

Støtvig Hotel

Hotellets arbeid knyttet til åpenhetsloven

Forord av daglig leder

De siste årene har vært preget av en krevende og sammensatt situasjon for reiselivsnæringen, med krig i Europa, økt inflasjon og svekket kjøpekraft som sentrale påvirkningsfaktorer. Dette har også påvirket Støtvig Hotel.

I 2025 gikk hotellet inn i en ny fase gjennom oppkjøp og endringer i ledelsen. Dette markerte starten på et viktig utviklingsarbeid, hvor målet har vært å styrke virksomheten både operasjonelt og strategisk. Gjennom denne perioden har vi jobbet målrettet med å bygge en mer robust organisasjon, med tydelig retning, sterkere samhandling og økt gjennomføringsevne.

Vi ser tilbake på en krevende periode, men også en tid preget av utvikling, omstilling og nødvendige forbedringer. Støtvig Hotel står i dag sterkere og mer samlet enn tidligere, med et solid fundament for videre vekst.

I utfordrende tider oppstår også muligheter. Evnen til å tilpasse seg og tenke nytt har vært avgjørende for vår utvikling. Med utgangspunkt i vårt verdigrunnlag har vi videreutviklet konsepter og gjesteopplevelser, med mål om å skape relevante, attraktive og helhetlige tilbud.

For oss henger gode gjesteopplevelser tett sammen med trivsel og arbeidsglede blant våre ansatte. Dette, kombinert med et konsekvent fokus på kvalitet i alle ledd, fra service og vertskap til mat, drikke og miljø. Det er helt sentralt i vårt arbeid.

Vår forståelse av kvalitet inkluderer også ansvarlighet. Gjennom bevisste og strukturerte innkjøpsprosesser arbeider vi aktivt for å sikre anstendige arbeidsforhold, både i egen virksomhet og i vår leverandørkjede. Vi legger vekt på langsiktige relasjoner, seriøse samarbeidspartnere og en praksis som ivaretar mennesker, miljø og etiske standarder.

Denne redegjørelsen, inkludert aktsomhetsvurderingene, er gjennomgått og oppdatert mars 2026.

31.januar 2026 - Støtvig Hotel



Stefan A. Sköldmo
Konsern- & Hotelldirektør
Støtvig Hotel



Generell informasjon

Støtvig Hotel har tatt imot gjester siden 1900 og har gjennom generasjoner vært et av Oslofjordens mest karakteristiske og anerkjente badehoteller. Med sin unike beliggenhet og sterke historie har hotellet vært et naturlig samlingspunkt for rekreasjon, opplevelser og gode minner.

I 2011 ble det opprinnelige hotellet revet, og hotellet ble senere gjenoppført på samme historiske tomt. Resultatet er et moderne hotell hvor det beste fra fortiden er ivaretatt, kombinert med nye impulser. Den klassiske fjordhotellfølelsen langs Oslofjorden står fortsatt sterkt, supplert med inspirasjon fra Hamptons og New England.

I 2025 ble hotellet og tilhørende virksomhet kjøpt opp av nye eiere og er i dag en del av Baystead AS. Med dette eierskapet har Støtvig Hotel gått inn i en ny utviklingsfase. Baystead AS har som mål å videreutvikle destinasjonen Støtvig og Larkollen, med ambisjon om å tiltrekke flere gjester, styrke området som helårsdestinasjon og samtidig skape en trygg og attraktiv arbeidsplass.

Vi arbeider i dag aktivt med å videreutvikle merkevaren Støtvig Hotel. Målet er å bevare det som gjør stedet unikt, samtidig som vi fornyer og forbedrer opplevelsen i takt med gjestenes forventninger. Dette innebærer både utvikling av konsepter, tjenester og den helhetlige gjesteopplevelsen.

Per mars 2026 er det tilknyttet totalt 128 ansatte til Støtvig Hotel, fordelt på faste ansatte, midlertidige stillinger, lærlinger og ekstrahjelpere. Dette utgjør totalt 73,6 årsverk. Blant våre ansatte har vi 3 lærlinger i 100 % stilling, som en del av vårt arbeid med kompetanseutvikling og rekruttering til bransjen. Kjønnnsfordelingen i virksomheten er 70 kvinner (54,7 %) og 58 menn (45,3 %). Vi arbeider aktivt for likestilling og balanse i organisasjonen. I vår strategiske ledergruppe er det 4 medlemmer, med en jevn fordeling på 2 kvinner og 2 menn. I den utvidede ledergruppen består teamet av totalt 10 personer, med lik kjønnnsbalanse: 5 kvinner og 5 menn. Hotellet er knyttet til Fellesforbundets tariffavtale og har et aktivt samarbeid med både tillitsvalgt og verneombud.

Støtvig Hotel benytter i begrenset omfang innleid arbeidskraft ved behov, og per mars 2026 gjelder dette totalt 3 personer. Av disse er to innleid i midlertidige lederfunksjoner som avdelingsledere, knyttet til permisjoner og overgang i organisasjonen, samt en nattevakt som er innleid som en del av den operative driften. Vi har som mål å i størst mulig grad unngå bruk av innleid arbeidskraft, men som følge av et krevende arbeidsmarked og behov for kontinuitet i driften, er dette i enkelte perioder nødvendig. Bruk av innleide vurderes derfor fortløpende, og vi arbeider aktivt for å redusere omfanget over tid.

I løpet av det siste året hadde hotellet om lag 33 000 gjestedøgn, noe som bekrefter vår posisjon som en attraktiv destinasjon langs Oslofjorden. Helheten fremstår som gjennomført, personlig og av høy kvalitet, både i materialvalg, arkitektur og opplevelse. Støtvig Hotel er et frittstående hotell med sin egen identitet, skapt for gjester som søker noe mer enn det tradisjonelle kjedehotellet.



Støtvig Hotel har et bevisst forhold til sin miljøpåvirkning og arbeider kontinuerlig for å redusere belastningen på det ytre miljø. Virksomheten omfatter ikke produksjon eller aktiviteter som medfører vesentlig forurensning. Likevel erkjenner vi vårt ansvar som aktør i reiselivsnæringen, og arbeider systematisk med tiltak for å redusere vårt klima- og miljøfotavtrykk. Vi har etablert gode rutiner for avfallshåndtering og kildesortering, og har et kontinuerlig fokus på reduksjon av matsvinn. Våre gjester involveres også i dette arbeidet gjennom informasjon på rommene, hvor de oppfordres til å bidra til mer bærekraftige valg under oppholdet. Støtvig Hotel er sertifisert som Miljøfyrtårn, og hotellbygget har energimerket B. Ved utskiftninger og nyinvesteringer prioriterer vi energieffektive og miljøvennlige løsninger. Som en del av vårt energieffektiviseringsarbeid er majoriteten av hotellets lyskilder erstattet med LED-belysning. Dette bidrar til redusert energiforbruk og lavere miljøbelastning. Vi arbeider kontinuerlig med å videreutvikle våre miljøtiltak, og ser dette som en integrert del av vår drift og vårt ansvar som destinasjonsaktør langs Oslofjorden.

Hotellet ligger lett tilgjengelig, kun 55 minutter fra Oslo sentrum og Svinesund, samt cirka 15 minutter fra Moss Lufthavn Rygge, Rygge stasjon og Moss sentrum.

Vår ambisjon er enkel: å skape minnerike opplevelser for alle våre gjester, hver eneste gang.

Redegjørelse etter åpenhetsloven

1. Innledning

Støtvig Hotel er forpliktet til å drive vår virksomhet på en ansvarlig, transparent og bærekraftig måte. Respekt for menneskerettigheter, anstendige arbeidsforhold og miljømessig ansvar er en integrert del av vår drift og vårt verdigrunnlag.

Som en del av vår videre utvikling, etter eierskifte i 2025 og etablering under Baystead AS, har vi styrket arbeidet med struktur, systematikk og etterlevelse knyttet til åpenhetsloven. Denne redegjørelsen beskriver hvordan vi arbeider med aktsomhetsvurderinger, samt hvordan bærekraft er innlemmet i vår virksomhet og leverandørkjede.

2. Om virksomheten

Støtvig Hotel er et frittstående hotell som tilbyr overnatting, servering og opplevelser langs Oslofjorden. Hotellet er en del av destinasjonsutviklingen av Støtvig og Larkollen, med mål om å skape økt attraktivitet, helårsaktivitet og trygge arbeidsplasser.

Vår virksomhet omfatter både egen drift og samarbeid med et bredt spekter av leverandører innen:

- Mat og drikke
- Renhold og tekstil
- Teknisk drift og vedlikehold
- IT- og administrative tjenester



Som aktør i reiselivsnæringen opererer vi i en bransje med komplekse leverandørkjeder, hvor særlig arbeidsintensive tjenester kan innebære forhøyet risiko knyttet til arbeidsforhold.

3. Forankring i retningslinjer og styring

Arbeidet med menneskerettigheter, arbeidsforhold og bærekraft er forankret i hotellets ledelse og videreutvikles i tråd med vår strategiske retning.

Støtvgig Hotel bygger sitt arbeid på følgende prinsipper:

- Nulltoleranse for brudd på grunnleggende menneskerettigheter
- Krav om anstendige og lovlige arbeidsforhold
- Ansvarlig og etisk forretningspraksis
- Kontinuerlig forbedring og langsiktig verdiskaping

Våre vurderinger er basert på anerkjente internasjonale rammeverk:

- FNs veiledende prinsipper for næringsliv og menneskerettigheter (UNGP)
- OECDs retningslinjer for ansvarlig næringsliv

4. Bærekraft som del av vår virksomhet

Bærekraft er et begrep som ofte brukes, men for oss handler det om konkrete valg i hverdagen. Vi legger til grunn definisjonen fra FNs Brundtlandskommisjon: «Bærekraftig utvikling er utvikling som imøtekommer behovene til dagens generasjon uten å redusere mulighetene for kommende generasjoner til å dekke sine behov.»

På Støtvgig Hotel arbeider vi systematisk for å integrere bærekraft i alle deler av virksomheten. Dette omfatter miljømessige, sosiale og etiske forhold, både i egen drift og i leverandørkjeden.

Miljø og ressursbruk

Vi arbeider målrettet for å redusere vårt miljøfotavtrykk gjennom konkrete tiltak:

- Bruk av kortreiste råvarer der det er mulig
- Aktiv reduksjon av matsvinn
- Begrensning av plastbruk og kjemikalier
- Bruk av jordvarme som en del av energiforsyningen
- Fokus på energieffektiv drift og ressursutnyttelse
- Daglig strandrydding i sommerhalvåret som del av vårt lokale ansvar

Ansatte og arbeidsforhold

Våre ansatte er en forutsetning for kvalitet og gode gjesteopplevelser. Vi arbeider derfor aktivt med:

- Gode og rettferdige lønns- og arbeidsvilkår
- Likestilling og inkludering på tvers av kjønn og nasjonalitet
- Kompetanseutvikling, inkludert språk- og fagopplæring



- Tiltak som fremmer helse, trivsel og arbeidsglede

Ansvarlig innkjøp og leverandørkrav

Vi stiller tydelige krav til våre leverandører og samarbeidspartnere:

- Krav om etterlevelse av menneskerettigheter og anstendige arbeidsforhold
- Nulltoleranse for barnearbeid
- Prioritering av seriøse og ansvarlige leverandører
- Økt fokus på sporbarhet og transparens i leverandørkjeden

Bærekraft er et kontinuerlig utviklingsarbeid. Vi arbeider aktivt for å forbedre våre rutiner og tiltak i takt med bransjens utvikling og samfunnets forventninger.

5. Aktsomhetsvurderinger

Vi gjennomfører aktsomhetsvurderinger i tråd med OECDs modell for ansvarlig næringsliv, og har i perioden videreutviklet struktur og metodikk i dette arbeidet.

Kartlegging av risiko

Vi identifiserer særlig risiko knyttet til:

- Leverandører i høyrisikoområder
- Arbeidsintensive tjenester (renhold, bemanning, tekstil)
- Produkter med komplekse verdikjeder

Forebyggende tiltak

For å redusere risiko har vi styrket våre prosesser:

- Systematisk leverandørvurdering og godkjenning
- Innhenting av egenerklæringer
- Kontraktsfestede krav til etterlevelse

Oppfølging og håndtering

Vi følger opp leverandører gjennom dialog og tiltak. Ved avvik arbeider vi for forbedring, men kan avslutte samarbeid ved alvorlige eller gjentatte brudd.

6. Identifisert risiko og tiltak

Våre hovedrisikoområder inkluderer:

- Arbeidsforhold hos underleverandører
- Produksjon av tekstiler og arbeidsklær
- Deler av globale mat- og drikkeleveranser

Tiltak:

- Tettere leverandøroppfølging
- Økt sporbarhet
- Prioritering av etablerte og seriøse aktører



Per mars 2026 har Støtvg Hotel ikke avdekket faktiske brudd på grunnleggende menneskerettigheter eller anstendige arbeidsforhold i egen virksomhet eller i vår leverandørkjede.

Arbeidet med kartlegging og oppfølging er i midlertidig i kontinuerlig utvikling, og vi vurderer risiko løpende som en del av våre aktsomhetsvurderinger.

7. Utvikling og videre arbeid

Støtvg Hotel er i en aktiv utviklingsfase, og arbeidet med åpenhetsloven er en integrert del av vår videre profesjonalisering.

Vi har i perioden:

- Styrket interne rutiner og struktur
- Økt kompetanse og bevissthet internt
- Etablert tydeligere krav til leverandører

Dette arbeidet vil videreutvikles i årene fremover, som en naturlig del av vår ambisjon om å være en ansvarlig aktør i reiselivsnæringen.

8. Varsling og kontakt

I henhold til åpenhetsloven har enhver rett til å be om informasjon om hvordan vi håndterer faktiske eller potensielle negative konsekvenser for menneskerettigheter og anstendige forhold.

Vi oppfordrer derfor ansatte, leverandører og andre interessenter til å varsle om kritikkverdige forhold.

Slike forespørsler behandles og besvares innen tre uker.

Henvendelser kan rettes til:
Stefan.skoldmo@stotvighotel.com

9. Offentliggjøring og oppdatering

Denne redegjørelsen er offentlig tilgjengelig på våre nettsider og oppdateres årlig, samt ved vesentlige endringer i virksomheten eller risikobildet.

Arbeidet med åpenhetsloven er forankret både i hotellets ledelse og på eiersiden gjennom Baystead AS.

Støtvg Hotel
31.mars 2026