



MUNKEBJERG
HOTEL

ESG med fakta og hjerteblod

ET BESØG MED
GOD SAMVITTIGHED

today and tomorrow

we guide you

1	MEGET MERE END BLOT ET OVERNATNINGSSTED	5
	Selvgjort er velgjort	6
	Dybdegående dataarbejde baner vejen	7
2	BOUILLONTERNING AF GOD SAMVITTIGHED	8
	Hele værdikæden sættes under lup	9
3	KLIMA OG MILJØ (Environment)	11
	Trebenet omstillingsplan	12
	Målsætning for drivhusgasser mod 2025	14
	Madspild, nej tak!	16
4	DET SOCIALE (Social)	17
	Optimale ophold – altid med format	18
	Ordentlige arbejdsforhold hele vejen igennem	19
	Medarbejderinvolvering er essentielt	20
5	VIRKSOMHEDSLEDELSE (Governance)	25
	NEMTT at opretholde den gode adfærd	26
	Relationen til leverandører bygger på gensidig ærlighed	27
	Ansvarlig ledelse	28



”Med en stolt historie, der strækker sig helt tilbage til 1967, har Munkebjerg Hotel været et banebrydende navn indenfor gæstfrihed og conferencefaciliteter i årtier. Vores opmærksomhed og omhu gælder ikke kun vores gæster, medarbejdere og samarbejdspartnere, men også den natur, der omgiver os hver eneste dag. Den er vi både stolte af og ydmyge over at have som en del af vores daglige kulisse, og helt grundlæggende anerkender vi derfor også vigtigheden af at udvise hensyn overfor naturen. Vi hverken kan eller vil undvære den.

Med denne ESG-rapport kan vi præsentere, hvad vi allerede gør for at modvirke klima- og miljøændringer, samt hvordan vi hver eneste dag bestræber os på at optimere og effektivisere vores handlinger og målsætninger. Alt sammen for en bedre, bæredygtig verden. Vi håber ikke blot at minimere egen påvirkning, men også at inspirere andre til at følge efter og tage medansvar i den nødvendige indsats, det kræver for at passe på vores jord. For os alle i dag, men også for fremtidige generationer.”

René Aarby Sørensen, Administrerende direktør



Meget mere end blot

ET OVERNATNINGSTED

1

Munkebjerg Hotels opvarmede areal strækker sig over 17.000 m², som omfatter blandt andet værelser, restauranter, conferencefaciliteter samt pool- og spafaciliteter. Grunden fordeler sig på 50.000 m² i de naturskønne omgivelser på sydsiden af Vejle Fjord.

På Munkebjerg Hotel er vi meget mere end blot et sted at overnatte. Det er også et hotel med en holdning til at være en del af en verden, hvor luksus og bæredygtighed kan gå hånd i hånd.

Arealerne giver mange muligheder for leisure- såvel som businessgæster, da hotellet består af 21 møde- og konferencelokaler, 158 værelser, 3 restauranter, 2 barer, 1 vinkælder, 1 kasino, wellness- og fitnessområde samt den store naturskønne grund.

Der er rig mulighed for at udnytte naturen til gå- eller løbeture, walk and talks i forretningsmæssig regi eller at integrere bøgeskoven som en del af den totale conferenceoplevelse.

27.300 konferencegæster årligt



60.000 hotelgæster årligt



160.500 restaurationsgæster årligt





SELVGJORT ER VELGJORT

Vi stræber efter at tilbyde mange forskellige typer madoplevelser. Fra den dejlige frokost til det luksuriøse gourmetmåltid. Vores fundament er gode, solide og hjemmelavede råvarer, og med eget bageri, konditori, slagteri, charcuteri samt røgeri arbejder køkkenet ud fra filosofien om, at selvgjort er velgjort, såvel som at selvtilberedt er veltilberedt.

For os er det en hjertesag kontinuerligt at øge brugen af økologiske og lokale råvarer af den allerbedste kvalitet. Vores dygtige kokke sætter stor ære i hele tiden at udvikle nye, spændende retter i tråd med tidens tendenser og anbefalinger.

Tilsammen gør vores faciliteter, beliggenhed, medarbejdere, tilgang til hotel- og restaurantdrift samt gastronomi Munkebjerg Hotel til et firestjernet superior hotel med femstjernede conferencefaciliteter. Med så stor en kontaktflade til gæster såvel som personale tager vi hver dag også aktive valg om at gøre en forskel – en forskel for klimaet, for miljøet og for hinanden. Nu og på sigt.

DYBDEGÅENDE DATAARBEJDE BANER VEJEN

For os er data altafgørende i måden, vi tilgår arbejdet med bæredygtighed. Først, når vi ved, hvad vi faktisk gør, kan vi tage aktive valg om vores egen rolle. Dét er denne ESG-rapport 2022 et konkret eksempel på. Vi har derfor valgt at udarbejde et minutiøst dataarbejde for at prioritere det stærkest mulige grundlag for at forstå, hvad vi allerede gør, og hvor vi kan sætte ind for at videreudvikle.

Vi er endnu ikke underlagt EU-lovgivningen om bæredygtighedsrapportering, men vi vælger at anvende ESG-rapporten som et vigtigt værktøj i ønsket om at gøre en forskel for miljø, bæredygtighed og vores medmennesker. Samtidig vil vi gerne skabe gennem-

sigtighed overfor vores omverden, også kommercielt i forhold til vores kunder, så de ved, at de trygt kan vælge Munkebjerg som konference- og overnatningssted med god, grøn samvittighed.

ESG-rapporten, der bygger på den nye EU-lovgivning om bæredygtighedsrapportering (ESRS), opdeles i tre områder: Environmental, Social og Governance. På dansk kan de tre områder kaldes 'Klima og Miljø', 'Det sociale' samt 'Virksomhedsledelse'. Vi bruger rapporteringsstandarderne til at vurdere væsentligheden af, hvordan vi som ansvarlig virksomhed kan påvirke de tre fokusområder (E, S og G), men også, hvordan de påvirker os.



Bouillonterning af GOD SAMVITTIGHED

2

På Munkebjerg Hotel skal alle vores gæster kunne slappe af og afholde møder eller konferencer med god samvittighed. Det siger vi i al beskedenhed, da vi allerede igennem flere år har arbejdet med udvalgte mål under FN's 17 verdensmål, der også er med til at sætte rammerne for Munkebjergs arbejde med bæredygtighed.

I Munkebjergs Master ESG-rapport kan du dykke ned i specifikeringer, tal og bilag, der viser, hvor stort og dybdegående et stykke arbejde, der ligger forud for dataindsamlingen. Både i forhold til scope 1, 2 og 3. Alt sammen for at afdække, hvor og hvordan vores forbrug fordeler sig.

Vi har især fokuseret på E, Klima og Miljø, da det er her, vi har den største udledning og derfor også hurtigst samt mest effektivt kan skabe vigtige resultater for miljøet. Men også det indledende rapporteringsarbejde for S og G er i fokus i 2022. Munkebjerg har eksisteret i 57 år, og derfor har vi stor erfaring med at drive ansvarlig virksomhed, sikre gode arbejdsforhold for vores medarbejdere samt skabe stærke, gennemsigtige relationer til vores samarbejdspartnere og leverandører. Det er faktisk noget af det, vi er bedst til. Derfor er det oplagt for os at rapportere og nedfælde mange af de i forvejen ansvarlige valg, vi hver dag træffer for at sikre de allerbedste vilkår hele vejen igennem vores hotel- og restaurantdrift.



Hele værdikæden sættes under lup

At have fokus på udledningen af drivhusgasser gælder ikke blot hos os selv. Når vi arbejder målrettet med en omfattende ESG-rapportering, kigger vi desuden ind i udledningen af drivhusgasser i hele værdikæden – derfor også hos vores leverandører. Det vigtigste for os er nemlig at afdække, hvor vi selv har direkte mulighed for at påvirke udledningen samt indgå i dialog med vores leverandører om, hvordan vores værdikæde kan inspirere samt sætte skub i deres arbejde med at reducere udledningen af drivhusgasser.

Hos Munkebjerg vil vi ikke blot sikre, at vi som ansvarlig virksomhed gør, hvad vi kan, for at skabe så bæredygtig en drift som muligt, men også være med til at gå forrest samt påvirke branchen i en positiv retning. Derfor arbejder vores bæredygtighedsgruppe efter en årlig rapportering med opfølgning på aktiviteter, udvikling og tilpasninger for at skabe overblikket over situationen – herefter inddrager vi resten af huset, så medarbejderne kan være med til at identificere samt implementere de løsninger, der kan optimere indsætserne i hverdagen.



Environment

KLIMA OG MILJØ

3



Det kræver mange ressourcer at give vores gæster den bedste oplevelse. Både, når det kommer til personale, produkter, materialer og værelser, men især i forhold til vores klimaaftryk.

Vi vil gøre en forskel ved allerede nu at bruge vores understøttende data til yderligere at sætte skub i den grønne omstilling i praksis hver eneste dag. Alt dette er opsummeret i en omstillingsplan, der skal sikre, at de gode intentioner ikke kun bliver herved, men netop kommer til at forplante sig fra ledelsesniveauet og forgrener sig i resten af huset.



TREBENET OMSTILLINGSPLAN

Vores omstillingsplan er centreret om tre væsentlige områder i forretningsmodellen: restaurationsdrift, hoteldrift samt bygningsdrift.



Q1 2021

REFOOD Certificering

Q2 2022

Green Key Certificering

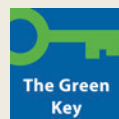
Restaurationsdrift

Vi ved, at den største udfordring for os i forhold til udledning af drivhusgasser ligger i restaurationsdriften pga. forbruget af mad og drikkevarer. Et område som oksekød modtager i disse dage stor bevågenhed i medierne, og derfor har vi naturligvis fokus på udelukkende at vælge de mest bæredygtige og klimavenlige løsninger. Vi vil stadig servere oksekød for vores gæster, men vi vil til enhver tid udvælge og servere det absolut bedste og mest ansvarlige – altid med prioritering af lokale og økologiske råvarer.

Siden 1995 har hotellet været Green Key-certificeret (oprindeligt kaldt Grøn Nøgle). Virksomhedens store fokus på miljøet i forhold til affald, genbrug og madspild er stadig en del af den grundlæggende tilgang til at drifte hotel såvel som restaurant. Ligeledes modtog vi i 2022 for første gang REFOOD-certificeringen, som også betyder meget for os. Certificeringen er nemlig modtaget for vores indsats med at bekæmpe madspild samt øge genanvendelsen. I praksis bliver madaffaldet omdannet til biopulp, der forgasses i biogasanlæg, hvorefter det anvendes i det

ationale naturgasnet – og den afgassede biomasse anvendes ligeledes som næringsrig gødning. Derudover genanvendes brugt fritureolie samt stegfedt til 2. generations biodiesel.

I 2022 har vi leveret 6.280 kg fritureolie samt 98.732 kg madrester. Dette har medført en produktion af ca. 6.280 liter biodiesel og en besparelse på 31.300 kg CO₂eq jf. Daka ReFood.



Green Key (Den Grønne Nøgle) er turismens internationale miljømærke, der gives til turistvirksomheder, som gør en ekstra indsats for at beskytte miljøet.



REFOOD-mærket er en ordning for virksomheder og organisationer i fødevarer- og servicesektoren, som gør en indsats mod madspild og for genanvendelse.



Hoteldrift

I Munkebjergs daglige hoteldrift er der en bred berøringsflade med mange mennesker og mange forskellige typer forbrug.

Nogle af de områder, vi har fokus på, er:

- Forbrug og genanvendelse
- Udfasning af plastikartikler
- Brug af rengøringsprodukter med lav miljøpåvirkning
- Vedligehold af egne arealer

Konkrete eksempler er, at vi er gået fra at servere vand på plastikflasker til at servere kander med aftappet vand fra vores eget vandværk. Læs mere på side 14. Vi prioriterer ligeledes overfladebehandling af hele hotellet ved hjælp af en elektrolyseproces baseret på bionedbrydelige produkter, der er en effektiv behandlingsmåde mod bakterier og vira. Dette sikrer et sundt og væsentlig forbedret arbejdsmiljø for vores rengøringspersonale samtidig med, at miljøet skånes for skadelige stoffer.

Og så reparerer vi selvfølgelig selv møbler og inventar, når vi har mulighed for det.

Q3 2021

Samarbejde med PureTech



Bygningsdrift

Potentialet for at omstille bygningsdriften er stort og centreret om vores forbrug af el, vand og varme. Et forbrug, der sætter et markant klimaaftryk fra vores aktiviteter.

Det har blandt andet medført, at vi udskifter alle energikilder til LED, og vi sætter censorer på lyskilderne, så de slukker kort tid efter, lokalerne bliver forladt. Vi har udskiftet cirkulationspumperne, investeret i mere effektive blæsere i ventilationsanlægget og har stort fokus på at reducere vandforbruget, for eksempel med vandbesparende VVS-artikler. Vandforbruget er vi desuden selvforsynende med via eget vandværk i det uopdyrkede skovområde.

Derudover har vi i 2022 besluttet at investere i en elektrisk varmepumpe, der fremadrettet skal være vores eneste varmekilde. At gå fra naturgas til en elektrisk varmepumpe kommer til at mindske udledningen markant allerede fra 2023.

Q1 2023

Varmepumpe

Q4 2024

Udskiftning af køleanlæg

Løbende

Generel energioptimering



MÅLSÆTNING FOR DRIVHUSGASSER MOD 2025

Målsætningerne har til formål at reducere udledningerne fra 2022 i så høj grad som muligt ved at integrere de nødvendige løsninger i vores forretningsmodel. På nuværende tidspunkt har vi stort fokus på de kortsigtede målsætninger, mens vi i de kommende år vil udvide med de mere langsigtede.

Mod 2025 har vi vedtaget en målsætning om at reducere vores udledning af drivhusgasser i forhold til basisåret, altså 2022. Det vil vi gøre ved at udfase forbruget af gas og konvertere til varmepumper. Denne konvertering forventes at give en reduktion på 209 ton CO₂-e samtidig med, at vi forventer en yderligere, men ukendt, reduktion i takt med, at elnettet fortsat konverterer til vedvarende energiformer.



At have fokus på vedvarende energiformer taler også ind i et af de verdensmål, vi arbejder ud fra på Munkebjerg Hotel – nemlig Verdensmål 7: Bæredygtig energi. Ligeledes kan nævnes Verdensmål 6: Rent vand og sanitet, der ligger vores hjerter meget nært grundet vores beliggenhed.

Vi er meget opmærksomme på reduktion af vandforbruget og er privilegerede af at have eget vandværk. Vandværket ligger i et skovområde, hvor jorden aldrig har været opdyrket, hvilket betyder, at vandkvaliteten er i absolut top. Dette dokumenteres i de årlige kvalitetstjek udført af Eurofines.



Scope 1, 2 og 3

Hotelllets udledning af drivhusgasser er i høj grad relateret til indkøb af varer. Faktisk er 82 % af udledningen i scope 3 primært relateret til indkøb af mad- og drikkevarer samt varer til hoteldriften. Som følge af vores indkøb har vi udledninger i forbindelse med transport og bortskaffelse af varer – og derudover er 12 % af vores udledninger relateret til produktion samt levering af brændsel til vores energiformer.

Fordelingen af udledningen af drivhusgasudledning for 2022 kan ses i grafikken ovenfor, mens en dybdegående oversigt over udledningerne i scope 1, 2 og 3 kan læses i Master ESG-rapporten.



MADSPILD, NEJ TAK!

Helt essentielt for vores tradition og ånd på Munkebjerg er madspild en faktor, vi alle dage har taget yderst alvorligt. Hos os er selvgjort velgjort, fordi en stor del af vores produktion ligger inhouse, hvilket gør det muligt for os at håndholde kontrollen af fremstillingsprocesserne.

For at vende tilbage til de førnævnte Verdensmål spiller dette også ind i vores omgang hermed, nemlig med Verdensmål 12: Ansvarligt forbrug og produktion, som blandt andet også er grundlaget for vores REFOOD og Green Key certificeringer.

En række af de tiltag, vi gør i det daglige for at mindske madspild, er for eksempel, at:

- koge alle vores fonder selv. Det resulterer både i en uovertruffen kvalitet, men vi undgår også at skulle tilføje aromastoffer og smagsforstærkere, da der kommer så meget saft, kraft og smag fra råvarerne – råvarer, der i dette tilfælde netop kommer fra overskuddet fra produktionen, som kraftben, fiskeben, skaldyr samt grøntsager.
- tænke maksimal udnyttelse af råvarer ind i menuplanlægningen. Derfor afspejler menuerne altid årstidernes råvarer med den afledte effekt, at råvarerne så vidt muligt er danske, hvilket desuden forkorter transporten heraf.
- vores personale kan købe dagens overskudsbrød fra bageriet med hjem til favorable priser.
- opskrifter, serveringsmetoder og udvalg er i konstant udvikling, så vi sikrer os, at vi udarbejder menuer og vælger råvarer på baggrund af tilbagemeldinger fra gæster og personale. Alt sammen for at minimere spild, men selvfølgelig også for at maksimere nydelsen.
- bruge mindre tallerkener, så gæsterne hellere går flere gange, hvilket er en lille ændring, der gør en stor forskel.

Social DET SOCIALE

4



Et godt, langt samarbejde er en af milepælene i relationen til den enkelte medarbejder på Munkebjerg Hotel.

Vi brænder for at skabe et bæredygtigt arbejdsmiljø, hvor vi stræber efter at give medarbejderne de udfordringer, de ønsker, og som deres job kan danne grundlag for. Det er en måde for os at sikre, at medarbejderne er i konstant udvikling og har et kontinuerligt ønske om at engagere og dedikere sig i deres arbejde samt deres kolleger – forhåbentlig fordi rammerne og mulighederne gør, at de simpelthen ikke kan lade være.

Vi ved godt, at det ikke kommer af sig selv. Derfor er det en af vores fornemmeste opgaver at opmuntre de ansatte til at søge indflydelse og tage initiativ. Alt sammen for at kunne gå på arbejde hver dag og skabe værdi for hinanden, gæsterne og det omkringliggende samfund.



OPTIMALE OPHOLD – ALTID MED FORMAT

Uanset om det er business eller leisure, vil vi gerne give samtlige gæster det mest optimale ophold, når de søger Munkebjerg Hotel. Det gør vi ved at have fokus på høj kvalitet, samarbejde, god service og fleksibilitet. Altid med gæsten i centrum.

Vi arbejder med tilgangen 'forkælelse med format', og i al ydmyghed vil vi være vores målgruppers foretrukne, når de skal vælge en professionel og unik hotel-, restaurant- og konferencevirksomhed i Danmark. Også, når det kommer til at træffe det bæredygtige og socialt ansvarlige valg.

”Jeg har stor tillid til, at Munkebjerg holder, hvad de lover.

”Det betyder, at de vil mig det bedste, og at jeg kan stole på, at de holder deres medarbejdere informeret – og det giver tryghed. Det er også dejligt at vide, at min løn er sikret, selvom jeg skulle blive syg, så jeg ikke skal bekymre mig om mine udgifter, selvom jeg ikke kan arbejde i en periode. Det betyder meget for mig, at min arbejdsgiver udviser omsorg, og at jeg føler, jeg gør en forskel for Munkebjerg.”

Rita, rengøringsassistent

ORDENTLIGE ARBEJDSFORHOLD HELE VEJEN IGENNEM

Tillid og troværdighed er nøgleord for os, når det drejer sig om tilgangen til et bæredygtigt arbejdsmiljø for vores medarbejdere. Derfor er det vigtigt, at alle medarbejdere kender personalepolitikens retningslinjer samt procedurer, og personalehåndbogen indeholder netop de vedtagne medarbejderpolitikker, der alle er godkendte af øverste ledelse og revideres løbende.

Vores retningslinjer og procedurer er naturligvis tilpasset den virkelighed, vores medarbejdere oplever, samt den verden, vi lever i. Ved at vi altid har fingeren på pulsen i forhold til tiden og til medarbejdernes trivsel, skaber vi ordentlige arbejdsforhold for alle medarbejdere – ordentlige arbejdsforhold, der sikrer, at trygheden, tilliden og troværdigheden går begge veje.

Overenskomst skaber tryghed

Det er naturligt for os, at vores ansatte er sikret ordentlige arbejdsforhold. Blandt andet fordi, det er en måde at sætte de optimale rammer for tryghed i ansættelsen. Det indebærer, at medarbejderne er omfattet af overenskomst igennem Dansk Erhverv, der sikrer en ensartet oplevelse af rettigheder såvel som pligter på arbejdspladsen – og ikke mindst, hvordan de er sikret i deres stillinger. Vi ønsker, at medarbejderne kan fokusere på at yde den bedste service overfor gæsterne og hinanden, og dette kan kun opnås, hvis man indgår i et arbejdsfællesskab med styr på de praktiske forhold. Det er trygt, retfærdigt og forudsigeligt.



Kollektiv overenskomst og social dialog



Ordentlige lønninger og arbejdsforhold



Social beskyttelse mod indkomstab ved større livsbegivenheder



Sundhed og sikkerhed



MEDARBEJDERINVOLVERING ER ESSENTIELT

For at lykkes med vores bæredygtige tiltag er det essentielt, at alle medarbejdere på Munkebjerg Hotel bliver en aktiv del af hverdagens gode intentioner. Vi kommer aldrig til at lykkes med vores ambitiøse klimamål, hvis ikke vores kolleger er med på alle tankerne bag vores tiltag – og det ved vi heldigvis, at de er. På tværs af afdelinger og fag er samarbejdet og den stærke holdånd en af de vigtigste styrker, vi har. Medarbejderne er og bliver grundstenen i, at vi i flok kan løfte og lykkes.

Derfor er nøgleordet for et bæredygtigt arbejdsmiljø også medarbejderinvolvering. Med det mener vi, at der er flere forskellige muligheder for, at medarbejderne involverer sig i det miljø og den arbejdsplads, de bruger så meget tid på hver eneste dag. Derfor er der flere forskellige processer samt initiativer, hvor det er altafgørende, at de giver deres besyv med.

Vi tror på, at det skaber endnu mere dedikation for alle medarbejdere at gå på arbejde, når de oplever,

at deres mening og syn på den daglige drift betyder noget – og bliver imødekommet samt handlet aktivt på efterfølgende.

Udviklende oplevelser fra dagligdagen

I forbindelse med vores arbejdspladsvurdering, der udarbejdes sammen med CRECEA, er medarbejderinvolveringen helt afgørende. Her er medarbejdernes inputs fra dagligdagen med til at danne grundlag for de handlingsplaner, der skal prioriteres på arbejds miljøområdet.

Whistleblowerordningen, en personaleforening samt personaleudviklingssamtaler er naturligvis også en del af medarbejdernes dagligdag, men også trivselsambassadører er noget af det, vi er rigtig stolte af at have for vores medarbejdere. Trivselsambassadørerne er et korps af medarbejdere, der er trænet og uddannet i håndtering af stress, trivselssamtaler og organisationsforståelse.

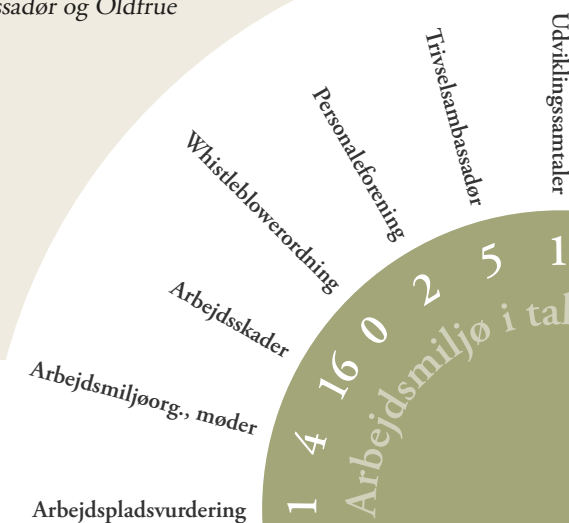
” Som trivselsambassadør står jeg til rådighed for kolleger, der har brug for en fortrolig samtale for at afhjælpe mistrivsel.



”Det kan både være kolleger, der egenhændigt henvender sig, eller det kan være trivselsambassadørerne, der bliver opmærksomme på, at en kollega hænger med hovedet eller virker presset. Så kontakter vi den enkelte og gør opmærksom på, at vi har en bekymring for dem og gerne vil hjælpe. Det er ikke altid arbejdspladsen, der er årsagen til en kollegas mistrivsel, men uanset om det skyldes arbejde eller udfordringer i privatlivet, er det min oplevelse, at det gør en stor forskel på et menneskeligt plan, at man bliver set og mærker omsorg fra et andet menneske. Bare dét at få luft frigiver ofte en masse negativ energi, og

det kan give skubbet til at få fundet en løsning – eller i det mindste til at kunne overskue situationen. Det kan vi trivselsambassadører også hjælpe med.”

Marina Hindbo,
Trivselsambassadør og Oldfrue





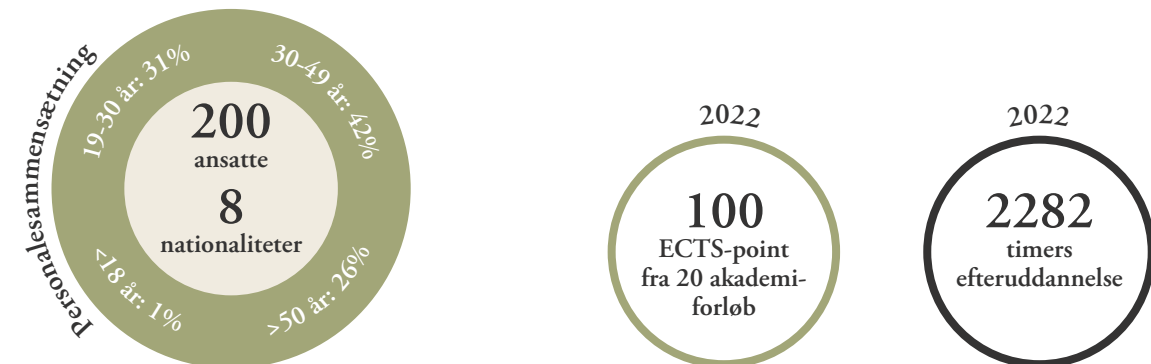
Personlig og faglig udvikling

Uden de engagerede medarbejdere, der hver dag går på arbejde med et mål om at gøre en forskel for gæster såvel som for sine kolleger, ville Munkebjerg ikke stå så stærkt, som det gør i dag.

Hos alle kollegerne mærker vi passionen, dedikationen og engagementet. Lige fra det faste rengøringspersonale, receptionister og kontorelever til køkkenchef, tjenere, salgschef og direktør. Hver og én brænder for det, de laver, hvilket tydeligt afspejler sig i den måde, vi i fællesskab fortsat kan og vil rykke Munkebjerg i en bæredygtig retning. Og det skal vi værne om. Derfor er der heller ingen tvivl om, at det helt store fokus i vores forretningsmodel er at tilbyde og opfordre medarbejderne til at uddanne sig og give deres kompetencer et ekstra løft.

Vi samarbejder med Asnæs og Vangstrup, der tilbyder uddannelser samt udviklingsfokus for medarbejdere og organisationer inden for hospitality-branchen. 20 personer på lederniveau deltog i et akademiforløb omhandlende social kapital i 2022, mens 2282 timer blev benyttet på efteruddannelse af medarbejdere for flere niveauer – for eksempel til mental sundhed, konflikthåndtering, fagtekniske uddannelser, fremtidens trends samt arbejdsmiljø.

Vi tror på, at en investering i medarbejderne er en investering i hele vores forretningsmodel.



” Det sikrer, at jeg forbliver motiveret og engageret i mit arbejde.



45-årige Danny Rithaphorn er til dagligt AV- & IT-chef samt Data Protection Officer (DPO) for Munkebjerg Gruppen. Han har taget en DPO-uddannelse hos IDA i 2022, Forandringsledelse hos Asnæs og Vangstrup samt Socialkapital hos Asnæs og Vangstrup, efter han blev ansat på Munkebjerg Hotel.

Fra dag ét af Dannys ansættelse har det været vigtigt for ham at vide, at det var muligt at videreuddanne sig samt løfte sine kompetencer på arbejdspladsen – det er nemlig afgørende for ham at fortsætte med at lære og vokse både fagligt og personligt i sit arbejde:

”Jeg blev opmærksom på mulighederne for at udvikle mig yderligere i dialog med vores CEO, René. Der blev lagt vægt på vigtigheden af fortsat læring og udvikling, og det inspirerede mig til at undersøge mine muligheder.

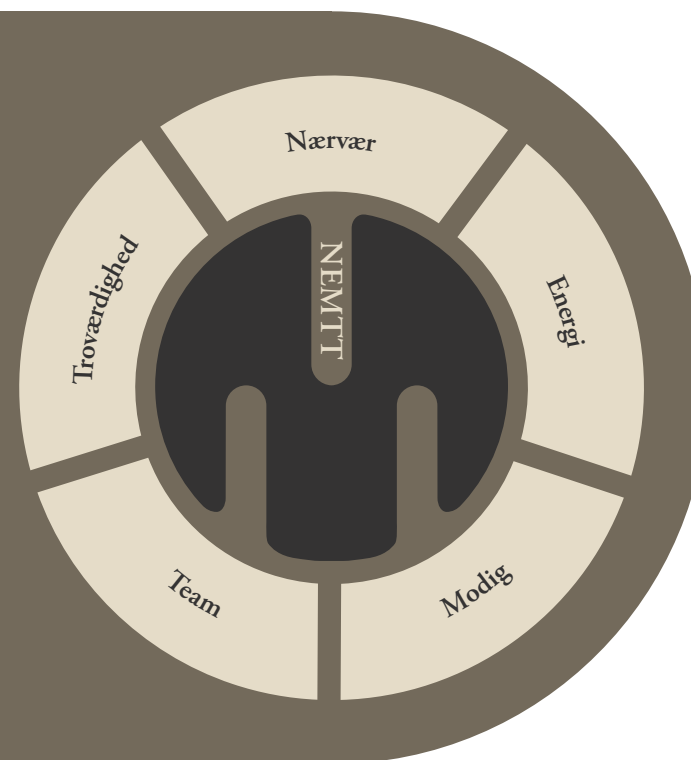
Efter min opfattelse viser det, at arbejdspladsen værdsætter og investerer i deres medarbejders trivsel og karriereudvikling. Det skaber en positiv kultur, hvor medarbejderne føler sig værdsat og motiveret til at yde deres bedste, og det er enormt vigtigt for mig.”



Governance

VIRKSOMHEDSLEDELSE

5



Munkebjerg Hotel er en virksomhed, der ønsker at være et godt forbillede og tage et medansvar, når det gælder den økonomiske og sociale såvel som økologiske udvikling. Derfor påtager vi os et ansvar og bidrager efter bedste evne til at styrke det samfund, vi lever i.

Det betyder dog ikke, at vi ikke også står overfor finansielle, tekniske, kommercielle samt etiske udfordringer i den daglige drift – fuldstændig som alle andre virksomheder – men vi tilstræber at møde de daglige udfordringer med et højt niveau af integritet.

Alt sammen ved at følge vores fem værdier for god forretningsførelse: Nærvær, Energi, Modig, Team og Troværdighed.



NEMTT AT OPRETHOLDE DEN GODE ADFÆRD

Nærvær, Energi, Modig, Team og Troværdighed er vigtige i alt, vi foretager os på Munkebjerg. Det gennemsyrrer måden, vi behandler hinanden, gæsterne samt alle vores mange samarbejdspartnere og leverandører på. Og det forpligter. Men det er også en forpligtelse, vi gør en dyd ud af at stræbe efter at tilgodese i den daglige drift af hotellet og i forbindelse med vores forretningsførelse.

Nærvær

På Munkebjerg vil vi være i nuet og derfor handle i forhold til netop det. Det vil vi, fordi vi ønsker at være til stede og være opmærksomme overfor gæsterne, kunderne, samarbejdspartnerne, leverandørerne og kollegerne samt det samfund, vi lever i. Dét er nærvær for os, og det er en af vores vigtigste værdier.

Energi

Den energi, vi møder andre mennesker med, er også den energi, vi får tilbage. De fleste mennesker påvirkes af andre menneskers energier, og derfor er energi også en vigtig værdi på Munkebjerg Hotel. Vi ønsker at se muligheder frem for begrænsninger, og med den tanke forsøger vi altid at være engagerede, vise positiv vilje, begejstring samt entusiasme.

Modig

At være modig handler for os om at være villige til at løbe en risiko. Vi tør godt fejle i forsøget på at skubbe positive grænser og udvikle os samt skabe forandring, fordi vi ikke er bange for at gå nye veje. På den måde prøver vi altid at være modige og ambitiøse – selvfølgelig altid med øje for menneskene omkring os, samfundet og miljøet.

Team

At vi er modige, hænger oftest sammen med, at vi er et team til at sætte mål for de positive forandringer, vi kaster os ud i. Vores mål er at have glade, tilfredse gæster, der ved hvert besøg bliver forkælet med format – og det kræver et stærkt team af glade, dedikerede og engagerede kolleger, der hver dag samarbejder på tværs. Holdindsatsen og at løfte i flok er et konstant fokus for os alle, hvilket også gør sig gældende i forhold til respekt for alle funktioner og et positivt arbejdsmiljø. Her er forslag til løsninger af eventuelle udfordringer essentielt. Sammen er vi stærkest.

Troværdighed

Sidste vigtige værdi, der gennemsyrrer den daglige drift såvel som forretningsførelse, er troværdighed. Det er det af den ganske simple årsag, at vi på Munkebjerg Hotel er til at stole på. Det, vi siger, er det, vi gør – ligegyldigt, om det er i forhold til medarbejderne, samarbejdspartnerne, leverandørerne, gæsterne eller andre.

RELATIONEN TIL LEVERANDØRER BYGGER PÅ GENSIDIG ÆRLIGHED

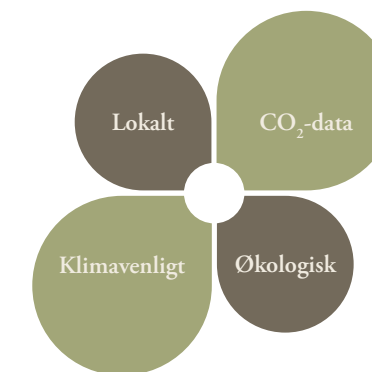
Fordi det ligger så dybt forankret i Munkebjergs DNA at være pålidelige, regner vi også med, at det samme gør sig gældende for vores leverandører. For os er det vigtigt, at forretningsmæssige aftaler og adfærd er præget af ærlighed, fordi vi såvel som vores leverandører skal overholde love, bestemmelser samt god forretningspraksis.

I alle relationer arbejder vi på at skabe og vise respekt samt tillid samtidig med, at vi som ansvarlig hotel- og restaurationsvirksomhed skal optræde korrekt på markedet i forhold til konkurrenter og deres produkter. Vi vil altid opretholde vores overordnede ramme, nemlig at være et hus, der tilbyder forkælelse med format – og format hænger i vores tilfælde altid sammen med ærlighed, gennemsigtighed og tillid.

Derfor gør vi os yderst umage med at udvælge og samarbejde med de helt rette leverandører samt samarbejdspartnere. Alle skal kunne stå inde for, at de opretholder samme høje krav og standarder, som vi selv gør, og derfor bliver det også et samarbejde om at finde bæredygtige og klimavenlige løsninger sammen. Men hvordan sikrer man så det? Det gør vi med vores nye leverandørparametre.

Nye parametre til vores leverandører

Vi stræber altid efter langvarige relationer til leverandørerne, hvorfor vi vægter det gode samarbejde meget højt. For at sikre ærlighed, gennemsigtighed og ikke mindst et øget fokus på det samfundsmæssige ansvar er vi begyndt at vurdere vores samarbejdspartnere ud fra følgende parametre:



Disse parametre medtages i dialogen med vores samarbejdspartnere, når det giver mening, og vi er selvfølgelig bevidste om, at der kan opstå dilemmaer i denne sammenhæng. I nogle tilfælde prioriterer vi derfor et parameter over et andet baseret på den samlede gevinst både økonomisk og bæredygtigheds-mæssigt.



ANSVARLIG LEDELSE

Denne bæredygtighedsrapport er blot et uddrag af den fulde ESG-rapport udfærdiget i samarbejde med Beierholm Bæredygtighed. Dybdegående data samt bilag kan derfor findes i den udfoldede rapport. Både i Master ESG-rapporten samt i denne forkortede udgave har ledelsen på Munkebjerg Hotel ansvaret for, at alt indhold giver et retvisende billede af virksomhedens organisatoriske opbygning, driften heraf samt det strategiske arbejde med bæredygtighedsrapporteringen.

”Når jeg kigger ind i krystalkuglen, ser jeg et Munkebjerg Hotel, der fortsætter med at være et foretrukket valg for vores gæster, medarbejdere, samarbejdspartnere og lokalsamfund. Et hotel, der leverer høj kvalitet, service og oplevelser, men også et hotel, der er en del af løsningen på de globale udfordringer, vi står over for. Et hotel, der er bæredygtigt i alle aspekter af ordet. Det er vores vision, og det er det, vi arbejder hen imod hver eneste dag.”

René Aarby Sørensen, Administrerende direktør

MUNKEBERG HOTEL

Munkebjergvej 125, DK-7100 Vejle

+45 76 42 85 00 | info@munkebjerg.dk

CVR: 18450372

