



RAPPORT FOR BÆREDYGTIG UDVIKLING

GASTRO & BAR NYTORV 11

INDHOLDS- FORTEGNELSE

Ansvar for rapportens indhold	5
Indledning	6
1. Vores virksomhed	7
2. Vores bæredygtige udvikling	12
3. Vores ESG-B nøgletal	23
4. Vores perspektivering	30



En bæredygtig udvikling er en udvikling, som opfylder de nuværende generationers behov, uden at bringe fremtidige generationers muligheder for at opfylde deres behov i fare

Dette er definitionen af bæredygtighed, når man taler om verdensmål i FN-regi.

Definitionen er fra Brundtlandrapporten, som udkom 1987. Det er også den definition, vi bruger i vores virksomhed og i denne rapport.

FORORD

Kærlighed til mad og mennesker vil altid være vores ledestjerne på vejen mod en mere bæredygtig virksomhed, og vi er spændte på den fortsatte rejse mod en mere lys og bæredygtig fremtid både for os selv og vores personale og for branchen.

For mig er bæredygtighed ikke kun et spørgsmål om at vælge de rigtige råvarer, følge sæsonerne og minimere madspild. Menneskelig bæredygtighed er en lige så væsentlig del af den fortælling som jeg står for.

Vi er et familieføretagende hvor der er højt til loftet. Vi er drevet af passion for vores sted, og det at give vores gæster en super oplevelse uanset om de nyder vores mad, vin, øl, kaffe eller en sen godnatdrink.



Ann Britt Bach Thomsen
Restauratør og direktør

ANSVAR FOR RAPPORTENS INDHOLD

Ingen kan længere komme udenom at arbejde med bæredygtig udvikling. Om man er stor eller lille, skal man gøre en indsats for at vi sparer på ressourcerne, passer på klimaet og sikrer gode vilkår for alle mennesker. Det gælder om at fokusere på det, der giver mening for virksomheden og der, hvor virksomheden har den største påvirkning.

FN's 17 verdensmål er pejlemærker for den retning, vi alle skal bevæge os i og de 169 delmål er konkrete steder, man kan sætte ind for at hjælpe verden med at nå disse mål. Det er også en liste af nye forretningsmuligheder, som er gode for både top- og bundlinje. På den mere alvorlige note, er det en opskrift på at fremtidssikre virksomheden mod den stigende usikkerhed de fleste virksomheder oplever.

En rapport for bæredygtig udvikling er et godt sted at starte. Den er med til at give et overblik over, hvad virksomheden allerede gør i dag, og hvor der med fordel kan sættes ind fremadrettet. Rapporten er med til at skabe struktur på arbejdet med bæredygtig udvikling, og gør virksomheden i stand til at dokumentere handlinger og mål.

Denne rapport er udarbejdet af virksomheden Gastro & Bar Nytorv 11 CVR-nr. 38695223 på basis af en skabelon, der er stillet til rådighed af Foreningen FN17 Business.

Virksomheden, der har anvendt skabelonen, har selv ansvaret for rapportens indhold, herunder indholdets forhold til den til enhver tid gældende lovgivning. FN17 Business er derfor ikke ansvarlig for rapporten, og dens opbygning og indhold.

INDLEDNING

Bæredygtighed er kommet på mode ikke mindst i restaurationsbranchen. Vi er glade for det fokus, men vi mener også at det ikke er nok at sige det vi vil også gerne vise det. Denne rapport er udtryk for en opsamling af de tiltag og bestræbelser vi gør i Gasto & Bar Nytorv 11 for at indføre og

efterleve bæredygtighed i vores virksomhed. Rapporten indeholder målinger og fakta på vores forbrug af lokale råvarer, personalepleje, trivsel og meget mere, som vi glæder os til at arbejde videre med fremover. Læseren vil også lære os at kende gennem en række historier og fortællinger fra hverdagen

som illustrerer vores syn på bæredygtighed f.eks. Vores hensyn til medmennesker med udfordringer på arbejdsmarkedet. Rapporten dækker også søsterrestauranten Det danske spisehus i Viborg, Fru Thomsen (smørrebrød), som er beliggende på nabo adressen.



1

VORES VIRKSOMHED

OM [VIRKSOMHED]

OVERBLIK OG NØGLETAL

Gastro & Bar Nytorv 11

Nytorv 5-11, 8800 Viborg

Restaurant og Bar

Gastonomiske oplevelser og fantastisk stemning på byens centrale torv.

NØGLETAL



25.200

Solgte borde/selskaber



40/19

Antal ansatte/årsværk



1,1

Indtjening i mio. kr.



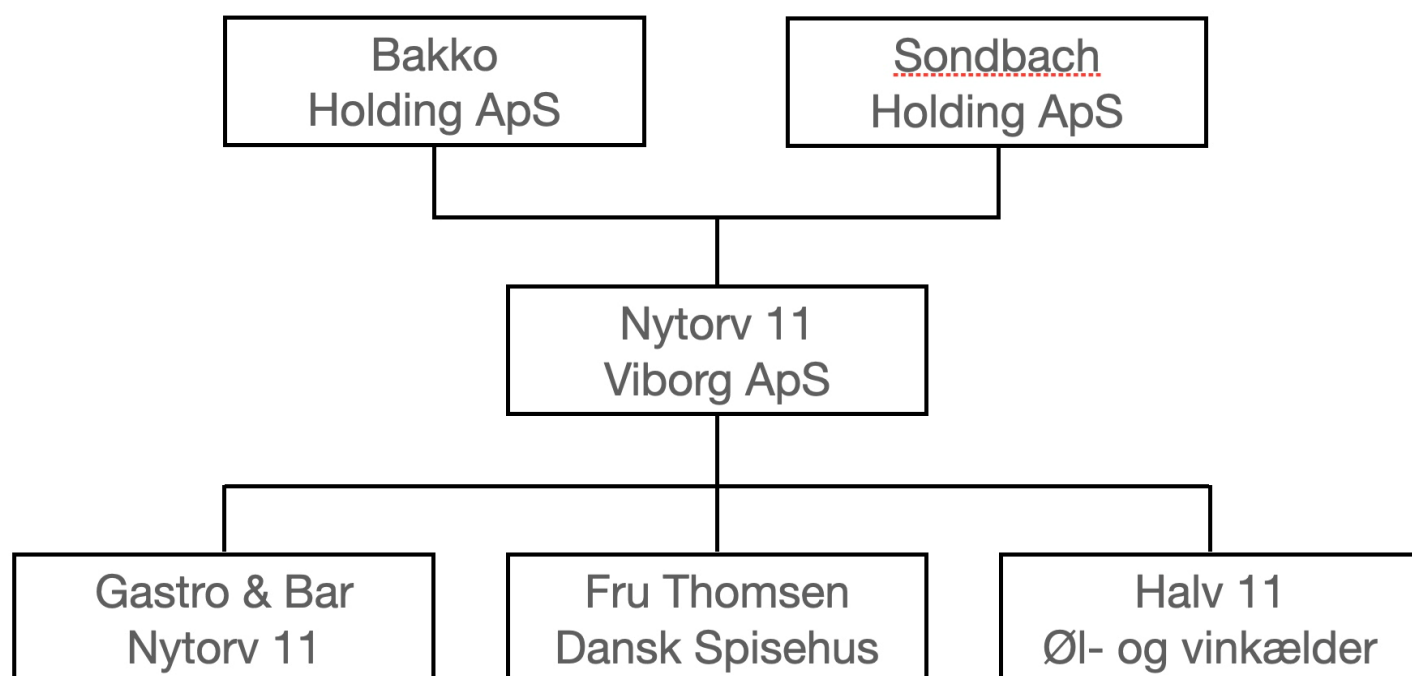
25%

Vækst



EJERSTRUKTUR OG ORGANISATION

Virksomheden er familieejet med indehaverne Christian Bach Thomsen, Kim Bach Thomsen i front, samt Ann Britt Bach Thomsen som direktør for begge restauranter.



Christian , Ann Britt og Kim i Fru Thomsens lokaler

PRODUKTER, KUNDER OG MARKEDER



Gastro & Bar Nytorv 11

Nytorv 11 er restauranten med hjerterum midt i Viborg, hvor der altid summer af liv. Der er en afslappet og hyggelig atmosfære med en moderne indretning.

Vores fokus er på gode råvarer og smagsoplevelser i særklasse. Menukortet dækker alle dagens måltider fra brunch, lunch og dinner samt særlige serveringer som teater dinner, late night dinner og månedens menu. Endvidere tages der imod selskaber, hvor særlige ønsker forsøges imødekommet.

Da Nytorv 11 også er en bar serveres der naturligvis også et udvalg af øl, vine, drinks og cocktails.

Kunderne er torvets gæster, og det brede publikum i alle aldre. Vi er også stolte af at have mange stamgæster, hvor nogle er kommet fast gennem mange år.

Fru Thomsen

Fru Thomsen er godt dansk, hjemmelavet smørrebrød. Der er frisk brød fra Bakery by Doctor i Viborg hver dag.

Ud over klassisk smørrebrød laver vi også lune retter som hjemmelavede tarteletter, stjernesnud , mørbrad a la crème, æggekage og andre kro-klassikere. Signaturretten er vores egen Fru Thomsen bøfsandwich.

Der serveres iskolde øl fra Viborg Bryghus til maden. Det er øl som vi selv har udvalgt. Samt snaps af alle afskygninger.

Det er vores køkkenchef Ronny, der står for driften af Fru Thomsen.

Kunderne er det modne publikum, og virksomheder der får leveret ud af huset.



VORES HISTORIER

Vores familie

Historien starter da Kim kommer til Viborg år 1991 for at åbne sit andet Chaplin diskotek. Der møder han Ann Britt, og sammen har parret tre børn, Christian, Olivia og Victoria. Alle har gennem ungdomsårene arbejdet i familiens restauranter, men Christian er gået skridtet videre og har taget Tjener/Somalier uddannelsen. Familiens unge kvinder har karrierer i andre brancher rundt omkring i landet, men både de og deres kærester kommer gerne hjem i ferier og travle perioder bl.a. til byfesten og hjælper i virksomheden.

Medarbejderne i virksomheden føler sig også som en del af familien, da man helt naturligt tilbringer mange af døgnets timer sammen i denne branche falder stampersonalet helt naturligt ind i familien. Vi kalder os N11 familien.

Christian viser både interesse og flair for at drive restaurant virksomhed og det ligger helt klart i kortene, at han står på spring for at tage over som næste generation.





2

VORES BÆREDYGTIGE UDVIKLING

VISION, AMBITION OG MÅL

Bæredygtighed er på den ene side at erkende, at ingen kan gøre det hele men alle kan gøre noget, for udfordringerne er langt større end du og jeg, så derfor må vi alle hjælpes ad.

Vi synes, det er vigtigt at gøre noget for branchen, som gennem mange år har været præget af dårlige arbejdsforhold med lange dage og hård omgangstone, hvilket er én af grundene til, at mange kun har kortvarige ansættelser. Vi ønsker, der skal være plads til alle, når man går på arbejde, og derfor søger vi for fair løn og gode arbejdsforhold. Vi kan bryste os af en høj gennemsnitlig anciennitet i virksomheden, og det bliver bemærket blandt samarbejdspartnere og gæster, at vi ikke har en "svingdør" for medarbejderne i vores restauranter.

Vi har også fokus på bæredygtighed i forhold til nedbringelse af og håndtering af affald og madspild fra restauranten. Det er også det bevidste indkøb, hvor vi ønsker at købe dansk og helst lokalt og økologisk. Det giver kokkene mulighed for at fokusere på mere bæredygtig madlavning, hvor der aldrig produceres mere end, der sælges til kunderne.

Udenfor restauranten tænkes der i opsamling af regnvand og ibrugtagning af plantekasser i nærheden til dyrkning af urter og grøntsager. Kærligheden til mad og mennesker vil altid vores ledestjerne på vejen mod mere bæredygtig gastronomi, og vi er spændte på den fortsatte rejse mod en mere lys og bæredygtig fremtid, både for os selv og vores personale, for omverdenen og for branchen.



FN17 BUSINESS: MODENHEDSTRAPPEN

MODENHED

Vores nuværende modenhed inden for bæredygtighed afspejler at vi i en årrække har arbejdet med at nedbringe vores energiforbrug og råvare forbrug i produktionen af mad. Dette har altid været sund fornuft for os, men i dag ser vi at vores handlinger på området er en vigtig parameter i bæredygtighed.

Vores sociale engagement overfor ansatte og samfundet omkring os har altid været en hjertesag for os.

Nu og fremadrettet er alt dette en bredere og mere målrettet indsats for at være en bæredygtig virksomhed, og det er i det lys at vi ser os selv på vej mod modenhedsniveau 4.

Bæredygtig udvikling er en proces og rejsen slutter i princippet aldrig. Det er vigtigt at virksomheden kender sit udgangspunkt og er konkrete i forhold til hvordan de går fra reaktive til pragmatiske eller fra pragmatiske til proaktive. Alle vil bevæge sig op ad modenhedstrappen, men i forskellige tempi og med varierende ambitionsniveauer.

En vigtig pointe for bæredygtig udvikling er at jo længere man kommer op ad trappen jo større er forretningspotentialer! Man går fra at kunne det de andre også kan og leve op til minimumskrav, til at den bæredygtige udvikling har et strategisk fokus og bliver en konkurrencefordel, som er svær at efterligne.



Kombination af FN17 model, fase-model fra Dania's SMV undersøgelse (baseret på Bob Willards sustainability journey) og DTI / REGLAB model.

VORES ARBEJDE MED VERDENSMÅL

Vi har udvalgt en række delmål under FN's verdensmål, som vi arbejder med.

 <p>5.1 Alle former for diskrimination af alle kvinder og piger overalt skal stoppes.</p>	<p>Vores forståelse af delmålet</p> <p>Vi anser målet gælder bredere end blot køn, men også for etnicitet, alder og seksualitet. Alle ansatte og gæster skal behandles ligeværdigt og tage udgangspunkt i at alle har samme rettigheder og muligheder.</p>	<p>Vores indsatser for delmålet</p> <p>Vi har indført kønsneutrale toiletter. Krænkende adfærd tolereres ikke.</p>	<p>Vores målsætning for delmålet</p> <p>Der skal være plads til alle og vi er altid åbne overfor at tage imod personer med særlige udfordringer. Ingen må føle sig krænket eller forskelsbehandlet i vores virksomhed.</p>
 <p>8.5 Inden 2030 skal der opnås fuld og produktiv beskæftigelse og anstændigt arbejde for alle kvinder og mænd, herunder også unge og personer med handicap, og med lige løn for arbejde af samme værdi.</p>	<p>Vores forståelse af delmålet</p> <p>Vi fortolker det som, at der skal være plads til alle på en arbejdsplads som vores. Diversitet er vigtig for trivsel, og vi skal ikke alle være ens. For os er det helt naturligt at tænke sådan.</p>	<p>Vores indsatser for delmålet</p> <p>Vi skaber plads til at alle kan være som de er og bliver accepteret og anerkendt for det. Vi er rummelige, tålmodige og tolerante. Deltager i Code of Care og får ofte forespørgsler på at engagere sig.</p>	<p>Vores målsætning for delmålet</p> <p>Vi fastholder den indsats der falder naturlig.</p>
 <p>8.6 Inden 2020 skal andelen af unge, der ikke er i beskæftigelse eller under uddannelse væsentligt reduceres.</p>	<p>Vores forståelse af delmålet</p> <p>Vi ønsker at hjælpe med at skabe motivation hos unge under 18 for uddannelse eller job i vores branche.</p>	<p>Vores indsatser for delmålet</p> <p>Vi er gået fra at have 0 unge til 10 unge under 18 ansat. Vi har haft 5 lærlinge, der i dag er uddannet i vores branche (kok og tjener)</p>	<p>Vores målsætning for delmålet</p> <p>Vi fastholder den indsats der falder naturlig.</p>
 <p>12.3 Inden 2030 skal det globale madspild på detail og forbrugerniveau pr. indbygger halveres og fødevaretab i produktions og forsyningskæder 12.5 Inden 2030 skal affaldsgenereringen væsentligt reduceres gennem forebyggelse, reduktion, genvinding og genbrug.</p>	<p>Vores forståelse af delmålet</p> <p>Vi skal bidrage til at nedbringe affaldsmængderne samt med at sortere det affald vi producerer bedre.</p>	<p>Vores indsatser for delmålet</p> <p>Vi får afhentet madaffald som bliver omdannet til biogas og biodiesel. Der produceres kun den mængde mad som bliver Afsat Vi har erstattet papirservietter med stofservietter i restauranten. Vi afleverer vores pap affald til genbrug.</p>	<p>Vores målsætning for delmålet</p> <p>Vi skal blive bedre til at forhindre rester og madspild fra gæsternes tallerkner.</p>

BÆREDYGTIGE PRINCIPPER:

CIRKULÆRE PRINCIPPER HOS GASTRO & BAR NYTORV 11

Vi anvender alle tre typer af cirkulær økonomi i forbindelse med vores produktion:

Reduce: Vi bestræber os på at producere den mængde mad der bliver solgt og ikke mere. Vi har også indført små portioner til kunder som har mindre appetit. Der forbruges færre papirservietter da der i stedet tilbydes genbrugs stofservietter

Reuse: Rester fra køkkenet som ikke serveres indgår ofte i produktionen af andre former for tilbehør f.eks. Pestoer.

Stofservietter kan genbruges op til 300 gange og vaskes efter hvert brug.

Recycle: Affald fra gæsternes tallerkner anvendes 100% til biogas og biodiesel gennem Daka Refood.



VORES HISTORIER

Affaldssortering med DAKA ReFood

På Gastro & BAR Nytorv11 bruger vi tid og penge på affaldshåndtering. Det kan til tider virke både besværligt og tidskrævende. Men det er slet ikke så vanskeligt at sortere madaffald. Heller ikke i erhvervet.

Vi har sorteret vores madaffald i snart 2 år, og er blevet meget vil bevidst om, hvor meget mad, der egentlig ender i affaldsbeholderen. Det kan virke som en katalysator for, at nye alternativer til udnyttelse af råvarerne opstår.

I samarbejde med vores DAKA ReFood har vi fundet en løsning til sortering af madaffald. Vi bruger nu affaldsbeholdere på hjul, der gør det nemt at placere dem, hvor vi har brug for dem. De bliver løbene afhentet på adressen. Vi har anvendt denne ordning siden maj 2022.

På 6 måneder genanvender vi små 3 tons madrester, hvilket bliver til gødning, og opvarmning samt reduceret klimaaftryk som illustreret på billedet.



BÆREDYGTIGE PRINCIPPER:

PARTNERSKABER HOS GASTRO & BAR NYTORV 11

Code of Care

Vi deltager i Code of Care Task Force Viborg, som har missionen at få flere unge i uddannelse eller i arbejde. Vi tror på at et samarbejde og et sammenhold mellem virksomheder og kommunen er vejen frem. Vi har været vært for en Code of Care aktivitet "Medarbejder for en dag", hvor 3 unge var på besøg. Martin er stadig ansat hos os i dag.

Viborg Ungdomsskole

Unge fra hele Viborg Kommune skal kunne få et fritidsjob, styrke deres livskompetencer og bryde med en eventuel negativ social arv. Derfor arbejder Viborg Kommune, Viborg Ungdomsskole, Jobcenter Viborg, Cabi og virksomheder i Viborg Kommune fokuseret på indsatsen "Sammen om fritidsjob". Gennem det seneste år har adskillige unge været forbi Nytorv 11 som fritidsjobbere.

Jobcenter Viborg

Vi har i flere omgange modtaget ledige på kanten af arbejdsmarkedet fra jobcenter Viborg med særlige behov og på særlige vilkår.



ORGANISERING OG IMPLEMENTERING

Den bæredygtige udvikling hos Nytorv 11 er drevet af Direktør Ann Britt Bach Thomsen, der sammen med sønnen Christian Bach Thomsen er daglig leder af driften.

Eksempler på opgaver der udføres er valg af leverandører og råvarer med omtanke for bæredygtighed. Indgåelse af partnerskaber der gør en forskel, så restauranten kan drives med hjertet på rette sted.

Ann Britt står også for ansættelser bl.a. i samarbejde med f.eks. ungdomsskole, jobcenter og Code of Care for at kunne inkludere medarbejdere på kanten af arbejdsmarkedet. Der lægges stor energi i at fastholde og udvikle sådanne medarbejdere.



VORES HISTORIER

Ronny startede hos Nytorv 11 i marts 2018 efter en periode med psykiske udfordringer, depression, angst og modstand i livet.

Han fik en coach, som anbefalede ham at dyrke yoga for at komme mere i kontakt med sig selv. Det hjalp videre, hvorefter han traf beslutning om at komme mere ud blandt andre mennesker.

Ronny er oprindeligt uddannet bager men arbejdede i mange år i offshore, samt i hotelbranchen som kok. Efter et sygdomsforløb valgte han at starte på skole i Viborg på Hotel- og Resturationsskolen, hos Mercantech, for at komme ud blandt folk igen, hvilket var motiverende til en videre karriere i denne branche. I starten af ansættelsen havde Ronny ikke energi til at tage et stort ansvar, men arbejdede sig hurtigt frem med mere og mere ansvar. I 2019 overtog han opgaverne fra en rejst køkkenchef og driver i dag Det Danske Spisehus Fru Thomsen.





**Ikke alt, der kan tælles, tæller, og ikke alt, der tæller,
kan tælles**

Albert Einstein

VORES HISTORIER

Søndagskaffe ingredienser

Et par gange om året er vi værter og sponsorer for en gruppe ældre gæster til masser af hygge på restauranten.

En søndag eftermiddag om måneden, er der frivillige værter og chauffører, der lægger hus og bil til komsammenerne. Denne søndag var det blandt andet hos os på restaurant Nytorv11.

Søndagskaffe er et projekt med frivillige der hver måned inviterer på rart fællesskab. Vi er med til at gøre en lille indsats der gør en stor forskel.

Kaffe, kage, snak og god stemning!
Det er ingredienserne i Søndagskaffe!



A close-up photograph of a hand holding a blue pen, pointing at a document. The document features several charts, including a stacked bar chart with teal, red, and yellow segments, and a line graph with green and red lines. The background is a light-colored wooden surface.

3

VORES ESG-B NØGLETAL

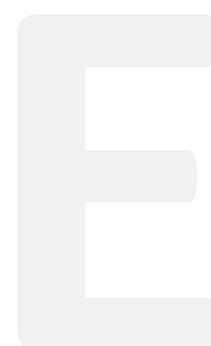
3. VORES ESG-B NØGLETAL

ENVIRONMENT: MILJØ OG KLIMA

Vi har en plan for den daglige energianvendelse som f.eks. beskriver hvor og hvornår der skal tændes for lys, opvaskemaskiner, varme og andre energiforbrugende apparater. Under energikrisen lykkedes det os at reducere vores energiforbrug med godt 20%, hvilket er ganske voldsomt.

I vores daglige indkøb forsøger vi konstant at købe optimalt og bæredygtigt ind, og er i løbende dialog med vores leverandører.

Da der ikke er affaldssortering i Viborg midtby har vi selv igangsat sortering, og får bl.a. afhentet madrester til biogasproduktion.



MÅLING PÅ MILJØ (ENVIRONMENT)

STATUS

Energiforbrug (total)	799 GJ
Vedvarende energi (andel)	74,5 %
Vandforbrug	M3
CO2 scope 1 (total)	15,9 Ton
CO2 scope 2 (total)	9,04 Ton
CO2 udledning (total)	24,94 Ton
Affald (total)	3,67 Ton
Genanvendeligt affald	3,67 Ton
Genanvendeligt affald (andel)	100%

RAPPORTERING OMKRING MILJØLEDERSKAB (ENVIRONMENTAL GOVERNANCE)

Har I en miljøpolitik?	Nej
Har I en politik for affald, vand, energi og/eller genanvendelse?	Ja
Overvåger ledelsen klimarelaterede risici?	ja
Har I en politik for reduktion af klimapåvirkninger?	Nej
Har I en proces for due diligence vedr. miljøforhold og klimapåvirkning?	Nej

ENVIRONMENT: MILJØ OG KLIMA KOMMENTARER

Scope 1

Liquified Pressurised Gas - forkortet LPG bliver både brugt i udendørs terrassevarmere og i køkkenet. LPG udgør den eneste post i Nytorv 11's Scope 1 regnskab. I 2022 indkøbte Nytorv 11 5340 kg LPG og med emissionsfaktorer og brændværdier hentet fra energistyrelsen giver dette 0,24564 terajoule energi og 15,9 tons CO2e udledt på scope 1 i 2022. Til sammenligning er der i første halvår af 2023 generet 0,09522 terajoule og udledt 9,041 tons CO2e.

Scope 2

Forbruget har i 2022 været på 122738 kWh på elektricitet og 25700 kWh på varme. Sammenlagt $534,376 \text{ gj} = 0,534$ terajoules. Med gældende emissionsfaktorer fra de to

leverandører giver dette en udledning på 6,01 tons CO2e for 2022

Generelle kommentarer

Ang. første halvår 2023 har den nødvendige data fra varmemeforbruget ikke været tilgængelig. Derfor har det ikke været muligt at give et mere fyldestgørende billede på klimapåvirkningen fra denne periode. På samme måde har det ikke været muligt at indhente nødvendige data for 2021. Dog skal det siges, at elforbruget er markant lavere de første 6 måneder af 2023t end det foregående år. I første halvår 2022 var der brugt 55144 kWh, hvorimod der kun er brugt 47262 kWh for samme periode i 2023.

Nytorv 11 startede først med at få hentet deres madaffald af DakaRefoods i maj 2022, derfor er et komplet billede

fra før dette tidspunkt ikke muligt. På sigt bør e-delen udvides til også at indeholde udspecificeret affaldshåndtering og vandforbrug.

Mulige forbedringspunkter

På trods af de manglende data, ser vi denne rapportering af E-data til ESG-rapporten som et godt udgangspunkt, der danner proces for indsamling af data fremadrettet. Beregningerne viser også, at der ligger et stort potentiale for Nytorv 11 ved på sigt at overveje at udskifte terrassevarmere fra gas til el, og overveje at købe grønnere el fra fx fra Natur-Energi i Viborg. Dermed kunne CO2 aftryk sænkes væsentligt.

3. VORES ESG-B NØGLETAL

SOCIAL: MENNESKER OG SAMFUND

Vi har mange løst ansatte medarbejdere f.eks. studerende, som arbejder hos os i deres fritid under studiet. Det er helt naturligt for os og branchen at her forekommer en stor medarbejderomsætning, men vi bestræber os på at disse (unge) medarbejdere også føler sig som en del af Nytorv11 familien. De løstansatte medarbejdere er selv med til at lave vagtplaner og håndterer selv at bytte med hinanden f.eks. ved sygdom.

Vi er begyndt at måle medarbejdertilfredshed efter en elevs opsigelse og refleksion over om vi kunne gøre mere for at sikre tilfredse medarbejdere.

Vi bakker op om vores medarbejderes sundhed bl.a. ved at opmuntre til medlemskaber i sportsklubber, deltagelse i Firmadysten og støtter Viborgs kultur og idrætsfont, samt børneløbet Børn i Gear.

MÅLING PÅ SAMFUND (SOCIAL)

STATUS

Antal fuldtidsansatte	10
Antal løst ansatte	32
Sygefravær (blandt fuldtidsansatte)	10%
Arbejdsulykker	0
Medarbejderomsætning (på faste medarbejdere)	10%
Medarbejdertilfredshed	100%
Lønforskul ml. CEO og medarbejdere	0
Lønforskul mellem køn	0
Kønsdiversitet i organisationen	50%
Kønsdiversitet i øvrige ledelse	40%
Kønsdiversitet i øverste ledelse	33%

RAPPORTERING OMKRING SAMFUNDSLEDERSKAB (SOCIAL GOVERNANCE)

Kan direktøren være bestyrelsesformand	Nej
Ledelsen belønnes formelt for bæredygtighedsperformance	Nej
Har I en politik for at hindre seksuelle krænkelser og diskrimination?	Ja
Har I en sundheds- og sikkerhedspolitik?	Ja
Gennemføres årlige medarbejderudviklingssamtaler (MUS)	Ja
Har I en personalepolitik?	Ja

3. VORES ESG-B NØGLETAL

GOVERNANCE: LEDERSKAB

Som familieejet virksomhed er der 100% personsammenfald mellem vores ledelse og bestyrelse. Det er derfor i den daglige ledelse at virksomheder udvikler sig og ting besluttet, fremfor på bestyrelsesmøder.

Vi afholder møder hver 14. dag med alle ledende medarbejdere, samt månedlige personalemøder, hvor der planlægges og koordineres.



MÅLING PÅ LEDERSKAB (GOVERNANCE)

STATUS

Antal medlemmer i bestyrelsen	3
Kønsdiversitet i bestyrelsen	33%
Tilstedeværelse på bestyrelsesmøder (fremmøde)	100%
Antal eksterne i bestyrelsen	0%
Antal ansatte dækket af overenskomst	0%

RAPPORTERING OMKRING LEDERSKAB (GENERAL GOVERNANCE)

Laver og udgiver I en årlig bæredygtighedsrapport?	Ja
Er bæredygtighedsdata en del af jeres indrapportering til myndigheder?	Nej
Har I fokus på specifikke verdensmål?	Ja
Sætter I mål og rapporterer på fremskridt i forhold til verdensmålene?	Ja
Arbejder I med risikostyring ift klima og økonomiske konsekvenser?	Nej
Har I en politik for databeskyttelse?	Nej
Har I taget skridt/handlinger for at imødekomme GDPR-regler?	Ja

BUSINESS: FORRETNING OG INDTJENING

Vi har endnu ikke et konkret overblik over det økonomiske omfang af vores indsatser for at blive mere bæredygtige, men vi kan oplyse følgende helt konkrete aktiviteter som har en omkostning for os både i tidsforbrug og kroner:

- Skift fra papir- til stofservietter
- Affaldssortering ud over hvad kommunen kræver
- Aflevering af pap på Bruunshåb Papfabrik til genanvendelse
- Udskiftning af alt belysning til LED
- Nedlagt kompressor- og kølerkapacitet
- Omlagt indkøb af filtre til udsugningen
- Hyppigere rens af indblæs/udsugningen, hvilket markant nedsænker strømforbruget og forbedrer indeklimaet
- Læringsforløb med stjernekok omkring mere fokus på reduceret madspild og det grønne køkken.



VORES HISTORIER

Vi er et familieføretagende, hvor der er hjerterum og højt til loftet. Vi er drevet af passion for vores sted, og det at give vores gæster en super oplevelse uanset om du nyder vores mad, vin, øl, kaffe eller en sen godnatdrink. Vi er en restaurant i Viborg med hjerterum.

Kommer man forbi Nytorv en lun sommeraften, summer her af liv og glade dage på vores store område med udeservering. Vores Gastro & Bar er et hyggeligt spisested, og uanset om du vælger at sidde inde eller ude under den store markise med indlagt varme, så vil du mærke hjerterummet. Inden døre oses her også af liv og altid god service. Nytorv11 Gastro & Bar er stedet, hvor gæster altid bliver taget imod med et smil.

Dette er naturligvis en rigtig god salgstale, men det handler også om at hjerterum og god service og gode idéer indbefatter vores personale, vores samarbejdspartnere og hele vores måde at lede og udvikle forretningen på.



An aerial photograph of a large, white, conical festival tent set up in a town square. The tent is surrounded by a crowd of people. In the background, there are several buildings, including a prominent church with two tall, pointed spires. The scene is captured from an elevated perspective, showing the surrounding urban environment.

4

VORES PERSPEKTIVERING

VORES PERSPEKTIVERING

Arbejdet med bæredygtighedsrapporten startede med deltagelse i et udviklingsforløb udbudt af Business Viborg, og efter introduktion til bæredygtighedsarbejdet og rapportering fandt vi det helt oplagt at gå ind i arbejdet som nogle af de første i vores branche.

Vi er stolte af at kunne præsentere vores første bæredygtighedsrapport og håber at den vil blive taget godt imod!

Drømmen er at vi skal være mere bæredygtige og have konstant fokus på den grønne omstilling.

Vi har fået tildelt midler fra en statslig grøn pulje (SMV: Grøn) og ønsker bl.a. at anvende den til rådgivning om mere egenproduktion. Vi drømmer også om at opsætte solfangere og regnvandsopsamlingsbeholdere, hvis det er noget vi kan opnå tilladelse til.

Vores bekymring for fremtiden er en stor driver i vores bæredygtighedsarbejde.

