse og læring. Som partner i Geoparken, er vi med til at muliggøre de mange tilbud og oplevelser som Geoparken har, samtidig med at vi kan være en del af den fremtidige bevarelse af området.



Bælgfrugter

Bælgfrugter har et relativt lavt klimaaftryk og er derfor et skridt hen imod et mere bæredygtigt køkken.

I løbet af 2024 har vores dygtige kokke være med til at teste og udvikle opskrifter med bælgfrugter i hovedrollen. Dette sker i samarbejde med 4 andre professionelle køkkener i Region Syddanmark, hvor vi ligeledes blandt andre deler ud af vores erfaringer med Økologisk Landsforening.

Vi er stolte af at være bronzemærket i økologi!

Hos Hotel Christiansminde tror vi på, at bæredygtighed begynder med de valg, vi træffer hver dag. Derfor har vi opnået bronzemærket i økologi, hvilket betyder, at mellem 30-60% af de fødevarer, vi serverer, er økologiske.

Vi stræber efter at tilbyde vores gæster en autentisk og smagfuld oplevelse, samtidig med at vi tager ansvar for miljøet og støtter bæredygtig produktion. Vores køkken arbejder tæt sammen med lokale leverandører for at sikre friske, sæsonbetonede råvarer, der gør en forskel – både for smagen og planeten.



Biodiversitet

I 2021 påbegyndte vi vores arbejde med biodiversitet ved at etablere et mindre område med vild eng. Initiativet udspringer af ønsket om at skabe bedre levevilkår for fugle- og insektliv i området. Det vilde areal udgør 1.200 m², svarende til cirka 15 % af det samlede udeareal.

I 2025 ønsker vi at udvide og synliggøre dette område yderligere – både for vores gæster og for forbipasserende ved sundet. Derfor har vi udarbejdet en plan for udbygning og vedligeholdelse af vores "vilde område". Konkret indebærer det, at vi vil så flere frø i den eksisterende eng for at opretholde det etablerede planteliv. Derudover vil vi etablere nye mindre biodiversitetszoner i ellers uberørte udearealer, herunder langs Christiansmindevej og på taget af Sylvester-kuben.

På taget ønsker vi at opsætte plantekasser og blomsterbede, der bryder det klassiske udtryk og inviterer gæster ind i et lille naturområde. De vilde planter vil desuden blive brugt til at skabe små hyggekrege og gøre tagterrassen til et mere indbydende opholdsområde.

Målet med de vilde områder er at forbedre levevilkårene for lokale arter – særligt insekter, fugle og sommerfugle. Det samlede biodiversitetsareal vil i alt udgøre omkring **25 % af vores udeareal**, svarende til **2.000 m²**.



Sylvester kuben er ligeledes et resultat af en bæredygtig tilgang i vores daglig dag, da vi i 1995 modtager en miljøpris fra Svendborg kommune baserede på vores nyopførte bygning

Et vigtigt element i udvidelsen bliver også formidlingen til vores gæster. Vi ønsker at informere og inspirere dem til at tage del i at værne om området og dets beboere gennem små indsigter og venlige opfordringer.



Social



Diversitet

Hos Christiansminde er medarbejderne kernen i vores succes. Hver dag bidrager de med engagement, faglighed og forskellighed til at skabe meningsfulde oplevelser for både gæster og kolleger. Derfor har vi også et ansvar for at sikre et arbejdsmiljø, hvor alle føler sig velkomne og værdsatte – uanset baggrund, køn, alder eller identitet.

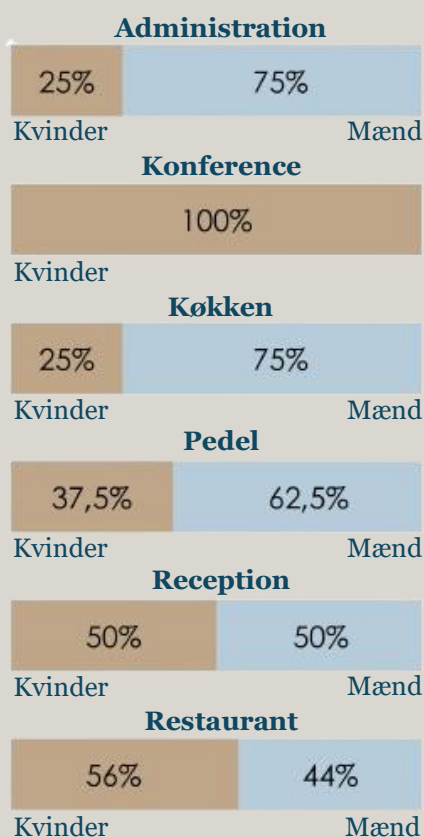
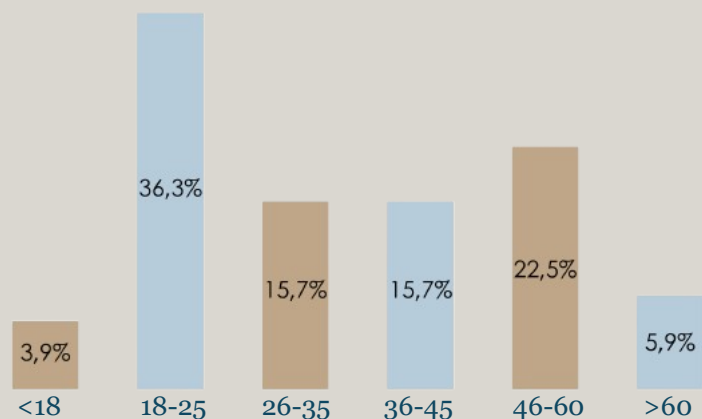
Vi tror på, at forskellighed ikke blot skaber trivsel, men også innovation og stærkere samarbejde. Et mangfoldigt team styrker vores evne til at forstå vores gæster og udvikle os som virksomhed. Vi arbejder derfor aktivt for at fremme inklusion og ligebehandling på tværs af alle afdelinger.

I 2024 var gennemsnitsalderen 34,5 år.

Dette er forventeligt, da vi har fokus på at have elever i huset samtidig med, at vi har en reserve af unge mellem uddannelser. I tabellen ses aldersfordelingen for medarbejderne på Christiansminde.

I tabellen forneden kan kønsfordelingen ses per afdeling, trods der ikke er en fastlagt målsætning i organisationen, er det en udvikling der bliver fulgt. Ligesom der er et generelt ønske om at øge diversiteten blandt arbejdsstyrken

Aldersfordeling i procent



Mål 2025:

- Udarbejde en ligestillingspolitik i medarbejderhåndbogen



Trivsel og sundhed

En af indikatorerne på arbejdsmiljøet er medarbejdernes sygefravær, og det er derfor et område, vi fortsat har stort fokus på.

Vi har særligt opmærksomhed på både langtidssygemeldinger og gentagende kortere fravær hos den enkelte medarbejder. I 2024 ligger hotellets samlede sygefravær på **7,3 %**, hvilket desværre er en stigning i forhold til 2023

Stigningen i sygefraværet skyldes en kombination af flere langtidssygemeldinger samt enkelte længere fraværsforløb. Det er vigtigt at bemærke, at sygefraværet også inkluderer fravær relateret til barnets 1. sygedag. Udviklingen tages meget alvorligt, og vi har et klart ønske om at nedbringe fraværet gennem øget fokus på onboarding af nye medarbejdere. I den forbindelse har vi indgået et nyt samarbejde, og samtidig arbejder vi med trivselsfremmende tiltag gennem et længerevarende forløb med **Mental Form**.

Samarbejdet med Mental Form blev indledt i slutningen af 2024 og fortsætter ind i 2025. Her arbejder vi både med virksomhedens fælles værdier og medarbejdernes personlige værdier. Forløbet omfatter både fælles og afdelingsvise workshops med fokus på at styrke den interne kommunikation og fremme arbejdsglæde og trivsel. Initiativet er en del af en langsigtet indsats for at etablere tydelige strukturer og skabe en god og tryk hverdag for vores personale.

Trivsel

Tidligere har vi primært anvendt vores arbejdspladsvurdering (APV) til at måle trivsel. Vi anerkender dog, at APV's hovedfokus ligger andetsteds, og derfor arbejder vi i øjeblikket på at udvikle en udvidet trivselsmåling – enten som en udbygning af APV'en eller som et selvstændigt værktøj.

Derudover afholder vi regelmæssige møder med ledere fra de respektive afdelinger med henblik på at evaluere APV-resultaterne og identificere konkrete indsatsområder, der kan fremme trivsel og arbejdsglæde.

Indsatsområder:

- Udvidet trivselsanalyse
- Udvidet fokus på Onboarding
- Mere målrettet arbejde med at nedbringe fravær
- Øge anciennitet
- Øge muligheder for uddannelse og kurser

Mål 2025:

- Nedbringe sygefravær til under 6%
- Implementer nyt onboarding system



Uddannelse og ansvar

På Christiansminde ser vi det som en naturlig del af vores ansvar at bidrage til opbygningen af fremtidens faglærte medarbejdere – både for branchens skyld og for den enkelte elevs udvikling.

Elever

Uddannelse er en vigtig del af vores ansvar som arbejdsplads i hotel- og restaurationsbranchen. På Hotel Christiansminde ser vi det som en kerneopgave at bidrage til udviklingen af fremtidens faglærte medarbejdere.

I 2024 har vi haft seks køkkeelever og to tjenerelever. Vi tilbyder dem et trygt og lærerigt miljø, hvor de får mulighed for at udvikle deres faglige kompetencer gennem praktisk erfaring, daglig sparring og tæt samarbejde med erfarne kolleger.

Vi lægger stor vægt på at skabe rammer, hvor elever både kan vokse fagligt og personligt. Eleverne bliver en naturlig del af huset og inddrages i dagligdagen på lige fod med øvrige medarbejdere. Det bidrager til både deres læring og deres følelse af ansvar og tilhørsforhold.

Ved at tage ansvar for elevernes uddannelse ønsker vi at styrke rekrutteringen til branchen og samtidig sikre et højt fagligt niveau i vores egen organisation. Vi tror på, at et stærkt læringsmiljø er med til at løfte kvaliteten i hele huset – både nu og i fremtiden.

Dette sker blandt andet til elevaftener, hvor eleverne får ansvaret for hele aftenens forløb – fra udarbejdelse af menu og indkøb til planlægning og afvikling. Det giver dem mulighed for at udvikle deres faglighed i praksis og få værdifuld erfaring med selvstændighed.



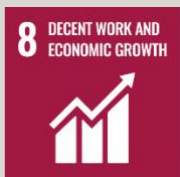
Ansvar

På Christiansminde tager vi et aktivt socialt ansvar og arbejder for at skabe en rummelig arbejdsplads med plads til forskellighed. I 2024 har vi haft **5 medarbejdere ansat i fleksjob** og **12 i deltidsstillinger**. Deltidsstillingerne giver fleksibilitet og mulighed for at tilpasse arbejdet til den enkeltes livssituation – ofte for unge under uddannelse.

Fleksjobbene gør det muligt for personer med nedsat arbejdsevne at få en stabil og meningsfuld hverdag, og vi er stolte af at kunne bidrage til en arbejdsplads, hvor alle kan være en del af fællesskabet. Dette er noget vi haft stor succes med, og er glade for at kunne arbejde videre med.

Mål 2025:

- Vi bestræber os på at have 4 køkkenelever samt 2 tjener elever - altid
- Få en elev til receptionen samt en til administrationen



Svendborg & Christiansminde

Christiansminde vil gerne bringe den svendborgensiske ånd videre, og derfor har vi også et ansvar for at passe på området, samt at styrke lokalsamfundet for at bevare området til gavn for alle. Derfor er vi altid klar på at hjælpe gæsterne til at finde de bedst mulige oplevelser i området, samt at opleve Svendborg fra sin bedste side.



Cittaslow Svendborg

Cittaslow er en international bevægelse, som Svendborg Kommune er en del af. Bevægelsen fremmer udvikling med omtanke og ønsker at styrke en holistisk tilgang til livskvalitet, bæredygtighed og fællesskab. Hos Hotel Christiansminde er vi stolte medlemmer og bidrager aktivt til at understøtte det lokale samfund.

Svendborg Event & Turisme

Svendborg Event & Turisme arbejder for at fremme, understøtte og udvikle kulturelle events i området, hvilket styrker Svendborg som en attraktiv destination for både lokale og besøgende.

Destination Fyn

Destination Fyn har til formål at øge kendskabet til Fyn og Svendborg som attraktive turistmål. Vi samarbejder aktivt med organisationen for at tiltrække flere gæster til området.

Geoparken Det Sydfynske Øhav

Som partner i Geoparken er vi med til at fremme natur bevarelse i lokalområdet, til gavn for gæster som beboere. Ligeledes forpligter vi os til at fremme den bæredygtige udvikling af området samt os selv.

Svendborg Rabbits

Som sponsor i Svendborg Rabbits støtter vi op om lokalsamfundets idrætsliv og bidrager til at sikre gode sportslige tilbud for unge og voksne.

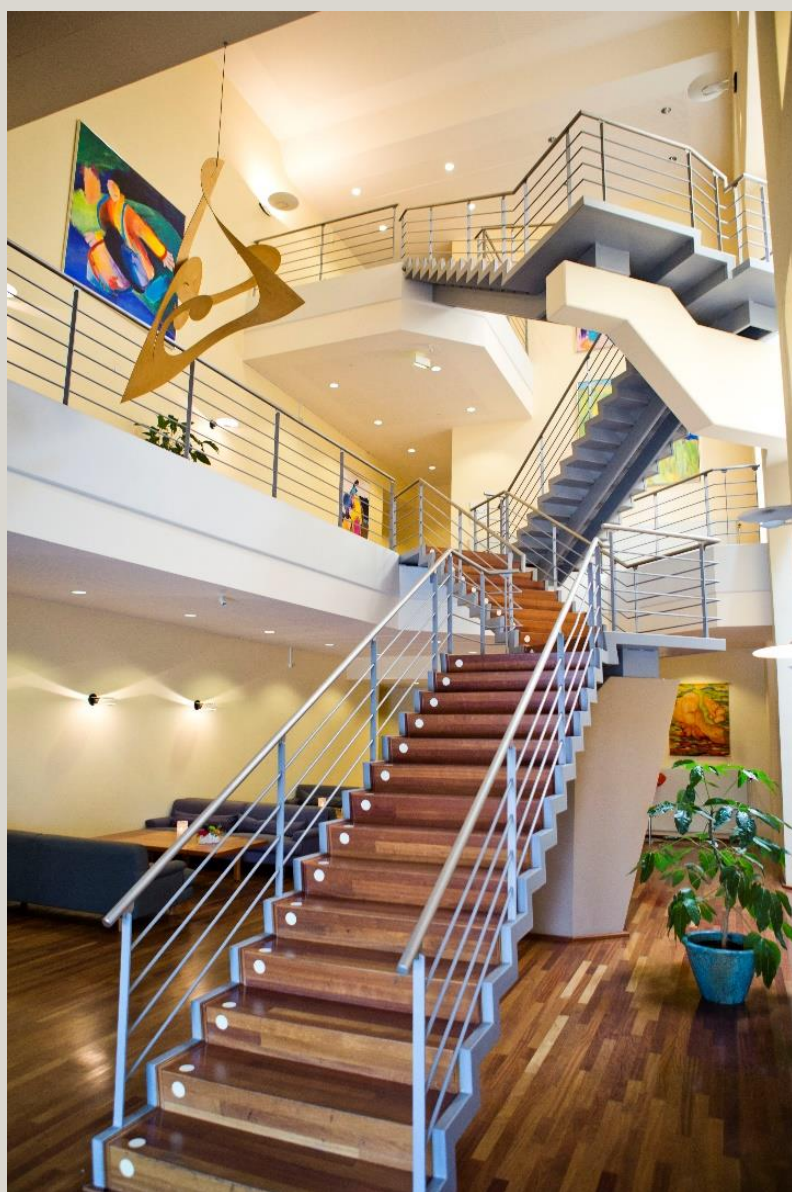
Kulinarisk Sydfyn

Kulinarisk Sydfyn er en forening, der årligt afholder en madfestival med det formål at synliggøre lokale råvarer og fødevarerproducenter. Vi støtter op om festivalen og dets arbejde med at fremme bæredygtig gastronomi.

Kunst & Kultur: En fast gæst

På hotellet har vi kunst fordelt over hele ejendommen, herunder værker af både lokale og anerkendte kunstnere. I restauranten kan gæster opleve kunst af Niels Christian Hansen, herunder et maleri fra 1923, hvor Skovoktogenen og Skovfogedhuset kan ses over sundet (Se næste side). Tilbage i 1930'erne blev skovhytten brugt af det pæne folk til fester med musik og dans.

Niels Christian Hansen, der voksede op på Thurø, er kendt som en af de store fynske malere. Derudover pryder historiske billeder af lokalområdet hotellets vægge, hvilket giver gæsterne et unikt indblik i områdets fortid og udvikling.



Kuben: I vores nyeste bygning, Sylvester Kuben, finder du blandt andet malerier af Leif Sylvester Petersen, som bygningen også er opkaldt efter. Ligeledes finder du lokal kunst på væggene i restauranten, hvor vi har skulpturer af Flemming Ross – herunder hans *Thurø-pige*.

I 2025 vil vi gerne have kortlagt historien bag de værker, vi har på hotellet, så vi kan formidle de historiske informationer om værkerne til vores gæster og dermed skabe en galleristemning i vores fællesarealer.



Governance



Code of Conduct

Valget af leverandører er afgørende for vores arbejde med FN's 17 verdensmål. For at leve op til vores ansvar som en ansvarlig og transparent virksomhed, har det stor betydning for vores omverden.

Derfor har vi vores egen *code of conduct* til internt brug, når vi handler og agerer med omverdenen. Ligeledes benytter vi os af Samhandel, hvor deres *code of conduct* bliver præsenteret for leverandører, så vi sikrer, at vi lever op til de forpligtelser, der følger med at drive forretning. Dermed arbejder vi for en ansvarlig forretningspraksis, hvor vi sikrer en etisk, inkluderende og bæredygtig drift – både for at fremme en sund kultur internt og i forholdet til omverdenen.



Ligeledes har vi en række pointer, der er særligt vigtige for os, og som tager højde for de risici, der er relateret til branchen::

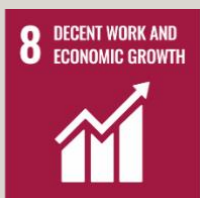
- Vi tolerer ikke korruption, diskrimination eller chikane
- Vi fremmer en kultur der bygger på respekt, integritet og åbenhed
- Vi forpligter os til at sikre gode arbejdsvilkår
- Vi bestræber os på at sikre et psykologisk trygt arbejdsmiljø
- Alle medarbejdere skal behandles ligeværdigt og have adgang til et trygt og sundt arbejdsmiljø
- Vi forpligter os til at minimere miljøpåvirkning, blandt andet ved at reducere affald, spare energi og tænke cirkulært i vores drift

Mewalii i receptionen

Vi tilbyder hygiejnebind fra Mewalii, som er en lokal fynsk virksomhed.

Virksomheden er stiftet af to unge iværksættere og producere engangsbind af hamp.

Dermed kan vi tilbyde et alternativ til traditionelle bind, samt at støtte lokale iværksættere på en grøn mission.



Compliance

Vi arbejder løbende på at være på forkant med compliance i forhold til nye lovgivningskrav, både inden for dansk lovgivning og EU-direktiver. I 2023 tilsluttede vi os Dansk Erhvervs overenskomster. Samme år etablerede vi desuden den lovpligtige whistleblowerordning, som giver medarbejdere mulighed for at rapportere alvorlige lovovertrædelser og kritisable forhold i vores virksomhed.

Denne ordning er en del af det overordnede samarbejde mellem ledelsen og medarbejderne i organisationen. Ligeledes er ESG-rapporten en vigtig del af vores arbejde med gennemsigtighed, hvor konkrete fokuspunkter, mål og data er beskrevet.

Vores ESG-arbejde bidrager til at sikre transparens i vores indsats for bæredygtighed og til at undgå greenwashing i hele værdikæden.

Bestyrelsessammensætning

Christiansmindes bestyrelse består af en ejerkreds, herunder repræsentanter fra HK's hovedbestyrelse. I 2024 blev bestyrelsen udvidet med en medarbejderrepræsentant, hvilket betyder, at vi har indfriet målet om at inkludere en medarbejder som medlem af bestyrelsen.

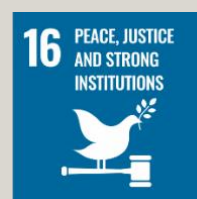
Formålet med en bredere repræsentation i bestyrelsen er at fremme mangfoldighed. Den overordnede strategi for hotellet fastlægges af bestyrelsen, og ved at inkludere medarbejderrepræsentation sikrer vi, at de mennesker, der dagligt bidrager til hotellets drift og udvikling, også får en stemme.

Med deres omfattende viden om den daglige drift og branchen som helhed kan medarbejderrepræsentanten bidrage væsentligt til hotellets fremtidige vækst.



Mål 2025:

- Forsætte og udvide arbejdet med ESG-rapportering
- Udvikling af VSME-rapport



Certificeringer

I takt med de løbende og kommende EU-direktiver, såsom Green Claims-direktivet, samt det stigende fokus på greenwashing, stræber vi efter altid at kunne dokumentere vores arbejde med ESG. Derfor er certificeringer et område, hvor vi kan sikre, at vi kan dokumentere vores arbejde og opnå tredjepartsverificering.

Green Key



Green Key-mærket er en international miljømærkningsordning, der fungerer som turistbranchens globale miljømærke. Igen i 2024 har vi opfyldt de høje krav vedrørende miljøpåvirkning. Derfor har vi modtaget certificeringen som en anerkendelse af vores arbejde med miljøkravene, baseret på deres audit.

Bronzemærket i økologi



Bronzemærket i økologi symboliserer, at mellem 30 og 60 procent af vores føde- og drikkevarer er økologiske. Dermed er vi konstant opmærksomme på vores forbrug via vores økologiregnskab.

RKI



Christiansminde har opnået den højeste kreditværdighed i Danmark, hvilket placerer os blandt de bedste 4 % af virksomheder i landet.

