Til høringsinstansene

Deres ref.	Vår ref.	Dato
	2017020/1.1.3/AW/ba	03.07.2017

Mini-Høring - forslag til alternative miljøkrav til Restauranter i kriteriene for Svanemerking av Hotell, Restaurant og Konferanse

Nordisk Miljømerking har erfart at restauranter som ikke inngår som en del av hotelldrift har hatt store problemer med å dokumentere Svanemerkets krav til vann- og energiforbruk. Vi har derfor utviklet et alternativt kapittel for disse kravene som restauranter kan velge å oppfylle. Det er vårt håp at de passer bedre til restaurantbransjen.

For å avstemme kravene før beslutning, sender Nordisk Miljømerking herved endringen av deler av kriteriene for Hotell, Restaurant og Konferanse på en kort høringsrunde. Endringen gjelder alternative miljøkrav for restauranter som ikke er en del av en hotelldrift. Høringen er nå publisert på Miljømerkings nettsider www.svanemerket.no. Der finnes kriterier med de foreslåtte alternative kravene i et nytt kapittel 5, bakgrunnen for de alternative kravene og svarskjema.

Forslagene til nye miljøkrav til restauranter som ikke er knyttet til hotellet er utarbeidet av Nordisk Miljømerking under ledelse av Vivian Grønhaug Ottemo. Ta kontakt med Miljømerking Norge dersom dere ønsker å få tilsendt papirkopi av dokumentene og/eller oversikt over høringsinstansene.

Den største endringen gjelder krav til energi, vann, avfall / matsvinn og økologisk mat.

Vi er takknemlige for eventuelle kommentarer til de nye alternative kravene. Spesielt ønsker vi svar på følgende spørsmål:

O40 Nytt innkjøp av energikrevende utstyr.

- Er det mulig å levere dokumentasjon som kravet etterspør?
- Kan restauranten påvirke hva som er kjøpt i form av utstyr?

O41 Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr.

- Er det mulig å oppnå betydelig reduksjon i energiforbruket ved opplæring av personalet i effektiv bruk av utstyr?
- Har dere flere forslag til hva som kan inkluderes i opplæringen?

O42 og P40 Energi og vanneffektiviserende tiltak.

- Kan de foreslåtte tiltakene kompletteres med andre tiltak?
- Er kravet om "egne tiltak" relevant? Har dere noen eksempler på slike tiltak?

O43 Måling av matsvinn.

- Er det relevant å måle og analysere matsvinnet?
- Er det rimelig for en restaurant å måle matsvinnet sitt to ganger i året, over en periode på en uke hver gang?

Miljømerking • Henrik Ibsens gate 20 • 0255 Oslo
Tel.: 24 14 46 00 • info@svanemerket.no • www.svanemerket.no • Org.nr.: 971 279 362 MVA
/svanemerket @svanemerket

P 41 Tiltak for å redusere miljøbelastningen ved å redusere matsvinn.

- Er handlingen som gir poeng relevant for en restaurant?
- Passer tiltakene alle typer restauranter?
- Er tiltakene vanskelig å dokumentere?
- Har dere forslag til flere tiltak for å redusere matsvinn?

O45 Minimum grense for andel av økologisk mat og drikke.

Vi har skjerpet kravene til økologisk mat og lagt oss på samme nivå som eksisterende økologimerkeordninger.

- Er det rimelig minimum grense på økologisk mat og drikke?

Kontaktperson i Norge er Barkha Agrawal og vi ber dere sende kommentarene til oss innen 15. august 2017 via svarskjema på nettsidene våre, per post eller epost til post@svanemerket.no.

En oversikt over høringsuttalelsene som kommer inn, vil være tilgjengelig hos Miljømerking.

Med vennlig hilsen
Stiftelsen Miljømerking i Norge

Anita Winsnes
Administrerende direktør

Vedlegg