Bakgrunnsdokument om Svanemerkede

Serverings- og konferansesteder (uten overnatting)



Versjon 1.0 • 21. juni 2021 – 30. juni 2026

Nordisk Miljømerking

Innhold

1 Sammendrag / Summary 4
2 Miljøpåvirkning av serverings- og konferansesteder (uten overnatting) 5
3 Andre merkeordninger og styringssystem 7
4 Begrunnelse for kravene 8
4.1 FNs bærekraftsmål 8
5 Generelle krav til virksomheten 9
6 Miljøledelse 10
7 Bærekraftig mat og drikke 13
7.1 Krav til økologisk mat og drikke 13
7.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke 19
8 Avfallskrav 28
8.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering 28
8.2 Matsvinn 32
8.3 Engangsartikler 35
9 Energikrav 39
10 Vannkrav 44
11 Kjemikalieforbruk 46
12 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester 52
13 Poengsammenstilling 54
14 Endringer sammenlignet med tidligere versjon 55

110 Serverings- og konferansesteder (uten overnatting), versjon 1.0, 21. juni 2021

Merk. I dette bakgrunnsdokumentet forekommer større sammenhengende tekstavsnitt på flere forskjellige skandinaviske språk. Årsaken er at Nordisk Miljømerkings kriterier utvikles i et tett nordisk samarbeid, hvor alle land deltar i prosessen.

Nordisk Miljømerking har vurdert at denne variasjonen i språkene, så lenge det er snakk om større sammenhengende avsnitt, kan betraktes som en bekreftelse av det tette nordiske samarbeidet, som er styrken i utviklingen av Svanemerkets kriterier.

Adresser

Nordisk ministerråd besluttet i 1989 å innføre en frivillig offisiell miljømerking, Svanemerket. Nedenstående organisasjoner/foretak er tildelt ansvaret for det offisielle miljømerket Svanemerket, av respektive lands regjering. For mer informasjon se nettsidene:

Danmark
Miljømærkning Danmark
Fonden Dansk Standard
Göteborg Plads 1, DK-2150 Nordhavn
Fischersgade 56, DK-9670 Løgstør
Tel: +45 72 300 450
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Island
Norræn Umhverfismerking
á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 Reykjavik
Tel: +354 591 20 00
ust@ust.is
www.svanurinn.is

Dette dokument kan bare kopieres i sin helhet og uten noen form for endring. Sitater fra dokumentet kan benyttes hvis kilden, Nordisk Miljømerking, oppgis.

Finland
Miljömärkning Finland
Urho Kekkosen katu 4-6 E
FI-00100 Helsingfors
Tel: +358 9 61 22 50 00
joutsen@ecolabel.fi
www.ecolabel.fi

Norge
Miljømerking Norge
Henrik Ibsens gate 20
NO-0255 Oslo
Tel: +47 24 14 46 00
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Sverige
Miljömärkning Sverige
Box 38114
SE-100 64 Stockholm
Tel: +46 8 55 55 24 00
info@svanen.se
www.svanen.se

1 Sammendrag / Summary

Food Services and conference facilities (without accommodation) is a new product group, which origins from the criteria for product group «055 Hotel, restaurant and conference».

The requirements for «Food services and conference facilities (without accommodation)» was divided from the original criteria for the product group «055 Hotels, restaurants and conference» during consultation, with positive feedback from the industry. The requirements for "Food service" meet the industry broadly, and the interest from canteens is increasing. Conference facilities without accommodation are included in the new product group, based on the increased interest from the industry, and the potential for environmental improvements is great.

The criteria consist of 38 mandatory requirements and 6 point requirements.

Nordic Ecolabelled Food services and conference facilities meets the strictest environmental requirements within its industry and has taken a holistic approach to its environmental work. The Nordic Ecolabel is an effective tool for reducing the company's environmental and climate footprint and actively contributes to meeting several of the UN's sustainability goals.

Canges compared to previous criteria (for hotel, restaurant and conference)

Environmental management: Requirements for annual follow-up have changed, because we want a greater focus on annual follow-up of the requirements and a better dialogue with the licensees. A new requirement is for example mandatory requirements for "continuous improvement".

Energy: New energy requirements have been developed for food service and conference facilities. The requirements no longer require energy meters but focus on efficient energy use. New are requirements for "New purchase of energy-intensive equipment", "Routines for daily energy saving", "Energy and CO_2-reducing measures", and "Training in efficient use of energy-intensive equipment".

Water: New water requirements have been developed for food service and conference facilities. The relevance, potential and steerability is lower than for a hotel, and requirement regarding measurements, is removed.

New are requirements for "New purchase of water-intensive equipment" and "Training in efficient use of water"

Waste: The requirements contain a new and comprehensive requirement for food waste, which involves measurement, analysis, information to guests, training of employees and annual follow-up. The requirements for disposable items have been tightened considerably.

Sustainable food and drink: New requirements have been introduced regarding palm oil and GMOs, and the requirements for organic food and drink,

and vegetarian food have been changed and tightened. Locally produced food is rewarded more than before. Table service of bottled water tapped at brewery is prohibited. The requirements for food and drink include point requirements to motivate improvements.

Chemicals: The requirements have been changed and tightened. 100% of the products for general cleaning, dish washing, window cleaning and laundering must be eco-labeled. We set requirements for classification and ingredients for the other chemicals that are used in smaller quantities.

Purchasing: Requirements for the purchase of eco-labelled products and services have been changed, tightened, and simplified. 100% of tissue paper and copy paper must be eco-labelled. 100% of all printed matter must be from an eco-labelled printing company. The business is rewarded with points for purchasing other eco-labelled products and services.

2 Miljøpåvirkning av serverings- og konferansesteder (uten overnatting)

Miljøbelastningen for serverings- og konferansesteder (uten overnatting) er i hovedsak knyttet til energi, vann, mat, avfall, kjemikalier og innkjøp. Dette er felles for alle disse virksomhetene, men i ulikt omfang.

Nordisk Miljømerking stiller krav med bakgrunn i relevans, potensial og styrbarhet, RPS. Er det store miljøutfordringer knyttet til tjenesten? Kan man oppnå miljøforbedringer, og vil det utgjøre en forskjell sammenlignet med andre virksomheter om Nordisk Miljømerking stiller krav? Og til sist - har Nordisk Miljømerking nok styrbarhet og kan påvirke valgene virksomheten tar?

Alt dette er blitt drøftet for forskjellige tematikker knyttet til serverings- og konferansesteder (uten overnatting), og resultert i en RPS-analyse. Resultatet av analysen vises i tabellen under, og er bakgrunn for hvilke områder, og i hvilket omfang Nordisk Miljømerking stiller krav til produktgruppen.

Tabell 1 RPS-analyse

Overordnet prioritering	Område	Kommentarer
HØY	**Mat** R: høy P: høy S: middels	Høy relevans og potensiale. Styrbarheten er middels, da det er store lokale og nordiske forskjeller på tilgjengelighet av forskjellige matvarer. Det er stor forskjell i miljøpåvirkningen avhengig av dyrking og opprinnelse av råvarene. Økologi: Økologiske produkter er bedre for miljøet, men styrbarheten varerier mellom middels til lav nordisk, på grunn av forskjellig tilgjengelighet på økologiske råvarer. MSC: Relevans og potensiale er høy for MSC- merket fisk, noe som minsker miljøpåvirkningen ved at fisken kommer i fra bærekraftig fiske. Vegetar: Mat basert på vegetariske råvarer er mindre miljøbelastende enn kjøtt og deretter fisk. Det er store forskjeller i trendene nordisk, men vegetariske alternativer er blitt en trend flere steder, og vegansk mat får mer fokus enn tidligere. Lokal mat: En trend som er gjeldende over hele Norden, er at det fokuseres på nasjonal mat, gjerne merket med en nasjonal merkeordning. Lokalprodusert mat er også i fokus, og for å nå FNs bærekreftsmål kreves det omlegging til mer bærekraftig mat, og lokal produksjon er derfor viktig.

	Matsvinn R: høy P: høy S: middels	Matsvinn er en utfordring for klima og miljø, lønnsomhet, og det etiske i samfunnet. Matsvinn har fått større fokus de siste årene, relevansen og potensialet er høyt, og styrbarheten middels, alt avhengig av hvilken type serveringssted man er. Det fins enkle middel for å minske matsvinn på serveringssteder og konferanser.
	Kjemikalier: oppvask R: høy P: høy S: høy	Relevans og potensiale er høyt, da kjemikalieforbruket til oppvaskmaskinene står for den største andelen av kjemikalieforbruket for virksomheter med stor restaurantvirksomhet. Styrbarheten er høy, ettersom det finnes mange miljømerkede alternativ på markedet. De store oppvaskmaskinene har automatisk dosering, og de fleste benytter seg av dette.
	Avfall R: høy P: høy S: middels	Relevansen er høy, da avfallsmengdene som oppstår på virksomhetene er store. Potensialet er også høyt, da man kan jobbe for å redusere avfallsmengdene, samt å sortere avfallet riktig og tenke sirkulert kretsløp. Avfallsmengdene har blitt mindre de siste årene, på grunn av god kildesortering, og det er spesielt avgjørende at man sorterer organisk avfall. Sorteringsmulighetene avhenger av hvilken kommune man holder til i, og om de tar imot alle fraksjoner. Styrbarheten kan derfor være lav i de kommuner hvor virksomhetene ikke har påvirkning på avfallsfraksjonene mottaket tilbyr.
	Kjemikalier: daglig rengjøring R: høy P: høy S: høy	Relevans, potensial er høy. Bruk av kjemikalier varierer mellom de ulike virksomhetene. Det er et godt utvalg av miljømerkede alternativer til daglig rengjøring, og det finnes veldig mange gode doseringsløsninger på markedet, som gjør at forbruket reduseres. Kjemikaliefrie rengjøringsmetoder og effektive mikrofiberkluter kan også redusere forbruket.
MIDDELS	**Energi til drift og vedlikehold** R: middels P: middels S: lav	I drift og vedlikehold inngår oppvarming, kjøl/frys, varmtvann, ventilasjon og lignende. Relevansene er middels, men styrbarheten kan være utfordrende, spesielt om det er en annen virksomhet som eier bygningen eller lokalet eller utstyret. Innvesteringer til drift og vedlikehold er dyre.
	CO_2 R: middels P: middels S: lav	Utslipp av CO_2 kan reduseres gjennom energibesparelser og valg av energikilde. Middels relevans, men på lik linje som energi, kan styrbarheten være utfordrende, om det er annen eier av bygningen, lokalet og utstyr.
	Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (nykjøp) R: høy P: middels S: lav	Energiforbruket fra kjøkken er av stor betydning, og energiforbruket til et serveringssted kommer hovedsakelig fra kjøkkenet (kjøl/frys, matlaging, ventilasjon og oppvask). Ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr, er potensialet stort, men man skifter utstyr sjelden, da utstyr er dyrt, og det beste er å bruke utstyret som allerede er tilgjengelig og fungerer. Nyere utstyr/hvitevarer er alltid mer energieffektivt.
	Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (i bruksfasen) R: høy P: middels S: middels	Relevansen er høy da energiforbruket fra kjøkkenet til et serveringssted er betydelig. Potensialet og styrbarheten er middels, og man kan spare energi ved å ha opplæring og gode rutiner for håndtering av energikrevende utstyr.
	Vann R: middels P: middels S: lav	Det er forskjeller mellom virksomhetene, men relevansen middels. Potensialet varierer fra høyt til middels, da vannforbruket har blitt redusert mye de siste årene på grunn av nye vannsparende teknikker for oppvask og bruk av reduserende ventiler.
	Ekstern tekstilvask R: middels P: middels S: middels	Relevansen og potensialet er middels til lav for kantiner og restauranter (arbeidsklær, forklær, kluter osv.). Alt avhenger av størrelsen på virksomheten. For mindre virksomheter er det mest praktisk å vaske selv, mens andre sender tekstilene til et eksternt vaskeri. Det finnes mange miljømerkede vaskerier, men likevel kan tilgangen være geografisk begrenset, og styrbarheten er vurdert til middels.
	Forbruksartikler: mykpapir R: middels P: høy S: høy	Det er forskjeller mellom virksomhetene, men forbruk av store mengder mykpapir gir høy relevans og potensiale. Styrbarheten er høy, da det finnes mange miljømerkede produkter på markedet.

	Engangsartikler og -forpakninger R: høy P: middels S: middels	Tendensene med å benytte engangsartikler for å kunne spise og drikke utenfor restauranten har økt, i tillegg er det en økende trend å ta med mat hjem fra serveringssteder for å unngå matsvinn. Engangsartikler er et avfallsproblem, men ikke for virksomheten selv. Styrbarheten kan være lav da faktorer som kvalitet, logistikk og kjedetilhørighet kan være avgjørende. Med enkelte take away-produkter er styrbarheten høyere på grunn av at det finnes miljømerkede alternativer.
	Miljømerkede produkter R: høy P: middels S: middels	Relevansen og potensialet er høyt for forbruksartikler, som benyttes jevnlig. For inventar som møbler, tekstiler og lignende, er livslengden lang, og potensialet er vurdert til middels. Det kommer fler og fler miljømerkede alternativer på markedet, likevel blir potensialet og styrbarhet vurdert til middels, da valgmulighetene enda ikke er så store at de kan dekke alles behov med tanke på formål og design.
LAV	**Kjemikalier øvrige, og spesialrengjøring** R: middels P: middels S: lav	Noen virksomheter bruker større mengder øvrige kjemikalier og spesialrengjøring (i henhold til Nordisk Miljømerkings definisjon) enn andre, og relevansen er vurdert til middels. Potensialet ligger i å bruke mindre spesialrengjøring, noe som er viktig, da dette er produkter som ikke kan miljømerkes, på grunn av deres innholdsstoffer. Styrbarhet er derfor vurdert til lav. Eksempel på slike produkter er tørkemiddel, pussemiddel, flekkfjerning, kobberpuss, og ovnsrens.
	Transport: varetransport R: middels P: lav S: lav	Små virksomheter har lav styrbarhet over varetransport. Større virksomheter og kjeder kan ha en viss påvirkning på varetransportørene. Catering-virksomheter vil ha transport som en del av deres service, og styrbarheten kan være høyere.

3 Andre merkeordninger og styringssystem

Det finnes flere merkeordninger for bransjen. I matbransjen finnes det en rekke merkeordninger i tillegg til internasjonale og nasjonale økologimerkeordninger, som sier noe om egenskaper til matvaren eller produksjon av denne. Eksempler på disse merkene er Nøkkelhull, Fairtrade, MSC, ASC, Dyrenes beskyttelse, Vegan, fullkornsmerket og Brødskalaen.

Under er det listet de mest utbredte merkeordningene og styresystemene for serverings- og konferansebransjen i Norden.

Tabell 2 Andre merkeordninger og styringssystem

Merkeordning	Kravområde	Utbredelse	Kommentarer
Green Key	Møte- og Konferansesenter	Internasjonalt	Selvstendig internasjonal merkeordning. Miljølæreorganisasjonen FEE står bak. Merket ble etablert i Danmark i 1994 av dansk bransjeforening HORESTA. (2900 virksomheter).
Miljøfyrtårn	Catering og storkjøkken Grønne konferanser Restaurant Enkle serveringssteder Kantine	Norge	Miljøfyrtårn er en nasjonal miljøsertifiserings-ordning, som drives av Stiftelsen Miljøfyrtårn. Virksomheter sertifiseres, ikke produkter. Etablert i 2003. (Mer enn 178 virksomheter innenfor produktområdene hotell, restaurant og konferanse).
Debio valørmerke i servering	Servering og matvarehandel	Norge	Valørmerkene er et markedsføringsmerke som brukes for å profilere andel økologiske/Debio-godkjente produkter. Bronsemerket krever minimum 15 produkter eller 15 %, sølv minimum 50 % og gull minimum 90 % økologiske varer.

Krav	Matvarer, serveringssteder Restaurant	Sverige	Nasjonalt merke for økologisk produksjon. I tillegg har de krav til helse, dyrevelferd, sosialt ansvar og klima. Etablert i 1985. (14 virksomheter innenfor produktområdet restaurant).
Det økologiske spise-mærke	Restaurant	Danmark	Gratis statskontrollert merkeordning for spisesteder med høy andel økologisk mat. Finnes i tre utgaver; gull (90-100 %), sølv (60-90 %) og bronse (30-60 %). Etablert i 2009. (3179 virksomheter).
Green Restaurant	Restaurant	Danmark	Ny miljømerkeordning målrettet på restaurant, catering og spisesteder. Etablert av HORESTA og Friluftsrådet. Etablert i 2019. (1 virksomhet).
Miljøledelse	Bedrifter generelt	Internasjonal	Internasjonal akseptert standard, som danner grunnlag for fastlegging av miljøledelse, som kan benyttes til enhver organisasjonstype i enhver industri. Etablert i 1992. (har ikke tall på antall virksomheter).

4 Begrunnelse for kravene

Dette kapittelet presenterer forslag til nye krav, og forklarer bakgrunnen til kravene og kravnivåer.

Forrige generasjon, generasjon 4, av kriteriene til hotell, restaurant og konferanse har hatt gjennomslag, og det er fortsatt økende interesse fra bransjen. Kriteriene ble derfor revidert og oppdatert, med fokus på fornøyde lisensinnehavere og størst mulig miljøeffekt. Det har vært en spesielt økende interesse innenfor kantinedrift og storkjøkken de siste årene, og kriteriene ble revidert med dette som et av fokusområdene. Nordisk Miljømerking besluttet da å opprette et eget kriteriedokument for disse tjenestene, serverings- og konferansesteder (uten overnatting), for at kravene skulle treffe denne delen av bransjen på en best mulig måte. Vi ser et stort potensial i konferansebransjen, og nå også spesielt hos dagkonferanser. I de siste årene har dagkonferanser blitt større enn konferanser over flere dager, og kriteriene omfatter derfor krav tilpasset disse.

4.1 FNs bærekraftsmål

FNs bærekraftsmål er verdens felles arbeidsplan for å bekjempe ulikhet og fattigdom, beskytte kloden og stanse klimaendringene innen 2030. Svanemerket et godt verktøy for å sikre en bærekraftig fremtid, og overordnet bidrar Svanemerket til å oppfylle mål 12 «sikre bærekraftig forbruks- og produksjonsmønstre». En Svanemerket virksomhet belaster miljøet mindre.

Helt konkret bidrar kriteriene for Serverings- og konferansesteder (uten overnatting) til følgende delmål under mål 12:

- «Bærekraftig forvaltning og effektiv bruk av naturressurser» ved å stille strenge krav til energi, vann og avfall. I tillegg stilles det krav til høy andel økologisk mat og drikke, samt at all fisk som serveres skal være bærekraftig fisk.

- «Redusere avfallsmengder, gjennom forebygging, reduksjon, gjenvinning og ombruk» ved å stille omfattende krav til kildesortering for å sikre optimal mulighet for materialgjenvinning, i tillegg til å fokusere på å holde avfallsmengdene nede ved grenseverdi til avfall, samt å forby engangsartikler.
- «Redusere matsvinn» ved å stille strenge krav til matsvinn gjennom måling, analysering, gjesteinformasjon og opplæring av personalet.
- «Forvalte kjemikalier og avfall på en miljøvennlig måte, og redusere utslipp til luft, vann og jord» ved å stille krav til at 100 % av kjemikaliene som benyttes til daglig rengjøring, oppvask og tekstilvask er miljømerket. I tillegg oppfyller øvrige kjemikalier strenge krav til innholdsstoffer og klassifisering. Svanemerket hindrer forurensning, i tillegg til å hindre at mennesker utsettes for skadelige kjemikalier ved produksjon og bruk.
- «Bærekraftig arbeidsmetoder» ved å stille krav til fremgang, opplæring av ansatte, samt kommunikasjon internt om virksomhetens bærekraftsarbeid.

5 Generelle krav til virksomheten

O1 Beskrivelse av virksomheten

Søkeren skal gi følgende informasjon om virksomheten:

- Navn, adresse
- Definisjon og kombinasjon av virksomheten: serveringssted og/ eller konferansested?
- Beskrivelse av virksomheten (tekst)
- Har virksomheten bar?
- Har virksomheten catering-virksomhet?
- Tilbyr virksomheten take away? Hvilken type take away?
- Antall serveringsgjester, inkludert catering- og take away-porsjoner, pr. år.

  Catering- og take away-porsjon er en matrett som tilberedes for å konsumeres et annet sted enn der den tilberedes.
- Antall konferansegjester pr. år
- Spesielle forhold, eller annet dere vil opplyse om?

Legg inn informasjon digitalt, i henhold til punktlisten ovenfor.

Dokumentasjon av antall gjester.

Bakgrunn til krav gjeldende beskrivelse av virksomheten

Nordisk Miljømerking ønsker en detaljert beskrivelse av virksomheten, for å sikre at det stilles riktige og relevante krav, tilpasset deres virksomhetstype. Det er spesielt viktig at denne informasjonen er korrekt, da det skaper grunnlag for søknadsprosessen og hvilke krav som gjelder for akkurat deres virksomhet.

Grenseverdien som stilles til restavfall baseres på beregninger med utgangspunkt i antall serverte gjester. Det samme gjelder for krav til «forebygging av matsvinn». Definisjon av antall gjester, finnes i avsnittet under.

Søkere som ikke har et godt nok grunnlag for å gi informasjon om antall gjester, skal estimere dette ved søknadstidspunktet. Man får innvilget lisens med

forbehold om at kravet oppfylles etter en gitt tidsperiode (minimum tre måneder). Dette kan være relevant om virksomheten er helt nyetablert eller om driften av virksomheten har vært unormal på grunn av renovering, pandemi eller tilsvarende.

Hvis det er usikkerhet til noen av punktene, ta kontakt med deres saksbehandler for hjelp og rådgivning.

Definisjon av gjester

- En restauranggäst är en gäst som äter i restaurangen (vilket inkluderar frukost-, lunch- och middagsgäster).
- En konferensgäst är en gäst som deltar i aktiviteter i konferensverksamhetens lokaler. En konferensgäst ska räknas som en restauranggäst enbart om de äter i restaurangen en eller flera måltider t ex. frukost, lunch eller middag. Konferensgäster som äter förmiddags- och/eller eftermiddagsfika räknas inte som restauranggäster. En konferensgäst som deltar under två dagar räknas som två konferensgäster. En konferensgäst som äter två luncher och en middag på anläggningen har ätit tre måltider, och ska räknas som tre restauranggäster.

Dokumentasjonskrav

- Gästantalet ska anges med en noggrannhet på 1000-tal om det totala gästantalet är 100 000 eller högre. Om gästantalet är lägre än 100 000 kan det anges med närmaste 100-tal. Som dokumentation accepterar vi sammanställningar baserade på översikter från bokningssystem. Underlaget för beräkningen av antalet gäster ska bifogas ansökan.

6 Miljøledelse

O2 Ansvarlig person

Virksomheten skal ha en person som er hovedansvarlig for søknadsprosessen, samt årlig oppfølging av lisensen, som sikrer at virksomheten oppfyller Nordisk Miljømerkings krav i lisensperiodens gyldighetstid.

Virksomheten skal informere Nordisk Miljømerking dersom ansvarlig person byttes ut.

Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

Bakgrunn for krav gjeldende ansvarlig person

En ansvarlig person skal påse at Nordisk Miljømerkings krav oppfylles i hele lisensens gyldighetstid og at de årlige oppfølgingene og rapporteringene gjennomføres. Virksomheten kan bestå av flere avdelinger, men skal i utgangspunktet ha utpekt én ansvarlig person for lisensen og kontakt med Nordisk Miljømerking. Virksomheten kan internt fordele ansvar til ulike avdelinger og flere personer.

Stor utskiftning av personell kan være en utfordring i bransjen, også med tanke på Svanemerkingen av virksomheten. Når en person som har hatt ansvar for å ta frem dokumentasjon og å gjennomføre årlige rapporteringer slutter, kan viktige erfaringer gå tapt. Videreføring av informasjon og kunnskap til etterfølgende ansvarsperson blir da viktig.

O3 Årlig oppfølging av lisens

Følgende krav skal rapporteres årlig:

- Krav til generell informasjon. Antall serverings- og konferansegjester.
- Krav til minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke.
- Krav til mengde restavfall.
- Krav til forebygging av matsvinn.
- Krav til informasjon om kjemikalier.
- Krav til matleverandør (gjelder kun for konferansesteder, uten eget serveringssted).
- Krav til kontinuerlige forbedringer.

Virksomheten skal årlig sende inn opplysningene ovenfor. Oppfølgingen fra Nordisk Miljømerking kan enten omfatte en gjennomgang av samtlige krav, eller kun utvalgte. Informasjon om oppfølging og tidsfrist for innrapportering gis på forhånd.

Bekreftelse på at virksomheten gjennomfører årlig oppfølging av lisensen.

Bakgrunn for krav gjeldende årlig oppfølging av lisens

Virksomheten skal løpende sikre at kravene i kriteriene oppfylles under lisensens gyldighetstid. En gang i året skal det gjøres en intern oppfølging og rapportering til Nordisk Miljømerking. Nordisk Miljømerking kan enten gjennomføre en gjennomgang av samtlige krav, eller kun utvalgte. Dette tas det en beslutning på fra år til år. Vi informerer om kontroll og tidsfrist for innlevering av informasjon i god tid i forveien av en årlig oppfølging. Informasjon om årlig oppfølging gis som regel før årsskiftet, med tidsfrist i løpet av våren påfølgende år.

Årlig oppfølging skal sikre at kravene kontinuerlig opprettholdes. Det er alltid den siste versjonen av rapporterte data, som ligger til grunn for at lisensen oppfylles. Om den årlige rapporteringen avdekker avvik eller forandringer som fører til at krav ikke lenger opprettholdes, skal dette informeres til Nordisk Miljømerking. I samarbeid forsøker vi å finne en løsning.

O4 Krav til kontinuerlige forbedringer

Virksomheten skal en gang i året sette egne miljømål for året som kommer. Samtidig skal det utføres en revisjon av forrige års miljømål, for å sikre intern oppfølging. "Ansvarlig person" har ansvar for at revisjonen gjennomføres.

Miljømålene skal som utgangspunkt fokusere på forbedringer i minst to av følgende kategorier:

- Energi
- Vann
- Avfall
- Matsvinn
- Økologisk mat og drikke
- Kjemikalier
- Innkjøp

Bekreftelse på at det årlig vil bli gjennomført en revisjon av miljøarbeidet, hvor nye målsetninger blir satt.

⇪ Årlig referat/rapport fra revisjonsarbeidet som inneholder virksomhetens interne oppfølging samt gjeldende miljømål.

Bakgrunn til krav gjeldende rutiner for kontinuerlige forbedringer

Det är viktig att anläggningen regelbundet förbättrar sin miljöprestanda. Det ska formuleras olika miljömål och tas fram en handlingsplan med olika åtgärder för att förbättra verksamhetens miljöarbete. Revisionen bör göras i början på varje år, t ex. innan den 31/1, för at skapa nya mål för det nya året.

Målen ska vara mätbara för att de förbättringar som åtgärden har lett till ska kunna bedömas. Målen kan exempelvis mätas i absoluta tal, eller ännu bättre med hjälp av nyckeltal som liter/gäst, matsvinn/gäst etc.

Under mötet ska man följa upp föregående års mål och handlingsplaner för att analysera om man har lyckats uppfylla målen.

O5 Endringer og uforutsette avvik

Planlagte endringer, eksempelvis bytte av kjemikalieleverandør, som påvirker Svanemerkets krav skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. "Ansvarlig person" har ansvar for at uforutsette avvik som påvirker Svanemerkets krav, rapporteres skriftlig til Nordisk Miljømerking.

⇪ Rutine for endringer og uforutsette avvik.

Bakgrunn til krav gjeldende endringer og uforutsette avvik

Ved å sikre at virksomheten har et kvalitetsstyringssystem med rutiner for alltid å rapportere til Nordisk Miljømerking ved endringer og uforutsette avvik, sikres det samtidig at Svanemerkets krav alltid oppfylles.

O6 Kundeklager

Virksomheten må sikre at kvaliteten på den Svanemerkede tjenesten ikke forringes gjennom lisensperioden. Alle kundeklager må håndteres og arkiveres.

⇪ Last opp virksomhetens rutine for å håndtere og arkivere kundeklager.

Bakgrunn for krav til kundeklager

Nordisk Miljømerking krever at virksomhetene har implementert et klagebehandlingssystem for kunder. For å dokumentere bedriftens håndtering av kundeklager skal virksomheten ha en rutine som beskriver hvordan disse aktivitetene lastes opp. Rutinen bør dateres og signeres og vil normalt være en del av virksomhetens kvalitetsstyringssystem. Hvis virksomheten ikke har en rutine for håndtering av kundeklager, er det mulig å laste opp en beskrivelse av hvordan virksomheten håndterer kundeklager. Ved kontrollbesøk vil Nordisk Miljømerking kontrollere at klagebehandlingen er implementert i ditt firma som beskrevet, og sjekke kundeklagearkivet.

O7 Kommunikasjon med personalet

Alle ansatte som deltar i den daglige driften av virksomheten skal ha kunnskap om at virksomheten er Svanemerket. Virksomheten skal gjennomføre en grunnleggende opplæring av de ansatte, som minimum skal inneholde

- informasjon om virksomhetens miljøarbeid
- hva det vil si at virksomheten er Svanemerket
- hva de ansatte kan og skal bidra med i miljøarbeidet

Opplæringen skal skje senest to måneder etter lisensiering. Alle ansatte skal deretter årlig orienteres om generelle miljøspørsmål, virksomhetens miljøarbeid og Svanemerket. Nyansatte skal få nødvendig opplæring innen to måneder.

Nordisk Miljømerking kan bidra med opplæringsmateriell om ønskelig.

⇧ Beskrivelse av virksomhetens grunnleggende opplæring hvordan personalet skal opplæres i virksomhetens miljøarbeid og hva det vil si å være Svanemerket.

Bekreftelse på at personalet får opplæring senest to måneder etter lisensiering.

Bekreftelse på at nyansatte får opplæring innen to måneder.

Bekreftelse på at personalet får årlig oppdatering på virksomhetens miljøarbeid og Svanemerket.

Bakgrunn for krav gjeldende informasjon og utdanning av personalet

En utbildning i Svanens arbete är viktig för att skapa engagemang i hela organisationen under hela licensens giltighetstid. Det är viktigt att kontaktpersonen inte känner sig ensam i det arbetet och att alla avdelningar är med från början. Avdelningscheferna är de viktigaste personerna för att bygga ett bra miljöarbete på anläggningen från början och för att engagera resten av de anställda.

Utbildningen ska innehålla både grundläggande miljökunskap och kunskap som är nödvändig för att upprätthålla Svanens licens.

Varje år ska alla anställda informeras om verksamhetens miljöarbete och vad som omfattas av Svanenlicensen, t ex. vilka miljöförbättringar som verksamheten arbetar för, resultatet från mätningar gällande gränsvärdena samt förändringar gällande rutiner för Svanlicensen.

7 Bærekraftig mat og drikke

7.1 Krav til økologisk mat og drikke

O8 Andel økologisk mat og drikke

Virksomheten skal oppgi andelen innkjøpt økologisk* mat og drikke pr. år.

**Med økologisk menes mat og drikke merket med EUs forordninger (EU) 2018/848, KRAV, finske «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert økologisk (Ø-mærket), Demeter og Tún-lífrænt.*

Som et minimum kan data i fra tre måneders drift benyttes.

Svenske, danske og norske virksomheter skal rapportere innkjøpsvolumet i prosent, %, enten i kr eller kg.

Islandske virksomheter skal rapportere i antall produkter som er faste produkter i daglig servering.

Finske virksomheter kan velge om de rapporterer i antall produkter som er faste produkter i daglig servering, eller innkjøpsvolum i prosent, %, enten i kr eller kg.

Grenseverdier for andel innkjøpt økologisk mat og drikke er trinnvis økende for årene 2022 og 2024. Grenseverdiene skal rapporteres til Nordisk Miljømerking ved årlig oppfølging i 2023 og 2025, se krav til «Grenseverdi for økologisk mat og drikke».

Gjeldende beregning og dokumentasjon av andelen økologisk mat og drikke for serveringssteder i Danmark, Sverige og Norge:

- *Om serveringsstedet er godkjent av Det Økologiske Spisemærke, gull, sølv eller bronse, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.*
- *Om serveringsstedet er KRAV-sertifisert med nivå 1, i henhold til KRAVs prosent-alternativ, nivå 2 eller nivå 3, kan sertifiseringen benyttes som dokumentasjon.*
- *Om serveringsstedet er godkjent med Debio valørmerket bronse, i henhold til Debios prosent-alternativ, Debio valørmerket sølv eller gull, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.*
- *Det er valgfritt om man vil benytte kroner eller kilogram i beregningen av %-andel.*
- *Det er valgfritt om man vil ta med drikke i beregningen. Derimot så anbefales det å ta med drikke i beregningen om det er hensiktsmessig for virksomheten.*
- *Som drikke regnes, måltidsdrikker som brus, saft, juice, vin, øl og sider, med og uten alkohol, samt sprit.*
- *Eksempler på tilfeller hvor det ikke er hensiktsmessig å ta med drikke i beregningen, kan være steder med stor bar-omsetning, hvor mye av det som omsettes ikke er økologisk.*
- *Vær obs på at Det Økologiske Spisemærket krever at drikke er med i beregningen.*
- *Mineralvann og andre produkter som ikke kan merkes som økologisk, kan tas ut av beregningen.*
- *MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes som økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker, men kan ikke overstige 50 % av beregnet andel. (Det Økologiske Spisemærket godkjenner ikke inkludering av MSC-merket fisk.). Viltfanget fisk uten MSC-merking, kan ikke regnes som økologisk.*
- *Om serveringsstedet kjøper inn viltkjøtt, så kan dette unntas fra den totale innkjøpsverdien. Hjort, villsvin, rein og andre dyr som er oppdrett/drift, regnes ikke som vilt.*

Gjeldende beregning av økologiske produkter for Island og Finland:

- *Et økologisk produkt skal være et fast produkt i daglig servering for å telles som 1 produkt.*
- *Man kan telle flere ulike økologiske produkter innen en produktkategori (f.eks. to typer ost/juice/brød/vin, m.m.).*
- *Ulike sorter av krydder og alle varianter av te telles kun som 1 produkt.*
- *Ulike melketyper som havremelk og mandelmelk, lettmelk og helmelk, telles hver for seg som produkter.*
- *MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker det, men kan ikke overstige 50 % av antall produkter.*
- *Sesongvarer som kun er tilgjengelig deler av året, skal erstattes av andre økologiske produkter for å kunne telle.*

⇪ Dokumentasjon/beregning på siste års innkjøp av økologisk mat og drikke.

O9 Grenseverdi for økologisk mat og drikke

Grenseverdien er en minimumsgrense for innkjøpt økologisk mat og drikke.

På grunn av ulik tilgang på økologiske varer i de nordiske landene, differensieres grenseverdiene i henhold til tabellen under.

Danske virksomheter:

Serveringsstedet forplikter seg til å oppfylle grenseverdien på 30 % innkjøpt økologisk mat og drikke, fra og med år 2022 ved årlig oppfølging i år 2023.

Det vil si at innkjøpsdata fra år 2022 skal benyttes ved årlig oppfølging i 2023.

Svenske, norske, finske og islandske virksomheter:

Grenseverdien for økologisk mat og drikke er trinnvis økende, i to trinn. Serveringsstedet forplikter seg til å oppfylle grenseverdiene fra og med 2022 og 2024 ved årlig oppfølging i år 2023 og år 2025, i henhold til tabellen under.

Det vil si at innkjøpsdata fra år 2022 skal benyttes ved årlig oppfølging i 2023, og innkjøpsdata fra 2024 skal benyttes ved årlig oppfølging i 2025. Grenseverdien som gjelder fra og med år 2024 vil gjelde ut hele lisensperioden.

Danske, svenske, norske, finske og islandske virksomheter:

Som et minimum, kan innkjøpsdata fra tre måneders drift benyttes.

Virksomheter som har fått lisens og ikke oppfyller grenseverdiene ved årlig oppfølging i 2023/2025, mister sin lisens.

Søkere som ikke har et godt nok innkjøpsgrunnlag for å oppfylle grenseverdien på søknadstidspunktet, kan få innvilget lisens med forbehold om at kravet oppfylles etter en gitt tidsperiode (minimum tre måneder). Dette kan være relevant om virksomheten er helt nyetablert eller om driften av virksomheten har vært unormal på grunn av renovering, pandemi eller tilsvarende.

Tabell 3 Nordisk, differensierte grenseverdier for andel innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige og Norge skal oppfylle grenseverdi andel innkjøp beregnet i %, mens Island skal oppfylle grenseverdi til antall faste produkter i daglig servering. Finland kan velge imellom innkjøp beregnet i prosent, eller antall faste produkter i daglig servering.

Land	Grenseverdi 1: For innkjøp fra år 2022, som rapporteres ved årlig oppfølging år 2023	Grenseverdi 2: For innkjøp fra og med 2024, som rapporteres ved årlig oppfølging fra og med år 2025
Danmark	30 %	(30 %)
Sverige	15 %	20 %
Norge	5 %	7 %
Finland	13 produkter, eller 5 %	19 produkter, eller 7 %
Island	10 produkter	16 produkter

Bekreftelse på at serveringsstedet forplikter seg til å oppfylle grenseverdiene.

Årlig oppfølging 2023 og 2025: Dokumentasjon/beregning i henhold til krav til "Økologisk mat og drikke", som viser at grenseverdien for økologisk mat og drikke oppfylles.

P1 Økologisk mat og drikke

Serveringsstedet gis poeng, i henhold til tabellen under, om andelen økologisk mat og drikke overstiger obligatorisk grenseverdi. Maksimalt 5 poeng kan oppnås i dette kravet.

Tabell 4 Nordisk poengtabell for innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige og Norge gis poeng for andel innkjøp beregnet i prosent, mens Island gis poeng for antall faste produkter i daglig servering. Finland gis enten poeng for innkjøp beregnet i prosent, eller antall faste produkter i daglig servering.

Land	2 poeng	3 poeng	4 poeng	5 poeng
Danmark (%)	≥ 30 - < 40	≥ 40 - < 60	≥ 60 - < 90	≥ 90
Sverige (%)	≥ 20 - < 30	≥ 30 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Norge og Finland (%)	≥ 7 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (produkter)	≥ 19 - < 25	≥ 25 - < 30	≥ 30 - < 35	≥ 35
Island (produkter)	≥ 16 - < 20	≥ 20 - < 25	> 25 - < 30	≥ 30

⇪ Dokumentasjon/beregning i henhold til krav til "Økologisk mat og drikke".

Bakgrunn for krav til andel, grenseverdi og poeng for økologisk mat og drikke

Målet med kravene er å øke andelen økologisk mat i virksomheten.

For å nå FNs bærekraftsmål, kreves det en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbrukssystemer som opprettholder økosystemene, gir bedre tilpasning til klimaendringer og bedrer jordkvaliteten.[1] Økologisk landbruk er én måte å oppnå dette på.[2,3]

Økologisk landbruk legger vekt på økologisk balanse, lokale kretsløp og økologisk, økonomisk og sosial bærekraft på lang sikt.[4] Økologiske metoder øker det biologiske mangfoldet og bidrar dermed til å opprettholde økosystemtjenester som landbruket er avhengig av.[5,6,7] Også FNs naturpanel framhever økologisk landbruk som et system for å fremme biologisk mangfold og økosystem-funksjoner.[8] FNs klimapanel peker på at økologisk landbruk kan bidra til å forvalte landarealer på en bærekraftig måte.[9]

[1] FN-sambandet, 'FNs Bærekraftsmål' www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal [2 mars 2020]
[2] Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Luttikholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Sustainability in global agriculture driven by organic farming. Nature Sustainability 2:253–255. https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6
[3] Reganold JP, Wachter JM (2016) Organic agriculture in the twenty-first century. Nature Plants 2(2):15221 https://doi.org/10.1038/nplants.2015.221
[4] Arbenz M, Gould D, Stopes C (2016) Organic 3.0 – for truly sustainable farming and consumption, IFOAM Organics International, Bonn and SOAAN, Bonn. www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0_v.2_web_0.pdf
[5] Tuck SL, Winqvist C, Mota F, Ahnström J, Turnbull LA, Bengtsson J (2014) Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis. Journal of Applied Ecology 51:746–755. https://doi.org/10.1111/1365-2664.12219
[6] Rahmann G (2011) Biodiversity and Organic Farming: What do we know? vTI Agriculture and Forestry Research 3(61):189–208. Metaanalyse av 766 studier. www.fao.org/fileadmin/user_upload/suistainability/pdf/11_11_28_OA_biodiversity_Rahmann.pdf
[7] Dainese M et al. (2019) A global synthesis reveals biodiversity-mediated benefits for crop production. Science Advances 5(10) eaax0121. https://doi.org/10.1126/sciadv.aax0121
[8] IPBES (2019) Summary for policy makers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. https://ipbes.net/sites/default/files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf
[9] IPCC (2020) Summary for policy makers. In: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and

Økologiske metoder gjør at det blir flere aktive mikroorganismer i jorda, og gir bedre jordhelse og jordkvalitet.[10] Syntetiske sprøytemidler og kunstgjødsel er ikke tillatt fordi det er negativt for det biologiske mangfoldet, og det kan lekke til grunnvann, elver og hav og påvirke vannkvaliteten.

For å bygge opp fruktbart jordsmonn og bekjempe ugress og skadeinsekter, brukes det vekstskifte med mer flerårige vekster, mellomkulturer, fangvekster, grønngjødsling og mindre jordbearbeiding.[11] Dette bidrar også til biologisk mangfold, hindrer jorderosjon og legger til rette for lagring av karbon i jorda. Ofte brukes biologisk kontroll med skadedyr og mekanisk ugressbekjemping. I husdyrhold legges det vekt på dyrevelferd og at dyra kan utføre sin naturlige atferd.

Andre momenter som kan drøftes

Den største kritikken som har vært rettet mot økologisk landbruk, gjelder bruken av landarealer, og spørsmålet om økologisk landbruk gir nok mat til å fø verden. Å legge om til hundre prosent økologisk landbruk globalt vil kreve mer areal enn konvensjonelt landbruk på grunn av lavere utbytte (gjelder i i-land, i u-land har bruk av agroøkologiske metoder vist seg å gi bedre utbytte), men det vil bli mindre overskudd av nitrogen, og det vil bli brukt mindre sprøytemiddel.[12] Dersom matsvinnet reduseres og det dyrkes mat på arealer som kan brukes til mat, men som i dag brukes til å dyrke dyrefôr, trengs det ikke nødvendigvis større arealer.[12] Med omlegging til økologisk kan det bli mindre utslipp av klimagasser, men det å få nok nitrogen blir en utfordring.[12]

Det er usikkert om økologisk landbruk i dag bidrar til å redusere utslipp av klimagasser. Samlestudier fra Sveits og Tyskland viser at når EUs retningslinjer for LCA-analyser følges, er klimagassutslipp for økologiske og konvensjonelle matvarer på samme nivå per kg produkt.[13],[14] Både økologisk og konvensjonelt landbruk kan forbedre seg på dette området. Økologiske metoder bidrar til å lagre mer karbon i jorda, noe som øker jordkvaliteten, men det gir ikke nødvendigvis en klimaeffekt.[15]

Differensiering av nordiske krav

Omsetningen av økologisk mat og drikke har vært økende de siste årene i hele Norden. Likevel er det store forskjeller nordisk. Nordisk Miljømerking har derfor skjerpet alle minimumsgrenser til økologiske mat- og drikkevarer, men fortsatt

greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems.
www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf

[10] Lori M, Symnaczik S, Mäder P, De Deyn G, Gattinger A (2017) Organic farming enhances soil microbial abundance and activity – A meta-analysis and meta-regression. PLoS ONE 12(7):e0180442. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0180442

[11] Scialabba NEH (2013) Organic Agriculture's Contribution to Sustainability. USDA Organic Farming Systems Research Conference. Conference Proceedings. www.fao.org/3/a-aq537e.pdf

[12] Muller A, Schader C, Scialabba NEH, Brüggemann J, Isensee A, Erb KH, Smith P, Klocke P, Leiber F, Stolze M, Niggli U (2017) Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture. Nature Communications 8:1290. https://doi.org/10.1038/s41467-017-01410-w

[13] Meier MS, Stoessel F, Jungbluth N, Juraske R, Schader C, Stolze M (2015) Environmental impacts of organic and conventional agricultural products – Are the differences captured by life cycle assessment? Journal of Environmental Management 149:193–208. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.041

[14] Treu H, Nordborg M, Cederberg C, Heuer T, Claupein E, Hoffmann H, Berndes G (2017) Carbon footprints and land use of conventional and organic diets in Germany. Journal of Cleaner Production 161:127–142. https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.041

[15] Gattinger A, Muller A, Haeni M, Skinner C, Fliessbach A, Buchmann N, Mäder P, Stolze M, Smith P, Scialabba NEH, Niggli U (2012) Enhanced top soil carbon stocks under organic farming. PNAS 109(44):18226–18231. https://doi.org/10.1073/pnas.1209429109

differensierte krav til hvert av de nordiske landene. Finland og Norge har hatt en sterk prosentvis vekst av økologisk mat de siste årene, men likevel ligger man langt bak Sverige og Danmark. Danmark har vært ledende på økologisk omsetning pr. person[16], mens Sverige har vært ledende på omlegging til økologisk landbruk, og er også best i Norden på innkjøp til offentlig sektor.[17] De serveringsstedene som har høyere andel økologisk mat og drikke enn den obligatoriske grensen, premieres med poeng. Ved årlig oppfølging vil det være relevant for Nordisk Miljømerking å ta stikkprøver av dette kravet. Serveringssteder som er en del av en kjede, kan få poeng på kjedenivå, om man velger å dokumentere innkjøpet av økologiske produkter som et gjennomsnitt i % (på kjedenivå, for de virksomhetene i kjeden som søker om Svanemerket).

Bakgrunnen for de store nordiske forskjellene er sammensatt, blant annet forskjellig politisk strategisk satsning, trender og etterspørsel, og pris knyttet til lønnsomhet.

De nordiske landene har forskjellige økologiske sertifiseringssystemer for serveringsteder. Sertifiseringssystemene baserer seg på litt ulike definisjoner av hva som ansees som økologisk, og hva som skal med i beregningen når man regner ut prosentvis økologisk innkjøp. Nordisk Miljømerking har derfor valgt en felles nordisk definisjon på økologi i våre kriterier, og felles beregningsgrunnlag for de som måler prosentvis økologisk innkjøp og for de som skal «telle» antall økologiske produkter. Kravet er samtidig definert på en slik måte, at danske, svenske og norske serveringssteder har mulighet til å dokumentetere kravet med et sertifikat fra nasjonal økologimerkeordning, om det er ønskelig.

Island mangler omsetningsstatistikk for økologiske varer, men det er likevel et økende tilbud i detaljhandelen. Landet har vært igjennom en økonomisk krise, som har ført til et kraftig prishopp på mat generelt, noe som igjen kan ha påvirket etterspørselen av økologisk mat.[16] Det er få islandske produsenter som har økologisk sertifisering, og det kan derfor være vanskelig å få tak i «ferskvarer» som er økologisk og islandsk. Likevel øker tilgangen på andre økologiske varer.

Det er kun utviklet grenseverdier for Norden. Hvis virksomheter utenfor Norden ønsker å søke om Svanemerket, skal Nordisk Miljømerking vurdere muligheten for å utvikle krav også der.

Eksempler på hvordan man skal telle produkter for Island og Finland:

- En rød vin og en hvit vin, fra samme produsent = 2 produkter.
- To røde viner fra samme produsent = 2 produkter (da vinene kan passe til forskjellig type mat).
- To sorter appelsinjuice fra to forskjellige produsenter = 2 produkter (da det er to forskjellige produsenter, og for eksempel serveres det én til frokost, og én i à la carte-menyen).

[16] Bioforsk Report Vol. 9 Nr.139 2014 Økologisk mat i de nordiske landene - tilgang på råvarer og faktorer som påvirker omsetning av økologisk mat, 2014
http://orgprints.org/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT_9_139_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf
[17] EKOMATCENTRUM MARKNADSRAPPORT Ekologiskt i offentlig sektor 2019,
http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Marknadsrapport-EMC-2019-2.pdf

- Én eplejuice og én appelsinjuice = 2 produkter.
- Brød: et rugbrød og én loff = 2 produkter.
- Helmelk, lettmelk, ekstra lett og skummet melk, fløte, syrnet melk, kulturmelk sees på som egne tellende produkter.
- Yoghurt naturell 3 % og yoghurt naturell 0,3 % = 1 produkt.
- Én type sort te, og én type grønn te = 1 produkt (da dette er en smal produkttype, er det besluttet at all te telles som et produkt).
- Ulike typer kaffe, espresso og filterkaffe = 2 produkter.
- MSC-merket fisk, ulike fiskeslag = flere produkter. (Hvis virksomheten har torsk, sei, laks og reker som er MSC-merket, teller dette som 4 produkter – hvis dette er produkter som er fast i daglig servering.)
- Sesongvarer som kun serveres deler av sesongen får kun telle om de blir erstattet av andre økologiske produkter når sesongen er over.
- OBS! Produkter som er faste på en ukentlig meny kan godtas å telle, i samråd med Nordisk Miljømerking, selv om de ikke serveres daglig 7 dager i uken. For eksempel om økologisk kylling/fisk er på menyen 4 av 7 dager i uken.

7.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke

O10 Bordservering av vann

Servering av flaskevann er forbudt ved bordservering og buffetservering av mat og drikke. Med flaskevann menes stille vann tappet på flasker på et bryggeri. Kravet gjelder ikke vann som er tilsatt kullsyre.

Unntak fra kravet:

Salg/servering av flaskevann tillates ved take away, catering og fast food.

Salg/servering av flaskevann tillates ved unormal drift, hvor det for eksempel er usikkerhet omkring vannkvalitet, om smittevernhensyn må tas, eller lignede.

Serveringssteder som både har bordservering og take away, tillates å selge vann, men skal i tillegg ha springvann som et godt synlig alternativ til sine gjester.

Bekreftelse på at det ikke serveres flaskevann tappet på flasker på et bryggeri ved bord og buffetservering.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende bordservering av vann

Flaskevann tappet på flasker på et bryggeri gir et betydelig større klima- og miljøavtrykk sammenlignet med samme mengde vann i fra springen. Man sparer materialer på emballasje og flasker, energi og utslipp fra produksjon og transport. Vannet som leveres i Norden er trygt, friskt og godt, og det er derfor i utgangspunktet unødvendig å kjøpe vann, om man har springvann tilgjengelig. Kravet gjelder ikke vann som er tilsatt kullsyre.

Det er tillatt å selge flaskevann i andre situasjoner enn ved bordservering. For eksempel ved catering, take away, fast food eller i konferanseresepsjon. Serveringssteder som for eksempel kantiner, som selger mat og drikke over disk, som både har bordservering og take away, tillates å selge vann, men skal i tillegg ha springvann som god synlig alternativ til sine gjester.

P2 Lokalprodusert mat og drikke

Serveringsstedet får poeng for hver kategori de har ett eller flere lokalproduserte* produkter innenfor. For å være poenggivende, skal produktene være tilgjengelig en hel sesong. Maksimalt 2 poeng kan oppnås i dette kravet.

Hver kategori gir 0,5 poeng:

- Meieriprodukter (melk, ost, m.m.)
- Egg
- Korn og bakevarer
- Frukt og bær
- Grønnsaker, rotfrukter og sopp
- Drikke (juice, øl, m.m.)
- Fjærkre (kylling, kalkun, m.m.)
- Fisk og sjømat
- Kjøtt (storfe, gris, sau, geit, vilt, m.m.)
- Annet (honning, olje, urter, m.m.)

**For at mat og drikke skal regnes som lokalprodusert, må all produksjon, dyrking, fangst, høsting, plukking, bearbeiding og lagring foregå inntil 250 km fra virksomheten. For virksomheter nord for 62°N er grensen 500 km, bortsett fra islandske virksomheter som kan regne all nasjonal produksjon som lokalprodusert. For fisk regnes avstanden til fiskehavna. Det skal være full sporbarhet i leverandørkjeden fra serveringsstedet tilbake til produsenten/produksjonsstedet. Dersom produktet er foredlet (hel/halvfabrikat), er det nok at hovedingrediensen dokumenteres.*

Bekreftelse og oversikt over poenggivende innkjøpte lokalproduserte produkter og kategorier.

Bekreftelse fra leverandør, som viser opphavet til produktene.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til poengkrav gjeldende lokalprodusert mat og drikke

For å nå FNs bærekraftsmål, kreves det ifølge FN og andre internasjonale aktører en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbrukssystemer.[18] Utvikling av lokal produksjon er en del av dette. Nordisk Miljømerking ønsker derfor å premiere de serveringsstedene som velger å støtte lokal produksjon av mat.

Dagens system har gjort at det produseres store mengder mat for globale markeder, men produksjonen er avhengig av eksterne innsatsfaktorer og krever store ressurser.[19] Det har ført til miljøproblemer som avskoging, vannmangel, utarming av jord, tap av biologisk mangfold og økte klimagassutslipp.[19] De senere årene har FN og FNs mat- og landbruksorganisasjon, FAO, fremmet agroøkologi som veien til et mer bærekraftig landbruk.[20] Det er et helhetlig system som bruker både økologiske prinsipper, som fremmer biologisk mangfold og økosystemtjenester, og tar hensyn til de økonomiske og sosiale sidene ved matsystemer. I flere FN-rapporter og forskningsprosjekter om bærekraftig

[18] www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal
[19] www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf
[20] http://www.fao.org/agroecology/home/en/

matproduksjon fremheves det at landbruk basert på lokale ressurser og kunnskap, lokale behov, lokal innovasjon, småskalalandbruk og korte forsyningskjeder er en forutsetning for et bærekraftig matsystem i fremtiden.[19],[21],[22],[23],[24],[25]

Flere miljøaspekter taler for å fremme lokalprodusert mat i Norden, selv om ikke alle gjelder for enhver produksjon i alle nordiske land.

Mye biologisk mangfold i Norden finnes i jordbruks- og beitelandskaper. Lokal matproduksjon bidrar til å holde kulturlandskapet i hevd og til å øke mangfoldet av ville arter, leveområder og kulturvekster.[26] Økosystemtjenester opprettholdes, og landbruket blir mer robust. Salg til lokale markeder kan bidra til at bønder produserer flere typer vekster.[27]

For frukt og grønnsaker, særlig potet og andre rotvekster, utgjør transport en stor del av miljøpåvirkningen gjennom livssyklusen.[26] Bruk av lokale sesongråvarer gjør at det går med mindre energi og slippes ut mindre klimagasser.[28] For kjøtt utgjør transport en liten del av den totale miljøbelastningen, men Norden og Europa har lavt utslipp av klimagasser per kilo produsert protein sammenliknet med andre regioner.[29]

O11 Vegetarisk rett

Serveringsstedet skal tilby minimum en vegetarisk* hovedrett, både til lunsj og til middag. Dette gjelder også catering og take away.

**Med vegetarisk menes matvarer fra planteriket som kornprodukter, grønnsaker, frukt, bær, poteter, nøtter og frø, men også melkeprodukter, egg, honning og lignende.*

Bekreftelse på at kravet overholdes.

Beskrivelse av hvordan serveringsstedet overholder kravet.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende vegetarisk rett

[21] http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/20130918_UNCTAD_en.pdf
[22] Global summary for decision makers: www.globalagriculture.org/fileadmin/files/weltagrarbericht/IAASTDBerichte/GlobalSDM.pdf
[23] http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf
[24] www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/201809-ST0918EN-tyfa.pdf
[25] http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6842-4.pdf?pid=23308
[26] Charlotte Lagerberg Fogelberg, På Väg Mot Miljöanpassade Kostråd. Vetenskapligt Underlag Inför Miljökonsekvensanalysen Av Livsmedelsverkets Kostråd (Livsmedelsverket) <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2008/2008_livsmedelsverket_9_miljoanpassade_kostrad.pdf>.
[27] Johanna Björklund and others, 'Local Selling as a Driving Force for Increased On-Farm Biodiversity', Journal of Sustainable Agriculture, 33.8 (2009), 885–902 <https://doi.org/10.1080/10440040903303694>.
[28] Valérie Masson-Delmotte and others, Climate Change and Land. An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems (IPCC, 2019) <www.ipcc.ch>
[29] P.J. Gerber and others, Tackling Climate Change through Livestock. A Global Assessment of Emissions and Mitigation Opportunities (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2013) <http://www.fao.org/3/a-i3437e.pdf>.

Vegetariske råvarer har lavere klimapåvirkning, krever betydelig mindre energi og mindre arealer for å produsere like mye protein og energi som kjøttbasert kost ved råvarefremstilling. [30]

Land-, jord-, og skogbruk står for i underkant av en fjerdedel av klimagass-utslippene i verden, og fører til økt slitasje og utarming av jorden. En ny rapport[31] fra FNs klimapanel påpeker at vi må gjøre radikale endringer for å gjøre landbruket mer bærekraftig. De anbefaler blant annet at vi endrer hvordan vi produserer mat, forvalter landområdene og hvordan vi spiser. Det anbefales å skifte til et mer plantebasert kosthold, noe som også vil gi et redusert klimagassutslipp. Nordisk Miljømerking ønsker derfor at Svanemerkede serveringssteder skal bidra til etterspørsel av plantebasert mat, og stiller derfor krav til dette.

Det er flere typer serveringssteder som omfattes av kriteriene, og ikke alle serverer varme retter, som for eksempel kantiner. Disse serveringsstedene har ofte en enklere servering som inkluderer baguetter og salatbuffet. For å oppfylle kravene kan derfor brødmat med vegetarisk/vegansk pålegg godkjennes, samt salatbuffet som inneholder ingredienser med mye proteiner, som for eksempel bønner, linser, pasta, ris, couscous, tofu, byggryn og lignende. Det påpekes at dette kun gjelder for serveringssteder som serverer kald mat.

Der det serveres varm mat, skal det alltid finnes et varmt vegetarisk/vegansk alternativ. Dette innebærer at et serveringssted som serverer varm mat en dag i uken ikke får godkjent salatbuffeten som et vegetarisk alternativ den dagen i uken det serveres varm mat.

O12 Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Serveringsstedet skal utføre minimum to tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Se "Tips til tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning" i Bilag 1 for inspirasjon.

Tiltakene godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking.

Serveringssteder som kun serverer vegetarmat oppfyller kravet.

⇪ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører for å fremme mat med lav miljøbelastning.

Eventuelt

Bekreftelse på at serveringsstedet kun serverer vegetarmat.

Bakgrunn for krav gjeldende tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Nordisk Miljømerking ønsker å motivere serveringsstedet til å gjennomføre tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Det fokuseres på tiltak som serveringsstedet har styrbarhet over, og serveringsstedet får frihet til å være oppfinnsom og komme med egne tiltak som kan redusere miljøbelastningen.

[30] Lagerberg-Fogelberg. 2008. På väg mot miljöanpassade kostråd- vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverkets kostråd. Rapport 2008:9. Livsmedelsverket, samt Röös. 2012. Köttguiden 2012 – kloka val för miljö och djurvälfärd Utkast 2012-10-10. Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).
[31] IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse gas fluxes in Terrestrial Ecosystems. 2019. Chapter 5.

Tiltakene skal tydelig vise reduksjon i miljøbelastning, som lett kan kommuniseres med gjester og personale. Se bilag 1 for tips og inspirasjon.

O13 Bærekraftig fisk og skalldyr

A: Disse artene, som er truet, får ikke serveres på et Svanemerket serveringssted:

- hai
- alle arter av rokke, skate
- viltfanget stør
- makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk
- ål

Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten Somniosus microcephalus, og rokkearten Dipturus batis / Raja batis og Raja Amblyraja radiata.

B: Disse artene, som er truet, får ikke serveres dersom de er fisket i det nevnte landet (status på landets rødliste i parentes):

Tabell 5 "B-listen" (Kritisk truet (CR), sterkt truet (EN))

Fiskeart	Land
Steinbit	Sverige (EN)
Kveite	Sverige (EN)
Uer	Norge (EN)
Sjøørret	Finland (EN)
Ørret	Finland (EN)
Havmus, havkatt	Sverige (EN)
Skolest*	Sverige (CR)
Lange*	Sverige (EN)
Lyr*	Sverige (CR)
Blålange*	Norge (EN)
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis*	Danmark (CR)
Sik*	Finland (EN)
Innsjølaks*	Finland (CR)
Røye *	Finland (CR)
Harr *	Finland (CR)

C: Tropisk reke, dvs. scampi, får ikke serveres.

Bifangst av arter på A-, B- eller C-listen får ikke serveres. MSC-merket fisk og skalldyr får alltid serveres.

Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr i Bilag 3. ASC er i dag ikke godkjent.

Listene over ikke bærekraftige råvarer kan revideres hvis det kommer ny informasjon.

For å få oversikt over alle fiskearter på ulike nordiske språk, se Bilag 2.

⇪ Beskriv hvilke rutiner serveringsstedet har for at kravet følges. For servering av fisk på B-listen, kreves full sporbarhet til fiskeplassen.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende bærekraftig fisk og skalldyr

De marine økosystemene er truet av overfiske, overgjødsling, forurensing og klimaendringer. At mange fiskebestander er overbeskattet, påvirker ikke bare den enkelte bestanden, men hele økosystemer. Ifølge IPBES (FNs naturpanel) er overfiske den viktigste årsaken til tap av naturmangfold i havet.[32] Deretter kommer endringer i arealbruk. I ferskvann er det omvendt.**Feil! Bokmerke er ikke definert.** For å unngå bruk av de mest truede fisk- og skalldyrartene og arter som produseres på en lite miljøvennlig måte, har Nordisk Miljømerking laget en tredelt liste over arter som ikke får serveres:

A: Arter som står som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på International Union for Conservation of Nature (IUCN) sin rødliste [33]. Flere av disse artene står også på OSPARs liste over truede/sårbare arter. Alle arter av hai og rokke er forbudt å servere selv om ikke alle er truet, fordi det er mye feilmerking.

B: Arter som står som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på den offisielle rødlisten i landet der de er fisket. Finland, Norge og Sverige har nasjonale rødlister for både salt- og ferskvannsfisk, Danmark har bare rødliste for ferskvannsfisk, mens Island ikke har noen rødliste. Arter som er nye på listen siden generasjon 4 for kriteriene til hotell, restaurant og konferanse er markert med *.

C: Tropisk reke. Den står ikke på IUCNs liste, men får ikke serveres fordi fiske og oppdrett forårsaker store miljøproblemer, slik som ødelegging av mangroveskog.[34,35] Mangroveskoger er svært produktive økosystemer som er hjem for veldig mange arter av fisk, skalldyr og andre dyr. De beskytter også kystene mot oversvømming og erosjon.

Fisk og skalldyr i kategori A, B eller C kan i noen tilfeller komme fra bærekraftig fiske eller oppdrett. For at disse artene skal kunne serveres, må bærekraftig produksjon dokumenteres. De må derfor være sertifisert etter standarder som oppfyller Nordisk Miljømerkings krav til standarder, se Bilag 3. Nordisk Miljømerking godkjenner i dag MSC-standarden, men ikke ASC.

Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten Somniosus microcephalus og rokkearten Dipturus batis / Raja batis og Raja Amblyraja radiata, fordi det er tradisjonelle retter som serveres én dag i året. Haiarten i februar og rokkearten 23. desember. Det fiskes totalt 8 tonn av haiarten og 145 tonn av rokkearten Raja batis, og 614 tonn av arten Raja Amblyraja radiata, i året. [36]

Hvorfor godkjenner Nordisk Miljømerking ikke ASC i dag?

[32] IPBES (2019) Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services. www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services (15.08.2019)
[33] https://www.iucnredlist.org/
[34] Thomas N, Lucas R, Bunting P, Hardy A, Rosenqvist A, Simard M (2017) Distribution and drivers of global mangrove forest change, 1996–2010. PLoSONE 12(6): e0179302. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179302
[35] Richards DR, Friess DA (2016) Rates and drivers of mangrove deforestation in Southeast Asia, 2000–2012. PNAS 113(2):344–349. https://doi.org/10.1073/pnas.1510272113
[36] Statistics Iceland: https://statice.is/statistics/business-sectors/fisheries/catch/

Nordisk Miljømerking vurderer råvarestandarder når lisensinnehavere ønsker å benytte seg av dem. Derfor har vi til nå bare vurdert ASC-standarden for tropisk reke (Shrimp) (versjon 1.0, mars 2014). Vi vurderte det slik at den ikke oppfyller våre krav til standarder. Dette var grunnen:[37]

- Standarden inneholder ikke økonomiske krav og krav til matvaresikkerhet, som er noe vi krever at en standard skal inneholde.
- Standarden har ingen referanser til at internasjonale lover/konvensjoner (utenom kjemikalier) skal følges. Det er kun ett krav som omhandler lovlighet, og det henviser til at lokale og nasjonale lover skal følges.
- Standarden inneholder ikke definisjoner av anvendt vokabular, noe som gjør den vag og åpen for tolkninger.
- Den har absolutte krav knyttet til biodiversitet, men disse er svake og åpner for unntak. Det er vanskelig å se om standarden virkelig har krav som er viktig for bevaring av biodiversitet.

Tropisk reke-standarden er under revidering. Det er også standarden for Salmon – 3.1.7 (Sea Lice). Fire av de andre ASC-standardene er revidert i 2019 (Freshwater trout, Pangasius, Salmon – Smolt [Section 8] og Salmon PTI (Parasiticide Treatment Index). ASC lanserte i 2019 to nye standarder (Tropical marine finfish og Flatfish), og to nye standarder er under arbeid (Feed og ASC Farm).

Vi vil vurdere den reviderte ASC-standarden for tropisk reke dersom en lisensinnehaver spør om det. Det samme gjelder de andre ASC-standardene.

O14 Palmeolje

Palmeolje skal ikke inngå i frityroljen serveringsstedet benytter.

Bekreftelse på at frityroljen serveringsstedet benytter er fri for palmeolje.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav til palmeolje

Ulike råvarer har ulik påvirkning, og palmeolje er en råvare Nordisk Miljømerking har spesielt fokus på. Etablering av palmeoljeplantasjer er en av hovedårsakene til avskoging av regnskog, og truer dermed livsgrunnlaget til urfolk, planter og dyr. Regnskogene er særdeles viktig for biodiversitet, da regnskogene er de mest artsrike økosystemene på landjorda. Hugging av regnskog er også en alvorlig trussel mot jordas klima. Andre miljøproblemer relatert til palmeolje er bruk av giftstoffer i produksjonen, luftforurensning ved brenning av opprinnelig skog, jorderosjon og sedimentering til elver og vannveier samt utslipp av avløpsvann fra palmeoljemøllene. Palmeoljeproduksjon er også knyttet til sosiale problemer, eksempelvis risiko for brudd på arbeids-rettigheter.[38]

---

37 https://sharepoint.nordicecolabel.org/archive/Nordisk%20Miljmrkning/Tvärgående%20Tema/Skogsbruk oa/Fisk/Handläggning%20fisk/ASC/Notat_ASC_2015-12-08.docx

38 OLSEN LJ, FENGER NA & GRAVERSEN J 2011. Palmeolie - Danmarks rolle i forhold til den globale produktion af palmeolie. WWF Rapport DK. WWF Verdensnaturfonden Denmark.

Frityrolje er et produkt som ofte benyttes i store mengder på et serveringssted. For å redusere bruk av palmeolje, forbyr Nordisk Miljømerking innhold av palmeolje i frityrolje.

Nordisk Miljømerking har evaluert Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sin standard for bærekraftig palmeoljeproduksjon og mener at den ikke tilfredsstiller våre krav til bærekraftsstandarder fullt ut, da den ikke gir tilstrekkelig beskyttelse for biologiske områder og biologisk mangfold. Vi ønsker derfor å stille så strenge krav til palmeolje som mulig, der det finnes alternativ til palmeolje. I produktgrupper der det foreløpig ikke er god styrbarhet, eller alternative råvarer enn palmeolje, stiller Nordisk Miljømerking krav til sertifisering av råvarene i henhold til RSPO. I slike tilfeller anses RSPO-standarden og sertifisering, som det beste verktøyet på markedet for mer bærekraftig produksjon av palmeolje.

O15 Forbud mot genmodifisert mat (GMO)

Det er forbudt å bruke eller servere genmodifisert mat* på et Svanemerket serveringssted.

Serveringsstedet skal ha rutiner som sikrer at det ikke kjøpes inn genmodifisert mat.

**Genmodifisert mat vil si mat som etter nasjonal lovgivning er merket med at den inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO). Aktuelle produkter er produkter der råvarene er soya, mais, raps eller sukkerbete.*

⇪ Rutine som sikrer at virksomheten ikke serverer mat som etter nasjonal lovgivning er merket med at den inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO).

Bakgrunn for krav gjeldende forbud mot GMO

GMO (genmodifiserte organismer) er et svært omdiskutert emne, og flere land har forbudt dyrking av GMO. Temaer som diskuteres, er matvaresikkerhet, arealbruk, manglende kunnskap om effekter under lokale jordbruks/skogforhold og risiko for negative miljø- og helsepåvirkninger. Nordisk Miljømerking legger vekt på føre-var-prinsippet og tar utgangspunkt i regelverk som har en helhetlig tilnærming til GMO. Det vil si at bærekraft, etikk og samfunnsnytte skal vektlegges sammen med helse og miljø. Nordisk Miljømerking er ikke prinsipielt mot genteknologi og GMO i seg selv, men er bekymret for konsekvensene når genmodifiserte planter, dyr og mikroorganismer spres i naturen. Nordisk Miljømerking mener GMO-er bør vurderes fra sak til sak.

Forskningsresultater har ikke tydelig vist at dagens GMO-vekster bidrar til utvikling mot et bærekraftig landbruk med mindre bruk av sprøytemiddel, og det mangler forskning på langtidseffekter av genmodifiserte planter, både miljøkonsekvenser og sosioøkonomiske konsekvenser. Det er mulige uheldige effekter av GMO langs hele verdikjeden fra forskning og utvikling av plantene, via dyrking, til lagring, bruk og avfallshåndtering.[39] I flere av disse fasene er det

[39] Catacora-Vargas G (2011): Genetically Modified Organisms – A Summary of Potential Adverse Effects Relevant to Sustainable Development. Biosafety Report 2011/02, GenØk – Centre for Biosafety.

mangel på vitenskapelige studier, og det mangler helhetsvurderinger.[39],[40],[41],[42] Dagens GMO-er er dessuten tilpasset industrilandbruk med virksomheter som har fått en monopollignende stilling, og Nordisk Miljømerking ønsker å bidra til å begrense de negative konsekvensene av dette.

Det er et lovkrav i EU, Norge og Island at all mat som inneholder genmodifiserte ingredienser, eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer, skal merkes. Også mat laget fra genmodifiserte organismer, men som ikke lenger inneholder DNA, skal merkes. Det gjelder for eksempel matoljer. Tilsetninger som enzymer, aminosyrer og vitaminer som er produsert ved bruk av genmodifiserte mikroorganismer, er ikke i seg selv GMO-er. De skal derfor heller ikke merkes, og det er tillatt å bruke dem i mat på Svanemerkede serveringssteder. Slike produkter er framstilt i lukkete systemer på fabrikk, og Nordisk Miljømerking ser derfor ikke på slik produksjon som problematisk.

P3 Ingen bruk av genmodifisert fôr

Serveringsstedet får poeng dersom alle basisvarene melk, egg og kjøtt* kommer fra dyr som ikke har fått genmodifisert fôr**: 1 poeng.

**Rene kjøttprodukter, inkluderer ikke bearbeidet kjøtt, som pålegg og lignende.*

***Fôr som etter nasjonal lovgivning er merket med at det inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO).*

Dette vil si:

- Mat som er merket med økologisk merking, Svenskt Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, oppfyller kravet.
- Mat fra produsenter som har kontrakter med bønder om å bruke GMO-fritt fôr.
- Mat fra bønder som kan dokumentere at de bruker GMO-fritt fôr.
- Mat fra land der det ikke brukes genmodifisert fôr. Dette gjelder melk, egg og kjøtt fra Norge og Sverige, melk fra Finland og sauekjøtt fra Island. Dette er land der de aktuelle produsentene har tatt en landsomfattende beslutning om å bruke GMO-fritt fôr. (I Norge er ikke noe genmodifisert fôr godkjent)

⇪ Rutine som sikrer at det bare kjøpes inn melk, kjøtt og egg som enten er merket med økologisk merking, Svensk Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, er fra produsenter som har kontrakter med leverandørkjeden om å bruke GMO-fritt fôr, er fra bønder som kan dokumentere med faktura/følgeseddel at de bruker GMO-fritt fôr, eller er produsert i land der det ikke brukes genmodifisert fôr. (gjelder melk, egg og kjøtt fra Norge og Sverige, melk fra Finland og sauekjøtt fra Island)

Bakgrunn for poengkrav gjeldende ingen bruk av genmodifisert fôr

I Svanemerkede serveringssteder er det krav om GMO-fri mat. I mange land ønsker forbrukere både å kunne velge GMO-fri mat og mat fra dyr som ikke er fôret med GMO. Begrunnelsen er at de vil velge om de skal støtte bruk av GMO i landbruket. I Danmark, Sverige og Finland tilbyr visse produsenter og

[40] Kolseth et al (2015) Influence of genetically modified organisms on agro-ecosystem processes. Agriculture, Ecosystems and Environment. 214 (2015) 96–106.
[41] Fischer et al. (2015) Fischer et al. (2015): Social impacts of GM crops in agriculture: a systematic literature review. Sustainability 7:7.
[42] Catacora-Vargas G et al. (2018): Socio-economic research on genetically modified crops: a study of the literature. Agriculture and Human Values 35:2

matvarekjeder melk, egg og kjøtt fra dyr som ikke har spist GMO. Det brukes ikke GMO i dyrefôr i Norge og Sverige, all finsk melk produseres av kyr som har spist GMO-fritt fôr, og sauer på Island får heller ikke genmodifisert fôr. I alle disse landene har de aktuelle produsentene tatt en landsomfattende beslutning om å bruke GMO-fritt fôr. I Norge er heller ikke noe genmodifisert fôr godkjent.

Lovgivningen i EU, Norge og Island krever merking av mat og fôr som inneholder genmodifiserte ingredienser, men det er ikke noe krav om merking av mat fra dyr som har fått genmodifisert fôr. I den svenske veiledningen for offentlige innkjøpere er det et frivillig krav om at storfe- og kyllingkjøtt skal komme fra dyr som har fått GMO-fritt fôr.[43] Når et Svanemerket serveringssted bruker melk, egg og kjøtt fra dyr som ikke har spist genmodifisert fôr, gir det forbrukerne en ekstra mulighet til å velge GMO-fritt som de i dag ikke får gjennom lovverket.

Mens all norsk og svensk mat er produsert med GMO-fritt fôr, har tilbudet av melk, egg og kjøtt fra helt GMO-fri produksjonskjede også økt ellers i Norden i løpet av få år. Utvalget av bearbeidede produkter øker også, men det er foreløpig ikke like stort. Derfor omfatter kravet bare basisvarene melk, egg og kjøtt. Kravet omfatter heller ikke fisk, det skal sees på i neste revisjon.

8 Avfallskrav

8.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering

O16 Kildesortering

- Virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår. Avfallet skal kildesorteres i fraksjoner som er relevante, og i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av. Se tabellen under for eksempler på fraksjoner.
- Organisk avfall skal gå til gjenvinning/biologisk behandling, som for eksempel biogassproduksjon eller kompost. Om avfallsentreprenøren ikke kan tilby gjenvinning av biologisk avfall, skal dette dokumenteres.
- Det er lovpålagt for alle å sortere farlig avfall (fraksjonene er derfor ikke nevnt i tabellen under). Dette inkluderer for eksempel farlige kjemikalier, elektrisk avfall, små-elektronikk, lyspærer og batterier, som er avfall det kan oppstå mye av i løpet av et år.

[43] https://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/kott/notkott/gmo-fritt-foder/#spjutspets (30.01.2020). Teksten blir oppdatert i mars 2020.

Tabell 6 Eksempler på fraksjoner som kan være relevante i de ulike nordiske landene

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas	Blandat glas	Gler
Färgat glas				
Metall förpackningar		Metalaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir
Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/organiskt avfall	Lífrænn úrgangur
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur
Papper	Papir	Pap og Papir	Papper	Pappír
Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)		Papp (wellpapp och kartong)	Pappi
Pappersförpackningar		Fødevarekartonner		
Plastforpakninger	Hardplast	Plast (Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpackningar	
Porselin	Porselen	Porselen/keramik, Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur
Matfett	Frityrolje	Madfedt/olie	Stekningsfett/-olje	Matarolía
Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil

Oversikt over hvilke fraksjoner som sorteres.

Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som viser hvilke fraksjoner de henter og materialgjenvinner for virksomheten.

Dokumenter behandlingen av organisk avfall.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende kildesortering

Nordisk Miljømerking stiller strenge krav til avfall for å sikre at virksomhetene fokuserer på at det skal oppstå minst mulig avfall. Vi ønsker å stimulere til at fraksjonene som oppstår sorteres korrekt, for å sikre høyest mulig grad av mulighet for materialgjenvinning.

Kravene stilles også for å sikre at virksomhetene kontinuerlig jobber for å oppfylle grenseverdien til restavfall, samt at de som ikke får veid sitt restavfall, sorterer så godt som mulig.

Antall fraksjoner virksomheten har mulighet til å sortere i, er ikke et mål på hvor bra virksomheten sorterer sitt avfall. Det viktigste er å ha gode rutiner på at personalet gjennomfører sorteringen riktig, slik at avfallet kan material-gjenvinnes.

Det er store nasjonale, og også regionale, forskjeller på hvilke fraksjoner de ulike avfallsentreprenørene tar inn. Dette er ikke styrbart for virksomhetene, og kravet er derfor tilpasset for å skulle ta hensyn til alle forskjeller.

Fraksjoner det stilles myndighetskrav til å sortere, er ikke med på listen. Dette er fraksjoner alle virksomheter er pliktige å sortere og levere inn.

O17 Mengde restavfall

Virksomheter som får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør:

- Virksomheten skal oppgi mengde restavfall i kg pr. år, som genereres fra den daglige driften. Opplysningene skal komme fra avfallsentreprenør.

Med restavfall menes alt usortert avfall som oppstår fra daglig drift, som går til deponi eller forbrenning.

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere sitt restavfall (kg/år), og sammenligne med året før.

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør:

Virksomheter som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år, skal:

- Få en skriftlig bekreftelse fra avfallsentreprenør på at de ikke kan levere data på restavfall i kg pr. år.
- Opprette en handlingsplan, som inneholder målsetninger med tilhørende tiltak for å kontinuerlig fokusere på å redusere mengden restavfall fra daglig drift. Handlingsplanen skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. Obligatorisk krav til " Grenseverdi restavfall" vil ikke være relevant.

⇪ Dokumentasjon på siste års mengde restavfall i kg, for eksempel fra faktura eller informasjon fra avfallsentreprenør.

⇪ Årlig rapportering av restavfall.

Eventuelt, hvis virksomheten ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år:

⇪ Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som bekrefter at det ikke er mulig å få opplysninger om restavfall og vekt.

⇪ Handlingsplan som inneholder målsetninger og tiltak for å redusere mengden restavfall fra daglig drift.

Bakgrunn til krav gjeldende mengde restavfall

Det er viktig at virksomheten har kontroll på mengde restavfall, og vi krever derfor at forbruket årlig følges opp, for å sikre at kravet "grenseverdi for restavfall" oppfylles. Restavfallet skal måles i kg pr. år, og ved årlig oppfølging skal mengden sammenlignes med året før. Flere besøkende gjester, renovering, store arrangementer og lignende, vil kunne forklare økte mengder restavfall.

Nordisk Miljømerking ønsker å etterstrebe at alle avfallsentreprenører skal kunne levere målinger av mengden avfall de håndterer for kundene sine. Dette

for at virksomheten skal kunne benytte data til å se om man har gått opp eller ned i volum, om man bør sette inn ytterligere tiltak for å øke sorteringsgraden.

Om avfallsentreprenøren derimot ikke kan tilby målinger, skal det dokumenteres. Virksomheten selv må da vise at de jobber aktivt for å minimere mengden restavfall, gjennom å ha en handlingsplan med mål og tiltak.

O18 Grenseverdi for restavfall

Kravet gjelder ikke de som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år.

Virksomheten skal oppfylle grenseverdien til årlig mengde restavfall pr. gjest, i henhold til tabellen under. Kravet gjelder alt restavfall som oppstår fra den daglige driften.

Hvis grenseverdien ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis det 12 måneders forbehold etter lisensen er gitt, med mulighet til å oppnå grenseverdien. Det skal da etableres en handlingsplan med tiltak og mål om å oppnå grenseverdien. Handlingsplanen blir fulgt opp av Nordisk Miljømerking i løpet av perioden, og grenseverdien kontrollert etter 12 måneder.

Tabell 7 Grenseverdi for restavfall

Virksomhet	Grenseverdi
Serveringssted	0,40 kg/servert gjest
Catering/take away	0,40 kg/cateringporsjon
Konferanse	0,10 kg/konferansegjest

Dersom det inngår flere virksomheter i kombinasjon, beregnes restavfallet etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = 0,40 kg/servert gjest * antall serveringsgjester + 0,40 kg/cateringporsjoner * antall cateringporsjoner + 0,10 kg/konferansegjest * antall konferansegjester.

Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt

Handlingsplan med tiltak og mål om å oppnå grenseverdien til restavfall.

Bakgrunn til krav gjeldende restavfall

Store mengder avfall produseres ved daglig drift. Spesielt er et serveringssted en stor kilde til avfall, på grunn av forpakninger og matavfall. Vi stiller derfor strenge krav, for å sikre at virksomhetene fokuserer på å generere minst mulig avfall, samtidig som vi sikrer oss at avfallet som oppstår sorteres slik at det kan gå til materialgjenvinning. Kravet gjelder ikke de som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år.

Ved å stille strenge grenseverdier til restavfall, sikrer vi at virksomheten har gode rutiner for sortering i ulike fraksjoner, samtidig som de fokuserer på å holde avfallsmengdene nede.

Hvis kravet ikke oppfylles ved søketidspunkt, åpner vi opp for muligheten til å etablere og iverksette en handlingsplan som viser at tiltak gjøres for at kravet oppfylles i løpet av ett år. En slik handlingsplan vil variere avhengig av hvilken

virksomhet man driver, men det å bedre rutiner for avfallshåndtering og øke sorteringsgraden vil kunne være viktige tiltak.

Virksomheter som får veid sitt avfall av avfallsentreprenør, skal ha regelmessig kontroll av mengden restavfall.

Det er viktig at virksomheten sikrer at de til enhver tid oppfyller grenseverdien, og derfor skal de årlig rapportere sine mengder restavfall.

O19 Avfallssortering for gjester

- **Konferansested:** Gjestene skal som minimum ha mulighet til å sortere papir og restavfall. Serveres det mat, skal gjestene også ha mulighet for å sortere ut matavfall.
- **Serveringssted**: Om gjestene sorterer oppvasken sin selv, skal de ha mulighet til å sortere ut både matavfall og restavfall, som et minimum. Det skal finnes tydelige sorteringsinstrukser for avfallet.

⇪ Beskrivelse av mulighetene for sortering av ulike fraksjoner i ulike deler av virksomheten. Kravet kan også dokumenteres med bilder.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende avfallssortering

Nordisk Miljømerking ønsker å stimulere til at avfallet gjestene genererer sorteres korrekt for å sikre høy grad av materialgjenvinning. Det å ha sorteringsmulighet for flere relevante fraksjoner, er også et tydelig signal til gjestene om at de besøker en miljøbevisst virksomhet.

Konferansested: Det er viktig at gjestene kan sortere papiravfall, som ofte oppstår ved en konferanse. I de tilfeller hvor det serveres mat, skal det finnes mulighet for å sortere organisk avfall, så lenge avfallsentreprenøren tilbyr matavfall som en fraksjon.

Serveringssted: Der hvor det kreves at gjestene skal sortere sin oppvask selv, er det viktig at det finnes en mulighet for sortering av matavfall så lenge avfallsentreprenøren tilbyr matavfall som en fraksjon. Med hensyn til vårt krav til "matsvinn", er det spesielt viktig at både gjester og personalet sorterer riktig.

8.2 Matsvinn

O20 Forebygging av matsvinn

Virksomheten skal jobbe aktivt for å forebygge matsvinn. Nordisk Miljømerking krever følgende:

- **Ansvarlig**: Serveringsstedet skal ha en person som er hovedansvarlig for at krav til «Forebygging av matsvinn» følges opp.
- **Måling**: Serveringsstedet skal måle mengden matsvinn* som oppstår. Matsvinn skal måles i vekt og relateres til antall serverte gjester. Målingen av matsvinn skal gjennomføres minst to ganger i året, minimum to uker hver gang. Nordisk Miljømerkings elektroniske «mal til rapportering av matsvinn» kan benyttes i arbeidet.

** Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat, produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.*[44]

- **Årlig oppfølging av matsvinn**: Serveringsstedet skal dokumentere sitt matsvinn (vekt pr. serverte gjest), og sammenligne med året før. Målingen skal skje i de samme ukene/periodene hvert år.
- **Analysering**: Serveringsstedet skal gå igjennom matsvinnsdata og analysere hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- **Informasjon**: Informer gjestene om serveringsstedets arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- **Opplæring**: Serveringsstedet skal lære opp personalet** med en målsetning om å forebygge og redusere sitt matsvinn. Opplæringen skal minimum inneholde:
  - opplæring i forskjell på matsvinn og matavfall
  - opplæring i å måle og rapportere matsvinn
  - opplæring i å analysere/undersøke hvor matsvinnet oppstår
  - opplæring i forebyggende tiltak og reduksjonstiltak
  - opplæring i kommunikasjon*** med gjester angående hvordan det jobbes med matsvinn hos serveringsstedet

***Med personale menes alle som jobber med innkjøp, menyplanlegging, matlaging, servering, oppvask og opprydding.*

****Nordisk Miljømerking kan bidra med kommunikasjonsmateriell, om ønskelig.*

Matsvinn på et serveringssted kan f.eks. oppstå på grunn av feil lagring, feil tilberedning, overproduksjon, ved servering- eller tallerkensvinn.

Matavfall kan bestå av både nyttbar og ikke-nyttbar mat. Ikke-nyttbart matavfall er uspiselige deler, som f.eks. benrester, skall, skrell, kjerner, etc. Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde.

Hvis serveringsstedet er tilsluttet godkjent nasjonalt rammeverk for matsvinn, eksempelvis bransjeavtale mellom myndigheter og matbransje, kan dokumentasjon fra arbeidet benyttes, og kravet ansees som oppfylt. Avtaler som er godkjent er den norske «Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn» og den danske «Danmark mod Madspild».

Øvrige bransjeavtaler kan bli godkjent på forespørsel og etter gransking av Nordisk Miljømerking.

Kontaktinfo: Navn, e-post, stillingstittel/rolle til hovedansvarlig for matsvinn.

Beskrivelse av hvordan måling av matsvinnet utføres og journalføres. Beskrivelse av hvordan måleperiodene ansees å være representative.

Dokumentasjon på mengde matsvinn i vekt pr. gjest. Nordisk Miljømerkings «mal til rapportering av matsvinn» kan benyttes i arbeidet.

Årlig rapportering av matsvinn, vekt relatert til serverte gjester.

[44] Bransjeavtale om reduksjon av matsvinn mellom myndighetene og matbransjen i Norge: https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf

- Beskrivelse av analysering av matsvinnsdata, som fokuserer på hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- Kopi av informasjon til gjestene om serveringsstedets arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- Beskrivelse av hvordan serveringsstedet lærer opp sitt personale i å forebygge og redusere sitt matsvinn.

Bakgrunn for krav gjeldende matsvinn

Å kaste mat er ikke bærekraftig. Matsvinn er et omfattende problem i hele verden, og ca. en tredjedel av all mat som blir produsert blir likevel kastet.[45] Det er ikke etisk forsvarlig, ikke bra for miljøet, og svært lite lønnsomt for en virksomhet.

Målet om å redusere matsvinn ligger inne blant FNs bærekraftsmål, og UN Sustainable Development Goals (SDG) nr. 12.3 innebærer at matsvinnet pr. person skal halveres innen 2030. Alle nordiske land er bundet til dette målet. EUs regelverk[46] opererer med begrepet «food waste», hvor man både inkluderer matsvinn og matavfall. Nordisk Miljømerking skiller på matavfall og matsvinn, og stiller strenge krav til matsvinn, da det er dette serveringsstedene har styrbarhet på. Matsvinn er allerede et høyt prioritert tema hos flere i serverings-bransjen, og vi ønsker at alle Svanemerkede virksomheter skal ha et bevisst forhold til matsvinn, og bidra til å kaste mindre mat.

Kravet er utviklet i dialog med nordiske matsvinnsorganisasjoner, blant annet norske Matvett[47]. "Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren"[48] er benyttet i kravutviklingen. Tilsvarende har Danmark foreningen Stop Spild Af Mad[49], i Sverige jobber Livsmedelsverket, Naturvårdsverket og Jordbruksverket sammen med flere aktører i «matsvinnsnätverket» tidligere kalt SAMMA[50]. I tillegg finnes «Samarbete för minskat matsvinn», en avtale mellom aktører i næringsmiddelindustrien, som samarbeider for å redusere matsvinn.

Det finnes ulike nasjonale rammeverk for matsvinn, eksempelvis bransjeavtale mellom myndigheter og matbransje. Det er forskjeller på de nasjonale avtalene, men om alle punkter i kravet «Forebygging av matsvinn» er dekket (ansvarlig person, måling, årlig oppfølging, analysering, informasjon og opplæring) ansees kravet som oppfylt, og dokumentasjonen i henhold til avtalen kan også benyttes ovenfor Nordisk Miljømerking. Avtalene som er godkjente er «Tilslutnings-erklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn»[51] og den danske avtalen «Danmark mod Madspild»[52]. Øvrige bransjeavtaler kan bli godkjent på forespørsel og etter gransking av Nordisk Miljømerking.

---

[45] FNs mat- og landbruksorganisasjon, FOA: http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/
[46] Article 2 of Regulation (EC) No 178/2002
[47] Matvett: https://www.matvett.no/
[48] Veileder for kartlegging av matsvinn, 2018: https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf
[49] Stop Spild Af Mad: https://stopspildafmad.org/
[50] Matsvinnsnätverket: https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/samarbeten/samarbeten-for-minskat-matsvinn
[51] Tilslutningserklæring: https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinn---tilslutningserklaring-endelig.pdf
[52] Fødevarebranchens gudie til at reducere madspild: https://danmarkmodmadspild.dk/

Matsvinn må ikke forveksles med matavfall. Matsvinn er all mat som kunne vært spist av mennesker, men som av en eller annen grunn ikke har blitt omsatt til menneskemat. Eksempler på matsvinn er brun banan, tørt brød, bløte tomater, muggen ost, sur yoghurt, uspiselige rester fra buffet, osv.

Matavfall er uspiselige deler, som for eksempel ben, skinn, skrell, kaffegrut, potetskall, innvoller fra fisk og lignende. Målet er å bruke alle de spiselige delene av maten, slik at det kun er matavfallet som kastes. Hvis mye spiselig mat sitter fast med uspiselige deler, for eksempel kjøtt på et ben, skal dette regnes som matsvinn.

P4 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn (maks 3 poeng)

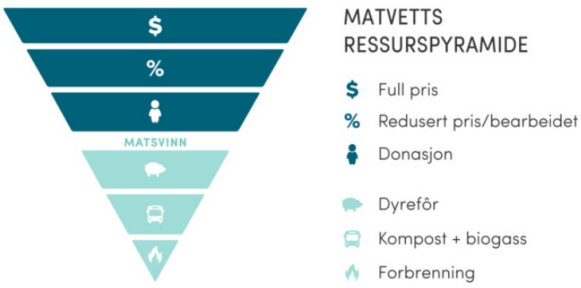
Serveringsstedet gis poeng for å gjennomføre forebyggende tiltak og/eller reduksjonstiltak. Hvert tiltak gis ett poeng.

Tiltakene godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Se "Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn" i Bilag 4 for inspirasjon.

⇪ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører.

Bakgrunn for krav gjeldende tiltak for å redusere matsvinn

Det å måle matsvinnet gjør at man blir bevisst på mengden mat som kastes. Man må likevel fokusere på å gjøre tiltak for å redusere mengden matsvinn, det holder ikke bare å måle. Nordisk Miljømerking ønsker at virksomheten skal gjøre konkrete tiltak for å forebygge og redusere matsvinn, og kommer med "Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn" i Bilag 4 for inspirasjon. Reduksjons-tiltakene som vil bli godkjent baseres på Matvetts ressurspyramide[53], og derfor vil det å sende mat til dyrefôr, kompost eller biogassproduksjon ikke bli godkjente tiltak.



8.3 Engangsartikler

O21 Forbud mot engangsartikler og porsjonsforpakninger

Følgende engangsartikler og porsjonsforpakninger er ikke tillatt å benytte:

- Tallerkener, skåler, kopper, glass og bestikk
- Sugerør, drinkpinner, tannpirkere og rørepinner i plast
- Porsjons- og småpakker (smør, syltetøy, leverpostei, kaffemelk, kaffekapsler, m.m.)

[53] Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren, 2018 s. 6: https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf

For virksomheter med take away, catering og fast food gjør Nordisk Miljømerking enkelte unntak fra kravet, se krav til «Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og fast food».

Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler og porsjonsforpakninger hos virksomheten.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for kravet til ikke tillatte engangsartikler hos virksomheten

Målet med kravet til engangsartikler er å redusere forbruket av engangsartikler, for å spare ressurser, da engangsartikler ofte er unødvendige, samt at de brukes kun i noen få minutter. Porsjons- og småpakker med næringsmidler, er også opphav til matsvinn. Serverings- og konferansesteder (uten overnatting) har gode alternative løsninger til bruk av engangsartikler og porsjonsforpakninger i serveringssituasjoner, og Nordisk Miljømerking stiller derfor et forbudskrav.

3. juli 2021 trådte EUs direktiv om "reduksjon av visse plastprodukters miljøpåvirkning" i kraft[54], og kravet til bestikk, sugerør, drinkpinner og tannpirkere i plast, er derfor også regulert av direktivet.

Det er gjort unntak for serveringssteder som har take away, catering og fast food, siden denne typen serveringssteder ofte har behov for å benytte seg av engangsartikler.

O22 Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og fast food

Engangsartikler i kontakt med mat som er tillatt å benytte ved take away, catering og fast food skal:

- Være Svanemerket. Svanemerkede engangsartikler premieres i "Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester".

Og/eller

- Bestå av fornybare råvarer som for eksempel papir, papp, bagasse, palmeblader, og biobasert plast som kan materialgjennvinnes*.

**Biobasert plast er plast som er basert på fornybare råvarer, for eksempel biobasert polyetylen (PE). Vi godkjenner dog kun biobasert plast om den kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast. Dette betyr at bionedbrytbar/komposterbar plast, eksempelvis PLA, ikke godkjennes.*

Og/eller

- Bestå av minimum 50 % resirkulert plast**.

***For engangsartikler som inneholder resirkulert plast, skal det kunne dokumenteres minimum 50 % resirkulert råvare, samt være merket med symbolet for kontakt med næringsmidler, «glass- og gaffelsymbol».*

Unntak:

Det tillates laminat og plastbelegg på papir- og kartongbaserte produkter eller som «vindu», f.eks. i en papirpose, da disse kan skilles fra papir/kartong-materialet i materialgjenvinningsanleggene.

Lokk unntas fra kravet, forutsatt at det er lett å skille lokket fra øvrig emballasje. Unntaket gjelder kun om lokket utelukkende består av PET/PE eller PP, uten tilsatt pigment. Andre materialer er ikke tillatt.

[54] DIRECTIVE (EU) 2019/904 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 5 June 2019, on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment

Det tillates bruk av aluminiumformer ved catering av flere porsjoner samlet, i de tilfeller det ikke er mulig å få til retur av serveringsutstyr.

Bekreftelse at engangsartiklene som benyttes i lisensperioden oppfyller kravet.

Oversikt over alle engangsartiklene som kjøpes inn, og opplysninger om Svanemerket og lisensnummer, inngående materiale som fornybare råvarer og andel resirkulerte råvarer, samt «glass- og gaffelsymbol». Engangsartiklene som kjøpes inn som «unntak» i henhold til beskrivelsen i kravet, skal tydelig fremkomme i oversikten.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende engangsartikler i kontakt med mat og drikke

Nordisk Miljømerking ønsker i hovedsak at det benyttes så lite som mulig engangsartikler, men vi ser at det er et behov ved take away, catering og fast food. Kravet omhandler engangsartikler i kontakt med mat og drikke, som for eksempel kaffekopper, drikkebeger, pizzakartonger, salatskåler, sushifat, beholdere og papir til innpakning av mat med mer.

Når engangsartikler først skal benyttes, ønsker vi å fremme Svanemerkede produkter, samt produkter av fornybare råvarer. Bruk av engangsartikler genererer store mengder avfall, så vi anser det som viktig at produktene som benyttes skal kunne materialgjennvinnes og dermed bidra til den sirkulære økonomien. Vi tillater derfor ikke komposterbare/nedbrytbare plaster (for eksempel PLA), som ikke kan materialgjenvinnes i dagens systemer. Disse plasttypene kan skape problemer for den allerede eksisterende material-gjenvinningen, og komposterings- og biogassanleggene vil heller ikke ha disse plastene da de skaper problemer i anleggene.

Nordisk Miljømerking ønsker å påpeke at dette kravet kan endres dersom det i fremtiden utvikles et resirkuleringssystem for komposterbare/nedbrytbare plaster.

Vi gjør derimot et unntak for laminat og plastbelegg på papir- og kartongbaserte produkter eller som anvendes i kartong/papirprodukter som film, eller som plastvindu i for eksempel en baguett/brødpose, f.eks. i en papirpose. Dette kan skilles fra papir-/kartongmateriale i materialgjenvinningsanleggene, og unntas derfor fra kravet. Dette er produkter som er relevant å benytte når det skal serveres flytende varm mat, eller i de tilfeller der det er et poeng at maten skal være synlig igjennom et vindu.

Lokk unntas fra kravet, forutsatt at det er lett å skille lokket fra øvrig emballasje. Unntaket er gjort da det er flere engangsprodukter som klarer kravene vi stiller, men vi ser at tilhørende lokk har utfordringer til kravet. For eksempel kan en salatbolle klare våre krav, mens vi ser at tilhørende lokk ikke gjør det. Unntaket gjelder kun om lokket utelukkende består av PET/PE eller PP, uten tilsatt pigment. Andre materialer er ikke tillatt. Dette er for å sikre at lokkene som blir benyttet kan bli materialgjenvunnet. Vi oppfordrer alle til å velge lokk som oppfyller våre opprinnelige krav til engangsartikler i de tilfeller det er mulig.

Vi tillater ikke engangsartikler i metall, da det er kommet gode alternativer til servering av varmmat, hvor dette har vært særlig relevant. Likevel gjøres det

unntak for at store aluminiumformer tillates ved catering av flere porsjoner samlet, i de tilfeller det ikke er praktisk mulig å få til retur av serveringsutstyr.

Nordisk Miljømerking ønsker å stille krav som sørger for at produkter i større grad kan materialgjenvinnes, slik at materialene kan anvendes på nytt og på den måten bidra til den sirkulære økonomien. EUs avfallsdirektiv om avfallshierarki tar opp en prioriteringsordning for lovgivning og politikk som omhandler forebygging og håndtering av avfall, som ofte er illustrert med avfallspyramiden. Det viktigste er å forebygge avfall, deretter kommer ombruk, material-gjenvinning, energiutnyttelse og deponering. Målet er at avfallet skal behandles så nær toppen av hierarkiet som mulig. I EUs handlingsplan "Closing the loop - An EU action plan for the Circular Economy"[55] trekkes økt resirkulering og materialgjenvinning fram som et viktig punkt i den sirkulære økonomien. Nordisk Miljømerking anser derfor at krav som omhandler materialgjenvinning er viktig. Det presiseres at forbrenning med energigjenvinning ikke regnes som materialgjenvinning.

O23 Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm

Plastfilm som blir benyttet til emballering av mat og drikke skal ikke inneholde PVC eller PVDC.

Bekreftelse på at all plastfilm som blir benyttet, ikke inneholder PVC eller PVDC.

Produktnavn på plastfilm som blir benyttet.

Bakgrunn for kravet forbud mot PVC/PVDC i plastfilm

PVC (polyvinylklorid) og PVDC (polyvinylidenklorid) er ofte å finne i plastfilm for å gjøre plastfilmen myk og gi god heft. Det finnes i dag flere alternative plastfilmer uten PVC/PVDC som er godt egnet for innpakning av mat. Nordisk Miljømerking stiller derfor et forbud mot PVC/PVDC i plastfilm hos Svanemerkede virksomheter, på grunn av problemene knyttet til dioxinutslipp ved avfallsforbrenning, samt bruken av helse- og miljøskadelige additiver i produksjonen av PVC og PVDC.

PVC/PVDC tilsettes i mykgjørere, hvorav ftalater fortsatt er mest populære. PVC/PVDC er avhengig av stabilisering for å tåle den temperaturen som er nødvendig ved fremstillingen av et produkt (ekstrudering, sprøytestøping ol.). Stabilisatorene kan være basert på bly, metallblandinger (som barium-zink og calcium-zink), tinn eller kadmium. I moderne produksjonsanlegg er miljø-belastningen redusert, f.eks. dioksinutslipp ved produksjonen. Dioksiner kan også dannes ved avfallsforbrenning. I EU setter avfallsdirektivet (91/689/EC) grenser for emisjon av dioksin fra forbrenningsanlegg. Totalt sett kan man si at miljøbelastningene knyttet til produksjon, bruk og avskaffelse av PVC og PVDC blir stadig mindre, blant annet pga. ny kunnskap og teknologisk utvikling. Men alt tyder på at det fortsatt er problemer forbundet med PVC og PVDC.

[55] 5 Closing the loop - An EU action plan for the Circular Economy, EU Commission 2015 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=EN

9 Energikrav

O24 Nyinnkjøp av energikrevende utstyr

Virksomheten skal ha rutiner som sikrer at dokumentasjon innhentes fra produsent/leverandør, og at energiforbruket tas hensyn til ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr. Dokumentasjonen skal arkiveres.

Kravet gjelder virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av energikrevende utstyr.

⇪ Rutiner for innkjøp av energikrevende utstyr.

Bakgrunn for krav til nyinnkjøp av energikrevende utstyr

Att välja utrustning med hög energiklass är ett viktigt sätt att minska restaurangens användning av el. Hur mycket energieffektiviteten skiljer sig mellan olika energiklasser varierar för olika produktgrupper. Som regel drar en kombinerad kyl/frys med högsta energiklass 60 % mindre el än motsvarande i energiklass tre nivåer under. Den verkliga energianvändningen beror sedan på hur energieffektivt produkten används.

Eftersom de flesta produkterna som används på restaurang inte ingår i dagens energimärkning för professionellt bruk, kräver Nordisk Miljömärkning en rutin som visar att man beaktar energianvändningen, inte bara energimärkningen, av utrustningen. I rutinen ska ingå att begära energiinformation från tillverkare eller leverantör.

Energimärkningen av köksmaskiner gäller till en stor del för hushållsprodukter. Från 1 juli 2016[56] gäller ekodesign- och energimärkningskrav för kylar och frysar för professionellt bruk. Lagkraven omfattar produkter som finns i miljöer som storkök, restauranger och inom industrin.
Produkter som omfattas av förordningen är: Kyl, frys eller kyl/frysskåp (Professional Refrigerated Products), Snabbnedkylningsskåp (Blast Cabinets), Processkylaggregat (Process Chillers, låg- och medeltemperatur) och Kondensatoraggregat (Condensing units).
Det finns en del kyl- och frysprodukter som undantas från förordningen som t ex professionell kyl och frys som i första hand inte drivs av elektricitet och professionell kyl och frys med separat kylaggregat (condensing unit).

En studie inför revidering av kraven på kylar och frysar för professionellt bruk pågår: Review study Ecodesign & EU energy label of Professional Refrigeration Products[57], och Nordisk Miljömärkning följer med på utvecklingen med tanke på möjligt att ställa specifika krav för energiklassen för utvald energikrävande utrustning när kriterierna revideras.

O25 Rutiner/system for daglig energisparing

Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing:

- Elektrisk utstyr skal være avslått når det ikke er i bruk.
- Belysning skal ikke stå på i områder som ikke er i bruk.
- Utendørs belysning skal være tids- eller behovsstyrt.

[56] Energimyndigheten: http://www.energimyndigheten.se/energieffektivisering/jag-ar-saljare-eller-tillverkare-av-produkter/produktgrupper-a-o/produkter/kyl-och-frys-for-professionellt-bruk/
[57] https://ecoprorefrigeration.eu/

- Utendørs oppvarming skal være behovsstyrt med rutiner.

Rutinene skal inneholde beskrivelse av hva som gjennomføres i henhold til punktene i kravet, og hvem som er ansvarlige for gjennomføringen.

⇪ Rutiner/system for daglig energisparing for elektrisk utstyr, innendørs og utendørs belysning, samt utendørs oppvarming.

Bakgrunn for Rutiner/system for daglig energisparing

Nordisk Miljømerking krever at virksomheten skal ha tydelige rutiner for hvordan personalet kan spare energi. Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing hvor det skal fremkomme hva som gjennomføres i henhold til kravet, og hvem som er ansvarlig for rutinene.

Elektrisk utstyr som ikke er i bruk, skal være avslått. Automatisk behovsstyring av belysning er den mest effektive måten å spare energi på fra belysning. Ulike virksomheter har ulike forutsetninger, og ikke alle har moderne tekniske installasjoner, manuell behovsstyring er derfor også ok.

Virksomheter som har utendørs belysning, skal sikre at belysningen ikke benyttes unødvendig. Utebelysning og fasadebelysning kan tidsstyres eller styres av sensorer med for eksempel bevegelsessensorer, astrour, eller fotocellebryter med lux-måler, da det ofte ikke er behov for belysning for eksempel ved dagslys. Utendørs belysning er i noen tilfeller nødvendig på kveld/natt av sikkerhets-messige årsaker, men man kan likevel vurdere å dempe belysningen. Utebelysning i forbindelse med parkering- og garasjeanlegg, kan ha tidsstyring, være sensor- eller behovsstyrt.

Noen virksomheter har vurdert at de har behov for utendørs oppvarming av bakkearealer. For eksempel oppvarming av trapp, inngangsparti eller innkjøring til garasje. Det skal da sikres at det ikke oppvarmes unødig, og at oppvarmingen styres etter behov som årstid, vær og temperatur.

O26 Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr

Serveringsstedet skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr, med målsetning om å redusere energiforbruket. Nyansatte skal opplæres i løpet av de tre første månedene.

Opplæringen skal minimum inneholde:

- Bruk og vedlikehold av kjøkkenets utstyr
- Energieffektiv bruk av oppvaskmaskin
- Effektiv bruk av kjøkkenets utstyr, blant annet behovsstyring og sparefunksjoner om det finnes
- Når skal utstyr være helt avslått
- Energieffektiv bruk av kjølere og frysere

⇪ Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr.

Bakgrunn for krav til opplæring i effektiv bruk av energikrevene utstyr

För att vara så energieffektiv som möjligt är det viktigt att använda utrustningen på rätt sätt. Därför anser Nordisk Miljömärkning att det krävs utbildning och information till personalen om hur utrustningen ska användas för att förbruka så lite energi som möjligt. Personalen ska vara medveten om vilka rutiner som gäller vid användningen och veta varför man ska följa rutinerna.

Det är viktigt att kökspersonalen får utbildning i hur alla maskiner i köket fungerar och hur de används på ett effektivt sätt. Att utbilda personalen i hur man ska anpassa användningen av maskinerna till gästflöde är viktigt så att inte köksutrustningen är igång i onödan. Ett exempel på detta är att stekbord eller ugn är på under tider med få antal gäster. Regelbunden avfrostning av kylrum kan vara ett annat exempel på rutin som är energisparande och som är viktig att förmedla till personalen.

P5 Energi- og CO_2-reduserende tiltak

Virksomheten får poeng for energi- og CO_2-reduserende tiltak i henhold til tabellen under. Tiltak som godkjennes er tiltak som allerede er innført, eller tiltak som er planlagt i løpet av kommende år, senest innen ett år fra og med lisensieringsdato. Maksimalt 4 poeng kan oppnås i dette kravet.

Tabell 8 Energi- og CO_2-reduserende tiltak

Tema	Tiltak	Poeng
Energimåling med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet beregner sitt energiforbruk ved å installere faste el-målere for energikrevende utstyr (kjøl/frys, komfyr, oppvaskmaskin etc.), der det er mulig. Resten av energiforbruket kan estimeres. Det skal internt gjennomføres årlig oppfølging av forbruket, og en handlingsplan med målsetninger for å redusere energiforbruket skal opprettes.	3
Energianalyse med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste tre årene, enten i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energiekspert, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen og energirådgivning, skal virksomheten ha en handlingsplan som inneholder målsetninger for å redusere sitt energiforbruk.	4
Egen-produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi i form av f.eks. solceller eller annet. Dette gjelder ikke varmepumper.	2
Behovsstyrt oppvarming	Oppvarmingen av virksomheten er behovsstyrt. *Med behovsstyring menes her oppvarming tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.*	2
Behovsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er behovsstyrt. *Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO_2-styring, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.*	2
Tidsstyrt oppvarming	Oppvarmingen av virksomheten er tidsstyrt.	1
Tidsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er tidsstyrt.	1
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som håndterer overskuddsvarme som benyttes på andre områder i virksomheten, eller til nærliggende lokaler/bygninger, som for eksempel varmegjenvinning av gråvann.	1
Lyskilder	Alle lyskilder i serveringslokalet og/eller konferanselokalet har LED-pærer eller lyskilder med beste mulige energiklasse.	1
Avansert styring av avtrekk på kjøkken	Avtrekket på kjøkkenet styres, ved hjelp av sensorer eller timer, som slår avtrekket av og på etter behov.	1
Elbil-ladning	Virksomheten tilbyr sine gjester å lade sine elbiler.	1
Redusert transport	Virksomheten har redusert antallet transporter fra leverandører med 25 %, i løpet av de siste 12 månedene.	1
Miljøtilpasset kjøring	100 % av sjåførene til en av virksomhetens tre største leverandører, har rutiner som sikrer kursing i opplæring og oppfølging av miljøtilpasset/økonomisk kjøring.	1
Bærekraftig drivstoff	100 % av bilene til en av virksomhetens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller hydrogen.	1
CO_2-beregning	Virksomheter med målinger og oversikt over eget energiforbruk, kan få poeng for gjennomføring av en CO_2-beregning, under følgende forutsetninger: • Beregning av CO_2-utslipp som baserer seg på GHG Protocol • Virksomheten bestemmer selv hvilke utslippskilder som skal inngå i beregningen. Samme utslippskilder skal inngå hvert år for å kunne se utviklingen i utslipp.	1

	• Om virksomheten skal kommunisere sine CO_2-beregninger, skal det fremgå tydelig hvilke utslippskilder og CO_2-faktorer som er med i beregningen.	
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak. Tiltakene skal være målbare og vise betydelig reduksjon i energiforbruket. Tiltakene skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. Man kan maksimalt oppnå to poeng for «egne tiltak».	1 (maks 2)

⇪ Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

Bakgrunn for poengkrav til Energi- og CO_2-reduserende tiltak

Nordisk Miljömärkning har listat ett antal konkreta energibesparande åtgärder man får poäng för att genomföra. Tabellen inkluderar också några åtgärder (t.ex. solceller, elbilar) som i första hand minskar koldioxidbelastningen snarare än energimängden. Servering- och konferensanläggningar drivs olika, och de olika åtgärderna kommer därför inte att vara lika relevanta för alla.

Energimåling med tilhørende handlingsplan: Ved å måle serveringsstedets energiforbruk med el-målere, som registrerer forbruket spesifikt for det energikrevende utstyret på kjøkkenet, som kjøl, frys, komfyr, oppvaskmaskin etc., kan man innføre målrettede energireduserende tiltak. Målingen skal gjennomføres i en relevant periode (minimum 14 dager). Med utgangspunkt i målingene skal det utvikles en handlingsplan med målsetninger for reduksjon av energiforbruket.

Energianalyse: En energianalys belönas högt eftersom det är en systematisk kontroll och analys med syfte att identifiera energiflöden och potential för förbättrad energieffektivitet. Analysen ska ge förslag på åtgärder för att använda energi på ett mer effektivt sätt. Analysen ska fungera som beslutsunderlag för hur ett företag ska gå vidare med att genomföra energieffektiviserande åtgärder.

Det tilbys ulike energianalyser av rådgivere som har innsikt i bransjen. For serveringssteder tilbys det for eksempel energianalyser og rådgivning som måler forbruket på de mest energikrevende apparatene (oppvaskmaskin, kjøl/frys, ventilasjon m.m.). Med bakgrunn i målingene skal det settes inn spesifikke energireduserende tiltak. Etter tiltakene er implementert skal energiforbruket måles igjen, etter en periode (minimum 2 uker). Analyseringen kan vise forbruk per time, og dermed lokalisere unødvendige standby forbruk.

Egen produksjon av energi: Virksomheten kan hente poeng ved å produsere egen energi til drift av virksomheten. For eksempel ved å benytte seg av solenergi via solfangere eller solceller. For å få poeng skal energien gå til drift av virksomheten. Eksempler på hva som ikke er poenggivende er lamper eller annen små-elektronikk som er styrt av solceller.

Oppvarming: Ulike anlegg har ulike behov når det gjelder forbruk av varme, og er avhengig av alder på bygning, vinduer, lokasjon, årstid og belegg. Det er ønskelig at virksomheten skal ha tydelige rutiner på hvordan anleggene varmes opp mest mulig effektivt, på tross av ulike forutsetninger.

Ventilasjon: Ventilasjonsanlegg i store bygninger med mange rom er spesielt energikrevende. Det er derfor viktig at ventilasjonsanlegget blir styrt riktig alt etter behov, avhengig av hvor mange gjester som er i lokalene. Ventilasjon kan

for eksempel være sensorstyrt med CO_2-sensorer, eller tilstedeværelse. Tidsstyring er ikke like effektivt, så om man benytter dette, er det spesielt viktig at man har god og detaljert tidsstyring for best mulig effekt.

Avansert styring av avtrekk: Ventilasjonen på kjøkkenet behøver som regel å være i gang så lenge kjøkkenet benyttes til matlaging. Siden avtrekket benyttes i stor grad er det effektivt om det er behov- eller tidsstyrt, slik at avtrekket ikke står på unødig.

Varmevekslere: Värmeväxlare utnyttjar värmen i t.ex. ventialionsluft eller avloppsvatten och så att energi inte går till spillo.

Lyskilder: Energieffektive lyskilder har vesentlig høyere lysutbytte og lengre levetid enn andre lyskilder. Det er ikke satt krav til energimerke, da skalaen til energimerking av lyskilder er oppdatert og «ny» og «gammel» energimerking vil leve side om side i perioden 1. september 2021 til 1. mars 2023. Høyeste energimerking av gammel skala er A++. Ny skala går i fra A-G, men det antas at de mest effektive lyskildene vil få energiklassifisering C og D i starten av perioden. [58]

Transport: God planlegging og logistikkhåndtering kan redusere antall transporter til virksomheten, som igjen er kostnadseffektivt og bra for miljøet.

Miljøtilpasset kjøring: Kursing i økonomisk kjøring fører til redusert drivstofforbruk, som igjen fører til miljøgevinster, samt reduserte kostnader.

Bærekraftig drivstoff: Å benytte bærekraftig drivstoff reduserer klimapåvirkningen. Klimapåvirkningen er forskjellig for de ulike drivstofftypene, men Nordisk Miljømerking ønsker å premiere de som har gått bort fra fossilt drivstoff.

CO_2-beregning: Företag med mätvärden och en översikt över sin egen energiförbrukning kan få poäng för att genomföra en CO_2-beräkning enligt GHG Protocol, som relaterar till ”Scope 1, 2 och 3” enligt GHG-protokollet. CO_2-beräkning ska basera sig på samma utsläpskällor varje år för att verksamheten ska kunna jämföra sina CO_2-utsläpp från år till år. GHG Protocol beskriver följande delar:

- Scope 1: Direkta utsläpp från källor som verksamheten själv kontrollerar, som bränsle t.ex. naturgas, propan, biobränsle.
- Scope 2: Indirekta utsläpp från köpt el, fjärrvärme, fjärrkyla, drivmedel av fordon, köldmedium osv.
- Scope 3: Andra indirekta GHG utsläpp, som utsläpp från transporter, inköpta varor och tjänster.

Egne tiltak: Virksomheten kan få poeng om man innfører omfattende energireduserende tiltak. Man kan gjennomføre ett eller flere egne tiltak og bli premiert for det. Tiltakene skal være målbare og vise reduksjon i energiforbruket.

[58] Energimyndigheten: http://www.energimyndigheten.se

Eksempler på tiltak kan være utskifting av gammelt energikrevende utstyr, som varmepumper, aircondition, energikrevende utstyr til kjøkken eller lysarmatur, lyskilder m.m. Utskiftning av gamle vinduer, etterisolering, installering av sentralstyrt anlegg som styrer varme og ventilasjon etter behov, installering av automatisk avstengning av varme og aircondition om man åpner vinduer, er andre eksempler.

Tiltak som godkjennes er tiltak som allerede er innført i løpet av det siste året, eller tiltak som er planlagt i løpet av kommende år, senest innen ett år fra og med lisensieringsdato.

10 Vannkrav

O27 Nyinnkjøp, serveringssteder

Hovedoppvaskmaskin: Ved nyinnkjøp skal maksimalt vannforbruk være:

- Hettemaskin: 3,0 liter/kurv
- Tunellmaskin: 2,0 liter/kurv
- Underbenkmaskin: 2,5 liter/kurv

Med hovedoppvaskmaskin menes de/den oppvaskmaskin som vasker minst 70 % av virksomhetens oppvask.

For tunellmaskiner skal vannforbruket oppgis i forhold til kontakttid på 2 min. i henhold til DIN 10510.

Kravet gjelder kun virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av vannkrevende utstyr.

⇪ Rutiner som bekrefter at virksomheten oppfyller kravene til nyinnkjøp av hovedoppvaskmaskin.

Bakgrunn til krav gjeldende nyinnkjøp av hovedoppvaskmaskiner

Vi kräver att anläggningar har rutiner vid nyinköp av vattenutrustning. Vi anser att det är viktigt att anläggningar är medvetna om att de ska köpa det som för ögonblicket är det mest vatteneffektiva alternativet som finns på marknaden.

Oppvaskmaskiner: Kravet er satt etter å ha innhentet forbruksopplysninger fra ulike produsenter av profesjonelle oppvaskmaskiner.[59],[60],[61]. Det finnes hetteoppvaskmaskiner med vannforbruk helt ned i 1-1,5 liter pr. program.[62] Det finnes også tunellmaskiner med et vannforbruk helt ned i 1,4 liter pr. kurv.**Feil! Bokmerke er ikke definert.** Det totale vann- og energiforbruket kan ikke kun måles i vannforbruk. Det er spesielt viktig med gode rutiner som sikrer effektiv oppvask / oppfyllingsgrad av maskinene.

O28 Nyinnkjøp, konferansesteder

Det stilles krav til vanneffektivitet ved nyinnkjøp av blandebatteri, toaletter og urinaler i henhold til tabellen under.

[59] https://www.metos.se/
[60] www.winterhalter.com
[61] www.hobart.no
[62] www.wexiodisk.com

Vannkrevende utstyr	Maksimalt antall liter
Blandebatteri, håndvask offentlige områder	5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar alternativt sensorstyrt
Toalett	Ved to spylemuligheter: 3 / 6 liter pr. spyl En spylemulighet: 4 liter pr. spyl
Urinaler	4 liter pr. spyl

Kravet gjelder kun virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av vannkrevende utstyr.

⇪ Rutiner som bekrefter at virksomheten oppfyller kravene til nyinnkjøp av blandebatteri, toalett og urinaler.

Bakgrunn til krav gjeldende nyinnkjøp av blandebatteri, toaletter og urinaler

Nordisk Miljömärkning kräver att anläggningar har rutiner vid nyinköp av vattenutrustning. Vi anser att det är viktigt att anläggningar är medvetna om att de ska köpa det som för ögonblicket är det mest vatteneffektiva alternativet som finns på marknaden.

Sisterner til toalett: Mengden vann som benyttes til skylling varierer avhengig av sisternen. Opplysninger fra produsenter viser at vannforbruket varierer mellom 2-6 liter pr. skyll[63],[64]. Toaletter med bare kun én skyllemulighet/knapp, har høyere vannforbruk sammenlignet med toaletter med to skyllemuligheter/ knapper.

Blandebatteri/servantkraner: Berøringsfrie servantkraner er effektivt å benytte for å spare vann. Det finnes flere typer på markedet, og eksempler på dette er kraner som forbruker 3,4 liter/minutt.[65] Berøringsfrie servantkraner med sensor som avgir mengder kun i stråler er også veldig effektivt, og kan fås med vannforbruk helt ned til 0,56 liter pr. spyling.[66] Dette er kraner som er velegnet til offentlige områder, men dog ikke godt egnet på steder hvor man lett skal kunne endre temperaturen på vannet i kranen. Det finnes servantkraner som forbruker kun 1,7 l/min.[67] Servantkranen har stråle med luftinnblander, en strålesamler med konstant vannmengde uavhengig av trykk. For å slippe å kjøpe inn nye blandebatteri, kan man også installere vannreduserende ventiler. De vanligste som blir benyttet reduserer vannmengden til 3,5-8 liter pr. minutt.[68]

O29 Opplæring i effektiv bruk av vann, serveringssteder

Serveringsstedet skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann. Nyansatte skal opplæres i løpet av de to første månedene.

Opplæringen i effektiv bruk av vann skal minimum inneholde temaene:

- Oppvask
- Matlaging
- Rengjøring av kjøkkenet

⇪ Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann.

[63] www.grohe.no
[64] www.ifosanitar.no
[65] https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-104/
[66] https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-080/
[67] https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-102/
[68] https://www.divello.com/wp-content/uploads/Product-Data-Sheet-Divello-Classic-Aerator-ECONOM.pdf

Bakgrunn til krav gjeldende opplæring i effekt bruk av vann

Många restauranger har svårt att mäte sin vattenförbrukning. Detta brukar bero på att anläggningen tillhör en större fastighet och därför inte har egna vattenmätare. Detta gäller till exempel restauranger i köpcentrum eller matsalar i andra, större lokaler. Den exakta förbrukningen är därför svår att identifiera och beräkningen av ett gränsvärden för vatten blir ett problem.

För att vara så resurseffektiv som möjligt är det viktigt att personalen informeras om hur de ska jobba för att förbruka så lite vatten så möjligt. Därför ska restauranger ha rutiner för att lära upp personalen att vara vatteneffektiva vad det gäller städning av köket, matlagning och diskning. Personalen ska vara medveten om vilka rutiner som gäller och veta varför man ska följa upp de rutinerna.

11 Kjemikalieforbruk

O30 Kjemikalieinnkjøp

- **Ansvarlig person:** Virksomheten skal ha en person som er hovedansvarlig for innkjøp av kjemikalier.
- **Innkjøpsrutiner**: Virksomheten skal ha rutiner for innkjøp av kjemikalier, som sikrer at virksomheten kun benytter godkjente kjemikalier og doseringsutstyr i henhold til kapitlet "kjemikalieforbruk". Rutinene skal også sikre at virksomheten informerer Nordisk Miljømerking ved bytte av ansvarlig person.

Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

Innkjøpsrutine for kjemikalier.

Bakgrunn til krav gjeldende kjemikalieinnkjøp

Det er viktig at virksomheten har en god innkjøpsrutine samt en ansvarlig person for innkjøp av kjemikalier, for å sikre at kun godkjente kjemikalier blir kjøpt inn, slik at Nordisk Miljømerkings strenge kjemikaliekrav oppfylles igjennom hele lisensperioden.

O31 Informasjon om kjemikalier

Oversikt over samtlige kjemikalier som er aktuelle å benytte fremover. Angi kjemikalienes navn, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke, der det er relevant. Bilag 5 kan benyttes.

Sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene brukes.

Årlig oppfølging: Virksomheten skal rapportere samtlige kjemiske produkter som kjøpes inn.

Oversikt over samtlige kjemikalier virksomheten benytter. Navn, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke (for de det er aktuelt for). Bilag 5 eller regneark kan benyttes.

Bekreftelse på at brukerinformasjon og sikkerhetsdatablader (i henhold til Annex II REACH forordning 1907/2006/EF) er tilgjengelig hos virksomheten.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

⇪ Årlig rapportering av innkjøpte kjemikalier.

Bakgrunn til krav gjeldende informasjon om kjemikalier

Nordisk Miljømerking ønsker en totaloversikt over alle kjemikaliene som benyttes av virksomheten. Dette for å kunne forstå bruksbehov og funksjon til de enkelte kjemikaliene, og for å sikre at det ikke benyttes kjemikalier som ikke er i overenstemmelse med Nordisk Miljømerkings krav. Kjemikaliene skal oppfylle øvrige kjemikaliekrav i kapitlet.

Det er viktig at sikkerheten til de ansatte som skal benytte kjemikaliene tas på alvor, og det stilles krav til at sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene benyttes.

O32 Miljømerkede kjemikalier

100 % av produktene som benyttes til generell rengjøring, oppvask og intern tekstilvask skal være miljømerket.

Miljømerkede kjemikalier er produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

Gjeldende rengjøring: Kravet gjelder produkter som benyttes til generell rengjøring, på alle gulv og overflater, som for eksempel konferanserom, kjøkken, glass, speil, toaletter, offentlige områder og personalrom.

Følgende regnes ikke som generell rengjøring: *Gulvbehandling, avkalkingsmiddel, rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin og kaffemaskiner/traktere, avløpsåpner, kobberpuss, rengjøringsmiddel for fryserom, polering av rustfrie overflater og møbler, ovnsrens, grillrengjøring, stålglans, tyggegummifjerner, flekkfjerner til matter og interiør.*

Gjeldende oppvask: Kravet gjelder samtlige oppvask- og tørremidler som benyttes i oppvaskmaskiner og til manuell oppvask. Bløtleggingsmiddel og avkalkningsmiddel unntas og skal oppfylle krav til «øvrige kjemikalier».

Gjeldende intern tekstilvask: Kravet gjelder for samtlige vaskekjemikalier (inkludert skyllemiddel, vaskeforsterker, blekemiddel og flekkfjerning) som benyttes til vask av tekstiler, som virksomheten vasker selv.

⇪ Miljømerkede kjemikalier dokumenteres som en del av krav til «Informasjon om kjemikalier».

Bakgrunn til krav gjeldene miljømerkede kjemikalier

Nordisk Miljømerking stiller strenge krav til miljømerkede produkter til oppvask, tekstilvask og daglig rengjøring, da markedet har et bredt utvalg av miljømerkede produkter i alle kategorier. Miljømerkede produkter er produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

Kjemikalieforbruket har en stor betydning for virksomhetens miljøbelastning. Bruken av kjemikalier hos serverings- og konferansesteder (uten overnatting) er stor, og spesielt for virksomheter med mye matservering med tilhørende oppvask. Miljøbelastningen kan reduseres ved bruk av kjemikalier som inneholder minimalt med uønskede innholdsstoffer, og korrekt dosering. Kravene som stilles til kjemikalier som blir benyttet daglig fokuserer derfor på dette. Kravet gjelder også om virksomheten benytter en ekstern rengjøringstjeneste.

O33 Dosering

Samtlige kjemikalier som benyttes til generell daglig rengjøring, oppvask og tekstilvask, skal doseres automatisk eller manuelt med doseringsutstyr.

⇪ Oversikt/beskrivelse over hvilket doseringsutstyr som benyttes for de ulike kjemikaliene. Bilag 5 kan benyttes. Bilder kan også benyttes som dokumentasjon.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk. Servicerapporter fra kontroll av automatisk doseringsutstyr, skal kunne legges frem.

Bakgrunn til krav gjeldene dosering

Riktig dosering sikrer at det ikke benyttes mer kjemikalier enn nødvendig, og sikrer også tryggere rengjøring. Virksomheter som har gode rutiner for dosering, sparer både penger og miljø.

Oppvaskmidler utgjør ofte en betydelig andel av kjemikaliene en virksomhet benytter, og det anbefales automatisk system for dosering av oppvaskmiddel. Automatiske systemer monteres ofte av kjemikalieleverandøren, og er vanlig standard for profesjonelle oppvaskmaskiner. Automatiske doseringsanordninger anbefales også til kjemikalier som benyttes til daglige rengjøring, hvis man har forhold som kan tilrettelegges et system som kan blande både vann og kjemikalier til ferdig bruksløsning. Dette sikrer at det ikke benyttes mer kjemikalier enn nødvendig. Manuell dosering fungerer også om man har riktig utstyr, men krever at man innfører gode rutiner, som følges opp, for å sikre at utstyret blir benyttet korrekt.

O34 Krav til klassifisering av øvrige kjemikalier

Øvrige kjemikalier* som benyttes regelmessig av virksomheten skal ikke være klassifisert i henhold til tabellen under.

Miljømerkede kjemikalier merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval oppfyller kravet.

** Øvrige kjemikalier som benyttes regelmessig av virksomheten er bløtlegging, avkalkning, avløpsåpner, desinfeksjon, ovn- og grillrengjøringsmiddel, luftfrisker og gulvpleiemidler. Med gulvpleiemidler menes grunnpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskepleiemiddel med voks, samt polishfjerner og voksfjerner.*

Unntak: Rengjøringsprodukter som benyttes til vedlikehold, som f.eks. rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin, kaffemaskiner, kobberpuss, rengjøring til fryserom, polering av rustfrie overflater og møbler, absorberingsmiddel. tyggigummifjerner, flekkfjerning til matter og interiør, er unntatt fra kravet.

Tabell 9 Ikke tillatt klassifisering av øvrige kjemikalier

CLP-forordning 1272/2008		
Fareklasse	**Farekategori**	**Farekode**
Farlig for vannmiljøet	Akutt kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400**, H410**, H411, H412, H413
Akutt giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302***, H312***, H332***

Spesifikk målorgantoksisitet med enkelt eller gjentatt eksponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gjelder kun sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gjelder kun sprayprodukter****)
Alvorlig øyeskade/ øyeirritasjon	Kategori 1 (gjelder kun sprayprodukter)	H318 (gjelder kun sprayprodukter****)
Aspirasjonsfare	Kategori 1	H304
Sensibiliserende ved innånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/1B	H334, H317 eller merket med EUH 208: «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.»*****
Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kjønnscellemutagenitet	Kategori 1A/1B/2	H340, H341
Reproduksjonstoksisitet	Kategori 1A/1B/2/Lact.	H360, H361, H362

Vær oppmerksom på at det er produsenten som er ansvarlig for korrekt klassifisering.

**Unntak gis for produkter som er klassifisert miljøskadelig med bakgrunn i innhold av kvartære ammoniumforbindelser.

***Alle profesjonelle produkter kan merkes med H302, H312 og H332 hvis emballasjen er utformet slik at brukeren ikke kommer i kontakt med produktet.

Dette gjelder også for tekstilvaskemidler hvor klassifiseringen skyldes innhold av oksalsyre (CAS 144-62-7) eller pereddiksyre (CAS 79-21-0). Disse er unntatt fra kravet.

****Produkter i spruteflasker eller tilsvarende utstyr med dyser som ikke danner spray-sky kan merkes med H335 og H318.

*****Tekstilvaskemidler som blir klassifisert med H334, H317 eller merket med EUH 208 setningen «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.» på grunn av enzyminnholdet er unntatt. Det forutsettes dog at enzymene er innkapslet eller er i en slurry.

⇪ Bilag 6, erklæring fra produsent, for hvert kjemikalie som benyttes.

⇪ Sikkerhetsdatablad for produktet i henhold til gjeldende europeisk lovgivning (Annex II to REACH Regulation, 1907/2006/EC) for alle øvrige kjemikalier som benyttes.

⇪ Hvis produktet er merket med H302, H312, H332 skal en beskrivelse eller bilde av emballasjens utforming vedlegges.

⇪ Erklæring om at produkter klassifisert som H318 og H335 ikke skal benyttes på sprayflasker, hverken fortynnet eller ufortynnet (se Bilag 6).

O35 Forbudte stoffer i øvrige kjemikalier

Øvrige kjemikalier (se definisjon i krav til klassifisering) skal ikke inneholde følgende stoffer:

- Organiske klorforbindelser og hypokloritter.

Klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, unntas fra kravet. Det gis også unntak fra kravet ved utbrudd av smittsomme sykdommer, utbrudd av mugg eller ved behov for sanering.

- Alkylfenoletoksylater (APEOs) og andre alkylfenolderivater.
- Lineære alkylbenzensulfonater (LAS).
- EDTA og dets salter.

  Faste såpeprodukter (slik som f.eks. såpespon/sæbespåner/tvålflingor) kan inngå med et maksimalt sammenlagt innehold på opp til 0,06 % EDTA og fosfonater.
- DTPA.
- Nanomaterial/-partikler.

  Nanomateriale/-partikler defineres i henhold til EU-kommisjonens definisjon av nanomateriale datert 18. oktober 2011 "et naturlig, tilfeldig oppstått eller fremstilt materiale, som består av partikler i ubundet tilstand eller som et aggregat eller som et agglomerat, og hvor minst 50 % av partiklene i den antallsmessige størrelsesfordeling i en eller flere eksterne dimensjoner ligger i størrelsesintervallet 1-100 nm". Eksempel er ZnO, TiO_2, SiO_2, Ag og laponitt med partikler i nanostørrelse i konsentrasjon over 50 %. Polymeremulsjoner regnes ikke som nanomateriale.
- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS).
- Mikroplast.

  Mikroplaster defineres som partikler som er mindre enn 5 mm av uløselig makromylekylær plast, som dannes gjennom en av følgende prosesser:

  a) Polymerisering, som polyaddisjon, polykondensering eller en lignende prosess ved bruk av monomerer eller andre utgangsemner.

  b) Kjemisk forandring av naturlige eller syntetiske makromolekyler.

  c) Mikrobiell fermentering.
- Nitromusker og polysykliske muskforbindelser.
- Stoff som har blitt evaluert i EU å være PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), i henhold til kriteriene i Annex XIII i REACH samt stoff som ikke er vurdert ennå, men som oppfyller disse kriterier.
- Stoffer på Kandidatlisten: http://echa.europa.eu/candidate-list-table

Kravene gjelder for samtlige inngående stoffer i produktet, men ikke for forurensninger om ikke annet fremgår i spesifikke krav. Inngående stoffer og forurensninger er definert under.

***Inngående stoffer**: Alle stoffer i det kjemiske produktet, inklusive tilsatte additiver (f.eks. konserveringsmidler og stabilisatorer) i råvarene. Kjente avspaltningsprodukter fra inngående stoffer (f.eks. formaldehyd, arylamin, in situ-genererte konserveringsmidler) regnes også som inngående.*

***Forurensninger**: Rester fra produksjonen og råvareproduksjonen som inngår i det ferdige produktet i konsentrasjoner under 100,0 ppm (0,01000 vektprosent, 100,0 mg/kg).*

Forurensninger i råvaren i konsentrasjoner over 1,0 % regnes alltid som inngående stoffer.

Eksempler på forurensninger er rester av reagenser, rester av monomerer, katalysatorer, biprodukter, «scavengers» (dvs. kjemikalier som anvendes for å

eliminere/minimere uønskede stoffer), rester av rengjøringsmidler til produksjonsutstyret, samt "carryover" fra andre produksjonslinjer.

⇪ Bilag 6, erklæring fra produsent, for hvert kjemikalie som benyttes.

Bakgrunn til krav gjeldende øvrige kjemikalier

Nordisk Miljømerking har valgt å spesifisere hvilke typer produkter som skal oppfylle krav til fareklassifisering og stoffer som ikke kan inngå. Rengjøringsmidler som benyttes til vedlikehold, typisk til utstyr som kaffemaskiner osv. er unntatt fra kravet. Skyllemiddel og sølv-puss er utelatt fra kriterieteksten, da disse finnes i miljømerkede varianter. Skyllemiddel finnes merket med Bra Miljöval, og sølv-puss merket med EU Ecolabel. Skyllemiddel blir dessuten sett på som et produkt som er unødvendig å benytte i denne sammenhengen.

Bruk av kjemikalier har stor betydning for virksomhetens miljøbelastning. Serverings- og konferansesteder (uten overnatting) har behov for å benytte en rekke øvrige kjemikalier, utover daglig rengjøring. Selv om produktene kun benyttes periodisk, blir volumet i løpet av et år betydelig. Det stilles derfor strenge krav til øvrige kjemikalier, da dette er produkter som ofte inneholder miljø- og helseskadelige innholdsstoffer vi ønsker å unngå. Krav til øvrige kjemikalier som ikke kan miljømerkes, er satt på bakgrunn av Nordisk Miljømerkings mål om å redusere økotoksiske stoffer i vannmiljøet samt av hensyn til arbeidsmiljøet.

O36 Plastgranulat til oppvask

- Nyinnkjøp av oppvaskmaskiner som benytter plastgranulat er ikke tillatt.
- Bruk av plastgranulat til oppvask skal fases ut. Fra og med 1. januar 2024 skal all bruk av plastgranulat være faset ut.

Bekreftelse på at man ikke kjøper inn oppvaskmaskiner som benytter plastgranulat som oppvaskmiddel.

Bekreftelse på at bruk av plastgranulat fases ut innen 1. januar 2024.

Bakgrunn gjeldende krav til granulat til oppvask

Mikroplast, små fragmenter av plast, kan ha skadelige effekter på helse og miljø. Dette på grunn av størrelse, lite nedbrytbarhet, og at de hoper seg opp i levende organismer som fisk og skalldyr og påvirker fysisk eller fordi de bærer med seg skadelige kjemikalier. Det er mangel på kunnskap om plastens effekt, og Nordisk Miljømerking ønsker derfor å bidra til å redusere utslipp av mikroplast til miljøet. Oppvaskmaskiner som benytter plastgranulat til rengjøring, slipper kontinuerlig ut plastgranulat, og fragmenter av plastgranulat ved bruk. Nordisk Miljømerking ønsker derfor at bruken av plastgranulat som benyttes i spesialtilpassede oppvaskmaskiner fases ut. Dette er maskiner som benytter plastgranulat, kjemikalier, høyt trykk og varme for å rengjøre storkjøkkenutstyr.

12 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

O37 Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir

- **Trykksaker**: 100 % av innkjøpte trykksaker, skal være fra et miljømerket trykkeri. Virksomheten skal ha rutiner for å etterspørre miljømerkede trykksaker ved bestilling.

Med trykksaker menes for eksempel informasjonsmateriell, reklame, brosjyrer, skriveblokker og brevpapir med logo. Kravet gjelder også trykksaker som kjedevirksomheter bestiller sentralt.

- **Mykpapir**: 100 % av innkjøpt mykpapir, som toalettpapir, kjøkkenruller, husholdningspapir og tørkepapir skal være miljømerket.
- **Kopieringspapir**: 100 % av innkjøpt kopipapir til daglig drift skal være miljømerket.

Med miljømerket menes her produkter merket med Svanemerket eller EU Ecolabel.

Bekreftelse på avtaler med miljømerket trykkeri.

Lisensnummer og navn på trykkeriet.

Rutiner eller annen dokumentasjon som bekrefter at miljømerkede trykksaker etterspørres.

Dokumentasjon på innkjøpt mykpapir og kopipapir, som viser at innkjøpet er miljømerket.

Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende innkjøp

Nordisk Miljömärkning kräver inköp av miljömärkta produkter och tjänster, då dessa har en mindre miljöbelastning jämfört med icke miljömärkta inköp.

Vi kräver att 100 % av alla trycksaker ska komma från miljömärkta tryckerier. Med trycksaker menas till exempel reklamblad, broschyrer, block och brevpapper med logo. Det er inte obligatorisk at trycksakerna behöver vara miljömärkta, men observera att miljömärkta trycksaker aktivt ska begäras vid beställning. Även om tryckeriet är miljömärkta sker inte märkningen av trycksakerna automatiskt. Inköpsansvarig ansvarar för att Svanen eller Eu Ecolabel logo och tryckeriets licensnummer finns på de miljömärkta trycksaker.

Nordisk Miljömärkings miljökrav för mjukpapper omfattar allt från skogsbruk och val av råvara till låg energiförbrukning och låga utsläpp av koldioxid, rening av utsläppen till luft och vatten samt kontroll av användningen av kemikalier samt övergödande och försurande ämnen som svavel och kväveoxider.

Miljömärkt kopieringspapper innebär att fibern kommer från hållbart skogsbruk och/eller returpapper. Enbart märkning med PEFC- eller FSC-logon är dock inte tillräckligt, eftersom dessa märken endast täcker skogsråvaran. Papper märkt med Svanen eller EU-Ecolabel säkrar, förutom skogsråvaran, att tillverkningen sker med låga utsläpp till luft och vatten. Det framställs med effektiv energianvändning och en begränsad mängd kemikalier. Med kopieringspapper menas vanlig hvitt, A4 kopieringspapper.

P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Virksomheten får poeng for innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester i henhold til tabellen under. For å være poenggivende skal 100 % av hver kategori være miljømerket, med mindre annet er spesifisert i tabellen. Maksimalt 10 poeng kan oppnås i dette kravet.

Med miljømerket menes produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriteriene er ikke poenggivende i dette kravet.

Tabell 10 Poenggivende produkter og tjenester

Miljømerkede produkter og tjenester	**Poeng**
Rengjøringstjeneste og eller vindusvask	3
Svanemerket tekstilvask	3
Svanemerket serveringssted (kun relevant for konferansesteder)	3
Renseri	1
Svanemerket kaffetjeneste/service	2
Tøyhåndduksruller	1
Håndsåpe	1
Engangsartikler	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Servietter	1, pr. kategori/størrelse (maks 2 kategorier)
Mikrofibermopper og kluter	1
Stearinlys	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Møbler	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Utemøbler	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Tekstiler (duker og servietter)	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Arbeidsklær, minst én personalkategori	1
Svanemerket drivstoff til virksomhetens biler	1
Annet miljømerket, som for eksempel TV-apparater, batterier, tonerkassetter, flipoverblokker, whiteboardtusjer og annet.	1, pr. kategori, maksimalt 3 poeng
Innkjøpt elektrisitet er miljømerket i henhold til Bra Miljöval, EKOEnergy eller tilsvarende*.	1
Annet	**Poeng**
Gjenbruk av møbler, materialer, tekstiler og annet om det er av et betydelig omfang. Nordisk Miljømerking avgjør om omfanget er poenggivende.	1, pr. kategori, maksimalt 2 poeng

** Miljømerker for elektrisitet skal oppfylle Nordisk Miljømerkings retningslinjer for sertifiseringsordninger. Bra Miljöval og EKOEnergy oppfyller retningslinjene og er godkjent.*

⇪ Oversikt over innkjøpte produkter og tjenester, leverandør, lisensnummer og omfang der det er relevant.

🔑 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn krav gjeldende innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Nordisk Miljömärkning premierar användning av miljömärkta varor och tjänster genom att ha ett poängkrav med en lista på varor och tjänster som anläggningen kan välja emellan.

Nordisk Miljömärkning har infört ett gemensamt poängkrav med förbrukningsartiklar, sällanköpsvaror och tjänster under samma tabell. Vi har skärpat kravet och för att få poäng krävs att 100 % av det totala inköpet av den aktuella varan/tjänsten (pr. kategori) ska vara miljömärkt. Det innebär att det blir enklare att dokumentera och att kontrollera på plats.

Miljømerket elektrisitet: Nordisk Miljømerking vil fremme elektrisitetsproduksjon med så lav miljøpåvirkning som mulig. Det finnes ulike miljømerkesystem som sikkerstiller at fornybar produksjon oppfyller visse miljømessige minimumskrav. Systemene er ofte basert på EUs opprinnelsesgarantier for fornybar elektrisitet, men sikrer i tillegg ekstra miljøverdi.

For å oppnå dette poengkravet, holder det ikke kun å kjøpe fornybar elektrisitet. Elektrisiteten skal være miljømerket av en merkeordning som er godkjent av Nordisk Miljømerking. Hva som godkjennes skal utredes av Nordisk Miljømerking.

Gjenbruk: Det gis poeng for gjenbruk av møbler, materialer og tekstiler, da dette bidrar til den sirkulære økonomien. For eksempel finnes det vaskerier som «upcycler» kasserte tekstiler. Det vil si at de benytter kasserte tekstiler i produksjon av nye tekstiler, og redesigner disse til ulike nye klær, som for eksempel arbeidsklær, forkleder og kokkefrakker. For å oppnå poeng må innkjøpet være av et betydelig omfang. Nordisk Miljømerking avgjør om omfanget er poenggivende.

13 Poengsammenstilling

O38 Obligatorisk krav til oppnådde poeng

Virksomheten skal oppfylle minimum poengsum i henhold til virksomhetstype i tabellen under. Tabellen viser også hvor mange poeng det er å mulig å oppnå i de forskjellige poengkravene.

Tabell 11 Poengsammenstilling

(Det benyttes forkortelser for serveringssted (S) og konferansested (K) i tabellen)

Poengkrav	**Maksimalt mulige poeng**		
	SK	**S**	**K**
P1 Økologisk mat og drikke	5	5	
P2 Lokalprodusert mat og drikke	2	2	
P3 Ingen bruk av genmodifisert fôr	1	1	
P4 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn	3	3	
P5 Energi- og CO_2-reduserende tiltak	4	4	4
P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	10	10	10
Poengsammenstilling			
Sum, maksimalt mulige poeng	25	25	14
Obligatorisk, minimum poengsum	**10**	**10**	**6**

Oppsummering av poeng.

14 Endringer sammenlignet med tidligere versjon

Produktgruppeendring

Det er utviklet helt nye kriterier for serverings- og konferansesteder (uten overnatting). Tidligere har krav til serveringssteder vært inkludert i produktgruppen 055 Hotell, restaurant og konferanse.

Struktur

Strukturen og oppsettet er endret for å gjøre kriteriene intuitive. Det skal være tydelig hvilke krav som gjelder hvem, siden produktgruppedefinisjonen inkluderer ulike kombinasjoner av virksomheter.

Miljøledelse

Nytt i kapitlet er blant annet obligatorisk krav til ”kontinuerlig forbedring” og poengkrav til ”ressursbesparende tiltak”. Årlig oppfølging er justert, og vi ønsker et større fokus på årlig oppfølging av kravene og dialog med lisensinnehaver.

Energi

Det er utviklet nye energikrav til serverings- og konferansesteder (uten overnatting).

Vann

Det er utviklet nye krav til vannforbruk til serverings- og konferansesteder (uten overnatting).

Avfall

Kravene til avfall er endret og skjerpet. Obligatorisk grenseverdi til restavfall, i motsetning til tidligere, da det kunne velges mellom enten vann eller avfall.

Nytt og omfattende krav til forebygging av matsvinn, som innebærer måling, analysering, informasjon til gjester, opplæring av ansatte og årlig oppfølging.

Kravene til engangsartikler er skjerpet.

Bærekraftig mat og drikke

Det er innført nye krav gjeldende palmeolje, og GMO, samt at kravene til økologisk mat og vegetarmat er endret og skjerpet. Lokalprodusert mat blir premiert i høyere grad enn tidligere. Servering av flaskevann tappet på bryggeri er forbudt, dette var tidligere et poengkrav. Kravene til mat og drikke inkluderer poengkrav for å motivere til forbedringer.

Kjemikalier

Kravene er endret og skjerpet. 100 % av generell rengjøring, oppvask og tekstilvask skal være miljømerket. Dette medfører at dokumentasjonsbyrden lettes betraktelig for søker, ved at vi går bort fra rapportering av produkter i volum, men kun stiller krav til produktet. Vi stiller krav til klassifisering og innholdsstoffer til øvrige kjemikalier som benyttes, i tillegg til produkttyper som vi vet har utfordrende klassifisering/innhold, som for eksempel luftfrisker.

Innkjøp

Krav til innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester er endret, skjerpet og forenklet. 100 % mykpapir og kopipapir skal være miljømerket. 100 % av alle trykksaker skal være fra et miljømerket trykkeri. Endringen av kravet fører til en forenkling i dokumentasjonsbyrden. Man trenger ikke å beregne innkjøpte mengder, men kun dokumentere at man benytter miljømerkede produkter. Virksomheten blir premiert med poeng for innkjøp av øvrige miljømerkede produkter og tjenester.