



FREDERIK VI's HOTEL
ODENSE

ESG RAPPORT

2024





Indholdsfortegnelse

| | |
|-------------------------------------|----|
| Introduktion | 1 |
| Ledelsesberetning | 2 |
| Danmarks samlepunkt | 3 |
| Vores syn på bæredygtighed | 4 |
| Tidlinje | 5 |
| Miljø (Vores ansvar) | 6 |
| Miljø (Leverandør) | 7 |
| Miljø tal | 8 |
| Din partner i den grønne omstilling | 9 |
| Grunde til at besøg os | 10 |
| Social | 11 |
| Social tal | 12 |
| Ledelse | 13 |
| Tak for at du læste med | 14 |



Frederik VI's Hotel

I mere end 200 år har Frederik VI's Hotel været en del af Danmarks historie som både hotel og conferencecenter. I dag er Frederik VI's Hotel et moderne og levende hotel, der tilbyder hyggelige værelser, fleksible lokaler, der danner den perfekte ramme for både virksomheder og private gæster.

Vi skaber ideelle omgivelser for møder og konferencer, mens vi også byder private gæster velkommen til overnatninger, fester og andre særlige begivenheder.

Vores køkken sørger for udsøgte måltider, der tilpasses enhver lejlighed.

Frederik VI's Hotel er en del af Lillebæltsgruppen og beskæftiger 22 faste medarbejdere.



66 værelser

20 mødelokaler

4 restaurationslokaler

Impactrapport

I denne Impactrapport inviterer vi dig med på en rejse gennem vores hus og vores indsats for miljøet og menneskene deri. Hos Frederik VI's Hotel prøver vi at tage ansvar, ikke kun for vores gæster, men også for den verden, vi alle er en del af. Vi arbejder målrettet med bæredygtighed på tværs af alle afdelinger, fra køkkenet og housekeeping til samarbejdet med vores leverandører.

Her kan du læse mere om, hvordan vi reducerer madspild, mindsker vores CO₂-aftryk, og engagerer både vores medarbejdere og gæster i grønne initiativer. Samtidig deler vi vores mål og visioner for fremtiden, hvor vi fortsætter med at sætte ansvarlighed og bæredygtighed højt på dagsordenen.

Ledelseberetning

”

GØR VI DET
RIGTIGE...?



ESG, bæredygtighed, grøn omstilling – Vores hverdag har fået nyt indhold, et nyt tema, som fylder meget i vores branche. Det gælder både fra organisationer, medarbejdere og kunder. Men egentlig har vi gjort mange af de ting i mange år - Nu bliver de blot mere konkrete. Vi har længe haft fokus på at spare på vand og varme, nu er vi endnu mere fokuseret på at vi gør det rigtige. Men hvad er det rigtige? Ingen har vel det 100 procent korrekte svar, men jeg er sikker på, at vi her på Frederik VI's Hotel og i hotelbranchen generelt er godt på vej til at gøre produktion og drift til et bedre sted rent miljømæssigt. Mange områder justeres og effektiviseres med henblik på besparelse af CO2, madspild, fokus på medarbejdere og meget mere.

Skal jeg være helt ærlig, så har jeg mange gange været lidt frustreret og usikker på "Den Grønne Rejse", som vi er på. Det er mange gange jeg har sagt, "at vi lægger skinnerne, mens toget kører". Det kan være frustrerende – Men også spændende og udviklende. Dette er vores første rapport. En rapport som jeg kan se nu, hjælper os på vej til at blive mere fokuseret på, hvad vi vil og hvad vi skal fremadrettet. Det bliver vores interne værktøj, som vi arbejder med, sammen med medarbejderne. En rapport, som udvikles over årene og jeg kan allerede nu se, at vi levere et bedre produkt, end nogensinde. Vi har lang vej endnu, og det ender aldrig. Vi kan hele tiden udvikle os. I samarbejde med kunder, gæster, medarbejdere og leverandører er vi kommet et godt stykke – Samarbejde som nu fortsætter og kun bliver styrket. Jeg er meget positiv omkring fremtiden og den vej Frederik VI's Hotel har lagt – Trods skinnerne stadig bliver lagt, men vi kører.



Danmarks samlepunkt

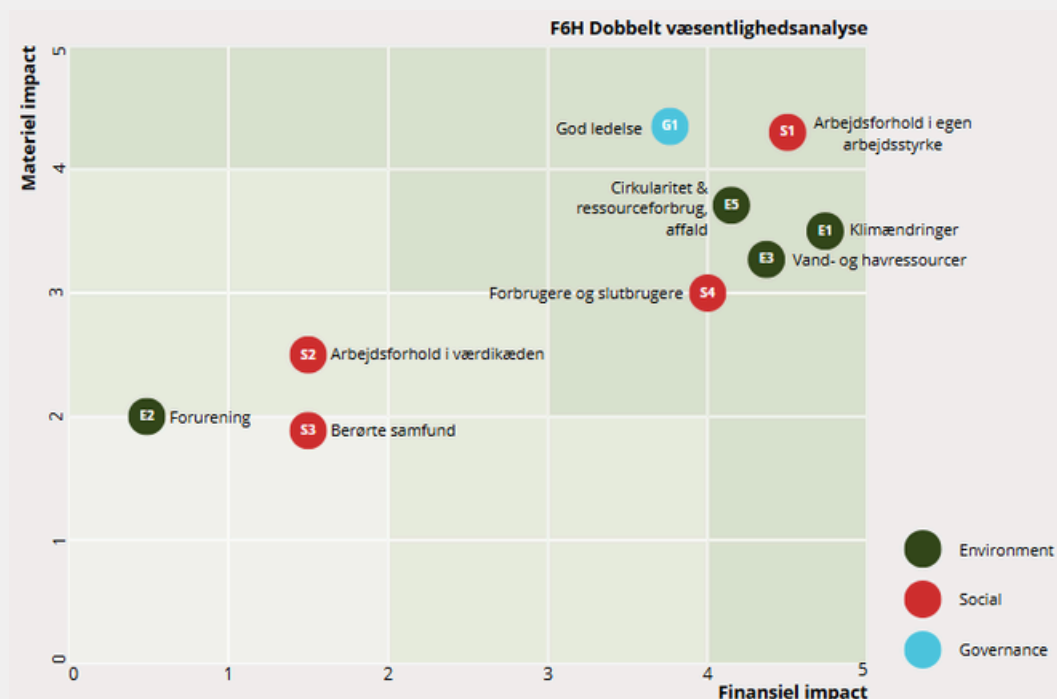
Midt i Danmark og i hjertet af Fyn. Denne centrale beliggenhed gør hotellet til et oplagt samlingspunkt for gæster fra både Jylland og Sjælland. Uanset om man kommer fra øst eller vest, er hotellet let tilgængeligt, hvilket gør Frederik VI's Hotel til den ideelle destination for møder, kurser, konferencer og andre arrangementer, hvor deltagere fra hele landet skal samles.



Vores syn på bæredygtighed

Ledelsen har udarbejdet en væsentlighedsanalyse, der fremhæver de vigtigste fokusområder for Frederik VI's Hotel. For at sikre analysens gyldighed og relevans, er både forskellige interessenter og eksperter blevet inddraget i processen.

[Læs mere om dobbeltvæsentlighedsanalyse her](#)



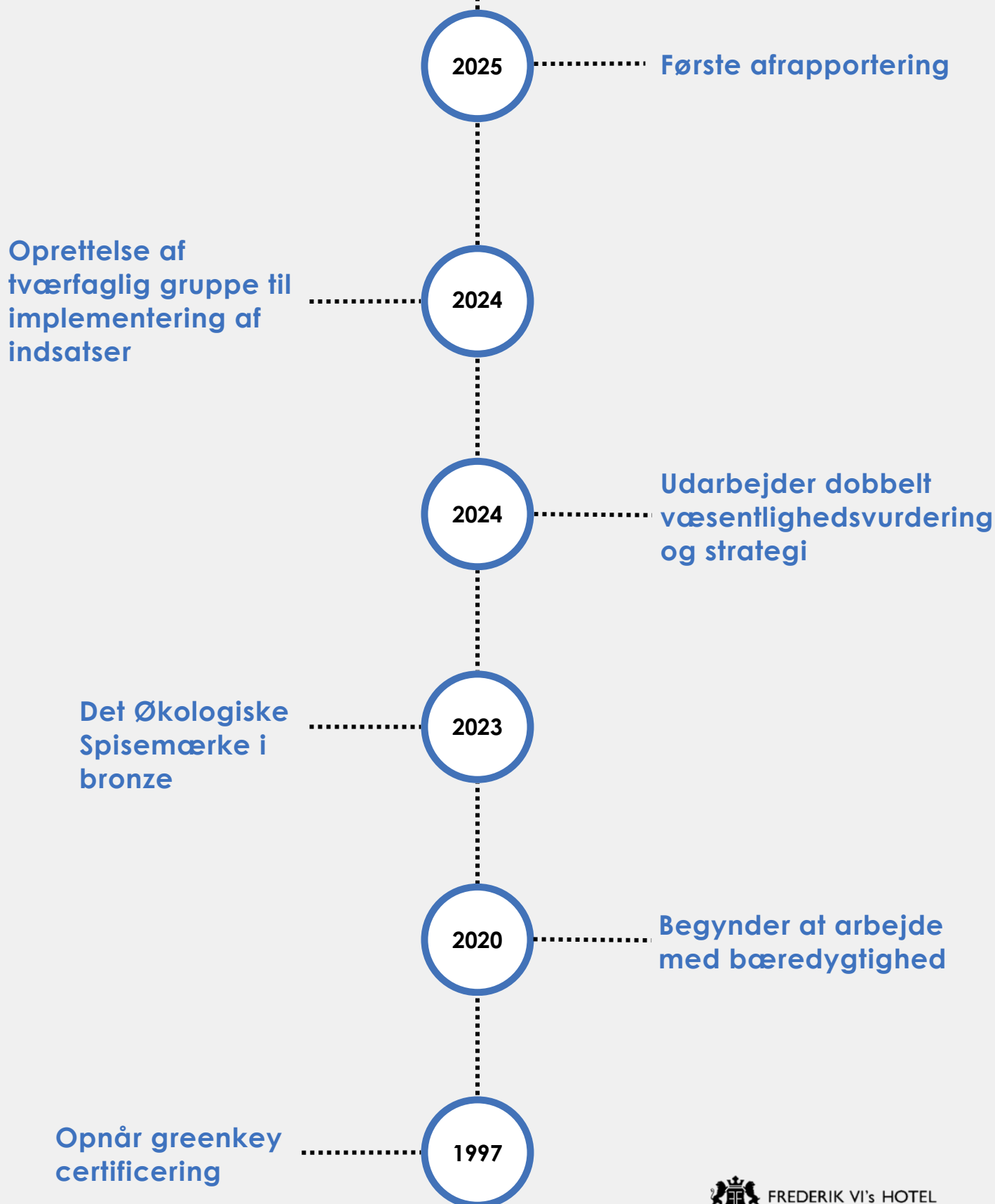
S1 Arbejdsforhold i egen styrke

Det er i vores DNA, at sørge for at gæsterne føler sig trygge og godt behandlet. Her på Frederik VI's Hotel tror vi på, at en god arbejdsplads afspejler sig i gæsternes oplevelse. Dette ligger som en del af det vi har direkte indflydelse på, og som på samme tid vil være vores startpunkt hvad angår arbejdsforhold, sådan at vi kan bruge det som springbræt til at dykke dybere med resten af værdikæden på sigt.

E1 E3 Klimaændringer & vand- og havressourcer

Som en del af vores transition mod en grønnere fremtid har vi fokus på de ting hvor vi har en direkte indflydelse. Dette gør sig gældende for vores scope 1 og 2 udledninger, som har været igennem flere tiltag. Dog tror vi, at vi kan reducere det yderligere med øget fokus, da vi stadig har mange muligheder at udforske.

Tidslinje



Miljø

Vores ansvar

Som et mindre hotel og conferencecenter tager vi miljøansvar alvorligt og arbejder ud fra en frivillig standard med fokus på gennemsigtighed og områder, hvor vi har en direkte indflydelse – såsom el, vand og varme. Derudover har vi valgt at udvide vores indsats til også at omfatte både op- og nedstrømsaspekter i værdikæden. For os handler bæredygtighed om at træffe ansvarlige valg med omtanke. Dette afspejles i vores daglige beslutninger, herunder vores økologiske spisemærke i bronze og vores Green Key-certificering, som vi har haft siden 1997.



Vi er mærket med Green Key, der er turismens internationale miljømærke, som tildeles til turistvirksomheder, som gør en ekstra indsats for at beskytte miljøet.



Vi har det Økologiske Spisemærke i bronze, som er en garanti for, at 30-60% af vores råvarer er økologiske.

På tværs af afdelingerne

På Frederik VI's Hotel arbejder vi med bæredygtighed på tværs af alle afdelinger. I køkkenet fokuserer vi målrettet på at minimere madspild og reducere brugen af oksekød i vores daglige drift. Et konkret tiltag har været at skifte fra buffet til tallerkenanretninger, hvilket har reduceret mængden af overskydende mad betydeligt.

På værelserne giver vi vores gæster mulighed for at fravælge udskiftning af håndklæder, og vi har altid miljøet i fokus, når vi udskifter inventar. For at styrke vores indsats har vi etableret en grøn gruppe, der har ansvar for at overvåge og rapportere vores forbrug. Dette bliver målt og evalueret månedligt, så vi løbende kan optimere vores bæredygtighedsarbejde.

Miljø

Leverandører

På hotellet arbejder vi aktivt med ansvarligt forbrug ved at kigge i vores værdikæde. Vi har etableret flere samarbejder med vores leverandører, herunder et initiativ, hvor vores kaffegrums er gået fra et restprodukt til at det genanvendes som gødning til Fyns Mikrogrønsts svampeproduktion.

Derudover prioriterer vi indkøb fra Samhandel, der sætter fokus på CO₂-aftrykket, hvilket bidrager til et mere ansvarligt forhold til de råvarer, vi bruger i køkkenet.

Som en del af vores fremadrettede indsats vil vi i 2025 lancere et nyt initiativ, hvor vi opfordrer både vores kunder og lokalsamfundet til at deltage i events, der sætter fokus på vigtigheden af bæredygtighed og inspirerer til grønne valg i hverdagen.



Vores køkkenchef



"Når jeg sammensætter en menu, tager jeg altid udgangspunkt i sæsonens råvarer og i de råvarer, vi allerede har i køkkenet"

[Læs mere om, hvordan vores køkken arbejder her](#)

Miljøtal

Tallene er opgjort ud fra VSME - den frivillige standard - og Klimakompasset er blevet brugt til udregningerne. [Læs om VSME her](#)

| Emner | Enheder | 31. december | | Mål | |
|---|---------|--------------|--------|----------------------|---------|
| | | 2023 | 2024 | 2025 | 2030 |
| Scope 1 + 2 CO ₂ e markedsbaseret* | Ton | 143,49 | 164,84 | 4,5% årligt | |
| Scope 1 + 2 CO ₂ e lokalitetsbaseret** | Ton | 60,66 | 79,21 | 4,5% årligt | |
| Madspild | Procent | 29% | 21% | 20% | 15% |
| Total affald | Ton | 35,23 | 33,15 | | |
| Vand | M3 | 3687 | 3646 | 2,5% årligt pr. gæst | |
| Green event*** | STK | 0 | 1 | 2 | 4 |
| Økologi | Procent | 35% | 32% | 30%-60% | 30%-60% |
| Okse og kalvekød per gæst | Gram | 80 | 58 | 50 | 10 |

*CO₂-opgørelse tager højde for de specifikke energikilder, som virksomheden har valgt gennem sine energikontrakter

**CO₂-udledning baseret på den gennemsnitlige emissionsfaktor for elektricitet i den geografiske region

***Event der indebærer fokus på en bæredygtig hverdag og ikke et CO₂-neutralt event

Din partner i den grønne omstilling

Hos Frederik VI's Hotel, er vores vigtigste opgave at tilpasse os dine behov og sikre, at du får præcis den løsning, der passer til din virksomhed. Vores samarbejde med vores kunder bygger på fleksibilitet, høj service og en fælles ambition om at drive forretning med omtanke – også for miljøet.

Uanset om du planlægger en konference, en bæredygtighedsworkshop eller et firmaarrangement, er vi klar til at finde den bedste løsning for dig. Vi tror på, at de bedste resultater skabes i fællesskab – og at vi altid kan blive bedre, når vi arbejder sammen.



"Kursusstedet har etableret flere selvbetjent vandstationer i stedet for vandkander i hvert kursuslokale. De var gode til at have os med på råd i processen, hvilket sikrede en løsning, der både eliminerer behovet for at fylde og genopfylde kander med isterninger og giver en mere effektiv og ressourcebesparende håndtering af drikkevand."

*Michael Bech Sørensen
Vid Detail*

Besøg Frederik VI's Hotel

10 Grunde til at besøge Frederik VI's Hotel

- ✓ Central beliggenhed i Danmark og på Fyn
- ✓ Tæt på motorvej og bybus lige til døren
- ✓ Gratis parkering med 150 P-pladser, samt ladestandere til Elbiler
- ✓ 20 fleksible og moderne konference lokaler med plads op til 200 personer
- ✓ 66 værelser på hotellet
- ✓ 4 stjernnet hotel
- ✓ 4 Atmosfærefyldte restaurantlokaler
- ✓ Hyggelig bar med sofagrupper, tv, billard, pool, bordfodbold og bordtennis.
- ✓ Beliggende i grønne omgivelser med Hole Skov kun 200 meter væk
- ✓ Imødekommende, engagerede, fleksibelt og servicemindedede personale



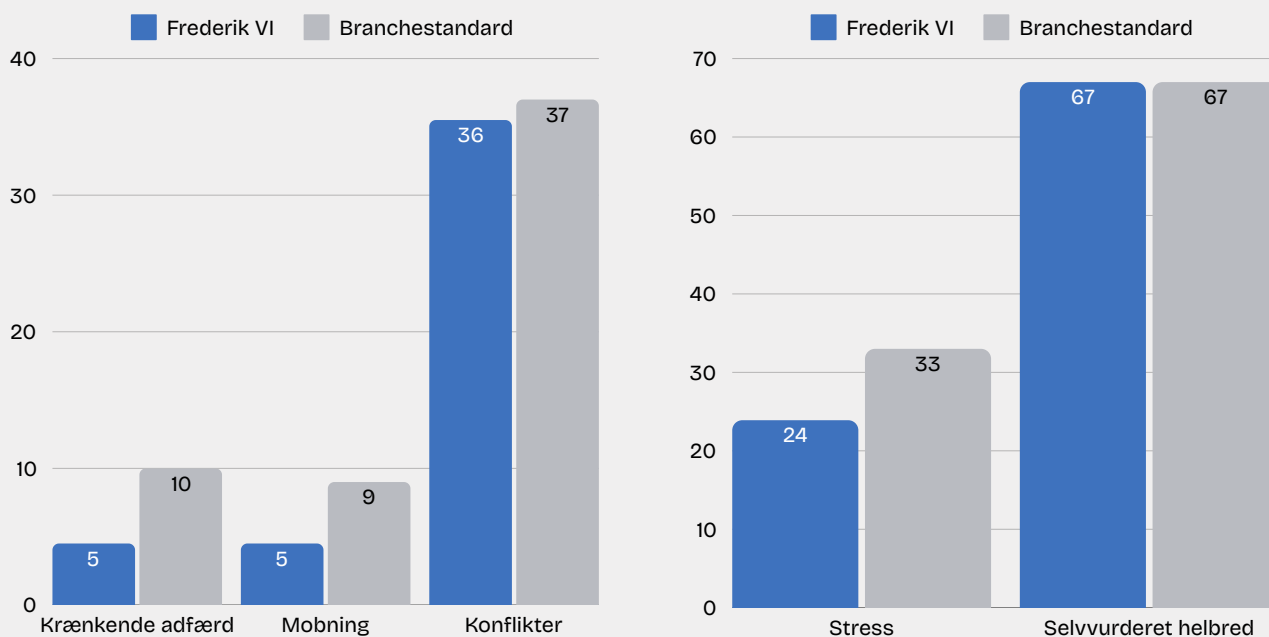
Social

Arbjedsforhold

Vi tror på, at ordentlige arbejdsforhold og respekt for mennesker er fundamentet for en sund og bæredygtig forretning. Dette afspejles blandt andet i vores trivselsundersøgelser, hvor vi ligger over landsgennemsnittet.

Vi har en flad organisationsstruktur, hvor ledelsen arbejder tæt sammen med medarbejderne for at sikre en velfungerende og positiv hverdag. Denne tilgang skaber ikke kun trivsel internt, men kan også mærkes af vores gæster.

Vi er bevidste om, at hotelbranchen kan være et udfordrende arbejdsmiljø. Derfor har vi fokus på grundig oplæring af medarbejderne og sikrer samtidig, at 100 % af vores fuldtidsansatte er dækket af en overenskomst.



Vores ansvar

Vores sociale ansvar rækker ud over hotellets vægge og inkluderer også dem, der bidrager til driften udefra, såsom leverandører, lokalsamfundet og vores kunder. Vi værdsætter vores lokale samfund og inviterer blandt andet elever fra den lokale skole, hvor vi viser dem rundt og taler med de unge om bæredygtighed.

[Læs resten af vores trivselsundersøgelse her](#)

Sociale tal

Resultater og mål

| Emner | 31. december | | Mål | |
|-------|--------------|------|------|------|
| | 2023 | 2024 | 2025 | 2030 |

Tal

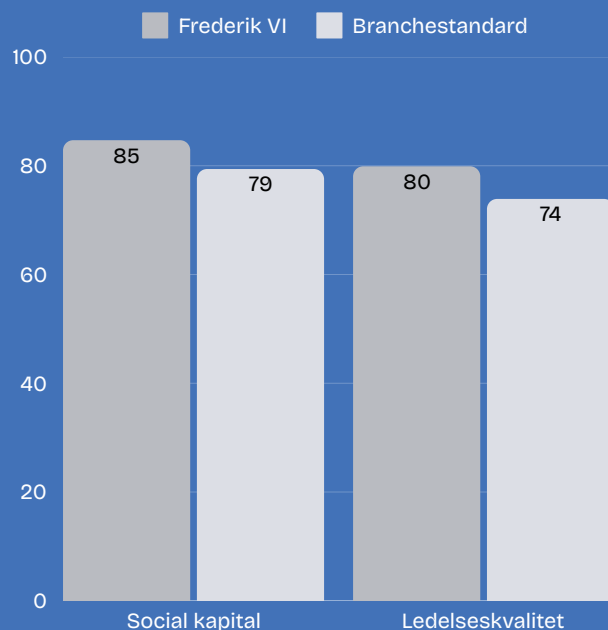
| | | | | | |
|----------------------------------|---------|---------|---------|----------|---------|
| Fuldtidsansatte | FTE | 19,26 | 19,52 | | |
| Kvinder / Mænd | Procent | 61 / 39 | 61 / 39 | | 50 / 50 |
| Andel i overenskomst | Procent | 100 | 100 | 100% | 100% |
| Uddannelsestimer pr. medarbejder | Timer | 0 | 0 | 10 | |
| Kvinder / Mænd i ledelsen | Antal | 3 / 2 | 3 / 2 | | 40%-60% |
| Elever | Antal | 2 | 3 | Mindst 2 | |
| Arbejdsskader / Nærved - ulykker | Antal | 0 | 2 | 0 | 0 |
| Sygefravær | Procent | 2% | 2% | Under 2% | |
| Langtidssygefravær | Procent | 0% | 4% | | |
| NPS - Score* | 0-100 | 69 | 74 | 74 | 80 |

*Net Promoter Score (NPS) er en indikator for kundeloyalitet, der viser graden af sandsynlighed for at kunder vil anbefale en virksomhed eller et produkt til andre.

Ledelse

På Frederik VI's Hotel har vi fokus på at drive en fair og ansvarlig forretning, hvor alle parter bliver tilgodeset. Vi prioriterer intern ledelse højt og afholder ugentlige møder for at håndtere udfordringer og imødekomme ønsker fra både kunder og leverandører.

Denne tilgang skaber et positivt arbejdsmiljø, hvilket afspejler sig i vores interne trivselsundersøgelser, hvor vi ligger over branchenormen.



Hos Frederik VI's Hotel vægter vi god forretningsetik højt. Vores relationer til både kunder og leverandører bygger på tillid, hvilket også afspejles i den måde, vi driver forretning internt. Som en mindre virksomhed med service i fokus er det afgørende for os at skabe stærke og troværdige partnerskaber.

Vi måler vores gæstetilfredshed gennem Net Promoter Score (NPS), et system vi aktivt arbejder med for at sikre, at vi lever op til vores forpligtelser over for vores kunder. Vores engagement i at levere god service afspejles i vores imponerende NPS-score på 74 for 2024.

Tak for at læse med



Vi håber, at du har fået et godt indblik i Frederik VI's Hotels arbejde med bæredygtighed og ansvarlighed. For os er det vigtigt at skabe en positiv forskel – både for vores gæster, vores medarbejdere og vores planet.

Vi er stolte af det, vi har opnået, men vi ved også, at rejsen mod en mere bæredygtig fremtid aldrig stopper. Vi fortsætter med at tænke nyt, handle ansvarligt og sætte ambitiøse mål, så vi kan blive ved med at gøre en forskel.

Tak fordi du tog dig tid til at læse om vores ESG-indsats.

Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at kontakte os

Kontakt

Frederik VI's Hotel

Rugårdsvej 590
5210 Odense NV

Tlf.: 65 94 13 13

Mail: reception@f6h.dk