Om Svanenmärkta

Hotell, restauranger och konferenser





Version 4.7

Bakgrund för miljömärkning
10 november 2020

Nordisk Miljömärkning

Innehåll

1	**Sammanfattning**	**4**
2	**Basfakta om kriterierna**	**6**
2.1	Produkter som kan märkas	6
2.2	Motiv för Svanenmärkning	7
2.3	Kriteriernas version och giltighet	7
2.4	Den nordiska marknaden	8
2.5	Svanens genomslag på marknaden	9
2.6	Andra märkningar	10
3	**Om kriterierevideringen**	**13**
3.1	Mål med kriterierevideringen	13
3.2	Om denna kriterieutveckling/revidering	14
4	**RPS**	**15**
4.1	Avgränsningar – vad ingår inte?	15
4.2	LCA-analys	15
4.3	RPS- och MEKA-analys	16
5	**Motivering av krav**	**22**
5.1	Vad kan Svanenmärkas	22
5.2	Om verksamheten	25
5.3	Gränsvärden generellt	28
5.4	Energi	43
5.5	Vad räknas med som miljömärkt	47
5.6	Kemikalier	47
5.7	Vatten	54
5.8	Avfall	56
5.9	Inköp	58
5.10	Servering	60
5.11	Transport	61
5.12	Rutiner	62
5.13	Mat	64
5.14	Gästrum	81
5.15	Pool	83
5.16	Arbetet med kravnivåerna	84
5.17	Sammanfattning av förändringar jämfört med tidigare kriterieversioner	85
6	**Alternativa krav för restauranger**	**93**
6.1	Överordnade krav	94
6.2	Energi	94
6.3	Avfall	96
6.4	Mat	98
6.5	Andra krav	101
7	**Ändringar jämfört med tidigare version**	**102**
8	**Nya kriterier**	**102**

Bilaga 1 Klimatzonskarta
Bilaga 2 Schablonvärden och beräkningar i energiverktyget
Bilaga 3 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkningar av fisk och skaldjur

Adresser

Nordiska Ministerrådet beslutade 1989 att införa en frivillig officiell miljömärkning, Svanen. Nedanstående organisationer/företag har ansvaret för det officiella miljömärket Svanen på uppdrag av respektive lands regering. För mer information se webbplatserna:

Danmark
Miljömärkning 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

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

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

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

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

Detta dokument får kopieras endast i sin helhet och utan någon form av ändring. Citat får göras om upphovsmannen Nordisk Miljömärkning omnämns.

1 Sammanfattning

Detta dokument redogör för bakgrunden till de krav som ställs i kriteriedokumentet ”Svanenmärkning av hotell, restauranger och konferenser v. 4”. Det ska samtidigt motivera kraven för ansökare, användare och andra intresserade. Vid fastställande av kriterier inom Nordisk Miljömärkning bedöms produktens miljöbelastning genom hela livscykeln, och i valet av kraven värderas de enskilda kravens RPS (relevans, potential och styrbarhet).

Huvudkraven för miljömärkning av hotell, restauranger och konferenser är krav relaterade till energi-, kemikalie- och vattenanvändning samt avfallsminimering. Syftet är att reducera miljöbelastningarna genom att ställa krav som främjar:

- Verksamheter med en låg energiförbrukning
- Verksamheter som använder kemikalier med låg miljöbelastning och med en låg vattenförbrukning
- Källsortering och återvinning av avfall
- Restauranger med en hög andel ekologiska livsmedel och drycker

Kriterierna är uppdelade i en gemensam del som gäller för alla typer av verksamheter. Sen följer ett antal avsnitt som är specifika för vissa typer av verksamheter (så som kapitlet ”Mat” för restauranger och kapitlet ”Rum” för hotell).

De viktigaste ändringarna som är gjorda för denna version av kriterierna är:

Tekniska/strukturella ändringar

- Kriterierna för hotell och restaurang har satts samman till ett dokument. Denna överföring av krav innebär exempelvis en skärpning för de hotell med restaurang som tidigare haft lättare krav för sin restaurangverksamhet. Det innebär på motsvarande sätt en skärpning för restauranger som inte tidigare haft några gränsvärdeskrav på vare sig energi, vatten eller avfall.
- Kriterierna omfattar nu även konferenser (utan logi).
- Om flera av dessa olika delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs/uppfattas som en enhet måste samtliga inkluderas i licensen.
- Det är nu möjligt att ansöka om licens även i Baltikum.
- Ett energiverktyg har tagits fram som beräknar ett verksamhetsspecifikt gränsvärde som relaterar till typ av verksamhet samt dess uppvärmningssätt, yta, antal gäster, klimatzon m.m.
- En ny elektronisk ansökningshjälp, My Swan Account, som också är vidareutvecklad med en produktdatabas för kemikalier.

Miljöförbättringar/skärpningar

- Verksamheten måste uppfylla energigränsvärdet samt ytterligare ett valbart gränsvärde. För hotell var det också tidigare ett gränsvärde på energi, men för restauranger innebär det en kraftig skärpning då energigränsvärdet blir obligatoriskt även för dem. Även

konferenser omfattas av detta obligatoriska energigränsvärdeskrav. För hotell är energigränsvärdet skärpt.

- Nytt för denna kriterieversion är poängkrav på koldioxidutsläpp.
- Gränsvärde för vatten och avfall behålls men räknas på ett annat sätt jämfört med tidigare kriterier för hotell. För restauranger är gränsvärden på dessa parametrar helt nytt i denna version och därmed en kraftig skärpning.
- Nytt obligatoriskt krav på bruk av fossil olja i oljepanna vid verksamheten.
- Gränsvärdeskravet för kemikalier har tagits bort och istället ställs stränga krav på andelen miljömärkta kemikalier. Andelen miljömärkta kemikalier till städning är ökat från 50 till 80 % jämfört med tidigare version för hotell. För restauranger var andelen miljömärkta kemikalier till städning och disk tidigare 70 %.
- Kravet på icke-miljömärkta kemikalier omfattar nu också specialrengöringsmedel
- Kraven för andel ekologiskt har generellt skärpts. För samtliga hotell med restaurang blir kraven en skärpning jämfört med tidigare version i och med att det blir en obligatorisk gräns på andelen ekologiskt, som inte funnits tidigare.
- Kraven på fisk som inte får serveras har skärpts.
- Krav på servering av vegetarisk rätt har blivit obligatoriskt.

Nya alternativa krav för restauranger (fr.o.m 2017-11-08)

Nordisk Miljömärkning har uppmärksammat att restauranger som inte ingår i en hotelldrift har haft stora problem med att dokumentera våra krav på vatten och energi. Vi har därför utvecklat ett alternativt kapitel för dessa krav. Det är vår förhoppning att de ska passa restaurangbranschen bättre.

De nya alternativa miljökraven gäller endast för restauranger som inte ingår i en hotell-/konferensdrift och finns i kriteriedokumentet som kapitel 5, Alternativa krav för restauranger.

De viktigaste ändringarna är:

- Det finns inga obligatoriska gränsvärden på energi och vatten. Som alternativ ställer vi krav på att:

  1. det ska finnas rutiner vid nyinköp av energikrävande utrustning
  2. personalen ska utbildas i effektiv användning av energikrävande utrustning
  3. restaurangen ska uppfylla energi- och vatteneffektiviserande åtgärder

- Restaurangen måste ha kontroll på sitt matsvinn genom obligatorisk mätning.
- Restaurangen uppmuntras till att ha åtgärder för att minska sitt matsvinn.
- Kraven för andel ekologiska livsmedel och drycker har skärpts och som obligatorisk nivå har man valt att lägga sig på den lägsta nivån av befintliga ekologiska märkningssystem för restauranger i Norge[1] och Danmark[2].

[1] http://debio.no
[2] http://oekologisk-spisemaerke.dk

2 Basfakta om kriterierna

2.1 Produkter som kan märkas

Hotell, vandrarhem, restauranger samt konferensverksamhet (se definitioner nedan) kan Svanenmärkas.

Om flera av dessa olika delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs/ uppfattas som en enhet måste samtliga inkluderas i licensen.

Hotell och vandrarhem
Verksamheter som erbjuder logi kan Svanenmärkas. Det betyder i huvudsak hotell och vandrarhem. De verksamheter som inte erbjuder frukost måste klara ett strängare gränsvärde se kapitel ”Gränsvärde energi”.

Restaurang
Till restauranger räknas alla verksamheter som serverar lagade rätter för att ätas i restaurangen. Hit hör restauranger, storhushåll, lunchmatsalar, gatukök, kaféer samt storkök i skolor, på sjukhus och liknande. Catering och take away-restauranger kan också Svanenmärkas.

Verksamhetens huvudfunktion ska vara att laga och servera mat.

Konferens
Konferenser utan logiverksamhet kan bara Svanenmärkas om licensen inkluderar Svanenmärkt matservering antingen i egen regi eller genom avtal med underleverantör. Detta betyder att, där som konferensen har egen restaurang, ska kraven på Svanenmärkt restaurang i detta kriteriedokument uppfyllas. Där som konferensen har avtal med underleverantör om matservering, ska underleverantören vara en Svanenmärkt restaurang.

Verksamheter med SPA
Om det förekommer SPA-verksamhet inom den ansökande verksamheten ska, som utgångspunkt, denna verksamhet inkluderas i gränsvärdeskraven för energi (obligatoriskt krav) och vatten (valbart att uppfylla). Undantag kan göras om verksamheten genom mätning eller genom en extern professionell bedömning kan särskilja sin förbrukning av vatten och energi. Observera att det inte går att marknadsföra sig som ”Svanenmärkt SPA” även om förbrukningen räknas med, eftersom Svanens krav inte omfattar hälsofrämjande behandlingar som ofta förknippas med SPA.

Avgränsningar
Endast verksamheter som finns i de nordiska eller baltiska länderna kan Svanenmärkas då det obligatoriska energigränsvärdeskravet förutsätter en geografisk avgränsning inom dessa klimatzoner.

Logi/restauranger/konferenser på kryssningsfartyg/färjor/tåg kan inte Svanenmärkas inom ramen för dessa kriterier.

Se vidare motiveringar till avgränsningar under kapitel 5.1, Vad kan Svanenmärkas.

2.2 Motiv för Svanenmärkning

Hotell, restaurang och konferensverksamhet är centrala tjänster i turistbranschen. Under de senaste årtiondena har turismen varit i en stadig tillväxt och den är idag en av de viktigaste industrierna i världsekonomin.

Hotell, restaurang och konferens är miljömässigt likartade verksamheter. De viktigaste miljöområdena är energi, vatten, avfall, kemikalier, inköp och mat. Dessa är gemensamma för samtliga verksamheter, dock i olika omfattning.

Liksom i tidigare kriterieversioner ingår inte byggnaden, eftersom dess livslängd är så lång. Miljökraven på byggnaden t.ex. i energiperspektiv ställs utifrån användningsfasen.

Kriterierna har därmed fokus på driften av verksamheten.

RPSen är **hög** för områdena energi till drift och underhåll (värme, kyla, varmvatten m.m.), förbrukningsartiklar, utsläpp av koldioxid, kemikalier till diskning samt livsmedel. Den är **medel** för energiförbrukning till kök, belysning och maskiner, samt **medel** för avfall vatten och kemikalier. Däremot är RPSen **låg** för transporter samt vissa kemikalier (där styrbarheten är låg). För mer information om RPS och miljöbelastning för hotell-, restaurang- och konferensverksamhet, se kapitel 4.

Kriterierna har haft genomslag på marknaden och vi ser en fortsatt efterfrågan på Svanenmärkta hotell och restauranger. Det finns även ett uttalat intresse från mötesbranchen att kunna Svanenmärka konferenser.

2.3 Kriteriernas version och giltighet

Kriterierna för **hotell** version 1.0 fastställdes den 1 oktober 1999. En revidering genomfördes och version 2.0 fastställdes 3 oktober 2002. Den största förändringen vid denna revidering var att förtydliga och minska antalet på kraven samt göra kriterierna mer användarvänliga. Version 3.0 av kriterierna beslutades i juni 2007[3]. Vissa justeringar av bland annat klorkravet samt en del redaktionella ändringar har gjorts och idag är det version 3.5 som är giltig till och med 30 juni 2015.

Under 2004 genomfördes en förstudie på **restauranger** som resulterade i färdiga kriterier, version 1.0 i december 2006[4]. Kriterierna förlängdes i november 2009 och den nu gällande versionen, 1.5 är giltig till och med den 30 juni 2015.

En RPS-utredning för **konferenser** presenterades för SLM i november 2009 och det beslutades att dessa skulle tas med i den kommande kriterieutvecklingen, under förutsättning att miljömärkningen omfattar även matservering eller logi.

Den nya versionen 4.5 som inkluderar ett nytt kapitel 5 Alternativa krav för restauranger som inte ingår i en hotell-/konferensdrift fastställdes av Nordiska Miljömärkningsnämnden den 2017-11-08.

[3] Bakgrund Hotell, http://lli.sis.se/livelink/livelink?func=ll&objId=4852552&objAction=browse&viewType=1
[4] Bakgrund 2007-02-08, http://lli.sis.se/livelink/livelink?func=ll&objId=4853084&objAction=browse&viewType=1

2.4 Den nordiska marknaden

Här nedan presenteras information om total kapacitet samt fördelning på belagda rum per målgrupp för hotell på den nordiska marknaden. Dessutom presenteras omsättningsuppgifter för restauranger på den nordiska marknaden.

Hotell

Tabell 1 Total kapacitet[5]

	Sverige		**Danmark**		**Norge**		**Finland**		**Island[6]**	
Total kapacitet (bäddar)	Antal bäddar	Antal anläggningar	Antal bäddar	Antal anläggningar	Antal bäddar	Antal anläggningar	Antal bäddar	Antal anläggningar	Antal bäddar	Antal anläggningar
Hotell totalt	224 444	1985	111 488	504*	146 197	1075	106 413** 137165***	632** 1061***	19 907	325
Stugbyar	41528	271	Inkluderat ovan		79 064	168				39
Vandrarhem	42642	782		100	8 859				1 514	37

** endast hotell med mer än 40 bäddar med i statistiken*
*** endast hotell*
**** inklusive stugor och vandrarhem*

Tabell 2 Målgruppsfördelning belagda rum

Målgruppsfördelning, belagda rum i %, uppgifterna avser 2010	**Sverige**	**Danmark**	**Norge**	**Finland**	**Island**
Antal övernattningar	18 293 840	14 626 919	968 606	11 101 377 (hotell endast)	1 309 691
Företagsmarknaden					
Affärs-och uppdragsresenärer	51,1 %	25,1 % (3 664 327)	44,3 % (429 200)	-	-
Konferensgäst	12,1 %	11,6 % (1 692 878)	10,5 % (101 866)	-	-
Privatmarknaden					
Gruppgäst	8,1 %	9,2 % (1 340 244)		-	-
Fritidsresenär	28,6 %	53,0 % (7 758 594)	45,2 % (437 540)	-	-
Annat		1,2 % (170 876)			

[5] Siffrorna avser 2010
[6] http://hagstofan.is/?PageID=684&src=/temp/Dialog/varval.asp?ma=SAM01200%26ti=Frambo%F0+gistir%FDmis+%E1+h%F3telum+og+gistiheimilum+2000%2D2010%26path=../Database/ferdamal/GiHotGist/%26lang=3%26units=Fj%F6ldi

Restaurang

Tabell 3 Total omsättning restaurang

	Sverige (2010)[7]	Danmark (2009)	Norge (2009)[8]	Finland (2010)[9]	Island
Total omsättning	74 miljarder SEK (exkl. moms)	28 miljarder DKR[10]	0,36 miljarder NOK	7,06 miljarder euro (inkl. moms 13 %)	-
Restaurangverksamhet		43 %			
Hotellrestauranger	13,4 %	13 %[11]	72,0 % (26 013,6)		-
Kaféer	5,0 %	16 %[12]		0,67 mrd euro (inkl. snabbmat) inkl. moms	-
Snabbmat	13,1 %	22 %[13]			-
Lunch- och kvartersrestauranger	43,0 %	Inkluderat i övriga tal			-
Trafiknära restauranger	7,9 %	Inkluderat i övriga tal			-
Nöjes	12,0 %	6 %[14]	5,3 % (1 916,8)		-
Personal	5,7 %	-	22,7 % (8 192,4)	1,01 miljarder euro (inkl. catering) inkl. moms	-

2.5 Svanens genomslag på marknaden

Svanens kriterier för hotell har fått ett betydande genomslag på marknaden i alla nordiska länder, med störst genomslag på den svenska marknaden. Antalet licenser har mer än fördubblats på några år och trenden ser ut att fortsätta. I utvärderingen från 2009 konstateras en betydande miljövinst genom de åtgärder hotellen har utfört för att uppfylla kriterierna.

I tabellen nedan framgår antal hotell respektive restauranger i de olika nordiska länderna.

Tabell 4 Antal licenser

Land	Antal	
	Hotell (november 2011)	Restauranger (februari 2011)
Danmark	27	0
Finland	29	8
Island	3	1
Norge	62	5
Sverige	291	36
Norden	412	50

[7] http://www.scb.se/Pages/PressRelease____309494.aspx
[8] http://www.ssb.no/reiseliv/
[9] Restaurangdata är från intresseorganisationen (http://mara.fi). Deras siffror (restaurang) inkluderar moms (13 %) vilket statistikcentralens data (hotell) inte gör. Dessutom är kategoriseringen av restauranger annorlunda i Finland.
[10] www.horesta.dk/Oekonomi-Statistik/Tal-Statistik/Restaurantmarkedet
[11] Anden restaurantvirksomhed
[12] Cafeer, værtshuse, diskoteker mv.
[13] Pizzeriaer, grillbarer, isbarer mv
[14] "Event catering"

I en rapport från Svenska Miljöstyrningsrådet uppskattar de att i början av 2010 skulle utbudet av miljömärkta hotell- och konferenstjänster uppgå till en marknadsandel på 20 procent[15] i Sverige, räknat som antal hotellnätter.

Denna andel ligger under de 30 % som allmänt är Svanens mål för hur många som ska kunna uppfylla kraven. Antalet licenser är dessutom betydligt lägre i de övriga Nordiska länderna, vilket ytterligare betydligt sänker den Svanenmärkta andelen av totala nordiska marknaden.

Vi har idag inte tillgång till data för att värdera om resterande hotell faktiskt skulle kunna uppfylla kraven även om de inte sökt. Men utifrån de svårigheter och ändringar som har varit nödvändiga i samband med förnyelser av licenserna från version 2 till version 3, så är bedömningen den att det är många hotell som inte kan uppfylla våra krav.

Kriterierna för restauranger har endast ett fåtal licenser, även här med tyngdpunkt i Sverige. Det finns nordiskt endast 50 Svanenmärkta restauranger, men i varje land tusentals restaurangverksamheter, bara i Sverige fanns 2009 ca 19 000 restauranger[16]. Det finns inga Svanenmärkta konferenser då det inte har funnits några kriterier för dem.

2.6 Andra märkningar

Det finns en del andra märkningar för hotell, restauranger och konferenser/event vilka beskrivs kort nedan.

Officiella typ 1 märkningar

EU-Ecolabel är en typ 1 miljömärkning och har haft kriterier för hotell sedan 2003, den är nu inne på version 2. Det finns även kriterier för campingplatser (Svanens kriterier omfattar inte camping).

I hotellkriterierna finns totalt 90 krav, varav 29 är obligatoriska. Det finns inga obligatoriska krav på energiförbrukningen, bland annat på grund av brist på data. Generellt kan EU-Ecolabel uppfattas som ett svagare kriteriedokument än Svanen.

2011 fanns det 446 hotell och 84 campingplatser i Europa med EU-Ecolabel licens[17].

Ledningssystem

Ett flertal ledningssystem med bäring på miljöarbete samt med speciellt fokus på event har eller håller på att arbetas fram.

EMAS eller **ISO 14 001** är generella miljöledningssystem som också kan implementeras på hotell och vandrarhem, och de kan även fungera som styrning och dokumentation för Svanen.

Karaktäristiskt för miljöledningssystem är att det inte ställs några exakta kravnivåer, men verksamheten tvingas analysera sin verksamhet och sedan fortlöpande förbättra sig. Bara några få hotellverksamheter har valt att använda dessa certifieringssystem.

[15] http://www.msr.se/Documents/rapporter/MSR_2008_13.pdf
[16] SHRs hemsida:
http://sogetitest4.episerverhosting.com/stat.asp?lan=Riket&kommun=noKommun&verksamheter=Restaurang
[17] Enligt en sökning på http://www.eco-label.com och Tourist accomodation 2011-09-09.

Sedan 2007 finns den **brittiska standarden BS 8901**, ”Sustainability Management Systems for Events”. Den utgår i stort från principerna i ISO 14001 och ISO 9001 (kvalitetsledningssystem), och man kan certifiera sina processer för event[18] gentemot denna standard[19]. Denna standard riktar sig mot tillfälliga aktiviteter/händelser och mötesformer som till vissa delar har bäring på våra kriterier vilka även gäller mötesverksamheter men även inkluderar verksamheternas byggnader.

Just nu pågår arbetet med att ta fram en global standard för hållbarhet vid event, **ISO 20121**. Det ska bli möjligt att certifiera sin organisation mot standarden för att visa sina kunder och omvärlden att man arbetar systematiskt för att göra evenemangen mer hållbara. ISO 20121 planeras att vara klar under 2012[20].

Privata-/branschmärkningar

Den Gröna Nyckeln utvecklades i Danmark 1994 och är utvecklad av branschen själv genom HORESTA, DANHOSTEL och Campingrådet.

Efter att EUs hotellkriterier antogs 2003 beslutade den Europeiska hotellbranschen att utvidga den Gröna Nyckeln till resten av Europa under namnet the Green Key. Sedan dess är märkningen etablerad i över 20 länder.

Den Gröna nyckeln har krav inom samma områden som Svanen, grupperat på följande sätt: Miljöledning, personalengagemang, gästinformation, vatten, tvätt och städ, avfall, energi, livsmedel, byggnader och inomhusklimat, utomhusytor, gröna aktiviteter, administration. Utöver obligatoriska krav med kravgräns finns det ett antal frivilliga krav utan kravgräns.

Som utgångspunkt kräver man samma saker i alla länderna men det kan även läggas till några få krav som formuleras specifikt för det aktuella landet.

I de geografiskt närmsta länderna finns följande antal licenser[21] (2011):

- Sverige: 6 fjällstationer, 30 vandrarhem, 20 hotell/konferenscenter, 8 campingplatser, 0 restauranger.
- I Danmark finns 9 campingplatser, 8 vandrarhem, 94 hotell och ett stort antal idrottsanläggningar.

Green Globe är ett internationellt miljömärke för rese- och turismverksamheter som ägs av Green Globe Ltd., ett företag baserat i Storbritannien. Hur kraven ser ut är inte direkt uppenbart utifrån deras hemsida[22]. Man måste logga in och bli medlem innan man får ta del av kraven.

Det finns ca 160 märkta verksamheter globalt. Det finns ca 60 verksamheter i Europa som har märkningen (per april 2011) varav merparten i Tyskland. Ingen licens finns i Norden.

Miljøfyrtårnet är en norsk märkning riktat mot verksamheter i privat och offentlig sektor med särskild vikt på små och mellanstora verksamheter.

---

[18] Michael Luehrs, Sustainability Services Manager, MCI-group, muntligen 2011-10-19
[19] http://www.bsigroup.co.uk/en/Assessment-and-Certification-services/Management-systems/Standards-and-Schemes/BS-8901 (2011-05-05)
[20] http://www.iso.org/iso/pressrelease.htm?refid=Ref1281 (2011-05-05)
[21] Enligt sökning på http://www.green-key.org/ och land.
[22] www.greenglobe.org

Målet är att verksamheterna ska få hjälp med att ta fram miljö- och klimatåtgärder som är konkreta, mätbara och lönsamma. Tillsammans med en godkänd konsult gör verksamheten en miljöanalys och därefter en handlingsplan för att uppfylla Miljøfyrtårnets branschkrav. När verksamheten har uppfyllt branschkraven, godkänns de av en offentlig certifierare och tilldelas en logotyp och ett certifikat. Märkningen är giltig i tre år.

Kraven på hotell är indelade i skall-krav och bör-krav där minimum hälften av alla bör-krav ska vara genomförda före ett godkännande. Detta system kan jämföras med Svanens indelning i obligatoriska- och poängkrav. Därutöver finns det krav som verksamheten är ålagd att klara i förhållande till lagar och föreskrifter.

Många av hotellen som blir Svanenmärkta har först varit Miljøfyrtårn-verksamheter. Märkningen är i Norge ansedd att vara ett första steg på vägen mot att bli en mer miljöanpassad verksamhet, medan Svanenmärkningen anses vara svårare att klara. Grunden för detta är att kraven i Miljøfyrtårnet är mer inriktade mot miljöledning, genom att exempelvis registrera energiförbrukning och utföra energiekonomiseringsanalyser. Ett gränsvärde för energi finns däremot inte.

Idag finns olika **nationella och internationella webbaserade och hotellanpassade beräkningssystem** som redovisar miljöstatistik för energiförbrukning, nyckeltal och som beräknar **CO_2-utsläpp per hotellövernattning**. I Sverige, Norge, Danmark och Finland finns olika men likartade beräkningssystem som vänder sig till hotell- och mötessektorn och det är sannolikt att vi i framtiden kommer få se många fler märkningssystem av varierande kvalitet som på olika sätt värderar och förespråkar begränsningar av CO_2-utsläpp.

Det finns både efterfrågan och skepsis från de Svanenmärkta hotellen om och hur de ska kommunicera CO_2-frågan till kunderna, men det finns licensinnehavare som väljer att redovisa CO_2-utsläpp. Flera av dessa kommunicerar aktivt via sina hemsidor hur de arbetar med att koldioxidneutralisera hotelldriftens påverkan och utvalda, egenarrangerade möten/events.

VISITA f.d. SHR (Sveriges Hotell och Restaurangföretagare) har för sina medlemmar verktyget miljöguiden, där hotellen kan arbeta med sitt miljöarbete och rapportera sin energiförbrukning. De kan få miljöstatistik och jämförelsenyckeltal.

HORESTA (Danmarks branschorganisation för hotell, restaurang och turism) ser också en grön trend som är bestående inom konferens- och mötesindustrin. Anläggningarna måste redovisa vilka åtgärder de arbetar med för att begränsa sina CO_2-utsläpp, för att bli tillfrågade vid upphandling.

I Finland har branschföreningen för hotell och restaurangsektorn, MARA, främjat uppgörelsen av frivilliga energisparavtal. Ca 50 hotell och restauranger, inklusive hela kedjor, har tecknat avtalet (2011)[23].

Det är idag större fokus och medvetenhet gällande klimathänsyn och CO_2-utsläpp bland företagen vid upphandling av logi och konferenser. CO_2 efterfrågas som en parameter i miljöredovisningar och vid upphandlingar ska leverantörerna redovisa vilka åtgärder som vidtas för att minimera utsläppen.

[23] http://www.mara.fi/?file=582 (2011-10-20)

Ekologimärkning av restauranger

KRAV är den svenska ekologiska märkningen och förekommer endast i Sverige. Man kan idag **KRAV-märka restauranger och storhushåll**. Man ställer bara krav till råvaran, d.v.s. inga krav inom andra områden såsom tillredningen. Restauranger och storhushåll kan välja mellan flera olika KRAV-anslutningar men de är i grunden uppdelade i två avdelningar: de som har registrerat KRAV-godkända livsmedel och de som har KRAV-märkta menyer.

KRAVs restaurangregler innebär ett graderingssystem av hur mycket KRAV-godkända produkter som restaurangerna använder. KRAV godkänner även att MCS-märkta varor räknas med i dessa procentsatser. De godkänner även att KRAV-certifierade varor som inte köps in (som man har tillgång till på annat sätt) kan tillgodoräknas baserat på ett skattat marknadspris[24]. Enligt deras hemsida har de ca 600 anslutna restauranger/storhushåll[25]. Av dem är ungefär hälften skolor eller förskolor[26].

I Finland finns ett frivilligt program **”Stegvis mot eko”, Portaat luomuun**, vars syfte är att ge yrkeskök vägledning i hur de kan utöka användningen av ekologiska produkter[27]. Ansvarig för programmet är EkoCentria och programmet finansieras av Jord- och skogsbruksministeriet. Cirka 140 verksamheter är anslutna till programmet.

3 Om kriterierevideringen

3.1 Mål med kriterierevideringen

Huvudmål

- Att lägga fram reviderade kriteriedokument för hotell och restaurang, inkluderade krav som gör det möjligt att Svanenmärka konferenslokaler med matservering och/eller logi. Kriterierna ska vara harmoniserade med varandra och innehålla en ”ansökningsnyckel” som beskriver vilka krav som gäller för olika anläggningar, och hur de olika verksamheterna inom anläggningen ska viktas. De reviderade kriterierna ska ha betydligt färre, men tydligt formulerade krav, som har entydiga dokumentationskrav.
- Skärpa krav på energigränsvärde. Även skärpa kraven på klimateffekt, med tyngdpunkt på de områden verksamheten har god styrbarhet över. I utvärderingen är målet formulerat så att ”Fokus på energi med strängare gränsvärdeskrav och krav som premierar låga CO_2-utsläpp – som inte är teknikstyrande, samt med en tydligare gränsdragning för vad ska räknas med och vad får räknas bort”.

[24] http://www.krav.se/KravsRegler/9/2/ (2011-05-05)
[25] http://www.krav.se/For-foretag/Anslutna-foretag/Restauranger-och-Storhushall/ (2011-05-05)
[26] http://www.krav.se/Om-KRAV/Helenas-svar/Dates/2011/4/Finns-det-nagon-sida-pa-natet-med-ekologiska-restauranger/ (2011-05-05)
[27] http://www.portaatluomuun.fi/index.asp?language=3

Delmål

- Öka synligheten över vilken miljönytta kriterierna ger. Detta innebär bl.a. att se över kraven på engångsartiklar (i matsalen/rummen/konferensavdelning) samt andra frågor som gästen kan uppfatta som ”miljöstötande”. Svanens krav på energi och klimateffekt ska vara så tydliga att det uppfyller informationsbehovet i klimatfrågor (licensinnehavaren upplever att det inte finns behov av att ha ytterligare klimatmärkning).
- Revidera kraven på livsmedel, inkluderande krav på ekologiskt, närodlat och Fair Trade.
- Revidera kemikaliekraven så de blir mer entydiga, enkla att handlägga och förståeliga för licensansökaren.
- Se över kraven på tvättverksamhet.
- Se över kraven på transport.
- Klimatzoner i nordiska närområden ska införas i kriteriet för att möjliggöra att hotell från dessa regioner kan söka licens.
- I övrigt se över de krav som speciellt utpekats i utvärderingarna.
- Arbeta fram ett tydligt, RPS-baserat bakgrundsdokument.

Budskap

Svanenmärkta hotell, konferenser och restauranger har stränga krav på miljö som leder till stor miljönytta.

3.2 Om denna kriterieutveckling/revidering

Projektet har genomförts som ett internt projekt inom Nordisk Miljömärkning. Konsulthjälp har anlitats av ÅF-Industry för framtagande av energiverktyget (som används för att kunna fastställa energigränsvärden och poängkrav för energi och koldioxid samt visa huruvida dessa uppfylls). I det övriga arbetet har även Konsultfirma Marie Fahlin anlitats.

I samband med arbetet med att ta fram den nya kriteriestrukturen, energiverktyget samt krav och kravnivåer har vi haft dialog med ett flertal licensinnehavare, särskilt avseende testning av kravnivåer och poängnivåer.

Projektledare:	**Lena Axelsson/Marte Thommesen**
Ansvarig Danmark:	Susanne Møller
Ansvarig Finland:	Sami Karelahti
Ansvarig Norge:	Marte Thommesen/Eline Olsborg Hansen
Ansvarig Sverige:	Susanne Hellman/Johan Husberg
Nordisk områdeskoordinator:	Karin Bergbom

4 RPS

I det här kapitlet motiveras Svanenmärkningen av hotell, restaurang och konferens utifrån ett livscykelperspektiv samt de största områden som Svanenmärkningen ställer krav på utifrån en bedömning av relevans, potential och styrbarhet.

Hotell, restaurang och konferens är miljömässigt liknande verksamheter. De viktigaste miljöområdena är energi, vatten, avfall, kemikalier, inköp och mat. Dessa är gemensamma för samtliga verksamheter, dock i olika omfattning. Det är också dessa områden som nämns i de studier och program som scannats för att uppdatera miljöpåverkan från logi-, restaurang- och turistbranschen (här ges referenser till några) [28] [29] [30] [31] [32].

När det gäller konferenser gjorde Nordisk Miljömärkning i slutet av 2009 en liten utredning (light-RPS)[33]. Den konkluderar att miljövinster finns att hämta inom alla de områden som miljömärkningen ställer krav på i hotell/restaurangkriterierna idag[34]. Slutsatserna ur light-RPS:en är att den största potentialen för miljövinster kan hämtas genom besparingar i fastighetens energi-, vatten- och kemikaliehantering. Förutom detta kan miljövinster inhämtas genom användning av miljömässigt god konferensteknik. Möjligheterna att ställa krav på transporter är däremot begränsade.

Då många delar i konferensverksamheten utförs i extern regi, är det extra viktigt att krav även ställs på underleverantörer av dessa verksamheter (catering, restaurang, städ, tvätt etc.). Det gäller inte bara konferenser. Ett nytt fokus i version 4 av kriterierna är därför att säkra att giltiga avtal med underleverantörer finns på plats.

4.1 Avgränsningar – vad ingår inte?

Såsom i tidigare kriterieversioner ingår inte miljöbelastningen från själva byggnaden, eftersom dess livslängd är så lång. Det vill säga att det inte har gjorts någon miljövärdering av exempelvis material i fönster och liknande i byggnaden. Miljökraven på byggnaden t.ex. i energiperspektiv ställs utifrån användningsfasen. Kriterierna har därmed fokus på driften av verksamheten. Detta är i enlighet med referenserna inom detta kapitel.

4.2 LCA-analys

Hotell, restaurang och konferensverksamhet är centrala tjänster i turistbranschen. Under de senaste årtiondena har turismen varit i en stadig tillväxt och den är idag en av de viktigaste industrierna i världsekonomin. Detta speglas i ett stigande behov av att bedöma turistbranschens miljöbelastning. Det har hittills utförts endast ett litet antal livscykelanalyser (LCA:er) för hotell/restauranger. Orsaken till att så få LCA:er har utförts är troligen turistsystemens komplexitet, avsaknaden av specifika LCA-databaser för turistsektorn, samt att turistbranschen

[28] Business Hotel Utility Consumption and Saving Opportunities, Paul Bannister BSc (Hons) PhD, From the Proceedings of the World Conference SB08 - ISBN 978-0-646-50372-1, 21-25th September 2008 in Melbourne, Australia
[29] International Tourism Partnership (ITP), former International Hotels and Environment Initiative (IHEI) http://www.tourismpartnership.org 2011
[30] The Green Key Kriterier og ansøgningsskema Hoteller, Danhostels, Konference- og Feriecentre Gældende fra januar 2012; http://www.green-key.dk/
[31] Sustainable Business Associates, Switzerland, Best Environmental Practices for the Hotel Industry, 2011
[32] The Green Key Kriterier og ansøgningsskema Restauranter, Gældende fra januar 2010; http://www.green-key.dk/
[33] För förklaring av begreppen Relevans, Potential och Styrbarhet, se Nordisk Miljömärknings Miljöfilosofi.
[34] Light-RPS för konferenser, Intern rapport till SLM 091106

i endast liten omfattning beaktar miljöpåverkan från de områden, som oftast ingår i LCA-metodiken[35].

4.3 RPS- och MEKA-analys

Under detta revisionsprojekt har det utförts en RPS-analys samt en inledande förenklad MEKA-analys. MEKA-analys är ett strukturerat sätt att göra förenklad LCA-analys och MEKA står för Material, Energi, Kemikalier och Annat. MEKA-analysen gjordes så att logi, restaurang och konferens betraktades samtidigt och delades in i 4 undergrupper:

- Drift av verksamheten, generell del
- Förbrukningsartiklar
- Sällanköpsvaror
- Livsmedel

I MEKA-analysen ska därefter varje parameter analyseras separat och värderas i jämförelse med övriga. I och med att antalet parametrar snabbt växte gjordes endast värderingen utifrån gruppindelningen ovan och utifrån tidigare erfarenheter. Följande tendenser kunde bekräftas:

Drift av verksamheten – Högst relevans. Driften påverkar kontinuerligt genom energiförbrukning, vatten, avfall och användning av kemikalier. Det är rimligt att huvuddelen av miljökraven gäller driften.

Förbrukningsartiklar – Hög relevans för de produkter som används i betydande omfattning, t.ex. mjukpapper. Även produkternas produktionsfas och avfallsfas är betydande, liksom användningsfasen.

Sällanköpsvaror – Inte lika hög relevans eftersom produkterna används under längre tid. Viktigare parametrar är produktens energiförbrukning och påverkan på miljö under användningsfasen.

Livsmedel – Hög relevans eftersom konsumtionen i de flesta verksamheter är betydande. För hotell som endast serverar frukost har livsmedel lägre relevans (och den blir naturligtvis noll utan frukostservering). Att minska miljöpåverkan från livsmedel är väsentligt för hela verksamhetens miljöpåverkan, speciellt i restauranger.

Dessa slutsatser stämmer med slutsatserna från RPS-analysen. (se Tabell 5 nedan för en sammanfattning av RPS-analysen). Mer detaljerad information om RPS ges under de enskilda delkapitlen som följer.

En del fakta i detta kapitel kommer från parallelldragning av LCA för en familjs aktiviteter[36] och analyser av restaurangers miljöpåverkan[37].

[35] De Camillis C, Raggi A, Petti L (2010) Tourism LCA: state-of-the-art and perspectives. Int J Life Cycle Assess 15:148–155
[36] ”Danske husholdningers miljøbelastning” Arbejdsrapport fra Miljøstyrelsen nr 13, 2002, København 2002; og Naturvårdsverket, Biff och Bil? 1997: 27 (koncentrerer sig om anbefalinger til handlinger)
[37] TTS & al 2001, Seppänen & al 2006

Tabell 5 Sammanfattande tabell av RPS-analysen för hotell, restaurang och konferens

Överordnad prioritering	Område	Kommentarer
Hög	**Energi** till drift och underhåll. Hög R, medel P, medel S	I drift och underhåll ingår uppvärmning, kyla, varmvatten, luftkonditionering etc. Hög relevans men svårt att styra då det ofta är en annan part som äger byggnaden.
	Förbrukningsartiklar Hög R, medel P, medel S	Exempelvis mjukpapper (toa- och hushållspapper). Stora mängder ger hög R, möjlighet att påverka om miljömärkta alternativ finns.
	Koldioxid Hög R medel P, medel S	Följer resonemanget för energi, hög relevans men svårt att styra då det ofta är en annan part som äger byggnaden. Utsläpp av koldioxid minskas genom energibesparingar och i viss mån genom val av energikälla.
	Diskkemikalier Hög R, medel P medel S	Kemikalieanvändningen till diskmaskinen största enskilda kemianvändningen inom hotell med restaurang. Kan minska effekten genom miljömärkta alternativ och rätt dosering.
	Mat Hög (till medel) R och P, medel till låg S	Hög prio om restaurangverksamhet finns, medel om endast frukostservering. Miljöpåverkan från odling eller uppfödning, transporter m.m. Vegetarisk mat mindre belastande än kött och fisk. Ekologiska produkter minskar miljöpåverkan.
Medel	**Energi** till kök, belysning, maskiner och apparater. Medel R, medel till lågt P och S.	Energiförbrukningen från köket (om servering finns) är betydande, även från belysning och maskiner och apparater, som tvättmaskin, diskmaskin. Kan ställa krav på energisnåla ljuskällor och apparater, om alternativ finns.
	Avfall Medel R och P, medel till låg S	Betydande avfallsmängder, miljöpåverkan kan minskas genom minskade avfallsmängder (där t.ex. returemballage beror på leverantörernas system) och att sortera och återvinna det sorterade avfallet. Sorteringsmöjlighet beror i hög grad på den kommun verksamheten bedrivs i.
	Elektronik Medel R och P, låg S	Ämnen som är komplicerade ur miljösynpunkt används vid produktion av elektronikprodukter och dessa produkter innehåller även många problematiska ämnen. Möjlighet att minska miljöpåverkan är ganska låg, men det går att använda miljömärkta alternativ och källsortera rätt.
	Vatten Medel R, medel P och S	Vattenförbrukning vid tvätt och disk, samt dusch och toalettbesök från gästerna. Högre relevans då det gäller varmvatten. Även i områden med mindre tillgång på vatten blir relevansen högre.
	Kemikalier till tvätt (vask) och städning (rengöring) samt från övernattande gäster. Medel R, medel P och medel till låg S.	Exempelvis tvättmedel (vask), städkemikalier (rengöring), schampo och tvål. Kommer från många olika aktiviteter. Kan minska effekterna genom miljömärkta kemikalier och tvätterier samt rätt dosering. Gästernas användning svårare att påverka.
Låg	**Transporter** Varutransporter och gäster till och från verksamheten. Medel R, låg P och S	Verksamheten har mycket låg styrbarhet över varutransporter och gästernas transporter. Större verksamheter och kedjor kan dock ha en viss påverkan på varutransporterna.
	Kemikalier övrigt Låg R och P, medel till låg S	Exempelvis sköljmedel, torkmedel (afspænding /tørremiddel), avkalkningsprodukter, wc-rengöring, putsmedel. Styrbarheten låg då det inte finns miljömärkta alternativ inom alla kategorier.
	Inventarier och möbler Medel till låg R, låg P och S	Livslängden för dessa artiklar är relativt lång och miljöpåverkan från produktionsfas och avfallsfas påverkar inte i hög grad. Miljömärkta alternativ minskar miljöpåverkan.

4.3.1 Energianvändning

Drift och underhåll
Energi till drift och underhåll, exempelvis uppvärmning, kyla, belysning, ventilation och varmvatten står för en mycket stor energianvändningen inom samtliga typer av verksamheter. Vikten av att spara energi nämns i samtliga referenser som undersökts, exempelvis[38]. Relevansen är mycket hög, och många studier pekar på bra effekt vid olika åtgärder.

Hotell förbrukar vanligen mer energi per gäst än enklare logitjänster, då hotellen har mera energiintensiva utrymmen såsom restauranger, barer och pooler, och då också rummen ofta är stora. Erfarenheterna från handläggning inom Nordisk Miljömärkning visar också på att energianvändningen varierar.

Exempelvis gjordes en australiensisk undersökning[39] av 15 affärshotell i Australien 2008. Studien undersökte hotellens miljöpåverkan främst gällande energi och vatten. Den enskilt största energiförbrukningen kommer från värme, ventilation och luftkonditionering (50 %), därefter följer belysning (14 %), varmvatten (13 %), kök och matlagning (11 %) och tvätt (5 %). Genom att fokusera på uppvärmning, ventilation och luftkonditionering, varmvatten, pool och tvätt kunde i snitt 22 % el och 7 % gas sparas. Samtliga åtgärder hade en återbetalningstid på som längst 3 år. Den stora variationen i energianvändning samt möjligheterna för att minska energianvändningen visar på att det är relevant att ställa krav på energi och att det finns potential för verksamheterna att förbättra sig.

Energioptimering är förmodligen den viktigaste miljöeffekten av Svanenmärkningen av hotell. Till skillnad från övriga system gör Svanens gränsvärden att byggnaden kan behöva energioptimeras (och byggas om) för att klara att bli Svanenmärkt.

Kök, belysning, maskiner och apparater
Energiförbrukningen i köket fördelas grovt sett på tre huvudfunktioner i köket:

- kylförvaring
- tillredning
- disk.

Fördelningen mellan dessa olika områden skiljer sig mellan olika typer av restaurangverksamhet.

Enligt en undersökning från USA fördelas energiförbrukningen i restaurangverksamhet på följande sätt: 35 % kommer från tillredning av maten, därefter följer värme och ventilation (28 %), disk (18 %), belysning (13 %) och kyl (6 %) [40]. Enligt en äldre finsk undersökning kräver i en **restaurang** tillredningen mest energi (49 %), följt av kylförvaring (37 %) och disk (14 %). I ett **skolkök** som värmer upp mat är kylförvaringen mest energikrävande (56 %), följt av disk (29 %) och tillredning (15 %). I ett **sjukhuskök** förbrukar disken mest energi (47 %). I **små kök** var kylförvaringens andel större än i stora kök.[41] Genom att utbilda personalen att

[38] International Tourism Partnership (ITP), former International Hotels and Environment Initiative (IHEI) http://www.tourismpartnership.org 2011
[39] Business Hotel Utility Consumption and Saving Opportunities, Paul Bannister BSc (Hons) PhD, From the Proceedings of the World Conference SB08 - ISBN 978-0-646-50372-1, 21-25th September 2008 in Melbourne, Australia
[40] Baldwin C, Wilberforce N & Kapur A (2010) Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard, The International Journal of Life Cycle Assessment, Vol 16 Nr 1 40-49
[41] TTS, 1998

använda köksmaskinerna på rätt sätt kan kökets energiförbrukning minska med mellan 10 - 60 %.

Området är relevant att arbeta med och verksamhetens totala energiförbrukning kan sänkas betydligt genom energioptimering av köket. Det har dock stor betydelse för den totala energiförbrukningen, vilken typ av restaurang det är fråga om; är det en á là cartè restaurang eller en lunchkantin med en uppvärmd rätt på matsedeln.

Energiförbrukningen från belysning kan minskas genom planering och byte till energisnåla belysningskällor.

Det är svårare att spara energi från de maskiner (t.ex. disk- och tvättmaskin) och apparater som används. Genom planering (diska och tvätta fyllda maskiner t.ex.) samt övergång till energisnåla maskiner kan förbrukningen minska.

Klimatgaser
Ett mycket aktuellt miljöproblem är utsläpp av klimatgaser. Många av åtgärderna i samhället syftar till att minska utsläppen av klimatgaser, särskilt koldioxid. Ett stort skäl till att spara på energi är att minska utsläppen av koldioxid. Precis som när det gäller energi kan det vara svårt för verksamheter att styra över minskning, då många verksamheter inte äger byggnaden. Utsläppen av koldioxid regleras i poängkravet för koldioxid.

4.3.2 Vatten

Det finns många olika orsaker till varför det är viktigt att spara vatten, även om vatten vanligen inte är en bristvara i Norden. Efter användandet renas vattnet vanligen i traditionell avloppsrening – som också kräver energi och kemikalier. Att spara på varmvatten är extra viktigt då det även gått åt energi för att värma upp vattnet (utom möjligen på Island, eller andra platser med tillgång på geotermisk värme).

Det finns många åtgärder som sänker förbrukningen, till exempel snålspolande duschar och installation av energisnåla kranar och diskmaskiner. Svanen ställer en del krav på åtgärder, men det viktigaste kravet är gränsvärdet för vatten.

4.3.3 Kemikalier

Att minska miljöpåverkan från kemikalier har stor relevans, speciellt den typ av kemikalier som används i stora mängder, diskkemikalier t.ex. Genom att använda miljömärkta alternativ, inte använda kemikalier med problematiskt innehåll och dosera rätt minskas miljöeffekterna. Det ställs även vissa baskrav på de icke miljömärkta kemikalier som används i verksamheten.

4.3.4 Avfall

Stora mängder avfall produceras från hotell, restaurang och konferens. Framförallt är restaurangen en stor källa till avfall. Förpackningar men även organiskt avfall, glas och metall finns i stora mängder. Ju mer avfall som källsorteras och återvinns desto bättre för miljön. Ännu bättre är om avfallet inte uppstår eller minskas genom användning av flergångsmaterial.

4.3.5 Inköp

Vilka inköp verksamheten gör har betydelse för verksamhetens miljöpåverkan. Miljöeffekterna kan variera stort beroende på val av varor. Genom att kräva miljömärkta alternativ kan miljöbelastning från inköp påverkas.

Miljöpåverkan från sällanköpsvaror (som möbler, fasta inventarier m.m.) är viktigast under användningsfasen, sett ur ett livscykelperspektiv. Generellt sett är därför miljöeffekterna under produktion och avfallsfas lägre prioriterade i jämförelse med påverkan under användningsfasen. Undantag från detta är elektronik och till viss del möbler, där miljöpåverkan från vissa kemikalier och råvaruutvinning kan vara så stor att det är relevant att även följa upp miljöeffekterna vid produktion och avfallsfas.

De förbrukningsartiklar som används i stor omfattning är viktiga att följa upp med miljökrav från produktens hela livscykel och detta görs lämpligen genom att miljömärkta produkter väljs där så är möjligt.

4.3.6 Gästrum

Aktuell miljöpåverkan från gästrum är användning av engångsartiklar, TV-apparater och minibarer. Hotell har möjlighet att påverka detta genom att fokusera på minskad användning av engångsartiklar och genom inköp av TV-apparater och minibarer med låg energiförbrukning eller genom att helt avstå från rumsvisa minibarer. Användning av miljömärkta möbler, textilier och inredningar ger också en minskad miljöpåverkan.

4.3.7 Mat och Servering

Miljöeffekterna från användning av livsmedel är stora. Det går också att göra många åtgärder för att minska miljöpåverkan. Det uppstår också miljöeffekter i köket, vid tillagningen. I tillägg uppstår det ofta stora mängder avfall i samband med restaurangverksamhet. Här arbetar Svanen för att minska användningen av engångsartiklar.

En femtedel av all mat som konsumeras i Sverige serveras i storhushåll i offentliga sektorn. Det blir 1,2 miljarder måltider per år[42]. I Finland lagades nästan 700 miljoner portioner i drygt 20 000 storkök. Energiförbrukningen från denna matlagning uppgår till 600 GWh per år[43].

I en LCA-undersökning om restauranger, som har använts som underlag till Green Seals miljömärkningskriterier i USA [44] [45] visade det sig att maten hade den största miljöpåverkan i en restaurang. Produktion av mat använder energi och det används ofta konstgödning och bekämpningsmedel. Ungefär 50 % av utsläppen av näringsämnen och 9 % av utsläppen av växthusgaser i Finland kommer från jordbruket[46]. Energiförbruket t.ex. genom kylförvaring och tillagning hade en jämförelsevis obetydlig påverkan i restaurangens totala livscykelbelastning.

En av de viktigaste åtgärderna för att minska matens miljöpåverkan är att minska svinnet från restaurangverksamheten. Det största svinnet uppkommer då det är svårt att förutse antalet gäster. I gourmetrestauranger kan det vara svårt att hålla en bred meny utan att få en del svinn,

[42] Gustavsson & Kretschmann 2001
[43] TTS & al 2001
[44] Baldwin C, Wilberforce N, Kapur A (2010) Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard. The International Journal of Life Cycle Assessment, Vol 16 Nr 1 40-49
[45] www.greenseal.org
[46] Seppänen & al 2006

eftersom många olika råvaror behövs. Lagring av råvaror kan också vara ett problem. Bufféer kan ha speciellt stort svinn, eftersom maten av hygienskäl får stå framme endast en begränsad tid och då gästerna tenderar att ta större portioner än de orkar äta upp[47].

Tabell 6 Sammanfattning av uppgifter om mängden svinn i restauranger och storkök.

Typ av kök samt typ av livsmedel	Mängd svinn	Kommentar	Källa
Totalt av mängden inköpta livsmedel	15 – 22 %	Vikt, inklusive oundvikligt svinn av skal m.m.	Karlsson Rebecka (2002): ”Svinn i storhushåll”, Stockholms Universitet.
Tallrikssvinn	9 – 11 %	Vikt	Samma som ovan
Tallrikssvinn	0,01-0,5 kg per portion	Vikt	Nordiska Ministerrådet (2012)[48]
Skolkök, Tallrikssvinn	0 – 18 %	Vikt	Carlsson-Kanyama (2003) om studie år 2002 av Tyresö kommun
Storhushåll, exempel landsting, totalt svinn	Minskat från 47 % till 20 % efter åtgärder mot svinn	Vikt, inklusive oundvikligt svinn av skal, ben m.m.	Carlsson-Kanyama (2003) om studie år 1983
Sjukhusservering	Ca 1/3 av varma rätter och 1/6 av efterrätter	Vikt	Kujala (2009) ”Biojäte Tampereen yliopistollisen sairaalan keskussairaalan potilasruokailussa”
Olika typer: Restauranger med 1-3 serveringar, catering, snabbmat	3-10 % spill före maten når restaurangsalen. Gästerna lämnar i medeltal 17 % av sin portion oäten	Vikt	Baldwin, Wilberforce & Kapur (2010)

Också genom att styra råvarorna minskas restaurangernas miljöbelastning betydligt. Vegetarisk mat är betydligt energisnålare än kött. Det går åt cirka tio gånger mer energi att tillverka ett kg protein från kött, jämfört med motsvarande mängd protein från växtriket, t.ex. bönor[49].

Genom att fokusera på användning av ekologisk och vegetarisk mat samt mat, speciellt fisk och skaldjur, som i ett internationellt perspektiv är utrotningshotade eller står för mycket stor miljöpåverkan, kan miljöbelastningen från servering av mat reduceras. Se beskrivning i kapitlet ”Mat”.

4.3.8 Transport

Transporter är ett svårt område att arbeta med sett ur miljömärkningsperspektiv. De verksamheter som Svanenmärks har i princip ingen styrbarhet över gästernas resor till och från hotellet, konferensen eller restaurangen. Stora verksamheter kan ha viss påverkan på sina varutransporter.

Miljöbelastning från egna fordon har verksamheten möjlighet att påverka även om de oftast är få. Här är ett område med medel relevans, men låg potential och mycket liten styrbarhet. Verksamheter kan ändå minska miljöbelastningen från transport genom att fokusera på till exempel fordon med låg bränsleförbrukning, ekonomisk körning och genom att använda Svanenmärkt drivmedel.

[47] Naturvårdsverket (2008) Svinn i livsmedelskedjan, Möjligheter till minskade mängder, SNV Rapport 5885
[48] Marthinsen mfl. 2012. Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering. TemaNord 2012:537. Nordiska Ministerrådet.
[49] Nordisk Miljömärkning (2006) Om Svanenmärkta Restauranger, Bakgrund till Version 1

4.3.9 Alternativa krav för restauranger

Nordisk Miljömärkning lade hösten 2016 märke till att de önskade målen för miljömärkning av restauranger inte hade uppnåtts. Ett projekt för att uppdaga orsaken till detta startades.

Det kom fram att RPS:en (Relevans – Potential – Styrbarhet) för restauranger inte stämmer överens med de kravnivåer och den poänggivning vi hade satt. En restaurangs främsta fokus är mat och avfall. Först därefter kommer energi och vatten. Så är det inte idag i våra kriterier, där energikravet är det viktigaste att uppfylla. Dessutom ser vi att vi har för lite fokus på kraven för mat och matsvinn.

Energikraven är inte anpassade till restauranger och personalmatsalar som finns i t.ex. kontorsbyggnader eller köpcentra. Det är få sådana restauranger som har egen elmätare, och det är både svårt och dyrt att låta installera en mätare för att kunna se sin egen elförbrukning. Det samma gäller vattenförbrukning. Restauranger som befinner sig i samma lokaler som andra näringsverksamheter har svårt att få reda på sin exakta vattenförbrukning. Dessutom har många personalmatsalar liten eller ingen styrbarhet över den vatten- och energikrävande utrustning som redan finns i lokalerna där de ska bedriva sin verksamhet. De får helt enkelt hålla till godo med den utrustning som lokalen har.

Nordisk Miljömärkning har därför utvecklat alternativa krav för restauranger med förhoppningen att på detta sätt kunna möta branschens verklighet bättre. I praktiken innebär detta mer fokus på mat och matsvinn, och mindre fokus på energi- och vattenförbrukningen.

5 Motivering av krav

5.1 Vad kan Svanenmärkas

I kriteriedokumentet framgår det att hotell, vandrarhem, restauranger samt konferensverksamhet i olika kombinationer (se definitioner nedan) kan Svanenmärkas.

Det har varit viktigt att hitta ett tydligt sätt att avgränsa vad som ska ingå vid licensieringen. Finns flera verksamheter i samma byggnad ska samtliga verksamheter uppfylla relevanta krav från Svanen d.v.s. **om flera av dessa olika delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs som en enhet måste samtliga inkluderas i licensen**. Huvudinriktningen har varit utifrån vad gästen uppfattar. Som exempel; för en gäst som bor på ett hotell som har en restaurang, är det svårt att förstå att inte restaurangen är en del av Svanenmärkningen – därför måste också restaurangen ingå i licensen.

I detta kriteriedokument har vi liksom tidigare en geografisk avgränsning för var verksamheterna som kan ansöka får vara belägna. Det som har tillkommit är att (utöver de nordiska länderna) även verksamheter i de baltiska länderna kan Svanenmärkas (det obligatoriska energigränsvärdeskravet förutsätter en geografisk avgränsning inom dessa klimatzoner).

Logi/restauranger/konferenser på kryssningsfartyg/färjor/tåg kan inte Svanenmärkas inom ramen för dessa kriterier då vi inte anser att vi har tillräckligt underlag för att bedöma hur kriterierna verkar i dessa fall och då det blir mycket komplicerat att dra gränser för vad som ska räknas med och inte gällande energiförbrukningen vid dessa typer av verksamheter.

Hotell och vandrarhem

Verksamheter som erbjuder logi kan Svanenmärkas. Det betyder i huvudsak hotell och vandrarhem.

Om hotellet:

- har en egen restaurang ska denna omfattas av licensen.
- har en egen konferens ska denna omfattas av licensen. Om ett hotell har mötesrum, anses det också som konferens.
- har både egen restaurang och egen konferens ska dessa omfattas av licensen
- inte serverar frukost ska de uppfylla ett strängare energigränsvärde.
- har en extern frukostleverantör som serverar i hotellets egna lokaler ska dessa uppfylla kraven för servering se avsnittet nedan "Leverantörer O3"

Restaurang

Till restauranger räknas alla verksamheter som serverar lagade rätter för att ätas i restaurangen. Hit hör restauranger, storhushåll, lunchmatsalar, gatukök, kaféer samt storkök i skolor, på sjukhus och liknande. Catering och take away-restauranger kan också Svanenmärkas. Verksamhetens huvudfunktion ska vara att laga och servera mat.

Om restaurangen har:

- konferensutrymmen ska dessa omfattas av licensen och uppfylla kraven på konferens i detta kriteriedokument.

Om restaurangen inte ingår i en hotell-/konferensdrift kan man ansöka enligt kapitel 5 Alternativa krav för restauranger, som finns i version 4.5.

Konferens

Det är nytt i och med denna kriterieversion att kunna märka en konferens. Det går endast att ansöka om Svanen för en konferens utan logiverksamhet i kombination med restaurang vilket utesluter separata mässor, utställningslokaler, teatrar och konsertlokaler och liknande. Kriterierna specificerar att huvudintäkten måste komma från sammankomster med föredrag, seminarier, information eller diskussioner.

Konferenser utan logiverksamhet kan Svanenmärkas om licensen inkluderar en Svanenmärkt restaurang (eller cateringrestaurang), antingen i egen regi eller genom avtal med leverantör. Det betyder att, där som konferensen har egen restaurang, ska kraven på Svanenmärkt restaurang i detta kriteriedokument uppfyllas. Där som konferensen har avtal med underleverantör om matservering, ska underleverantören vara en Svanenmärkt restaurang.

Detta motiveras dels av den stora miljöpåverkan maten har i samband med konferens-verksamhet. Dels genom att så som kraven är ställda idag skulle en märkning av enbart konferensen innebära att det bara ställs krav till den allmänna driften, vilket Nordisk miljömärkning inte anser vara relevant i dagsläget.

För vidare information om vad som gäller när man anlitar en extern leverantör av maten se rubriken "O2 Konferens: Extern leverantör av restaurangtjänst".

En konferensanläggning har oftast stora öppna utrymmen och är planerade för att kunna ta emot stora mängder gäster. Viktiga utrymmen i en konferensanläggning är aula, auditorier,

föreläsningssalar, mötesrum och utställningsutrymmen. Dessutom finns det vanligen restaurangutrymmen, grupparbetsrum, pressutrymmen och omklädningsrum samt anmälnings- och infoutrymmen. Den tekniska utrustningen har en viktig roll, bl.a. datorer och annan audiovisuell utrustning.

I denna revidering har Nordisk Miljömärkning utvärderat om och i så fall vilka särskilda krav som kan ställas på konferenser. Under arbetets gång har det framkommit att dessa inte bör ligga under en separat rubrik utan täcks upp av de gemensamma kraven som gäller för alla verksamhetstyper. De krav som tidigare kallades ”Extra krav för konferenser” i kriterierna för Hotell och vandrarhem version 3.2 har därför lagts in på relevanta platser i det nya kriteriedokumentet.

Exempel på kombinationer av hotell och restaurang

I kriterierna står det: "Om flera av dessa olika delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs som en enhet måste samtliga delverksamheter inkluderas i licensen." Det hänvisas så till detta bakgrundsdokumentet för exempel på när olika delverksameheter ska/ inte ska inkluderas i licensen.

Listan över möjliga kombinationer av hotell, restaurang och konferens är lång. Det ges här fyra exempel på kombinationer av hotell och restaurang som är relativt vanliga:

- Ett hotell har egen restaurang inom hotellets egna lokaler. Det är då uppenbart att restaurangen är en del av verksamheten och restaurangen måste inkluderas i licensen.
- Ett hotell har restaurang inom hotellets egna lokaler. Restaurangen har samma namn som hotellet men ägs av en extern part. Restaurangen uppfattas då av gästerna som en enhet med hotellet och den måste då inkluderas i licensen.
- Ett hotell har restaurang i anslutning till hotellets lokaler - det kan exempelvis innebära att man kan gå direkt från hotellets lobby in i restaurangen. Restaurangen heter något annat än hotellet och har inte samma ägare som hotellet. Gästen uppfattar hotellet och restaurangen som två separata verksamheter och restaurangen behöver då inte inkluderas i licensen - detta är förutsatt att hotellet inte marknadsför restaurangen som en del av hotellet på sina hemsidor eller i annan information om hotellet.
- Ett hotell har ett avtal med en restaurang vägg i vägg eller på den andra sidan gatan. Restaurangen heter inte det samma som hotellet och har en annan ägare. Hotellet marknadsför sig som ett hotell med restaurang. Vid denna typ av kombination behöver inte restaurangen inkluderas i licensen förutsatt att hotellet ändrar sina hemsidor och gör gästerna uppmärksamma på att restaurangen är en separat verksamhet.

Scenverksamhet, utställningsverksamhet och nattklubb

På hotell, restauranger och konferenser förekommer ofta aktiviteter som scenverksamhet, utställningsverksamhet, nattklubb, och liknande som påverkar anläggningens möjligheter att få godkänd Svanenlicens. I energiverktyget har dessa aktiviteter inte beaktats specifikt i förhållande till driften och antal personer som är gäster.

Under vissa förhållande kan Nordisk Miljömärkning godkänna om ett hotell, restaurang eller konferens önskar att räkna bort en speciell aktivitet. Förutsättningen är att energiförbrukningen för aktiviteten kan särredovisas.

Scenverksamhet innebär ofta att det krävs mycket energi. Det är behov av scenbelysning, ljudanläggning och övrig teknik som gör att elförbrukningen kan bli hög. Det är anläggningens kunder som hyr in sig för olika evenemang och det är de som är beställare av vad som ska arrangeras på t.ex. en scen. Det kan alltså få konsekvensen att elförbrukningen för vissa arrangemang är så pass hög så att anläggningen över året inte klarar Svanens gränsvärde för energi och därmed inte kan få godkänd licens. När en verksamhet sporadisk (max två gånger/månad) har stora evenemang enligt ovan kan det ses som en elförbrukning som ligger vid sidan av energibehovet för anläggningens dagliga drift. Elförbrukningen för arrangemang kan således räknas bort efter godkännande från Nordisk Miljömärkning (så som scenbelysning, ljudanläggning och övrig teknik som gör att elförbrukningen kan bli hög, d.v.s. ej uppvärmning, ventilation eller fast belysning) från övrig driftel då det är låg styrbarhet. För att det ska få räknas bort måste elanvändningen till arrangemanget mätas separat.

Utställningsverksamhet kan betraktas som verksamhet snarlik scenverksamhet och avdrag från elförbrukning till utställningsarrangemangen kan följa samma principer.

Nattklubbsverksamhet som finns i anslutning till restauranger och hotell kan även de ha större, sporadisk (max två gånger/månad) scenverksamhet med musikarrangemang mm. Enligt samma modell för scenverksamhet kan stor elförbrukning för större musikarrangemang räknas bort från övrig driftel förutsatt att verksamheten har separat mätning av förbrukningen för dessa evenemang.

Bad och SPA

Om det finns badanläggningar eller spaverksamhet så är utgångspunkten att dess förbrukning av energi och vatten ska räknas med i gränsvärdeskraven. Trots detta är det inte tillåtet att marknadsföra verksamheten som ett Svanenmärkt spa då vi i våra kriterier inte ser på de olika funktioner som traditionellt omfattas av spaverksamhet så som diverse behandlingar, hälsokurer, gym, vattenrutschbanor etc. Det kan alltså ge en missvisande bild i konsumentens ögon om anläggningen marknadsför sitt spa som miljömärkt.

Sammanslagning av kriteriedokument

Det bör uppmärksammas att vi i denna revidering har lagt samman två olika kriteriedokument (Svanenmärkning av hotell och vandrarhem version 3.3 samt Svanenmärkning av Restauranger version 1.3) till ett gemensamt kriteriedokument som nu även omfattar Svanenmärkning av konferenser. I detta arbete har det skett en viss överföring av krav från de tidigare restaurangkriterierna till hotell- och konferensverksamheterna samt en överföring av krav från de tidigare hotell kriterierna till restaurang- och konferensverksamheterna. Dels för att vi önskar en gemensam uppsättning grundkrav som gäller för alla, dels för att vi nu kommer att kräva att verksamheter som ägs eller marknadsförs/uppfattas gemensamt måste licensieras som en enhet. Denna överföring av krav innebär exempelvis en skärpning för de hotell med restaurang som tidigare haft lättare krav för sin restaurangverksamhet. Det innebär på motsvarande sätt en skärpning för restauranger som inte tidigare haft några gränsvärdeskrav på vare sig energi, vatten eller avfall.

5.2 Om verksamheten

O1 Generell beskrivning av verksamheten

I detta krav ska ett antal uppgifter anges, dels rena identitetsuppgifter, dels uppgifter som ger handläggaren information om vilken verksamhet som bedrivs samt ger underlag till beräk-

ningar senare i dokumentet. Dessa uppgifter skiljer sig något åt beroende på vilken typ av verksamhet som ansöker, men är obligatoriska.

Gemensamt för de gränsvärden vi ställer är att de baseras på beräkningar ”per gäst”, detta är därmed ett centralt begrepp och de olika begreppen för gäst beskrivs här nedan:

- En **hotellgäst** är en gäst som bor och övernattar på hotellet. En hotellgäst som övernattar 2 nätter på hotellet räknas som 2 hotellgäster, 2 gäster som övernattar 2 nätter i dubbelrum räknas som 4 hotellgäster.
- En **restauranggäst** är en gäst som besöker restaurangen och vistas i de lokaler som räknas som restaurangyta. Det omfattar gäster som äter och/eller dricker i restaurangen (vilket inkluderar frukost-, lunch- och middagsgäster) samt bargäster, konsertgäster och nattklubbsgäster. För hotell som också har en egen restaurang innebär det att gäster som utnyttjar restauranger även ska redovisas separat som restauranggäster. Antal frukostgäster antas vara detsamma som antalet hotellgäster.
- En **konferensgäst** är en gäst som deltar i aktiviteter i konferensverksamhetens lokaler (vilket även kan omfatta scenverksamheter). Om en konferensgäst övernattar inom verksamheten kommer den att räknas två gånger i verksamhetens totala gästantal, en gång som konferensgäst och en gång som hotellgäst. Detta beaktas i kravnivån. En konferensgäst ska räknas som en restauranggäst enbart om de äter frukost, lunch eller middag. Enbart förmiddags- och/eller eftermiddagsfika gör inte att konferensgästen dessutom kan räknas som en restauranggäst. En konferensgäst som deltar under 2 dagar räknas som 2 konferensgäster. Om konferensgästen dessutom äter 2 luncher och 1 middag på anläggningen ska den även räknas som 3 restauranggäster.
- En **poolgäst** är en gäst på verksamheten som har tillgång till poolavdelningen, vanligen det samma som en hotellgäst, d.v.s. en gäst som bor och övernattar på hotellet. Om hotellet inte har några externa poolgäster behöver poolgäster inte räknas separat men gränsvärdet ”Hotell med pool” ska användas (se kapitel 5.3.3 Gränsvärde vatten, O5, P2). Poolgästerna räknas med i gränsvärdet för vatten men ska inte anges i energimodellen då denna räknar energiförbrukningen/m^2 poolyta. Poolgästerna räknas inte med i gränsvärden för avfall.
- En **extern poolgäst** är en gäst som bara utnyttjar hotellets poolfaciliteter och som inte övernattar på hotellet. De räknas med i gränsvärdet för vatten som ”Extern poolgäst” men ska inte anges i energimodellen då denna räknar energiförbrukningen/m^2 poolyta. Externa poolgäster räknas inte med i gränsvärden för avfall.
- Med **beläggning** menas beläggning per rum eller per permanentsäng i procent per år.

Dokumentationskrav:

- Gästantalet ska anges med en noggrannet på 1000-tal om det totala gästantalet är 100 000 eller högre. Om gästantalet är lägre än 100 000 ska det anges med närmaste 100-tal. Som dokumentation kan vi acceptera sammanställningar baserade på översikter från datasystem. För restauranggäster och konferensgäster kan även godtas att antalet gäster räknas under minst två veckor under en representativ period alternativt sammanställningar baserade på total omsättning och snittnota eller antal portioner serverad för restauranger. Underlaget för beräkningen av antalet gäster ska bifogas ansökan.

En annan viktig parameter är yta och de olika ytbegreppen förklaras nedan:

- Med **totalyta** avses här ytor som avses värmas upp till minst 10 ºC, dock ej garage.
- Om verksamheten endast omfattar hotellverksamhet är **hotellytan** den samma som totalytan.
  Om verksamheten inkluderar någon annan verksamhet så som konferens och/eller restaurang ska entréutrymmen, gästrum, toaletter, personalutrymmen, övriga förråd och soputrymmen räknas som hotellyta.
- Om verksamheten endast omfattar restaurangverksamhet är **restaurangytan** den samma som totalytan.
  Om verksamheten inkluderar någon annan verksamhet, så som hotell och/eller konferens, ska ytan för restaurangköket inklusive diskrum, matförråd, torrförråd, kylrum och frysrum samt alla serveringsytor inklusive frukostmatsal, matsal och bar i direkt anslutning till matsal räknas som restaurangyta. Eventuella andra ytor som utnyttjas vid tillfällig servering av många gäster så som lobbys, konferensrum, festvåningar, bankettsalar och liknande räknas inte som restaurangyta.
- Om verksamheten endast omfattar konferensverksamhet är **konferensytan** den samma som totalytan.
  Om hotellverksamhet ingår ska entréutrymmen, gästrum, toaletter, personalutrymmen, övriga förråd och soputrymmen ska räknas som hotellyta.
  Om restaurang ingår ska den sammanlagda ytan för restaurangköket inklusive diskrum, matförråd, torrförråd, kylrum och frysrum samt alla serveringsytor inklusive frukost-matsal, matsal och bar i direkt anslutning till matsal räknas som restaurangyta.
  Konferensytor som ibland används som serveringsytor så som festvårning, entréhallar, lobbys och liknande räknas som konferensyta, ej restaurangyta.
- **Tillhörande poolytor** är kringutrymmen som hör till poolbadandet så som poolrum, bastu, duschutrymmen och omklädningsrum.

Dokumentationskrav:

- För uppgiften om totalyta ska ett hyresavtal eller en planritning med eventuella beräkningar där verksamhetens totalyta framgår bifogas.
- För delytorna kommer uppgifterna kontrolleras vid kontrollbesök.

O2 Konferens: Extern leverantör av restaurangtjänst

Som nämnts ovan kan konferenser utan logiverksamhet Svanenmärkas under förutsättning att de har en Svanenmärkt restaurang, antingen i egen regi eller genom avtal med en Svanenmärkt leverantör av tjänsten. Detta betyder att om konferensen har egen restaurang ska kraven på Svanenmärkt restaurang i detta kriteriedokument uppfyllas. Där som konferensen har avtal med underleverantör om matservering, ska underleverantören vara en Svanenmärkt restaurang.

Krav O2 är formulerat så att det krävs att en konferensanläggning som helt saknar logiverksamhet och som måste anlita underleverantörer för att täcka verksamhetens behov för matservering måste ingå ett avtal med en leverantör som i sin tur måste vara Svanenmärkt. Detta innebär att båda anläggningarna måste klara Svanens krav för respektive verksamhet och att de har ett avtal sinsemellan som gäller under hela kriterieversionens giltighetsperiod.

Observera att konsekvensen kan bli den att konferensen tappar sin licens om avtalet sägs upp och partnerskapet upplöses. Därför bör konferensen, i avtalet med restaurangen ha en uppsägningstid inskriven som ger konferensen tid att ingå nytt avtal med ny partner så att licensen fortsätter att gälla. I ett avtal om partnerskap i samband med Svanenmärkning bör giltighetstiden vara densamma som för kriteriedokumentets giltighetstid. Har konferensen samarbetsavtal med flera restauranger måste samtliga vara Svanenmärkta.

För offentliga verksamheter som i sin upphandling måste följa Europaparlamentets och rådets direktiv 2004/18/EG om offentlig upphandling av byggentreprenader, varor och tjänster görs ett undantag och för dem kan ett intygande från Nordisk Miljömärkning som verifikat på att underleverantören uppfyller kraven som Nordisk Miljömärkning ställer på Svanenmärkta restauranger. En sådan underleverantör får inte marknadsföra sig mot andra kunder som Svanenmärkt med mindre än att de har en giltig licens. Om Nordisk Miljömärkning ska granska underleverantören utan att licens tilldelas tillkommer en extra administrativ avgift.

I Sverige är det brukligt i branschen[50] att avtal ingås med restauratörer i befintliga byggnader. Avtalen löper vanligen över 2 - 3 år. I kontrakten är uppsägningstiden vanligen 6 - 12 månader.

Det är även viktigt att det i avtalet framgår att restaurangen ska tillhandahålla en bestämd del av konferensens behov av matservering till sina konferensgäster. Svanen kräver att minst 95 % av all matservering för konferensensgästerna (baserat på omsättning eller antal gäster) ska tillhandahållas av den Svanenmärkta restaurangen. I vissa fall finns det behov för specialarrangemang eller flexibilitet vid oförutsedda händelser där konferenser behöver ta in extraresurser och upphandla andra leverantörer. Detta motiverar att inte ställa krav på 5 % av behovet av matservering till konferensgäster.

O3 Hotell med externleverantörer av frukost inom hotellets lokaler

För hotell som **erbjuder kunden frukost i den egna verksamhetens lokaler men som till det anlitar en extern leverantör** gäller att leverantören av frukosten ska uppfylla samtliga krav som om frukostserveringen utfördes i hotellets egen regi, d.v.s. samtliga obligatoriska krav i kapitlet 5.10 ”Servering”.

Hotell utan egen frukostservering

Om hotellet **inte har någon frukostservering** utan hänvisar kunderna till en extern frukostservering utanför hotellets lokaler ingår den inte i Svanenlicensen, då miljövinsten vid att ställa krav på extern frukost är liten och den kompenseras av att hotell utan frukostservering måste uppfylla strängare gränsvärde på energi vilket ligger på **1,6.** Detta gäller också där som frukost ingår i rumspriset, men serveras av en extern underleverantör i deras lokaler.

5.3 Gränsvärden generellt

Det är obligatoriskt för alla verksamheter att klara gränsvärdet för energi samt ett av de två valbara gränsvärdena för vatten respektive avfall.

Hotell

I den tidigare kriterieversionen för hotell var det obligatoriskt att klara energigränsvärdet och därutöver ytterligare ett gränsvärde av antingen vatten, kemikalier eller avfall. Hotellen delades

[50] SHR, http://www.shr.se/Branschfragor/branschfragor1/Hyresfragor/ samt Intervju med Christian Giertta, Svenska Möten.

då in i olika klasser (A, B eller C) beroende på hotellets beläggning, om hotellet hade en hög restaurangomsättning och om hotellet hade bassäng.

Beroende av hotellets klassning fick det ett specifikt gränsvärde för varje område (energi, vatten, avfall och kemikalier).

Vid denna revidering har vi beslutat att:

- Ha kvar det **obligatoriska gränsvärdet för energi** men detta räknas fram specifikt för varje verksamhet och för att kunna beräkna och dokumentera detta krav måste man använda sig av Svanens energiverktyg, se vidare under kapitel 5.3.1 ”Gränsvärde energi samt 5.3.2 ”Energiverktyg”.
- Verksamheterna måste fortsatt klara ytterligare ett gränsvärde utöver energi. De kan välja mellan avfall och vatten.
- **Gränsvärde för vatten** och **avfall** finns alltså kvar (jmf med tidigare version av hotellkriterierna), men även dessa räknas på ett annat sätt än tidigare, se information och motivering till detta i kapitel 5.3.3 "Gränsvärde vatten" samt 5.3.4 "Gränsvärde avfall".
- Vi ställer inte längre ett gränsvärdeskrav på kemikalier – för mer information och motivering till detta se 5.17 "Sammanfattning av förändringar jämfört med tidigare kriterieversioner”.

För samtliga gränsvärden kan man i denna kriterieversion även ta poäng om man ligger bättre till än gränsvärdet. Ju bättre man är jämfört mot gränsvärdet desto högre poäng.

Restaurang

Restaurangerna ska uppfylla samma gränsvärdeskrav som beskrivits ovan (energi samt ett valbart krav av antingen avfall eller vatten) för hotellen och man kan konstatera att detta innebär en kraftig skärpning av kravnivån då det tidigare inte funnits några gränsvärdeskrav för restaurangerna. Tidigare fanns endast krav på att mäta verksamhetens elförbrukning. Observera att restauranger har sina egna faktorer vad gäller vatten och avfall, se nedan, samt att det även tas hänsyn till denna typ av verksamhet i energiverktyget.

Konferenser

Även konferenser ska klara samma gränsvärden då dessa ingår i den obligatoriska delen som gäller för alla typer av verksamheter. Observera att på samma sätt som för restauranger har konferenser sina egna faktorer vad gäller vatten och avfall, samt tas specifikt hänsyn till i energiverktyget.

5.3.1 Gränsvärde energi

RPS-analysen i kap 4 pekar på att energi är en väsentlig parameter i värderingen av miljöbelastningen knutet till hotell, restaurang och konferenser. Både till drift och matservering används det mycket energi till exempelvis belysning, uppvärmning, kyla, varmvatten, luftkonditionering, köksmaskiner och apparater som ugnar, tvättmaskiner och diskmaskiner. Att minska energianvändningen är därför viktig för att minska miljöbelastningen från dessa typer av verksamheter. En minskad energianvändning bidrar också till lägre utsläpp av klimatgaser. För mer detaljer om miljöbelastning och RPS för energi hänvisas till kapitel 4.

O4 Gränsvärde energi, P1 Energi

Liksom tidigare behålls ett **obligatoriskt gränsvärde på energianvändningen** för hotell då detta hör till ett av de mest miljöbelastande områdena. För restauranger innebär det en kraftig skärpning då energigränsvärdet blir obligatoriskt även för dem. Även konferenser omfattas av detta obligatoriska energigränsvärdeskrav. Den nya kravnivån har som ambition att sålla bort de energimässigt sämsta hotellen (uppskattningsvis mellan 10 - 20 % av anläggningarna) som har licens idag, och som inte har ambitionen att förbättra sig för att uppnå kravet. Utöver det obligatoriska gränsvärdet kan verksamheten även ta poäng (max 5 poäng) om man ligger bättre till än gränsvärdet. Eftersom energi viktas tungt ur livscykelperspektiv, får en verksamhet med liten energianvändning förhållandevis många poäng.

I denna kriterieversion ska verksamheten redovisa sin årliga inköpta energianvändning i ett energiverktyg. Den inköpta energianvändningen jämförs sedan mot ett målvärde som baseras på motsvarande verksamhet med goda förutsättningar. Målvärdet beräknas i energiverktyget utifrån ett flertal parametrar så som verksamhetens golvyta, antal byggnader, antal gäster, mängd textilier som skickas till tvätt mm. Om verksamheten har egenproducerad energi behöver den inte räknas med i energimodellen. Orsaken är att det generellt rör sig om små mängder (handlar ofta om solfångare/-paneler) och det blir ofta blir svårt att dokumentera en exakt mängd. Köpt energi (vanligen el) som används vid produktion av den egenproducerade energin måste räknas med. Vi har i denna revidering valt att (liksom tidigare) inte ta hänsyn till byggnadens ålder eller om den är kulturminnesmärkt (K-märkt) eller ej. Att vi ändå har med parametrar för att bedöma byggandens energiprestanda är att det samtidigt påverkar verksamhetens energiprestanda och vi vill så långt det är möjligt förmå verksamheterna att minska sin miljöpåverkan på detta område.

Gränsvärdet för energi är satt så att förhållandet mellan den inköpta energianvändningen och målvärdet inte får överstiga **1,7**. Hotellverksamheter som inte erbjuder frukost måste klara ett strängare gränsvärde på **1,6**, eftersom energianvändningen från frukostserveringen då faller bort.

5.3.2 Energiverktyget

För att göra de nödvändiga beräkningarna för dokumentation av kraven O4 och P1 måste verksamheten använda ett specifikt energiverktyg (som även räknar fram koldioxidutsläppen, som redovisas i krav P4) framtagen av Nordisk miljömärkning. Energiverktyget kommer att vara tillgänglig i den elektroniska ansökningshjälpen, My Swan Account.

Kortfattad beskrivning

Nordisk miljömärkning har velat gå ifrån den tidigare väldigt grova indelningen av hotellen i klasser. Istället vill vi nu sätta ett mer relevant gränsvärde för hur mycket energi man får förbruka för en viss typ av verksamhet och kombinationer av delverksamheter.

Utifrån detta önskemål har vi tagit fram ett energiverktyg. För detta arbete har anlitats ÅF Energi.

Energiverktyget räknar dels fram verksamhetens inköpta årliga specifika energianvändning dels räknar energiverktyget fram ett specifikt målvärde för verksamheten avseende energi (el och värme), vilket räknas fram med utgångspunkt från vilken typ av verksamhet som bedrivs och i vilken klimatzon.

Målvärdet anger energianvändningen för verksamheten (med sina delverksamheter) under goda förutsättningar och med bra teknik, ett idealvärde alltså. För målvärdet har antagits att verksamheten har låg elanvändning och byggnaden är relativt bra isolerad.

Utifrån målvärdet har Nordisk Miljömärkning därefter ställt ett gränsvärde på energi, som verksamheterna ska klara för att få licens. Detta gränsvärde är satt något mer generöst än det ideala målvärdet för verksamheten. Orsaken är att det är relativt sällan verksamheterna har helt ideala förutsättningar, eller kan drivas helt optimalt.

Baserat på energianvändningen uträknas även motsvarande specifika årliga utsläpp av koldioxid samt specifika målvärde på koldioxid. För målvärdet för koldioxid har det antagits att uppvärmningssättet är fjärrvärme.

Det bör även beaktas, att även om energianvändningen är en mycket viktig miljöparameter, har verksamheten också annan miljöbelastning som är betydande i livscykelperspektiv. Energianvändningen får därför inte vara den enda utslagsgivande parametern som avgör om verksamheten får licens eller ej.

Målvärde energi: Ett målvärde för energi som Nordisk Miljömärknings energiverktyg tar fram. Målvärdet anger en specifik, riktgivande energianvändning för en på mycket bra sätt driven anläggning av en viss storlek, belägen i en känd klimatzon och med ett känt antal gäster.

Gränsvärde energi: Ett gränsvärde som bestämmer hur mycket mer energianvändning en verksamhet får ha, jämfört med det verksamhetsspecifika målvärdet.

För att kunna använda energiverktyget måste den sökanden verksamheten ange följande:

Verksamhetens energianvändning:

- Den inköpta energianvändningen under ett helår (el, bränsle, fjärrvärme och eventuell fjärrkyla).

Beskrivning av byggnaden och verksamhetens omfattning:

- Vilken **zon** verksamheten finns i (styr antaganden om utomhustemperatur för ett normalår). För zonkarta se bilaga 1. I denna kriterieversion öppnar vi upp för verksamheter i Baltikum att ansöka. För att underlätta ansökningen har även antalet zoner minskats. Det är också möjligt att, om verksamheten så önskar, använda specifika klimatdata, se nedan under "Avvikande klimatberäkningar". För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad.
- Vilket **land** verksamheten finns i. Detta är inte väsentlig information för uträkningarna i modellen, men kan användas till att kontrollera att klimatzonerna är korrekt angivna, då vissa klimatzoner inte finns i alla länder.
- **Yta** för de olika delverksamheter som bedrivs (d.v.s. ytan på hotell-, restaurang- respektive konferensutrymmena). Modellen fungerar så att restaurangytor bedöms ha högre energibehov än hotellytor som i sin tur har högre energibehov än konferensytor. Cateringverksamhet anger endast ytan på köket eftersom de saknar matsal men de påläggs istället ett schablonvärde för levererad mängd portioner (se nedan).
- Här anges även **byggnadstyper** (friliggande byggnad, gavelbyggnad, (en gemensam vägg med andra byggnader) eller kvartersbyggnad (flera gemensamma väggar med andra byggnader), **yta för respektive byggnad** samt **antal våningar**. Byggnadstypen

inverkar på hur stort energiförbruk verksamheten tillåts ha (flera ytterväggar kräver mer uppvärmning).

- **Antal gäster** på **hotellet**, **i restaurangen** och/eller **på konferensen** och om dessa varierar över året (d.v.s. är säsongsberoende). Vid cateringverksamhet anges hur många **portioner som vidarelevereras** från anläggningen, d.v.s. portioner som tillreds i byggnaden men inte konsumeras där (i modellen räknas 2 kWh el per cateringportion). Ett gränsvärde för att outnyttjade lokaler hålls uppvärmda har lagts in i energiverktyget. Gränsvärdet innebär "minst en person per femtio kvadratmeter under motsvarande en tiondel av uppvärmningssäsongen". Färre gäster än så styr mot att någon del av verksamhetens byggnad ej bör hållas helt uppvärmd.
- Om det finns pool eller spa-avdelning ska enbart **poolens/poolernas yta** som är uppvärmda anges (kvadratmeter vattenyta, även uppvärmda utomhuspooler ska tas med). I modellen antas en energianvändning som motsvarar poolens samt kringutrymmens energianvändning baserat på Svenska Energimyndighetens statistik om energianvändning i idrottshallar[51]. Det är framför allt den värmeavgivande ytan som har betydelse för energiförbrukningen, men också hur mycket ytan rörs upp. Även ytan för kringutrymmen till pool- och spautrymmen ska anges (så som poolrum, bastu, duschutrymmen och omklädningsrum).
- **Mängden tvätt i kg** anges. Dessutom huruvida tvätten tvättas **inom verksamheten** eller på ett **externt tvätteri**. Detta gäller inte daglig tvätt av exempelvis moppar, dammtrasor och liknande utan större mängder tvätt d.v.s. sänglinne, handdukar och bordsdukar. Alltså sådant som vanligtvis skickas till externt tvätteri.
- Om tvätten skickas iväg till ett externt tvätteri måste den sökande ange om detta är ett **Svanenmärkt tvätteri** eller ej. Utifrån detta läggs en viss mängd energi och CO_2-utsläpp till den sökande verksamhetens värden. För ett icke-Svanenmärkt tvätteri uppskattas energianvändningen vara 1,5 gånger högre än hos ett Svanenmärkt tvätteri. Om den ansökande verksamhetens skickar iväg sin tvätt till ett tvätteri som ej är Svanenmärkt kommer det bli svårare att uppnå gränsvärdet.

Avvikande klimatberäkningar:

- Beräkningarna ska normalårskorrigeras. Detta innebär att man beaktar om det varit ett ovanligt kallt eller varmt år och korrigerar för detta. Ska man göra detta behövs medeltemperaturerna per månad för den period som energiuppgifterna avser anges. Denna typ av data kan hittas hos respektive lands meteorologiska institut[52]. Verksamheten måste spara underlaget (data och information om källan till dessa uppgifter), så att Svanen kan kontrollera och godkänna dessa.
- Om verksamheten önskar att i stället för klimatzonkartan använda mer precisa data som är specifika för orten som verksamheten bedrivs på, ska klimatzon 0 väljas och normalårssmedeltemperaturer per månad för samma period anges. Detta för att den faktiska energianvändningen ska kunna normalårskorrigeras. Denna typ av data kan hittas hos respektive lands meteorologiska institut (verksamheten ska spara data och

[51] STIL2, Energimyndigheten, 2008.
[52] Exempelvis: http://met.no/Forskning/Publikasjoner/metno_info/2010/

information om källan till dessa uppgifter, så att Svanen kan kontrollera dessa). **För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortsspecifika normalårs-medeltemperaturer per månad**, då det kan finnas stora lokala skillnader i temperatur och klimatzonkartan inte tar tillräckligt hänsyn till detta.

Avvikande beläggning:

- Om verksamhetens beläggning är speciellt hög eller låg under olika månader ska detta korrigeras. Om verksamheten har olika säsonger, t.ex. logi endast vinter eller endast sommar, återspeglas detta i målvärdet. Kortare säsong ger lägre gräns för årsenergi-användningen. Årstiderna beaktas så att det tillåts mer energi att ha verksamhet på vintern än på sommaren. Det går också att korrigera för hur hög beläggningsgrad verksamheten har under olika månader.

Energiverktyget är gjort så att specifik energianvändning per kvadratmeter yta och år ska vara det främsta måttet på verksamhetens energiprestanda. I den tidigare versionen av hotellkriterierna har sökanden kunnat ange sin energiförbrukning per gästnatt. I denna uppdatering har detta alternativ tagits bort då energianvändning per kvadratmeteryta bedömts vara den mest relevanta parametern.

För att energiverktyget ska vara lika för alla ansökare, är det viktigt att alla verksamheternas yta definieras på samma sätt. Det har inte gått att hitta ett gemensamt ytbegrepp för verksamheter i de länder som ska använda modellen. Det måste därför vara mycket klart definierat vilket ytbegrepp ytuppgifterna omfattar (är det inomhusyta, byggnadens utomhusareal etc.). De schablonvärden som används i energiverktyget bygger på Svenska Boverkets begrepp ”A_{temp}”, vilket kortfattat innebär ytan innanför ytterväggar, avsedda att värmas upp till mer än 10ºC. Area som upptas av innerväggar, öppningar för trappa, schakt och dylikt ska inräknas[53]. Garage ska dock aldrig räknas med[54]. Om det ytbegrepp som verksamheten har uppgifter på och som används i andra sammanhang skiljer sig kraftigt från A_{temp}, kan det löna sig för verksamheten att räkna om sin ytuppgift till A_{temp} innan ytvärdena för verksamheten matas in i modellen. I Norge är det areabegreppet bruksareal (BRA) som ligger närmast A_{temp}. Bruksareal är summan av den area i en bostad som ligger innanför ytterväggarna. Invändiga skiljevägger ingår i bruks-arealen, medan det är avdraget för skiljeväggar mellan bruksenheter/bostäder och kanaler/ skorstenar med tvärsnitt större än 0,5 m^2. Det ska vara minimum 1,9 m fri takhöjd.

Energianvändningen totalt sett är i restauranger starkt kopplat till köket. Enligt en amerikansk undersökning är i medeltal ca 60 % av den totala energianvändningen från köket (tillredning, disk, kyl) [55]. Detta förhållande beaktas i energiverktyget. Det bör dock påpekas att samma undersökning visar att totalt sett är det maten som står för största miljöbelastningen från restaurangverksamhet, inte energianvändningen.

Schablonvärden i energiverktyget

[53] http://www.boverket.se/Kontakta-oss/Fragor-och-svar/Boverkets-byggregler-BBR/Om-avsnitt-9-i-BBR/A_{temp}/
[54] http://www.boverket.se/Kontakta-oss/Fragor-och-svar/Boverkets-byggregler-BBR/Om-avsnitt-9-i-BBR/A_{temp}/Varfor-har-areabegreppet-A_{temp}-inforts/
[55] Baldwin C, Wilberforce N & Kapur A (2010) Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard, The International Journal of Life Cycle Assessment, Vol 16 Nr 1 40-49

Det är viktigt att påpeka att de schablonvärden som används i modellen styr utfallet. Dessa schabloner har stor betydelse för beräkningen av målvärdet för varje enskild sökande.

Målvärdet som modellen räknar fram baseras dels på verksamhetens faktiska förutsättningar så som golvytor, antal våningar, antal väggar mot fri luft, antal gäster och så vidare, det vill säga de uppgifter som verksamheten själv lägger in om sin verksamhet.

Dels baseras beräkningarna på ett antal schablonvärden. Schablonvärdena handlar exempelvis om hur stor andel fönster som antas finnas per väggyta – vilket i sin tur påverkar vilka värmeförluster som uppstår. Ett annat schablonvärde är energianvändning för ventilationen, vilket antas bero på antalet gäster verksamheten har. För fördjupad information om de schabloner (samt källor till dessa) som modellen använder se bilaga 2.

De schablonvärden som används i modellen bygger på data som publicerats från Svenska Energimyndighetens projekt STIL2 2010 Hotell, restauranger och samlingslokaler.

STIL2 är Energimyndighetens projekt som beskriver energianvändningen i lokaler och framförallt el-energins fördelning på olika ändamål. Detaljerade energiinventeringar har gjorts i totalt mer än 1000 byggnader som valts ut under statistiskt säkerställda former. Projektet har pågått sedan 2005 då kontor inventerades. Därefter har skolor (2006), vårdlokaler (2007), idrottslokaler (2008), handelslokaler (2009) och hotell och restauranger (2010) inventerats. STIL2 undersöker hela byggnadernas energianvändning men främst ligger fokus på elanvändningen. Elanvändningen innefattar både fastighetsel och verksamhetsel och delar in elanvändningen i olika poster såsom belysning, fläktar och annan verksamhetsspecifik elanvändning.

De värden som presenteras i statistik som STIL 1990 och STIL2 beskriver hur det de facto ser ut i svenska hotell, restauranger och konferensanläggningar. De relaterar alltså till en geografisk svensk medelzon och till en byggnad med medelbeläggning och med ett medelantal tillagade portioner per år. Dessa värden är alltså inte extremt bra eller extremt dåliga utan medelmåttiga.

Värdena som hämtats från STIL-undersökningarna har använts som riktgivande värden, de värden som används i modellen ligger under medelvärdena i STIL. I framtagandet av modellen har ÅF utgått från svenska Energimyndighetens medelvärde från 1990 samt 2010 och därefter skärpt med ca 15 %.

Den genomsnittliga elanvändningen, exklusive elvärme, per kvadratmeter är enligt STIL2-statistiken i hotell 117 kWh/m² och i restauranger 360 kWh/m².

För hotellytor har schablonvärdet 100 kWh/m² använts i modellen. Ungefär 30 procent av de hotell som inventerats inom STIL2 ligger under 100 kWh/m².

För restaurangytor används schablonvärdet 260 kWh/m² i modellen. Detta värde är något strängare satt än det för hotell (men fullt möjligt att uppnå) då ca 25 procent av restaurangerna i STIL2 materialet ligger under 260 kWh/m².

För konferensanläggningar har värdet 75 kWh/m² använts i modellen. I STIL2 redovisas inte konferensanläggningar separat, men det är rimligt att anta att energianvändningen i dessa verksamheter ligger lite lägre än i hotell då funktioner som exempelvis dusch och minibar inte finns.

Nyckeltal för poolens energianvändning bygger på data från STIL 2008 idrottsanläggningar, och är 700 kWh/m². Detta värde inkluderar dels poolens och bassängrummets specifika energianvändning, men även energianvändningen i kringutrymmen som omklädningsrum.

Anläggningar som använder ett Svanenmärkt tvätteri belastas med 1,35 kWh/kg (och 310 g CO_2e/kg) för hotellgods (sänglinne och frotté, oftast rör det sig om lätt smutsat gods) och 2,45 kWh/kg (och 540 g CO_2e/kg) för restauranggods (dukar, servetter och likande från restauranger och storkök, ofta är dessa textilier medelsvårt smutsade men det kan förekomma fläckar som kräver omtvätt). Ifall tvätteriet inte är Svanenmärkt innebär detta att det inte finns garantier för att tvätteriet skulle ha så pass låg energianvändning. Därför belastas icke-Svanenmärkt tvätt med 1,5 gånger dessa faktorer.

I arbetet med energimodellen har ÅF utgått från svenskt statistiskt underlag, samtidigt som de har haft tillgång till data från licensierade hotell i de nordiska länderna. Optimalt hade varit att samla in statistik från samtliga nordiska länder och Baltikum för att kontrollera om det finns stora skillnader. Det antas emellertid att den svenska statistiken är representativ för hotell, restaurang och konferensverksamheter i Norden och Baltikum och att det inte är av väsentlig vikt för utfallet i modellen.

Modellen räknar baserat på energianvändningen på ett motsvarande sätt fram ett optimalt målvärde för koldioxid. För omvandling från energianvändningen till koldioxid används följande koldioxidfaktorer:

Tabell 7 Koldioxidfaktorer

Koldioxidfaktor	
Elektricitet	0,385[2]
Oljepanna i byggnaden	0,2808[2]
Fjärrvärme	0,124[3]
Naturgas	0,2044[2]
Stadsgas	0,28[1]
LPG	0,234[2]
Pellets	0,0
Fjärrkyla	0,25[1]

Källor:
1) Energi&Miljöfakta, www.energiochmiljo.se.
2) Nordisk Miljömärknings kriterier för Textilservice 2.1 bilaga 3, med data från Energistyrelsen i Danmark (2008): Energistatistik 2007.
3) Nordisk Miljömärknings kriterier för dagligvarubutiker

Vad gäller beräkningarna för koldioxidutsläppen från elförbrukningen så görs beräkningarna baserade på EUs mixvärde för koldioxid, eftersom de nordiska och baltiska länderna är kopplade till det europeiska elnätet. Egna koldioxidvärden får inte användas, även om elen är miljömärkt, eller om den har förnybart ursprung. Orsaken är att utbudet av förnybar el inte baseras på efterfrågan, vilket gör att en ökad efterfrågan inte nödvändigtvis leder till en ökad produktion av förnybar el, utan enbart en omfördelning av det existerande utbudet.

Fjärrvärmefaktorn är baserad på nordiska förhållanden och är hämtad från Nordisk Miljömärknings kriterier för Textilservice (version 2). En pelletspanna ger ännu lägre CO_2-utsläpp, medan en oljepanna ger högre, vilket styr mot konvertering från olja till pellets i de områden där fjärrvärme inte finns.

Sammanfattning av förändringar i energiparametrar

Jämfört med tidigare miljömärkningskriterier för hotell har i huvudsak följande förändringar införts:

- I det reviderade kriteriet används hotellets yta och antal gäster som nyckeltal. Hotellets ekonomiska omsättning bedöms inte vara en lika relevant parameter när energianvändningen ska beräknas och fördelas. Antalet människor som använder lokalerna har identifierats vara ett lämpligare mått vilket motiverar valet av antal hotellgäster som parameter. Antal hotellgäster indikerar även beläggningsgraden, som i sin tur påverkar energianvändningen. Samma resonemang gäller för restauranger och konferensanläggningar, för dessa uttryckt som antal konferens- respektive restauranggäster.
- Sökanden måste ha kunskap om anläggningens faktiska årliga energianvändning för att kunna använda energiverktyget, och också om den klimatzon som anläggningen befinner sig i. Verksamheten kan, om de vill, välja att använda utetemperaturens månadsmedelvärden. Detta kan vara ändamålsenligt för enskilda verksamheter beroende på lokalt klimat på orten. Värden för utetemperaturens månadsmedelvärde och för energianvändningen måste vara för samma period. Den verksamhet som beskrivs ska också vara för samma period. För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortsspecifika månadsmedeltemperaturer. Detta är nytt jämfört med de tidigare kriterierna för restauranger. Att ta fram månadsmedelvärde är även nytt för hotellen.
- För att minska komplexiteten i modellen används färre klimatzoner.
- Modellen tar hänsyn till säsongsvariationer för öppettider och beläggning.
- Typ av byggnad och antal våningar ska anges.
- Modellen tar hänsyn till om anläggningen har pool, då vattenytans mått ska anges.
- Tvätt får inte längre räknas bort från energianvändningen. Mängden tvätt som tvättas på hotellet eller hos externt tvätteri ska anges.
- Energigränsvärdet är ett helt nytt krav för restauranger

Sammanfattning av faktorer som inverkar på energiberäkningens utfall

Det som påverkar verksamhetens målvärde (och det gränsvärde som ställs i miljömärkningskriterierna) är:

- Byggnadens geografiska placering.
- Area för olika typer av verksamhet (hotell, konferens och restaurang). Restaurangverksamhet tillåts exempelvis ha en högre energiförbrukning än hotellverksamheten så det är relevant att restaurangens yta anges korrekt i en verksamhet där dessa delar ingår.
- Byggnadens utformning.
- Om pool finns samt hur stor denna är.
- Antal gäster, beaktande om beläggning eller matlagning är ovanligt stor eller liten. Få gäster (låg beläggning) gör det svårare att klara gränsvärdet, fler gäster gör det lättare.
- Säsong, d.v.s. hur mycket verksamhet som pågår i byggnaden respektive månad.
- Mängd tvätt och huruvida denna tvättas i ett Svanenmärkt tvätteri. Det blir lättare att klara kraven om tvätten skickas till ett Svanenmärkt tvätteri. Om det skickas till ett icke

Svanenmärkt tvätteri belastar detta verksamheten 1,5 gånger mer (gällande energi och koldioxid) än ett Svanenmärkt tvätterier.

- Att man använder värmekällor med hög koldioxidfaktor. Då får man svårare att ta poäng på koldioxidkravet.

Konsekvensanalys för Svanenmärkta hotell och restauranger

För de flesta av verksamheterna som idag har licens ger energiverktyget, enligt en inledande testning[56], ett målvärde för energianvändning som ligger betydligt lägre än verksamhetens faktiska energianvändning idag. Det här innebär att verksamheterna har större energianvändning än vad de optimalt borde ha. I snitt ligger verksamheterna på en energiförbrukning som är 1,52 gånger högre än målvärdet (idealvärdet). Såsom tidigare har konstaterats, är det dock sällan en verksamhet kan fungera i optimalsituation. Orsakerna kan vara många: byggnaden kan ha sämre isolering, tekniken kan vara äldre, och köket kan ha förhållandevis stor energianvändning.

14 av totalt 16 verksamheter uppfyllde gränsvärdet för energi i en testrunda som gjordes under remissen.

För restauranger (och konferenser) har det inte tidigare funnits något energigränsvärde. Nordisk Miljömärkning har dock fått in en viss information om energianvändningen via krav på energimätning vilket har använts vid utveckling av energiverktyget och vid kravställning. Dessutom har underlag för restauranger och konferenser kunnat hämtas från STILdata på motsvarande sätt som för hotell. Detta ligger till grund för bestämmandet av målvärdet och gränsvärdet. Nordisk Miljömärkning är medveten om att kravet på energi innebär en stor skärpning för restauranger, och att det kan vara en utmaning då många restauranger inte har egna mätare och för att det är brist på resurser och kompetens för att ta fram den information som krävs. Nordisk Miljömärkning menar dock att energiverktyget är ett bra sätt att mäta en verksamhets energianvändning på och anser att det också är viktigt för miljöarbetet att restauranger känner till sin egen energianvändning. Efter remiss har det införts att restauranger (som inte ingår i någon annan delverksamhet) som ligger i fastigheter med central elavläsning och som inte kan särskilja hela eller delar av sin elanvändning från annan verksamhet (t.ex. en restaurang som ligger i en galleria), inte måste installera egna mätare, men det ska finnas en mätning av elanvändningen. Detta kan göras på två sätt. Antingen genom att fasta elmätare installeras för energikrävande installationer som kyl, spis, disk etc., och resten av elanvändningen (t.ex. belysning)estimeras. Eller genom att ha en tredje parts energigenomgång med avläsning med elmätare för energikrävande installationer under en representativ period, samt estimat av årlig totalförbrukning. Detta kommer göra det möjligt för restauranger som har problem med att installera egna mätare att få fram värden för sin elanvändning.

Det bör också beaktas att restaurangens energianvändning är av underordnad betydelse i livscykelperspektiv, jämfört med den miljöbelastning maten ger. Dessutom varierar energianvändningen stort i olika typer av restauranger, beroende på vilken typ av kök restaurangen har[57].

Energiverktyget tar dock hänsyn till restaurangens storlek (kök och matsal). För catering restauranger (som saknar matsal) beräknas målvärdet baserat på kökets areal samt antalet serverade portioner.

Vad energivertyget inte tar hänsyn till

[56] genomförd i oktober 2012
[57] TTS, 1998

I livscykelanalyser är det vanligt att räkna med energiförluster knutna till produktion och distribution av el, värme eller bränslen som används. Det görs genom att multiplicera en primärenergifaktor som tar hänsyn till sådana energiförluster. I Europa är det exempelvis vanligt att använda en primärenergifaktor på 2,5 för elektricitet. Det innebär att man egentligen har använt 2,5 kWh energi när man har betalt för 1 kWh. Förlusterna kommer från omvandling av energi till elektricitet och vid distribution av elen till kunderna. På samma sätt har man energiförluster knutna till fjärrvärme och olika bränslen.

Nordisk Miljömärkning har värderat möjligheterna för att inkludera energiförluster när energianvändningen ska beräknas. På så sätt skulle de verksamheter med uppvärmningssystem som innebär stora energiförluster (så som elektricitet) straffas. Däremot ser vi att verksamheterna vanligen har låg styrbarhet på val av uppvärmningssystem. Bristande styrbarhet gör sig gällande genom att verksamheterna kan ha ekonomiska eller byggnadstekniska begränsningar vad gäller uppvärmningssystemen.

Många gånger är det också så att verksamheterna inte själva äger byggnaderna de håller till i. Sist men inte minst är det stora skillnader i Norden när det gäller energipolitik och prioriteringar. Medan fjärrvärmenätet i Sverige är väl utbyggt, är tillgången inte på samma nivå i Norge.

För denna produktgrupp är det viktigt att kraven är möjliga att klara för verksamheter över hela Norden. Ett bra utbud av miljömärkta restauranger i Danmark hjälper inte när destinationen är Finland eller Norge. På bakgrund av detta har vi därför valt att inte låta energiverktyget för denna version av kriterierna räkna med primärenergifaktorer.

Mätning av elanvändning, värme och kyla

Då parametrarna el, värme och kyla är mycket centrala för att se om verksamheten uppfyller energigränsvärden gällande energi och koldioxid, är det viktigt att dessa parametrar kan dokumenteras på ett tillfredställande sätt. Vanligen kan uppgifterna dokumenteras via uppgifter från leverantören. Det förekommer dock att leverantören av el, värme eller kyla inte kan dokumentera detta för den specifika verksamheten och då gäller följande:

Mätning av elanvändning

Anläggningen ska ha en elmätare för uppföljning av elförbrukningen och regelbundet kunna dokumentera förbrukningen för hela sin verksamhet.

Om verksamhetens elförbrukning inte kan dokumenteras måste det finnas en mätning av elförbruket. För restauranger som inte kan särskilja sin elförbrukning från annan verksamhet (t.ex. en restaurang som ligger i en galleria) måste det vara en mätning av elförbrukningen. Mätningen kan göras på två sätt. Restaurangen installerar antingen fasta elmätare för energikrävande installationer (kyl, spis, disk etc.) och estimerar resten av elanvändningen (t.ex. belysning) eller har en tredje parts energigenomgång med avläsning med elmätare för energikrävande installationer (kyl, spis, disk etc.) under en representativ period, samt estimat av årlig totalanvändning. Denna genomgång ska göras vartannat år. Tredje part kan vara elinstallatör, energikonsult, energibolag och liknande.

Nordisk Miljömärkning kan i undantagsfall godkänna att vissa delar/lokaler i anläggningen och som inte omfattar energikrävande installationer eller utrustning undantas från regelbunden mätning. Det här kan exempelvis gälla så kallade ”satellitkök”, d.v.s. ett mindre kök som ligger i anslutning till konferensutrymmen eller festvåning som endast används sporadiskt för varmhållning (ej matlagning).

För verksamheter där det förekommer olika sporadiska (max två gånger/månad) arrangemang som scenverksamhet eller utställningar vars elförbrukning inte kan anses ingå i den dagliga elförbrukningen för driften kan den delen undantagsvis räknas bort efter godkännande från Nordisk Miljömärkning under förutsättning att det finns separat mätning och att den särredovisas. Detta ger en möjlighet för verksamheter att vid speciella tillfällen kunna ta emot större evenemang som ligger utanför deras ordinarie verksamhet.

Mätning av värme, kyla och ventilation
Anläggningens värmeanvändning är vanligen mycket mer komplicerad att mäta jämfört med elförbrukningen, speciellt om verksamheten är en mindre enhet i en större byggnad med många andra verksamheter (vanligt för restauranger). Nordisk Miljömärkning kan därför acceptera en beräkning som baserar sig på att energiförbrukning till uppvärmning korreleras mot procentandelen av totala ytan.

För ventilationen i en restaurang kan beräkningen baseras på ytan med ett tillägg för ventilationselen på 30 kWh[58] per area för restaurangen). För hotell och konferenser kan beräkningen baseras på ytan med ett tillägg för ventilationselen på 5 kWh/m^2. Detta gäller endast om elen till ventilationen inte är inräknad i övrig elförbrukning.

5.3.3 Gränsvärde vatten

O5, P2 Vatten

På samma sätt som i de tidigare hotellkriterierna är gränsvärdet för vatten valbart men räknas nu ut baserat på vilka delverksamheter som den sökande verksamheten har (ex. hotell med restaurang eller hotell med pool och restaurang). Kravet räknas som vattenförbrukning i liter per gäst.

För restauranger är detta en skärpning då det i version 1 av kriterierna för restaurang gavs poäng om verksamheten hade en separat vattenmätare. För att verksamheten ska kunna få licens baserat på att de uppfyller gränsvärdeskravet för vatten krävs det att de kan ta reda på sin förbrukning genom mätning av vattenförbrukningen för den specifika verksamheten, antingen genom egen mätare eller genom uppgift från vattenleverantör. Detta krävs även om man ska få tillgodoräkna sig poäng för att man ligger bättre till än gränsvärdeskravet.

Om verksamheten inte behöver uppfylla gränsvärdet för vatten för att få licens accepteras att vattenförbrukningen tas fram på annat sätt, exempelvis utifrån fakturor eller en beräkning av andel vatten de förbrukar som en del i en större verksamhet. Detta accepteras då det i praktiken ofta är omöjligt att installera en mätare för den specifika verksamheten. Därefter kan verksamheten undersöka om förbrukningen ligger under gränsvärdet alternativt välja att uppfylla ett annat valbart gränsvärde och därmed inte heller ta poäng på detta krav.

Vattengränsvärdet räknas ut genom följande formel:

Gränsvärde vatten för hela verksamheten = 200 liter/gäst * antal hotellgäster + 45 liter/gäst * antal restauranggäster + 45 liter/cateringportion * antal cateringportioner + 25 liter/gäst * antal konferensgäster + 75 liter/gäst * antal externa poolgäster

Om hotellverksamheten har pool används 275 liter/gäst.

[58] Enligt uppgift från Anders Hemmingson, baserat på STILstatistik

Gränsvärdena för de olika delverksamheterna baseras på vattenförbrukningen för licensierade hotell och restauranger samt litteraturdata.

För **hotell** är gränsvärdet satt till 200 liter/gäst, vilket motsvarar en genomsnittlig förbrukning på licensierade hotell med enbart frukostservering. Vattenförbrukningen för de licensierade hotellen varierar mycket men genomsnittstalen visar att hotell med restaurang och pool förbrukar mer vatten (i snitt 275 liter/gäst) än hotell med bara restaurang (i snitt 228 liter/gäst) och hotell med bara frukost (i snitt 200 liter/gäst). Uppgifter från SSBs rapport "Water consumption in Food Processing and the Service Industries in Norway" [59] visar en uppskattning av vattenförbrukningen på ett hotell med hög standard inklusive pool till 500 liter/gäst medan för ett hotell med normal standard uppskattas förbrukningen till 275 liter/gäst. Här anges inte om värdena inkluderar exempelvis restaurangverksamhet i hotellen. Våra tal visar emellertid att en vattenförbrukning på 500 liter/gäst verkar mycket högt, då få av hotellen (8 % av hotellen som har både bassäng och restaurang) har en så hög vattenförbrukning.

För **restauranger** är gränsvärdet satt till 45 liter vatten/gäst och 45 liter vatten /cateringportion. Eventuella bargäster får också räknas med i antal restauranggäster. Gränsvärdet är baserat på tal från licensierade restauranger samt värden på vattenförbrukning från SSBs rapport. Rapporten uppger ett förbrukningsvärde för kafeteria (enkel restaurang) till 50 liter/gäst. Detta förbrukningsvärde stämmer med de tal som Nordisk Miljömärkning har för restauranger, även om det är en stor variation i talen. Det är också många olika typer av restauranger (kantiner, caféer, take-away serveringar, à la carte med flera) med varierande vattenförbrukning. Det ska påpekas att dataunderlaget är begränsat och att det är osäkert hur kravet kommer att slå för olika typer av verksamheter.

För **konferenser** är gränsvärdet 25 liter/gäst. Då vi inte har några licensdata för denna typ av verksamhet har Nordisk Miljömärkning baserat sig på litteraturvärden samt beräkningar baserade på vilka vattenförbrukande aktiviteter en konferensgäst har under en dag. Huvudsakligen räknas konferensgästens vattenförbrukning vara knutet till toalettbesök. Vattenförbrukningen för en skolelev/student anges i SSBs rapport till 20 liter/dag, och en skolelev/ student kan antas vara en relevant jämförelse med en konferensgäst. Det kan också göras jämförelser med förbrukningen i ett hushåll. Vattenförbrukningen per person i ett hushåll varierar. Olika källor uppger en förbrukning från 130-200 liter/person och dygn[60] [61] [62]. Det antas att 23 % av vattenförbrukningen kommer från toalettbesök. Dessa uppgifter handlar om vattenförbrukning för ett helt dygn, medan en konferensgäst inte uppehåller sig i anläggningen ett helt dygn. En toalettproducent anger på sin hemsida att det används cirka 35 liter per person per dygn genom spolning[63]. Baserat på värdena ovan är vattenförbrukningen för en konferensgäst satt till 25 liter/gäst.

För **hotell med pool** är gränsvärdet 275 liter/gäst. Då hotellen inte själva registrerar hur många av hotellgästerna som använder poolen, har det varit svårt att sätta ett värde för vattenförbrukning per poolgäst. Gränsvärdet på 275 liter/gäst är baserat på data från licensierade hotell som visar att vattenanvändningen för hotell med pool i genomsnitt är 275 liter. Med pool avses en pool där vattnet recirkuleras och desinficeras. Bubbelbad räknas inte som pool då det inte anses korrekt att ha en ytterligare vattenförbrukning på grund av en så pass liten

[59] Svein Erik Stave, "Water consumption in Food Processing and the Service Industries in Norway", SSB 2006
[60] www.regjeringen.no, tilgjengelig 8.mars 2011: www.regjeringen.no/nb/dep/oed/dok/NOU-er/1994/nou-1994-12/22/2.html?id=333897
[61] Store Norske Leksikon, tilgjengelig 8.mars 2011:www.snl.no/vannforsyning
[62] Klimaklubben, tiljgengelig 8.mars 2011: hwww.klimaklubben.no/gh/layout/set/print/Nettsider/Groenn-Hverdag/Tm/Artikler-uten-tema_id/Siste-nyheter/Miljoekonsekvenser-ved-vannforbruk
[63] www.hansgrohe.no

pool. Vattenförbrukningen som är knutet till pool är i hög grad beroende av antalet personer som använder bassängen (då det ska fyllas på ett antal liter vatten per badande) samt temperaturen i vattnet och lokalen på grund av förångning[64]. Det är dessutom viss vattenförbrukning knutet till att gästerna ska duscha i samband med att de använder poolen. SPA-anläggningar som har gäster som bara kommer över dagen till anläggningen kan få lägga till dessa gäster i sin gränsvärdesberäkning för vattenförbrukningen. Dessa räknas då som poolgäst och tillgodoräknas 75 liter/gäst, motsvarande den extra förbrukningen som läggs till per gäst för hotell med pool.

Vid testning före remiss visade resultaten att det var tillräckligt med information för att beräkna gränsvärdet för energi och vattenanvändning för 9 verksamheter. I underlaget ingick både hotell med och utan restaurang, samt med och utan pool, men inga rena restauranger eller konferenser. Resultatet visade att 8 av 9 verksamheter klarade gränsvärdet för vatten.

Utgångspunkten är att alla verksamheter ska tas med i vattengränsvärdet. För spaverksamheter kan det göras undantag om verksamheten genom mätning eller genom en extern professionell bedömning kan särskilja sin vattenförbrukning. Orsaken är att hotell oftast inte kan mäta sin förbrukning (av vare sig vatten, el eller värme) separat för just SPA-verksamheten[65]. Några av anläggningarna har mätning på en av parametrarna men sällan på alla.

I vattengränsvärdet tas det inte någon hänsyn till om man tvättar internt på anläggningen eller om man skickar iväg detta till ett externt tvätteri. Detta innebär att tvättning på ett externt tvätteri främjas då detta i många fall bedöms vara bättre ur miljösynpunkt totalt sett. På de flesta professionella tvätterier sker tvätten av hotell- och restauranggods i tvättrör med en mycket lägre vattenförbrukning än i konventionella maskiner[66]. Om verksamheter dessutom skickar sin tvätt till ett Svanenmärkt tvätteri (textilserviceverksamhet) blir det ännu lättare att klara kravet för energi då Svanenmärkta tvätterier belastar energi- och koldioxidberäkningarna med lägre värden.

Kraven ska dokumenteras genom en upplysning om den totala vattenförbrukningen, exempelvis från vattenräkningen, samt med en översikt över antal gäster i de respektive kategorier (hotell-, restaurang eller konferensgäst).

5.3.4 Gränsvärde avfall

O6, P3 Avfall

Avfallsmängderna kan minskas genom att främja sortering och återanvändning/återvinning. För diskussion om separat gränsvärde för organiskt avfall se krav P33 ”Mätning av organiskt avfall” under kapitel 5.13 ”Mat”. Kraven har koncentrerats på att stötta just detta genom gränsvärde och krav på sortering, se kapitlet avfall om sortering.

På samma sätt som i de tidigare hotellkriterierna är gränsvärdet för avfall valbart, men räknas nu ut baserat på vilka delverksamheter som den sökande verksamheten har (t.ex. hotell med restaurang eller hotell med pool och restaurang). Kravet räknas som kg osorterat avfall per gäst. För restauranger innebär kraven en skärpning då det i version 1 av kriterierna för restaurang inte fanns något gränsvärdeskrav för avfall. Det ges även här mer poäng desto mindre mängd osorterat avfall man har jämfört med gränsvärdet.

[64] Truls Krogh, Nasjonalt folkehelseinstitutt, muntligen, oktober 2011
[65] Kontakt med lisensierte hotell
[66] Muntligen, Jeppe Frydendal, intern expert.

Gränsvärdet för **hotell** är satt till **0,20 kg osorterat avfall per hotellgäst**. Värdet är satt baserat på en analys av kravet i den tidigare versionen (version 3) av hotellkriteriet och data från licensieringen, som dock bara visar summan av osorterat avfall och inte hur mycket avfall som kommer från olika delverksamheter (logi, restaurang eller konferens). Licensdata för verksamheter med (nästan) bara logi pekar på ett medianvärde på 0,4 kg osorterat avfall per gäst, inklusive restaurang och konferensverksamheter. Gästbegreppet är nu ändrat och en hotellgäst är exklusive frukost som i stället räknas in under restaurang, ändringen görs även på avfallsgränserna. Licensdata pekar också på att det är stora variationer i hur avfall registreras i de nordiska länderna, då Norge, Danmark och Sverige ligger, i snitt, ca 30 % bättre än gränsvärdena och Finland ca 58 % bättre, vilket kan tyda på en systemskillnad.

Gränsvärdet för **restaurang** är satt till **0,8 kg osorterat avfall per restauranggäst och 0,8 kg osorterat avfall per cateringportion**. Värdet är en försiktig uppskattning då det saknas specifika data som beskriver den samlade mängden per gäst på restauranger. I licensdata för hotell relateras inte kravet till samma antal gäster som de antal gäster som restaurangen har och kan därför inte riktigt användas i detta sammanhang.

Gränsvärdet per **konferensgäst** är satt till **0,20 kg osorterat avfall**. Avfallet förväntas vara material som konferensarrangören och gästen producerat, exempelvis papper, papp/kartong, eventuellt frukt och kakor. Där det serveras mat på konferensen kommer avfallet som är knutet till serveringen normalt räknas samman med köks och restaurangdelen i verksamheten.

Relationen till de tidigare kravnivåerna för hotell, restauranger och konferenser är svår att fastställa bland annat för att det tidigare inte funnits någon gränsdragning mellan hotell, konferens och restaurang för avfallskravet. Under revideringen har kravnivån testats på 28 verksamheter (inklusive hotell, restaurang, konferens) varav 15 klarar kravet och 3 har inte kunnat lämna någon uppgift. Detta motsvarar att 36 % av verksamheterna faller bort.

5.3.5 Kontinuerliga mätningar

O7 Kontinuerliga mätningar av gränsvärden

Det är ytterst viktigt att verksamheten säkerställer att de fortsatt (efter tilldelad licens) ser till att de ligger inom de ramar som kriteriedokumentet sätter upp. Därför ska verksamheterna ha rutiner för att mäta och dokumentera gränsvärdena för energi, koldioxid, vatten och avfall. Mätning och dokumentation ska ske enligt följande periodicitet:

- Energi – varje månad då anläggningen är öppen. För restauranger som inte har en fast elmätare som omfattar hela elanvändningen, gäller följande:
  - Restauranger som har valt alternativ a) i O4 måste följa upp elanvändningen varje månad där det är installerat fasta elmätare.
  - Restauranger som har valt alternativ b) i O4 måste genomföra mätningar och estimeringar vartannat år
- Vattenförbrukningen – varje månad då anläggningen är öppen
- Avfallsmängderna – årssammanställning från avfallsentreprenör, alternativt mätning minst en representativ vecka per kvartal då anläggningen är öppen

Som dokumentation av kravet ska rutiner som beskriver hur man säkerställer mätning och avläsning enligt ovan skickas in.

5.4 Energi

O8 Olja till uppvärmning

Olja är en fossil energikälla som ger stora koldioxidutsläpp. Nordisk Miljömärkning önskar inte att verksamheter som i stor grad baserar sig på olja till uppvärmning ska kunna Svanenmärka sig. Kravet omfattar verksamheter som har oljepanna, inte eventuell olja som används i fjärrvärmeanläggningar. Kravet uppfylls där som mindre än 30 % av uppvärmningsbehovet täcks av olja. Uppvärmningsbehovet räknas ut av energiverktyget. Kravet kommer inte utesluta verksamheter som använder oljepanna för att täcka för det extra uppvärmningsbehovet som uppstår under de kallaste månaderna.

Andelen från oljepanna räknas fram på följande sätt[67]:

Andel från oljepanna (kWh/år) = Volym olja per år (m^3/år)* pannverkningsgrad * energifaktor (kWh/kg)* densiteten (kg/liter)* 1000(l/m^3)

Energifaktorn för eldningsolja är 11,29 kWh/kg

Densitet för lätt eldningsolja: 0,89 kg/liter

Densitet för tung eldningsolja: 0,98kg/liter

Om det går att få mer specifika uppgifter från bränsleleverantören (för energifaktorn gäller att nedre värmevärdet för bränslet ska anges) kan dessa användas i stället.

P4 Koldioxid

Nytt för denna kriterieversion är att vi även ställer ett poängkrav på koldioxidutsläpp. Man kan ta max 3 poäng om man har en energikälla som ger relativt sett låga koldioxidutsläpp.

Koldioxid har viktats som ett högt prioriterat område i RPSen. Därför tar energiverktyget också hänsyn till de olika energislagens koldioxidutsläpp. Dessa viktas i modellen med olika koldioxidfaktorer, se tabell 7. Baserat på Svanens energiriktlinjer kommer vi inte längre i denna kriterieversion premiera Miljömärkt el då det systemet inte automatiskt leder till någon faktisk miljöförbättring. Det här innebär bl.a. att all el som används kommer att belastas med en faktor för koldioxidutsläpp, som motsvarar den europeiska elmixen. Europeisk elmixfaktor har använts då den europeiska energimarknaden är öppen och då detta kommer att jämställa verksamheterna i fråga om elenergi. Som beskrivet i avsnittet om vad energivertyget inte tar hänsyn till, tar man inte hänsyn till energiförluster vid el-produktion vid beräkning av verksamhetens CO_2-värde. Genom det valbara koldioxidgränsvärdet styr vi ändå i viss mån bort från fossila energislag, då användningen av förnybara bränslen ger ett lågt koldioxidutsläpp.

Gränsen för exempelvis 1, 2 och 3 poäng är satt efter en princip om att ca 40 % av verksamheterna ska klara 3 poäng och ca 70 % klara 1 poäng. Baserat på den inledande testningen, sattes gränsen för koldioxid utifrån dessa premisser.

P5 Solfångare och solceller

Nordisk miljömärkning önskar att främja användningen av uppvärmningslösningar som sänker energianvändningen och koldioxidutsläppen. Utnyttjandet av solenergi till uppvärmning av varmvatten eller lokaler är en bra miljöåtgärd där energin är ”gratis” och utsläppen av koldioxid är nära noll. Det samma gäller för användning av solceller till elproduktion. Det ges poäng

[67] Faktorerna är hämtade från Nordisk Miljömärknings kriterier för Textilservice version 3.0

om mer än 20 % av uppvärmningsbehovet täcks av solfångare. Uppvärmningsbehovet räknas ut av energiverktyget. Ut över det behöver sökaren dokumentera att de installerade solfångarna har en effekt som motsvarar att 20 % av uppvärmningsbehovet är täckt. Verksamheter som har installerat solfångare kommer också troligen få god poängutdelning i både P1 och P4 då både energianvändningen och koldioxidutsläppen reduceras. Det ges också 0,5 poäng om verksamheten har solceller som täcker mer än 2 % av det totala elbehovet.

P6 Värmepumpar till uppvärmning av lokaler eller vatten

En värmepump flyttar värme från kalla till varma omgivningar utifrån fysikaliska lagar gällande tryck och temperatur. Den omvandlar högvärdig energi (elektricitet) till lågvärdig energi (värme). Effekten på en värmepump kan variera mycket, men ofta ligger utbytet på 3-4 gånger tillförd energi. Det betyder alltså att man får 3-4 kWh värme för varje kWh elektricitet[68]. För att kunna ta poäng behöver sökaren kunna dokumentera att utbytet är mer än 30 % av uppvärmningsbehovet. Uppvärmningsbehovet räknas ut av energiverktyget. Verksamheter som har installerat värmepumpar kommer också troligen få god poängutdelning i både P1 och P4 då både energianvändningen och koldioxidutsläppen reduceras.

Beräkningarna av installerad kapacitet för uppvärmning av lokaler och tappvarmvatten ska baseras på värmepumparnas beräknade årliga driftstid samt deras årsmedelverkningsgrad (så kallat SCOP-värde). Om inte SCOP-värdet är känt sätts verkningsgraden för vatten-/vatten-värmepumpar till 2,5 för uppvärmning och för tappvarmvatten. För luft-/vatten samt luft/luftvärmepumpar sätts verkningsgraden till 2,0 för uppvärmning och för tappvarmvatten[69].

P7 Köldmedium

Det obligatoriska förbudet mot CFC som köldmedium som tidigare fanns med i hotell- och restaurangkriterierna har tagits bort då detta nu styrs av lagstiftningen i samtliga nordiska länder. Istället har vi valt att behålla en något omarbetat version av restaurangkriteriets poängkrav gällande köldmedierna till kyl- och frysanläggningar.

Det nya kravet är ett poängkrav där det ges poäng om mer än 50 % av köldmedierna (beräknat på fyllnadsmängd) på anläggningarna har ett GWP_{100}-värde (global warming potential) på mindre än 5. Detta syftar till att främja användningen av köldmedier med låg påverkan på klimatet men som ändå är genomförbart. Exempel på sådana köldmedier är koldioxid, ammoniak, butan, propan, etylen och propylen.

Kravet har förtydligats efter remissen då det var oklart vilka aggregat som omfattades. Kravet omfattar samtliga aggregat för kylrum, kyl-/frysskåp, dryckeskylar, minibarer och liknande.

Kravet omfattar ej värmepumpar eller luftkonditioneringsanläggningar (så kallad fastighetskyla).

P8 Energianalys

Kravet behålls i princip oförändrat då det fortfarande är relevant, påvisar potential och har viss styrbarhet.

[68] http://no.wikipedia.org/wiki/Varmepumpe
[69] Faktorvärdena är hämtade från Norsk Standard ”NS 3031:2007 Beregninger av bygningers energiytelse – Metode og data”

Syftet med att ställa krav på en energianalys med åtgärdsförslag är att tydliggöra förbättringspotentialen på anläggningen ur energisynpunkt, samt visa på kostnadseffektiva åtgärder för genomförande.

Med relevanta åtgärder avses åtgärder som är kostnadseffektiva och realistiska att genomföra. Att exempelvis byta fönster i en hel fastighet kanske är en ur energi och miljösynpunkt mycket bra åtgärd men kanske inte helt realistisk eller ekonomiskt försvarbar. Syftet med kravet är att stimulera till att bra åtgärder genomförs och kravet ska därför inte bedömas allt för strängt.

Med våra kriterier (med stöd i RPSen) önskar vi ställa krav på energiförbrukningen **för så väl fastigheten som verksamheten** i fastigheten. I de nordiska länderna ställs idag lagkrav på energideklarationer/-certifikat[70]. Dessa omfattar idag **bara fastigheten**. För att täcka in helheten ställer vi krav på att anläggningens energianalys ska innehålla en kartläggning **både av fastighetens förutsättningar** (förbrukning inklusive förbättringspotential och kostnader) **samt verksamhetens förutsättningar** (förbrukning inklusive förbättringspotential och kostnader).

Om ansökaren önskar kan man vid behov använda en vägledning för beställning av en energianalys som tagits fram, denna vägledning är inte obligatorisk. I vägledningen framgår det vilka områden energianalysen bör täcka och den ger dessutom en grov struktur för hur det kan ställas upp. Underlaget utgår från de lagkrav som finns på vad en svensk energideklaration ska innehålla[71] men detta har självklart omarbetats så det fungerar i samtliga nordiska länder.

P9 Belysning

Poängkrav för belysning som ska främja låg energianvändning behålls (jämfört med tidigare hotellkriterieversion) men har omformulerats. För restauranger finns det fortsatt en möjlighet att ta poäng för belysning med låg energiförbrukning men även för dem har kravet omformulerats något. Eftersom förutsättningarna ser olika ut för de olika anläggningarna har vi en stigande poängskala med högre poäng ju högre andel ljuskällor av lägst klass B eller LED som används på anläggningen.

För att bli mindre teknikstyrande på ett område där det nu verkar ske en snabb teknikutveckling och där det kommit relativt stränga lagkrav (såsom utfasning av glödlampor inom EU enligt ekodesigndirektivet 72), väljer vi att ställa krav som främjar ljuskällor med en bra energiklassning.

Energiklassningssystemet är obligatoriskt[73] vad gäller rundstrålande lampor och gemensamt för EU-länderna samt är införlivat i norsk lagstiftning vilket gör att det fungerar väl i samtliga nordiska länder.

EUs energimärkning av ljuskällor omfattar **inte** reflektorlampor, och därmed inte vanliga "down light" halogenlampor. För reflektorlampor (riktningsbestämda) krävs därför energieffektiva LED (Light Emitting Diod). Kravet betyder att exempelvis "down lights" med vanliga halogenlampor inte ger poäng.

[70] Europaparlamentets och rådets direktiv 2002/91/EG av den 16 december 2002 om byggnaders energiprestanda http://www.buildup.eu/publications/1147
[71] Boverkets föreskrifter och allmänna råd om energideklaration för byggnade rBFS 2007:4 BED 1 (plus ändringar) http://webtjanst.boverket.se/Boverket/RattsinfoWeb/vault/BED/PDF/BFS2007-4BED1.pdf
[72] http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2009:285:0010:0035:SV:PDF
[73] http://energimyndigheten.se/sv/Foretag/Energimarkning---ditt-ansvar/Fragor-och-svar/

Kravet på EUs energimärkning av ljuskällor gäller **inte** heller för ljuskällor under 4 watt. Detta betyder i praktiken att mycket av LED-belysningen inte kan energimärkas även om den är energibesparande[74]. Miljömärkningen accepterar LED även om det här också kan vara miljöproblem kopplad till några av komponenterna.

Detta krav gäller nu hela verksamheten både inomhus och utomhus och Nordisk Miljömärkning väljer att inkludera alla typer av belysning, även ej fast installerad.

P10 Behovsstyrd belysning

I kravet ges högre poäng desto större andel av anläggningens belysning som är kopplad till behovsstyrning. I tidigare kriterieversionen av hotell omfattades utomhusbelysningen samt belysningen på rummen av liknade krav. Detta krav omfattar idag hela den licensierade verksamheten och innebär alltså en skärpning för restaurangerna.

Automatisk behovsstyrning för inomhusbelysning är energibesparande. Här kan vi acceptera flera olika lösningar: till exempel dagsljussensorer, rörelsesensorer eller helst en kombination av dessa. Även nyckelkort till rummen godkänns. Energiförbrukningen kring detta styrs också av energigränsvärdet men vi har ändå valt att ha detta krav då det är en åtgärd som i sig kan ge besparingar och som dessutom är ett signalkrav för verksamhetens gäster.

P11 Styrning av ventilation

Kravet bedöms fortfarande som relevant och behålls relativt oförändrat (tidigare satt det ihop med krav om styrning av belysningen i hotellkriterierna) men har justerats baserat på remissvaren. Även om vi i denna kriterieversion lägger större vikt vid gränsvärdet ser vi det som relevant att fortsatt lyfta fram ett område där det finns energibesparingar att göra. I tidigare versionen av hotellkriterierna fanns även ett krav gällande hur stor del av ventilationen som var kopplad till värmeåtervinning. Detta krav har strukits då det var svårt att dokumenteras samt att det numer styrs av energigränsvärdeskravet.

Den justering som gjorts efter remiss är att ventilation till hotellrum inte längre ska räknas med utan kravet omfattar konferensutrymmen och matsalar. Dessutom har kravet numer två nivåer som ger 1 respektive 2 poäng om 50 % respektive 90 % av ventilationen är behovsanpassad.

Ventilation i köket är undantaget detta krav då den oftast är tidsstyrd. Dessutom är den i princip alltid är igång, och behöver vara igång, då köket används. Det är heller inte relevant att ventilationen i köket ska regleras baserat på exempelvis koldioxidhalten i luften – där är det istället andra parametrar som avgör ventilationsbehovet. Luftkonditionering räknas här med som ventilation då det är en del av klimatregleringen i en lokal. Dessutom blir det vanligare att luftkonditionering och ventilation styrs tillsammans. Om även luftkonditioneringen behovsanpassas bidrar det till minskad energiförbrukning och påverkan på miljön[75].

Med ”behovsanpassning” menar vi i denna kriterieversion att ventilationen anpassas efter antalet personer i lokalerna. Detta kan exempelvis vara genom styrning av närvaro eller koldioxidhalt. Tidsstyrning godkänns ej. Ett av de främsta skälen är att det är så avhängigt av hur man tidsstyr om det får någon större effekt eller inte. Detta har vi svårt att kontrollera.

[74] Enligt kontakt med Peter Bennich, Energimyndigheten maj 2011.
[75] Enligt samtal med Martin Fogelkvist, Ventilationsutveckling AB 2013-08-29.

5.5 Vad räknas med som miljömärkt

I flera av kraven i kriteriedokumentet anges vanligen att verksamheten ska köpa in en viss andel miljömärkt, exempelvis som i kraven för kemikalier och inköp (bland annat förbrukningsartiklar, trycksaker, sällanköpsvaror eller tjänster). I denna revidering räknas produkter märkta med ”Svanen” och ”EU-Ecolabel” alltid som miljömärkt. För enskilda produkter godkänns också andra märkningar. I värderingen av om andra märkningar ska räknas med i andel miljömärkt ser Nordisk Miljömärkning på flera faktorer. Särskilt viktigt är de olika märkningarnas trovärdighet. Svanenmärkets trovärdighet är i stor grad baserad på följande kännetecken:

- Är ett officiellt märke (stöttas av myndigheter)
- Har öppna krav som utvecklas och skärps regelbundet i dialog med viktiga aktörer
- Är en oberoende tredjepartscertifiering
- Har avgifter som är öppet tillgängliga och kända för alla
- Är en typ 1 miljömärkning och livscykelbaserad

När vi värderar andra märkningar är det med utgångspunkt i om de uppfyller samma kännetecken. I och med att Svanen är en typ 1 miljömärkning ställs det krav på hela produktkedjan. Många miljömärken fokuserar bara på ett miljöproblem eller på en del av produktionskedjan. Dessutom finns många märken med ett socialetiskt fokus. Nordisk Miljömärkning har gått igenom kravnivån för andra märkningar som tidigare har premierats i tidigare versioner av hotell- och restaurangkriterierna, eller som kan vara aktuella att premiera i de nya kriterierna – bland annat Bra Miljöval, GOTS och TCO. Slutsatserna är att för enskilda produktgrupper kan andra märkningar godkännas.

För inköp av förbruksartiklar, kapitalvaror och tjänster vill inte Nordisk Miljömärkning premiera märkningar där kravnivåerna är lägre än de krav Svanen/EU-Ecolabel ställer på motsvarande produktgrupp. Detta innebär att t.ex. Bra Miljöval inte godkänns för dessa produktgrupper.

Kemikalier märkta med Bra Miljöval godkänns. Bra Miljöval-märkta produkter inom denna kategori anses tillfredsställa kraven på en minskad miljöbelastning och de finns relativt utbrett på den nordiska marknaden.

Textilier märkta med Bra Miljöval klass 1, Bra Miljöval klass 2 och GOTS räknas också som miljömärkta.

5.6 Kemikalier

RPS-analysen i kap 4 visar att kemikalierna är en viktig parameter vid värderingen av miljöbelastningen för hotell, restauranger och konferenser. Särskilt kemikalier till disk, men även kemikalier till tvätt och städning pekas ut som viktiga områden. Miljöbelastning kan minskas genom att använda kemikalier som innehåller minimalt med miljöbelastande ämnen och genom rätt dosering. Kraven som ställs på kemikalier har därför fokus på dessa parametrar. Se för övrigt kap 4 för mer detaljerad information om RPS för kemikalier.

O9 Miljömärkta produkter till disk

Kravet innebär att en hög andel (90 %) av produkter till disk ska vara miljömärkta. Kravet omfattar maskindiskmedel, torkmedel och handdisk. Blötläggningsmedel och avkalkningsmedel är undantagna.

Kravet är ändrat. Tidigare räknades andelen ut baserat på aktivt innehåll, men nu räknas den ut baserat på mängd inköpt produkt i kg, liter eller kr/€. För hotell är procentandelen densamma, medan det för restauranger tidigare fanns krav på att 70 % av kemikalierna för disk och städning sammantaget skulle vara miljömärkta.

Erfarenheter från hotell visar att produkter för disk utgör den största andelen av den totala kemikalieanvändningen – oberoende av storleken på restaurangdelen. För verksamheter med enbart restaurang kommer denna andel bara att öka i förhållande till produkter för städ och tvätt. Genom att ställa krav på att nästan allt som används till disk är miljömärkt säkrar vi att det används miljöanpassade produkter. Tillgången på miljömärkta diskkemikalier är god på den nordiska marknaden.

Blötläggningsmedel och avkalkningsmedel är undantagna från kravet. Blötläggningsmedel ingår i kriterierna för Svanenmärkt maskindiskmedel för professionellt bruk, men inte i kriterierna för maskindiskmedel för konsumenter. Då inte alla verksamheter använder professionella produkter, särskilt små hotell, blir det svårt att ställa krav på att blötläggningsmedel ska ingå. Då kommer vi tvinga små verksamheter att köpa mer av dessa produkter än de behöver. Blötläggningsmedel är i stor utsträckning nödvändiga att använda för hotell och restauranger. Avkalkningsmedel användas i områden med hårt vatten, t ex Danmark. Behovet för avkalkningsmedel är alltså geografiskt beroende och inte något hotellen, restaurangerna eller konferenserna har styrbarhet över.

Kravet är formulerat på samma sätt som i version 3 av kriterierna för hotell, med undantag av att procentandelen nu ska baseras på inköpt mängd i kg, liter eller kr/€, inte mängd aktiv substans som tidigare. Hotell, restauranger och konferenser har överblick över inköpsmängder och vad de har betalt för produkterna. Mängden aktiv substans kan de inhämta från sina leverantörer men det är inte en parameter de själva följer förändringen av över tid eller vid byte av produkt. Det är också några leverantörer som inte önskar att kunden ska känna till halten aktiv substans i de produkter de säljer. Nordisk Miljömärkning har därför valt att gå bort från aktivhalt och hellre ställa kravet baserat på kg, liter eller kr/€ inköpt mängd. Det blir lättare för verksamheterna att förhålla sig till och de blir mindre beroende av kemikalieleverantörerna för information.

O10 Miljömärkta produkter till textiltvätt

Kravet innebär att 90 % av mängden produkter som används till tvätt av textilier, internt på hotellet, ska vara miljömärkt (sköljmedel, avkalkningsmedel och specialrengöring undantaget).

Studier[76] [77] visar att tvätt av textilier är bland de mest miljöbelastande aktiviteterna för en vanlig familj. Det används både vatten, energi samt kemikalier. För hotell och restauranger uppstår det ännu större mängder textilier per person som måste tvättas, då gästerna på hotellet ofta bara övernattar en dag eller två. På en restaurang måste textildukar och servetter tvättas efter användning, vilket gör att detta är ett viktigt område att ställa krav på.

Kravet är formulerat på samma sätt som i version 3 av kriterierna för hotell, med den stora skillnaden att procentandelen nu ska baseras på inköpt mängd i kg, liter eller kr/€, inte mängd

[76] ”Danske husholdningers miljøbelastning” Arbejdsrapport fra Miljøstyrelsen nr 13, 2002, København 2002 samt
[77] ”Miljøbelastningen ved familiens aktiviteter”, Forbrugerstyrelsen, rapport 1996.1¸ København 1996.

aktiv substans som tidigare. För förklaring till ändringen se O9. Kravet är därför nytt för restauranger, då det inte ställts ett motsvarande krav tidigare. Tillgången på miljömärkta tvättkemikalier är god på den nordiska marknaden.

Genom att ställa krav på att nästan allt som används av textiltvättmedel är miljömärkt, säkrar vi att det används miljöanpassade produkter. Sköljmedel, avkalkningsmedel och specialrengöring är undantaget från kravet. Sköljmedel ingår i kriterierna för Svanenmärkning av textiltvättmedel för professionellt bruk, men inte i kriterierna för textiltvättmedel för konsumenter. Då inte alla anläggningar använder professionella produkter, särskilt på mindre hotell, väljer Nordisk Miljömärkning att inte inkludera sköljmedel i kravet. Vi önskar inte att tvinga mindre anläggningar att köpa mer av dessa produkter än de behöver. Användning av sköljmedel är ofta nödvändigt då hotellen och restaurangerna ska tvätta sänglinne, frotté och bordslinne.

Krav O10 omfattar bara tvätt som tvättas internt på anläggningen, d.v.s. att tvätt som tvättas på externa tvätterier omfattas inte av kravet. Genom att skicka tvätten till ett Svanenmärkt tvätteri säkrar man att textilierna tvättas på det mest miljöanpassade sättet. Detta premieras i poängkravet P15.

O11 Miljömärkta produkter för städning

Kravet innebär att 80 % av mängden produkter för städning ska vara miljömärkt (produkter avsett för daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök; golvvård, avkalkningsmedel, bassängkemikalier och specialrengöring undantas).

Att köpa miljömärkta produkter till städning säkrar att det används miljöanpassade kemikalier utan ingående ämnen som är miljö- eller hälsoskadliga. Tillgången på miljömärkta städprodukter för professionell användning har ökat betydligt de senare åren och Nordisk Miljömärkning önskar därför att testa en skärpning av kraven i förhållande till motsvarande krav i version 3 för hotell. Där var kravgränsen 50 %, nu är den satt till 90 %. Kravet gäller produkter för daglig städning; golvvård, avkalkningsmedel, bassängkemikalier och specialprodukter är undantagna. Vanligvis används golvvårdsmedel inte i den dagliga städningen, men där som det används dagligen, t.ex. kombinerade städ- och polishmedel, preciseras det att dessa ska räknas med. Det finns kriterier for miljömärkning av golvvårdsmedel, se P21 för premiering av miljömärkt golvvårdsmedel.

Specialrengöringsprodukter
Bakgrunden till att specialrengöringsprodukter undantas procentberäkningen i O11 är att användningen av dessa är nödvändiga för hotell, restauranger och konferensverksamheter, men de kan idag inte Svanenmärkas.

Med specialrengöringsprodukter menas produkter som bara används periodiskt, det vill säga inte i den dagliga städningen.

Specialrengöringsprodukter definieras nu som:

Kök: Medel för att rengöra diskmaskinen/kaffebryggare, propplösare, koppar-/silverputs, rengöringsmedel för frysrum, medel för behandling av rostfria ytor (i köket), ugnsrengöring, grillrengöring, stålglans och liknande.

Städning: Fläckborttagning på fasta ytor, tuggummiborttagning, rengöringsmedel för att ta bort fläckar på mattor, propplösare/avloppsrensare, interiörvård och liknande.

Tvätt: Fläckborttagare, tvättförstärkare och liknande.

O12 Krav på icke miljömärkta produkter

De kemiska produkterna för städ, tvätt och disk får inte vara klassificerade:

Klassificering	Farosymbol och R-fras i förhållande till 67/548/EEC	CLP-förordning 1272/2008
Miljöfarlig	N med R50, R50/53, R51/53	Akut toxisk 1: H400 Kroniskt toxisk 1, 2: H410, H411
	R52/53, R52, R53	Kroniskt toxisk 3, 4: H412, H413
Cancerfram-kallande	T med R45 och/eller R49 (Carc 1 eller Carc 2) eller Xn med R40 (Carc 3)	Carc 1A/1B/2 med H350, H350i och/eller H351
Mutagen	T med R46 (Mut 1 eller Mut 2) eller Xn med R68 (Mut 3)	Mut 1B/2 med H340 och/eller H341
Reproduktions-skadlig	T med R60, R61, R64 och/eller R33 (Repr1 eller Repr2) eller Xn med R62, R63, R64 och/eller R33 (Repr3)	Repr 1A/1B/2 med H360, H361, H362

Klassificeringen gäller i förhållande till EUs ämnesdirektiv 67/548/EEC med senare ändringar och anpassningar och/eller CLP-förordning 1272/2008 med senare ändringar. I övergångsperioden, dvs. fram till 1juni 2015, kan klassificering i förhållande till EUs ämnesdirektiv eller CLP-förordningen användas. Efter övergångsperioden gäller bara klassificeringen i förhållande till CLP-förordningen.

I produkterna får följande ämnen inte ingå:

- Alkylfenoletoxylater (APEO) och alkylfenolderivat (APD)
- Dialkyldimetylammoniumklorid (DADMAC)
- Linjära alkylbenzensulfonater (LAS)
- Reaktiva klorföreningar
- Silvernanopartiklar
- Substances of very high concern (SVHC)
- PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), enligt EUs förordning (EG) nr 1907/2006, bilaga XIII, se http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:SV:PDF

Som ingående ämne räknas alla ämnen i produkten, även tillsatta additiver i råvarorna (t.ex. konserveringsmedel och stabilisatorer), dock inte föroreningar från råvaruproduktionen. Som föroreningar räknas rester från produktionen inklusive råvaruproduktionen, vilka ingår i produkten i koncentrationer under 0,010 % (100 ppm). Som förorening räknas dock inte ämnen som tillsatts en råvara eller produkt medvetet och med ett syfte oavsett mängd. Föroreningar på råvarunivå i koncentrationer över 1,0 % i råvaran räknas som ingående ämnen. Även kända avspaltningsämnen/produkter (såsom formaldehyd och arylamin) från ingående ämnen räknas som ingående ämnen.

Kravet omfattar också desinfektionsmedel, blötläggningsmedel, specialrengöring, sköljmedel, avkalkningsmedel och golvvård.

Undantag:

- Bassängkemikalier behöver inte uppfylla kraven.
- Undantag görs från förbudet mot ämnen som är klassificerade som miljöfarliga, då klassificeringen är på grund av innehåll av kvartenära ammoniumföreningar.

- Undantag från förbudet mot reaktiva klorföreningar görs där som myndigheterna kräver det (exempelvis till desinfektion av duschmunstycken i Norge).
- Undantag från förbudet mot klor ges också för specifika tillfällen, till exempel vid utbrott av smittosamma sjukdomar.
- Dessutom är det infört en bagatellgräns på 5 % av specialrengöringsmedlen (av inköpt mängd i kg, liter eller kr/€ av total mängd specialrengöringsmedel) som inte behöver uppfylla kraven.

Det är kemikalieleverantören som ska intyga att kravet är uppfyllt.

I version 3 av kriterierna för hotell ställdes det inte några krav på specialrengöringsprodukter inklusive golvvårdsmedel; mängderna ingick inte i det totala gränsvärdet. De skulle inte räknas med när andelen miljömärkta produkter räknades ut och de skulle inte heller uppfylla kravet som ställdes till icke miljömärkta produkter. I princip kunde man därför använda specialrengöringsmedel i obegränsade volymer samtidigt som det inte fanns några begränsningar i förhållande till klassificering och innehåll. I version 4 av kriterierna har kravet skärpts genom att kravet på icke-miljömärkta produkter nu omfattar specialrengöringsmedel. Detta görs för att säkerställa att de minst miljöbelastande produkterna på marknaden används. Det kan ibland uppstå speciella behov av rengöring, på ett hotell, i en restaurang eller på en konferens, och vi godkänner därför att 5 % av specialrengöringsmedlen kan undantas från kravet. Mängden räknas ut baserat på totala mängden (kilo, liter eller kr/€) inköpta specialrengöringsmedel.

Desinfektionsmedel omfattas av kravet i version 3 av kriterierna för hotell och det föreslås inte någon förändring av kraven i version 4.

Det har heller inte gjorts någon annan ändring av kravformuleringen i förhållande till version 3 av kriterierna för hotell, utöver ett tillägg om att produkterna inte får innehålla silvernanopartiklar. Silvernanopartiklar används i ökad grad i produkter för golvvård – en utveckling som Nordisk Miljömärkning menar är olycklig utifrån ett försiktighetsperspektiv. Silvernanopartiklar är antibakteriella, och det uttrycks oro för att detta kan leda till ökad antibiotikaresistens. Dessutom är kunskapen om konsekvenserna av nanopartiklar i miljön inte ordentligt klarlagt.

För restauranger var kravet tidigare att icke miljömärkta produkter till disk och städning skulle uppfylla motsvarande krav på produkter som ställdes i version 3 av hotellkriterierna. För restauranger är därför kravet ändrat då det införts ett förbud mot silvernanopartiklar. Dessutom är nu även tvättkemikalier inkluderade i kravet.

Det har även tagits hänsyn till implementeringen av den nya CLP-förordningen när det gäller klassificeringen av produkter.

P12 Kemikaliefria städmetoder

Överlag är dammsugning och användning av fuktiga/torra mikrofiberdukar i den generella städningen ofta tillräcklig för ett gott städresultat. Att ha rutiner för att använda dammsugare, mikrofiberdukar eller vatten till städningen ses som viktiga åtgärder för att minimera användningen av kemikalier. Kravet är därför ställt så att det ges poäng om det användas kemikaliefria städmetoder på samtliga ytor i gemensamhetsutrymmen och eventuella gästrum och konferenslokaler.

Områden där det är nödvändigt att använda kemikalier för att uppfylla hygienkrav är kök, matsal och bad/toaletter vilka därför inte omfattas av detta krav. Dessutom är städning med

kemikalier nödvändig vid speciella behov, exempelvis vid fläckborttagning, golvvård, fönster-/spegelputs och städning av golv med svåra fläckar från skor, resväskhjul och liknande. Därför görs det undantag för att använda kemikalier vid fönsterputsning, golvvård samt städning av lobbyn och entrén vid behov då det här ofta kan vara fläckar som kan vara svåra att få bort utan att använda städkemikalier.

O13 Dosering av diskmedel till diskmaskiner

En automatisk doseringsanläggning säkrar att det inte används mer kemikalier än vad som är nödvändigt för att säkerställa hygienisk diskning. Då diskkemikalier utgör den största andelen av den totala kemikalieanvändningen på både hotell och restauranger, är en korrekt dosering av dessa kemikalier extra viktig och därför ska alla diskmaskiner (med undantag för maskiner avsedda för privata hushåll) ha automatiskt system för dosering av diskmedel.

Automatiska doseringssystem för diskmedel (såpe) monteras i regel av kemikalieleverantören och är vanliga i samtliga typer av maskiner; tunnel-, huv- och ”under-bänken”-maskiner[78].

Det bör göras skillnad mellan doseringsanläggningar för diskmedel och för torkmedel. Det sistnämnda är oftast något som följer med maskinen antingen som standardutrustning eller som tilläggsutrustning vid inköp. Endast en doseringsanläggning för torkmedel är inte tillräckligt för att uppfylla O13. Det krävs att det finns en doseringsanläggning för diskningen. Doseringssystem för torkmedel premieras i P14.

O14 Dosering av städkemikalier

Kravet om att kemikalier som används för daglig städning ska doseras antingen automatiskt eller manuellt med hjälp av doseringsutrustning är ändrat för hotell och restauranger. Det är nu ett obligatoriskt krav. I hotell var det tidigare ett poängkrav och det gavs bara poäng för automatisk dosering. I kriterierna för restauranger gavs det poäng om kemikalier doserades automatiskt eller med hjälp av doseringspumpar.

Med automatisk dosering menas här ett system som blandar produkt och vatten till en färdig brukslösning. Detta säkerställer att det inte används mer kemikalier än vad som behövs för att säkerställa ett gott städresultat.

De flesta produkter som används till regelbunden städning kan köpas in i enheter som kan kopplas till ett automatiskt doseringssystem som ger en färdig brukslösning. En förutsättning är att det finns tillgång till vatten på den plats som verksamheten doserar sina produkter. Det finns system som doserar en lika stor mängd koncentrat för varje tryck och sedan tillsätts vatten manuellt. Andra sätt att dosera på är med hjälp av ett doseringsmått, mätbägare eller liknande. Nordisk Miljömärkning önskar att sätta fokus på kemikalieanvändning och genom användning av doseringssystem säkras det på ett bättre sätt att en korrekt dos används.

Då det är flera typer av verksamheter som omfattas av kriterierna, bland annat mindre hotell och vandrarhem, är det även tillåtet att använda manuella doseringssystem med pumpar, mätbägare och liknande. Dessa anläggningar använder ofta så små mängder kemikalier att en automatisk doseringsutrustning inte är aktuell. Då manuell doseringsutrustning används ska det även finnas en instruktion som är med och säkerställer att kemikalierna doseras korrekt.

P13 Automatisk dosering av städkemikalier

[78] Bernhard Moe, forhandler i Norge

För att premiera de anläggningar som har ett automatiskt pumpsystem är ett poängkrav på detta infört.

Pumpsystem eller användning av en annan doseringsutrustning i sig är ingen garanti för att förhållandet mellan koncentrat och vatten blir korrekt. Ett automatiskt doseringssystem är därför bättre för att säkra att det inte används mer kemikalier än nödvändigt.

P14 Dosering av torkmedel till diskmaskiner

Automatisk doseringsutrustning säkrar att det inte används mer kemikalier än det som är nödvändigt för att säkra en ren och hygienisk disk. Då diskkemikalier som utgör den största andelen av den totala kemikalieanvändningen både på hotell och på restauranger, är en korrekt dosering av dessa kemikalier extra viktig. Det bör skilja mellan doseringsutrustning för diskkemikalier (se O15) och för torkmedel. Det sistnämnda är oftast något som följer med maskinen antingen som standardutrustning eller som tilläggsutrustning vid inköp. En viktig del av kravet är att säkerställa korrekt dosering och därför är det viktigt att verksamheten säkerställer regelbunden service av doseringsutrustningen.

Om torkmedel inte används alls ges lika många poäng som om samtliga tunneldiskmaskiner och huvmaskiner skulle ha automatiskt doseringssystem. På detta sätt förlorar inte anläggningar som inte använder torkmedel möjligheten att ta poäng i det här kravet.

P15 Extern textilserviceverksamhet/tvätteri

Studier[79] [80] visar att tvätt av textiler är bland de mest miljöbelastande aktiviteterna för en vanlig familj. Det används både vatten och energi samt tvättkemikalier. För hotell och restauranger, där det uppstår ännu större mängder textilier som måste tvättas per person är det naturligt att tänka sig ett ännu större utslag i värderingen av aktivitetens betydelse. På ett Svanenmärkt tvätteri ställs det stränga krav på tvättkemikalier, energi- och vattenanvändning, avfall, emballage och tvättkvalitet. Idag är en premiering av Svanenmärkta tvätterier det bästa sättet att säkra att textiler från hotell-, restaurang- och konferensverksamheter tvättas på det miljömässigt mest optimala sättet. Tillgången på Svanenmärkta tvätterier är god i stora delar av Norden (med undantag för Finland). Observera också att tvätten räknas med i verksamhetens totala energianvändning, och det obligatoriska energigränsvärdet påverkas därmed av om verksamheten tvättar själv, eller om tvätteriet är Svanenmärkt.

I kravet ges olika poängmöjligheter beroende på verksamhet och beroende på hur man hanterar sin tvätt. Oavsett vilken verksamhet man har kan man max få fyra poäng totalt. För logiverksamheter ges fyra poäng för att skicka alla textilier (undantaget torkdukar och moppar) till en/ett Svanenmärkt textilservice/tvätteri. Om hotellverksamheten skickar antingen bäddlinne eller frotté till ett Svanenmärkt tvätteri ges två poäng.

För restaurangverksamhet ges tre poäng om man använder Svanenmärkt tvätteri för alla textilier (undantaget torkdukar och moppar).

Där verksamheten tvättar alla textilier själva och där samtliga tvättmaskiner för detta har automatisk doseringsutrustning som kontrolleras av oberoende tredje part eller av leverantören av doseringsutrustningen minst två gånger per år erhålls en poäng. Det anses att det är miljömässigt bättre att textilier skickas till ett Svanenmärkt tvätteri än att verksamheten tvättar textilierna själva. Detta för att det, på ett Svanenmärkt tvätteri, ställs stränga krav på tvättkemi-

[79] ”Danske husholdningers miljøbelastning” Arbejdsrapport fra Miljøstyrelsen nr 13, 2002, København 2002 samt
[80] ”Miljøbelastningen ved familiens aktiviteter”, Forbrugerstyrelsen, rapport 1996.1¸ København 1996.

kalier, energi- och vattenanvändning, avfall, emballage och tvättkvalitet. Det ges därför bara en poäng jämfört med fyra och tre poäng för att skicka textiler till ett Svanenmärkt tvätteri. Det ställs inga krav på de egna maskinernas förbrukning av vatten eller energi då detta handteras i energiverktyget och vattenkraven.

Tvätt av städmoppar inkluderas inte i kravet och det ges ingen poäng där verksamheterna tvättar moppar själva, då moppar endast utgör en liten del av volymen som tvättas.

O 15 Inköpsrutiner kemiska produkter

Kravet är nytt för kriterieversion 4 och innebär att verksamheten ska ha en inköpsrutin för sina kemiska produkter som visar att man uppfyller de krav som ställs på kemikalierna. Verksamheten ska dessutom utse en person per avdelning (exempelvis städ, restaurang/kök och relax-/poolavdelning) som är ansvarig för kemikalieinköpen. Det är inköpsansvarig som ska säkra att inköpsrutinen följs. Vid byte av inköpsansvarig ska verksamheten ha rutiner som säkrar att valda kemiska produkter redovisat i O9 - O12 fortsätter att användas.

Tidigare erfarenheter från hotell visar att det är viktigt att ha tydliga rutiner för hur kemikalieinköpen ska göras samt att ha en person som är ansvarig för inköp av kemikalierna för att säkra att produkterna som köps in uppfyller de krav som ställs enligt kriteriedokumentet.

O16 Hantering av kemiska produkter

För att minimera risken för onödigt spill och överdosering samt för att minimera risken för arbetsskador ska det finnas tydliga, lättfattliga och instruktioner lätt tillgängliga för personalen så de enkelt kan dosera rätt och hantera de kemiska produkterna på ett säkert och korrekt sätt.

Kravet gäller kemiska produkter för disk, textiltvätt, städ, specialrengöring, desinfektion och golvvård.

Aktuell förteckning på alla kemiska produkter, som användas på verksamheten, inklusive användningsområde och hantering ska dokumenteras och finnas hos varje inköpsavdelningsansvarig och Svanenlicensansvarig. Kemikalieöversikten i guiden kan användas som ett underlag.

5.7 Vatten

P16 Vattenförbrukning diskmaskin

Kravet har skärpts jämfört med de tidigare versionerna och hotell och restaurang, nu är underbänkmaskiner inkluderade i kravet. Kravet har varit enkelt att uppfylla och kontakt med en producent bekräftar att kravnivån kan skärpas.

För att sätta nya kravnivåer gällande vattenförbrukning har information från olika producenters hemsidor och produktkataloger hämtats in [81] [82] [83] [84] samt att vi har tagit kontakt med en producent.

För huvmaskiner har kravet skärpts från 4,5 liter/cykel till 3,0 liter/cykel. För tunnelmaskiner har kravet skärpts från 2,5 liter/cykel till 2,0 liter/cykel. Det har även införts ett krav för

[81] www.kromosrl.com
[82] www.winterhalter.co.uk
[83] www.metos.fi
[84] www.hobart.no

underbänkmaskiner med en förbrukningsgräns på 2,0 liter/cykel. Kravet på underbänkmaskiner har införts då mindre restauranger kan ha denna typ av maskiner.

Kravet ska dokumenteras genom att tekniska data för diskmaskinens vattenförbrukning per cykel skickas in eller bekräftelse från producent där vattenförbrukning per cykel anges. Det har varit vissa svårigheter med att dokumentera vattenförbrukning/cykel då det inte alltid anges i produktbladen, men det bekräftas från både handläggare och producent att detta är det bästa och mest trovärdiga sättet att dokumentera vattenförbrukningen på. Det är vanligt att diskmaskiner kan köras i två hastigheter som påverkar vattenförbrukningen per cykel. Det är i sådana fall vattenförbrukningen kopplat till en kontakttid på 2 minuter som ska användas. Detta är enligt standarden DIN 10510.

P17 Snålspolande vattenblandare

Kravet har skärpts jämfört med de tidigare versionerna av hotell och restaurangkriterierna.

Det ges nu 2 poäng när minst 90 % av antalet vattenblandare för tvättställ har ett flöde på maximalt 5 liter/minut och 1 poäng om flödet är max 8 liter/minut mot tidigare 8 och 10 liter/minut. Kravet omfattar inte kök eller blandare till badkar.

Skärpningen baseras på information om flöde per minut från olika producenters hemsidor och produktkataloger[85] [86] [87] samt att licensieringen har visat att det tidigare kravet är lätt att uppfylla.

Vattenförbrukningen varierar men för de produkter som anges var vattenbesparande är flödet mellan 2,5 -7 liter/minut. Skärpningen är baserad på dessa upplysningar och kommer att premiera anläggningar som har investerat i snålspolande kranar.

Kravet dokumenteras genom upplysningar från tekniskt datablad eller liknande där vattenflödet i liter per minut framgår eller genom bekräftelser från producenten där vattenflödet i liter per minut anges. Om det är svårt att få dessa upplysningar kan kravet också dokumenteras genom att vattenflödet per minut mäts av hotellet. Utöver detta ska det skickas in en översikt över andelen vattenblandare med maximalt vattenflöde på 5 eller 8 liter/minut.

P18 Snålspolande duschar

Kravet har skärpts jämfört med den tidigare versionen. För att få 2 poäng måste minst 90 % av antalet duschar ha ett flöde på maximalt 9 liter/minut, medan ett flöde på maximalt 11 liter/minut ger 1 poäng. Tidigare låg kravet på motsvarande 10 respektive 12 liter/minut. Det finns stora möjligheter att spara vatten genom att byta till nya duschar eller genom att sätta in en ”strypventil” i äldre duschar. En gammal dusch kan förbruka upp till 24 liter vatten/minut. En snålspolande dusch använder mellan 6-10 liter vatten/minut[88] [89]. Genom att skärpa kraven så att de duschar som ligger inom gängse definitionen på ”snålspolande” kan användas finns det en stor potential att minska vattenförbrukningen.

Kravet dokumenteras genom upplysningar från tekniskt datablad eller liknande där vattenflödet i liter per minut framgår eller genom bekräftelse från producenten där vattenflödet i liter per minut anges. Om det är svårt att få dessa upplysningar kan kravet också dokumenteras

[85] www.grohe.no
[86] www.hansgrohe.no
[87] www.oras.no
[88] Grønn Hverdag, tilgjengelig 8.mars 2011: www.gronnhverdag.no/nor/Bolig/Energi/Sparedusj/%28language%29/nor-NO
[89] ENØK, tilgjengelig 8.mars 2011: www.enok.no/enokguiden/07_2.html

genom att vattenflödet per minut mäts av hotellet. Utöver detta ska det skickas in en översikt över andelen duschar med maximalt vattenflöde på 9 eller 11 liter/minut.

P19 Toaletter

Möjligheten för att få poäng om toaletten har två spolknappar är inte ändrad.

Upplysningar från producenter visar att vattenförbrukningen varierar från 2-6 liter/spolning på de två olika spolmöjligheterna[90],[91]. Ifö anger exempelvis 2 och 4 liter/spolning för det två spolmöjligheterna, medan Gustavsberg anger 3 och 6 liter/spolning. Toaletter med bara ett spolval har generellt en högre vattenförbrukning per spolning, om det jämförs med den lägsta förbrukningen för toaletter med två spolval. Detta visar att det finns goda möjligheter att spara vatten genom att ha toaletter med två spolval. En förutsättning är emellertid att gästen använder knappen som ger den lägsta vattenförbrukningen.

Kravet dokumenteras genom en sammanställning över andelen toaletter med två spollägen.

5.8 Avfall

Avfallsmängderna kan minskas genom att främja sortering och återanvändning/återvinning samt genom att minska användningen av exempelvis engångsartiklar. Kraven har koncentrerats på att stötta just detta genom gränsvärde (se kapitlet gränsvärde vatten och avfall) och krav på sortering.

O17 Källsortering

I tidigare versioner av kriterierna för hotell har det varit ett obligatoriskt krav på att verksamheten måste sortera sitt avfall i minst fyra av följande fraktioner: Ofärgat och färgat glas, porslin, matavfall/organisk avfall, fett/matolja, brännbart avfall, returpapper, well, kartong, hård plast, mjukplast, metall, textilier och lampor.

I tillägg har man fått 1 poäng för varje fraktion man sorterar ut utöver de fyra obligatoriska. Totalt har man kunnat få fyra poäng.

I version 4 av kriterierna är kravet ändrat till att bara omfatta ett obligatoriskt krav på att sortera ut i 3 fraktioner i följande kategorier: glas, metall, papper, papp, organiskt avfall, hård plast och mjuk plast. Detta är fraktioner det uppstår relativt stora mängder av. Det måste skickas in dokumentation som visar att avfallet materialåtervinns för fraktionerna organiskt avfall, hård plast och mjuk plast. Organiskt avfall (matavfall och trädgårdsavfall) ska gå till biologisk behandling för att kunna räknas som en fraktion. Med biologisk behandling menas t.ex. kompost, biobränsleproduktion eller djurfoder. Var uppmärksam på att lagstiftning ska uppfyllas när organiskt avfall går till djurfoder.

Observera: Fraktioner som inte är medtagna på listan ovanför är fett/matolja, porslin, batterier, lampor, textilier och brännbart avfall. Grunden till att de inte räknas med är att de antingen ingår i andra krav, att sorteringen av fraktionen är ett myndighetskrav eller att det uppstår små mängder på hotell, restauranger eller konferenser. Där som det organiska avfallet sorteras och går till biologisk behandling/återvinning får hotell 2 poäng och restauranger 3 poäng i P20. Fett/matolja, porslin, batterier, lampor och textiler är sällan avfall det som det uppstår mycket av och brännbart avfall är i princip det samma som restavfall och något som

[90] www.ifosanitar.no
[91] www.gustavsberg.no

alla har. Lampor och batterier räknas som farligt avfall som myndigheterna kräver att det sorteras ut.

Möjligheten att ta poäng genom att sortera ut fler fraktioner har tagits bort. Det är flera orsaker till detta. En orsak är stora nationella skillnader i hur fraktionerna sorteras. I Norge skiljs exempelvis inte på färgat och ofärgat glas. Metall går dessutom i samma behållare som glas. Separeringen av glas och metall sker istället hos avfallsmottagaren. Detta är förhållande som verksamheterna inte själva har styrbarhet över och kraven bör anpassas så att den geografiska placeringen inte får konsekvenser för hur många poäng en verksamhet kan få. I och med att produktgruppen utvidgas med restauranger och konferenser innebär detta en större variation mellan anläggningarna som söker om miljömärkning. Även detta innebär stora skillnader mellan vilka typer av avfall som uppstår; på någon anläggning kommer driften ge upphov till många olika fraktioner medan andra, mindre komplexa anläggningar, bara kommer kunna sortera i några få fraktioner.

Avslutningsvis är inte antalet fraktioner avfallet sorteras i, i sig själv, ett mått på hur bra anläggningen är på att sortera sitt avfall eller hur stor miljönyttan är. Om verksamheten väljer att sortera fraktioner som det uppstår blygsamma mängder av vid normal drift är miljönyttan begränsad.

Nordisk Miljömärkning önskar med sina krav på avfall säkra att det uppstår minsta möjliga mängd avfall. Dessutom är det viktigt att de stora fraktionerna sorteras och behandlas med tanke på materialåtervinning.

För snabbmatsrestauranger var det tidigare specificerat att utsortering av engångsartiklar skulle säkras, det är nu borttaget då styrbarheten är låg. Tidigare krav på restauranger om att de ska ha en instruktion om sortering är inlagt i krav O31 om egenkontroll och i O18 om avfallssortering för gäster.

Det tidigare kravet, både för hotell och restaurang, där det ges poäng om verksamheten har minst tre leverantörer som använder returemballage har nu tagits bort då det överlag uppfylldes av alla sökande.

O18 Avfallssortering för gäster

Kravet innebär att konferens- och hotellgäster ska ha möjlighet att källsortera sitt avfall i minst 2 fraktioner (exklusive restfraktion), alternativt sorteras det av personalen.

Tidigare var det obligatorisk att konferensgäster skulle kunna sortera ut papper, medan fler fraktioner gav 1 poäng (0,5 om personalen sorterade), medan sortering på gästrummen gav 1,5 poäng (1 poäng om personalen sorterade). Det har nu preciserats hur restfraktioner ska räknas och poängen skiljer sig inte åt om det är gästen eller personalen som sorterar. Kravet är nu skärpt då det gjorts till ett obligatoriskt krav.

För restauranger gäller att om kunderna sorterar sin disk själva ska det finnas tydliga avfallssorteringsanvisningar. Detta krav är oförändrat men låg tidigare under kravet för källsortering. Kravet syftar till att minska mängden osorterat avfall och understöds av kravet på källsortering.

P 20 Behandling av organiskt avfall

Det ges 2 poäng till hotell och konferenser och 3 poäng till restauranger om det organiska avfallet sorteras ut och går till biologisk behandling/återvinning som t.ex. kompost, djurfoder

eller används till biobränsleproduktion. Var uppmärksam på att lagstiftning ska uppfyllas när organiskt avfall går till djurfoder. Kravet ger max 3p.

Kravet är kvar som ett separat poängkrav då det täcker en fraktion av extra stor vikt för restauranger, storkök och liknande men poängen är höjd från 1 poäng. Kravtexten är justerad på så sätt att alla typer av biologisk behandling/återvinning godkänns. Förbränning av organiskt avfall i förbränningsanläggning anses inte vara biobränsle i detta dokument.

Se också P33 för poängkrav för mätning av organiskt avfall för restauranger.

5.9 Inköp

Genomgående premieras inköp av miljömärkta produkter och tjänster, då dessa antas ha en mindre miljöbelastning jämfört med icke miljömärkta inköp. Det hänvisas till avsnitt 5.5 ”Vad räknas med som miljömärkt” för en beskrivning av Nordisk Miljömärknings hållning till andra märkningar.

O19 Vid nyinköp av lågenergilampor, lysrör och LED

Vid nyinköp av lågenergilampor och lysrör är kravet oförändrat, medan det har införts ett kompletterande krav för LED-ljuskällor vilka ska ha en livslängd på minst 25 000 h. Alternativt ska ljuskällorna vara miljömärkta. Teknikutvecklingen av nya energieffektiva lågenergilampor och LED sker i snabb takt och idag har testmetoder, kvalitet på ljuskällor och livslängd stora variationer. Vid nybyggnation och ombyggnation kan anläggningen göra stora besparingar vid val av ljusdon, placering av ljuskällor och smarta styrsystem.

O20 Miljömärkta köksrullar, pappershanddukar och toalettpapper

Kravet är oförändrat jämfört med tidigare kriterieversion för hotell samt restauranger. Minst 90 % av volymen inköpt mjukpapper d.v.s. köksrullar (hushållspapper), handdukstork-papper/pappershanddukar och toalettpapper ska vara miljömärkt.

Svanens miljökrav för denna typ av pappersprodukter 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. Det är fortsatt relevant att öka miljövinster genom att ställa krav på hög andel volym inköp av miljömärkta mjukpapper hos verksamheten.

O21 Miljömärkt kopieringspapper

Idag innebär kravet att verksamhetens inköp av kopieringspapper till 90 % ska vara miljömärkt. I hotellkriterierna var det tidigare ett poängkrav (samma procentsats gav 2 poäng) och i restaurangkriterierna gavs tidigare 1 poäng för inköp av miljömärkt kopieringspapper till minst hälften av behovet.

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.

P21 Miljömärkta förbrukningsartiklar

Överlag är kravet i denna kriterieversion oförändrat avseende procentandelar för inköp av miljömärkta förbrukningsartiklar jämfört med tidigare kriterieversion. I de tidigare restaurang-

kriterierna fanns poängkrav på inköp av miljömärkta förbrukningsartiklar och tjänster till hälften av behovet. Nu är kravet ställt så att det antingen är till 50 % av behovet eller till 90 % av behovet. Ibland finns båda nivåerna för en grupp av artiklar men då med olika poäng (exempelvis ges 1 poäng om man köper in tvål och schampo till 50 % av behovet eller mer och 2 poäng om man köper in tvål och schampo till 90 % av behovet eller mer).

En nyhet är att det ges poäng för inköp av miljömärkta artiklar så som miljömärkt tandkräm, schampo och tvål som verksamheten erbjuder till försäljning exempelvis i sin hotellshop eller reception. För att ge poäng ska inköpen motsvara minst hälften av totala inköpen av produkter som erbjuds till försäljning.

I detta krav har det även införts krav på inköp av miljömärkt tvål och schampo vilket tidigare fanns med som ett eget krav. Det samma gäller krav på konferensblock, blädderblock och pennor som tidigare fanns i separata krav för konferensen.

Man kan inte få 1 poäng för Miljömärkt linne och frotté och samtidigt få 0,5 poäng för att det är tillverkat av ekologiskt fiber.

O22 Svanenmärkta trycksaker

Här införs nu ett obligatoriskt krav om att minst 50 % av totala inköp av trycksaker som verksamheten beställer ska vara Svanenmärkta samt tryckta på ett Svanenmärkt tryckeri.

Liknande krav har tidigare funnits både i hotell- och restaurangkriterierna. I hotellkriterierna var kravet utformat så att det gavs olika poäng om verksamheten antingen köpte in en viss andel Svanenmärkta trycksaker (här fanns två kravnivåer) alternativt gjorde sina inköp från ett Svanenmärkt tryckeri utan att trycksakerna för den skull var Svanenmärkta. Detta har nu alltså slagit samman i denna kriterieversion. För restauranger gällde förut att de fick poäng om de köpte in Svanenmärkta trycksaker till minst hälften av totala behovet.

Med trycksaker menas till exempel reklamblad, broschyrer, block och brevpapper med logo samt beställningsnotor som finns på hotellet för t ex kemtvätt och room-service etc. Kravet omfattar också de trycksaker som hotellkedjan beställer centralt.

Observera att Svanenmärkta trycksaker aktivt ska begäras vid beställning, även om tryckeriet har Svanenlicens sker inte märkningen av trycksakerna automatiskt. Inköpsansvarig ansvarar för att Svanenlogotypen och licensnummer finns på korrektur före godkännande och tryckning. Om det saknas ska inköpsansvarig kontakta tryckeriet och begära att det ändras. Alternativ text ”Miljömärkt trycksak” samt licensnummer, kan ersätta Svanenlogotypen.

P22 Svanenmärkta trycksaker

Utöver det obligatoriska kravet på trycksaker (se O24 ovan) har det här förts in ett poängkrav som ger poäng om minst 90 % av de totala inköp av trycksaker som verksamheten beställer är Svanenmärkta samt tryckta på ett Svanenmärkt tryckeri.

P23 Miljömärkta sällanköpsvaror

Kravet på sällanköpsvaror har skärpts något både avseende vilka procentgränser som ger poäng samt på hur många poäng som ges. Verksamheten kan som mest erhålla 4 poäng på detta krav.

Exempelvis premieras numera inköp av miljömärkta projektorer till minst hälften av behovet. Gäller inköp av speciell teknik främst för konferenslokaler som t.ex. miljömärkt audiovisuell teknik. Se kriterierna för Svanenmärkning av TV och projektorer.

De poängmöjligheter som tidigare fanns i restaurangkriterierna är oförändrade.

Våra erfarenheter visar att det finns ett ökat intresse från inköpare på hotell, konferens och restauranger att köpa fler miljömärkta sällanköpsvaror med hög kvalitet och lång livslängd.

P24 Miljömärkta tjänster

Poängkravet är i stort oförändrat både i förhållande till tidigare version av hotellkriterierna och till restaurangkriterierna. En skillnad är att miljömärkta städtjänster nu ger 2 poäng mot tidigare 1 poäng. Justeringen motiveras av att det är en oftare förekommande aktivitet som därför kan ge en större miljöpåverkan och därför bör premieras. Målsättningen är att öka andel inköp av miljömärkta tjänster och våra erfarenheter visar att det finns ökad efterfrågan speciellt av miljömärkta städtjänster. Verksamheten kan som mest erhålla 2 poäng på detta krav.

5.10 Servering

O23 Engångsartiklar

Syftet med kravet är att minska användningen av förbrukningsartiklar med kort omsättningstid, vilket ger en resursbesparing. Engångsartiklarna är ofta sådana som kan karaktäriseras som ”onödiga”; t.ex. papptallrikar, plastglas och småförpackningar av ketchup och senap. Jämfört med tidigare versionen av hotellkriterierna omfattar kravet nu alla utrymmen i hotellen, restauranger, inklusive uteservering, och konferenser. Take away-försäljning, room service och snabbmatsservering är undantagen av det totala förbudet. Med snabbmatsservering menas enkla ätfärdiga måltider, det vill säga måltider som är klara för servering när måltiden beställs. Ett exempel är hamburgerkedjor. Ved kaffeautomater som står i lobbyn och där gästen själv köper sitt kaffe utan att personalen är inblandad är engångsmuggar och lock tillåtet. De ska då uppfylla O24. Detta betyder att kaffemaskiner med exempelvis kapslar inte är tillåtet.

Eftersom baren också ingår, ges undantag för sugrör och drinkpinnar som delas ut personligen. Som i tidigare version av restaurang är det också undantag för servetter, tandpetare och tepåsar av hygieniska skäl, samt undantag för färdigt förpackade produkter till försäljning i portionsförpackningar som t.ex. glass, choklad och läsk.

Det är inte längre tillåtet att använda flergångspappersdukar då det har varit svårt att definiera vad flergångs är samt att vi vill fokusera på krav som minimerar det som gästen kan uppfatta som stötande ur miljösynpunkt

Liksom tidigare kan undantag ges om t.ex. diskmaskinen är ur funktion eller ett exceptionellt stort antal gäster väntas. Dessa ska motiveras och godkännas av Nordisk Miljömärkning. I beskrivningen ska det tydligt framgå att antal gäster är betydligt flera än det som vanligvis serveras.

O24 Engångsartiklar i take away, room service, catering och snabbmatsservering

Det har bedömts att Svanen kan göra den största miljönyttan genom att inte utesluta denna typ av verksamhet utan i stället ställa stränga miljökrav på det material som används. Gränsen för minsta mängd förnybart material i engångsartiklarna har höjts från 67 % till 75 %. Det betyder max 25 % får komma från fossil olja eller annat icke förnybart material.

P 25 Miljömärkta engångsartiklar

Kravet ger 1 poäng om 20 % eller mer av inköpsvolymen av engångsartiklarna i take away, room service, catering och snabbmatsservering är miljömärkta.

O25 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel (ej viltfångad fisk och skaldjur) och drycker för hotell med frukostservering

Syftet med kraven är att öka andelen ekologiska livsmedel i verksamheten. I det ekologiska jordbruket används inte kemiska bekämpningsmedel, konst-gödsel och genmodifierade organismer. Grundtanken är ett kretsloppstänkande och strävan är att driva en långsiktigt hållbar produktion. Miljöfördelarna av ekologisk produktion är bland annat en gynnad biologisk mångfald och att naturen slipper utsättas för kemiska bekämpningsmedel. Kravet innebär att hotell med frukostservering ska ha minst 5 % ekologiska produkter av den årliga inköpsvolymen alternativt minst 10 produkter som serveras under frukosten.

För motivering av kravet se vidare under krav O38.

För samtliga hotell blir kravet en skärpning jämfört med den tidigare versionen i och med att det blir en obligatorisk gräns för hotell på andelen ekologiskt, det har inte funnits tidigare. Då kravet höjs ganska kraftigt för vissa länder (Finland och Norge går exempelvis från att ha fått poäng för 3 produkter till ett obligatoriskt krav på 10 produkter till frukosten) kommer vi vara generösa med hur antalet produkter ska räknas. Kaffe, te och kryddor kan bara räknas som en produkt vardera medan mjölk med olika fetthalter räknas som olika produkter.

5.11 Transport

RPS-analysen i kap 4 pekar på att relevansen är relativt stor, medan potentialen och styrbarheten för att ställa krav på transporter totalt sett är låg. Det är få hotell och restauranger som har egna fordon för person- och varutransporter men för restauranger med större cateringverksamheter och konferensanläggningar är det vanligare. Därför ställs det ett obligatoriskt krav på restauranger med cateringsverksamhet som har egna fordon. Anläggningarna har normalt fasta underleverantörer som kör för dem. Därför ställs krav på anläggningens egna fordon och på fasta underleverantörer. Nordisk Miljömärkning önskar också att premiera olika åtgärder, t.ex. användning av miljömärkt drivmedel, som minskar miljöbelastningen från transporter.

O26 Transporter med egna fordon (cateringverksamhet)

Kravet är nytt och aktuellt för anläggningar som äger och använder egna fordon till transporter i samband med cateringverksamhet. Kravet innebär att verksamheternas chaufförer ska ha utbildning i miljöanpassad/ekonomisk körning (så kallad Ecodriving). Nyanställda ska ha erhållit utbildningen inom 6 månader. Verksamheten ska ha rutiner som säkerställer att nyanställda får utbildning. Det är utbildningsorganisationen/leverantören som ska intyga att chaufförerna har gått en sådan utbildning.

Svenska Trafikverket har tagit fram kriterier på vad de anser att en utbildning i miljöanpassad/ekonomisk körning bör innehålla samt vilka resultat som bör uppnås[92]. Där anges att en sådan utbildning ska ha dokumenterat goda effekter på bränsleförbrukningen (i genomsnitt 10 % minskning för personbilar och 8 % för tunga fordon) i tätort. Där anges också ett antal

[92] http://www.trafikverket.se/Foretag/Trafikera-och-transportera/Trafikera-vag/Sparsam-korning/Trafikverkets-kriterier-pa-utbildningar-i-sparsam-korning/

praktiska och teoretiska moment som bör ingå. Dessa kriterier kan fungera som ett stöd för dem som ska upphandla en sådan utbildning.

Vid nyinköp och nyleasning av fordon som används vid cateringverksamhet ställer vi nu också krav på att fordonen minst uppfyller senast antagna Euro. Detta gäller från och med datumet för ansökan om Miljömärkningslicens. Euronorm ställer krav på bilarnas avgasutsläpp. För lastbilar tillämpas Euro VI och för varubilar, mindre fordon och personbilar tillämpas för närvarande Euro 5-normen men att under 2014 kommer Euro 6-normen att tillämpas.

Då nya bilar ska leva upp till EU's senaste gällande Euronorm, betyder det i praxis, att kravet uppfylls så länge det köps in nya bilar, medan köp av begagnade fordon som utgångspunkt kräver dokumentation som visar uppfyllande av senaste Euronorm.

Kravet är hämtat från kriterier för textilservice där motsvarande krav ställs på transport av tvättgods till och från kund, ett krav som visat sig fungera väl.

P26 Övriga transporter med egna fordon

Detta krav ger 1 poäng om 5 procent eller mer, av det fordonsbränsle som verksamheten köper in, är Svanenmärkt. Detta krav är helt nytt och ger en möjlighet för alla verksamheter att få poäng om de minskar sin miljöbelastning genom att välja miljömärkt bränsle. Kravet ska dokumenteras genom att verksamheten skickar in en sammanställning över total mängd inköpt bränsle samt andel Svanenmärkt bränsle som visar kravet ovan uppfylls.

P27 Övriga transporter (ej egna fordon)

I kriterieversion 1 för restauranger ställdes poängkrav på om det hade genomförts åtgärder för att väsentligt minska miljöbelastningen från anläggningens in- respektive utleveranser. Detta omfatta nu alla typer av anläggningar.

Genom olika åtgärder kan utsläppen minskas genom att minska det totala transportbehovet, genom att samlasta och transportera så många varuleveranser som möjligt i samma bil och genom att påverka ruttplanering tillsammans med leverantörer. Det har också betydelse vilken sorts bränsle bilen kör med, hur den körs och hur bränslesnål bilen är. Att göra en översyn över transporterna kan hjälpa att ge minskad miljöbelastning. Poäng kan godkännas av Nordisk Miljömärkning om anläggningen kan uppvisa dokumentation på att transportbehovet har minskat väsentligt.

5.12 Rutiner

O27 Lagar och myndighetskrav

Kravet är kvar med samma formulering som använts i restaurangkriterierna. För hotell med restaurang innebär detta att förtydliganden görs om att de inte får ha någon negativ myndighetsanmärkning som inte åtgärdats inom den tidsfrist som myndigheten har givit.

O28 Information om Svanen till personalen

Kravet är omformulera men följer i huvudsak det nuvarande kravet i restaurangkriterierna. Kravet innebär att all personal ska få information om svanens krav samt vilka miljöförbättringar verksamheten gör. Som tidigare i restaurangkriterierna ska detta ges till nyanställda inom 4 veckor. Kravet gäller alla anställda, även inhyrd personal. För hotell innebär kravet en lättnad då den del som beskriver utbildning av personal i miljöfrågor har tagits bort.

O29 Kundinformation

Kravet är omformulerat jämfört med tidigare kriterieversioner både för hotell och för restauranger. Numer krävs att verksamheten tydligt informerar om att verksamheten är Svanenmärkt, på anläggningen och på hemsidor, t ex genom profilmaterial. Det krävs också att hotell med konferens som måste hyra in underleverantörer för att täcka verksamhetens behov av matservering ska informera kunden vid beställning om den externa matleverantören inte är Svanenmärkt.

Restaurangerna skulle tidigare informera kunderna om vilken betydelse miljömärkningen hade för restaurangens miljöarbete, detta har tagits bort då det är svårbedömt och svårdokumenterat. Vid snabbmatsservering och take-away skulle tidigare synlig information om restaurangens miljöarbete finnas vid beställningsdisken. Detta skulle speciellt visa på åtgärder för att minska användningen av engångsartiklar. Även cateringverksamheter som använde engångsartiklar skulle kunna informera om motsvarande.

O30 Inköp och leverantörsrutiner

Eftersom verksamheten ansvarar för att Svanens krav uppfylls under hela licensens giltighetstid ska de ha rutiner för inköp av de produkter det ställs krav på. Rutinerna ska minst omfatta inköp av förbrukningsartiklar (Krav O19, O20, O21, O22), ekologiska livsmedel och drycker (O25 för hotell med frukost, O38) samt byte av leverantör för tryckeri och tvätteri. För ekologiska livsmedel och drycker är det tillräckligt att det görs en regelbunden uppföljning av mängden ekologiska produkter. Kravet ska dokumenteras genom en inköps- och leverantörsrutin.

O31 Egenkontroll av miljöarbetet

Kravet är helt nytt och innebär att verksamheten ska samla in och behandla reklamationer från gäster samt, minst 1 gång/år utföra en egenkontroll (auditering) på anläggningen med syftet att förbättra verksamhetens miljöarbete. En kontrollplan ska upprättas där åtminstone följande punkter ska tas med:

- Reklamationer.
- Kontrollera att gästinformationen är synlig.
- Kontrollera att avfallssorteringsanvisningar för gäster och personal är tydliga.
- Kontrollera vilken energikrävande utrustning som finns.
- Kontrollera att det inte används engångsartiklar som inte tillåtna.

O32 Årlig uppföljning

Verksamheterna ska varje år göra en uppföljning av Svanens krav. Nordisk Miljömärkning kan bland annat be om en skriftlig rapportering av miljökrav eller kontrolleras vid besök på plats.

Detta krav behöver inte dokumenteras vid ansökningstillfället.

O33 Dokumentation om Svanens krav

Kravet innebär att samtliga dokument som gäller Svanlicensen ska finnas lätt tillgängliga på anläggningen samt att det är licensansvarig på anläggningen ansvarar för att dokumentationen är uppdaterad och tillgänglig. Den enda skillnaden mot tidigare kravformuleringar är att dokumentationen ska vara just tillgänglig, den behöver inte vara samlad på ett ställe.

O34 Marknadsföring

Den 17 november 2014 beslutade Föreningsstyrelsen att krav O34 Marknadsföring ska tas bort.

5.13 Mat

I bakgrunden till restauranger version 1 [93] finns utförliga beskrivningar av matens miljöpåverkan. Det gäller miljöproblem kopplade till jordbruk – t.ex. energiförbrukning, bekämpningsmedel, övergödning, utsläpp av växthusgaser, användning av genmodifierade organismer (GMO) – produktion/förädling av mat, transporter, kyl- och frysförvaring, tillagning. Vissa djur är utrotningshotade och/eller står för mycket stor negativ miljöpåverkan. Istället för att äta grönsaker som finns tillgängliga under årstiden äts andra som importerats långa distanser och/eller odlats i växthus med stora insatser av energi.

Svanen arbetar för att minska miljöpåverkan från mat på flera olika sätt. Dels kräver Svanen att en viss andel av råvarorna restaurangen använder är ekologiska och ytterligare användning premieras. Dels utesluts användningen av fisk o skaldjur som antingen är utrotningshotade eller vars odling/fiske är mycket miljöstörande, och restaurangen premieras om man inte använder ytterligare råvaror som är problematiska. Förutom det arbetar Svanen för att öka användningen av vegetariska råvaror, på bekostnad av kött och fisk. Det gamla poängkravet som gav poäng för en vegetarisk rätt har blivit obligatoriskt och ett nytt poängkrav har tagits fram. Nya områden som Svanen ställer krav på är användning av buteljerat vatten samt behandling av organiskt avfall.

Att hitta sätt att minska mängden organiskt avfall genom miljömärkning har varit svårt. Flera olika alternativ har varit uppe för diskussion. Svanen har inte tagit in förslaget om att restaurangen ska erbjuda ”Doggy bags” så att gästerna kan ta med sig sina matrester, eftersom miljönyttan är tveksam då konsumtionen engångsmaterial ökar.

Att mäta mängden organiskt avfall och sätta ett gränsvärde är det mest korrekta sättet att begränsa avfallet. Det finns dock begränsad möjlighet för verksamheten att mäta mängden organiska avfall och jämföra det med mängden inköpta råvaror. Se vidare i kapitlet RPS, ”Mat och Servering”, Gränsvärde vatten och avfall, kapitlet Avfall och kravet P33 mätning av organiskt avfall.

Liksom tidigare ställs krav för att minimera användningen av engångsartiklar.

Kraven i detta kapitel gäller för all typ av restaurang- och caféverksamhet, däremot omfattas inte hotell med enbart frukostservering. En del hotell har ett mycket enkelt kök som i princip bara värmer upp färdiga rätter, detta klassas inte som restaurangverksamhet.

O35 Ursprung för kött och fisk

Kravet går ut på att restaurangen ska kunna informera gästerna om ursprungsland för det kött och den fisk som serveras som huvudingrediens. I de nya kriterierna föreslås omfattningen begränsas till att endast gälla kött och fisk, p.g.a. den ringa miljövinsten i kombination med stor administrativ belastning för att uppfylla kravet (tidigare omfattade kravet även huvudingredienser i form av exempelvis potatis, pasta och bönor).

O36 Icke hållbara råvaror - fisk och skaldjur

Nordisk Miljömärkning önskar att matråvaror av arter som är utrotningshotade och/eller vars produktion har en stor negativ miljöpåverkan inte ska användas på Svanenmärkta restauranger. Vid denna revision har Nordisk Miljömärkning haft speciell fokus på marina råvaror. Nordisk Miljömärkning skulle även ha velat ställa krav på köttråvaror eftersom miljöpåverkan från kött-

[93] Om Svanenmärkta Restauranger Version 1, Nordisk Miljömärkning, december 2006

produktion är betydande. Nordisk Miljömärkning har emellertid bedömt att restauranger i dagsläget har liten styrbarhet vad gäller köttråvarors miljöpåverkan. I kommande revidering kommer vi se över att ta in förslag på krav inom andra råvarugrupper. Indirekt har vi dock krav på köttråvaror genom att vi främjar vegetariska alternativ, vilka har en lägre miljöbelastning, och genom att vi främjar ekologiska livsmedel som har fokus på djurhållning.

De marina ekosystemen utsätts för en rad olika hot, som överfiske, övergödning, föroreningar och klimatförändringar. Ett av det mest grundläggande förhållandet i de marina ekosystemen är interaktionen mellan bytesfisk och rovdjur. Det vill säga att det inte bara är fisket på enskilda arter som påverkar bestånden. Trots att det industriella fisket regleras genom internationella fiskeavtal och nationella konsessioner och kvoter är beståndssituationen för kommersiellt utnyttjade fiskebestånder otillfredsställande, något som har negativ effekt på enskilda marina ekosystems förmåga att upprätthålla sin produktivitet och funktion. Att säkra hållbara fisken så att fiskebestånden inte minskas på grund av fisket är en komplex uppgift. Det kräver bland annat kunskap om populationer och deras dynamik, om olika fångstmetoder och lagstiftning för att förhindra överfiske. Åtgärder som används är t.ex. införandet av fiskekvoter, konsessioner, kontroll av olovligt fiske, förbud mot skadliga fiskeredskap, reglering av utkast och införandet av skyddsområden. Enligt en rapport om biodiversitet, som Albaeco, Sensegroup och U&We skrev på uppdrag av Nordisk Miljömärkning 2012, uppgavs att 84 % av världens fisken var fullt utnyttjade eller överutnyttjade under 2008. Motsvarande uppgift var ca 66 % år 1995.

Nordisk Miljömärkning har tagit fram listor över fisk och skaldjur som är särskilt utsatta och som inte ska förekomma på Svanenmärkta restauranger. Syftet med fisklistan är att kunna undvika att de minst hållbara fiskarna och skaldjuren serveras. Listningen av arter utgår från en samlad bedömning av information från olika källor, bland annat IUCN (Internationella naturvårdsunionen), de nordiska ländernas nationella rödlistor och OSPAR:s lista för hotade och/eller sårbara arter[94]. Rödlistorna använder följande kategorier för hotade arter: CR (Akut hotad (sv)/ Critically Endangered (en)), EN (starkt hotat (sv)/Endangered (en)), NT (Nära hotad (sv)/ Near Threatened (en)), VU (sårbar (sv)/Vulnerable (en)), DD (Kunskapsbrist (sv)/Data deficient (en)).

Från rödlistorna är det främst de fiskar som är klassificerade som ”akut hotad” eller ”starkt hotad” enligt de internationellt vedertagna kriterierna från IUCN som bedöms som minst hållbara.

Nordisk Miljömärknings lista på fisk och skaldjur är uppdelad i tre delar, A, B och C. På A-listan finns fiskar som finns på den internationella listan till IUCN. Enstaka arter är också på OSPARs lista. Arterna som står på A-listan kan inte serveras i en Svanenmärkt restaurang. Arterna på B-listan får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang, ifall de är uppsatta på landets officiella rödlista över hotade arter i landet de är fiskade. De nationella rödlistorna tas fram på uppdrag av myndigheter i respektive länder och redovisar arters risk att dö ut från ett område. Detta kan medföra att samma fiskart är rödlistad i ett land men inte i ett annat. Observera att Danmark och Island inte har någon rödlista över marina fisk- och skaldjursarter. C-listan omfattar tropisk räka.

Nedan ges en kort motivering för arterna som är på de olika listorna:

A-lista:

[94] OSPAR är en organisation där femton Europeiska regeringar och Europeiska gemenskapen samarbetar för att skydda den marina miljön i Nordost Atlanten.

- Arter av haj (sv)/Haj (dk)/Hai (fi) Hai (no)/Hàkarl (is). Förbudet omfattar hajarter som är akut eller starkt hotade på IUCNs lista över hotade arter. Det omfattar ett tjugotal arter.
- Arter av Rocka (sv)/Rokke (dk)/Rauskut (fi)/Rokke (no)/Skata (is). Förbudet omfattar rockaarter som är akut hotade eller starkt hotade på IUCNs rödlista över hotade arter.
- Vildfångad Stör (sv)/Stør (dk)/Sampikalat (fi)/Stør (no)/Styrja (is) (Aeipenseriformes sp.). Flertal störarter är klassade akut eller starkt hotade av IUCN. Europeisk stör (Acipenser sturio) finns också med på OSPARs lista.
- Tonfiskarterna blåfenad och sydlig (sv)/ Blåfinnet og sydlig tun (dk)/ Tonnikala, Eteläntonnikala (fi)/Makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no)/Túnfiskur (is) (Thunnus thynnus och Thunnus maccoyii). Klassad som starkt respektive akut hotad av IUCN. Blåfenad tonfisk är dessutom med på OSPAR:s lista.
- Ål (sv)/Ål (dk)/Ankerias(fi) / Ål (no)/Áll (is) (Anguilla anguilla). Klassad som akut hotad av IUCN. Ålen är dessutom med på OSPAR:s lista.

B-lista:

- Havskatt (sv)/Havkat (dk)/Merikissa (fi)/Steinbit (no)/Steinbítur (is) (Anarhichas lupus). Rödlistad (EN) i Sverige.
- Hälleflundra (sv)/ Hellefisk og helleflynder (dk)/ Ruijanpallas, pallas (fi)/Kveite (no) Lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus/Reinhardtius hippoglossoides). Rödlistad (EN) i Sverige.
- Kungsfisk, Rödfisk, Uer (sv)/Rødfisk (dk)/ Punasimppu, Puna-ahven (fi)/Uer (no)/ Karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus). Rödlistad (EN) i Norge.
- Havsöring (sv)/ Ørred (dk)/ taimen (merivaelteiset kannat) (fi)/ Ørret (no)/Urriði (is) (Salmon Trutta). Rödlistad (CR) i Finland.

C-lista:

- Tropisk räka d.v.s. scampi/tigerräkor/kungsräkor/jätteräkor (sv)/Tropisk reje (dk)/ Jättikatkarapu (fi)/Tropisk reke (no)/Trópísk risarækja (is) (familjen penaeid: Penaeus sp., Metapenaeus sp. och Macrobrachium rosenbergii)[95]. Får inte serveras på grund av att fisket och odlingen orsakar stora miljöproblem (detta förbud är i enlighet med tidigare version av kriterier för restaurang).

Kravet är ändrat efter remiss och tar i större utsträckning hänsyn till rödlisteprincipen och vilka arter som är klassade akut eller starkt hotade på IUCNs eller nationella rödlistor. Arter av viltfångad stör som är klassad akut eller starkt hotad av IUCN har lagts till på A-listan baserat på remisskommentar. Ett flertal störarter är klassade akut eller starkt hotade av IUCN och är också förbjudna att handla med enligt CITES. Det finns ett förbud mot att servera haj och rocka som dock enbart omfattar arter av haj och rocka vilka är klassade akut eller starkt hotade av IUCN. B-listan har ändrats genom att kungsfisk har flyttats från A-listan till B-listan, havsöring fiskad i finska farvatten har lagts till på B-listan samt marulk och rödtunga har tagits bort. Havsöring är akut hotad i Finland och är därför tillagd baserat på remisskommentarer. Kungsfisk som i remissen var på A-listan har flyttats till B-listan, då den inte står på IUCNs rödlista, men är rödlistad i Norge. Marulk och rödtunga, som innan remiss var på B-listan har

[95] Dessa är godkända om de är märkta med hållbarhetsmärke godkänt av Nordisk Miljömärkning.

tagits bort då dessa arter inte står på internationella eller nordiska länders rödlistor. Tropisk räka är flyttat från A-listan till en egen lista, C-listan. Tropisk räka finns inte på IUCNs lista, men förbjuds p.g.a. att fisket och odlingen orsakar stora miljöproblem såsom skövling av mangroveskog i odlingsländerna (bl.a. Thailand, Bangladesh och Indonesien). Mangroveskogen är ett av jordens mest produktiva ekosystem och fungerar som en barnkammare för fiskar, skaldjur och andra djur. Mangroveskogen skyddar också kusterna mot översvämning och erosion.

Det har även tillkommit ett undantag för servering av haj och rocka från A-listan. Det är restauranger på Island som ges undantag för traditionell servering av hajarten Somniosus microcephalus och rockaarten Dipturus batis/Raja batis. Detta gäller endast om det finns full spårbarhet till fiskestället och fiskehamnen och att det kan dokumenteras att fisket är i överenstämmelse med myndighetskrav på Island. Det betyder att så kallade ”catch certificates” ska framvisas. Undantaget görs då detta är traditionella rätter på Island och serveras under en begränsad tid. Hajarten serveras i februari och rockan serveras i huvudsak endast den 23 december. Totalt fiskas det cirka 19 ton av hajarten och 145 ton av rockaarten per år.

Dokumentationskravet är också ändrat efter remiss, så att det bara krävs spårbarhet tillbaka till vilket land fisken är fiskad i och inte intyg från myndigheter, med undantag av servering av haj och rocka på Island där intyg från myndigheter krävs. Det hänvisas också till O34 där restaurangen ska ha kännedom om ursprunget för den fisk som serveras.

Syftet med att tillåta servering av fiskar från B-listan under kontrollerade former är att det lokalt kan finnas bärkraftiga bestånd av dessa fiskar. Restauranger som kan visa att de har god spårbarhet tillbaka till fisket kan därför servera dessa arter.

På B-listan är det bara fyra arter som är listade, med det är flera arter än dessa som är rödlistade i de nordiska länderna och som kunde ha satts upp på listan. Bakgrunden till att arterna havskatt, hälleflundra och kungsfisk är satta på B-listan är för att dessa arter blir könsmogna sent och därför har låg reproduktionsförmåga. Naturskyddsföreningen har bland annat skrivit en rapport i 2012 om det problematiska djuphavsfisket och kartlagt försäljningen av djuphavsfiskar i svenska fiskdiskar och butiker. Resultaten visar att det säljs gott om både marulk, havskatt, hälleflundra, kungsfisk och långa[96]. Det finns generellt dåligt med information om hur bärkraftig dessa fiskars bestånd är. EU började reglera djuphavsbestånden 2002 genom s.k. totala tillåtna fångstmängder (TAC), men ingen detaljerad översikt över regleringens effektivitet är hittills tillgänglig. Reglering av djuphavsarter genom TAC är en utmaning eftersom kunskapen om djuphavsbestånden är begränsad. Fångstmetoderna har dessutom ofta stora miljöeffekter. Nordisk Miljömärkning har också sett på möjligheter att förbjuda speciellt skadliga fiskemetoder som innebär stor påverkan på miljön. Exempel på sådana fiskemetoder är bottentrålning och särskilt bomtrålning, eftersom de ger stor påverkan på havsbotten samt även stora bifångster. Det är dock en dålig spårbarhet på vilken fiskemetod har använts, och därmed har ett sådant krav en dålig styrbarhet. EU baserar sig bland annat på vetenskapliga råd från det Internationella havsforskningsrådet (ICES) när TAC fastställs. Fiske, och särskilt djupshavsfisket, kommer vara en fokuspunkt i nästa revision av kriterierna.

Listan på fisk och skaldjur som är förbjudna/begränsade (del A, B och C) kan komma att revideras om nya uppgifter kommer fram under kriteriernas giltighetstid, det vill säga arter kan komma att läggas till eller tas bort.

[96] Naturskyddsföreningen. 2012. Fula fiskar i fina diskat – om fiske på djupa vatten

Fisk- och skaldjur (både från A-, B- och C-listan) som är odlad eller viltfångad och hållbarhetsmärkt eller ekologisk får användas om standarden och certifieringssystemet uppfyller Nordisk Miljömärknings riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkningar av fisk och skaldjur, se vidare i krav P29. Med ekologiskt menas fisk och skaldjur märkt enligt EU:s förordning EG 834/2007. Detta krav kommer att innebära att Nordisk Miljömärkning granskar ett flertal fisk- och skaldjursstandarder (så som KRAV/Debio, MSC, ASC) enligt Nordisk Miljömärknings riktlinjer för hållbart fiske. De fisk- och skaldjursstandarder som granskats och godkänts av Nordisk Miljömärkning kommer att vara tillgängliga för licensinnehavare i Nordisk Miljömärknings elektroniska ansökningshjälp.

O37 Förbud mot att använda livsmedel med GMO

GMO betyder genetiskt modifierad organism (eller växt, djur eller mikroorganism) som har fått en eller flera främmande gener tillförda med hjälp av genteknik. GMO kan användas bland annat inom forskning, produktion av läkemedel, och i jordbruks- och livsmedelsproduktionen. GM-växter används inom jordbruket eftersom man genom att använda genteknik i växtförädlingen kan ge jordbruksväxter egenskaper som inte kan åstadkommas med hjälp av andra förädlingsmetoder. De vanligaste sådana egenskaper som tillförs är att göra en växt tolerant mot ogräsmedel (herbicidtolerant) samt att göra växten mer tålig för insektsangrepp (insektsresistent). Syftet är bland annat att minska användningen av bekämpningsmedel och möjliggöra plöjningsfri odling.

Genteknik används också för att ta fram grödor med bättre näringsinnehåll. Till exempel har det tagits fram raps med bättre oljesammansättning och ris som innehåller mer A-vitamin. Andra områden där genteknik utnyttjas med hjälp av genetiskt modifierade mikroorganismer, GMM, är vid framställningen av exempelvis vitaminer, aminosyror och enzymer som sedan används i livsmedelsindustrin.

Både EU och Norge har bedömts ha den starkaste lagstiftningen på GMO[97]. EUs lagstiftning för GMO produkter kräver t.ex. att Europeiska livsmedelssäkerhetsmyndigheten, Efsa, gör en riskbedömning om en GMO/GMM produkt är lika säker att äta som en konventionell produkt. På liknande sätt bedöms vilka negativ konsekvenser odling av en specifik GMO-gröda kan ha på miljön[98].

I EU finns några genetiskt modifierade växtsorter som är godkända för användning inom livsmedelsproduktion, till exempel soja, majs, raps och sockerbeta. Sammanlagt finns knappt hundra livsmedelsprodukter som innehåller ingredienser från godkända genetiskt modifierade växter i EU.[99] Utöver det kan djurfoder bestå av GM-grödor eftersom soja och majs är stora fodergrödor och importen av majs och soja till de nordiska länderna är omfattande.

Effekter av GM-odlade grödor

Positiva effekter av GM-grödor är en ökad avkastning/skörd i ett kort tidsperspektiv. I ett lite längre perspektiv är kunskapen om konsekvenserna mer osäker[100]. De främsta negativa miljökonsekvenserna som är relaterade till GM-odlade grödor är förorening (både kemiska och

[97] Catacora-Vargas, 2011. Genetically Modified Organism – A summary of Potential Adverse Effects Relevant to Sustainable Development. Biosafety Report 2011/02. Genok – Centre for Biosafety Tromsö, Norway.
[98] Livsmedelsverket. 2012. http://www.slv.se/sv/grupp1/Markning-av-mat/Genmodifierad-mat-GMO/ (2012-05-07)
[99] Livsmedelsverket. 2012. http://www.slv.se/sv/grupp1/Markning-av-mat/Genmodifierad-mat-GMO/ (2012-05-07)
[100] IAASTD International Assessment of Agricultural Knowledge, Science
and Technology for Development. 2009. Agriculture as the Crossroads Synthesis Report. Island Press, Washington DC

genestisk)[101]. Det har t.ex. medfört att utvecklingen av herbicidtoleranta ogräs ökar kraftigt[102]. Herbicidtoleranta ogräs kan medföra att användningen av herbicider ökar. I ett längre perspektiv har det även medför att mycket farligare bekämpningsmedel används. Bioteknikföretagen börjar även utveckla nya sorter med gener som medför resistens mot fler herbicider[103]. Andra negativa konsekvenser som är relaterade till odling av GM-grödor är en risk för reducerad[104]:

- biodiversitet
- lokal livsmedelsförsörjning
- kunskap om utsäde och rätten till utsäde
- bevarande av lokalt anpassade sorter

I tillägg till de potentiella negativa miljöeffekterna, menar Nordisk Miljömärkning att genom att införa en ny teknologi såsom genteknologi i lantbruket måste också andra parametrar än miljöpåverkan värderas. Faktorer som immateriella rättigheter (patenträttigheter o.s.v.) och viktiga multifunktionella roller vid odling, biodiversitet och ekosystemtjänster.

Märkning av GMO-produkter

EU-lagstiftningen ställer strikta krav på märkning av livsmedel och foder som genmodifierade organismer, GMO. Alla produkter som består av, innehåller eller har framställts av GMO ska märkas (en föroreningshalt på 0,9 procent GMO i produkten får förekomma). Även livsmedel som är framställda av GMO men som genom olika processer inte längre innehåller något DNA från en GMO ska märkas, till exempel tomatpuré, majsstärkelse och rapsolja. Däremot behöver inte tillsatser som enzymer, aminosyror och vitaminer märkas när de framställts i slutetsystem med hjälp av GMM (genetiskt modifierade mikroorganismer) och där den specifika tillsatsen har renats och inte innehåller några mikroorganismer i slutprodukten. Kött, mjölk och ägg från djur som har utfodrats med genetiskt modifierat foder är inte genetiskt modifierade produkter och behöver därför inte märkas[105] [106].

Storkök och restauranger omfattas också av kravet på att lämna information vid förfrågan om förekomst av GMO i livsmedel (artikel 12 i (EG) nr 1829/2003). Om storköket eller restaurangen säljer förpackade produkter måste de märkas i enlighet med kraven i GMO-förordningarna.

Krav på GMO

Nordisk Miljömärkning väljer att skärpa kravet på GMO genom att förbjuda användningen av råvaror som producerats med hjälp av genetiskt modifierade organismer (GMM) eller framställts av GMO-grödor. Det betyder att det är förbud mot produkter som enligt nationell lagstiftning ska märkas om det innehåller GMO. Kött från djur som utfodrats med GM-grödor ingår inte i kravet eftersom det inte finns styrbarhet för att kontrollera för Nordisk Miljömärkning. Nordisk Miljömärkning skulle endast vilja förbjuda produkter som framställt av GMO-grödor och inte produkter som framställts med hjälp av GMM. Nordisk

[101] IAASTD International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development. 2009. Agriculture as the Crossroads Synthesis Report. Island Press, Washington DC.
[102] Heap, I. 2012The International Survey of herbicide Resistant Weeds. Online. www.weedscience.com (2012-05-10).
[103] Meyer & Cederberg. 2010. Pesticide use and glyphosate resistant weeds – a case study of Brasilian soybean production. SIK-Rapport Nr 809. SIK. Göteborg.
[104] IAASTD International Assessment of Agricultural Knowledge, Science and Technology for Development. 2009. Agriculture as the Crossroads Synthesis Report. Island Press, Washington DC.
[105] Livsmedelsverket. 2012. http://www.slv.se/sv/grupp1/Markning-av-mat/Genmodifierad-mat-GMO/ (2012-05-07)
[106] GMO-compass. 2005. http://www.gmo-compass.org/eng/database/e-numbers/206.citric_acid.html (2012-05-09)

Miljömärkning bedömer att det blir för komplicerat för hotell och restauranger att bedöma om det är GM-grödor i produkten eller om GMM används vid produktionen.

Förbudet grundar sig på försiktighetsprincipen. GMO är ett mycket omdiskuterat ämne i fråga om bland annat livsmedelssäkerhet och markanvändning. Andra viktiga områden där det råder kunskapsbrist är GM-grödors långtidseffekter på lokala jordbruks-/skogsmiljöer, risken för negativa miljö- och hälsokonsekvenser etc.

För att säkra att restaurangen har kontroll över eventuell användning av GMO, ska restaurangen vid ansökan beskriva hur det kontrolleras om ingredienserna eller råvarorna innehåller GMO.

O38 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker – för restaurangverksamhet, samt

P28 Ekologiska livsmedel och drycker

Syftet med kraven är att öka andelen ekologiska livsmedel i verksamheten. Att hitta rätt nivåer för det ekologiska är en inte helt enkel uppgift men i arbetet har utgångspunkten tagits i hur den ekologiska marknaden utvecklats, se underlag nedan. I samtliga länder har marknaden gått framåt, trots den ekonomiska krisen.

För samtliga hotell med restaurang blir kraven en skärpning jämfört med tidigare version i och med att det blir en obligatorisk gräns på andelen ekologiskt, som inte funnits tidigare. Hotell som endast serverar frukost får ett generösare gränsvärde än verksamheter som arbetar med restaurangverksamhet se krav O25 kapitlet ”Servering” för vad som gäller för hotell med endast frukostservering.

Det danska gränsvärdet för restaurangverksamhet är sänkt i förhållande till den tidigare versionen för restaurangkriterierna och sätts till samma nivå som för svenska restauranger vilket är 5 % (nu både för hotell och enskilda verksamheter). Även om detta blir en sänkning av kravnivåerna för de danska ”enskilda” restaurangerna är det ändå en skärpning för hotell med restaurang.

För Sverige har kravet skärpts från 3 % till 5 % av den årliga inköpsvolymen. I Finland och i Norge skärps gränsen från 1 st. ekologiskt livsmedel/dryck som huvudingrediens som regelbundet serveras till att nu ha ett krav på att ha 5 ekologiska produkter som serveras dagligen. Restauranger kan även ta många poäng på att öka sin andel ekologiskt. Isländska restauranger ska också erbjuda minst 5 stycken ekologiska livsmedel och drycker dagligen, men här är det inte begränsat till livsmedel och drycker som utgör en betydande del av maträtterna.

Enligt samma resonemang har procentgränsen för att erhålla poäng för andel ekologiskt skärpts för samtliga länder, utom för Danmark där procentgränsen även för poängkravet har sänkts. Jämfört med de nu gällande kriterierna för restauranger är de skärpningar som gjort ganska små, däremot är kraven en betydande skärpning jämfört med de nu gällande kriterierna för hotell. Det har varit mycket svårt att sätta de exakta gränserna, eftersom tillgången på ekologiska produkter för restauranger inte är särskilt belyst.

Med ekologiskt menas i detta remissförslag mat och dryck märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007, EG 710/2009 (odlad fisk och skaldjur) eller EG 203/2013, exempelvis KRAV, finska ”Solmärket” (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt.

Viltfångad fisk märkt enligt KRAV/Debios ekologistandard räknas i princip inte med här då den inte är en del av EUs ekologiregelverk. Nordisk Miljömärkning kan dock acceptera att viltfångad fisk och skaldjur räknas tas med i beräkningerna om restaurangen så önskar. Vad gäller övriga krav på fisk och skaldjur se vidare under krav P29 ”Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur”.

Den ekologiska marknaden

Världsmarknaden för ekologisk mat har växt kraftigt sedan år 2000, den ska enligt det brittiska analysföretaget Organic Monitor ha den mer än tredubblats till 2009 [107]. Tillväxten har dock påverkats negativt av den ekonomiska krisen, något som speciellt märktes under 2009. Marknaden i Norden har inte påverkats negativt lika mycket som vissa andra marknader. Den tyska ekologiska marknaden, som är den största i Europa, visade ingen tillväxt alls under 2009. Däremot växte de ekologiska marknaderna i Sverige och Frankrike med över 15 %. Totalt växte den ekologiska världsmarknaden med ca 5 % under 2009[108].

Användning av ekologiska livsmedel minskar mängden bekämpningsmedel och konstgödsel, och produktionen sker i ett långsiktigt hållbart perspektiv. Nordisk Miljömärkning anser även att det ur trovärdighetssynpunkt är viktigt att en Svanenmärkt restaurang alltid serverar en viss andel ekologiskt livsmedel.

Även om marknaden för privatkonsumenter ökat kraftigt kan tillgången var begränsad för privata restauranger, där det fortfarande vara svårt att hitta produkter i lämpliga förpackningsstorlekar och halvfabrikat.

Danmark

Den ekologiska marknaden är störst i Danmark jämfört med övriga nordiska länder. Under 2010 var ca 7,5 % av marknaden ekologisk[109]. Danskarna lägger mest pengar i världen på ekologisk mat, 139 Euro/ per person och år[110]. På grund av den ekonomiska krisen har andelen ekologiskt jordbruk minskat, siffror från 2009 visar att 137 000 hektar motsvarande 5,2 % av den totala jordbruksarealen var ekologisk[111]. Trots det är tillgången fortfarande god.

Talen ovan är genomsnitts tal för många typer av livsmedel: mejeriprodukter, kött, grönsaker och spannmålsprodukter, både med kort och med lång hållbarhet. Under hotellkriteriernas giltighet har flera hotell med stort restaurangkök upplyst vid licensieringen att dessa genomsnittsvärden inte är helt relevanta att ta utgångspunkt i för att fastställa ett obligatoriskt gränsvärde för mängden ekologiska produkter i en restaurang. Orsaken är att det främst är spannmålsprodukter och mejeriprodukter som ger upphov till den höga andelen ekologiskt och att det fungerar bra för kravnivåerna till en hotellfrukost men det är inte de livsmedlen som används i stora mängder när man tillreder en konferensmiddag. Utöver tillgången har även priset en betydelse, som naturligtvis har störst betydelse för möten, konferenser och likande där det tas in priserbjudanden innan beslut tas.

Finland

Av odlingsarealen i Finland används 7,5 procent för ekologisk produktion. De ekologiska gårdarna är litet större än genomsnittet. Endast drygt 6 procent av alla gårdar omfattas av övervakningen av ekologisk produktion. Av dessa knappt 4 000 gårdar har över 500 också

[107] http://www.ekomatcentrum.se/index.htm
[108] The GLOBAL Market for ORGANIC Food & drink:
Business Opportunities & Future Outlook (3rd Edition), December 2010 (http://www.organicmonitor.com/)
[109] Organic Market Memo January 2011, http://www.organicdenmark.dk/
[110] http://www.organicdenmark.dk 2011
[111] NYT fra Danmarks Statistik, Nr. 154 • 4 april 2011

ekologisk djurproduktion. Odlingsarealen och antalet djur i ekologisk produktion har ökat under de senaste åren.

Tillgången på ekologiska livsmedel har förbättras under senaste år i Finland. Tillväxt på marknaden har varit + 19 % från 2007 till 2008 och totalmarknaden var 74 milj. € (1 %) 2008. Fortfarande köper finska konsumenter ganska små mängder ekologiskt, 0,8 % av inköpen under 2005 och 0,9 % i 2009. (Källa: Ruokatiedon Luomutiedotus/Nielsen Kuluttajapaneeli[112])

Även om tillgången på ekologiskt inte har förändrat så mycket över längre tid så ser vi ändå en ökad tillgång och efterfrågan under de senaste åren och detta menar vi är skäl till att skärpa gränsvärdet för ekologiskt något.

Norge
Under 2009 var andelen ekologiskt ca 1 % av totala marknaden för matvaror i Norge. Under tidigare år har marknaden växt kraftigt, flera år med en tillväxt på över 25 %, men under 2009 växte den endast med 7,6 % enligt en rapport från The Nielsen Company. Det behövs stora insatser för att nå regeringens mål om 15 % under 2020[113].

Även här har tillgången på ekologiskt ökat över en längre tid och även om vi ser en avmattad ökning under de senaste åren menar vi att det finns tillräckliga skäl till att skärpa gränsvärdet för ekologiskt något.

Sverige
I Sverige stod den ekologiska marknaden för 3,5 % av den totala livsmedelsförsäljningen under 2011, en ökning med 0,4 procentenheter från föregående år. Under 2009 ökade andelen ekologiskt med 18 %, vilket ska ses i perspektivet att den totala livsmedelsmarknaden ökade med 4 % under samma period[114].

Andelen certifierad ekologisk odling under 2010 var knappt 11 procent av totala jordbruksmarken. Om arealer under omställning till ekologisk produktion medräknas blir andelen 14 procent av den totala jordbruksmarken[115]. Det är betydligt mer än den danska arealen på ca 137 000 ha (se avsnittet om Danmark). Trots det anses tillgången på ekologiska varor vara störst i Danmark.

På basis av detta föreslås det att miniminivån för inköp av ekologiskt livsmedel i de nya kriterierna för Sverige ska höjas från dagens 3 % till 5 %.

Nu mer godkänner vi inte längre den finska ”Stegvis mot eko” (Portaat Luomuun)-märkningen för restauranger som dokumentation för att kravgränser uppfylls. Orsaken är att man inom det systemet inte längre kontrollerar att antalet inrapporterade ekologiska produkter stämmer.

Undantag för verksamheter med stor bar eller nattklubb

I tidigare kriterieversion för hotell var ekologiska inköp valbart poängkrav. En restaurang-anläggning som hade sidoverksamhet som t.ex. en nattklubb kunde undanta den verksamheten då den inte föll in under definitionen restaurangverksamhet. I denna kriterieversion är det obligatoriskt för alla delverksamheter som ingår i samma verksamhet att samtliga inköp av

[112] Ruokatiedon Luomutiedotus/Nielsen Kuluttajapaneeli 2011
[113] http://www.oikos.no/ 2011
[114] Ekoweb. 2012. Ekologisk livsmedelsmarknad - Rapport om den ekologiska branschen sammanställd av Ekoweb.nu 26 januari 2012.
[115] Statens Jordbruksverk (2011). Skörd för ekologisk och konventionell odling 2010. Sveriges officiella statistik, Statistiska Meddelanden SJV JO 16 SM 1102.

ekologiska livsmedel och drycker ska räknas med. Det medför nu att förutsättningarna för vissa verksamheter att klara kravet för inköp av ekologiska livsmedel förändrats drastiskt.

När alkoholinköp i förhållande till matinköp är mycket stort kan det nu få konsekvensen att inköp av ekologiska livsmedel inte längre blir relevant då det blir inköp av öl, vin och sprit som blir avgörande för att kunna uppnå efterfrågad nivån på de ekologiska inköpen. Detta har främst att göra med de skillnader i prisbilden som finns för mat respektive alkoholhaltiga drycker.

Med motivering att matinköpen har hög RPS för restauranger och att de nya kriterierna kan få konsekvenser enligt ovan beskrivna har vi valt att delverksamheter med oproportionerligt stor andel alkoholinköp får kunna undanta sina alkoholinköp från den totala årliga inköpsvolymen av livsmedel och drycker. Med ”oproportionerligt stor” menar vi här att 70 % av de totala inköpen av mat och dryck är alkoholinköp. Förutsättningen är att det gäller en sidoverksamhet som bar och nattklubb och att omsättningen kan särredovisas och inte omfattar öl, vin och sprit som köps in och serveras i restaurangdel i samband med matservering.

P29 Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur

Under de senare åren har miljöproblemen kring fiske och fiskodlingar (akvakultur) blivit allt mer uppmärksammade. Flera fiskbestånd är utrotningshotade som ett resultat av överfiske, användning av bottentrål förstör ekosystemen på havsbotten, och odling av fisk ger lokala utsläpp av antibiotika och näringsämnen samt problem genom att den odlade fisken rymmer. Nordisk miljömärkning vill bidra till en positiv utveckling av fisknäringen och önskar därför att stimulera till ökad användning av fisk och skaldjur som är certifierad enligt standarder för hållbart fiske.

Det ges 1 poäng till verksamheter som av totala andelen viltfångad fisk, skaldjur och odlad fisk serverar 5 procent viltfångad fisk eller skaldjur och/eller odlad fisk, som är hållbarhetsmärkt enligt standarder som är godkända av Nordisk Miljömärkning och 2 poäng om andelen utgör 10 procent eller mer.

Ekologisk fisk och skaldjur märkt enligt EG 710/2009 ska inte räknas med här, men tillgodoräknas i O38/P28. Detta för att säkra att inga råvaror dubbelräknas.

Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Parallellt med revisionen av hotell- och restaurangkriterierna har riktlinjer för godkännandet av hållbarhetsråvarumärkningar av fisk och skaldjur tagits fram, se bilaga 3.

Nordisk Miljömärkning har inte själv upprättat en standard för hållbarhetsråvarumärkning, men har satt upp krav som vi mener är viktig att en standard innehåller för att märka fisk och skaldjur som hållbara. Redan existerande standarder på marknaden vill därför bedömas upp i mot dom specifika kraven vi mener en standard bör uppfylla.

Nordisk Miljömärkning har satt upp krav båda till vildfångad och odlad fisk- och skaldjur. Det är viktigt att internationale avtal och riktlinjer följs. Standarden ska följa alla relevanta lagar och avtal samt överensstämma med följande konventioner och riktlinjer:

1982 UN Convention on the Law of the Sea[116]

[116] http://www.un.org/depts/los/convention_agreements/convention_overview_convention.htm (hämtad 2011-11-30)

1995 UN Fish Stocks Agreement[117]

FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från vildfångad fisk[118]

FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk[119]

FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske[120]

Allmänna krav som gäller för alla standarder är at standarden ska balansera ekonomiska och ekologiska intressen. Standard och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentliga, och standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta. Detta innebär att det som minimum ska vara en offentlig remiss vid utveckling av standarden. Standarden ska utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.

Riktlinjerna för viltfångad fisk baseras i stort på FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från vildfångad fisk (FAO Guidelines for ecolabelling of fish and fishery products from marine capture fisheries, 2009). Nordisk Miljömärknings krav på **vildfångad fisk- och skaldjursråvara** syftar till att säkra att råvaran kommer från hållbara bestånd. Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarder för vildfångad fisk har effektiva krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden. Detta betyder at standarden har krav på ekosystemhänsyn d.v.s. negativa effekter av fisket bedöms och beståndet ska inte överfiskas. Det ska vara ”absoluta” krav i standarden – d.v.s målbara krav med en formulering som är klar och inte bara är baserad på en önskan om att förbättra sig. Standarden ska också innehålla krav som syftar till att minimera bifångst/utkast. Illegalt fiske definieras som i FAOs internationella plan för att förhindra och eliminera illegal, orapporterat och oreglerat fiske. Illegal, orapporterat och oreglerat fiske är t.ex. situationer där et skepp fiskar utan tillstånd eller i strid med nationella eller internationella regler, och fiske som inte rapporteras, eller blir felaktig rapporterat, till myndigheterna.

Riktlinjerna för **odlad fisk och skaldjur** baseras på FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk (Technical Guidelines on Aquaculture Certification)[121]. När det gäller odlad fisk läggs speciell vikt på att standarden har effektiva krav som minimerar miljöpåverkan och som skyddar mot utarmning av den naturliga biologiska mångfalden. Det ska även finnas krav på att foderfiske är långsiktigt hållbart. Detta är viktigt att beakta då det kan ha stor betydelse för miljön hur foderfisken är fiskad. I en del av de standarder som idag finns för odling av fisk är krav på foderfisket inkluderat, i andra är det inte med.

Utifrån dessa riktlinjer kommer Nordisk Miljömärkning se över vilka märkningar som kan godtas som bevis för att fisk och skaldjur kommer från hållbart fiske alternativt hållbar produktion. Varje enskild standard och certifieringssystem granskas av Nordisk Miljömärkning för att säkra att alla kraven uppfylls.

[117] http://www.un.org/depts/los/convention_agreements/convention_overview_fish_stocks.htm (hämtad 2011-11-30)
[118] http://www.fao.org/docrep/013/i1948e/i1948e08.pdf (hämtad 2011-11-30)
[119] http://www.fao.org/docrep/015/i2296t/i2296t00.pdf (hämtad 2011-11-30)
[120] http://www.fao.org/docrep/005/v9878e/v9878e00.HTM (hämtad 2011-11-30
[121] ftp://ftp.fao.org/FI/DOCUMENT/aquaculture/TGAC/guidelines/Aquaculture%20Certification%20GuidelinesAfterCOFI4-03-11_E.pdf (hämtad 2011-11-30)

Idag är inga hållbarhetsmärkningar för fisk godkända, men Nordisk Miljömärkning kommer att inleda bedömningen av standarder när en licens ansökan önskar poäng på detta krav. Några av de främst förekommande på den nordiska marknaden är:

- MSC: Har utvecklat standarder för hållbart fiske och spårbarhet på fisk- och skaldjur. Båda standarderna är baserade på att värderingar genomförs av ackrediterade oberoende tredjeparts certifieringsorgan. Viltfångad fisk kan märkas med MSC-loggan.
- KRAV: Det svenska ekologimärket har utvecklat standarder för hållbart fiske.
- Debio: Det norska ekologimärket samarbetar med svenska KRAV och använder deras standarder som underlag för certifiering.

Det har också lanserats en ny standard för odlad fisk. ASC (Aquaculture Stewardship Council) startades upp i ett sammarbete mellan WWF och IDH (Dutch Sustainable Trade Initiativ) och förväntas bli fiskodlingsnäringens version av MSC[122].

Dessutom finns det standarder för ekologisk odling av fisk – bland annat EU Ekologisk, KRAV och Statskontrolleret Økologisk.

Vi har i detta kriteriedokument bedömt att det är för tidigt att ställa ett obligatoriskt krav på viss andel hållbarhetsmärkt fisk (ekologiskt odlad samt fisk som uppfyller Nordisk Miljömärknings riktlinjer för godkännandet av hållbarhetsråvarumärkningar av fisk och skaldjur) då utbudet för restauranger fortfarande är begränsat, särskilt avseende färsk fisk.

Tillgången på hållbarhetsmärkt och ekologisk fisk t.ex. MSC eller KRAV har dock ökat markant under de senaste åren. Som tabell 10 visar har ökningen av MSC-märkt fisk varit störst i Sverige. Tyvärr finns inget underlag för tillgången av KRAV-märkt fisk på den nordiska marknaden men MSC bedöms vara den dominerande aktören.

På den svenska och danska marknaden utgör MSC-märkt fisk 11 respektive 10 procent av den totala konsumtionen. Motsvarande värde för Norge och Finland är 1 procent. Enligt WWF är andelen viltfångad fisk som säljs i Norge och som vid fångsten varit MSC-certifierad i verkligheten betydlit högre än en procent, då cirka 75 % av alla norska fiskerier är MSC-certifierade[123]. Men eftersom aktörerna vidare i produktionskedjan (återförsäljare och grossister) inte har chain of custody certifikat, kan de inte sälja fisken som certifierad. Bristande chain of custody i branschen är ett resultat av en liten efterfrågan från konsumenter.

Inköpen av MSC-märkt fisk till restaurangsektorn dividerat med den totala fiskkonsumtionen i respektive land ger uppskattning av tillgång på MSC-märkt fisk till restaurangerna på 3,9 % i Sverige, 1,4 procent i Danmark, 0,14 procent i Norge och 0,35 % i Finland (se Tabell 10)[124].

Tabell 8. Tillgången av MSC-märkta produkter på den nordiska marknaden samt total konsumtion av fisk och skaldjur.

[122] ASCs nettside: http://www.asc-aqua.org/23,11,.2012
[123] http://www.wwf.no/bibliotek/nyheter_fakta/?31021 (2010-09-09)
[124] http://www.wwf.no/bibliotek/nyheter_fakta/?31021 (2010-09-09)

	Sålda mängder MSC-märkt (ton)[125]		Total sålda MSC-märkt till food-service (ton)	Total konsumtion (ton)[126]	Andel MSC-märkt till foodservice av total konsumtion 2010
År	2009/2010	2010/2011	2010/2011	2009	2010
Danmark	3235	4316	616	44 322[127]	1,4 %
Finland	746	876	118	83 482[128]	0,14 %
Norge	705	1054	311	87 800[129]	0,35 %
Sverige	10 410	15 913	5684	144 800[130]	3,9 %

Av den MSC-märkta fisken gick cirka 14 procent till foodservice-/restaurangsektorn i Danmark och Finland och resterande var konsumentprodukter under 2010/2011. Motsvarande siffra för Norge och Sverige är 29 procent respektive 36 procent. Den MSC-märkta fisken säljs oftast som fryst eller beredd d.v.s. inte som färsk fisk[131].

Stora skillnader mellan de norska länderna när det gäller hur tillgänglig certifierad fisk är gör det svårt för Nordisk Miljömärkning att sätta en lagom gräns för hur mycket certifierad fisk en restaurang måste servera för att premieras med poäng. I denna remiss är förslaget att det ges 1 poäng till verksamheter som serverar 5 procent fisk som är hållbarhetsmärkt och 2 poäng om andelen utgör 10 procent eller mer.

O39 Vegetarisk rätt

Poängkravet i tidigare version av kriterierna för hotell och restaurang har gjorts obligatoriskt.

Vegetarisk kost har lägre klimatpåverkan, kräver betydligt mindre energi och mindre arealer för att producera lika mycket protein och energi som köttbaserad kost vid råvaruframställning[132]. Nordisk Miljömärkning önskar därför ökat fokusera på servering av vegetarisk mat. Det är flera olika typer av restauranger som omfattas av kriterierna och inte alla restauranger i Norden, så som kantiner och personalmatsalar serverar varma rätter. Dessa restauranger har ofta en enklare servering som inkluderar baguetter och salladsbuffé. För att enklare typer av restauranger som inte serverar varm mat ska kunna uppfylla kraven är det nu infört att en salladsbuffé som innehåller proteintunga ingredienser så som böner och linser, pasta, ris, couscous, tofu och liknande kan godkännas som vegetarisk rätt.

Baguetter/bröd med vegetariskt pålägg kan också godkännas. Det påpekas att detta bara gäller inom verksamheter där det bara serveras kall mat. Där det serveras varm mat ska det alltid finnas ett varmt vegetariskt alternativ. Detta innebär att en restaurang som serverar varm mat en dag i veckan, inte kan få salladsbuffé eller baguette/bröd godkänt som vegetarisk rätt den dagen. De måste istället servera en varm vegetarisk rätt. Kravet dokumenteras med en kopia på

[125] Statistik från MSC över tillgången av MSC produkter på den nordiska marknaden. Statistiken kommer från Epps, Minna, Verksamhetschef Östersjöområdet, Marine Stewardship Council.
[126] Eftersom konsumtionen inte bedöms ha förändrats avsevärt jämförs konsumtionssiffror från 2009 med MSC statistik för 2010/2011.
[127] Beräknad siffra baserad på fiskkonsumtion 154 g per vecka och person under 2008.
http://www.eurofishmagazine.com/news/118-denmark-consumption-of-fish-increases
[128] Beräknad siffra baserad på fiskkonsumtion 16 kg per person och år samt folkmängd. Referens för fiskkonsumtionen: Vilt och fiskeriforskningen, 2011.
(http://www.rktl.fi/svenska/statistik/ekonomi_och_marknad/fiskkonsumtionen/fiskkonsumtionen.html) (Hämtad 2011-12-09)
[129] Helsedirektoratet, 2010. UTVIKLINGEN I NORSK KOSTHOLD. Matforsyningsstatistikk og Forbruksundersøkelser.
[130] Jordbruksverket (2011). Livsmedelskonsumtion och näringsinnehåll t.o.m. år 2009. Statistikrapport 2011:2.
[131] Epps, Minna, Verksamhetschef Östersjöområdet, Marine Stewardship Council (personlig kommunikation)
[132] 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).

menyn. För restauranger som bara serverar kall mat ska det skickas in en beskrivning samt en lista på vilka ingredienser som ingår i salladsbuffén och som pålägg. Cateringrestauranger som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ ska servera minst två vegetariska rätter per månad.

P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk- och/eller köttfri dag

I detta krav ges poäng till restauranger som har en vegetarisk dag i veckan och/eller en köttfri dag i veckan. Vegetarisk dag ger 2 poäng och köttfri dag ger 1 poäng. En vegetarisk dag är något bättre miljömässigt än endast en köttfri dag och renderar högre poäng. En vegetarisk dag kan inte samtidigt räknas som en köttfri dag, men om en verksamhet har en vegetarisk och en köttfri dag i veckan kan de erhålla 3 poäng. Efter remiss er det lagt till att 2 p kan uppnås om restaurangen/roomservice för hotell erbjuder minst 3 vegetariska huvudrätter vid lunch och middag varje dag. Helt vegetariska restauranger erhåller 3 poäng. Det är egna poänggränser för cateringrestauranger som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ.

Detta är ett nytt krav för att öka användningen av vegetabiliska råvaror och som samtidigt ska vara möjligt att kontrollera. Vegetarisk kost har lägre klimatpåverkan, kräver betydligt mindre energi även mindre arealer för att producera lika mycket protein och energi som köttbaserad kost vid råvaruframställning[133]. Även i jämförelse med fisk är vegetarisk mat miljömässigt bättre. Idéer om en köttfri dag i veckan på restauranger dök upp i början av 2000-talet i USA och begreppet "Meat Free Mondays" lanserades i UK 2009.

Kravet har inspirerats av några anläggningar i Sverige där man på fredagar endast serverar vegetarisk lunchbuffé eller andra som har börjat med "Meatless Fridays". En del har beslutat att inte servera kött under en hel dag i veckan medan andra har infört en helt vegetarisk dag.

Restaurangen ska kunna visa upp menyer samt annan eventuell information som de har till gästerna. Kravet ska även kunna kontrolleras på plats.

P31 Närproducerade livsmedel och drycker

Nordisk Miljömärkning godkänner livsmedel som närproducerade om produktens ursprung (gård) är känd och om all odling/fångst/plockning, bearbetning och lagring har skett innanför en radie på 250 km från slutanvändningsplats (restaurangen, hotellet). För fisk gäller avståndet till fiskehamnen. Närproducerade livsmedel kan också vara vilt samt odlad eller viltfiskad fisk. För verksamheter i glesbygd (norr om polcirkeln) kan Nordisk Miljömärkning bevilja undantag att använda den gamla gränsen, 500 km. Vin, sprit, kaffe och te undantas beräkningarna då de endast undantagsvis är närproducerade, men då de ändå kan utgöra en stor andel av volymen.

Kravet ger verksamheten upp till 1 poäng om mer än 15 % av inköpsvolymen av livsmedel eller drycker är närproducerade.

Huvudsyftet med kravet är att ha en tydlig spårbarhet i leverantörskedjan från restaurangen tillbaka till det lokala produktionsstället (lantbruket, viltmarken, skogen eller fiskehamnen). I kommande kriterieversioner kan då tydliga miljökrav ställas på råvaruproduktionen.

Kravet har ändrats sedan tidigare versioner av både hotell och restaurangkriterierna. Liksom tidigare finns en gräns för närproducerat, men gränsen har sänkts från 500 till 250 km.

[133] 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).

Gränsen med radie på 500 km kritiserades oftast för att vara för generös och att produktion sker för långt från slutanvändningsstället.

Det pågår i dagsläget diskussioner inom den svenska livsmedelsbranschen för att komma överens om vad som kan definieras som närproducerade livsmedel. Det avstånd som de flesta redan använder sig av är 250 km (t.ex. Bondens Marknad) vilket är detsamma som Svanen har föreslagit som gräns.

I och med att gränsen sänkts kan inte längre restauranger i Stockholmsområdet räkna fisk från Göteborgs hamn som närproducerat, vilket är en önskvärd effekt. För danska verksamheter är gränsen fortfarande generös, medan det för verksamheter i norra Norden med gles bebyggelse och långa avstånd upplevs vara alltför snäv. I remissförslaget ingick ett undantag att anläggningar i glesbygden norr om polcirkeln kunde efter godkännande från Nordisk Miljömärkning få använda den tidigare gränsen på 500 km från verksamheten. Efter remissen har detta undantag ändrats till att gälla alla anläggningar som befinner sig norr om 62:a breddgraden (linjen Trondheim-Umeå-Vasa-Kuopio).

Det främsta argumentet för närproducerad mat är att produktionen bidrar till ökad biologisk mångfald både gällande artnivå och olika typer av livsmiljöer. En hög biologisk mångfald är också viktig för att upprätthålla ekosystemtjänster vars bidrag är viktiga för utvecklingen av mer hållbar jordbruksproduktion. Den ökade konsumtionen av det närproducerade ger även en förändring av de ekologiska produktionsenheterna när de även vänder sig till lokala marknader. Dessa gårdar ser annorlunda ut genom att produktionen bräddas med fler sorters grödor och en utökning av olika sorters produkter. Följden blir större utbud vilket efterfrågas. Den biologiska mångfalden blir också större på dessa gårdar[134].

Det går även att i mer generella termer dra slutsatsen att mer närproducerade livsmedel kan vara mer fördelaktiga ur miljösynpunkt. Svenska Livsmedelsverket utvärderade år 2008 miljöpåverkan av livsmedelsproduktion i syfte att miljöanpassa de svenska kostråden. De generella slutsatserna var att en mer säsongsanpassad konsumtion av frukt och grönt vore bra ur miljösynpunkt eftersom den svenska produktionen av äpplen och rotfrukter visades vara bättre ur miljösynpunkt (klimat, biologisk mångfald och giftfri miljö) än importerad frukt och grönt. Ekologiska produkter är bättre än konventionellt odlade ut miljösynpunkt eftersom de innebär att inte kemiska växtskyddsmedel används samt en högre biologisk mångfald. Det konstaterades även att miljöpåverkan från svensk livsmedelskonsumtion skulle kunna minska genom en mindre köttkonsumtion. Den svenska köttproduktionen föll emellertid väl ut ur miljösynpunkt jämfört med importerade alternativ både gällande klimatpåverkan, kemikalieanvändning och biologiskt mångfald. Det beror främst på att intensiteten i djurproduktionen i Sverige är låg. Fördelar med ett mer lokalproducerat kött är att det kan medföra att animalieproduktionen sprids mer geografiskt än idag i det svenska jordbruket samt att betesmarkerna bevaras. Studien konstaterade även att protein från baljväxter är att föredra framför kött ur miljösynpunkt oavsett om de är inhemska eller importerade. En säsongsanpassning av baljväxter är emellertid att föredra eftersom import av färska baljväxter ger en oproportionerlig stor miljöbelastning[135].

[134] Milestad, R. m.fl. Local selling as a driving force for increased on-farm biodiversity.
[135] Lagerberg-Fogelberg. 2008. På väg mot miljöanpassade kostråd- vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverkets kostråd. Livsmedelsverket.

Det går inte att generaliser slutsatserna från det svenska Livsmedelsverkets syntesrapport av svensk livsmedelskonsumtion för hela norden men vissa paralleller kan dras enligt Nordisk Miljömärkning. Det viktigaste ur ett närproducerat perspektiv är:

- Majoriteten av importerade livsmedel till norden (gäller inte alla miljöaspekter i samtliga nordiska länder) kommer från mer intensiva jordbruksproduktionssystem med större total miljöbelastning än jämförande system i de nordiska länderna.
- För oförädlade och relativt oförädlade vegetabiliska livsmedel (frukt och grönt inklusive rotfrukter) utgör transporter en betydande andel av klimatpåverkan under livscykeln och särskilt i de fall då transporterna är kylda [136]. Detta gäller särskilt produkter med hög densitet som rotfrukter (inklusive potatis).
- Nordiskt frilandsodlade grönsaker som morot, palsternacka, potatis och lök leder generellt till en lägre miljöbelastning än sallad, gurka, tomat och paprika. Dessa frilandsodlade grönsaker kan produceras och lagras på ett miljömässigt effektivt sätt i alla de nordiska länderna vilket talar för närproducerade grönsaker.
- Svinnet kan minska om tiden mellan skörd och konsumtion minskas vilket medför att det är fördelaktig med produkter från närområdet.
- Vid konsumtion av frukt och grönt bör den vara säsongsanpassad för att minimera importen av frukt och grönt som transporterats långt eller odlats i växthus som värmts med fossil energi.

Andra mer generella fakta som talar för närproducerade livsmedel är att mindre än 7-8 procent av landarealen i Sverige och Finland utgörs av åkermark. I Norge är det mindre än 4 procent vilket är minst i Europa. I Danmark utgör åkermark 62 procent[137.] På Island är andelen troligtvis ännu mindre än i Norge. Även om vissa områden i Finland, Norge och Sverige har högre andel åkermark, så är åkermark en bristvara i dessa länder. En stor del av den biologiska mångfalden i norden finns i jordbrukslandskapet och den hotas av omstrukturering av jordbruket genom att allt mer mark inte brukas. I dessa länder är det ur ett biologisk mångfalds perspektiv positivt med odling, medan det kan vara negativt i länder som producerar storskaligt i monokultur för en stor exportmarknad.

En variation i landskapet är en viktig grund för biologisk mångfald. Det innebär att det är viktigt att behålla åkermarken och naturbetesmarker i dessa länder. En ökad produktion av frukt och grönt skulle bidra till ett mer varierat landskap i alla de nordiska länderna eftersom spannmålsodling eller vall dominerar jordbrukslandskapet.

Utbredningen av jordbruksmark på bekostnad av naturliga ekosystem är globalt sett det största hotet mot den biologiska mångfalden. Den importerade maten till norden kommer ofta från länder och områden där jordbruket ofta är ytmässigt omfattande i monokulturer vilket får betydelse för miljöpåverkan. I områden där odlingsmark är en bristvara kompenserar jordbrukaren ofta detta med en större andel externa insatsmedel (såsom gödselmedel, växtskyddsmedel och intensivare drift), vilket även ökar miljöpåverkan.

[136] Detta visar även Röös (2012) Mat-klimat-listan Version 1.0 där frukt och sallad från norden generellt bedöms ha lägre klimatpåverkan än importerade alternativ.
[137] Europe in figures - Eurostat yearbook 2011: Agriculture, forestry and fisheries
http://epp.eurostat.ec.europa.eu/cache/ITY_OFFPUB/CH_08_2011/EN/CH_08_2011-EN.PDF

Detta exemplifieras till exempel av att användningen av kemiska växtskyddsmedel i norden är låg i ett internationellt perspektiv. I rapporten från svenska Livsmedelverket är statistik över användningen av växtskyddsmedel i några Europeiska länder sammanställd för frukt och grönsaker, potatis- samt spannmålsodling. Statistiken visar att i samtliga typer av dessa odlingssystem är användningen av bekämpningsmedel lägre i de nordiska länderna. Anledningen är det förhållandevis kallare klimat och glesare odlingssystem vilket ger lägre sjukdomstryck och därmed lägre bekämpningsbehov.

Köttproduktionens miljöpåverkan är till en del relaterad till intensiteten i produktionssystemet. I norra Europa är intensiteten relativt låg medan stora delar av Europa har en betydligt högre intensitet och därmed högre miljöpåverkan generellt. Naturbeteskött[138] från norden (ekologiskt och konventionellt) är den produktionsform som främst bidrar till en ökad biologisk mångfald[139]. Naturbete bidrar till att betesmarker bevaras vilket leder till minskat hot av de arter som är beroende av dessa. Naturbeteskött från Sydamerika har betydligt större påverkan eftersom den brukningsformen är relaterade till att indirekt bidra till att skog- och buskmark omvandlas till jordbruksmark. Transporter har oftast ingen betydelse för köttproduktionens miljöpåverkan eftersom den totala miljöpåverkan från köttproduktion är så omfattande.

Sammanfattningsvis är slutsatsen att det inte generellt går att säga att alla närproducerade produkter är bättre i alla miljöaspekter. I stora delar av norden är emellertid jordbruksmark en bristvara. Jordbruket är även generellt mindre intensivt i norden än motsvarande jordbruk i de länder där importerade livsmedel kommer ifrån. Användningen av växtskyddsmedel är generellt lägre i norden än i stora delar av Europa. Detta talar för att närproducerade nordiska livsmedel som kategori generellt kan bedömas bidra till en lägre miljöpåverkan än motsvarande importerade alternativ. Nordisk Miljömärkning vill därför premiera närproducerade livsmedel.

Nordisk Miljömärkning anser att det viktiga med kravet på närproducerat är att produktionskedjan mellan producent och slutkonsument är kort, d.v.s. att slutkonsumenten känner till vem som producerat varan och att såväl produktion av råvaror och eventuell förädling som konsumtion sker inom ett begränsat område. Nordisk miljömärkning bedömer att direktkontakten mellan restaurang/hotell och producenten är av värde. I framtiden kan Nordisk Miljömärkning bedöma om det går att ställa krav på den enskilda producenten av närproducerade jordbruksprodukter.

P32 Bordsvatten

Det här är ett nytt krav där vi ser miljönytta med kravet genom att det ger upphov till mindre förpackningsavfall från burkar och flaskor samt mindre behov av energi från transporter och produktioner av buteljerat vatten.

Alternativet, att erbjuda enbart kranvatten eller ha egen tillverkning av mineralvatten minskar utsläppen från transporter betydligt. Buteljerat vatten ger upphov till mycket större koldioxidutsläpp jämfört med samma mängd kranvatten. Med buteljerat vatten menas vatten tappat på bryggeri.

Kravet kontrolleras genom att verksamheten skickar in en beskrivning på vad restaurangen erbjuder som alternativ till buteljerat vatten. Kravet ska även kontrolleras på plats.

P33 Mätning av organiskt avfall

[138] Kött från djur som under betessäsongen till stor del betat på ängs- och betesmarker.
[139] Röös. 2012. Köttguiden 2012 – kloka val för miljö och djurvälfärd Utkast 2012-10-10. Sveriges Lantbruksuniversitet.

Organiskt avfall är en betydande miljöaspekt från restaurangverksamhet och syftet med detta krav är att minska mängderna av svinn i restaurangkök. Organiskt avfall kan delas upp i matavfall och svinn där matavfall inte går att undvika (äggskal, ben, kaffesump) medan svinn hade kunnat ätas om det hanterats annorlunda. Då matråvarorna medför restaurangernas största miljöbelastning är det naturligtvis viktigt att maten används effektivt och inte blir till svinn. Det är därför centralt att restaurangen följer upp mängden organiskt avfall för att kunna minska avfallsmängden i framtiden.

Restaurangen erhåller 1 poäng om de regelbundet mäter mängden organiskt avfall i vikt eller volym och relaterar det till antalet serverade gäster under perioden.

Mätning och uppföljning kan ske antingen genom egna mätningar eller med hjälp av avfallshanteringsbolagets information om avhämtade mängder organiskt avfall. Dryck ska inte ingå i mätningen. Resultat av mätningar måste kunna redovisas minst en gång per år.

Restaurangen kan reducera mängd matavfall genom god planläggning och inköp av matvaror. Ett sammandrag av hur mycket organiskt avfall som kastas varje dag inom olika restaurangtyper finns i kapitlet RPS, ”Mat och Servering”. Enligt en syntesstudie publicerad av Nordiska Ministerrådet år 2012 beräknas restauranger och storhushåll i norden genererar 680 000 ton matavfall (27 kg/invånare) av vilket 456 000 ton bedöms vara svinn (18 kg/invånare)[140]. Det betyder att 67 procent av matavfallet kan utgöras av svinn. Det uppkommer olika typer organiskt avfall (svinn) beroende på vilken typ av restaurangverksamhet som bedrivs exempelvis om det är a la carte restaurang, lunch- och personalrestaurang eller storköksrestaurang, enlig en svensk undersökning om svinn i storhushåll [141]. Undersökningen delar upp matsvinn i förvaringssvinn, beredningssvinn, serveringssvinn, rester (överbliven mat) tallrikssvinn och flytande svinn. Enligt en annan svensk undersökning om matavfall från restauranger, storkökshushåll och restauranger142 så uppkommer det mellan 0,2-0,5 (typvärde 0,3 kg) fast matavfall och matsvinn per portion. Den undersökningen är emellertid mycket begränsad i sin omfattning och ger inte en bild av olika restaurangtyper vilket är betydelsefullt. Enligt den studie som Nordiska Ministerrådet publicerat år 2012 visar olika studier mycket varierande resultat på matavfall och svinn. Det beror bland annat på att definitionerna av vad som ska ingå i matavfall respektive svinn inte är uppenbart. Det finns således ett behov av både bättre mätmetoder och definitioner för att förbättra statistiken om matavfall och svinn. Dålig statistik medför att det inte går att sätta mål för att minska svinn i restauranger[143].

Det hade varit önskvärt att i denna revidering ta fram ett gränsvärde för hur mycket organiskt avfall en restaurang får ha. Tyvärr går det inte i dagsläget att bestämma generella gränsvärden för restaurang som bli rättvist för den bredd av olika restaurangverksamheter som kriterierna omfattar eftersom kunskapsläget inom området är dåligt. Det har inte heller gått att hitta ett bra sätt att dokumentera kravet utan att detta skulle medföra en orimlig arbetsbörda för verksamheterna.

5.14 Gästrum

P34 Engångsartiklar

[140] Marthinsen m.fl. 2012. Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering. TemaNord 2012:537. Nordiska Ministerrådet.
[141] 2011. Livsmedelssvinn i hushåll och skolor – en kunskapssammanställning. Livsmedelsverket Rapport 4:2011.
[142] RVF Utveckling 2006. Matavfall från restauranger, storkök och butiker – Nyckeltal med användarhandledning. RVF Rapport 2006:07. 28 s. RVF er Svenska Renhållningsverksföreningen.
[143] Marthinsen mfl. 2012. Prevention of food waste in restaurants, hotels, canteens and catering. TemaNord 2012:537. Nordiska Ministerrådet.

Om det inte förekommer några engångsartiklar i badrummen/gästrummen erhåller verksamheten 4 poäng. Om det inte förekommer engångsartiklar i mer än 25 % av badrummen/gästrummen erhåller verksamheten 3 poäng.

Med engångsartiklar menas: inte återfyllningsbara toalettartiklar, engångstandborstar, skoputs, sy-kit, tofflor etc.

Kravet gäller inte engångsartiklar gästen kan begära i receptionen. Kravet gäller inte heller portionsförpackning av té, kaffe, O´boy, kakao eller andra portionsförpackningar av dryck, socker eller mjölkersättning.

Kravet är ändrat efter remissen från obligatoriskt till poängkrav, då branschen pekade på att förbudet är i konflikt med internationella stjärnklassificeringar. Det innebär att hotell (och särskilt internationella kedjor) skulle kunna komma i en situation där de måste välja mellan Svanen eller en extra stjärna (4 eller 5). Det ges emellertid många poäng om man inte har engångsartiklar på rummet för att tydligt signalera att användning av engångsartiklar ses som problematiskt och att detta ofta är något som gästen upplever som ”miljöstötande”.

P35 TV-apparater

Kravet har justerats och harmoniserats med Nordisk Miljömärkning/EU-Ecolabels kriterier för TV-apparater gällande krav för viloläge. Om mer än 90 % av tv apparaterna har en hård avstängningsknapp ska energiförbrukningen i passivt viloläge vara ≤ 0,50 W. För övriga tv-apparater ska energiförbrukningen i passivt viloläge vara ≤ 0,30 W. Detta ger 2 poäng. Passivt viloläge innebär att tv-apparaten är ansluten till strömförbrukning och mottagning men inte i bruk, för användning/bild/-textvisning.

Om det inte finns TV-apparater på gästrummen ger det 2 poäng (vilket i tidigare kriterieversion gav 1 poäng).

I de tidigare hotell kriterierna gavs poäng även för aktiv standby. Det har tagits bort i denna version eftersom informationen ofta saknas i den produktinformation som skickas in för att dokumentera att kravet uppfylls.

Teknikutvecklingen har medfört lägre nivåer på vilolägesförbrukning på TV-apparater och kravnivåerna är nu harmoniserade med Nordisk Miljömärknings/EU-Ecolabels krav på miljömärkta TV-apparater. Målsättning med kravet är att öka andelen TV-apparater med lägre förbrukning för viloläge inkopplat.

I denna version har även tagit bort möjligheten att få poäng om det ingår i hotellpersonalens rutiner att stänga av tv-apparater vid städning. Det är helt enkelt för låg styrbarhet av kravet.

P36 Minibarer

Målsättningen med kravet är att minimera total energianvändning genom att ställa krav på låg energiförbrukning på minibarer. Vi önskar stimulera ökad teknikutveckling och inköp av energieffektiva minibarer alternativt att inga minibarer erbjuds på verksamheten. Vår erfarenhet är från en teknikleverantör som säljer till hotell.

Kravet har skärpts avseende vilken energiförbrukning som ger poäng. Dessutom är det idag två energiförbrukningsnivåer mot tidigare tre. Det ges 2 poäng om mer än 90 % av minibarerna drar högst 0,6 kWh/dygn och 1 poäng om mer än 90 % av minibarerna drar högst 0,8 kWh/dygn.

Kravet dokumenteras genom att leverantören intygar att kravet uppfylls.

Saknar hotellet minibarer på gästrummen ger det 3 poäng, en dubblering jämfört med tidigare version. Saknar minst hälften av gästrummen minibarer ger det 1poäng.

P37 Allergianpassat rum

Om minst ett gästrum har allergianpassats kan poäng ges efter godkännande av Nordisk Miljömärkning.

Med allergianpassat gästrum menas att det som minimum är rökfritt, att pälsdjur inte är tillåtna, att inga doftande tvätt- eller rengöringsmedel, eller parfymer används samt att rummet inte har heltäckningsmatta. Nordisk Miljömärkning önskar påpeka att kravet inte tar hänsyn till alla typer av allergi, då det finns många olika allergier. Kravet fokuserer på allergier knutet till husdjur, damm och parfymer.

I de tidigare kriterierna för Hotell och vandrarhem kunde hotellet få poäng om de hade minst ett handikapp- eller allergianpassat rum. Kravet är omarbetat och omfattar nu ett separat krav för enbart allergianpassade gästrum.

Astma- och Allergiförbundet i Sverige har tidigare haft riktlinjer för vad som menas med allergianpassade rum och lokaler på hotell men de är sen en tid tillbaka borttagna. Anledningen var att de bl.a. var för svåra att följa. De har inte ersatts men planer finns att i framtiden ta fram nya riktlinjer, men någon tidsplan är ännu inte fastställd. Situationen bedöms vara tämligen likartat i övriga nordiska länder och liknande arbete pågår men i dagsläget finns det inte några färdiga kriterier.

Astma- och Allergiförbundet ger dock vägledning om vad som är viktigt att tänka på ur allergisynpunkt[144]. För allergiker är det bl.a. viktigt med en innemiljö fri från parfymer och dofter som tobaksrök, dofter/parfymer, doftande rengöringsmedel och sällskapsdjur/pälsdjur. Därutöver bör det, beträffande framförallt för sovplatser för allmänheten, finnas god ventilation och tillgång till öppningsbara fönster. Ur allergihänseende kan även att inte ha heltäckningsmattor och val av inredningsmaterial och städrutiner/produkter vara avgörande för en allergikers trivsel och välmående.

5.15 Pool

P38 Pool – desinficering

Här ges 2 poäng om rening med klor har ersatts med ett ur miljösynpunkt bättre alternativ (bubbelpool räknas ej med här). Med pool menas en bassäng där vattnet recirkuleras och desinficeras.

En mindre undersökningar knutet till användningen av klor i Norge, visar att det är ont om alternativ till klorbehandling för desinficering av pooler. I Norge är det bara två godkända metoder:

- Desinfektion med hjälp av klor (hypoklorit)
- Desinfektion med en metod/ett system som kalas PoolSAN

[144] http://www.astmaoallergiforbundet.se/Page.aspx?catid=15&pageid=19>

PoolSAN-metoden består av två komponenter alternativ till klorbehandling, PoolSAN och PoolSAN regenerator. Regeneratorn innehåller peroxidmonsulfat som är ett kraftigt oxidationsmedel, medan PoolSAN består av metaller som koppar och vissa mängder silver.

Desinfektion med hjälp av ozon och UV-strålning är metoder som bara kan användas som tilläggsbehandlingar till metod 1 och 2 och kan därmed inte ersätta de två godkända metoderna. Dessa metoder desinficerar vattnet men har inte någon långvarig effekt då de desinficerar vattnet innan de tillförs poolen men inte har några komponenter som bidrar till att vattnet håller sig desinficerat i längden.

I anläggningar där UV-strålning används bör det ske efter att vattnet har passerat en filteranläggning. Vad gäller ozon bör det ske någonstans i cirkulationssystemet där man är säker på att ozon inte läcker ut i badvattnet eftersom det kan vara hälsoskadligt.

Desinfektion genom PoolSAN är en ny metod som inte har varit i bruk länge nog för att kunna dra några slutsatser om fördelar/nackdelar jämfört med desinfektion med klor.

Förhållandena beskrivna ovan gäller bara Norska förhållanden men vi har här utgått från att motsvarande stränga krav gäller även för de övriga nordiska länderna vilket visar att kloranvändning inte helt kan ersättas med andra alternativ idag och därför behåller vi kravets formulering.

P39 Varma källor

Kravet gäller bara Island och ger 1 poäng om energianvändningen för varma källor är reglerad och optimerad.

5.16 Arbetet med kravnivåerna

I arbetet med denna revidering har vi fokuserat på att sammanföra kriterierna för hotell och restauranger till ett kriteriedokument. Dessutom har vi gjort det möjligt för konferensanläggningar att söka. Resultatet är även att vi har minskat antalet krav och gjort de gemensamma kraven enhetliga.

Utifrån licensdata och handläggarnas erfarenhet har sedan kraven där det varit relevant, skärpts innehållsmässigt. Även poängnivåerna har justerats. I detta arbete har vi varit medvetna om att det för restauranger inneburit en avsevärd skärpning bara genom det faktum att de nu har fler krav att leva upp till (exempelvis obligatoriska och valbara gränsvärden). För att underlätta för verksamheterna strävar Nordisk Miljömärkning för att utveckla väl fungerande webbaserade ansökningssystem så det blir mindre byråkratiskt och enklare att ansöka.

Genom att vi nu har lagt samman tre olika verksamhetstyper i ett kriteriedokument och att dessa i många tillfällen kommer innefattas i samma licens ställs numer gränsvärdeskraven utifrån hur olika gäster (hotell-, restaurang- samt konferensgäst) belastar verksamheten.

Tidigt i revideringsprocessen beslutades att införa ett energiverktyg för att kunna ställa mer verksamhetsanpassade, och därmed mer relevanta energikrav.

Detta stora arbete och de stora förändringar som det innebär minskar relevansen att jämföra kravnivåerna med befintliga licensdata, d v s att jämföra ”bakåt”. Vissa approximationer mot licensdata har dock gjorts men i huvudsak har kravnivåerna satts utifrån de testningar som

genomförts under revideringsarbetet. Vi har idag testdata från 36 verksamheter av olika verksamhetstyper, storlek och från våra nordiska länder.

För hotell är den största förändringen energigränsvärdet samt att man måste använda energiverktyget. Därutöver är gränsvärdeskraven ändrade samt sättet att ställa krav på kemikalierna ändrat, gränsvärdet är borttaget och andelen miljömärkt verksamheten ska använda har höjts. En stor förändring för hotell med restaurang är att om restaurangen finns inom samma verksamhet eller marknadsförs/uppfattas som en enhet måste den inkluderas i licensen.

För restaurang är de största skillnaderna införanden av gränsvärden där energi är obligatoriskt och att energimodellen ska användas. Andelen ekologiskt har justerats och märkningar av fisk- och skaldjur ska godkännas mot Nordisk Miljömärknings riktlinjer för hållbart fiske. Dessutom har vi utökat med krav på icke hållbara råvaror.

Att kunna Svanenmärka en konferensverksamhet är nytt. Jämfört med de andra verksamheterna är det här viktigt att poängtera att verksamheten måste ha en Svanenmärkt leverantör av mat som serveras om det inte finns en egen restaurang.

Utifrån resultaten i dessa testningar har vi satt energigränsvärdet till 1,7 (1,6 för hotell utan frukostservering). Gränser för antalet krav som verksamheterna ska klara är satt till 35 %, vilket utifrån testningen sållar bort 35 % av verksamheterna enbart på poängkraven. Detta kan tyckas vara mycket men vi vet att en viss andel svar från verksamheterna baseras på hur det förhåller sig idag och vi antar att det kommer finnas marginal för dem att göra vissa förändringar och förbättringar tills det är dags för licensiering så därför anser projektgruppen att detta är en relevant nivå.

5.17 Sammanfattning av förändringar jämfört med tidigare kriterieversioner

I tabell 8 "Översättningsnyckel från Hotellkriterierna 3.5 till nuvarande version" samt i tabell 9 "Översättningsnyckel från restaurangkriterierna 1.5 till nuvarande version" nedan beskrivs vad som har hänt med kraven från de föregående kriterieversionerna. Här framgår om de har strukits ur kriterierna, har omarbetats eller är kvar oförändrat samt vilket nytt kravnummer det har fått.

Tabell 8 Översättningsnyckel från Hotellkriterierna 3.5 till nuvarande version

O-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nytt kravnr	Varför är kravet struket eller förändrat?
O1	Beskrivning av hotellet	Omarbetat	O1	Beskrivning av alla verksamheter som ingår i ansökan.
O2	Köldmedier	Kravet är struket		Inte relevant. Köldmedlet CFC styrs av lagkrav.
O3	Utomhusbelysning	Kravet är struket		Låg styrbarhet.
O4	Bastu	Kravet är struket		Det är låg potential. Alla aggregat har timer.
O5	Inredning	Kravet är struket		Låg styrbarhet.
O6	Nyinköp av textilier	Kravet är struket		Det är svårt att följa upp efterlevnaden av kravet och det är låg relevans

O-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nytt kravnr	Varför är kravet struket eller förändrat?
O7	Nyinköp av lågenergilampor och lysrör	Skärpt krav	O19	
O8	Köksrullar, pappershanddukar och toalettpapper	Ingen förändring.	O20	
O9	Rökfria rum	Kravet är struket		Låg relevans. Tas upp i krav på allergianpassat rum.
O10	Engångsartiklar	Omarbetat	O23	
O11	Miljömärkta produkter för diskning	Skärpt krav	O9	
O12	Icke miljömärkta produkter för diskning	Omarbetat	O12	Sammanslaget krav och gäller för samtliga icke miljömärkta produkter.
O13	Rökfri matsal	Kravet är struket		Ingen relevans. Styrs av lagkrav.
O14	Desinfektionsmedel	Kravet är struket		
O15	Miljömärkta tvättmedel	Skärpt krav	O10	Se O11
O16	Icke miljömärkta tvättmedel	Omarbetat	O12	Sammanslaget krav och gäller för samtliga icke miljömärkta produkter.
O17	Miljömärkta produkter för städning	Skärpt krav	O11	
O18	Icke miljömärkta produkter för städning	Omarbetat	O12	Sammanslaget krav och gäller för samtliga icke miljömärkta produkter.
O19	Farligt avfall	Kravet är struket		Ingen relevans. Styrs av lagkrav
O20	Källsortering	Omarbetat	O17	
O21	Batterier	Kravet är struket		Låg relevans. Batterier ingår nu som en fraktion som hotellet själva sorterar.
O22	Källsortering, konferensgäster	Omarbetat	O17	Kravet omfattar nu alla verksamheter
O23	Bekämpningsmedel	Kravet är struket		Omfattas av kravet för icke miljömärkta produkter
O24	Kompostering	Kravet är struket		Ingår under avfall i möjlig kategori för källsortering
O25	(vandrarhem) Disk- och städkemikalier	Kravet är struket		Ingår nu i generella krav för kem
O26	(vandrarhem) Avfall	Kravet är struket		Omfattas av kravet för källsortering O17
O27	Organisation och ansvar	Omarbetat	O1	Ingår nu i "beskrivning av verksamheten"
O28	Åtgärder för minskad miljöpåverkan	Kravet är struket		Omfattas delvis av nytt krav O31.
O29	Lagar och myndighetskrav	Omarbetat	O29	
O30	Information om Svanen till personalen	Omarbetat	O28	
O31	Gästinformation	Omarbetat	O29	

O-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nytt kravnr	Varför är kravet struket eller förändrat?
O32	Kontinuerliga mätningar	Omarbetat	O7	
O33	Dokumentation av Svanens krav	Omarbetat	O33	
O34	Energikrävande utrustning och servicejournaler	Kravet är struket		Låg relevans.
O35	Hantering av kemiska produkter	Omarbetat	O16	
O36	Årlig uppföljning	Omarbetat	O32	

P-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nya krav	Varför är kravet struket eller förändrat?
P1	Energianalys	Omarbetat	P8	
P2	Värmeförbrukning	Kravet är struket		Omfattas av energigränsvärdet
P3	Elförbrukning	Kravet är struket		Nordisk Miljömärkning premierar inte förnybar el.
P4	Köldmedium	Skärpt krav	P7	
P5	Värmeåtervinning	Kravet är struket		Kravet styrs av skärpt energigränsvärde.
P6	Styrning av ventilation och innebelysning	Omarbetat	P10, P11	Kravet är uppdelat i två krav.
P7	Lågenergilampor	Omarbetat	P9	Kravet heter belysning och omfattar även LED.
P8	LED	Omarbetat	P9	Kravet heter belysning.
P9	Toaletter	Kravet är struket		Kravet styrs med krav på 2-spollägen.
P10	Toaletter	Oförändrat	P19	
P11	Snålspolande kranar	Kravet är skärpt	P17	Omfattar samtliga kranar
P12	Tonerkassetter	Kravet är struket		Låg potential.
P13	Kontorsmaskiner	Kravet är struket		Kravet styrs av gränsvärdet och har låg styrbarhet.
P14	Trycksaker	Skärpt krav	O22, P22	Kravet är uppdelat i ett o-krav och ett p-krav.
P15	Miljömärkt tvål och schampo	Oförändrat	P21	Ingår nu i kravet Inköp av miljömärkta förbrukningsartiklar.
P16	Dispensers för tvål och schampo	Kravet är struket		Låg relevans.
P17	Dricksglas och muggar			
P18	Returflaskor eller fat/tank	Kravet är struket		Låg potential och styrbarhet.
P19	Arbetskläder	Omarbetat	P23	Ingår i miljömärkta sällanköpsvaror.
P20	Arbetsmiljö	Kravet är struket		Låg styrbarhet.
P21	Inköp av miljömärkta förbrukningsartiklar	Omarbetat	P21	
P22	Miljömärkta kapitalvaror	Omarbetat	P23	Ingår i miljömärkta sällanköpsvaror
P23	Miljömärkta tjänster	Omarbetat	P24	
P24	(vandrarhem) Försäljning av tvål/schampo/tvättmedel	Kravet är struket		Låg relevans.
P25	Sänglinne och frotté	Omarbetat	P23	Ingår i miljömärkta sällanköpsvaror
P26	Belysning	Omarbetat	P10	Ingår i behovsstyrd belysning
P27	TV-apparater	Skärpt krav	P35	
P28	Minibarer	Skärpt krav	P36	
P29	Snålspolande duschar	Skärpt krav	P18	

P-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nya krav	Varför är kravet struket eller förändrat?
P30	Vattenblandare av engreppsmodell	Kravet är struket		Styrs av gränsvärdet för vatten. Låg relevans.
P31	Engångartiklar	Omarbetat	P34	
P32	Avfallssortering	Omarbetat	O17	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P33	Papperskorg	Kravet är struket		Låg potential
P34	Handikapp- eller allergianpassat rum	Omarbetat	P37	Krav till handicap är strukit. Endast krav till allergianpassat gästrum
P35	Poäng för ekologiska livsmedel och drycker	Omarbetat.	O25,O37, P28	Frukostservering separat krav. Matservering sammanslaget med restaurangkraven
P36	Rättvisemärkta produkter (Fairtrade/Max Havelaar)	Kravet är struket		Struket på grund av problem att särskilja mellan olika sociala/etiska märkningar samt att vårt fokus ligger på miljö, inte sociala frågor
P37	Miljömärkta produkter för diskning	Kravet är struket		Omfattas av obligatoriskt krav på diskkem.
P38	Dosering av diskkemikalier	Skärpt krav	O13	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P39	Svanenmärkt restaurang	Kravet är struket		Restaurangen omfattas nu av kriterierna.
P40	Regionala livsmedel och drycker	Omarbetat	P31	Sammanslaget med restaurangkrav.
P41	Vegetarisk rätt	Omarbetat	O39	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P42	Deklaration om mat innehåller GMO	Omarbetat	O37	Kravet är nu ett obligatoriskt krav och innebär ett förbud.
P43	Huvudingrediensern as ursprung	Omarbetat	O35	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P44	Mat med stor miljöbelastning	Omarbetat	O36	Kravet är nu ett obligatoriskt krav, och delad upp i 2 listor, A-listan med arter som är förbjudna och B-listan med arter som är tillåtna ifall de inte är rödlistat i landet de är fiskade
P45	Energi- och vatten-besparande åtgärder	Omarbetat		Uppdelat och omfattas av energi-gränsvärde och separat krav
P46	Städning utan kemikalier	Skärpt krav	P12	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P47	Miljömärkta produkter för textiltvätt	Skärpt krav	O10	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P48	Miljömärkta produkter för städning	Skärpt krav	O11	Kravet är nu ett obligatoriskt krav.
P49	Sänglinne och frotté	Omarbetat	P23	Omfattas av Miljömärkta sällanköpsvaror.
P50	Exakt dosering	Omarbetat	P13	
P51	Koncentrerade produkter	Kravet är struket		Låg potential för att de inte finns att tillgå på marknaden
P52	Ytterligare källsortering	Struket		
P53	Returemballage	Kravet är struket		Låg potential.
P54	Organiskt avfall	Omarbetat	P20	

P-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nya krav	Varför är kravet struket eller förändrat?
P55	Egna fordon	Kravet är struket		Låg potential
P56	Allmänna kommunikationer	Kravet är struket		Låg potential
P57	Cyklar och hästar	Kravet är struket		Låg potential
P58	Extra poäng för gränsvärden	Kravet är struket		Poängmöjlighet ersatt med ändrade poängnivåer på respektive gränsvärde.
P59	Energiförbrukning lägre än gränsvärdet	Omarbetat	P1	Förändrad poängmöjlighet.
P60	Källsortering	Omarbetat		Omfattas av allmänt krav för källsortering
P61	Konferensblock	Kravet är struket		Omfattas av inköp av förbruknings-artiklar
P62	Blädderblock och pennor	Kravet är struket		Omfattas av inköp av förbruknings-artiklar
P63	Dricksglas	Kravet är struket		Omfattas av krav på engångsartiklar
P64	Ekologisk frukt	Kravet är struket		kravet styrs av ekologiska inköp
P65	Pool - desinfektion	Omarbetat	P38	
P66	Pool - reningskemikaler	Kravet är struket		Poolkem: de flesta har det, låg potential
P67	Poolavdelning/bubbelpool/ varma källor	Kravet är struket		Pool ingår i gränsvärden för energi och vatten
P68	Pooltemperatur	Kravet är struket		Pool ingår i det totala gränsvärdet.

Tabell 9 Översättningsnyckel från restaurangkriterierna 1.5 till nuvarande version

O-krav	Kravrubrik	Förändringar av tidigare krav	Nya krav	Varför är kravet struket eller förändrat?
O1	Beskrivning av restaurangen	Omarbetat	O1	Ingår i generell beskrivning för alla verksamheter.
O2	Huvudingrediensernas ursprung	Omarbetat	O35	Kravet är omarbetat och heter numera Ursprung för kött och fisk.
O3	Mat med dokumenterat hållbart ursprung	Omarbetat	O36, P29	Kravet är skärpt och omarbetat och omfattar ett O-krav med begränsningar på fiskar/skaldjur som kan serveras och poäng för hållbarhetsråvarumärkt fisk/skaldjur
O4	Mat med GMO	Ingen förändring.	O37	
O5	Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker	Kravet är skärpt.	O38	Miniminivån är generellt höjd. Se i tabell efter respektive land.
O6	Kemiska produkter för disk och städning	Omarbetat	O9, O11	Kravet är nu uppdelat i separata krav för diskkem respektive städkem som nu omfattar hela anläggningen.
O7	Reaktiva klorföreningar	Kravet är struket.	(O12)	Ingår i stället i krav på icke-miljömärkta produkter
O8	Köksrullar, tork- och toalettpapper	Omarbetat	O20	Sammanslaget med hotell-kriterierna

O9	Engångsartiklar	Omarbetat	O23	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O10	Engångsartiklar i take away, catering och snabbmatsservering	Kravet är skärpt.	O24	Krav på handlingsplan är struket.
O11	El- och gasmätning	Kravet är struket.		Ingår nu i krav på energiför-brukning med gränsvärde för hela anläggningen
O12	Köldmedium	Kravet är struket.		Inte relevant. köldmedlet CFC styrs av lagkrav
O13	Diskmaskiner	Kravet är struket.		Kravet är inte relevant enligt vår RPS-analys
O14	Miljöfarligt avfall	Kravet är struket.		Hantering av miljöfarligt avfall styrs av myndighetskrav.
O15	Källsortering	Omarbetat	O17	Sammanslaget med hotell-kriterierna.
O16	Organisation och ansvar	Omarbetat	O1	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O17	Lagar och myndighetskrav	Omarbetat	O27	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O18	Dokumentation av Svanens krav	Omarbetat	O33	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O19	Hantering av kemiska produkter	Omarbetat	O16	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O20	Energikrävande utrustning och servicejournaler	Kravet är struket.		Låg relevans.
O21	Drift och underhåll av diskmaskin	Kravet är struket		Låg relevans.
O22	Information om Svanen till personalen	Omarbetat	O28	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O23	Gästinformation	Omarbetat	O29	Sammanslaget med hotell-kriterierna
O24	Rökfri matsal	Kravet är struket.		Det är ett lagkrav, ingen potential
O25	Årlig uppföljning	Kravet är struket.		Årlig uppföljning ingår i rutiner för efterkontroll
P-krav	**Kravrubrik**	**Förändringar av tidigare krav**	**Nya krav**	**Varför är kravet struket eller förändrat?**
P1	Poäng för ekologiska livsmedel och drycker	Skärpt krav	P28	
P2	Poäng för regionala livs-medel och drycker	Skärpt krav	P31	
P3	Vegetarisk rätt	Kravet är skärpt	O39	Det är nu ett obligatoriskt krav.
P4	Rättvisemärkta produkter (Fairtrade/Max Havelaar)	Kravet är struket.		Beslut taget av Nordisk Miljömärkning.
P5	Åtgärder för minskad åtgång av kemiska produkter	Omarbetat	O13, O14, P13	Kravet är uppdelat på separata krav och några krav som är strukna.
P6	Retursystem för dryck	Kravet är struket.		Kravet har låg potential och låg spårbarhet.
P7	Torkpapper och tyghanduksrullar	Kravet är struket.		Kravet har låg relevans och låg potential.
P8	Inköp av miljömärkta förbrukningsartiklar och tjänster	Omarbetat	P21, P24	Sammanslaget med hotell-kriterierna. Uppdelat på två krav.

P9	Miljömärkta kapitalvaror	Omarbetat	P23	Sammanslaget med hotell-kriterierna
P10	Vattenmätning	Kravet är struket.		Ingår nu i krav på vattenförbrukning med gränsvärde för hela anläggningen.
P11	Energi- och vattenbesparande åtgärder	Kravet uppdelat på flera krav.		Delar av kravet ingår under energi- respektive vattenkrav.
P12	Förnybar energi	Kravet är struket.		Nordisk Miljömärkning premierar inte förnybar el.
P13	Köldmedium	Skärpt krav	P7	Sammanslaget med hotell-kriterierna
P14	Ytterligare källsortering	Struket		Sammanslaget med hotell-kriterierna
P15	Åtgärder för att minska avfallet	Kravet är struket.		Kravet styrs av gränsvärde för avfall och separat krav för organiskt avfall.
P16	Miljöanpassade transporter	Omarbetat	P26, P27	Delar av kravet ingår i två nya krav för transporter.
P17	Åtgärder för minskad miljöpåverkan	Kravet är struket.		Omfattas delvis av nytt krav O33.
P18	Utbildning	Kravet är struket.		Kravet har låg relevans.

5.17.1 Gränsvärde Kemikalier

Som nämns ovan har kriterierna för hotell tidigare haft ett valbart gränsvärde för kemikalieanvändning men detta har vi nu valt att ta bort. Motsvarande krav har inte funnits i den första versionen av restaurangkriterierna.

Utifrån licensdata för totalt 402 Svanenmärkta hotell ser vi en genomsnittlig kemikalieanvändning som ligger 40 % lägre än gränsvärdet för respektive hotell. Om vi bortser från extremvärdena i datamaterialet och snarare fokuserar på medianvärdet ligger de hela 50 % under gränsvärdet. Trenden med att de flesta hotell klarar gränsvärdet med god marginal är tydligt för samtliga nordiska länder.

Följande svagheter med kravet i den tidigare kriterieversionen (version 3) har identifierats:

- Kemikalieanvändningen varierar med fler parametrar än bara gästnätter, och för vissa typer av produkter är gästdygn nästan irrelevant för vilka mängder som används. Mängden städkemikalier är i hög grad beroende av hotellets area, medan mängden diskmedel bestäms av restaurangens storlek/omsättning.
- Produkter avsedda för tvätt inkluderades inte i gränsvärdet – trots att RPSen visar att relevansen är stor för denna del av hotellets drift. Bakgrunden till detta är att de flesta hotell använder externt tvätteri. Inte heller specialrengöring räknades med – trots att dessa produkter ofta har både miljö- och hälsofarliga egenskaper.
- Gränsvärdet skiljer heller inte mellan kemikalier med olika egenskaper – exempelvis är effekten av 1 kg natriumhypoklorit inte den samma som effekten av 1 kg grönsåpa. I gränsvärdet räknas 1 kg som 1 kg oavsett om det är hälso- och miljöskadligt eller ej.
- Begreppet "aktivsubstans" (produktens totala kemikalieinnehåll minus vatten) är inte ett bekant begrepp i hotell- och restaurangbranschen. Hotell, restauranger och konferenser har överblick över inköpsmängder och vad de har betalt för produkterna.

Mängden aktiv substans kan de inhämta från sina leverantörer men det är inte en parameter de själva följer förändringen av över tid eller vid byte av produkt. Det är också några leverantörer som inte önskar att kunden ska känna till halten aktiv substans i de produkter de säljer.

- Att dokumentera kemikalierförbrukningen i mängd aktiv substans är en omständlig process och som görs ännu mera omständlig om kemikalieleverantören inte önskar att kunden ska få insyn i produkternas aktiva innehåll.
- Kravet dokumenteras utifrån inköpsvolym och inte faktisk förbrukning. Med en sådan osäkerhet försvinner något av noggrannheten som ligger i att använda sig av aktiv substans.
- Gränsen för kemikalieanvändning har varit hög och kan därför inte sägas ha gett någon miljöeffekt.

Baserat på ovan nämnda punkter föreslås att i denna kriterieversion ta bort gränsvärdet för kemikalieanvändning. Detta ska inte ses som att Miljömärkningen öppnar upp för obegränsad användning av kemikalier, utan som en värdering av vilka parametrar som styr kemikalie-användningen på ett hotell, i en restaurang och/eller en konferensverksamhet.

Nordisk Miljömärkning kommer även i fortsättningen ha krav som stimulerar att hålla kemi-kalieanvändningen till ett minimum av det som är nödvändigt för att leva upp till relevanta hygienkrav. I denna kriterieversion gör vi det bland annat genom att främja kemikaliefria städmetoder. Dessutom har kraven på andel miljömärkta kemiska produkter höjts vilket indirekt minskar kemikalieanvändningen då dessa produkter är effektiva och har ett begränsat innehåll av vatten.

6 Alternativa krav för restauranger

Nordisk Miljömärkning lade hösten 2016 märke till att de önskade målen för miljömärkning av restauranger inte hade uppnåtts. Ett projekt för att uppdaga orsaken till detta startades.

Det kom fram att RPS:en (Relevans – Potential – Styrbarhet) för restauranger inte stämmer överens med de kravnivåer och den poänggivning vi hade satt. En restaurangs främsta fokus är mat och avfall. Först därefter kommer energi och vatten. Så är det inte idag i våra kriterier, där energikravet är det viktigaste att uppfylla. Dessutom ser vi att vi har för lite fokus på kraven för mat och matsvinn.

Energikraven är inte anpassade till restauranger och personalmatsalar som finns i t.ex. kontorsbyggnader eller köpcentra. Det är få sådana restauranger som har egen elmätare, och det är både svårt och dyrt att låta installera en mätare för att kunna se sin egen elförbrukning. Det samma gäller vattenförbrukning. Restauranger som befinner sig i samma lokaler som andra näringsverksamheter har svårt att få reda på sin exakta vattenförbrukning. Dessutom har många personalmatsalar liten eller ingen styrbarhet över den vatten- och energikrävande utrustning som redan finns i lokalerna där de ska bedriva sin verksamhet. De får helt enkelt hålla till godo med den utrustning som lokalen har.

Slutsatsen blev således att det var dessa hinder i kriteriedokumentet som var den främsta orsaken till att miljömärkningsmålen inte hade uppnåtts. Restaurangbranschen visar i allt övrigt stort miljöengagemang. Nordisk Miljömärkning har därför utvecklat alternativa krav för restauranger med förhoppningen att på detta sätt kunna möta branschens verklighet bättre. I

praktiken innebär detta mer fokus på mat och matsvinn, och mindre fokus på energi- och vattenförbrukningen.

Mellan den 6 juli och 15 augusti 2017 var förslaget ute på remiss. Remissen genererade 23 remissvar som har gett upphov till några ändringar i kriterieförslaget.

6.1 Överordnade krav

Förutom de obligatoriska kraven O40–O46 och de valfria poängkraven P40–P43 som finns i detta kapitel (Alternativa krav för restauranger), ska restaurangen även uppfylla vissa krav i kapitel 1 och 2 i kriteriedokumentet.

Tabellen nedan ger en översikt över vilka obligatoriska krav restaurangen måste uppfylla och vilka poängkrav restaurangen kan välja emellan.

Verksamhet	Obligatoriska krav	Valbara poängkrav
Restauranger utan anknytning till hotell	O1, O6, O9 O11–O21 O23–O24 O26–O37 O39 O40–O46 (nya krav kapitel 5)	P3, P9 P13–P15 P20, P25–P27 P29–P32 P40–P43 (nya krav kapitel 5)

I den här tabellen har man valt endast krav som är relevanta för restauranger som inte är knutna till annan verksamhet.

O26 kravet som styr transporter med egna fordon för cateringverksamhet gäller endast om cateringsverksamheten överstiger 30 % i omsättning av den totala verksamheten.

Se nedan i rubriken totalpoängsumma en förklaring om varför man har tagit bort några poängkrav från kriteriedokumentet.

6.2 Energi

O40 Nyinköp av energikrävande utrustning

Restauranger har i allmänhet liten eller ingen möjlighet att påverka redan befintlig vatten- och energikrävande utrustning som finns på plats när ny verksamhet tar över driften. Oftast är det ägaren av lokalerna som äger utrustningen, och restaurangverksamheten måste förhålla sig till det som redan finns. Däremot kan driftansvarig ha inflytande på nyinköp av utrustning, och Nordisk Miljömärkning har därför valt att ställa krav på hög energieffektivitet vid ”inköp av ny energikrävande utrustning”.

EU Ecolabel har ett pågående revisionsarbete av sina krav på miljöanpassad offentlig upphandling av ”Food och cateringtjänster”, där de föreslår att ställa krav på inköpen av ny energikrävande köksutrustning.

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. Kylar och frysar har till exempel en skala och teveapparater en annan. Som

regel drar en kombinerad kyl/frys i energiklass A+++ 60 procent mindre el än motsvarande i energiklass A. Den verkliga energianvändningen beror sedan naturligtvis på hur energieffektivt produkten verkligen används. Fokus för energimärkningen är hushållsprodukter, men sedan 1 juli 2016 gäller energimärkningen även för vissa professionella kyl, frys och kombinerade kyl- och frysskåp.

Av en restaurangs professionella utrustning är det endast kyl och frys med egna aggregat som omfattas av EU:s energimärkningsdirektiv 2010/30/EG. Därför kräver Nordisk Miljömärkning en rutin som visar att man beaktar energianvändningen av utrustningen. I rutinen ska ingå att begära energiinformation från tillverkare eller leverantör. Om det gäller kyl och frys med egna aggregat och som omfattas av EU:s energimärkningsdirektiv 2010/30/EG rekommenderar Nordisk Miljömärkning att man väljer högsta eller näst högsta energieffektivitetsklassen.

O41 Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning

För att vara så resurseffektivt så möjligt är det viktigt att använda utrustningen på rätt sätt. Idag vet vi att genom att använda restaurangköksutrustning på rätt sätt kan man spara en del energi. Därför tycker Nordisk Miljömärkningen att det krävs utbildning och information riktad till personalen om hur utrustningen ska användas på bästa sättet för att förbruka så lite energi som möjligt.

Personalen ska vara medveten om vilka rutiner gäller vid användningen av utrustningen och ska veta varför man ska följa upp de rutinerna. Utbildningen måste innehålla en del information som gör att personalen använder utrustningen på ett effektiv sätt.

Det är viktigt att kökspersonalen får utbildning i hur alla maskiner i köket fungerar. Bra kunskaper i hur maskinerna fungerar är en grund för att jobba effektivare med dem. Att utbilda personalen i hur man ska anpassa användningen av maskinerna till gästflöde är väldig viktig eftersom många gånger står köksutrustningen igång i onödan. Ett exempel på detta är att stekbordet eller ungar är på under vissa tider med få antal gäster. Hur man kylar ner maträtter och regelbunden avfrostning av kylrum kan vara ett annat exempel på rutin som är energisparande och som är viktig att förmedla till personalen.

O42 Energi- och vatteneffektivitetsåtgärder – samt P40

De flesta restauranger ligger i en byggnad tillsammans med andra företag och har därför inte egna energi- och vattenmätare för att mäta just sin förbrukning. Detta gäller till exempel restauranger i köpcentrum eller matsalar i andra, större lokaler eller liknande. Den exakta förbrukningen är därför svårt att identifiera och beräkningen av gränsvärden för energi och vatten blir därför ett problem.

Tidigare i bakgrundstexten redovisas en undersökning från USA som visar att energiförbrukningen för en restaurangverksamhet vanligen fördelar sig på följande sätt:

- 35 % kommer från tillagning av mat
- 28 % från värme och ventilation
- 18 % från disk
- 13 % från belysning

- 6 % från kylförvaring[145]

I ett sjukhuskök förbrukar diskningen mest energi (47 %). I små kök är däremot kylförvaringens andel större än i stora kök.[146]

Med tanke på de stora skillnaderna i energibelastning och vattenförbrukning för olika restaurangtyper har vi valt att jämställa vatten- och energikrävande åtgärder för restauranger. Vi har gjort detta genom att skapa ett förslag som ger flexibilitet i kraven på energi- och vattenförbrukning.

Kravformuleringen har baserats på krav som redan fastställts i de ursprungliga kriterierna för restauranger, förutom att vi har valt att införa ”egna åtgärder” för att reducera energi- och vattenförbrukningen. Restaurangen måste bevisa att åtgärdena har som resultat en betydande minskning av energi- och vattenförbrukningen, minst 5 % per åtgärd. Nordisk Miljömärkning vill påpeka att åtgärderna måste vara grundade på tekniska installationer som påverkar förbrukningen och inte hanteringen eftersom åtgärder som grundas på hantering ingår i utbildningen i effektiv användning av utrustning (O41).

Syftet med att kunna ta poäng på energianalys med åtgärdsförslag är att tydliggöra förbättrings-potentialen på anläggningen ur energisynpunkt, samt visa på kostnadseffektiva åtgärder för genomförande.

Vi ser att det finns stor förbättringspotential i att anlägningarna gör egna mätningar av energi och vatten med tillhörande handlingsplan.

Nordisk miljömärkning anser att förbrunkning av vatten vid diskning utgör en stor andel av hela vattenförbrukning i en restaurang, därför har vi valt att behålla kravet som handlar om vattenförbrukning av diskmaskin som ett åtgärd av sex möjliga.

För att uppfylla det obligatoriska kravet måste man uppfylla två av sex åtgärder.

Restaurangen tilldelas poäng om de uppfyller flera krav än två. Totalt kan restaurangen få max sex poäng i P40.

6.3 Avfall

Avfallskraven för Svanenmärkta restauranger är bra och relevanta för branschen, men vi har tidigare inte ställt några krav för matsvinn.

Förutom matsvinnkraven som finns i nya kapitel 5 för restauranger gäller andra krav från kriteriedokumentet. Gränsvärde för avfall (O6) finns kvar och det innebär att restaurangen inte få ha mer än 0,80 kg osorterat avfall per matgäst. Vi ställer också krav på att det ska finnas källsortering (O17) och tydliga sorteringsanvisningar när gästerna sorterar sin disk själva (O18). Vi har ersätt O7 (Kontinuerliag mätningar av gränsvärden) med O43 (kontinuerliga mätningar av avfallsmängden)

[145] Baldwin, C., Wilberforce, N. & Kapur, A. (2010), Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard, The International Journal of Life Cycle Assessment, Vol 16 Nr 1 40–49.
[146] TTS, 1998.

Poängkrav som finns kvar är P3 Avfall, där man kan ta max tre poäng beroende på hur stor avfallsmängd (i %) som understiger det obligatoriska gränsvärdet. Om anläggningen sorterar ut det organiska avfallet (P20) och det går till biologisk behandling kan man också få poäng.

O43 Mätning av matsvinn

Målet att minska matsvinnet ingår i de 17 globala hållbarhetsmålen, Sustainable Development Goals (SDG), som efterträder millenniemålen. Dessa mål antogs av FN:s alla medlemsländer i september 2015. Under det globala hållbarhetsmålet om ansvarsfull konsumtion ligger ett delmål, SDG 12.3, som innebär att man mellan år 2015 och 2030 ska halvera det globala matsvinnet per person i butik- och konsumentledet och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förluster efter skörd. Alla nordiska länder är bundna till detta mål, och det bör därför ses som vårt nationella mål för minskning av matsvinn.[147] Matsvinn är ett aktuellt tema idag för restauranger. Ett stort matsvinn ger nämligen allvarliga konsekvenser för miljön samtidigt som det är en stor belastning för restaurangens ekonomi.

Matsvinn definieras som livsmedel som hade kunnat serveras om den hanterats annorlunda och uppstår på grund av felaktig lagerhållning eller att man förbereder och lagar för mycket mat i förhållande till antal gäster (överproduktion). Den överblivna maten hamnar i soptunnan tillsammans med annat oundvikligt matavfall och brukar användas till kompostering, biogasproduktion eller energiåtervinning beroende på kommunens möjligheter.

Restauranger (beroende på vilken sort restaurang) brukar ha mycket oundvikligt matavfall som till exempel äggskal, rens från grönsaker, kött och fisk och som inte går att använda som mäniskoföda. Denna sorts matavfall är inte matsvinn och behöver inte mätas.

Att en restaurang har lite organiskt oundvikligt avfall kan bero på olika faktorer. Antingen köper den in många skalade och förlagade matvaror (t.ex. färdigrensade grönsaker, färdig äggröra) eller så är den inte så bra på att sortera organiskt avfall. Därför tycker Nordisk Miljömärkning att det är mindre intressant att mäta den totala mängden organiskt avfall. Vi vill att restaurangerna ska fokusera på att minska matsvinnet eftersom de kan påverka detta och det därmed ger den största miljönyttan.

Rapportering ger ingen direkt miljövinst, men det kommer att göra restauranger mer medvetna och lägga grunden för framtida förbättringar och initiativ. Mätningar ska göras två gånger per år och varje gång ska den utföras under en representativ vecka. Nordisk Miljömärkning bidrar gärna med mallar som kan användas som hjälpmedel för att göra en matsvinnanalys för restauranger.

P41 Åtgärder för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn

På samma sätt som Nordisk Miljömärkning har utvecklat krav på både mätning av matsvinn och olika åtgärder för att minska matsvinnet i livsmedelsbutiker, ställer vi nu liknande krav för restauranger.

Vi har fokuserat på åtgärder som restaurangerna har bra styrbarhet över och på åtgärder som är relativ enkla och som lätt kan kommuniceras med gäster och personal.

Information till gästerna om hur de själva kan påverka matsvinnet har stor betydelse utifrån två synpunkter: För det första kommer mängden matsvinn på restaurangen att minska och för det

[147] Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket. Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015, ”En bra start”.

andra kommer samtidigt restaurangens kommunikation att påverka gästernas beteende i sitt eget hushåll. Informationen och kommunikationen med gästerna bör vara fortlöpande och varierande för att effekten inte ska avta efter en period.

Nudging[148] är en metod som restauranger kan införa för att påverka gästers beteende i en önskvärd riktning. Därför uppskattar Nordisk Miljömärkning uppfinnerikedom hos restaurangerna för att hitta nya åtgärder som styr gästerna att minska matsvinnet.

Personalens roll är viktig och kan påverka minskning av matsvinnet på många olika sätt. Rutiner för beställning av råvaror, för hur mycket mat som ska förberedas, tidpunkter när man ska tillaga olika rätter, varmhållning och nedkylning och för att beräkna antal tänkbara gäster m.m. är några exempel på saker där personalen kan bidra.

Även om matsvinn uppstår vill Nordisk Miljömärkning belöna dem som ser till att matsvinnet går till välgörande ändamål. Att donera mat till en organisation kan ha olika effekter. Förutom miljöeffekten som innebär att inte kasta ätlig mat har detta också en social effekt. Vi anser att möjligheterna här är stora. Man kan donera direkt till en välgörenhetsorganisation som i sin tur ser till att maten konsumeras av människor som i vanliga fall inte har råd med mat eller man kan donera till en organisation som i sin tur säljer maten för att använda vinsten till välgörande ändamål.

Att sälja överbliven mat från den vanliga verksamheten till ett billigare pris är en trend som har blivit större och enklare att genomföra tack vore den nya IT- och mobiltekniken.

6.4 Mat

Utöver kraven O45 och P42 från kapitel 5 gäller också andra krav från kriteriedokumentet.

- O36 Icke hållbara råvaror – fisk och skaldjur
- O37 Förbud mot att använda livsmedel med GMO
- O39 Vegetarisk rätt
- P29 Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur
- P30 Vegetarisk restaurant, vegetarisk och eller köttfri dag
- P31 Närproducerade livsmedel och drycker
- P32 Bordsvatten

Nordisk Miljömärkning ställer relevanta krav för livsmedel och restauranger, och vi arbetar för att minimera miljöpåverkan på flera sätt. Ett av de områden vi ställer krav på är ekologiska livsmedel och drycker, där vi ser att utbudet har ökat och att branschen utvecklats i Norge, Sverige, Danmark och Finland. Andelen tillgängliga ekologiska produkter har ökat i takt med att efterfrågan ökat. Och eftersom tillgången på ekologiska produkter har ökat, inte bara för privatkunder utan också för restauranger, ser vi en möjlighet att ställa skärpare krav i de alternativa kraven för restauranger. Tillgången på råvaror är fortfarande mycket olika i de nordiska länderna och vi måste därför fortsätta att ställa differentierade krav för varje land.

O44 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker

[148] Se t.ex. http://awinwinworld.com

Branschen förlitar sig alltmer på befintliga ekologiska certifieringssystem för restauranger i de nordiska länderna (läs mer nedan om varje lands ekologiska certificeringssystem). Nordisk Miljömärkning har därför som obligatorisk nivå valt att lägga sig på den lägsta nivån av befintliga ekologiska märkningssystem för restauranger i Norge[149] och Danmark[150] med några justeringar när vi ställer krav. För svenska restauranger kommer Nordisk Miljömärkning att arbeta utifrån samma definition av ekologiska livsmedel som i de övriga kriterierna för Hotell, restaurang och konferens, d.v.s. mat och dryck (dock inte fisk och skaldjur) som är märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007 och EG 203/2013 eller KRAV, finska ”Solmärket” (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt. Finska restauranger har en sexstegsskala[151] där vi har valt att lägga oss på samma nivå som steg 4 i de föreslagna kraven. Nordisk miljömärkning har därmed accepterat att det finns några skillnader i kravnivåerna mellan länderna, både i förhållande till andelen miljömärkta produkter och i beräkningsmetoder. Nordisk Miljömärkning ser de utmaningar som finns för att kunna jämföra kraven mellan länderna, men eftersom det är så stor skillnad på marknaden för ekologiska varor i de nordiska länderna visar det sig vara rimligt i vissa fall att anpassa kraven till varje lands eget system.

Vi kommer inte att kräva att restauranger ska vara certifierade, men vi kommer att ge möjlighet att dokumentera våra krav med ett godkännande från en ekologisk certifiering eftersom vi ser att det finns många som redan har uppnått detta. Samtidigt vill vi ge restauranger möjlighet att rapportera till Nordisk Miljömärkning på samma sätt som de gör för sina nationella ekologiska certifieringssystem för att göra rapportarbetet så enkelt som möjligt.

Restaurangen får poäng beroende på hur hög andel ekologiska produkter den har och kan max uppnå 6 poäng i detta krav.

Danska restauranger kan certifieras av ”Det Økologiske Spisemerket”, som är en gratis statligt kontrollerad märkning av matställen i Danmark. Spisemerket finns i tre olika versioner: brons, silver och guld. Brons uppnås när andelen ekologiska varor i serveringen uppgår mellan 30–60 %. För att få silver krävs 60–90 % och guld 90–100 %. Procentsatsen beräknas på basis av restaurangens inköp, antingen i pengar eller kvantitet (kg) under minst tre månader. Alkohol och andra drycker (utom vatten utan aromer) ska tas med i beräkningen. Alla nordiska och EU:s ekologiska märkningssystem är giltiga på samma villkor, men MSC-märkt fisk och skaldjur godkänns inte och ska inte tas med i beräkningen.[152]

Vad gäller svenska restauranger har det, efter KRAV:s kommentarer till remissen, kommit fram att KRAV inte godkänner EU ekologiska animaliska produkter. Nordisk Miljömärkning ser positivt på KRAV:s strängare regler för animalieproduktion vad gäller djurhälsa och miljökrav. Dock kan vi inte underkänna EU ekologiska animalieprodukter eftersom vi är en nordisk organisation och detta skulle leda till att vi fick olika regler i olika länder. Det finns även en möjlighet att ett sådant underkännande skulle kunna bedömas som ett handelshinder om EU Ekologiskt inte skulle få räknas in som ekologiskt för svenska Svanenmärkta resturanger.

[149] http://debio.no
[150] http://oekologisk-spisemaerke.dk
[151] http://portaatluomuunvanha.bonsait.fi/
[152] ”Vejledning om økologisk storkøkkendrift”, hämtat från: https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/%C3%98kologi/%C3%98kologi%20og%20stok%C3%B8kkener/Vejledning%20om%20%C3%B8kologisk%20stork%C3%B8kkendrift%2018%20marts%202014.pdf (27.04.2017)

Nordisk Miljömärkning kommer att sätta en minimigräns för den ekologiska andelen livsmedel och drycker till 20 % utifrån samma definition av ekologiskt som i de övriga kriterierna för Hotell, restaurang och konferens. MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologiskt men kan tas med i beräkningen om restaurangen vill. Om restaurangen köper in viltkött så ska det inköpsvärdet undantas från det totala inköpsvärdet. Hjort, vildsvin och andra djur som är uppföda i hägn, samt ren, räknas inte som vilt. Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen.

Nordisk Miljömärkning kommer att godkänna KRAVs certifikat som dokumentations krav om restaurangen är godkänd efter nivå 1 (procentalternativet), nivå 2, eller nivå 3.

Norska restauranger kan dra nytta av Debio-märkningarna brons, silver eller guld. Dessa märken används för att främja andelen ekologiska/Debio-godkända produkter inom servering eller livsmedelshandeln. Andelen ekologiska produkter mäts antingen i kronor (inköpssumma) eller i vikt. Bronsmärket kräver en andel av ekologiska produkter på minst 15 %, silver på minst 50 % och guld på minst 90 %.[153] MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologiskt men kan tas med i beräkningen om restaurangen vill. Procentandelen MSC-märkt fisk får dock inte överstiga 50 % av den beräknade andelen.

Debios bronsmärke kan uppnås på olika sätt: Antingen ska minst 15 % av det som serveras vara ekologiskt/Debio-godkänt, beräknat på inköpssumma/värde eller vikt, eller genom att ha åtminstone 15 olika ekologiska produkter som regelbundet används i serveringen. För att kunna använda sig av alternativet med 15 regelbundet använda produkter, ska minst 5 av dessa vara basprodukter som mjölk, ägg, bröd, frukt, grönsaker etc.[154] Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen.

Finska restauranger har inte ett med Norge, Sverige och Danmark jämförbart system, men organisationen EkoCentria tar ansvar för programmet ”Stegvis mot eko”, som är ett frivilligt system för restauranger och restaurangkedjor. Över 2 430 restauranger i Finland deltog i programmet i mars 2017. Programmet går ut på att bli bättre på att använda ekologiska produkter på regelbunden basis i restaurangkök. Programmet består av sex steg:

1. Restaurangen använder regelbundet en ekologisk produkt.
2. Restaurangen använder regelbundet två ekologiska produkter.
3. Restaurangen använder regelbundet fyra ekologiska produkter.
4. Restaurangen använder regelbundet åtta ekologiska produkter, eventuellt över 30 % ekologiska råvaror av det totala råvaruinköpet.
5. Köket använder regelbundet 20 ekologiska produkter, eventuellt över 60 % ekologiska råvaror av det totala råvaruinköpet.
6. Ekologiska alternativ används inom alla råvarugrupper. Icke-ekologiska produkter användas endast om det inte finns ett ekologiskt alternativ.

Termen ”regelbundet”, som EcoCentria använder, kräver att ekologiska produkter används minst två gånger i veckan eller oftare.

[153] ”Regler for merker og merkebruk”, hämtat från: https://debio.no/content/uploads/2017/04/Regler-for-merker-og-merkebruk-2017-3.pdf (27.04.2017)
[154] ”Regler for bruk av Debio-merker i serveringer”, hämtat från: https://debio.no/content/uploads/2017/04/Regler-for-bruk-av-Debio-merker-i-serveringer.pdf (27.04.2017)

Restauranger som räknar antalet ekologiska produkter kan eventuellt göra beräkningarna i procentandel av vikt eller i Euro. Produkter certifierade av Luomua, Nyckelpiganmärket eller EU Ecolabel definieras som ”ekologiska produkter” för restauranger och EkoCentria.

”Stegvis mot eko”-programmet har förnyats och restauranger har numera möjlighet att lyfta fram sin ekologiska profil med hjälp av en ny Loumua-logotyp tillsammans med olika antal stjärnor, beroende på vilket steg restaurangen har kommit till. Restaurangen får:

- en stjärna när den är på steg 2 eller 3
- två stjärnor när det är på steg 4
- tre stjärnor när den är på steg 5 eller 6

Nordisk Miljömärkning önskar lägga sig på samma kravnivå som steg 4 med de föreslagna kraven.[155] [156]

För restauranger i Island och Baltikum vill Nordisk Miljömärkning bevara kravnivåerna eftersom vi inte har uppgifter och tillräcklig bakgrund för att ställa strängare restaurangerkrav här.

P42 Ekologiska livsmedel och drycker

Det ges olika antal poäng från land till land på grund av olika tillgänglighet av ekologiska produkter. Alla länder har olika skalor i form av procent eller i form av antal artiklar för att uppnå maximal 6 poäng. Man har tagit hänsyn till olika nivåer från ekologiska märkningssystem för att poängsätta detta krav.

6.5 Andra krav

P43 Miljömärkta varor och tjänster

Kraven från kriteriedokumentet P21 (miljömärkta förbrukningsartiklar), P23 (Miljömärkta sällanköpsvaror) och P24 (Miljömärkta tjänster) är hotellanpassade och därför tagits bort från kapitel 5. Nordisk Miljömärkning vill ändå premiera användning av miljömärkta varor och tjänster genom att skapa ett poängkrav (P43) med en lista på varor och tjänster som restauranger kan välja emellan.

Miljömärkta varor och tjänster (inköpt mängd i procent (%) av total inköpsvolym)	**Poäng**
Pappersservetter till ≥ 50 %	1 p
Levande ljus till ≥ 50 %	1 p
Blötläggningsmedel till ≥ 50 %	1 p
Möbler per kategori, stolar, bord etc. till ≥ 10 %	1 p per produkt, max 2 p
Textilier (dukar och servetter) till ≥ 20 %	1 p
Arbetskläder, minst en personalkategori, och minst ett plagg	0,5 p
Kaffeservice	1 p
Städning	1 p
Biltvätt	1 p

[155] Natur och Miljö, hämtat från: http://www.naturochmiljo.fi/vad_vi_gor/miljo_och_livsstil/article-28656-9656-t-ekologiskt
[156] Ekocentria/Stegvis mot eko, hämtat från: http://portaatluomuunvanha.bonsait.fi/se/page/20

Annat - till ≥ 50 %	1 p per produkt, max 2 p

O45 Totalpoängsumma

Totalt antal poäng restauranger kan uppnå i kapitel 5, Alternativa krav för restauranger, är 47 poäng. För att uppfylla det obligatoriska kravet måste man komma upp till 35 %, vilket innebär 16 poäng.

Kravet på att minst 5 poäng ska komma från kapitlet Mat är bortagen eftersom man har höjt nivån på de obligatoriska matkraven.

Orsaken till att det har blivit mindre antal poäng än i andra verksamheter från kriteriedokumentet är att man har tagit bort några poängkrav från kapitel 1 och 2 som inte är relevanta för restauranger som inte ingår i en hotelverksamhet.

7 Ändringar jämfört med tidigare version

- Kriterierna för hotell och vandrarhem slås ihop med kriterierna för restaurang samtidigt som det öppnas upp för märkning av konferensanläggningar förutsatt att de har egen Svanenmärkt restaurant eller använder Svanenmärkt leverantör av mat.
- Om flera av dessa olika delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs/uppfattas som en enhet måste samtliga inkluderas i licensen.
- Vi går ifrån den tidigare indelningen av hotell i olika klasser, istället ställs gränsvärdeskraven utifrån den specifika verksamhetens förutsättningar.
- Ett helt nytt energi- och koldioxidverktyg har arbetats fram som tar fram ett gränsvärde som baseras på en optimal energiförbrukning för den specifika verksamheten.
- Samma energi- och koldioxidverktyg räknar även fram ett koldioxidgränsvärde.
- Det är nu möjligt för ansökningar från de Baltiska länderna.
- Kraven för andel ekologiskt har generellt skärpts.
- Kraven på fisk som inte får serveras har skärpts
- Ett nytt krav har införts på andel fisk och skaldjur som kommer från hållbart fiske.

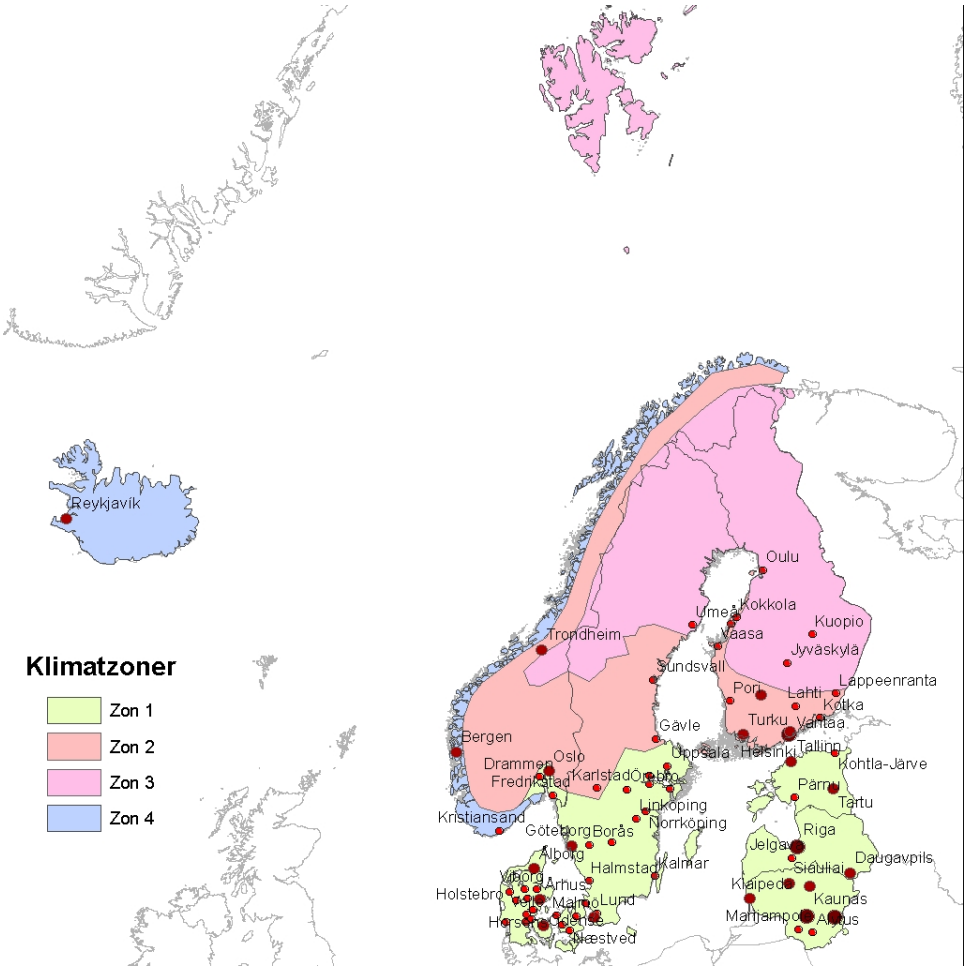
8 Nya kriterier

I en kommande revidering kommer det vara intressant att se över följande punkter:

- Skärpa kravnivåerna för gränsvärdena, främst gällande energigränsvärdet och primärenergi.
- Värdera återinförande av gränsvärde för kemikalier.
- Se över möjligheten att öka andelen miljömärkta rengöringsmedel.
- Se över om det finns behov för en ändring/justering av produktgruppsdefinitionen för restauranger.
- Skärpa kravnivåerna för andel ekologiskt i restauranger samt se på möjligheten för att ställa krav på ekologisk i procent (%) av total inköpsvolym även för Norge, Finland, Island och Baltikum.
- Skärpa kravet på andel fisk och skaldjur, speciellt djuphavsfiske.

- Värdera krav till andra råvaror än fisk.
- Arbeta fram krav på gränsvärde på organiskt avfall för restauranger.
- Se över möjligheten att premiera användningen av andra desinfektionsmetoder än klor i pooler och bassänger.
- Se över kravet på närproducerat.
- Värdera obligatorisk uppfyllelse av gränsvärde för avfall för verksamheter som har engångsartiklar på rum.
- Se över möjligheten att ställa krav på att engångsartiklar på rum ska vara miljömärkta.

Bilaga 1 Klimatzonskarta



Figur 1: Klimatzoner, samtliga länder

- Danmark räknas som en zon, och antas ha samma klimat som Sveriges zon 1 och Baltikum.
- Baltikum räknas som en zon, och antas ha samma klimat som Sveriges zon 1 och Danmark.
- Finland föreslås få en indelning med två zoner. Den södra zonen har samma klimat som Sveriges zon 2, d.v.s. Mellansverige. Norra och mellersta Finland räknas tillhöra samma zon som norra Sverige och den polara och arktiska zonen i Norge.
- Norge indelas i vanliga fall i fyra zoner[157]: den varmtempererade zonen, den kalltempererade zonen, den polara zonen samt en för arktiskt klimat där Svalbard räknas in. I detta energiverktyg delas Norge in i tre zoner då den polära och arktiska räknas som en och tillhör samma zon som norra Sverige samt norra och mellersta Finland.

[157] Kategorisering utifrån Norsk Meteorologiskt Institutt (www.met.no)

- Island räknas som en zon och antas ha samma klimat som Norges varmtempererade zon, d.v.s. de havsnära områdena.

Zonindelningarna är framtagna med hjälp av data från RETScreen (www.retscreen.net), ett program som tagits fram av organisationen Natural Resources Canada. Från ett antal mätstationer i varje land har månadsmedeltemperaturer, från 1983 och framåt, hämtats. Utifrån varje stations temperaturer har ett antal zoner valts i varje land beroende på hur mycket temperaturerna varierar. Mätstationerna har sedan sorterats in i de olika zonerna och månadsmedeltemperaturer för varje zon har sedan beräknats. Utifrån dessa medeltemperaturer har sedan graddagarna för varje zon tagits fram, se figur 1.

Bilaga 2 Schablonvärden och beräkningar i energiverktyget

Nedan följer en beskrivning av hur energiverktyget beräknar olika målvärden som en kombination av olika antagna värmeförlustfaktorer, varmvattenanvändning och el-energianvändning.

Det bör noteras att beräkningarna syftar till att ge ett målvärde som är något bättre än genomsnittet för de olika kategorierna (ca 30 % klara sig). Det betyder att antaganden gjorts som kan verka ”dåliga” t.ex. låg värmeväxlingsgrad jämfört med bästa möjliga etc.

Värdena här är valda så att de bedöms variera på ett rimligt och rättvisande sätt för de verksamheter som har t.ex. annan säsong än den normala, eller på annat sätt har en verksamhet som avviker från det normala.

Värme
Värmeanvändningen beräknas genom en uppskattning av ventilationsförluster, transmissionsförluster, varmvatten samt eventuell pool. Beräkningarna för dessa redovisas nedan.

Ventilationsförluster

$$P_{vent} = q_m \times c_p \times (T_t - T_i) \quad [kW]$$

- P_{vent} = Ventilationsförlusten, effekt
- q_m = Luftflödet i kg per sekund, 1 m^3 luft väger ungefär 1,2 kg
- c_p = Värmekapaciviteten för luft är ett mått på hur mycket termisk energi som kan lagras i luft och är en konstant som vid 20°C är 1,005 kWs/kg°C
- T_t = Temperatur på utgående luft dvs. inomhustemperaturen. I beräkningarna har 19,5°C använts i alla anläggningar. Det är viktigt skilja på det värde som används för beräkningarna och den upplevda inomhus temperaturen som normalt bör vara kring 21-23 °C.
- T_i = Temperatur på ingående luft dvs. utomhustemperaturen för platsen den aktuella månaden

Enligt Boverket ska en lokal ha ett luftflöde (q_m) från ventilationen på minst 0,35 liter per sekund när den används. Sedan behövs ytterligare luftflöde beroende på vilken aktivitet som sker i den aktuella lokalen. För de olika verksamhetstyperna har följande antagits:

- Hotell behöver ytterligare 4 liter luft per sekund, gäst när gästen är på hotellet
- Restauranger behöver ytterligare 10 liter luft per sekund, portion när gästen är på restaurangen
- Konferensanläggningar behöver ytterligare 6 liter luft per sekund, deltagare när deltagaren besöker anläggningen

*Sch_LuftflodeLogi_Jan = Sch_AntalGastLogi_Jan * LiterPerPerson_Logi*

Sch_LuftflodeLogi_Jan – beräknar hur mycket luftflödet per sekund i januari månad (hotell) vilket beror på antalet besökare (Sch_AntalGastLogi_Jan) och de ansatta värden på ventilationsflöden (LiterPerPerson_Logi) som de olika verksamheterna har.

- Sch_LuftflodeLogi_Jan – ventilationsförlusterna per sekund under januari månad i hotell
- Sch_LuftflodeRest_Jan – ventilationsförlusterna per sekund under januari månad i restaurang
- Sch_LuftflodeKonf_Jan – ventilationsförlusterna per sekund under januari månad i konferensanläggning
- Sch_AntalGastLogi_Jan – Antal hotellbesökare per under januari månad
- Sch_AntalGastRest_Jan – Antal restauranggäster under januari månad
- Sch_AntalGastKonf_Jan – Antal konferensgäster under januari månad

Ansatta luftflöden för olika verksamheter:

- LiterPerPerson_Logi – Ventilationsbehovet som beror på typ verksamhet, här hotellverksamhet
- LiterPerPerson_Rest – Ventilationsbehovet som beror på typ verksamhet, här restaurangverksamhet
- LiterPerPerson_Konf – Ventilationsbehovet som beror på typ verksamhet, här konferensverksamhet

$$ventForlustLogi_Jan = 8760 / 12 * (((OmsBasLogiJan * AreaLogi) + (0.3 * Sch_LuftflodeLogi_Jan)) * 1.2 * 1.005 * (19.5 - UteTemp_Jan) / 1000) * Vvx * LuftVaxl$$

ventForlustLogi_Jan – energimängden som går förlorad på grund av ventilationsförluster under januari månad.

Förklaring av formel:

- 8760/12 är antalet timmar under en månad antaget att alla månader är lika långa
- OmsBasLogiJan är värdet 0,35 som förklarades ovan. Vistas dock färre än 1 person per 50 m^2 blir denna istället 0,1
- AreaLogi – Verksamhetensarea, här hotell
- 1.2 är densiteten på luft vid 20°C vilken är 1,2 kg per kvadratmeter
- 1.005 är värmekapaciviteten för luft och är ett mått på hur mycket termisk energi som kan lagras i luft. Den är en konstant som vid 20°C är 1,005 kWs/kg°C
- 19.5 är den för beräkningarna antagna inomhustemperaturen i °C
- UteTemp_Jan – är medelutomhustemperaturen för den aktuella orten under januari månad
- För att få svaret i MWh delas ekvationen med 1000
- Vvx är den antagna värmeväxlarens verkningsgrad, här 0,8, vilket ger förlusten (1-0,8)
- LuftVaxl är en faktor för oreglerad ventilation, här 1,03

- 0,3 är en faktor som beskriver i vilken grad gästen befinner sig i anläggningen under ett dygn. Det är en kombination av tiden gästen befinner sig i anläggningen och hur stor del av anläggningen gästen bevistar. För hotell t.ex. kommer de flesta gäster att vistas på sitt rum under natten, medan de under kväll och morgon förväntas röra sig i hela byggnaden. . För de olika verksamheterna gäller följande antagna tider:
  − 0,34 d.v.s. drygt 8 timmar för hotell
  − 0,0454 d.v.s. drygt 1 timme för restauranger
  − 0,34 d.v.s. drygt 8 timmar för konferensanläggningar

Ventilationsförlusterna anges i kW dvs. energiförlust per tid. För att beräkna ventilationsförlusten för en månad multipliceras detta värde med de antal timmar i en månad (här förenklat till 1/12 av årets antal timmar). Övrig tid antas lokalerna tomma och bara behöva 0,32 liter tillförd luft per sekund och kvadratmeter enligt Boverkets normer, om dessa inte är helt tomma då värdet 0,1 istället används.

Vidare är det antaget att anläggningarna har värmeväxling av från- och tilluft i ventilationssystemet. Verkningsgraden på värmeväxlaren har antagits till 0,8 vilket betyder att man använder värmen i utgående luft till att värma upp inkommande luft innan den kommer in i rummet och på så sätt minskar ventilationsförlusterna med 80 %.

Transmissionsförluster

$$P_{trans} = U \times A \times (T_i - T_u) \quad [kW]$$

- P_{trans} är transmissionsförlusterna från byggnaden genom väggar, tak och fönster per sekund
- U är medel U-värdet för byggnadens tak, väggar och fönster. Värdet har viktats fram enligt ovan angivna antaganden och beror på byggnadens area och antal våningar
- A är den area som exponeras mot omgivningen, dvs. de fasad- och takytor som är friliggande
- T_i är inomhustemperaturen som för beräkningarna är antagen till 19,5°C. Egentligen är inomhustemperaturen normalt högre, ca 21-23°C, men 19,5 är en korrigering för att ta hänsyn till att differensen mellan ytornas temperaturer (innervägg och yttervägg) i praktiken oftast är något mindre än differensen mellan den invändiga operativa temperaturen och utomhustemperaturen så som den är uppmätt vid en meteorologisk station och utan påverkan från byggnadens vägg.
- T_u är utomhustemperaturen som beror på inom vilken zon byggnaden är belägen.

Utifrån värden i Boverkets Byggregler hämtas följande U-värden:

- Vägg: 0,18 W/m²K
- Tak: 0,13 W/m²K
- Fönster 1,3 W/m²K
- Golv 0,15 W/m²K

Värmeförluster till följd av köldbryggor har antagits vara 10 % av transmissions-förlusterna.

Då man i verktyget enbart ska behöva ange byggnaden/byggnadernas area och antal våningar, antas varje byggnad vara kvadratisk för att kunna få fram ett genomsnittligt U-värde på hela byggnaden. Från statistik hämtad inom arbetet med STIL2-Hotell, restaurang och samlingslokaler har andel fönsterarea i förhållande till fasadarean sats till 10 %. Varje våning antas vara 3 meter hög. Dessutom räknas värmeförlusten genom golvet ut. Denna antas vara konstant under året med en marktemperatur på 6 grader.

I modellen kan upp till sex byggnader anges. För varje byggnad måste typ, antal våningar och total area anges. Detta påverkar transmissionsförlusterna då väggarean förändras utifrån hur många och vilken typ av byggnader som ingår i den ansökande anläggningen.

```
Dim Uvarde_Tak As Single
Uvarde_Tak = 0.13
Dim Uvarde_Vagg As Single
Uvarde_Tak = 0.18
Dim Uvarde_Fonster As Single
Uvarde_fonster = 1.3
Dim Uvarde_Golv As Single
Uvarde_Golv = 0.15

Sch_Area_Tak = Sch_AreaTotal / AntalVaningar
```

- Sch_Area_Tak – takarean som beror på byggnadens area och antalet våningar, denna antas också vara samma som golvets area.
- Sch_AreaTotal – byggnadens area
- AntalVaningar – antal våningar i den aktuella byggnaden

```
If ByggTyp = 1 Then
AntalFriaVaggar = 4    'friliggande byggnad
End If

If ByggTyp = 2 Then
AntalFriaVaggar = 3    'gavelbyggnad
End If

If ByggTyp = 3 Then
AntalFriaVaggar = 2    'kvartersbyggnad
End If
```

- AntalFriaVaggar – anger hur många sidor av byggnadens fasad som ligger fri mot omgivningen. Det påverkar hur mycket värme som avges till omgivningen

```
Dim Sch_Area_Fasad As Single
Sch_Area_Fasad = (Sch_Area_Tak ^0.5) * AntalFriaVaggar * (AntalVaningar * 3)

Dim Sch_Area_Vagg As Single
Sch_Area_Vagg = Sch_Area_Fasad * 0.9

Dim Sch_Area_Fonster As Single
Sch_Area_Fonster = Sch_Area_Fasad * 0.1
```

- Sch_Area_Fasad – fasadarean som beror på byggnadens area, antal sidor som ligger fria mot omgivningen och antalet våningar utifrån antagandet att alla fasad-delar är lika stora (roten ur takarean). Varje våningsplan antas vara 3 meter högt.

- Sch_Area_Vagg – den area på fasaden som består av vägg, dvs. 90 % enligt antagande
- Sch_Area_Fonster – den area på fasaden som är fönsteryta, dvs. 10 % enligt antagande

*UA_Varde = (Sch_Area_Tak * Uvarde_Tak) + (Sch_Area_Vagg * Uvarde_Vagg) + (Sch_Area_Fonster * Uvarde_Fonster)*

- UA_Varde – är det sammanlagda värdet på alla byggnadsdelars (tak, vägg och fönster) U-värde multiplicerat med respektive byggnadsdels area

*TransForlustGolv = Uvarde_Golv * Sch_Area_Tak * (19.5 - 6)*

- TransForlustGolv – är transmissionsförlusten genom golvet. Takets area används här då den antas vara lika stort som golvets.
- TransForlust_Jan = ((UA_Varde * (19.5 - UteTemp_Jan) + TransForlustGolv) * (8760 / 12) / 1000) * KoldBrygg_Faktor
- TransForlust_Jan – är storleken på transmissionsförlusterna ur tak, väggar och fönster under januari månad. Värdet varierar beroende på vad utomhustemperaturen är.
- KoldBrygg_Faktor är en faktor för att korrigera för köldbryggor i byggnaden, här 1,1.

Ekvationen delas med 1000 för att svaret ska erhållas i MWh. Varje månad antas ha 8760/12 timmar vid beräkningen av transmissionsförlusterna.

Varmvatten

```
'åranvändning varmvatten logi:
Dim Total_VarmVatten_Logi As Single
Total_VarmVatten_Logi = AntalGast * 4.5

'åranvändning varmvatten Rest:
Dim Total_VarmVatten_Rest As Single
Total_VarmVatten_Rest = AntalPort * 0.25

'åranvändning varmvatten Konf:
Dim Total_VarmVatten_Konf As Single
Total_VarmVatten_Konf = AntalGastKonf * 1.1

'total varmvatten
Dim Sch_Total_VarmVatten_Bygg As Single
Sch_Total_VarmVatten_Bygg = Total_VarmVatten_Logi + Total_VarmVatten_Rest +
Total_VarmVatten_Konf
```

- Total_VarmVatten_Logi – är det totala energibehovet till varmvatten, det beror på antalet års-besökare enligt:
  - Hotell 4,5 kWh per gäst
  - Restaurang 0,25 kWh per restauranggäst
  - Konferens 1,1 kWh per deltagare
- Sch_Total_VarmVatten_Bygg – är det summerade energibehovet till varmvatten från de olika verksamheterna

Varmvattenanvändningen antas bara variera med antalet besökare av de olika verksamheterna varför inga separata temperaturberoende månadsvärden beräknas.

Poolvärme

```
Dim Sch_Varme_Pool_PerArea As Single
Sch_Varme_Pool_PerArea = 700

'VärmeAnvändningPool
Dim Sch_Varme_Pool As Single
Sch_Varme_Pool = Sch_Varme_Pool_PerArea * AreaPool
```

- Sch_Varme_Pool – Energibehovet för att värma poolen
- Sch_Varme_Pool_PerArea – Energibehov per kvadratmeter för att värma poolen, här 700 kWh per kvadratmeter och år
- AreaPool – den totala poolarean

Elanvändning
Elanvändningen i målvärdesbyggnaden beräknas med hjälp av schablonvärden för verksamheten, hämtade från STIL2-undersökningen. I modellen anger den sökande byggnaden area för de olika verksamheterna vilka sedan multipliceras med schablonvärdena för respektive verksamhet. Målvärdesbyggnaden har alltså samma areafördelning mellan olika verksamheter som den sökande byggnaden.

Om byggnaden har pool adderas elanvändningen baserat på schablonvärde och poolens yt-area, beräkningen sker på samma sätt som för poolens värmeanvändning (se ovan).

Om byggnaden har catering, lagar mat som sedan inte äts i byggnaden (vilket alltså inte påverkar antalet restauranggäster), anges detta i modellen. Antalet cateringportioner multipliceras med en faktor och adderas till elanvändningen. Varje cateringportion ger 2 kWh el.

- Sch_AreaLogi är samma som den area den sökande byggnaden anger för logi
- Sch_El_Logi är schablonvärdet för elanvändning i logilokaler
- Samma princip gäller för Rest(aurang) och Konf(erens).

*Sch_El_Total_MWh = ((Sch_El_Pool * Sch_AreaPool) + (Sch_El_Logi_Total * Sch_AreaLogi) + (Sch_El_Rest_Total * Sch_AreaRest) + (Sch_El_Konf_Total * Sch_AreaKonf) + (CateringPort * 2)) / 1000*

Divisionen med 1000 görs för att värdet ska erhållas i MWh.

Elvärme
Den sökande byggnaden anger sin totala elanvändning, inklusive elvärme. För att potentiell elvärme ska kunna normalårskorrigeras måste en del av den total angivna elanvändningen separeras i elvärme och ”verksamhetsel”. Modellen beräknar därför att all elanvändning som överstiger de satta schablonvärdena för verksamheten i byggnaden är elvärme, och denna normalårskorrigeras sedan. Om den sökande byggnaden använder mindre energi än schablonvärdet antas byggnaden inte ha elvärme och ingen normalårskorrigering görs på elanvändningen.

- El_MWh är den elanvändning den sökande byggnaden anger
- AreaLogi är den area den sökande byggnaden anger för logi
- ElLogi är schablonvärdet för elanvändning i logi-lokaler

- Samma princip gäller för Rest(aurang) och konf(erens)

```
If El_MWh < (((AreaLogi * ElLogi) + (AreaRest * ElRest) + (AreaKonf * ElKonf)) / 1000) Then
   El_Verk_MWh = El_MWh
   El_Varme_MWh = 0
Else:
   El_Verk_MWh = (((AreaLogi * ElLogi) + (AreaRest * ElRest) + (AreaKonf * ElKonf)) / 1000)
   El_Varme_MWh = El_MWh - (((AreaLogi * ElLogi) + (AreaRest * ElRest) + (AreaKonf * ElKonf)) / 1000)
End If
```

Divisionen med 1000 görs för att värdet ska erhållas i MWh.

Den totala elanvändningen blir när elvärmedelen normalårskorrigeras därmed:

```
(El_Verk_MWh + (El_Varme_MWh * NormalArsKorr))
```

Observera att målvärdesbyggnaden inte har någon elvärme som normalårskorrigeras. Uppvärmningssättet i målvärdesbyggnaden räknas alltid som fjärrvärme.

Tvätt
För tvätteri har följande antaganden gjorts:

Anläggningar som använder ett Svanenmärkt tvätteri belastas med 1,35 kWh/kg (och 310 g CO_2e/kg) för hotellgods (sänglinne och frotté, oftast rör det sig om lätt smutsat gods) och 2,45 kWh/kg (och 540 g CO_2e/kg) för restauranggods (dukar, servetter och likande från restauranger och storkök). Ofta är dessa textilier medelsvårt smutsade men det kan förekomma fläckar som kräver omtvätt).

Anläggningar som använder ett icke Svanenmärkt tvätteri belastas med 1,5 gånger faktorerna som anges ovan.

```
If Tvatt_SvanJN = "Ja" Then
Tvatt_Hotellgods_EnergiFaktor = 1.35
Else: Tvatt_Hotellgods_EnergiFaktor = (1.35 * 1.5)
End If

If Tvatt_SvanJN = "Ja" Then
Tvatt_Restgods_EnergiFaktor = 2.45
Else: Tvatt_Restgods_EnergiFaktor = (2.45 * 1.5)
End If

Energi_Tvatt = ((Tvatt_Hotellgods_kg * Tvatt_Hotellgods_EnergiFaktor) + (Tvatt_Restgods_kg *
Tvatt_Restgods_EnergiFaktor)) / 1000
```

Division med 1000 görs för att få värdet i MWh.

Tvätt läggs till den totala energianvändningen och separeras inte över el och värme. Målvärdesbyggnaden tvättar alltid lika mycket tvätt som den sökande byggnaden men har alltid Svanenmärkt tvätteri.

Bilaga 3 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkningar av fisk och skaldjur

Nordisk Miljömärkning ställer krav på standarder för certifierad fisk och skaldjur. Kraven är sammanfattade i detta dokument som kontinuerligt uppdateras. Varje enskild standard och certifieringssystem granskas av Nordisk Miljömärkning för att säkra att alla kraven uppfylls.

Generella krav på standard för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk

- Standarden ska följa alla relevanta lagar och avtal och överensstämma med FAO:s och FN:s konventioner och riktlinjer:

  - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
  - 1995 UN Fish Stocks Agreement
  - FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från vildfångad fisk
  - FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk
  - FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske

- Standarden ska balansera ekonomiska och ekologiska intressen. Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta. Detta innebär att det som minimum ska vara en offentlig remiss vid utveckling av standarden.
- Standarden och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentlig/-a.
- Standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.
- Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har absoluta krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden.

Krav på standard för viltfångad fisk och skaldjursråvara

- Standarden har krav på att det fiskade beståndet inte överfiskas och bevaras på en nivå som främjar målet om ett långsiktigt optimalt utnyttjande.
- Bedömning av beståndstatus och trender samt fiskets påverkan på omgivande ekosystem ska baseras på adekvat och vetenskapligt relevant data/information. Standarden har krav på ekosystemhänsyn d.v.s. negativa effekter av fisket bedöms.
- Standarden innehåller krav syftar till att minimera bifångst/utkast. Detta kan uppfyllas t.ex. genom att göra en riskbedömning.

Krav på odlad fisk- och skaldjur

- Standarden innehåller krav om miljöaspekter som säkrar hållbar odling vilket inkluderar krav på foderfiske.

- Djurhälsa och djurskydd.
- Livsmedelssäkerhet.

Krav på certifieringssystem och certifieringsorgan

- Certifieringssystemet ska vara öppet, ha stor nationell eller internationell trovärdighet och ska kunna verifiera att kraven i standarden är uppfyllda.
- Certifieringsorganet ska vara opartiskt och trovärdigt d.v.s. certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part.
- Certifieringssystemet ska vara lämpat för att verifiera att kraven i standarden uppfylls. Metoden som används i certifieringen, ska vara repeterbar och användbar för fiske/odling. Certifieringen ska ske i förhållande till en specifik standard.
- Det ska ske kontroll av standarden i fisket/odlingen innan certifikat utfärdas.
- Det certifierade fisket/odlingen ska kontrolleras/revideras regelbundet.

Krav på CoC (Chain of Custody) certifiering

Krav på CoC kan eventuellt värderas, ifall komplettering till myndighetskrav behövs:

- Produkten ska vara spårbar genom hela förädlingskedjan med minst fångstzon, handelsbeteckning (vetenskapligt namn) och produktionsmetod (odlat/vilt) (ref: förordning 104/2000/EG som gäller enbart icke processade produkter).
- Chain of Custody-certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part liksom krav på certifiering av fisket.
- Systemet ska ställa krav på CoC-kedjan, som säkrar spårbarhet, dokumentation och kontroll genom produktionskedjan.

Dokumentation

- Kopia av standard.
- Kontaktinformation (namn, address och telefon) till organisationen som har utvecklat standard och audit rapport.
- Referenser till personer som representerar parter och intressegrupper som är inbjudna att delta i utveckling av standarden.

Var uppmärksam på att Nordisk Miljömärkning kan kräva in ytterligare dokumentation för att granska om kraven inom standard och certifieringssystem är uppfyllda.