Svanenmärkning av hotell, restaurang och konferens

Remissförslag till version 4.0

Version uppdaterad den 28 januari 2013 med små justeringar i P4 och P31

Nordisk Miljömärkning

Nordiska Ministerrådet beslutade 1989 att införa en frivillig officiell miljömärkning, Svanen. Nedanstående organisationer/företag driver Svanenmärkningen på uppdrag av respektive lands regering.

För mer information se webbplatserna:

Danmark:
Miljømærkning Danmark
Dansk Standard
Kollegievej 6
DK-2920 CHARLOTTENLUND
Tel: +45 72 300 450
Fax: +45 72 300 451
www.ecolabel.dk
info@ecolabel.dk

Finland:
Miljömärkning Finland
PB 489
FI-00101 HELSINGFORS
Tel: +358 424 2811
Fax: +358 424 281 299
www.ymparistomerkki.fi
joutsen@motiva.fi

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

Norge:
Miljømerking
Tordenskiolds gate 6 B
NO-0160 OSLO
Tel: +47 24 14 46 00
Fax: +47 24 14 16 01
www.svanemerket.no
info@svanemerket.no

Sverige:
Miljömärkning Sverige AB
SE-118 80 STOCKHOLM
Tel: +46 8 55 55 24 00
Fax: +46 8 55 55 24 01
www.svanen.se
info@svanen.se

Detta dokument får kopieras endast i sin helhet och utan någon form av ändring.

Citat får göras om upphovsmannen Nordisk Miljömärkning omnämns.

Svanenmärkning av hotell, restaurang och konferens

072/Remissförslag till version 4.0, 2013-1-28

Vad är ett Svanenmärkt hotell, restaurang och konferens? .. 1
Varför välja Svanenmärkning? 1
Vad kan Svanenmärkas? 2
Hur söker man? 2
Vad krävs för att bli Svanenmärkt? 4
1 Grundkrav 5
1.1 Generell beskrivning 5
1.2 Leverantörer 5
1.3 Gränsvärden 6
1.4 Energi 10
1.5 Kemikalier 14
1.6 Vatten 18
1.7 Avfall 19
1.8 Inköp 21
1.9 Tillgänglighet 24
1.10 Servering 25
1.11 Transport 26
1.12 Rutiner 27
2 Mat 29
3 Gästrum 34
4 Pool 35
Marknadsföring 36
Svanenmärkets utformning 36
Efterkontroll 36
Hur länge gäller licensen? 37
Nya kriterier 37

Bilagor

1 Uppgifter om verksamheten
2 Marknadsföring av Svanenmärkta hotell, restauranger och konferenser
3 Intyg för leverantör av kem-tekniska produkter
4 Fördjupad information om energiverktyget och beräkningar av energi och koldioxid.
5 Nordisk Miljömärknings riktlinjer för godkännande av råvarumärkningar av fisk och skaldjur

Vad är ett Svanenmärkt hotell, restaurang och konferens?

En Svanenmärkt hotell-, restaurang-, konferensverksamhet har tagit ett helhetsgrepp om sitt miljöarbete och klarat Svanens stränga krav. Verksamheten arbetar, med hjälp av Svanen, mot det hållbara samhället.

Personalen arbetar inom många områden för att inte belasta miljön. För att bli Svanenmärkt måste verksamheten t.ex. klara ett antal gränsvärden. Energiförbrukning som är ett av gränsvärdena, är ett av de områden som ger upphov till störst miljöpåverkan från dessa verksamheter

Verksamheten arbetar aktivt med att minska avfallsmängderna och vattenförbrukningen. En Svanenmärkt verksamhet arbetar också med att optimera användningen av kemiska produkter. De produkter som används är i hög grad miljömärkta.

Restauranger som blivit Svanenmärkta uppfyller stränga krav på vilka råvaror som köps in och används. Svanenmärkta restauranger använder också en hög andel ekologiska livsmedel.

Den Svanenmärkta verksamheten har alltid tydliga rutiner för centrala funktioner i verksamheten. Med det menas att det t.ex. finns rutiner och regler för vilka produkter som ska och inte ska köpas in samt att personalen är engagerad i miljöarbetet.

Varför välja Svanenmärkning?

- Svanenmärkta hotell, restauranger och konferenser får använda varumärket Svanen i sin marknadsföring. Svanenmärkningen har mycket hög kännedom och trovärdighet inom Norden.
- Svanenmärkningen är ett kostnadseffektivt och enkelt sätt att kommunicera miljöarbete och miljöengagemang till kunder och leverantörer.
- En mer miljöanpassad verksamhet ger ofta möjligheter till minskade kostnader genom att till exempel sänka användningen av energi, kemikalier och vatten samt minska mängden avfall.
- En mer miljöanpassad drift förbereder anläggningen på framtida miljökrav.
- Miljöfrågor är komplexa och det kan ta lång tid att sätta sig in i specifika frågeställningar. Svanenmärkningen kan ses som en guide till detta arbete.
- Svanen ställer krav på verksamhetens, ur miljösynpunkt, viktigaste områden och ger dessutom förslag till förbättringsåtgärder. Det gör att det är enkelt att arbeta med Svanen som verktyg för verksamhetens långsiktiga miljöarbete.

Vad kan Svanenmärkas?

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

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

Hotell och vandrarhem

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

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 kan Svanenmärkas om licensen inkluderar ett Svanenmärkt hotell och/eller en Svanenmärkt restaurang, antingen i egen regi eller genom avtal med underleverantör. Om konferensen erbjuder eller anvisar logi till sina gäster ska det vara Svanenmärkt logi.

Med konferens avses inte separata mässor, utställningslokaler, teatrar och konsertlokaler eller liknande. Det är däremot möjligt att märka en konferensverksamhet som exempelvis har utställningslokaler eller konserthall inom ramen för sin verksamhet.

Geografisk avgränsning

Endast verksamheter som finns i de nordiska eller baltiska länderna kan Svanenmärkas.

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

Hur söker man?

Ansökningsblanketten skickas till det land som verksamheten ligger i, länder utan eget Nordiskt miljömärknings sekretariat skickar till valfritt sekretariat. Hela ansökan består av en ifylld ansökningsblankett och dokumentation som visar att kraven är uppfyllda.

För beräkning av energi- och koldioxidgränsvärdet måste Svanens energiverktyg användas. Den finns på respektive lands hemsida och lösenord till Svanens energiverktyg erhålls i samband med ansökan.

Elektronisk ansökan

Ansökan görs lämpligast genom den elektroniska ansökningshjälpen, ”Svanenguiden för Hotell, Restaurang och Konferens”, som finns på respektive lands hemsida. När Nordisk Miljömärkning har tagit emot ansökningsblanketten ges tillgång till den elektroniska ansökningshjälpen via ett lösenord med begränsad giltighetstid att använda under ansökningstiden. När licens erhålls förlängs lösenordets giltighetstid så det gäller så länge kriterierna är giltiga.

I några krav hänvisas det till bilagor som kan användas som dokumentation för att visa att kraven uppfylls. Bilagorna finns sist i detta dokument.

När ansökaren använder den elektroniska ansökningshjälpen ska dokumentation som visar att kraven är uppfyllda laddas upp där. Det är möjligt att skriva ut en rapport från den elektroniska ansökningshjälpen

Olika typer av krav

Kriterierna för hotell, restaurang och konferens består av en kombination av obligatoriska krav och valbara poängkrav. De obligatoriska kraven ska alltid uppfyllas.

Varje poängkrav som uppfylls ger en viss poäng. Poängen räknas samman och en viss poängsumma måste uppnås för att erhålla licens.

Symboler i texten

För varje krav är det beskrivet hur det ska styrkas att kravet uppfylls. Det finns också olika symboler som används för att underlätta arbetet. Symbolerna är:

✉ Skicka med

☺ Kravet kontrolleras på plats

Kontroll på plats

I samband med ansökan kontrollerar Nordisk Miljömärkning på plats att kraven uppfylls. Vid kontrollen ska underlag för beräkningar, original till inskickade intyg, mätprotokoll, inköpsstatistik och liknande som styrker att kraven uppfylls kunna uppvisas.

Kostnader

En ansökningsavgift tas ut i samband med att företaget söker licens. Utöver det tillkommer en årsavgift baserad på den/det Svanenmärkta hotellets/restaurangens/konferensens/verksamhetens omsättning.

Frågor

Vid frågor, kontakta gärna Nordisk Miljömärkning, se adresser på sidan 2.

Vad krävs för att bli Svanenmärkt?

För att få en Svanenlicens krävs att:

- grunduppgifter om verksamheten skickas in, se kapitel 1.1. Redovisning av energiförbrukning, vattenförbrukning, mängd osorterat avfall, kemikalier och inköp samt antal gäster ska avse de senaste 12 månaderna eller föregående år.
- gränsvärdeskravet för energi uppfylls, se kapitel 1.3
- ytterligare 1 av 2 gränsvärdeskrav uppfylls, se kapitel 1.3
- samtliga övriga obligatoriska krav för den specifika verksamheten uppfylls, se tabell 1.
- minst 35 % av den totala poängsumman för den specifika verksamheten måste uppnås, se poängsammanställning tabell 1.
- för restauranger gäller att minst 5 poäng måste uppnås under kapitel 2 "Mat"
- Nordisk Miljömärkning har kontrollerat på plats att kraven uppfylls.

Tabell 1 Översiktstabell över vilka krav verksamheten har att uppfylla, vilka poängkrav de kan välja, den möjliga maxpoängen samt vilka poäng de måste uppnå. För detaljer se respektive krav.

Olika verksamheter	**Obligatoriska krav**	**Valbara poängkrav**	**Möjlig maxpoäng****	**Poäng som ska uppnås**
Hotell	O1 O4 - O27 O29 - O35 O41	P1 - P27 P34 - P38 *P39**	74 p	26 p
Restaurang	O1 O5 - O26 O28 - O40	P1 - P33 P38 *P39**	79 p	28 p
Konferens	O1 - O3 O5 - O26 O29 - O35	P1 - P27 P38 *P39**	62 p	22 p
Hotell och restaurang	O1 O4 - O41	P1 - P38 *P39**	89 p	31 p
Hotell och konferens	O1 - O27 O29 - O35 O41	P1 - P27 P34 - P38 P39*	74 p	26 p
Restaurang och konferens	O1 - O3 O5 - O26 O28 - O40	P1 - P33 P38 *P39**	79 p	28 p
Hotell, restaurang och konferens	O1 - O41	P1 - P38 P39*	89 p	31 p

**Krav P38 gäller endast Island.*

*** Om verksamheten har pool tillkommer 2 möjliga maxpoäng, detta påverkar även poäng som ska uppnås.*

Ansökningshjälpen beräknar summan av poängen för varje typ av verksamhet baserat på ansökarens inlagda uppgifter.

1 Grundkrav

Samtliga krav i detta kapitel ska uppfyllas om inte annat anges.

1.1 Generell beskrivning

O1 Generell beskrivning

Verksamheten ska uppge information om sin anläggning som är av betydelse för Svanens krav. Bilaga 1 ska användas till detta.

✉ Ifylld bilaga 1.

1.2 Leverantörer

O2 Konferens: Extern leverantör av restaurangtjänst

Kravet gäller för konferensanläggning som inte har en restaurang som drivs i egen regi och som täcker verksamhetens behov av matservering.

Konferensen ska erbjuda matservering till konferensgäster genom avtal med en eller flera Svanenmärkta restauranger.

Minst 95 % av konferensens behov av inköpta restaurangtjänster (räknat på omsättning eller antal gäster) ska vara täckt genom avtalet.

I avtalet ska det framgå avtalsperiod samt restaurangens licensnummer.

Vid eventuella byten av leverantör ska det finnas rutiner som säkrar att detta meddelas till det Nordiska Miljömärkningssekretariat som beviljat licensen.

✉ Kopia på avtal med samtliga Svanenmärkta restauranger enligt ovan. På avtalet ska restaurangens licensnummer framgå. Rutiner som visar hur det säkras att det alltid finns avtal med en Svanenmärkt restaurang. Beräkning som visar andelen inköpta restaurangtjänster av det totala inköpsbehovet som är Svanenmärkta. Andelen anges i omsättning eller antal gäster.

O3 Konferens: Anvisning av logitjänst

Kravet gäller i det fall en konferensverksamhet inte har logi i egen regi men anvisar sina konferensgäster logi.

Om konferensverksamhet anvisar, rekommenderar eller på annat sätt hänvisar sina gäster logi, ska de hänvisa till en Svanenmärkt logiverksamhet.

✉ Sammanställning av vilket/vilka logiverksamheter konferensen anvisar till samt kopia på material som styrker hur man hänvisar konferensgästerna, t.ex. kopia på marknadsföringsmaterial, broschyr eller liknande. I dokumentationen ska licensnumret för den Svanenmärkta logiverksamheten framgå.

O4 Hotell: Leverantörer av frukost inom hotellets lokaler

Kravet gäller hotell som serverar frukost inom hotellets lokaler men anlitar annan leverantör för serveringen.

Leverantören av frukost ska uppfylla samtliga krav som om frukostserveringen utfördes i hotellets egen regi, d.v.s. samtliga krav i kapitlet ”1.10 Servering”.

Frukost som serveras utanför hotellets lokaler ingår inte i Svanenlicensen.

✉ Kopia på avtal med samtliga leverantörer av frukost. Se kapitel ”1.10 Servering” för dokumentation som ska skickas in avseende servering.

1.3 Gränsvärden

Det finns tre gränsvärden:

- Energi
- Vatten
- Avfall

Gränsvärdeskravet för energianvändning är obligatoriskt och måste alltid uppfyllas. För beräkning av uppfyllande av energianvändning måste miljömärkningens energiverktyg användas. Denna återfinns på följande länk: *http://evaluation.svanen.nu/EnergyToolHRC/*

Därutöver måste anläggningen klara ytterligare ett av de ovan angivna gränsvärdena. Sökanden kan välja vilket av de två gränsvärdeskraven man uppfyller. Samtliga gränsvärdeskrav ska dokumenteras även om inte alla måste uppfyllas.

O5 Gränsvärde Energi

Att uppfylla gränsvärdeskravet för energianvändning är obligatoriskt.

Verksamhetens användning av inköpt energi ska maximalt vara **1,7** gånger målvärdet som beräknas av energiverktyget.

Hotellverksamheter som inte erbjuder frukost måste uppfylla ett strängare krav på gränsvärde som är maximalt **1,6** gånger målvärdet som beräknas av energiverktyget.

Verksamheten ska redovisa sin förbrukning av inköpt energi som sedan jämförs med ett målvärde för motsvarande verksamhet med goda förutsättningar.

Målvärdet beräknas i energiverktyget utifrån ett flertal parametrar (t.ex. klimatzon, golvyta, antal byggnader, antal gäster och mängd textilier som tvättas).

Om verksamheten väljer att i energiverktyget korrigera klimatzonen för normalår och/eller ange ortsspecifika månadsmedeltemperaturer (se energiverktyget) ska data och källa kunna uppges och kontrolleras.

Efter att ansökan har lämnats in erhålls lösenord till Nordisk Miljömärknings energiverktyg som krävs för att göra denna beräkning. Se bilaga 4 för beskrivning av energiverktyget samt bakgrundsdokumentet till dessa kriterier för mer information. Nordisk Miljömärkning kan även kontaktas.

✉ Bifoga redovisning av verksamhetens inköpta elanvändning, bränslen, värme och kyla. Energiverktyget från Nordisk Miljömärkning ska användas för redovisning.

Om det i stället för klimatzon i modellen anges månadsmedeltemperaturerna samt månadsvärden för normalårskorrigering för den aktuella perioden, ska data och källa sparas så att uppgifterna kan kontrolleras.

Mätning av elanvändning
Verksamheten ska följa upp sin elanvändning genom att dokumentera den varje månad (se O8).

För verksamheter som inte kan särskilja hela eller delar av sin elförbrukning från annan verksamhet (t.ex. en restaurang som ligger i en galleria) måste undermätare installeras som sammantaget ger verksamhetens hela elförbrukning.

Nordisk Miljömärkning kan i undantagsfall godkänna att det undantas vissa delar/lokaler i verksamheten som inte omfattar energikrävande installationer eller utrustning.

För verksamheter där det förekommer olika sporadiska arrangemang som scenverksamhet eller utställningar, vars elförbrukning inte kan anses ingå i den dagliga elförbrukningen för driften kan den delen undantagsvis räknas av efter godkännande från Nordisk Miljömärkning under förutsättning att det finns separat mätning och att den särredovisas.

Mätning av värme och kyla
Verksamheten ska dokumentera sin förbrukning av bränslen, värme och/eller kyla per månad för regelbunden uppföljning. (se O8)

Om verksamheten inte kan dokumentera sin förbrukning direkt från en leverantör (t.ex. en restaurang som är en del av en galleria) kan verksamheten beräkna sin förbrukning utifrån verksamhetens yta i förhållande till hela byggnadens yta.

P1 Energi

Verksamheten tilldelas poäng för en lägre energianvändning än gränsvärdet, enligt värdena i tabellen nedan.

Värde under gränsvärdet	Poäng
Verksamheten ligger 0,5 under gränsvärdet	5 p
Verksamheten ligger 0,4 under gränsvärdet	4 p
Verksamheten ligger 0,3 under gränsvärdet	3 p
Verksamheten ligger 0,2 under gränsvärdet	2 p
Verksamheten ligger 0,1 under gränsvärdet	1 p

✉ Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan. Energiverktyget från Nordisk Miljömärkning ska användas.

O6 Gränsvärde Vatten

Att uppfylla gränsvärdeskravet för vatten är valbart, men alla verksamheter ska dokumentera kravet.

Kravet på vattenanvändningen omfattar all användning av färskvatten inom verksamheten.

För att verksamheten ska kunna få licens baserat på att de uppfyller gränsvärdeskravet för vatten krävs det att de kan ta reda på sin årsförbrukning genom mätning av vattenförbrukningen för den specifika verksamheten, antingen genom egen mätare eller genom uppgift från vattenleverantör.

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.

Följande gränsvärden gäller för olika verksamheter:

Hotell: 200 liter/hotellgäst

Hotell med pool/spa: 275 liter/hotellgäst

Restaurang: 45 liter/restauranggäst

Konferens: 25 liter/konferensgäst

Externa pool/spagäster: 75 liter/extern pool/spagäst

Om det ingår flera delverksamheter i verksamheten beräknas gränsvärdet enligt följande formel:

Gränsvärde vatten för hela verksamheten = 200 liter/gäst * antal hotellgäster + 25 liter/gäst * antal restauranggäster + 25 liter/gäst * antal konferensgäster +75 liter/gäst *antal externa pool/spagäster

For hotell med pool/spa används 275 liter/gäst istället för 200 liter/gäst.

Med externa pool/spagäst menas en gäst som bara utnyttjar spa/pool verksamheten och som inte övernattar på hotellet.

Se bilaga 1"Uppgifter om verksamheten" för definition av olika gästbegrepp.

Med pool avses en pool (uppvärmd eller icke uppvärmd) där vattnet recirkuleras och desinficeras. Bubbelbad räknas inte som pool.

✉ Bifoga sammanställning av verksamhetens totala årliga vattenanvändning samt fakturakopior, alternativt intyg från leverantör som bekräftar uppgifterna.

✉ Bifoga sammanställning över antal gäster i de respektive verksamheterna (hotell, restaurang, konferens och externa pool/spagäster), samt beräkning som visar vattenanvändning per gäst enligt kravet ovan.

P2 Vatten

Verksamheten tilldelas olika antal poäng beroende på hur låg dess vattenanvändning är jämfört med ett gränsvärde enligt tabellen nedan. Gränsvärdet räknas ut i krav O6.

Värde under gränsvärdet	Poäng
Anläggningens vattenanvändning är > 50 % lägre än gränsvärdet	3 p
Anläggningens vattenanvändning är > 40 – 50 % lägre än gränsvärdet	2,5 p
Anläggningens vattenanvändning är > 30 – 40 % lägre än gränsvärdet	2 p
Anläggningens vattenanvändning är > 20 - 30 % lägre än gränsvärdet	1,5 p
Anläggningens vattenanvändning är > 10 - 20 % lägre än gränsvärdet	1 p

✉ Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan.

O7 Gränsvärde Avfall

Att uppfylla gränsvärdeskravet för avfallsmängder är valbart, men alla verksamheter ska dokumentera kravet.

Gränsvärdet gäller allt osorterat avfall (det avfall som inte sorteras inom verksamheten och går till förbränning eller deponi) som uppstår från den dagliga driften.

Följande gränsvärden gäller för olika verksamheter:

Hotell: 0,20 kg/hotellgäst

Restaurang: 0,80 kg/restauranggäst

Konferens: 0,20 kg/konferensgäst

Om det ingår flera delverksamheter i verksamheten beräknas gränsvärdet enligt följande formel:

Gränsvärde avfall för hela verksamheten = 0,20 kg/gäst * antal hotellgäster + 0,80 kg/gäst * antal restauranggäster + 0,20 kg/gäst * antal konferensgäster.

Se Bilaga 1"Uppgifter om verksamheten" för definition av gästbegreppen.

✉ Sammanställning av avfallsentreprenörens uppgifter på den totala årliga mängden osorterat avfall som uppstår från verksamheten tillsammans med fakturakopior, alternativt intyg från avfallsentreprenör som bekräftar uppgifterna. Om avfallsentreprenör inte väger osorterat avfall kan verksamhetens egen mätning av avfallsmängder under minst en representativ månad accepteras som underlag efter godkännande från Nordisk Miljömärkning. Det ska beskrivas på vilket sätt mätperioden kan anses vara representativ.

P3 Avfall

Verksamheten tilldelas olika antal poäng beroende på hur låg dess avfallsmängd är jämfört med ett gränsvärde enligt tabellen nedan. Gränsvärdet räknas ut i krav O7.

Gränsvärdet gäller allt osorterat avfall (det avfall som inte sorteras inom verksamheten och går till förbränning eller deponi) som uppstår från den dagliga driften.

Värde under gränsvärdet	Poäng
Anläggningens avfallsmängd är > 50 % lägre än gränsvärdet	3 p
Anläggningens avfallsmängd är > 40 – 50 % lägre än gränsvärdet	2,5 p
Anläggningens avfallsmängd är > 30 – 40 % lägre än gränsvärdet	2 p
Anläggningens avfallsmängd är > 20 - 30 % lägre än gränsvärdet	1,5 p
Anläggningens avfallsmängd är > 10 - 20 % lägre än gränsvärdet	1 p

✉ Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan.

O8 Kontinuerliga mätningar av gränsvärden

Det ska finnas skriftliga rutiner för att mäta, avläsa och dokumentera gränsvärdena för Svanenlicensen för energi, vatten och osorterat avfall enligt följande:

Energianvändning – varje månad då anläggningen är öppen

Vattenanvändning – varje månad då anläggningen är öppen

Avfallsmängder – minst en representativ vecka per kvartal då anläggningen är öppen

✉ Rutinerutiner som beskriver hur verksamheten säkerställer mätning, avläsning och dokumentation enligt ovan.

1.4 Energi

O9 Fossil olja till uppvärmning av lokaler eller vatten

Fossil olja får inte täcka mer än 30 % av uppvärmningsbehovet.

Uppvärmningsbehovet er definerat som summan av byggnadens ventilationsförluster, transmissonsförluster och varmvatten och hämtas från energiverktyget.

✉ Underlag med beräkning som visar att eventuell oljeanvändning till uppvärmning ligger under 30 % av det totala uppvärmningsbehovet.

P4 Koldioxid

Verksamheten tilldelas poäng om dess faktiska koldioxidutsläpp är lågt jämfört med anläggningens målvärde för koldioxid. Poäng ges enligt tabellen nedan.

Energiverktyget räknar ut anläggningens faktiska koldioxidutsläpp på bakgrund av inlagda data om använd energi.

Målvärdet beräknas i energiverktyget utifrån ett flertal parametrar (t.ex. golvyta, antal byggnader, antal gäster och mängd textilier som skickas till tvätt). För mer information se bilaga 4.

Förhållandet mellan faktiska koldioxidutsläpp och målvärdet för koldioxid är koldioxid-indexet.

Om verksamheten väljer att i energiverktyget korrigera för normalår och/eller ange ortsspecifika månadsmedeltemperaturer (se energiverktyget) ska data och källa kunna uppges och kontrolleras.

Koldioxid-index	**Poäng**
Verksamheten ligger på 1,3 eller lägre	3 p
Verksamheten ligger 1,5 eller lägre	2,5 p
Verksamheten ligger 1,7 eller lägre	2 p
Verksamheten ligger 2,0 eller lägre	1,5 p
Verksamheten ligger 2,2 eller lägre	1p

✉ Redovisning av verksamhetens inköpta elanvändning, bränslen, värme och kyla. Energiverktyget från Nordisk Miljömärkning ska användas för redovisning. Om det i stället för klimatzon i modellen anges månadsmedeltemperaturerna samt månadsvärden för normalårskorrigering för den aktuella perioden, ska data och källa sparas så att uppgifterna kan kontrolleras.

✉ Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan.

P5 Solfångare och solceller

Har verksamheten solfångare installerat för uppvärmning av lokaler eller vatten som täcker mer än 20 % av det totala uppvärmningsbehovet: 1 p.

Har verksamheten solceller installerat som täcker mer än 2 % av det totala elbehovet: 0,5 p.

Uppvärmningsbehovet er definerat som summan av byggnadens ventilationsförluster, transmissonsförluster och varmvatten och hämtas från energiverktyget.

Elbehovet er definerat som den el verksamheten er antatt att ha behov för att drifte ventilasjon, belysning och annan elektrisk utrustning. Elbehovet hämtas från energiverktyget.

✉ Underlag med beräkning som visar att solfångare täcker mer än 20 % av det totala uppvärmningsbehovet eller att solceller täcker mer än 2 % av det totala elbehovet. Beräkningerna ska baseras på teoretisk effekt av solfångare/solceller.

P6 Värmepumpar till uppvärmning av lokaler eller vatten

Har verksamheten värmepumpar installerat för uppvärmning av lokaler eller vatten som täcker mer än 30 % av det totala uppvärmningsbehovet: 1 p.

Uppvärmningsbehovet er definerat som summan av byggnadens ventilationsförluster, transmissonsförluster och varmvatten och hämtas från energiverktyget.

✉ Underlag med beräkning som visar att värmepumpar täcker mer än 30 % av det totala uppvärmningsbehovet. Beräkningerna ska baseras på teoretisk effekt av värmepumparna.

P7 Köldmedium

Har mer än 50 % av köldmedierna i verksamheten, beräknat på fyllnadsmängd, ett GWP_{100}-värde lägre än 5 (till exempel kolväten (propan, butan etc), ammoniak (NH_3) eller koldioxid (CO_2)): 2 p

Kravet omfattar samtliga aggregat undantaget enhetsaggregat med mindre än tre kg fyllnadsmängd av köldmedia. (T.ex. omfattas oftast inte kyl-/frysskåp av hushållstyp).

✉ Sammanställning över alla kylmaskiner, vilka köldmedier som används samt fyllnadsmängd och beräkning av andelen köldmedier med GWP_{100}-värde lägre än 5. Alternativt kan senaste köldmedieårsrapport bifogas.

P8 Energianalys

Har energianalys (avseende fastighet och energikrävande utrustning), av en för verksamheten oberoende energiexpert, genomförts under de senaste 5 åren med målet att reducera energianvändningen: 2 p

Verksamhetens byggnader och energikrävande utrustning är maximalt tre år gamla: 2 p

Vid omfattande ombyggnation/renovering godtas det om en oberoende energiexpert (tredje part) intygar att verksamhetens byggnader är att likställa med nybyggnation (max 3 år gammal).

Det ska utförligt redovisas vilken ombyggnation som genomförts samt att den är att likställa med en nybyggnation.

Energianalysen ska innehålla inventering av anläggningen (avseende fastighet och energikrävande utrustning) samt förslag till åtgärder som inkluderar besparingspotential och kostnader.

Verksamheten ska kunna visa att relevanta åtgärder är genomförda eller inplanerade.

✉ Beskrivning av energianalysen eller kopia på rapporten. Bilaga som ger vägledning till vad energianalysen ska omfatta finns att tillgå. Verksamheten ska kunna visa att relevanta åtgärder är genomförda eller inplanerade. CV för den oberoende energiexperten eller annat bevis på dennes kompetens.

P9 Belysning

Är ≥ 80 % av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) av energiklass B eller bättre, alternativt LED: 3 p

Är ≥ 60 – < 80 % av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) av energiklass B eller bättre, alternativt LED: 2 p

Är ≥ 40 – < 60 % av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) av energiklass B eller bättre, alternativt LED: 1 p

Energiklasserna är enligt EU-kommissionens direktiv 98/11/EG för lampor.

✉ Sammanställning av antal ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus). Dokumentationen ska visa typ av ljuskälla och dess energiklass samt en beräkning av andel ljuskällor i energiklass A eller B alternativt LED.

P10 Behovsstyrd belysning

Är ≥ 80 % av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) kopplade till automatisk behovsstyrning: 3 p

Är ≥ 60 – < 80 % av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) kopplade till automatisk behovsstyrning: 2 p

Är ≥ 40 – < 60 % av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) kopplade till automatisk behovsstyrning: 1 p

Exempel på automatisk behovsstyrning kan vara dagsljusstyrning eller närvarostyrning, hit räknas även korthållare för nyckelkort.

✉ Sammanställning av ljuskällor (inom- och utomhus) som är kopplade till automatisk behovsstyrning. Det använda systemet för automatisk behovsstyrning ska anges samt en beräkning av andelen ljuskällor som är kopplade till automatisk behovsstyrning.

P11 Styrning av ventilation

Är 70 % av ventilationens luftflöde räknat i kubik behovsanpassad i de lokaler som ventileras (ventilation från matlagning är undantaget): 3 p

Med behovsanpassning menas att ventilationen anpassas efter antalet personer i lokalerna (exempelvis styrd av närvaro eller koldioxidhalten, tidsstyrning godkänns ej).

✉ Sammanställning av hur ventilationsfläktar och aggregat regleras, samt andelen, anges i procent, av ventilationen som är behovsanpassad i de lokaler som ventileras.

1.5 Kemikalier

O10 Miljömärkta produkter till disk

90 % av produkterna till disk ska vara miljömärkta. Kravet omfattar maskindiskmedel, torkmedel och handdiskmedel. Blötläggningsmedel är undantagna.

Den procentuella andelen beräknas baserat på inköpt mängd i kg eller liter.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

✉ Sammanställning av samtliga produkter som används till disk där mängderna för varje produkt framgår i kg eller liter. För miljömärkta produkter ska det framgå namnet på miljömärkningssystemet samt licensnummer för produkten. Använd bilaga 3 eller motsvarande intyg.

O11 Miljömärkta produkter till textiltvätt

90 % av mängden produkter till tvätt av textilier ska vara miljömärkt. Sköljmedel och specialrengöring är undantagna. Kravet gäller textilier som tvättas av verksamheten själv.

Den procentuella andelen beräknas baserat på inköpt mängd i kg eller liter.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

Specialrengöringsprodukter definieras som fläckborttagare, tvättförstärkare och liknande.

✉ Sammanställning av samtliga produkter som används till tvätt av textilier där inköpt mängd för varje produkt framgår. För miljömärkta produkter ska det framgå namnet på miljömärkningssystemet samt licensnummer för produkten. Använd bilaga 3 eller motsvarande intyg.

O12 Miljömärkta produkter för städning

90 % av mängden av produkter för städning ska vara miljömärkt. Kravet omfattar produkter avsedda för daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök. Golvvård och specialrengöring är undantagna. Med specialrengöringsprodukter menas produkter som endast används periodiskt, det vill säga inte i den dagliga städningen.

Den procentuella andelen beräknas baserat på inköpt mängd i kg eller liter.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

Specialrengöringsprodukter definieras som:

***Kök**: Medel för att rengöra diskmaskinen/kaffebryggare, avkalkningsmedel, propplösare, koppar-/silverputs, rengöringsmedel för frysrum, medel för behandling av rostfria ytor, stålglans och liknande.*

***Städning**: Fläckborttagning på fasta ytor, tuggummiborttagning, rengöringsmedel för att ta bort fläckar på mattor, bassängkemikalier, propplösare och liknande.*

✉ Sammanställning av samtliga produkter som används till daglig städning där inköpt mängd för varje produkt framgår. För miljömärkta produkter ska det framgå namnet på miljömärkningssystemet samt licensnummer för produkten. Använd bilaga 3 eller motsvarande intyg.

O13 Krav på icke-miljömärkta produkter

Icke-miljömärkta produkter får inte vara klassificerade enligt tabellen nedan.

Kravet omfattar också desinfektionsmedel, blötläggningsmedel, specialrengöring och golvvård.

5 % av specialrengöringsmedlen (av inköpt mängd i kg eller liter) undantas från kravet.

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
Cancerframkallande	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
Reproduktionsskadlig	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.

Produkterna får inte heller innehålla följande ämnen:

- Alkylfenoletoxylater (APEO) och alkylfenolderivat (APD)
- Dialkyldimetylammoniumklorid (DADMAC)
- Linjära alkylbenzensulfonater (LAS)
- Reaktiva klorföreningar
- Silver-nanopartiklar
- 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

Undantag från förbudet mot produkter som är klassificerade som miljöskadliga görs för produkter som er klassifierade på grund av innehåll av kvatenära ammoniumföreningar. Undantag från förbudet mot reaktiva klorföreningar görs om myndigheterna kräver att sådana ska användas (exempelvis till desinfektion av duschmunstycken i Norge) och för användning i pooler.

✉ Intyg från kemikalieleverantören om att kravet är uppfyllt. Använd bilaga 3 eller motsvarande intyg.

O14 Kemikaliefria städmetoder

Det ska användas kemikaliefria städmetoder på samtliga bords-/skåps-/golv-/vägg-/takytor i gemensamhetsutrymmen, gästrum och konferenslokaler vid daglig städning. Kök, matsal, badrum och toaletter är undantagna. Användning av kemikalier för fläckborttagning på golv och till fönsterputs är tillåtet vid speciella behov, d.v.s. inte dagligen.

Kemikaliefria städmetoder: Metoder där det inte används kemiska produkter till städning. Exempelvis dammsugning eller användning av torra eller lätt fuktade microfiberdukar eller ångmaskiner.

✉ Kopia av städrutinerna som visar att kemikaliefria städmetoder används enligt ovan.

O15 Dosering av diskmedel till diskmaskiner

Alla diskmaskiner (med undantag för diskmaskiner avsedda för privata hushåll) ska ha automatiskt system för dosering av diskmedel. Det ska genomföras en servicekontroll av doseringsutrustningen av en oberoende tredje part minst fyra gånger per år. Servicekontrollen av doseringsutrustningen ska dokumenteras.

Med ”diskmaskiner avsedda för privata hushåll” avses diskmaskiner avsedda för konsumentmarknaden.

✉ Underlag som visar vilka diskmaskiner som har ett automatiskt system för dosering av diskmedel.

✉ Dokumentation från oberoende tredje part, t ex service kontrollrapport, som visar att kontroller har genomförts samt datum för dessa.

O16 Dosering av städkemikalier

Alla kemikalier (räknat på liter eller kg inköpta produkter) som används till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök ska doseras automatisk eller manuellt med doseringsutrustning.

Med automatisk doseringsutrustning menas här ett system som blandar produkt och vatten till en färdig brukslösning.

Manuell dosering betyder att en doseringsutrustning i form av mätbägare, pump eller liknande används.

✉ Sammanställning av vilka kemikalier till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök som doseras automatiskt och vilka som doseras manuellt.

P12 Automatisk dosering av städkemikalier

Mer än 50 % av alla kemikalier (räknat på liter eller kg inköpta produkter) som används till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök doseras automatiskt och det utförs en kontroll av doseringsutrustningen av en oberoende tredje part minst fyra gånger per år: 2 p

Med automatisk doseringsutrustning menas här ett system som blandar produkt och vatten till en färdig brukslösning.

✉ Sammanställning av vilka kemikalier till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök som doseras automatiskt.

✉ Dokumentation, t.ex. servicekontrollrapporter, från oberoende tredje part som visar att kontroller har genomförts samt datum för dessa.

P13 Dosering av torkmedel till diskmaskiner

Samtliga tunneldiskmaskiner och huvdiskmaskiner har automatiska doseringssystem för dosering av torkmedel och det utförs kontroll av doseringsutrustningen av en oberoende tredje part minst fyra gånger per år: 2p.

✉ Underlag som visar att samtliga tunnel- och huvdiskmaskiner har automatiskt doseringssystem av torkmedel.

✉ Dokumentation, t ex servicekontrollrapporter, från oberoende tredje part som visar att kontroller har genomföras samt datum för dessa.

P14 Externt tvätteri (Danska: vaskeri) (max 4p)

Verksamheter som erbjuder logi:

Används Svanenmärkt textilservice till tvätt av alla textilier (undantaget torkdukar och moppar): 4 p

Används Svanenmärkt textilservice till tvätt av antingen bäddlinne eller frotté: 2 p

Verksamheter som serverar mat (utan logi):

Används Svanenmärkt textilservice till tvätt av alla textilier (undantaget torkdukar och moppar): 3 p

Verksamheter som tvättar alla textilier själva:

Har samtliga tvättmaskiner avsedda för detta tvättgods (undantaget torkdukar och moppar) automatisk doseringsutrustning som kontrolleras av oberoende tredje part minst fyra gånger per år: 1 p

✉ Sammanställning av vem som tvättar vilka textilier samt kopia på avtal som visar namnet och licensnumret på den externa textilservicen som anlitas. Om anläggningen tvättar sina textilier själv ska det bifogas servicerapporter eller annan dokumentation som visar att servicekontroll av doseringsutrustningen till verksamhetens egna tvättmaskiner har genomförts av oberoende tredje part minst fyra gånger per år.

O17 Inköpsrutiner kemiska produkter

Verksamheten ska ha inköpsrutiner och en inköpsansvarig person utsedd per avdelning för städ, kök, matsal, restaurang och tvätt. Inköpsansvarig ska säkerställa att verksamheten använder de valda kemiska produkter som redovisas i krav O10-O13. Vid eventuellt byte av inköpsansvariga personer ska det finnas rutiner som säkrar att namn på ny inköpsansvarig meddelas till det Nordiska Miljömärkningssekretariat som beviljat licensen samt uppdateras inom verksamheten till Svanenlicensansvarig.

✉ Inköpsrutin för kemiska produkter.

✉ Sammanställning av inköpsansvariga för inköp av kemiska produkter för varje avdelning enligt ovan samt rutin som säkrar att Nordisk Miljömärkning meddelas eventuella byten av inköpsansvariga.

O18 Hantering av kemiska produkter

Det ska finnas tydliga, lättfattliga och lättillgängliga instruktioner till personalen för dosering och hantering av kemiska produkter. Det ska finnas en skriftlig sammanställning över vilka kemiska produkter som används inom verksamheten, sorterad enligt respektive avdelning och dokumentationen ska finnas hos varje inköpsavdelningsansvarig samt hos svanenlicensansvarig.

Rutiner ska finnas för att svanenlicensansvarig uppdaterar förteckningen minst en gång per år vid inventering med respektive inköpsavdelningsansvarig.

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

✉ Aktuell sammanställning på alla kemiska produkter som används inom verksamheten. Rutiner som visar hur uppdatering av förteckningen säkras.

☺ Kontrolleras på plats att det finns tydliga, lättfattliga och lättillgängliga instruktioner till personalen för dosering och hantering av kemiska produkter.

1.6 Vatten

P15 Vattenförbrukning för diskmaskin (max 2p)

Diskmaskiner förbrukar inte mer slutsköljvatten än:

a: huvmaskin 3,0 liter/back 2 p

b: tunnelmaskin 2,0 liter/back 2 p

c: bänkmaskin 2,0 liter/back 2 p

✉ Tekniska data över diskmaskinernas vattenförbrukning för slutsköljvatten.

P16 Snålspolande vattenblandare (danska: vandbesparende vandhaner)

Är ≥ 90 % av antalet vattenblandare för tvättställ (dansk håndvask) i verksamheten snålspolande med ett flöde på maximalt 5 liter/minut: 2p

Är ≥ 90 % av antalet vattenblandare för tvättställ snålspolande med ett flöde på maximalt 7 liter/minut: 1p

Kravet omfattar inte kök eller blandare till badkar.

✉ Sammanställning med beräkning av procentandelen vattenblandare med maximalt flöde på 5 respektive 7 liter/minut.

✉ Tekniska data över vattenblandarnas flöde, eller mätningar som visar flöde i liter/minut.

P17 Snålspolande (dansk: vandsparende) duschar

Är ≥ 90 % av antalet duschar i verksamheten snålspolande med ett flöde på maximalt 8 liter/minut: 2p

Är ≥ 90 % av antalet duschar snålspolande med ett flöde på maximalt 10 liter/minut: 1p

✉ Sammanställning med beräkning av procentandelen snålspolande duschar med maximalt flöde på 8 respektive 10 liter/minut.

✉ Tekniska data över duscharnas flöde, eller mätningar som visar flöde i liter/minut.

P18 Toaletter

Finns 2 spollägen på ≥ 50 % av antalet toalettstolar: 2 p

Finns två spollägen på ≥ 20 – < 50 % av antalet toaletter: 1 p

Om det finns tekniska hinder som omöjliggör små vattenflöden i avloppssystemet (bifoga i sådana fall dokumentation från oberoende part som stödjer detta) kan Nordisk Miljömärkning bevilja verksamheten 1 p.

✉ Sammanställning med beräkning av procentandelen toalettstolar med 2 spollägen.

1.7 Avfall

O19 Källsortering

Källsortering är obligatoriskt för de tre fraktioner från listan nedan som det uppstår mest av vid normal drift:

- Glas (ofärgat och färgat glas)
- Metall
- Matavfall
- Fett/matolja
- Papper (returpapper och kontorspapper)
- Papp (wellpapp (Dk: bølgepap) och kartong)
- Hårda plastförpackningar
- Mjuka plastförpackningar
- Trädgårdsavfall (Dk: haveaffald)

De valda fraktionerna ska materialåtervinnas. Matavfall ska energiåtervinnas eller gå till biologisk behandling. Trädgårdsavfall ska komposteras.

De tre största fraktionerna bestäms efter mängd i kg eller volym. Om verksamheten inte har mängdrapporter från avfallsentreprenör eller har gjort egna mätningar, kan en uppskattning av vilka fraktioner det uppstår mest av godkännas efter avtal med Nordisk Miljömärkning.

Om några av fraktionerna i listan ovan sorteras tillsammans inom verksamheten (ex. glas och metall), ska detta räknas som två fraktioner så länge de separeras och återvinns av avfallsentrepenör i ett senare skede.

Observera: Sortering av farligt avfall är ett myndighetskrav, som ska efterlevas i samtliga Nordiska länder och listas därför inte här.

✉ Underlag som visar vilka fraktioner som är de tre största samt en beskrivning av hur de återvinns.

O20 Avfallssortering för gäster

Konferens och hotell: Gästerna ska ha möjlighet att sortera ut sitt avfall i minst 2 fraktioner på konferensrum och gästrum, alternativt utförs sorteringen av personalen. En kombination av att gästerna sorterar och att personalen sorterar godtas också.

Det ska finnas gästinformation med anvisning för de 2 fraktioner som gästerna har möjlighet att sortera i. Därsom personalen sorterar avfallet ska det finnas rutiner för detta.

Observera: den blandade fraktionen som är kvar efter källsorteringen räknas inte med i antalet fraktioner.

Restaurang: Om kunderna sorterar sin disk själva ska det finna tydliga sorteringsanvisningar för avfallet.

✉ Sammanställning av vilka fraktioner gästerna kan sortera avfallet i konferensrum/gästrum, samt hur gästerna informeras om vilka fraktioner som de har möjlighet att sortera i.

✉ Rutiner för personalen gällande sortering ifall det är personalen som ombesörjer sorteringen.

☺ Kontrolleras på plats.

P19 Behandling av organiskt avfall (max 3p)

Det organiska avfallet sorteras ut och går till biologisk behandling/återvinning som t.ex. kompost eller används till biobränsleproduktion.

Hotell och konferensverksamhet: 2p

Restaurangverksamhet: 3p

Behandlingen kan ske på plats eller i annan regi, t.ex. kommunal.

Förbränning av organiskt avfall i förbränningsanläggning anses inte vara biobränsle i detta dokument.

✉ Beskrivning av hur organiskt avfall tas omhand samt avfallsrapport eller intyg från avfallsentreprenör om hur det organiska avfallet behandlas.

1.8 Inköp

O21 Lågenergilampor, lysrör och LED

Nyinköpta lågenergilampor ska ha en livslängd på minst 10 000 h.

Nyinköpta lysrör (dubbelfattning) ska ha en livslängd på minst 20 000 h.

Nyinköpta LED ska ha en livslängd på minst 25 000 h.

Alternativt ska ljuskällorna vara miljömärkta.

Med lågenergilampor menas glödlampersättare och lysrör med skruvsockel/konventionella lysrör. Med LED menas ljusemitterande dioder, ett energieffektivt alternativ till vanlig belysning med mycket låg energiförbrukning.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

✉ Sammanställning av ljuskällor med produktspecifikation som visar livstidstimmar och eventuellt miljömärke (de flesta förpackningar är märkta med livslängden).

O22 Miljömärkta köksrullar, handdukstorkpapper och toalettpapper

90 volymprocent av inköpt mjukpapper, d v s köksrullar (hushållspapper), handdukstorkpapper och toalettpapper ska vara miljömärkt. Nordisk Miljömärkning kan bevilja undantag från kravet under förutsättning att det inte finns miljömärkta produkter att tillgå på marknaden.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

✉ Sammanställning av vilka mjukpapper som används i verksamheten med uppgift om hur stor andel som är miljömärkta (anges i volymprocent), produktnamn, licensnummer samt leverantör.

O23 Miljömärkt kopieringspapper

90 volymprocent av inköpt kopieringspapper som verksamheten använder ska vara miljömärkt.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

✉ Sammanställning av vilka kopieringspapper som används i verksamheten med uppgift om hur stor andel som är miljömärkta (anges i volymprocent), produktnamn, licensnummer samt leverantör.

P20 Miljömärkta förbrukningsartiklar (max 6p)

I tabellen nedan anges vilken andel som krävs samt vilken poäng som fås för respektive miljömärkt förbrukningsartikel upp till 6p.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

Produkter som premieras i andra krav i kriterierna kan inte få poäng i detta krav.

Följande miljömärkta produkter köper verksamheten in:

Miljömärkta förbrukningsartiklar (inköpt mängd i % av total inköpsvolym)	**Poäng**
Tvål och schampo till ≥ 90 %	2p
Tvål och schampo till ≥ 50 %	1p
Pappersservetter till ≥ 50 %	1p
Försäljning till gäst ≥ 50 % av valbar produkt t.ex. tandkräm, schampo, tvål.	1p
Mikrofiberdukar, -moppar till ≥ 50 %	1p
Batterier till ≥ 90 %	1p
Tonerkassetter till ≥ 90 %	1p
Blädderblock till ≥ 90 %	1p
Blädderblockpennor/Whiteboardpennor/Skrivpennor till ≥ 90 %	1 p per produkt
Levande ljus till ≥ 50 %	1p
Golvvårdsmedel (ex golvvax, -polish etc) till ≥ 50 %	1p
Blötläggningsmedel till ≥ 50 %	1p
Annat - till ≥ 50 %	1p per produkt, max 2p

✉ Sammanställning av inköpta varor som visar produktnamn, leverantör, licensnummer och användningsområde.

✉ Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta produkterna täcker för respektive förbrukningsartikel.

O24 Miljömärkta trycksaker

Minst 50 % av totalt inköp av trycksaker som verksamheten beställer ska vara tryckta på ett miljömärkt tryckeri samt miljömärkta.

Med trycksaker menas till exempel reklam, broschyrer, beställningsnotor som finns på hotellet för t.ex. kemtvätt, room-service etc., skrivblock och brevpapper med logo. Kravet omfattar också de trycksaker som ev. hotellkedjor beställer centralt.

Observera att miljömärkta trycksaker aktivt ska begäras, även om tryckeriet har Svanenlicens. Hotellet bär ansvaret att kontrollera att Svanenmärket finns på korrektur före godkännande och tryckning.

✉ Sammanställning med namn och licensnummer på de tryckerier som anlitas samt vilka miljömärkta trycksaker verksamheten beställer.

✉ Underlag från tryckerier alternativt en beräkning från verksamheten som visar hur stor procentandel av totala inköp av trycksaker som är miljömärkt (anges valfritt i antal/kr/euro).

P21 Miljömärkta trycksaker

Är ≥ 90 % av trycksakerna som verksamheten beställer tryckta på ett miljömärkt tryckeri samt miljömärkta: 2p

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

Observera att miljömärkta trycksaker aktivt ska begäras, även om tryckeriet har Svanenlicens. Hotellet bär ansvaret att kontrollera att Svanenmärket finns på korrektur före godkännande och tryckning.

✉ Sammanställning med namn och licensnummer på de tryckerier som anlitas samt vilka miljömärkta trycksaker verksamheten beställer.

✉ Underlag från tryckerier alternativt en beräkning från verksamheten som visar hur stor procentandel av totala inköp av trycksaker som är miljömärkt (anges valfritt i antal/kr/euro).

P22 Miljömärkta sällanköpsvaror (max 4p)

I tabellen nedan anges vilken andel som krävs samt vilken poäng som fås för respektive miljömärkt sällanköpsvara upp till 4p.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

Följande miljömärkta sällanköpsvaror köper verksamheten in:

Miljömärkta sällanköpsvaror (inköpt mängd i % av total inköpsvolym)	**Poäng**
Kontorsapparater (PC, dator, kopieringsmaskin etc.) till ≥ 50 %	1p
TV i gästrummen till ≥ 10 %	2p
TV i gemensamhetsutrymmen till ≥ 50 %	1p
Projektorer till ≥ 50 %	1p
Möbler per kategori, säng, bord etc. till ≥ 10 %	1p per produkt, max 3p
Textilier (inklusive dukar och servetter) till ≥ 20 %	2p
Sänglinne och frotté till ≥ 40 %	2p
Sänglinne och frotté till20 - < 40 %	1p
Sänglinne och frotté av ekologisk fiber till20 - < 40 %	0,5p
Golv till ≥ 10 %	1p
Arbetskläder, minst en personalkategori, och minst ett plagg	0,5p
Annat	1p per produkt max 2p

✉ Sammanställning av innköpta sällanköpsvaror som visar produktnamn, leverantör, licensnummer och användningsområde.

✉ Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta produkterna täcker för respektive sällanköpsvara.

P23 Miljömärkta tjänster (max 2p)

Används följande miljömärkta tjänster till minst 50 % av behovet:

Tjänster	Poäng
Städning (dansk: rengøring)	2p
Alternativ kemtvätt (dansk: kemisk rens)	1p
Tyghandduksrullar	1p
Biltvätt (dansk: bilvask)	1p
Annat	1p per tjänst max 2 p

Kravet ger inte poäng för miljömärkt textilservice eftersom det premieras i andra krav.

Med miljömärkt menas tjänst märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

✉ Sammanställning av inköpta tjänster som visar leverantör, licensnummer och användningsområde.

✉ Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta tjänsterna täcker för respektive tjänstområde.).

1.9 Tillgänglighet

P24 Tillgänglighet

Har tillgängligheten för verksamheten som omfattas av licensen d.v.s. hotellets, restaurangens och/eller konferensens lokaler anpassats för personer med rörelse- eller orienteringsnedsättningar kan poäng ges efter godkännande av Nordisk Miljömärkning. Miniminivån ska vara att så kallat "enkelt avhjälpta hinder" ska ha åtgärdats samt att en åtgärdslista är upprättad för det som planeras att genomföras inom ett år: 1 p

✉ Beskrivning på hur verksamhetens lokaler har anpassats för personer med rörelse- eller orienteringsnedsättningar och vilka "enkelt avhjälpta hinder" som åtgärdats samt en åtgärdslista på det som planeras att genomföras innom ett år. Beskrivningen ska även innehålla vilka standarder eller riktlinjer som använts.

Standarder och riktlinjer finns att tillgå från nationella myndigheter eller organisationer som hanterar tillgänglighetsfrågor.

1.10 Servering

Hotell med enbart frukostservering samt hotell och konferenser med enbart uppvärmningskök samt hotell med extern leverantör av frukost inom hotellet lokaler (se O4) ska uppfylla samtliga krav i detta kapitel 1.10.

Med uppvärmningskök menas att hotellet/konferensen saknar eget tillagnings-/produktionskök med matberedning av måltider utöver frukostservering. Det sker endast enkel måltidsuppvärmning för t.ex. barmeny, färdigtillagade inköpta rätter som värms i mikro/ugn/spis.

Restauranger med produktionskök ska uppfylla krav O25 och O26 i detta kapitel 1.10 ”Servering” samt kraven i kapitel 2 ”Mat”.

O25 Engångsartiklar

Engångsartiklar (som tallrikar, muggar, glas och bestick), portions- eller småförpackningar får inte användas i matsalen eller andra serveringsutrymmen (såsom allmänna gästutrymmen, lobby eller terrasser).

Undantag:

- take away, catering och snabbmatsservering, se krav O26
- servetter, tandpetare, sötningsmedel (ej socker) och tepåsar
- varor som endast säljs i portionsförpackning, t.ex. glass, choklad och läsk
- sugrör och drinkpinnar som delas ut personligen, t.ex. i barer

Nordisk Miljömärkning kan bevilja undantag från kravet vid speciella omständigheter. T.ex. om diskmaskinen tillfälligt är ur bruk under kortare begränsad tidsperiod, av hygieniska skäl eller vid tillfällig servering till ett exceptionellt stort antal gäster. Användning av engångsartiklar ska då motiveras.

✉ Intyg om att kravet uppfylls enligt ovan.

O26 Engångsartiklar i take away, catering och snabbmatsservering

75 viktprocent av engångsartiklarna som används i take away, catering och snabbmatsserveringar ska vara tillverkade av förnybara råvaror t.ex. av papper, kartong, trä eller plast av förnybart material. PVC får inte ingå i materialet. Miljömärkta engångsartiklar anses uppfylla kravet.

✉ Beskrivning av engångsartiklarna med uppgift om ingående material samt beräkning som visar andelen engångsartiklar av förnybart material i viktprocent.

✉ Om det används miljömärkta engångsartiklar ska produktnamn, leverantör och licensnummer anges.

P25 Miljömärkta engångsartiklar

Är minst 20 viktprocent av inköpsvolymen av engångsartiklar till take away, catering och snabbmatsservering miljömärkta: 1 p

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU-Ecolabel.

✉ Sammanställning av andelen miljömärkta engångsartiklar till take away, catering och snabbmatsservering, anges i procent, typ av engångsartiklar och tillhörande licensnummer.

O27 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker för hotell med frukostservering (ej fisk och skaldjur)

Hotell med frukostservering ska ha minst 5 % ekologiska livsmedel och drycker av den årliga inköpsvolymen. Alternativt ska hotell med frukostservering ha minst 10 produkter som erbjuds dagligen. Kaffe, te och kryddor kan bara räknas som en produkt vardera.

Med ekologiska livsmedel och drycker menas produkter märkt enligt EU:s förordning EG 834/2007 eller KRAV, Luomu, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket)och Tún-lífrænt.

Med inköpsvolym menas antingen totalt årligt inköpsbelopp (i Kr/€) eller total årlig mängd av alla inköpta livsmedel/drycker (i kg eller liter).

✉ Intyg att kravet uppfylls med en sammanställning av andelen inköpta ekologiska livsmedel och drycker av den totala årliga inköpsvolymen. Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandelen årlig inköpsvolym av ekologiska livsmedel och drycker.

✉ Alternativt en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.

1.11 Transport

O28 Transporter med egna fordon för cateringverksamhet

Kravet gäller egna fordon som används för transport av cateringmat:

- Alla chaufförer ska ha genomgått kurs i miljöanpassad/ekonomisk körning. Det ska finnas rutin som säkerställer att nyanställda genomgår kurs senast 6 månader efter att de anställts.
- Vid nyinköp och nyleasning av fordon för transport av cateringmat ska dessa uppfylla senast antagna Euronorm. Detta gäller från och med datumet för ansökan om Miljömärkningslicens.

Med miljöanpassad/ekonomisk körning avses exempelvis så kallad Ecodriving.

Med egna fordon (danska: køretøjer) menas fordon som ägs av verksamheten samt fordon som verksamheten leasar.

✉ Intyg från kursleverantör att chaufförerna har genomgått kurs i miljöanpassad/ekonomisk körning samt rutin som beskriver hur verksamheten säkerställer att nyanställda chaufförer får utbildning inom 6 månader.

✉ Rutin som säkerställer att nyinköpta fordon från och med datumet för ansökan om miljömärkningslicens uppfyller senast antagna Euronorm.

P26 Övriga transporter med egna fordon

Är mer än 5 % av verksamhetens årliga inköp av fordonsbränsle Svanenmärkt: 1 p.

✉ Sammanställning med beräkning som visar procentandel Svanenmärkt bränsle som köpts in det senaste året.

P27 Övriga transporter (ej egna fordon)

Om någon av följande åtgärder genomförts i syfte att minska miljöbelastningen från verksamhetens in- respektive utleveranser ges1 p:

- verksamheten har reducerat antalet transporter (som regelbundet levererar varor) med 25 %.
- mer än 50 % av en leverantörs chaufförer har gått kurs i miljöanpassad/ ekonomisk körning.
- mer än 50 % av en leverantörs fordonsflotta körs på Svanenmärkt bränsle.

Med miljöanpassad/ekonomisk körning avses exempelvis så kallad Ecodriving.

✉ Intyg på att kravet enligt ovan uppfylls.

1.12 Rutiner

För att säkerställa att Svanens krav uppfylls under licensens hela giltighetstid måste anläggningen ha följande rutiner dokumenterade.

Om hotellet har ett certifierat miljöledningssystem enligt ISO 14 001 eller EMAS, där följande rutiner finns med, räcker det att revisorn intygar att kraven i detta kapitel 1.12 samt krav O8 och O17 implementerats.

O29 Lagar och myndighetskrav

Verksamheten ska säkerställa att gällande lagstiftning följs, avseende arbetsmiljö, yttre miljö, ekonomi, hygien och hälsa. Verksamheten får inte ha någon form av negativ myndighetsanmärkning som inte har korrigerats inom den frist övervakande myndighet har tilldelat. Om kravet inte uppfylls kan Nordisk Miljömärkning säga upp licensen.

✉ Underskriven ansökningsblankett.

O30 Information om Svanen till personalen

Alla anställda, och extern inhyrd personal, som deltar i den dagliga verksamheten, ska årligen informeras om verksamhetens Svanenmiljöarbete. Varje avdelning ska få information om vilka miljöförbättringar som verksamheten arbetar för. Information ska även ges om resultatet från mätningar gällande gränsvärdena samt förändringar gällande rutiner för Svanlicensen. Nyanställda ska få introduktion i vad det innebär med Svanenmärkningen/-Svanenlicens inom 14 dagar.

✉ Verksamheten ska dokumentera informationen, som ges till alla anställda årligen och den ska finnas lättillgänglig för all personal innom verksamheten och extern inhyrd personal. Det ska dokumenteras vilken personal som deltagit på informationsmöten och datum för genomförande.

✉ Rutin för hur verksamheten informerar personalen om Svanenmiljöarbetet samt en rutin för hur nyanställda får introduktion inom 14 dagar om vad Svanenlicensen innebär.

☺ Kontrolleras på plats

O31 Gästinformation

Gäster ska informeras på anläggningen och på hemsidan (om sådan finns) att verksamheten är Svanenmärkt. Dettagäller från den dag Svanenlicens är godkänd av Nordisk Miljömärkning. Det ska kommuniceras genom tydlig information, t.ex. skyltning med Svanens profilmaterial.

✉ Beskrivning av hur/var på anläggningen och på hemsida information ges till gäster att verksamheten är Svanenmärkt.

O32 Inköp och leverantörsrutiner

Verksamheten ansvarar för att Svanens krav uppfylls under hela licensens giltighetstid och verksamheten ska även ha rutiner för inköp av de produkter det ställs krav på. Rutinerna ska minst omfatta inköp av:

- Förbrukningsartiklar (Krav O21, O22, O23, O24)
- Ekologiska livsmedel och drycker (O27 för hotell med frukost, O39)
- Byte av leverantör för tryckeri och textilservice

För ekologiska livsmedel och drycker är det tillräckligt att det görs en regelbunden uppföljning av mängden ekologiska produkter. Med regelbunden menas månadsbaserad uppföljning minst 4 gånger per år under månader som är representativa för verksamheten.

✉ Kopia på inköps- och leverantörsrutiner gällande förbrukningsartiklar, ekologiska livsmedel och drycker, byte av leverantörer för tryckeri och textilservice enligt ovan.

O33 Egenkontroll av miljöarbetet

VD/direktör, Svanenlicensansvarig, inköpsansvariga per avdelning samt driftsansvarig ska minst 1 gång/år utföra en auditering på anläggningen med syftet att förbättra verksamhetens miljöarbete. Egenkontrollen ska göras enligt en egenkontrollplan, där åtminstone följande gås igenom:

- Reklamationer från gäster.
- Kontrollera att gästinformationen om att verksamheten är Svanenmärkt 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 är tillåtna.

✉ Rutiner för utförande av egenkontrollplan.

O34 Årlig uppföljning

Det skall göras en årlig uppföljning av Svanens krav. Nordisk Miljömärkning kan bland annat be om en skriftlig rapportering av miljökrav eller kontrolleras vid besök på plats.

✉ Ingen dokumentation krävs vid ansökningstillfället.

O35 Dokumentation av Svanens krav

Samtliga dokument som gäller Svanenlicensen ska finnas lätt tillgängliga på anläggningen. Det kan exempelvis vara mätrapporter gällande gränsvärden, förteckning över vilka som informerats om Svanens krav. Licensansvarig på anläggningen ansvarar för att dokumentationen är uppdaterad och tillgänglig (som kan finnas på respektive avdelning det omfattar).

☺ Kontrolleras på plats.

2 Mat

Kraven i detta kapitel gäller för all typ av restaurangverksamhet, även café och catering ingår. Däremot omfattas inte hotell med enbart frukostservering, snacks och enkla, lätta rätter, det vill säga rena uppvärmningskök. Utöver kraven nedan ska samtliga krav, undantaget O27, i kapitel 1 ”Grundkrav”, uppfyllas.

O36 Ursprung för kött och fisk

Restaurangen ska kunna informera gästerna om ursprungsland för det kött och fisk som serveras gästerna som huvudingrediens. Det ska finnas en rutin som beskriver hur de säkerställer att gästerna kan få denna information.

✉ Restaurangens rutin för hur de säkerställer att gästerna kan få information om ursprungsland för huvudingredienserna för det kött och fisk som de serveras.

O37 Icke hållbara råvaror - fisk och skaldjur

A) Följande arter får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang:

- Haj (sv)/Haj (dk)/Hai (fi) Hai (no)
- Kungsfisk,Rödfisk,Uer (sv)/ Rødfiks (dk)/ Punasimppu, Puna-ahven (fi) / Uer (no) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)
- Rocka (sv)/Rokke (dk)/Rauskut (fi) / Rokke (no) (Dipturus sp./Raja sp.)
- Tonfiskarterna blåfenad och sydlig (sv)/ Blåfinnet og sydlig tun (dk)/ Tonnikala, Eteläntonnikala (fi) (Thunnus thynnus och Thunnus maccoyii) /Makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no)
- Ål (sv)/Ål (dk)/Ankerias(fi) / Ål (no) (Anguilla anguilla)
- Tropisk räka d.v.s. scampi/tigerräkor/kungsräkor/jätteräkor (sv)/Tropisk reje (dk)/ Jättikatkarapu (fi) / Tropisk reke (no)(familjen penaeid: Penaeus sp., Metapenaeus sp. och Macrobrachium rosenbergii).

B) Följande arter får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang, ifall de är uppsatta på landets officiella rödlista över hotade arter. Om de inte är rödlistade, kan de serveras ifall de är fiskade på nationellt vatten enligt nationella myndighetsregler och kvoter:

- Havskatt (kotlettfisk) (sv)/Havkat (dk)/Merikissa (fi)/Steinbítur/Steinbit/ Steinbit (no)(Anarhichas lupus).
- Hälleflundra (sv)/ Hellefisk og helleflynder (dk)/ Ruijanpallas, pallas (fi)/ Kveite (no)/Kveite/Is lú a (Hippoglossus hippoglossus/Reinhardtius hippoglossoides)
- Marulk (sv)/Havtaske (dk)/Merikrotti (fi)/Breiflabb (no) (Lophius piscatorius)
- Rödtunga (sv)/ Skærising (dk)/Mustaeväkampela (fi)/ Smørflyndre (no) Langlúra/Mareflyndre (Smørflyndre) (Glyptocephalus cynoglossus)

Listan ovan över icke hållbara råvaror kan revideras om nya uppgifter kommer fram. Viltfångad eller odlad fisk och skaldjur kan få användas om den är märkt med enligt en standard som godkänts enligt Nordisk miljömärknings riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur.

För information om Nordisk miljömärkning riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur se bilaga 5.

✉ Beskriv vilka rutiner restaurangen har för att kontrollera att kravet följs enligt ovan. För servering av fiskar på B-listan krävs full spårbarhet till fiskestället och fiskehamnen samt intyg från övervakande fiskemyndighet att fångsten uppfyller myndighetskrav.

O38 Förbud mot att använda livsmedel med GMO

Det är förbjudet att använda och servera genmodifierade livsmedel (GMO) på en Svanenmärkt restaurang. Restaurangen ska därför ha rutiner som säkerställer at det inte serveras genmodifierade livsmedel som enligt nationell lagstiftning ska märkas om det innehåller GMO.

De produkter som kan vara aktuella är där råvaran till produkter är soja, majs, raps, sockerbeta och ris.

Med GMO menas Genetiskt Modifierad Organism.

✉ Rutin som säkerställer att verksamheten inte serverar genomodifierade livsmedel.

O39 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker (ej fisk och skaldjur)

Danska och Svenska restauranger ska ha minst 5 % ekologiska livsmedel och drycker av den årliga inköpsvolymen.

Finska, norska, isländska och baltiska restauranger ska ha minst 5 stycken ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. För att räknas ska de ekologiska livsmedlen och dryckerna utgöra en betydande del i maträtterna, t.ex. potatis, kött, fisk, ägg, mejeriprodukter eller grönsaker.

Undantag för verksamheter med stor bar eller nattklubb:

Undantag kan göras för hotell och restauranger med sidoverksamheter där bar, nattklubb eller liknande ingår och där alkoholinköpen är oproportionellt stora i förhållande till inköp av livsmedel till restaurangen.

Inköp av alkohol kan då få räknas bort under förutsättning att det enbart gäller sidoverksamheten och att omsättningen kan särredovisas samt att det inte omfattar öl, vin och sprit som köps in och serveras i restaurangdel i samband med matservering.

Med "oproportionerligt stor" menas att 70 % av de totala inköpen är alkoholinköp.

Med ekologiskt menas mat/dryck (dock ej fisk och skaldjur, se separat krav för dessa) märkt enligt EU:s förordning EG 834/2007 eller KRAV, finska "Solmärket" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt.

På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna och Baltikum ställs differentierade krav på denna punkt. Med inköpsvolym menas antingen totalt årligt inköpsbelopp (i Kr/€) eller total årlig mängd av alla inköpta livsmedel/drycker (i kg eller liter).

☒ Intyg att kravet uppfylls med en sammanställning av andelen inköpta ekologiska livsmedel och drycker av den totala årliga inköpsvolymen, Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandelen årlig inköpsvolym av ekologiska livsmedel och drycker. Dokumentationen ska minst omfatta 1 månads inköp som är representativ.

☒ Alternativt en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.

☒ Särredovisning av alkoholinköp som kan räknas bort ska uppvisas.

P28 Ekologiska livsmedel och drycker (ej fisk och skaldjur)

Det ges poäng enligt ökad andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker i procent av den årliga inköpsvolymen. Beräknas utifrån ett av följande alternativ:

Andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker		**Poäng**
Danmark och Sverige	**Finland, Norge, Island och Baltikum**	
> 35 %	> 30 st	6
≥ 25 - ≤ 35 %	21-29 st	5
≥ 15 - < 25 %	16 - 20 st	4
≥ 8 - < 15 %	12 - 15 st	3
≥ 6 - < 8 %	9 – 11	2
> 5 - < 6 %	6 - 8 st	1

Med ekologiskt menas mat/dryck (dock ej fisk och skaldjur, se separat krav för dessa) märkt enligt EU:s förordning EG 834/2007 eller KRAV, finska "Solmärket" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt.

På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna ställs differentierade krav på denna punkt.

Hotell och restauranger i Norge, Finland, Island och Baltikum kan dokumentera kravet i antalet livsmedel/ drycker som serveras. De kan också välja att dokumentera kravet i andel av årlig inköpsvolym och får då poäng enligt samma skala som Sverige och Danmark.

✉ Intyg att kravet uppfylls med en sammanställning av andelen inköpta ekologiska livsmedel och drycker av den totala årliga inköpsvolymen. Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandelen årlig inköpsvolym av ekologiska livsmedel och drycker. Dokumentationen ska minst omfatta 1 månads inköp som är representativ.

✉ Alternativt en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.

P29 Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur

Är minst 15 % av all viltfångad fisk eller skaldjur och/eller odlad laxfisk (Salmon sp) som serveras hållbarhetsråvarumärkt enligt en standard som är godkänd av Nordisk Miljömärkning: 2p

Är minst 10 % av all viltfångad fisk eller skaldjur och/eller odlad laxfisk (Salmon sp) som serveras hållbarhetsråvarumärkt enligt en standard som är godkänd av Nordisk Miljömärkning: 1p

Standarden ska uppfylla riktlinjerna beskrivna i bilaga 5. Varje standard för viltfångad eller odlad fisk och skaldjur bedöms utifrån riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur, bilaga 5.

✉ Intyg att kravet uppfylls och sammanställning över inköpt andel viltfångad fisk och skaldjur och odlad lax som uppfyller Nordisk Miljömärknings riktlinjer för hållbarthetsråvarumärkning av fisk och skaldjur av den totala årliga inköps-volymen av viltfångad fisk och skaldjur och odlad lax. Dokumentationen ska minst omfatta 1 månads inköp som är representativa. Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandel av årlig inköpsvolym.

O40 Vegetarisk rätt

Restaurangen ska alltid erbjuda minst en vegetarisk huvudrätt vid lunch, middag och/eller buffé. Rätten ska ingå i menyn varje dag. För restauranger med buffé, ska rätten ingå i lunch- och middagsbuffén.

Med huvudrätt menas varma eller kalla rätter som är en måltid i sig, men inte enklare sallader eller förrätter/side orders.

Om det bara serveras kall mat, godkänns baguetter/bröd med vegetariskt pålägg och/eller salladsbuffé som vegetarisk rätt, förutsatt att den inkluderar följande ingredienser i tillägg till grönsaker:

- Proteinrika ingredienser, exempelvis bönor, linser eller tofu
- Pasta, ris, couscous eller liknande

✉ Intyg med beskrivning och kopia på meny.

P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk och/eller köttfri dag (max 3p)

Restaurangen är vegetarisk: 3 p

Restaurangen/roomservice för hotell har 1 vegetarisk dag i veckan: 2p

Restaurangen/roomservice för hotell har 1 köttfri dag i veckan: 1p

Under den vegetariska dagen serveras endast vegetariska rätter, dvs. inget kött eller fisk, på restaurangen. Under den köttfria dagen serveras inget kött på restaurangen. En vegetarisk dag kan inte samtidigt räknas som en köttfri dag.

✉ Kopia av menyer med de vegetariska respektive köttfria dagarna.

P31 Närproducerade livsmedel och drycker

Det ges poäng för hur stor andel av inköpsvolymen på årsbasis som är närproducerade livsmedel och drycker enligt tabellen nedan.

Närproducerade livsmedel och drycker kan både vara odlade och vilt-fångade/plockade. Svanen godkänner livsmedel som närproducerade om produktens ursprung (gård eller fiskehamn) är känd och om all odling, bearbetning/förädling och lagring har skett innanför en radie om 250 km från verksamheten samt att det finns full spårbarhet i leverantörskedjan från restaurangen tillbaka till produktens ursprung (gård eller fiskehamn).

Andel närproducerade livsmedel/drycker av inköpsvolymen*	**Poäng**
15 % eller mer	1
≥ 10 - < 15 %	0,5

** Om egna odlade råvaror används anges andelen i mängd (vikt eller volym). Vin och sprit undatas från beräkningen.*

Anläggningar i glesbygden norr om polcirkeln kan efter godkännande från Nordisk Miljömärkning få använda den tidigare gränsen på 500 km från verksamheten.

Om produkten förädlas på en anläggning (hel/halvfabrikat) är det tillräckligt att huvudingredienserna dokumenteras.

✉ Sammanställning av inköpta närproducerade produkter på årsbasis, deras producenter (gård/fiskhamn) och att de uppfyller maximalavstånd i kilometer enligt ovan. Certifikat för ekologiskt livsmedel kan användas till att dokumentera livsmedlets ursprung.

✉ Dokumentation som visar att det finns full spårbarhet i leverantörskedjan.

P32 Bordsvatten

Restaurangen erbjuder inte buteljerat vatten till sina gäster: 1 p

Med buteljerat vatten menas vatten tappat på bryggeri.

✉ Intyg att kravet ovan uppfylls. Beskrivning av vad anläggningen erbjuder som alternativ till buteljerat vatten.

☺ Kontrolleras på plats.

P33 Mätning av organiskt avfall

Mängden organiskt avfall ska mätas och antalet serverade restauranggäster ska räknas under minst en representativ vecka per kvartal, i vikt eller volym, antingen av avfallsbolag eller av restaurangen själv. Dryck ska inte ingå i mätningen. Mätrapport eller avfallsuppföljningsrapport sammanställs av verksamheten minst en gång per år: 1p

✉ Mätrapporter eller fakturakopia från avfallsentrepenör som visar mängd av organiskt avfall och under vilken period mätningen genomförts samt antalet serverade restauranggäster under perioden.

3 Gästrum

Följande krav gäller endast verksamheter som erbjuder logi. Utöver kraven nedan ska samtliga krav i den obligatoriska delen, kapitel 1, uppfyllas.

O41 Engångstoalettartiklar

Engångstoalettartiklar (inte återfyllningsbara) som t ex schampo, tvål och andra produkter (inte återanvändningsbara) som t ex duschmössor (dansk: badehætte), borstar/kammar, nagelfilar, öron tops, etc. får inte förekomma i ≥ 75 % av badrummen/gästrummen.

Kravet gäller inte engångsartiklar gästen kan begära att få i receptionen. Kravet gäller inte heller portionsförpackning av te, kaffe, socker eller mjölkersättning.

✉ Intyg på att engångstoalettartiklar (inte återfyllningsbara) och andra produkter (inte återanvändbara) inte förekommer i ≥ 75 % av badrummen/gästrummen.

☺ Kontrolleras på plats.

P34 Engångsartiklar

Förekommer inga engångsartiklar i badrummen/gästrummen: 3p

Kravet gäller inte engångsartiklar gästen kan begära i receptionen, t ex engångstandborstar, skoputs, sy-kit, tofflor etc. Kravet gäller inte heller portionsförpackning av te, kaffe, socker eller mjölkersättning.

✉ Intyg på att engångsartiklar inte förekommer i badrummen/gästrummen.

☺ Kontrolleras på plats.

P35 TV-apparater, passivt viloläge

Har minst 90 % av tv-apparaterna en hård avstängningsknapp med energiförbrukning i avstängt läge på < 0,01 W och en energiförbrukning i passivt viloläge på ≤ 0,50 W. För övriga tv-apparater med avstängning med fjärrkontroll är energiförbrukningen i passivt viloläge på ≤ 0,30 W: 2p

Saknas TV-apparater på gästrummen: 2p

Passivt viloläge innebär att tv-apparaten är ansluten till strömförbrukning och mottagning men inte i bruk, för användning/bild/-textvisning.

✉ Beskrivning av andelen TV-apparater som uppfyller kravet (anges i procent) samt intyg från leverantör eller sammanställning med produktspecifikation som styrker att kravet uppfylls.

P36 Minibarer

Förbrukar ≥ 90 % av minibarerna maximalt 0,6 kWh/dygn: 2p

Förbrukar ≥ 90 % av minibarerna maximalt 0,8 kWh/dygn: 1p

Saknar hotellet minibarer på gästrummen: 3p

Saknar minst 50 % av gästrummen minibarer: 1p

✉ Intyg från leverantör eller sammanställning med produktspecifikation från leverantör på minibarernas energiförbrukning.

✉ Beräkning som visar procentandelen minibarer.

P37 Allergianpassade gästrum

Finns minst ett allergianpassat gästrum och har hotellet rutiner för att säkerställa att rummen är allergianpassade: 1p

Med allergianpassat gästrum menas att det som minimum är rökfritt och att det finns öppningsbara fönster, att pälsdjur inte är tillåtna, att inga doftande tvätt-, rengöringsmedel eller doftförbättrande produkter används samt att rummet inte har heltäckningsmatta.

✉ Beskrivning av vilka åtgärder som genomförts och vilka rutiner som följs för att säkerställa att rum är allergianpassade.

4 Pool

Följande krav gäller endast verksamheter som har pool. Med pool menas en bassäng där vattnet recirkuleras och desinficeras. Bubbelpooler omfattas ej.

P38 Pool - desinfektion

Har klor som desinfektionsmedel kompletterats med ett ur miljösynpunkt bättre alternativ (t.ex. ozon eller UV-ljus): 2 p

✉ Beskrivning av hur poolvattnet renas och desinficeras.

P39 Varma källor (gäller endast Island)

Är energianvändningen för varma källor reglerad och optimerad: 1 p

✉ Sammanställning av vilka mätare som finns specifikt för poolavdelningen.

Marknadsföring

Miljömärket Svanen är ett varumärke med mycket hög kännedom och trovärdighet inom Norden. Den Svanenmärkta verksamheten får marknadsföras med Svanenmärket så länge licensen är giltig.

Märket ska placeras så att det inte uppstår tvivel om vad märkningen avser och så att det framgår att verksamheten är miljömärkt.

Mer om marknadsföring finns att läsa i ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner.

Svanenmärkets utformning

Svanenmärket har följande utformning:



licensnummer

Varje licens får ett unikt sex-siffrigt licensnummer som ska användas tillsammans med märket.

Mer om marknadsföring finns att läsa i ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner.

Efterkontroll

Nordisk Miljömärkning kontrollerar att anläggningen uppfyller Svanens krav även efter att licens har beviljats. Det kan t.ex. ske genom besök på plats eller stickprovskontroll.

Visar det sig att anläggningen inte uppfyller kraven kan licensen dras in.

Hur länge gäller licensen?

Nordisk Miljömärkning fastställde kriterierna för hotell, restaurang och konferens den xx xxx 2012 och de gäller till och med xx xxx xxxx.

Miljömärkningslicensen gäller så länge kriterierna uppfylls och tills dess kriterierna slutar gälla. Kriterierna kan förlängas eller justeras, i sådana fall förlängs licensen automatiskt och licensinnehavaren meddelas.

Senast 1 år innan kriterierna slutar gälla meddelas vilka kriterier som ska gälla efter kriteriernas sista giltighetsdatum. Licensinnehavaren erbjuds då möjlighet att förnya licensen.

Nya kriterier

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

- Skärpa kravnivåerna för gränsvärdena, främst gällande energigränsvärdet och primärenergi.
- Se över om det finns behov för en ändring/justering av produktgruppsdefinitionen för restauranger.
- Skärpa kravnivåerna för andel ekologiskt i restauranger.
- Skärpa kravet på fisk och skaldjur.
- Arbeta fram krav på gränsvärde på organiskt avfall för restauranger.
- Se över möjligheten att premiera användningen av alternativa desinfektionsmetoder i pooler och bassänger.

Bilaga 1

Uppgifter om verksamheten

Generell information (fylles i av alla):

	Verksamhetens svar	**Eventuell kommentar**
Företagsnamn		
Adress		
Telefon		
Epost		
Erbjuds det logi (ange om det erbjuds genom en underleverantör)		
Erbjuds det frukost (ange om det erbjuds genom en underleverantör)		
Erbjuds det lunch/middag (ange om det erbjuds genom en underleverantör)		
Erbjuds det konferensfaciliteter		
Erbjuds det pool/spa		
Finns bar/nattklubb		
Ingår verksamheten i en kedja? Vilken?		
Total omsättning per år		
Antal anställda (heltid och deltid)		
Kontaktperson för ansökan		
Ansvarig för Svanenlicensen		
Ansvarig for marknadsföring av Svanenlicensen		
Uppgifter som ska användas i energiverktyget		
Total yta[1]		
Antal våningar		
Friliggande-, gavel- eller kvartersbygnad		
Är anläggningen säsongöppen?		

[1] *Med yta avses här ytor som avses värmas upp till minst 10 ºC dock ej garage.*

Ange vilka månader		
Extern tvätteritjänst (ange vem och om Svanenmärkt)		

Tilläggsinformation för verksamheter med logi:

	Verksamhetens svar	**Eventuell kommentar**
Logiomsättning (inklusive eventuell frukostservering för hotell)		
Antal gästrum		
Beläggning[2]		
Uppgifter som ska användas i energiverktyget		
Hotellyta[3]		
Antal gästnätter[4]		
Mängd tvätt av sänglinne och handdukar och annat hotellgods		

Tilläggsinformation för verksamheter med restaurang:

	Verksamhetens svar	**Eventuell kommentar**
Typ av restaurang		
Har restaurangen snabbmatsserverig, catering eller take away		
Restaurangomsättning (inklusive omsättning för catering, bar och nattklubb)		
Uppgifter som ska användas i energiverktyget		
Restaurangyta[5]		
Antal restauranggäster[6]		

[2] *Med beläggning menas beläggning per rum eller per permanentsäng i procent per år.*

[3] *Entréutrymmen, toaletter, personalutrymmen, övriga förråd och soputrymmen ska räknas som hotellyta eller som konferensyta om hotell inte ingår.*

[4] *En hotellgäst är en gäst som bor och övernattar på hotellet. Antalet kan avrundas till närmaste tusental om det är mer än 100 000 gäster och till närmaste hundratal om det är mindre än 100 000 gäster.*

[5] *Med ytan för restaurangdelen i ett hotell och/eller konferens menas den sammanlagda ytan för restaurangköket inklusive diskrum, matförråd, torrförråd, kylrum och frysrum samt alla serveringsytor inklusive frukostmatsal, matsal och bar i direkt anslutning till matsal.*

[6] *En restauranggäst är en gäst som äter eller dricker i restaurangen, eller baren, vilket inkluderar frukost-, lunch- och middagsgäster. Det omfattar även bargäster, konsertgäster och nattklubbsgäster mm som besöker restaurangverksamheten. För hotell som har en egen restaurang innebär det att gäster som utnyttjar restaurangen ska redovisas separat. Antalet kan avrundas till närmaste tusental om det är mer än 100 000 gäster och till närmaste hundratal om det är*

Antal cateringportioner		
Mängd tvätt av dukar och annat restauranggods		

Tilläggsinformation för verksamheter med konferensfaciliteter:

	Verksamhetens svar	**Eventuell kommentar**
Antal konferensrum/salar		
Konferensomsättning		
Uppgifter som ska användas i energiverktyget		
Konferensyta[7]		
Antal konferensgäster[8]		

Tilläggsinformation för verksamheter med pool/spa:

	Verksamhetens svar	**Eventuell kommentar**
Antal pool/spagäster[9]		
Antal externa spagäster[10]		
Uppgifter som ska användas i energiverktyget		
Poolyta för uppvärmd pool		
Tilhörande poolytor[11]		

mindre än 100 000 gäster. Antal gäster per år kan uppskattas utifrån att antalet gäster räknas under minst två veckor under en representativ period.

[7] *Entréutrymmen, toaletter, personalutrymmen, övriga förråd och soputrymmen ska räknas som hotellyta eller som konferensyta om hotell inte ingår.*

[8] *En konferensgäst är en gäst som deltar i aktiviteter i konferensverksamhetens lokaler (vilket även kan omfatta annan typ av verksamhet, t.ex. scenverksamheter). Antalet kan avrundas till närmaste tusental om det är mer än 100 000 gäster och till närmaste hundratal om det är mindre än 100 000 gäster.*

[9] *Pool/spagäster är här det samma som hotellgäster.*

[10] *Externa pool-/spagäster är gäster som bara utnyttjar pool/spaverksamheten och som inte övernattar på hotellet. De räknas med i gränsvärdet för vatten, men ska inte anges i energimodellen då denna räknar energiförbrukningen/m^2 poolyta.*

[11] *Tillhörande poolytor är kringutrymmen som hör till poolbadandet så som poolrum, bastu, duschutrymmen och omklädningsrum.*

Bilaga 2

Marknadsföring av Svanenmärkta hotell, restauranger och konferenser

Vi bekräftar härmed att vi känner till reglerna för användning av det nordiska miljömärket Svanen enligt ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner och vi försäkrar att marknadsföringen av den/det Svanenmärkta hotell, restaurang eller konferens ska genomföras enligt dessa regler.

Vi bekräftar också att vi har kunskap om innehållet i kriterierna för Svanenmärkning av hotell, restauranger och konferenser.

Vi försäkrar att de inom vårt företag som marknadsför de Svanenmärkta hotell, restaurang eller konferens ska informeras om kriterierna för Svanenmärkning av hotell, restauranger och konferenser samt ”Regler för nordisk miljömärkning av produkter” 22 juni 2011 eller senare versioner.

_____ _____

Ort och datum Företag

_____

Underskrift, kontaktperson

_____ _____

Namnförtydligande Telefon

_____

Underskrift, marknadsförigsansvarig

_____ _____

Namnförtydligande Telefon

Vid personalbyte ska ett nytt intyg skickas in till Nordisk Miljömärkning.

Bilaga 3

Intyg för leverantör av kem-tekniska produkter

(Omfattar: disk, blötläggningsmedel, textiltvätt, städning, desinfektionsmedel, specialrengöring och golvvård)

Observera att till detta intyg kan ett excelräkneark erhållas från Nordisk Miljömärkning

Vi levererar produkter till: _____

Intyget avser år: 201_

Följande icke miljömärkta produkter har levererats till verksamheten:

Produktens fullständiga namn	**Användningsområde**	**Levererad mängd (kg)**
Total levererad mängd (aktiv substans) (kg)		

Vi intygar härmed att ingen av de icke-miljömärkta produkter som vi levererar till verksamheten:

- är klassificerad som miljöfarlig (EUs ämnesdirektiv 67/548/EEC med senare ändringar och anpassningar och/eller CLP-förordning 1272/2008 med senare ändringar)*
- är klassificerad som cancerframkallande, mutagent eller reproduktionsstörande (EUs ämnesdirektiv 67/548/EEC med senare ändringar och anpassningar och/eller CLP-förordning 1272/2008 med senare ändringar) *)

- innehåller följande ämnen:
  - Alkylfenoletoxylater (APEO) och alkylfenolderivat (APD)
  - Dialkyldimetylammoniumklorid (DADMAC)
  - Linjära alkylbenzensulfonater (LAS)
  - Reaktiva klorföreningar**)
  - Silver-nanopartiklar
  - PBT och vPvB

** Undantag från förbudet mot ämnen som är klassificerade som miljöskadliga görs där klassificeringen gäller innehålla av kvatenära ammoniumföreningar.*

**) Undantag från förbudet mot reaktiva klorföreningar görs där som myndigheterna kräver det (exempelvis till desinfektion av duschmunstycken i Norge) och för användning i pooler.

Undantag från ovanstående krav kan ges för maximalt 5 % av den totala kemikalie-användningen, räknat i mängden aktiv substans. Dock inte för produkter som innehåller aktivt klor.

Med ”miljöfarlig” menas klassificering N med R50, R50/53, R51/53, R52/53, R52, R53 eller H400, H410, H411, H412, H413.

Följande miljömärkta produkter har levererats till verksamheten:

Produktens fullständiga namn	**Användningsområde**	**Miljömärkt med Svanen/EU-Ecolabel**	**Levererad mängd (kg)**
Total levererad mängd (kg)			

Intygas/erklæres:

Datum:	Firmanamn:
Ansvarig person (namnförtydligande):	Telefon:
Ansvarig persons underskrift	
Returneras till Nordisk Miljömärkning Se adressen för de olika länderna på www.nordic-ecolabel.org	

Bilaga 4

För beräkning av uppfyllande av energigränsvärdet måste miljömärkningens energiverktyg användas. Denna återfinns på följande länk:
http://evaluation.svanen.nu/EnergyToolHRC/

Energiverktyget beräknar ett anläggningsspecifikt målvärde för energi (el och värme) och koldioxid. Målvärdet är anläggningens energianvändning under optimala förutsättningar med bra teknik, som är praktisk möjlig, finns tillgänglig på marknaden och är accepterad. Utgående från 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.

Målvärdet beräknas utifrån verksamhetens förutsättningar men baseras på schablonvärden. Dessa schablonvärden är baserade på svenska Energimyndighetens statistik för hotell, restauranger och samlingslokaler. Värdena som används i denna modell ligger bland de lägre värdena från denna statistik.

Energiverktyget ger ett målvärde i form av specifik tillförd energi i kWh/m², verksamhetens årliga energianvändning samt verksamhetens årliga CO_2-emissioner

I energimodellen ska verksamheten ange:

- Land, zon, antal byggnader och byggnadstyper, ytor för olika delverksamheter (ytor för hotell, restaurang respektive konferens som är avsedda att värmas upp till 10ºC).
  Uppgifterna gällande byggnadernas utformning (antal byggnader och byggnadstyper, antal våningar, ytor för olika delverksamheter) har betydelse för den del av målvärdet som värmeanvändningen i byggnaderna utgör. Om väggar (och ytan för dessa) ligger mot annan byggnad eller mot fri luft anges eftersom det påverkar transmissionsförlusterna i byggnaden. Målvärdet beräknas specifikt per yta, så att en stor byggnad antas använda mer energi än en liten men lika mycket specifikt per yta. Ytan anges för alla de byggnader som verksamheten nyttjar.
- Antal gäster uppdelat per delverksamhet.
  En del av energianvändningen beror på antalet gäster och på typ av verksamhet. Modellen är gjord så att specifik energianvändning per kvadratmeter yta och år ska vara det främsta måttet på verksamhetens energiprestanda.
- Eventuell säsongsvariation. För samtliga verksamhetstyper finns det möjlighet att korrigera för säsongsvariationer eftersom beläggningen påverkar el och värmeanvändningen. Målvärdet och gränsvärdet för energianvändningen korrigeras för detta. Uppvärmningsbehovet antas ha ett utetemperaturberoende, medan andra parametrar endast styrs av verksamheten oavsett utetemperatur.
- Om det finns pool eller spaavdelning ska poolens samt kringutrymmenas areor anges (kvadratmeter vattenyta). En energianvändning antas som motsvarar poolens samt kringutrymmens energianvändning.
- Om tvätten skickas till externt tvätteri ska antal kg anges. Detta gäller inte daglig tvätt av exempelvis moppar, dammtrasor och liknande utan större mängder tvätt dvs. sänglinne, handdukar och bordsdukar. Tvättas tvätten i den sökande byggnaden antas denna energianvändning ingå i den energianvändning som verksamheten anger. Till målvärdet läggs då också samma mängd tvätt till med energifaktorer som innebär att tvätten tvättas i ett Svanenmärkt tvätteri. Om tvätten skickas iväg till ett externt tvätteri måste den sökande ange ifall detta tvätteri är Svanenmärkt eller ej. Utifrån detta läggs en viss mängd energi och CO_2-utsläpp

till den sökande byggnadens värden. Målvärdet kommer även här att justeras upp utefter mängden tvätt med energivärden för Svanenmärkt tvätteri. Om den ansökande byggnaden skickar iväg sin tvätt till ett tvätteri som inte är Svanenmärkt kommer det bli svårare att uppnå målvärdet.

I energiverktyget görs beräkningarna för koldioxidutsläppen på primärenergi vilket innebär att man tar hänsyn till de utsläpp som sker för att producera den energi verksamheten använder.

Följande primärenergifaktorer för koldioxid används:

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]
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 dagligvaruhandeln

Bilaga 5

Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur (samt checklista)

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 råvarumärkning av fisk och skaldjur

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk:

- Standarden ska balansera ekonomiska, ekologiska och sociala intressen och överensstämma med FAO:s och FN:s konventioner och riktlinjer. Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har absoluta krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden.
- Standarden och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentlig/-a.
- Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta.
- Standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.

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 om en riskbedömning samt krav som syftar till att minimera bifångst/utkast.

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.

Checklista för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av odlad eller viltfångad fisk och skaldjur

Ansökan avser: ☐ Standard ☐ Ny ansökan ☐ Omprövning ☐ Certifieringssystem ☐ Certifieringsorgan	Namn på standard, nummer, version: Geografisk avgränsning:
Ansökan inkom:	
Bilagor till ansökan:	☐Certifieringsorganets senaste revisionsrapport (auditrapport) ☐Annat:
Typ av standard:	Är standarden en nationell standard? Är den specifik för en fiskart?
	Vilket internationellt certifieringssystem baserar sig standarden på?
	Är standarden godkänd av det internationella certifieringssystemet? (ja/nej)
	Om standarden en s.k. interim standard, är process på gång för att standarden ska godkännas av det internationella systemet? (ja/nej)

Dokumentationskrav

Dokumentationskrav	**Kommentar hur krav uppfylls**
Kopia av standarden, namn, adress och telefon till organisationen som har utformat standarden	*Webadress:* *Kontaktpersoner (namn, epost, telefon):*
Certifieringsorganets beskrivning (risk bedömnings rapport, högst 2 år gammal) om hur standard och certifieringssystem uppfyller kraven för fisk standarder	*Webadress:* *Kontaktpersoner (namn, epost, telefon):*
Referenser till personer som representerar parter och intressegrupper (ifylls bara om det framkommer konflikter i rapporter/andra informationskällor)	*Webadress/avsnitt i rapport:* *Kontaktpersoner (namn, epost, telefon):*

Allmänna krav på standard för odlad och viltfångad fisk och skaldjur

Krav	**Betydelse av krav**
Ekonomiska, ekologiska och sociala intressen är balanserade i standarden och överenstämma med FAO:s och FN:s koneventioner och riktlinjer.	Standarden skall överensstämma med FNs Rio-dokument Agenda 21 the 1982 UN Convention on the Law of the Sea, the 1995 UN Fish Stocks Agreement and the 2001 Reykjavik Declaration on Responsible Fisheries in the Marine Ecosystem FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från havsfångad fisk och FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske12 FAO internationella riktlinjer för hantering av bifångster och utkast 13 respektera länders suveräna rättigheter samt följa internationella avtal och konventioner.
Standarden ska innehålla absoluta krav som skyddar utarmning av biodiversiteten samt mot illegalt fiske.	Standarden ska främja och sikta mot ett hållbart fiske. Standarden ska på effektivt sätt säkra att inte fisket överutnyttjar resursen. Standarden ska omfatta krav som säkerställer en långsiktig förvaltning av fisket. Flerbruksaspekten ska säkras (sociala aspekten), Skydd av havets socioekonomiska värden och tillstånd. Standarden ska om möjligt skydda mot alla former av olagligt utnyttjande av ekosystemet, och annan olaglig verksamhet.
Standarden ska vara allmänt tillgänglig.	Standarden ska vara tillgänglig för allmänheten (vem som helst).
Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekonomiska, ekologiska och sociala intressen inbjudits att delta.	Det skall klargöras vilka ekonomiska, ekologiska och sociala intressen som har deltagit i utvecklingen av standarden. Standarden ska innehålla krav på de tre områdena ekonomi, ekologi och sociala.
Standarden ska utvärderas och revideras regelbundet så att så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.	Det ska finnas planer för utvärdering och revision av standarden. Standarden ska vara baserad på bästa tillgängliga vetenskapliga underlag.

[12] FAO, 1995. Code of Conduct for Responsible Fisheries (http://www.fao.org/docrep/005/v9878e/v9878e00.HTM)

[13] FAO 2011. FAO International Guidelines on Bycatch management and reduction of discards. http://www.fao.org/docrep/015/ba0022t/ba0022t00.pdf

Krav på standard för viltfångad fisk och skaldjur

Hänvisning till principer nedan refererar till FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från havsfångad fisk[14].

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 om en riskbedömning samt krav som syftar till att minimera bifångst/utkast.	Inom följande områden ska det finnas krav: Fiskeriförvaltning och att fisket verkar i enlighet med kraven i lokala, nationella och internationella lagar och förordningar, inklusive kraven i varje regional fiskeriorganisation krav på förvaltning. (FAO Princip 28). Krav på att bedömning av beståndstatus och trender samt fiskets påverkan på omgivande ekosystem är baserad på adekvat och vetenskapligt relevant data/information (FAO Princip 29). Det fiskade beståndet ska inte överfiskas utan bevaras på en nivå som främjar målet om ett optimalt utnyttjande. (FAO Princip 30). Ekosystemhänsyn: Negativa effekter av fisket på ekosystemet bör på lämpligt sätt bedömas och effektivt adresseras. Det bör finnas en "riskbedömning/riskhantering strategi" (FAO Princip 31). Metodologiska aspekter: Bedöma nuvarande tillstånd och trender i målartens bestånd (FAO Princip 32 samt FAO 2011[15])

Krav på standard för odlad fisk och skaldjur

Hänvisning till principer nedan refererar till FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk[16].

Standarden innehåller krav om miljöaspekter som säkrar hållbar odling vilket inkluderar krav på foderfiske I standarden bör finnas krav på att vattenbruket planeras och praktiseras på ett miljömässigt ansvarsfullt sätt, i enlighet med lämpliga lokala, nationella och internationella lagar och förordningar. Standarden ska överensstämma med: FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske, särskilt artikel 9 (Aquaculture development) FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk Respektera länders suveräna rättigheter samt följa internationella avtal och konventioner	Det innebär att det i standarden bör finnas: Krav på att konsekvenserna på miljö utreds innan etablering av vattenbruksverksamhet. Även en utvärdering av negativa effekter på omgivande naturliga ekosystem och upprättande av åtgärdsplan för att minimera effekter (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 44 samt 46). Krav på regelbunden kontroll av miljökvalitén vid vattenbruket och dess omgivning (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 45), Krav på effektiv vattenförvaltning och användning, korrekt och ansvarsfull hantering av avloppsvatten, avfallshantering och infrastrukturbyggande (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 47 och 51). Krav på att i första hand använda rom från djur som lever i vattenbruk. När rom från vilda djur används bör de samlas in med hjälp av ansvarsfulla metoder (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 48). Krav på att om exotiska arter får endast användas om risknivå är acceptabel för den naturliga miljön, biologisk

[14] FAO, 2009. Guidelines for the ecolabelling of fish and fishery products from marine capture fisheries, revision 1, 2009 (http://www.fao.org/docrep/013/i1948e/i1948e08.pdf)

[15] FAO 2011. FAO International Guidelines on Bycatch management and reduction of discards. http://www.fao.org/docrep/015/ba0022t/ba0022t00.pdf

[16] FAO, 2011.Technical Guidelines on Aquaculture Certification. (http://www.fao.org/docrep/015/i2296t/i2296t00.pdf)

	mångfalden och ekosystemens hälsa (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 49). Krav på att där genetiskt material av en vattenlevande organism har ändrats på ett sätt som inte förekommer naturligt, bör vetenskapligt grundade riskbedömningar användas för att hantera eventuella risker från fall till fall (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 50). Krav på att fodertillsatser, kemikalier, läkemedel inklusive antibiotika, gödsel och gödselmedel användas på ett ansvarsfullt sätt för att minimera de negativa effekterna på miljön och främja ekonomisk bärkraft (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 52).
Viltfångad foderfisk	Standarden ska innehålla krav som omfattar foderfisk. Målet är att det fiskade beståndet bevaras på en nivå som främjar målet om ett optimalt utnyttjande. Beståndet ska på så sätt bevaras för nuvarande och framtida generationer[17].
Djurhälsa och djurskydd I standarden bör finnas krav på att vattenbrukets verksamhet bedrivs på ett sätt som säkerställer hälsa och välbefinnande för de odlade vattenlevande djuren. Den normativa grunden för regler om djurhälsa och djurskydd bör vara riktlinjer och normer som fastställts av The World Organisation for Animal Health (OIE)[18].	Det innebär att det bör finnas krav för att: • minimera stress, • optimera hälsa, • minska risker för vattenlevande djursjukdomar och bibehålla en hälsosam miljö i alla faser av produktionscykeln. Det innebär att standarden bör innehålla krav så att principerna 20-26 uppfylls i FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk: Krav på djurhälsoprogram som bör vara baserat på OIEs riktlinjer (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 20), Regler för flytt av akvatiska djur, genetiskt material och djurprodukter (för att hindra införande eller överföring av sjukdomar och smittämnen patogena för vattenlevande djur) (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 21), Krav och regler för skötsel av fiskodlingen så att miljön är anpassad för fisken (särskild vatten temperatur och kvalitet) för att därmed minimera risker för sjukdomar (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 22 och 25), Regler för ansvarsfull användning av veterinärmedicinska läkemedel som garanterar säkerhet för människors och djurs hälsa och skydd av miljön (FAO:s Tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk princip 23).

[17] Pikitch, E., Boersma, P.D., Boyd, I.L., Conover, D.O., Cury, P., Essington, T., Heppell, S.S., Houde, E.D., Mangel, M., Pauly, D., Plagányi, É., Sainsbury, K., and Steneck, R.S. 2012. Little Fish, Big Impact: Managing a Crucial Link in Ocean Food Webs. Lenfest Ocean Program. Washington, DC. 108 pp. http://www.oceanconservationscience.org/foragefish/files/Little%20Fish,%20Big%20Impact.pdf

[18] The World Organisation for Animal Health (OIE) är WTO:s referensorganisation för standarder för djurhälsa och zoonoser. http://www.oie.int/en/international-standard-setting/aquatic-manual/access-online/

Livsmedelssäkerhet I standarden bör finnas krav på att vattenbruket bedrivs på ett sätt som garanterar livsmedelssäkerhet.	Den normativa grunden för regler om livsmedelssäkerhet bör vara att tillämpa lämpliga nationella eller internationella standarder och föreskrifter, inklusive de som definieras av FAO/WHO Codex Alimentarius[19].

Krav på certifieringssystem

Krav	**Betydelse av krav**
Certifieringssystemet ska vara transparent och trovärdig	Transparent = processen för utveckling av certifieringssystemet är dokumenterad. Det finns skriftlig metodik, allmänt tillgänglig, för hur certifieringsprocessen går till. Trovärdig = certifieringen ska vara oavhängig den verksamhet som den ska certifiera.
Certifieringssystemet ska kunna verifiera att kraven i standarden är uppfyllda	Verifieringen ska vara repeterbar. Det ska finnas (pilot)utvärderingar av externa konsulter. Certifieringsstandarden ska vara tillämpbar för certifiering av fiske. Certifikatet ska gälla för en specifik standard.

Certifieringsorgan

Krav	**Betydelse av krav**
Certifieringsorganet skall vara opartisk, trovärdig, och skall kunna verifiera att kraven i standarden är uppfyllda.	Certifieringsorganet ska ha offentliga procedurer för certifiering och överklagning. Certifieringsorganet ska behandla alla kunder likvärdigt. Certifieringsorganet ska ha skriftliga interna kompetenskrav och anvisningar för alla revisorer.
Certifieringsorganet ska kunna kommunicera resultaten av certifieringen.	Det ska finnas en offentlig lista på gällande certifikat utfärdat av certifieringsorganet. Certifieringsorganet ska rapportera resultat av certifiering till kund. Rapporten skall innehålla eventuella avvikelser.
Certifieringsorganet ska ha kompetens för en effektiv implementering av standarden.	Certifieringsorganets egen beskrivning av hur organet utfört revisionen (auditen), inklusive frekvens och omfång av kontrollbesök i av fisket samt revision av därtill tillhörande dokument.

[19] Codex Alimentarius är en samling av internationella standarder för livsmedelssäkerhet som har antagits av Codex Alimentarius-kommissionen ("Codex"). Codex är baserat i Rom och finansieras gemensamt av FAO och WHO. http://www.wto.org/english/thewto_e/coher_e/wto_codex_e.htm