

Svanemerking av
Hoteller og andre overnattingssteder



Versjon 5.10 • 19. november 2021 – 31. oktober 2028

Innhold

Hva er Svanemerkede hoteller og andre overnattingssteder?	4
Hvorfor velge Svanemerking?	4
Hva kan Svanemerkes?	5
Hvordan søker man?	6
1 Generelle krav.....	9
2 Miljøledelse	10
3 Energikrav	12
3.1 Krav til energiforbruk.....	12
3.2 Krav til energieffektivitet	15
4 Vannkrav	17
5 Avfallskrav	19
5.1 Avfallshåndtering og grenseverdi for restavfall.....	19
5.2 Matsvinn	22
5.3 Engangsartikler	24
6 Bærekraftig mat og drikke	27
6.1 Økologikrav	27
6.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke	30
7 Biomangfold	32
8 Kjemikaliekrav	33
9 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester.....	38
10 Poengsammenstilling	40
Regler for Svanemerking av tjenester.....	41
Etterkontroll	41
Kriterienes versjonshistorikk.....	41
Bilag 1 Klimasoner	
Bilag 2 Tips til tiltak for forebygging og reduksjon av matsvinn	
Bilag 3 Krav til bærekraftig fisk og skalldyr på nordiske språk	
Bilag 4 Retningslinjer ved vurdering av bærekraftsråvaremerking av fisk og skalldyr	
Bilag 5 Kjemikalier som skal benyttes i lisensperioden	
Bilag 6 Risikovurdering for spredning av legionella via aerosol	

Adresser

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

Danmark

Miljømærkning Danmark
www.svanemaerket.dk

Finland

Miljömärkning Finland
<https://joutsenmerkki.fi/>

Sverige

Miljömärkning Sverige
www.svanen.se

Island

Umhverfis- og orkustofnun
www.svanurinn.is

Norge

Miljømerking Norge
www.svanemerket.no

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

Hva er Svanemerkede hoteller og andre overnattingssteder?

Svanemerkede hoteller og andre overnattingssteder oppfyller strenge miljøkrav og har tatt et helhetsgrep om miljøarbeidet sitt. Det betyr at de er blant de miljømessig beste innenfor sin bransje.

Virksomhetene arbeider strukturert og aktivt med å redusere sitt forbruk av ressurser og optimere driften. Svanemerket er et effektivt redskap for å gjøre virksomhetenes miljø- og klimaavtrykk mindre og bidrar aktivt til å oppfylle flere av FNs bærekraftsmål, særlig mål 12 om ansvarlig forbruk og produksjon.

Svanemerkede hoteller og overnattingssteder:

- Begrenser bruken av energi og utslipp av CO₂.
- Benytter ikke fossil olje eller gass til oppvarming.
- Gjennomfører energi- og CO₂-reduserende tiltak for å begrense klimabelastningen.
- Begrenser vannforbruket sitt.
- Gjennomfører vannreduserende tiltak.
- Kildesorterer effektivt for å oppfylle grenseverdi til restavfall, samt sikre mulighet for materialgjenvinning og utnyttelse av ressurser.
- Arbeider aktivt med forebygging av matsvinn.
- Bruker ikke engangsartikler i daglig servering.
- Bruker bare engangsartikler som oppfyller strenge miljøkrav til take away og catering.
- Serverer mat med fokus på miljø og bærekraft. For eksempel tilbyr de vegetarisk mat, bruker gjerne lokalproduserte råvarer, og unngår truede fiske- og sjømatarter. De bruker ikke palmeolje i frityren.
- Serverer en høy andel økologisk mat og drikke.
- Sikrer at naturmangfoldet i hotellenes uteområde forbedres.
- Bruker miljømerkede produkter til den daglige rengjøring, oppvask og tekstilvask for å begrense uønskede kjemikalier.
- Bruker en rekke miljømerkede produkter og tjenester.
- Lærer opp de ansatte, så alle blir engasjert i miljøarbeidet.

Hvorfor velge Svanemerking?

- Svanemerkede hoteller og andre overnattingssteder kan bruke varemerket Svanemerket i sin markedsføring. Svanemerket har høy troverdighet og er meget godt kjent i Norden.
- Svanemerket er en enkel måte å kommunisere sitt miljøarbeid og miljøengasjement til kundene.
- Svanemerket synliggjør hvilke miljøbelastninger som er viktigst og viser dermed hvordan virksomheten kan redusere utslipp, ressursforbruk og avfallsbelastning.
- En mer miljøtilpasset produksjon gir et bedre utgangspunkt for fremtidige miljøkrav fra myndighetene.
- Svanemerkingen kan betraktes som en guide til arbeidet med miljøforbedringer i virksomheten.

- Svanemerking omfatter ikke bare miljøkrav, men også kvalitetskrav fordi miljø og kvalitet ofte går hånd i hånd. Det betyr at en Svanemerkelicens også kan ses som et kvalitetsstempel.

Hva kan Svanemerkes?

Hoteller og andre overnattingssteder

Virksomheter som kan Svanemerkes, er hoteller og andre overnattingssteder som vandrerhjem og moteller. Gjennom hele dette dokumentet brukes begrepet «hotell» som en samlebetegnelse for alle typer overnatting.

Et hotell med restaurant og/eller konferanse som markedsføres sammen, må søke om Svanemerket i samme søknad.

Det er ikke mulig å markedsføre hotellets spavirksomhet som et «Svanemerket spa» fordi kriteriene for Svanemerket ikke dekker spadrift og behandlinger.

De ulike kombinasjonene av virksomheter kan være:

- hotell med tilhørende restaurant og konferanse
- hotell med tilhørende restaurant og/eller frokostservering
- hotell med tilhørende konferanse
- hotell uten restaurant, men som tilbyr ferdigpakket mat og drikke (f.eks. salater og smørbrød i lobbybutikker)
- hotell helt uten matservering

Se tabell 1, i avsnittet "Hvordan søker man?", for en fullstendig oversikt over hvilke krav de ulike virksomhetskombinasjonene skal oppfylle.

Andre overnattingssteder

Andre overnattingssteder inkluderer, men er ikke begrenset til, vandrerhjem og moteller. Accommodations that do not have authority or control over these areas are not eligible for Nordic Swan Ecolabel certification. Virksomheter som tilbyr overnatting i hytter og utleieleiligheter kan bli miljømerket dersom miljøpåvirkningen kan måles og alle obligatoriske krav oppfylles. Dette inkluderer for eksempel måling og registrering av energiforbruk, antall gjester, vannforbruk, mengde usortert avfall, innkjøp og bruk av kjemikalier. Overnattingssteder som ikke har myndighet eller kontroll over disse områdene kan ikke Svanemerkes.

Geografisk begrensning

Nivåene på Svanemerkets krav er satt med bakgrunn i nordiske forhold. Det er også gjort enkelte tilpasninger for Tyskland, Polen og Litauen. Det er kun utviklet grenseverdier for nordiske, tyske, polske og litauiske virksomheter. Hvis virksomheter i andre land ønsker å søke om Svanemerket, skal Nordisk Miljømerking vurdere muligheten for å utvikle krav også der.

Hvordan søker man?

Søknad og kostnader

For informasjon om søknadsprosessen og avgifter for denne produktgruppen henvises det til respektive lands nettside. For adresser se side 3.

Hva kreves?

Søknaden skal bestå av et søknadsskjema/webskjema samt dokumentasjon som viser at kravene er oppfylt.




Kriteriene for hoteller og andre overnattingssteder består av en kombinasjon av obligatoriske krav og poengkrav. De obligatoriske kravene markeres O + nummer og skal alltid oppfylles. Poengkravene markeres P + nummer og for hvert poengkrav som oppfylles gis et visst antall poeng. Poengene regnes sammen og for at lisens skal oppnås må en viss poengsum oppfylles.

I de tilfeller der flere delvirksomheter oppfattes eller markedsføres som en enhet, må samtlige delvirksomheter inkluderes i søknaden og lisensen. For eksempel skal et hotell med tilhørende restaurant og konferanse oppfylle de obligatoriske kravene og poengkravene for kombinasjon av "Hoteller og andre overnattingssteder".

Begrepet «hotell» blir benyttet gjennomgående i kriteriene. Med dette menes også andre overnattingssteder.

Tabell 1 gir en oversikt over hvilke obligatoriske krav som skal oppfylles for de ulike kombinasjonene av virksomheter, hvilke poengkrav de kan oppfylle, samt minimum poeng de må oppfylle.

For hvert krav er det beskrevet hvordan kravet skal dokumenteres. Det finns også ulike symboler som brukes for å lette arbeidet. Symbolene er:

-  Last opp
-  Bekreft/signer i Svanemerkets digitale søknadsverktøy
-  Kravet kontrolleres på stedet.

For å få Svanemerkelisens kreves at:

- Samtlige obligatoriske krav oppfylles
- Minimum antall poeng i henhold til poengsammenstilling i obligatorisk krav til oppnådde poeng
- Nordisk Miljømerking har kontrollert på stedet

All informasjon som sendes til Nordisk Miljømerking blir konfidensielt behandlet. Underleverandører kan sende dokumentasjon direkte til Nordisk Miljømerking som også behandles konfidensielt.

Tabell 1 Oversikt over hvilke krav virksomheten og ulike kombinasjoner av virksomheter skal oppfylle, og hvilke poengkrav de kan velge imellom. Det benyttes følgende forkortelser i tabellen: Hotell (H), Restaurant (R), Konferanse (K).

R inkluderer også virksomheter som kun tilbyr frokostservering.

Kravnr.	Krav	HRK	HR	HK	H uten R, tilbyr mat og drikke	H uten R og matservering
O1	Beskrivelse av virksomheten	X	X	X	X	X
	Miljøledelse					
O2	Ansvarlig person	X	X	X	X	X
O3	Årlig oppfølging av lisens	X	X	X	X	X
O4	Krav til kontinuerlige forbedringer	X	X	X	X	X
O5	Endringer og uforutsette avvik	X	X	X	X	X
O6	Kundeklager	X	X	X	X	X
O7	Kommunikasjon med personalet	X	X	X	X	X
	Energikrav					
O8	Fossilt brensel	X	X	X	X	X
O9	Energiforbruk	X	X	X	X	X
O10	Grenseverdi for energiforbruk	X	X	X	X	X
O11	Rutiner/system for daglig energisparing	X	X	X	X	X
O12	Energi- og CO ₂ -reducerende tiltak	X	X	X	X	X
	Vannkrav					
O13	Vannforbruk	X	X	X	X	X
O14	Grenseverdi for vannforbruk *	X	X	X	X	X
O15	Vann- og ressursparing ved tekstilvask	X	X	X	X	X
O16	Nyinnkjøp	X	X	X	X	X
P1	Vannreducerende tiltak (maks 3 poeng)	X	X	X	X	X
	Avfallskrav					
O17	Kildesortering	X	X	X	X	X
O18	Mengde restavfall	X	X	X	X	X
O19	Grenseverdi for restavfall	X	X	X	X	X
O20	Avfallssortering for gjester	X	X	X	X	X
O21	Mengde matavfall	X	X			
O22	Forebygging av matsvinn	X	X			
P2	Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn (maks 3 poeng)	X	X			
O23	Forbud mot engangsartikler og porsjonsforpakninger	X	X	X	X	X
O24	Ikke tillatte engangsartikler på gjesterom	X	X	X	X	X
O25	Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food»	X	X	X	X	X
O26	Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm	X	X	X	X	X
	Bærekraftig mat og drikke					
O27	Andel økologisk mat og drikke	X	X			
O28	Grenseverdi for økologisk mat og drikke *	X	X			

P3	Økologisk mat og drikke (maks 5 poeng) *	X	X			
O29	Bordservering av vann	X	X	X		
P4	Lokalprodusert mat og drikke (maks 2 poeng)	X	X			
O30	Vegetarisk rett	X	X*			
O31	Bærekraftig fisk og skalldyr	X	X			
O32	Palmeolje	X	X			
O33	Forbud mot genmodifisert mat (GMO)	X	X			
	Biomangfold (til hoteller med hage)					
O34	Forbedring av naturmangfoldet ved hotellets uteområde	X	X	X	X	X
	Kjemikalieforbruk					
O35	Kjemikalieinnkjøp	X	X	X	X	X
O36	Informasjon om kjemikalier	X	X	X	X	X
O37	Miljømerkede kjemikalier	X	X	X	X	X
O38	Dosering	X	X	X	X	X
P5	Svanemerket tekstilvask (3 poeng) **	X	X	X	X	X
O39	Klassifisering av øvrige kjemikalier	X	X	X	X	X
O40	Forbudte stoffer	X	X	X	X	X
O41	Granulat til oppvask	X	X			
O42	Vannbehandling	X	X	X	X	X
	Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester					
O43	Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir	X	X	X	X	X
P6	Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester (maks 12 poeng) **	X	X	X	X	X
	Poengsammenstilling					
O44	Obligatorisk krav til oppnådde poeng **	X	X	X	X	X
	Oppsummering av tabellen					
	Maksimalt mulige poeng, Norden	28	28	18	18	18
	Maksimalt mulige poeng, Tyskland, Polen og Litauen	19	19	9	9	9
	Minimumsgrense, oppnådde poeng, Norden	12	12	7	7	7
	Minimumsgrense, oppnådde poeng, Tyskland, Polen og Litauen	8	8	3	3	3
	Antall obligatoriske krav	44	44	34	34	34
	Antall poengkrav, Norden	6	6	3	3	3
	Antall poengkrav, Tyskland, Polen og Litauen	5	5	2	2	2

* O30 Vegetarrett er ikke aktuelt for hoteller som kun tilbyr frokost.

** Kravområde med tilpasninger for tyske, polske og litauiske virksomheter.

Lisensens gyldighetstid

Miljømerkingslisensen gjelder så lenge kriteriene oppfylles og så lenge kriteriene er gyldige. Kriteriene kan forlenges eller justeres. I slike tilfeller forlenges lisensen automatisk og lisensinnhaveren meddeles dette.

Senest ett år før kriteriene utløper, skal det meddeles hvilke kriterier som deretter skal gjelde. Lisensinnehaveren tilbys da muligheten til å fornye lisensen.

Ansvar for samsvar med gjeldende lovgivning

Ved søknad om Svanemerket bekrefter søker/lisensinnehaveren at alle gjeldende myndighetskrav knyttet til både det ytre og indre miljøet er oppfylt i forbindelse med produksjon og håndtering av produktet/produktene som søknaden gjelder. Videre erklærer søker at alle gjeldende myndighetskrav i Norden er oppfylt for produktet/produktene. Samsvar med disse forskriftene er en forutsetning for å få lisens.

Kontroll på stedet

I forbindelse med søknad har Nordisk Miljømerking kontroll på stedet, for å sikre at kravene oppfylles. Ved kontrollen skal underlag for beregninger, original til innsendt dokumentasjon, målinger og registreringer, innkjøpsstatistikk og lignende som bekrefter at kravene oppfylles kunne fremvises.

Spørsmål

Ved spørsmål, kontakt gjerne Nordisk Miljømerking, se kontaktinformasjon på side 3. Mer informasjon og hjelp ved søknad kan være tilgjengelig. Besøk det respektive lands nettsider for ytterligere informasjon.

1 Generelle krav

01 Beskrivelse av virksomheten

Søkeren skal gi følgende informasjon om virksomheten:

- Navn, besøksadresse og land
- Definisjon og kombinasjon av virksomheten:
 - Hotell eller annet overnattingssted?
 - Har virksomheten restaurant og/eller frokostservering?
 - Tilbyr virksomheten ferdigpakket mat og drikke (som salater og smørbrød i lobbybutikker), uten å ha restaurant?
 - Har virksomheten konferanse?
- Beskrivelse av virksomheten (tekst)
- Har virksomheten bar?
- Har virksomheten basseng og/eller spa-avdeling?
- Tilbyr virksomheten catering?
- Tilbyr virksomheten take away? Hvilken type take away?
- Total årlig omsetning
- Prosentandel restaurantomsetning (% food and beverage), av total årlig omsetning for hele virksomheten.

Restaurantomsetning er omsetning fra «food and beverage» (F&B). Dette er omsetning fra all mat og drikke, for eksempel solgt i selskaper, à la carte, porsjonsmenyer, butikk, minibarer, banketter og kurs- og konferanse. Food and Beverage-omsetning skal ikke inkludere lokaleie.
- Totalt oppvarmet areal, m² (oppvarmet til mer enn 10 °C)
- Antall gjesterom

- Antall gjestenetter, pr. år
- Prosent belegg, pr. år. (total % belegg, pr. år)
- Antall restaurantgjester
- Antall catering- og take away-porsjoner (produsert hos virksomheten), pr. år.

Catering- og take away-porsjon er en matrett som tilberedes for å konsumere et annet sted enn der den tilberedes.

- Antall konferansegjester pr. år
- Spesielle forhold, eller annet dere vil opplyse om?



Legg inn informasjon digitalt, i henhold til punktlisten ovenfor.



Dokumentasjon av antall gjester, prosentandel restaurantomsetning, totalt oppvarmet areal og prosent losji/belegg.

2 Miljøledelse

02 Ansvarlig person

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

Virksomheten skal informere Nordisk Miljømerking dersom ansvarlig person byttes ut.



Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

03 Årlig oppfølging av lisens

Virksomheten skal oppfylle alle obligatoriske krav gjennom gyldighetsperioden for lisensen. Dokumentasjon av følgende krav kan bli etterspurt og kontrollert årlig:

- Krav til generell informasjon. Antall gjestenetter, restaurantgjester og konferansegjester.
- Prosentandel restaurantomsetning og/eller prosent losjibelegg
- Krav til energiforbruk
- Krav til vannforbruk
- Krav til mengde restavfall
- Krav til forebygging av matsvinn
- Krav til grenseverdi for økologisk mat og drikke
- Krav til informasjon om kjemikalier
- Krav til kontinuerlige forbedringer

Årlig oppfølging fra Nordisk Miljømerking kan enten omfatte en gjennomgang og kontroll av samtlige krav, eller kun utvalgte. Informasjon om oppfølging og tidsfrist for innrapportering gis på forhånd.



Bekreftelse på at virksomheten gjennomfører årlig oppfølging av lisensen.

04 Krav til kontinuerlige forbedringer

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

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

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

🏠 Beskrivelse av virksomhetens egne miljømål.

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

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

05 Endringer og uforutsette avvik

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

🔗 Bekreftelse på at kravet oppfylles gjøres ved å akseptere vilkårene i Svanemerkets digitale søknadsverktøy.

06 Kundeklager

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

🏠 Rutine for å håndtere og arkivere kundeklager.

07 Kommunikasjon med personalet

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

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

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

Nordisk Miljømerking kan bidra med opplæringsmateriell om ønskelig.

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

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

🔗 Bekreftelse på at nyansatte får opplæring innen to måneder.

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

3 Energikrav

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet «Grenseverdi for energiforbruk», og skal i stedet oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak».

3.1 Krav til energiforbruk

08 Fossilt brensel

Virksomheten skal ikke benytte fossil olje eller fossil gass til oppvarming eller varmtvannsproduksjon, dette inkluderer terrassevarmere.

Fossil olje: Hvis kravet ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis det 18 måneders overgangstid hvor virksomheten får mulighet til å fjerne oljepannen eller gå over til biobrensel eller en annen energikilde. I disse tilfellene gis det lisens med forbehold, og Nordisk Miljømerking kontrollerer kravet etter 18 måneder.

Fossil gass: Hvis kravet ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis det 36 måneders overgangstid hvor virksomheten får mulighet til å skifte oppvarmingskilde. I disse tilfellene gis det lisens med forbehold, og Nordisk Miljømerking kontrollerer kravet etter 36 måneder. Bruk av biogass er tillatt.

Bruk av fossil gass til matlaging og som topplast er tillatt. Topplast kan benyttes når varmebehovet er så stort at hotelllets ordinære varmesystem ikke strekker til, f.eks. på kalde dager.

🔑 Bekreftelse på at virksomheten ikke benytter fossil olje eller fossil gass til oppvarming av lokaler inklusive terrassevarmere og varmtvannsproduksjon.

🏠 Årlig oppfølging av kravet, om det ikke oppfylles ved søknadstidspunktet.

09 Energiforbruk

Virksomheten skal oppgi årlig energiforbruk i kWh.

I tillegg skal energiforbruket sees i sammenheng med areal og antall gjester, og det skal utføres beregninger for:

- kWh, pr. kvadratmeter
- og
- kWh pr. gjestedøgn

Energiforbruket skal som utgangspunkt beregnes pr. år/12 måneder. Om hotelldriften har vært unormal, kan data fra foregående år med normal drift benyttes. Unormal drift kan for eksempel være nedstengning, på grunn av renovering, pandemi eller tilsvarende.

Energiforbruket skal beregnes ut fra innkjøpt energi, som elektrisitet, fjernvarme, fjernkjøling og brensel. Fornybar egenprodusert energi** skal ikke tas med i beregningen. Egenprodusert energi som selges kan trekkes fra, hvis det kan dokumenteres.*

Elektrisitet til el-billading og intern tekstilvask, samt energi til drift av spa kan trekkes fra om det kan dokumenteres med egne målinger, estimat utført av en tredjepart, eller andre kvalifiserte beregninger. Elektrisitet benyttet til produksjon av egenprodusert energi, som for eksempel varmpumper, skal ikke trekkes fra.

Islandske virksomheter kan rapportere sin fjernvarme i m³.

Areal i kvadratmeter, og antall gjestedøgn dokumenteres i krav til «Beskrivelse av virksomheten». Arealet er definert som det indre området i bygningen, som er varmet opp til mer enn 10 °C.

*** Innkjøpt energi:** *Energien (kWh), i form av elektrisitet, brensel, gass, fjernvarme og fjernkjøling, som leveres til virksomheten. Fornybar egenprodusert energi, regnes ikke som innkjøpt energi.*

**** Fornybar egenprodusert energi:** *Energi fra sol, vind, mark, luft eller vann, som genereres i virksomhetens bygninger, eller på og ved tomt. Det vil si elektrisitet fra solceller, vindkraft, vannkraft fra elv/fjord, varme/varmtvann fra solfangere eller varmepumper, gjenvunnet varme fra ventilasjon, eller avløpsvann.*

Årlig oppfølging: Virksomheten skal dokumentere sitt energiforbruk pr. kvadratmeter og pr. gjestedøgn, og sammenligne forbruket med året før.

☞ Dokumentasjon på innkjøpt energi de siste 12 månedene, eller fra en representativ driftsperiode. For eksempel faktura eller bekreftelse fra leverandører.

☞ Utregning som viser det årlige energiforbruket pr. m² og pr. gjestedøgn.

☞ Årlig rapportering av energiforbruk.

O10 Grenseverdi for energiforbruk

Islandske virksomheter og virksomheter i verneverdige/bevaringsverdige bygninger er unntatt fra kravet «Grenseverdi for energiforbruk», og skal oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» krav O11 og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak» krav O12.

Grenseverdien deles inn i tre kategorier avhengig av virksomhetens restaurant-omsetning* og/eller losjibelegg, beregnet på årlig basis.

- Energiforbruket skal ikke overstige «øvre grenseverdi» i henhold til tabellen.
- Hvis energiforbruket er lavere enn «nedre grenseverdi» i henhold til tabellen, ansees virksomheten som energieffektiv, og man behøver ikke oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» krav O11 og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak» krav O12.
- Hvis energiforbruket er mellom nedre og øvre grenseverdi, skal følgende obligatoriske krav oppfylles:
 - Rutiner/system for daglig energisparing krav O11, og
 - Energi- og CO₂-reduserende tiltak krav O12

Tabell 2 Grenseverdi energi

Kategori		Nedre grense	Øvre grense
Virksomhet uten restaurant			
1	Virksomhet uten restaurant Eller Virksomheter kun med frokostservering og/eller enkel barmat.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ^{2**}
Virksomhet med restaurant			
2	Virksomheten har en restaurantsomsetning under 40 % av den sammenlagte omsetningen for hele virksomheten. Og Losjibelegget er lavere enn 60 %	190 kWh/m ²	350 kWh/m ^{2**}

3	Virksomheten har en restaurantomsetning over 40 % av den sammenlagte omsetningen for hele virksomheten. Eller Losjibelegget er høyere enn 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ^{2**}
---	---	------------------------	--------------------------

**Restaurantomsetning er omsetning fra «food and beverage» (F&B). Dette er omsetning fra all mat og drikke, for eksempel solgt i selskaper, à la carte, porsjonsmenyer, butikk, minibarer, banketter og kurs- og konferanse. Food and Beverage-omsetning skal ikke inkludere lokaleie.*

***Den øvre grensen er hevet med 5 % for hoteller lokalisert i sone 2, 15 % for hoteller lokalisert i sone 3, og 10 % for hoteller lokalisert i sone 4. Sonene finnes i Bilag 1. Danmark, sørlige deler av Sverige, Tyskland, Polen og Litauen er lokalisert i sone 1 og forholder seg til grenseverdiene i tabellen.*

Restaurantomsetning og losjibelegg dokumenteres i krav til «Beskrivelse av virksomheten».

Verneverdige/bevaringsverdige bygninger:

Danmark: Verneverdige og bevaringsverdige bygninger med høy verneverdi (klasse 1-4 i SAVE-metoden²).

Finland: Verneverdige og bevaringsverdige bygninger som er definert i lov om bygningsarv (498/2010) eller i byplaner.

Norge: Verneverdige bygninger, som definert i kulturminneloven eller svalbardmiljøloven, og bevaringsverdige bygninger, som definert i plan- og bygningsloven, eller naturmangfoldloven.

Sverige: Verneverdige og bevaringsverdige bygninger er definert av Länsstyrelsen. I tillegg bygninger merket av kommunene i lokal-/soneplanen, eller alternativt bygninger som er en del av et kommunalt kulturmiljøprogram eller bevaringsprogram.

Island: Verneverdige bygninger og konstruksjoner som er definert som verneverdig av Islands kulturminnemyndighet, se her: [Friðuð hús og mannvirki](#) | [Minjastofnun](#).

Tyskland: Verneverdige og bevaringsverdige bygninger er definert av monumentvernlovene (Denkmalschutzgesetze) i de enkelte delstatene. Et vernet monument (Kulturdenkmal) er en struktur eller et objekt hvis bevaring er i offentlig interesse på grunn av dets historiske, kunstneriske, vitenskapelige eller urbane verdi. Beskyttelse gis gjennom oppføring i det offisielle monumentregisteret (Denkmalliste), som administreres av de respektive delstatsmyndighetene. [[gebler.immo](#)]

Polen: Verneverdige og bevaringsverdige bygninger er definert i loven om vern og stell av monumenter. Beskyttede bygninger er de som formelt er oppført i det nasjonale monumentregisteret (rejestr zabytków). Bevaringsverdige bygninger inkluderer strukturer registrert i den kommunale monumentfortegnelsen (gminna ewidencja zabytków), som dokumenterer bygninger av lokal kulturell eller historisk verdi. [[sip.lex.pl](#)]

Litauen: Verneverdige og bevaringsverdige bygninger er definert i loven om vern av faste kultureiendommer (nr. I 733). Faste kultureiendommer omfatter strukturer, komplekser og steder av kulturell eller offentlig betydning, som er registrert i henhold til loven. De viktigste eiendommene kan utpekes som kulturminner, og alle beskyttede bygninger bevares som autentiske vitner om Litauens historiske, kunstneriske eller vitenskapelige arv. [[e-seimas.lrs.lt](#)]

☞ Bekreftelse på hvilken kategori virksomheten tilhører.

☞ Energiforbruk pr. kvadratmeter kWh/m².

3.2 Krav til energieffektivitet

Kravene i dette kapittelet gjelder for virksomheter med energiforbruk mellom nedre og øvre grenseverdi for energi i henhold til tabellen i krav til «Grenseverdi for energiforbruk», samt alle islandske virksomheter.

O11 Rutiner/system for daglig energisparing

Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing:

- Belysning og annet elektrisk utstyr skal være avslått på gjesterom som ikke er i bruk.
- Belysning i felles oppholdsrom skal ikke stå på i områder/rom som ikke er i bruk.
- Utendørs belysning skal være tids- eller behovsstyrt.
- Utendørs oppvarming skal være behovsstyrt med rutiner.
- Basseng, boblebad og badstue: Virksomheten skal ha overdekning over basseng og boblebad utendørs, samt behov- og tidsstyring av badstue og boblebad.

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

☞ Bekreft at virksomheten har rutiner/system for daglig energisparing for innendørs og utendørs belysning, utendørs oppvarming, basseng, boblebad og badstue.

📄 Kopi av rutiner, eller beskrivelse av system for daglig energisparing.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk

O12 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Virksomheten skal oppfylle minst 6 poeng for energi- og CO₂-reduserende tiltak i henhold til tabellen under. Tiltak som godkjennes er tiltak som allerede er innført, eller tiltak som er planlagt i løpet av kommende år (senest innen ett år fra og med lisensieringsdato).

Tabell 3 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Tema	Tiltak	Poeng
Energianalyse	Virksomheten har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste tre årene, eller planlegger en analyse i løpet av det kommende året. Analysen skal enten være i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energikspert, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen, skal virksomheten ha en skriftlig rutine, som inneholder målsetninger og handlingsplaner for å redusere energiforbruket.	6
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak som skal bidra til 5 % reduksjon i energiforbruket, av det totale energibehovet. Ved reduksjon av 5 %, gis det 2 poeng. Man kan ha ett eller flere egne tiltak. Tiltakene skal godkjennes av Nordisk Miljømerking.	2
Egen produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi som benyttes til drift av virksomheten. For eksempel solceller, solfanger, eller tilsvarende. Dette gjelder ikke varmepumper.	2
Behovsstyrt oppvarming	Oppvarming av virksomhetens konferanseanlegg og matsaler er behovsstyrt. <i>Med behovsstyring menes her oppvarming tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Kun tidsstyring godtas ikke.</i>	2

Behovsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg i tilknytning til konferanseanlegg og matsaler er behovsstyrt. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO₂-styring, og sensorstyring. Kun tidsstyring godtas ikke.</i>	2
Tidsstyrt oppvarming	Oppvarmingen av konferanseanlegg og matsaler er tidsstyrt.	1
Tidsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg i tilknytning til konferanseanlegg og matsaler er tidsstyrt.	1
Varmepumper	Virksomheten har en eller flere varmpumper.	1
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som gjenbraker overskuddsvarme fra for eksempel gråvann eller ventilasjonsluft.	1
Belysning, gjesterom	Hotellets gjesterom har behovsstyrt belysning.	1
Effektive lyskilder	Alle lyskilder på gjesterom og korridorer benytter led-pærer eller lyskilder med beste mulige energiklasse.	1
Energieffektive vannarmaturer	Samtlige produkter innen en kategori, har energiklasse A eller B. Kategoriene kan være: vannarmaturer/blandebatteri på gjesterom, dusjer på gjesterom, eller vannarmaturer/blandebatteri på offentlige områder. <i>Energiklassifiseringen skal være i henhold til standarden SS 820000:2010/2020 eller SS 820001:2010.</i>	1
Avansert styring av avtrekk på kjøkken	Avtrekket på kjøkkenet styres, ved hjelp av sensorer eller timer, som slår avtrekket av og på etter behov.	1
Elbil-ladning	Virksomheten tilbyr gjestene ladestasjon for el-bil.	1
Redusert transport	Virksomheten har redusert antallet transporter fra leverandører med 25 %, i løpet av de siste 12 månedene.	1
Miljøtilpasset kjøring	100 % av sjåførene til en av virksomhetens tre største leverandører, har rutiner som sikrer kursing i opplæring og oppfølging av miljøtilpasset/økonomisk kjøring.	1
Bærekraftig drivstoff	100 % av bilene til en av virksomhetens tre største leverandører er enten el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller benytter hydrogen.	1
CO ₂ -beregning	Virksomheten gjennomfører en CO ₂ -beregning, under følgende forutsetninger: <ul style="list-style-type: none"> • Beregning av CO₂-utslipp som baserer seg på GHG Protocol, som for eksempel beregningsmetoden «Hotel Carbon Measurement Initiative» (HCMI). • Virksomheten bestemmer selv hvilke utslippskilder som skal inngå i beregningen. Samme utslippskilder skal inngå hvert år for å kunne se utviklingen i utslipp. • Om virksomheten skal kommunisere sine CO₂-beregninger, skal det fremgå tydelig hvilke utslippskilder og CO₂-faktorer som er med i beregningen. 	1



Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

4 Vannkrav

O13 Vannforbruk

Virksomheten skal oppgi mengden forbrukt vann fra daglig drift pr. år i kubikkmeter, m³. Opplysningene skal komme fra vannleverandør, eller fra målinger med egne målere. Ved egen måling, skal det finnes rutiner som beskriver hvordan vannforbruket måles.

Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres.

Vannforbruk til intern tekstilvask, utover mopper og kluter, kan trekkes fra, om det kan dokumenteres.

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere sitt vannforbruk (m³/år), og sammenligne med året før.

🏠 Dokumentasjon på siste års vannforbruk i m³, fra faktura eller informasjon fra vannleverandør. Eventuelt egne målinger med tilhørende rutiner.

🏠 Årlig rapportering av vannforbruk.

O14 Grenseverdi for vannforbruk

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet.

Virksomheten skal oppfylle grenseverdien til årlig vannforbruk pr. gjest, i henhold til tabellen under. Kravet gjelder alt vann som forbrukes ved daglig drift.

Hvis grenseverdien ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis *nordiske virksomheter* 12 måneders forbehold etter lisensen er gitt, med mulighet til å oppnå grenseverdien. Det skal da etableres en handlingsplan med mål om å oppnå grenseverdien. *Tyske og polske virksomheter gis 18 måneders forbehold.*

Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres med egne målinger, estimat utført av en tredjepart, eller andre kvalifiserte beregninger. Hvis virksomheten ikke har disse mulighetene, kan Nordisk Miljømerkings beregningsark «vannforbruk i spa» benyttes. Denne beregningen tar hensyn til dusjer, samt fordampning, filterrens og vannskifte for innendørs basseng. Beregningene er konservative og tar ikke hensyn til alt vannkrevende utstyr som kan finnes i et spa. Nøyaktige målinger vil derfor alltid være foretrukket. Beregningsarket er tilgjengelig i Nordic Ecolabelling Portal.

Vannforbruk til intern tekstilvask, utover mopper og kluter, kan trekkes fra, om det kan dokumenteres.

Tabell 4 Grenseverdi for vannforbruk

Virksomheter	Grenseverdi
Hotell	150 liter/hotellgjest
Hotell med basseng	200 liter/hotellgjest
Restaurant	30 liter/servert gjest
Catering/take away	20 liter/catering-porsjon
Konferanse	15 liter/konferansegjest
Ekstern bassenggjest	50 liter/ekstern bassenggjest

*For hoteller med virksomheter i kombinasjon, beregnes vannforbruket etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = (150 liter/gjest * antall hotellgjester) + (30 liter/gjest * antall restaurantgjester) + (20 liter/catering porsjon * antall cateringporsjoner) + (15 liter/gjest * antall konferansegjester) + (50 liter/gjest * antall eksterne bassenggjester).*

For hotell med basseng, benyttes 200 liter/gjest i stedet for 150 liter pr. gjest.

☰ Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt

☰ Handlingsplan med mål om å oppnå grenseverdien.

O15 Vann- og ressurs sparing ved tekstilvask

- Skifte av håndklær skjer kun på forespørsel fra gjestene.
- Virksomheten skal ha rutiner for opplæring av ansatte i henhold til kravet.

☞ Bekreft at håndklær kun skiftes på forespørsel fra gjestene.

♀ Rutiner for opplæring av ansatte og hvordan kunder informeres kontrolleres på kontrollbesøk.

O16 Nyinnkjøp

Det stilles krav til vanneffektivitet ved nyinnkjøp av blandebatteri, dusjer, toaletter, urinaler og hovedoppvaskmaskin i henhold til tabellen under. Dette kravet gjelder kun for hoteller som er ansvarlige for innkjøp av disse varene.

Vannkrevende utstyr	Maksimalt antall liter
Blandebatteri, håndvask gjesterom	5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar
Blandebatteri, håndvask offentlige områder	5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar, alternativt sensorstyrt
Dusjer	9,5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar
Toalett	Ved to spylemuligheter: 3 / 6 liter pr. spyl En spylemulighet: 4 liter pr. spyl
Urinaler	3,5 liter pr. spyl, ved et trykk på 3 bar
Hovedoppvaskmaskin*	Hettemaskin: 3,0 liter pr. kurv Tunellmaskin: 2,0 liter pr. kurv Underbenkmaskin: 2,5 liter pr. kurv

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

☰ Rutiner som bekrefter at hotellet oppfyller kravene til nyinnkjøp av blandebatteri, dusjer, toalett, urinaler og hovedoppvaskmaskin.

Eller

☰ Hvis kravet ikke gjelder: Bekreftelse på at hotellet ikke er ansvarlig for innkjøp av blandebatteri, dusjer, toalett, urinaler og hovedoppvaskmaskin.

P1 Vannreducerende tiltak

Virksomheten gis poeng for å gjennomføre vannreducerende tiltak. Hvert tiltak gis ett poeng. Maksimalt 3 poeng kan oppnås i dette kravet.

Tabell 5 Vannreducerende tiltak

Tema	Tiltak	Poeng
Egne tiltak	Egne tiltak som reduserer vannforbruket med minst 5 % pr. tiltak. Eksempelvis tekniske installasjoner for vannkrevende utstyr som reduserer vannforbruket.	1
Blandebatteri	Minst 90 % av alle blandebatteri til servant har begrenset vannmengde, maksimalt 5 liter pr. minutt	1
Dusjer	Minst 90 % av alle dusjer er sparedusjer, med maksimal vannmengde på 9,5 liter pr. minutt.	1
Toaletter	90 % av alle sisterner til virksomhetens toaletter skal ha to spylemuligheter, eller et maksimalt vannforbruk på 4 liter pr. spyl.	1
Urinaler	90 % av alle urinalene har et maksimalt vannforbruk på 3,5 liter pr. spyl	1
Hovedoppvaskmaskin	Hovedoppvaskmaskin forbruker ikke mer sluttskyllevann, enn: Hettmaskin: 3,0 liter pr. kurv Tunellmaskin: 2,0 liter pr. kurv Underbenkmaskin: 2,5 liter pr. kurv	1

Egne tiltak godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Tiltakene skal være målbare.

🏠 Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke vannreducerende tiltak som utføres.

5 Avfallskrav

5.1 Avfallshåndtering og grenseverdi for restavfall

017 Kildesortering

- Virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår. Avfallet skal kildesorteres i fraksjoner som er relevante. Se tabellen under for eksempler på fraksjoner.
- Organisk avfall skal gå til gjenvinning/biologisk behandling, som for eksempel biogassproduksjon eller kompost. Om avfallsentreprenøren ikke kan tilby gjenvinning av biologisk avfall, skal dette dokumenteres.
- Det er lovpålagt for alle å sortere farlig avfall.

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

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island	Tyskland	Polen	Litauen
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler	Blandet glass	Blandet glass	Blandet glass
Färgat glas							
Metall förpackningar		Metalaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir	Metall	Plast og metall	Metall
Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/ organiskt avfall	Lífrænn úrgangur	Matavfall/ (organisk avfall)	Matavfall/ (organisk avfall)	Matavfall/ (organisk avfall)
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúr-gangur	Hageavfall	Hageavfall	Hageavfall
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír			
Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi	Papir, papp (wellpapp og kartong)	Papir, papp (wellpapp og kartong)	Papir, papp (wellpapp og kartong)

Pappers- fôrpaccking ar		Mad- og drikkekartoner					
Plast- fôrpaccking ar	Hardplast	Plast (Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraksjoner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast	Plast	Plast	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plast- fôrpacckingar				
Porselin	Porselen	Porselen/ keramik/sten- tøy. Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur			
Matfett	Frityrôlje	Madfedt/olie	Stekningsfett/ olje	Matarolía	Frityrôlje	Frityrôlje	Frityrôlje
Textilier	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil, returordning	Tekstil, returordning	Tekstil

☞ Informasjon om hvilke fraksjoner som sorteres.

☞ Dokumentasjon på behandlingen av matavfall og annet organisk avfall.

ρ Kontrolleres på kontrollbesøk.

O18 Mengde restavfall

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

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

Årlig oppfølging: Virksomheten skal dokumentere sin mengde restavfall i kg pr. år), og sammenligne med året før.

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør skal:

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

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

☞ Årlig rapportering av restavfall.

Eventuelt:

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

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

O19 Grenseverdi for restavfall

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør er unntatt fra kravet.


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

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

Tabell 7 Grenseverdi for restavfall

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

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

 Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt

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

O20 Avfallssortering for gjester

- **Hotell:** Gjestene skal ha mulighet til å sortere sitt avfall i minst to fraksjoner i tillegg til restavfall, i hotellets ulike områder. Dette gjelder for resepsjon og eventuelle offentlige områder.
- **Gjesterom:** Gjestene skal ha mulighet til å sortere sitt avfall i minst to fraksjoner i tillegg til restavfall. Gjestene skal informeres om at øvrige fraksjoner som farlig avfall, flasker, emballasje, papp osv. kan plasseres på egnet sted. Avfallet skal kildesorteres av personalet.

Dersom det ikke er mulig å tilby sortering i tre fraksjoner på gjesterom, skal personalet sortere avfallet. Gjesten skal informeres om at deres avfall vil bli sortert. Personalet skal ha skriftlige rutiner på håndtering av avfallet.

- **Konferanselobby:** Gjestene skal ha mulighet til å sortere sitt avfall i minst to fraksjoner i tillegg til restavfall. Dersom det serveres mat i konferanselobbyen/-området, skal matavfall være en fraksjon.
- **Konferanse/møterom:** Gjestene skal som minimum ha mulighet til å sortere papir og restavfall i møterommene. Dersom det serveres mat i møterommene og det ikke er en konferanselobby, skal matavfall enten sorteres av personalet, eller det må være en matavfallsbeholder tilgjengelig.

- **Restaurant:** Om gjestene sorterer oppvasken sin selv, skal de ha mulighet til å sortere ut både matavfall og restavfall, som et minimum. Det skal finnes tydelige sorteringsinstruksjoner for avfallet.

- ☰ Beskrivelse av mulighetene for sortering av ulike fraksjoner i ulike deler av virksomheten. Kravet kan også dokumenteres med bilder.
- ☰ Kopi av gjesteinformasjon og personalets rutiner for sortering av avfall fra gjesterom, hvis relevant.
- ♀ Kontrolleres på kontrollbesøk.

5.2 Matsvinn

O21 Mengde matavfall

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

Matavfall skal sees i sammenheng med antall serverte gjester, og det skal utføres beregning for

- matavfall pr. serverte gjest

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

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

Unntak fra kravet:

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde matavfall fra avfallsentreprenør i kg pr. år, skal få en skriftlig bekreftelse fra avfallsentreprenør på dette.

- ☰ Dokumentasjon på siste års mengde matavfall i kg, for eksempel fra faktura eller informasjon fra avfallsentreprenør.
- ☰ Årlig rapportering av matavfall.

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde matavfall fra avfallsentreprenør:

- ☰ Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som bekrefter at det ikke er mulig å få opplysninger om matavfall og vekt.

O22 Forebygging av matsvinn

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

- **Ansvarlig:** Restauranten skal ha en person som er hovedansvarlig for at krav til «Forebygging av matsvinn» følges opp.
- **Måling:** Restauranten skal måle mengde matsvinn eller mengde matavfall som oppstår. Mengden skal måles i vekt og relateres til antall serverte gjester. Målingen kan gjennomføres på to alternative måter:

- Alternativ 1: Måling av mengde matsvinn gjennomføres minst to ganger i året, minimum to uker hver gang. Nordisk Miljømerkings elektroniske «mal til rapportering av matsvinn» kan benyttes i arbeidet.
- Alternativ 2: Måling av matavfall gjennomføres daglig.

Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat, produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet¹

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

Matsvinn må ikke forveksles med "matavfall".

Matafall kan bestå av både nyttbar og ikke-nyttbar mat. Ikke-nyttbart matafall er uspiselige deler, som f.eks. benrester, skall, skrell, kjerner, etc.

- **Årlig oppfølging av matsvinn:** Restauranten skal dokumentere sitt matsvinn/matavfall (vekt pr. serverte gjest), og sammenligne med året før. For alternativ 1: Målingen skal skje i de samme ukene/periodene hvert år.
- **Analysering:** Restauranten skal gå igjennom matsvinn data og analysere hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- **Informasjon:** Informer gjestene om restaurantens arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- **Opplæring:** Restauranten skal lære opp personalet* med en målsetning om å forebygge og redusere sitt matsvinn. Opplæringen skal minimum inneholde:
 - Opplæring i forskjell på matsvinn og matavfall
 - Opplæring i å måle og rapportere matsvinn/matavfall
 - Opplæring i å analysere/undersøke hvor matsvinnet oppstår
 - Opplæring i forebyggende tiltak og reduksjonstiltak
 - Opplæring i kommunikasjon** med gjester angående hvordan det jobbes med matsvinn hos restauranten.

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

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

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

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



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



Beskrivelse av hvordan måling av matsvinnet eller matavfallet utføres og journalføres. For alternativ 1: Beskrivelse av hvordan måleperiodene ansees å være representative.

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

- ☞ For alternativ 1: Dokumentasjon på mengde matsvinn i vekt pr. gjest. Nordisk Miljømerkings «mal til rapportering av matsvinn» kan benyttes i arbeidet.
- ☞ For alternativ 2: Dokumentasjon på mengde matavfall i vekt pr. gjest.
- ☞ Årlig rapportering av matsvinn eller matavfall, vekt relatert til serverte gjester.
- ☞ Beskrivelse av analysering av matsvinns-/matavfallsdata, som fokuserer på hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- ☞ Kopi av informasjon til gjestene om restaurantens arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- ☞ Beskrivelse av hvordan restauranten lærer opp sitt personale i å forebygge og redusere sitt matsvinn.

P2 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn

Restauranten gis poeng for å gjennomføre forebyggende tiltak og/eller reduksjonstiltak. Hvert tiltak gis ett poeng. Maksimalt 3 poeng kan oppnås i dette kravet.

Tiltakene godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Se «Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn» i Bilag 2 for inspirasjon.

- ☞ Beskrivelse av hvilke tiltak restauranten utfører.

5.3 Engangsartikler

O23 Forbud mot engangsartikler og porsjonsforpakninger

Følgende engangsartikler og porsjonsforpakninger er ikke tillatt å benytte:

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

Unntak:

Unntak fra kravet kan gis ved servering til over 500 gjester, hvis virksomheten ikke har tilstrekkelig med gjenbrukbart servise, eller hvis logistikken rundt rengjøring er uhåndterlig.

Kravet gjelder hele virksomheten, med unntak av gjesterom. For gjesterom gjelder kravet «Ikke tillatte engangsartikler på gjesterom».

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

- ☞ Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler og porsjonsforpakninger hos virksomheten.
- ℙ Kontrolleres på kontrollbesøk.

O24 Ikke tillatte engangsartikler på gjesterom

Følgende engangsartikler er ikke tillatt å benytte på gjesterom:

- Sjampo, balsam, såpe, lotion m.m. i porsjonsflasker

- Produkter som ikke er mulig å gjenbruke, f.eks. tøfler, dusjhetter, Q-tips, børster, neglfiler, skopuss m.m. *
- Engangs tallerkener, skåler, kopper, glass og bestikk
- Sugerør, drinkpinner, tannpikere og rørepinner i plast

Unntak:

- Det er tillatt å tilby engangsartikler på forespørsel, ved for eksempel å ha artiklene tilgjengelig i resepsjonen.
- Det er tillatt å ha porsjonspakninger av sjokoladedrikk, te, pulverkaffe, kakao, sukker, og melkeerstatning.
- Ved room service tillates bruk av porsjonspakninger som for eksempel salt, pepper, ketsjup, sennep og lignende.
- Det er tillatt å benytte engangskapsler til kaffemaskin på gjesterom og/eller i korridor i tilknytning til gjesterom, forutsatt at det sikres materialgjenvinning av aluminiumskapsler hvis dette benyttes. Virksomheten skal da ha rutiner for håndtering av aluminiums-kapsler med beskrivelse av prosessen og bekreftelse på at kapslene vil bli materialgjenvunnet.

* Unntak gjelder for hoteller som er klassifisert med 5 stjerner i henhold til Hotelstars.eu, eller som er medlemmer av anerkjente luksushotell-segmenter som oppfyller etablerte standarder.

☞ Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler på gjesterom, i henhold til kravet.

♻️ Kontrolleres på kontrollbesøk.

Ved bruk av kaffekapsler i aluminium:

☞ Rutiner for håndtering av engangskapsler med beskrivelse av hvordan kapslene materialgjenvinnes.

☞ Bekreftelse på at kapslene materialgjenvinnes.

O25 Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food»

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

- Være Svanemerket. Svanemerkede engangsartikler premieres i «Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester»
Og/eller
- Bestå av fornybare råvarer som for eksempel papir, papp, bagasse, palmeblader, og biobasert plast som kan materialgjenvinnes*.
**Biobasert plast er plast som er basert på fornybare råvarer, for eksempel biobasert polyetylen (PE). Vi godkjenner dog kun biobasert plast om den kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast. Dette betyr at bionedbrytbar/komposterbar plast, eksempelvis PLA, ikke godkjennes.*

Og/eller

- Bestå av minimum 50 % resirkulert plast**.

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

Unntak:

- Det tillates laminat og plastbelegg på papir- og kartongbaserte produkter eller som «vindu», f.eks. i en papirpose, da disse kan skilles fra papir/kartong-materialet i materialgjenvinningsanleggene.
- Lokk unntas fra kravet, forutsatt at det er lett å skille lokket fra øvrig emballasje. Unntaket gjelder kun om lokket utelukkende består av PET/PE eller PP, uten tilsatt pigment. Andre materialer er ikke tillatt.
- Det tillates bruk av aluminiumformer ved catering av flere porsjoner samlet, i de tilfeller det ikke er mulig å få til retur av serveringsutstyr.



Bekreftelse på at engangsartiklene som benyttes i lisensperioden oppfyller kravet.



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



Kontrolleres på kontrollbesøk.

O26 Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm

Fra 1. januar 2025 skal all plastfilm som blir benyttet til emballering være fri for PVC/PVDC.

All bruk av plastfilm som inneholder PVC/PVDC skal være faset ut innen denne datoen.

Årlig oppfølging: Ved årlig oppfølging for året 2025, skal virksomheten dokumentere at det ikke er benyttet plastfilm som inneholder PVC.

Virksomheter som kun benytter PVC/PVDC-fri plastfilm oppfyller kravet.



Bekreftelse på at all bruk av plastfilm som inneholder PVC/PVDC skal være faset ut innen 1. januar 2025.



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



Produktnavn på plastfilm som blir benyttet.

6 Bærekraftig mat og drikke

Virksomheter som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, unntas fra kravet «O30 Vegetarisk rett».

6.1 Økologikrav

Kravene stilles til virksomheter som har servering av mat, enten kun frokost, og/eller restaurant.

O27 Andel økologisk mat og drikke

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

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

Som et minimum kan data fra tre måneders drift benyttes.

Svenske, danske, norske, tyske og litauiske virksomheter skal rapportere innkjøpsvolumet i prosent, %, enten i kr eller kg. Finske virksomheter kan velge om de rapporterer i antall produkter som er faste produkter i daglig servering, eller innkjøpsvolum i prosent, %, enten i kr eller kg.

Svenske, norske, finske, tyske og litauiske virksomheter kan basere beregningen av andelen økologisk mat og drikke på data fra de tre største leverandørene. Kjøp fra mindre leverandører kan utelukkes.

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

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

- *Om restauranten er godkjent av Det Økologiske Spisemærke, gull, sølv eller bronse, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.*
- *Om restauranten er KRAV-sertifisert med nivå 1, i henhold til KRAVs prosent-alternativ, nivå 2 eller nivå 3, kan sertifiseringen benyttes som dokumentasjon.*
- *Om restauranten er godkjent med Debio valørmerket bronse, i henhold til Debios prosent-alternativ, Debio valørmerket sølv eller gull, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.*
- *Det er valgfritt om man vil benytte kroner eller kilogram i beregningen av %-andel. Det samme grunnlaget (kroner eller kilogram) må også brukes til å bestemme hvilke leverandører som utgjør de tre største.*
- *Gjelder hovedsakelig innkjøp til kjøkken/restaurant. Mat til hotellbutikk kan unntas om ønskelig.*
- *Det er valgfritt om man vil ta med drikke i beregningen. Derimot så anbefales det å ta med drikke i beregningen om det er hensiktsmessig for virksomheten.*

Som drikke regnes, måltidsdrikker som brus, saft, juice, vin, øl og sider, med og uten alkohol, samt sprit.

Eksempler på tilfeller hvor det ikke er hensiktsmessig å ta med drikke i beregningen, kan være steder med stor bar-omsetning, hvor mye av det som omsettes ikke er økologisk.

(Vær obs på at Det Økologiske Spisemerket krever at drikke er med i beregningen.)

- *Mineralvann og andre produkter som ikke kan merkes som økologisk, kan tas ut av beregningen.*
- *MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes som økologisk, men kan tas med i beregningen om restauranten ønsker, men kan ikke overstige 50 % av beregnet andel. (Det Økologiske Spisemerket godkjenner ikke inkludering av MSC-merket fisk.). Viltfanget fisk uten MSC-merking, kan ikke regnes som økologisk.*
- *Om restauranten kjøper inn viltkjøtt, så kan dette unntas fra den totale innkjøpsverdien. Hjort, villsvin, rein og andre dyr som er oppdrett/drift, regnes ikke som vilt.*

Gjeldende beregning av økologiske produkter for Island, Finland og Polen:

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

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

O28 Grenseverdi for økologisk mat og drikke

Grenseverdien er en minimumsgrense for innkjøpt økologisk mat og drikke.

På grunn av ulik tilgang på økologiske varer innad i Norden, Tyskland, Polen og Litauen, differensieres grenseverdiene.

Som et minimum kan innkjøpsdata fra tre måneders drift benyttes.

Virksomheter som har fått lisens og ikke oppfyller grenseverdien ved årlig oppfølging risikerer å miste sin lisens.

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

Tabell 8 Differensierte grenseverdier for andel innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige, Norge, Tyskland og Litauen skal oppfylle grenseverdi andel innkjøp beregnet i %, mens Island og Polen skal oppfylle grenseverdi til antall faste produkter i daglig servering. Finland kan velge imellom innkjøp beregnet i prosent, eller antall faste produkter i daglig servering.

Land	Grenseverdi:
Danmark	30 %
Sverige	10 %
Tyskland	15 %
Norge og Litauen	5 %
Finland	19 produkter, eller 7 %
Island	16 produkter
Polen	16 produkter

☞ Bekreftelse på at restauranten forplikter seg til å oppfylle grenseverdiene.

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

P3 Økologisk mat og drikke

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

Tabell 9 Poengtabell for innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige, Norge, Tyskland og Litauen gis poeng for andel innkjøp beregnet i prosent, mens Island og Polen gis poeng for antall faste produkter i daglig servering. Finland gis enten poeng for innkjøp beregnet i prosent, eller antall faste produkter i daglig servering.

Land	2 poeng	3 poeng	4 poeng	5 poeng
Danmark (%)	≥ 30 - < 40	≥ 40 - < 60	≥ 60 - < 90	≥ 90
Sverige (%)	≥ 10 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Tyskland (%)	≥ 15 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Norge og Litauen (%)	≥ 5 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (%)	≥ 7 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (produkter)	≥ 19 - < 25	≥ 25 - < 30	≥ 30 - < 35	≥ 35
Island og Polen (produkter)	≥ 16 - < 20	≥ 20 - < 25	> 25 - < 30	≥ 30

☞ Dokumentasjon/beregning i henhold til krav til "Andel økologisk mat og drikke".

6.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke

O29 Bordservering av vann

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

Unntak fra kravet:

- Salg/servering av flaskevann tillates ved room-service, take away, catering, fast food, og hotellbutikk.
- Salg/servering av flaskevann tillates ved unormal drift, hvor det for eksempel er usikkerhet omkring vannkvalitet, om smittevern hensyn må tas, eller lignede situasjoner.

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

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

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

P4 Lokalprodusert mat og drikke

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

Hver kategori gir 0,5 poeng:

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

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

☞ Bekreftelse og oversikt over poenggivende innkjøpte lokalproduserte produkter og kategorier.

🏠 Bekreftelse fra leverandør, som viser opphavet til produktene.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

O30 Vegetarisk rett

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

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

Virksomheter som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, unntas fra kravet.



Bekreftelse på at kravet overholdes.



Beskrivelse av hvordan restauranten overholder kravet.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

O31 Bærekraftig fisk og skalldyr

Fiske- og sjømatarter oppført i tabellen under kan kun serveres av restauranten dersom de er MSC-sertifiserte.

Tabell 10 Forbudt og begrenset fisk og sjømat

Art	Årsak til forbudet
Tropisk reke, dvs. scampi	Knyttet til avskoging av mangrover
Alle arter av rokke, skate	Internasjonalt truede arter ²
Makrellstørje/sørlig blåfinnet tunfisk	Internasjonalt truede arter
Ål	Internasjonalt truede arter
Hai Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten Somniosus microcephalus, og rokkearten Dipturus batis / Raja batis og Raja Amblyraja radiata.	Internasjonalt truede arter
Villfanget stør	Internasjonalt truede arter
Steinbit (fisket i Sverige)	Nasjonale truede arter ³
Kveite (fisket i Sverige)	Nasjonale truede arter
Havmus, havkatt (fisket i Sverige)	Nasjonale truede arter
Skolest (fisket i Sverige)	Nasjonale truede arter
Lange (fisket i Sverige)	Nasjonale truede arter
Lyr (fisket i Sverige)	Nasjonale truede arter
Uer (fisket i Norge)	Nasjonale truede arter
Blålange (fisket i Norge)	Nasjonale truede arter
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis (fisket i Danmark)	Nasjonale truede arter
Rognkjeks og rognkjeksrogn (fisket i Danmark)	Nasjonale truede arter
Sjørørret (fisket i Finland)	Nasjonale truede arter
Ørret (fisket i Finland)	Nasjonale truede arter
Sik (fisket i Finland)	Nasjonale truede arter
Innsjølaks (fisket i Finland)	Nasjonale truede arter
Røye (fisket i Finland)	Nasjonale truede arter
Harr (fisket i Finland)	Nasjonale truede arter

² Arter kategorisert som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på rødlisten til International Union for Conservation of Nature (IUCN)

³ Arter kategorisert som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på den offisielle rødlisten i landet der de fiskes i.

For å få oversikt over alle fiskearter på ulike nordiske språk, se Bilag 3.

🏠 Beskriv hvilke rutiner restauranten har for at kravet følges. For servering av truet fisk kreves full sporbarhet til fiskeplassen.

♀ Kontrolleres på kontrollbesøk

O32 Palmeolje

Palmeolje skal ikke inngå i frityroljen restauranten benytter.

🏠 Bekreftelse på at frityroljen restauranten benytter er fri for palmeolje.

♀ Kontrolleres på kontrollbesøk.

O33 Forbud mot genmodifisert mat (GMO)

Det er forbudt å bruke eller servere genmodifisert mat* på en Svanemerket restaurant.

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

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

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

7 Biomangfold

Kravene i kapitlet biomangfold gjelder for hoteller med hage/uteområde større enn 1 000 m².

O34 Forbedring av naturmangfoldet ved hotellets uteområde

Hotellvirksomheter med hage/uteområder skal sikre at naturmangfoldet forbedres. Det kreves at:

- Ingen kjemiske herbicider (bekjempningsmidler) benyttes i hotellets hage/uteområde.
- Fremmede invasive arter som finnes på tomten, skal fjernes og bekjempes. Slike arter skal heller ikke plantes.

Det gjelder arter som er forbudt å importere og omsette. De finnes i følgende dokumenter: Danmark: Miljøstyrelsens liste over invasive arter. ⁴ Finland: Nasjonal liste over fremmedarter. ⁵ Norge: Forskrift om fremmede organismer vedlegg 1. ⁶ Sverige: Foreløpig gjelder kravet for arter på EUs liste og lista over mest problematiske arter som ennå ikke er

⁴ <https://mst.dk/natur-vand/natur/national-naturbeskyttelse/invasive-arter/de-invasive-arter/>

⁵ <https://vieraslajit.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

⁶ <https://www.miljodirektoratet.no/globalassets/publikasjoner/m777/m777.pdf>
<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2015-06-19-716?q=forskrift%20om%20fremmede%20arter>

lovregulert.⁷ Det kan endres når myndighetene har utarbeidet nye lister. Island: Lov 583/2000.⁸ Alle land: EU-forordning EU 2016/1141.⁹

- Trær som er over 100 år gamle og naturlige vannløp skal vernes i den grad det er mulig.

For eksempel gamle eiketrær, og andre store trær, som bøk og bjørk, samt naturlige bekker og dammer.

Unntak fra kravet gis hvis trær og vannløp er til fare for gjester og personale.

- 🔒 Bekreftelse på at det ikke benyttes kjemiske herbicider.
- 🏠 Beskrivelse av hvordan fremmede invasive arter som finnes på tomten skal bekjempes, og hvordan det sikres at slike arter ikke plantes i fremtiden.
- 🏠 Beskrivelse av trær som er over 100 år gamle, og naturlige vannløp som finnes på tomten, og hvordan disse skal vernes.

8 Kjemikaliekrav

Kravene til kjemikalier omfatter alle produkter som brukes på hotellet til rengjøring, oppvask, tøyvask og duftforbedring. For å dokumentere kravene O36-O40, lag en liste over alle kjemiske produkter som brukes (O36), noter om produktet er miljømerket (O37), og noter hvordan produktene er dosert (O38). Bilag 5 kan brukes til å dokumentere dette. Kravene til kjemikalier (O36-O40) må også oppfylles av eventuelle eksterne rengjøringstjenester som brukes på hotellet. De kjemiske produktene som brukes på spa-tjenesten er unntatt fra kravene i dette kapitlet.

O35 Kjemikalieinnkjøp

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

🔒 Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

🏠 Innkjøpsrutine for kjemikalier. Den godkjente listen over kjemiske produkter kan vedlegges innkjøpsprosedyrene.

O36 Informasjon om kjemikalier

- Oversikt over samtlige kjemikalier som er aktuelle å benytte fremover. Angi kjemikalienes navn, leverandør, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke, der det er relevant.

Bruk av hånddesinfeksjonsmiddel er tillatt og trenger ikke å inkluderes i oversikten over kjemiske produkter som brukes.

⁷ <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Vaxter-och-djur/Frammande-arter/Invasiva-frammande-arter/#ej-reglerade>

⁸ <https://en.ni.is/flora-funga/invasive-plant-species>

⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1417443504720&uri=CELEX:32014R1143>

- Informasjon om behandlet vann.
Behandlet vann defineres som avionisert eller demineralisert vann og andre typer «vann» som inneholder stoffer som ikke er underlagt restriksjoner i lave konsentrasjoner, uten overflateaktive stoffer og med en pH-verdi på 4–10. Hver type behandlet vann må vurderes individuelt av Nordisk Miljømerking.
- Informasjon om andre rengjøringsmetoder og -teknikker.

Bilag 5 kan benyttes til å dokumentere kravene.

Sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikalier brukes, enten elektronisk eller i papirform.

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

- 🏠 Oversikt over samtlige kjemikalier, behandlet vann og andre rengjøringsmetoder og -teknikker som virksomheten benytter. Navn, produsent, leverandør, funksjon, brukshyppighet og miljømerke (for de det er aktuelt for). Bilag 5 eller regneark kan benyttes.
- 📄 Bekreftelse på at brukerinformasjon og sikkerhetsdatablader (i henhold til Annex II REACH forordning 1907/2006/EF) er tilgjengelig hos virksomheten.
- 👤 Kontrolleres på kontrollbesøk.
- 🏠 Årlig rapportering av innkjøpte kjemikalier.

O37 Miljømerkede kjemikalier

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

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

Gjeldende rengjøring: Kravet gjelder produkter som benyttes til generell rengjøring over hele hotellet på alle overflater, gulv og interiør, inkludert gjesterom, konferanserom, restauranter og barer, kjøkken, bad, toaletter, offentlige områder og personalrom.

Ozonert vann (ozonvann) og elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) er ikke tillatt å bruke hverken til generell rengjøring eller desinfeksjon.

Følgende regnes ikke som generell rengjøring: Gulvbehandling, oppvaskmaskin og forskjellige maskinrengjøringsmidler, avkalkingsmidler for maskiner, bassengkjemikalier, avløpsåpner, rengjøringsmiddel for fryserom, ovensrens og grillrengjøring, polering av rustfrie overflater, stålglans, flekkfjerner til matter og interiør, møbelrens, og tyggegummifjerner. Se krav O39 angående klassifisering av øvrige kjemikalier.

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

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

- 📄 Miljømerkede kjemikalier dokumenteres som en del av kravet «Informasjon om kjemikalier».

O38 Dosering

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

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

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

P5 Svanemerket vaskeri

Kravet gjelder ikke for tyske, polske og litauiske virksomheter.

Virksomheter som benytter et Svanemerket vaskeri, oppnår 3 poeng.

For å oppnå poeng skal hoveddelen, over 50 %, av virksomhetens tekstiler vaskes på det Svanemerkede vaskeriet. Intern vask av mopper, kluter på hotellet trenger ikke å være en del av beregningen.

🏠 Bekreftelse på avtale med et Svanemerket vaskeri.

🏠 Lisensnummer og navn på vaskeriet.

O39 Klassifisering av øvrige kjemikalier

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

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

Sikkerhetsdatablader for øvrige kjemikalier benyttet i lisensperioden skal dokumenteres av virksomheten som søker om Svanemerket.

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

Unntak:

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

Tabell 11 Ikke tillatt klassifisering av øvrige kjemikalier

CLP-forordning 1272/2008		
Fareklasse	Farekategori	Farekode
Farlig for vannmiljøet	Akutt kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akutt giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311**, H331, H302**, H312**, H332**
Spesifikk målorgantoksisitet med enkelt eller gjentatt eksponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gjelder kun sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gjelder kun sprayprodukter***)

Alvorlig øyeskade/ øyeirritasjon	Kategori 1 (gjelder kun sprayprodukter)	H318 (gjelder kun sprayprodukter***)
Aspirasjonsfare	Kategori 1	H304
Sensibiliserende ved innånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/ 1B	H334, H317 eller merket med EUH 208: «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.»
Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kjønnscelemutagenitet	Kategori 1A/1B/2	H340, H341
Reproduksjonstoksisitet	Kategori 1A/1B/2/Lact.	H360, H361, H362

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

*Unntak gis for produkter som er klassifisert miljøskadelig med bakgrunn i innhold av kvartære ammoniumforbindelser. Unntak gis også til klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, eller som brukes ved utbrudd av smittsomme sykdommer, utbrudd av mugg eller ved behov for sanering.

**Alle profesjonelle produkter kan merkes med H302, H311 hvis klassifiseringen skyldes innhold av pereddiksyre (CAS 79-21-0), H312 og H332 hvis emballasjen er utformet slik at brukeren ikke kommer i kontakt med produktet.

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

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

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

🔒 Bekreftelse på at produkter klassifisert som H318 og H335 ikke skal benyttes på sprayflasker, som danner spray-sky.

O40 Forbudte stoffer

Gulvpleiemidler:

Gulvpleiemidler som benyttes skal ikke inneholde:

- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerte forbindelser (PFAS)

Dersom hotellet bruker gulvpleieprodukter, kan kravet dokumenteres med en skriftlig erklæring fra produsenten av gulvpleieproduktene som sier/erklærer at produktet(ene) ikke inneholder PFAS.

Med gulvpleiemidler menes grunnpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskepleiemiddel med voks, samt polishfjerner og voksfjerner.

Desinfeksjonsmidler til overflater:

Ozonert vann (ozonvann) er ikke tillatt å bruke som desinfeksjonsmiddel eller til generell rengjøring, dette inkluderer bruk av ozonert vann i maskiner som brukes til gulvrengjøring. Desinfeksjonsmidler til overflater skal ikke inneholde følgende stoffer i så høye konsentrasjoner at det fremkommer på produktets sikkerhetsdatablad:

- Reaktive klorforbindelser, som for eksempel natriumhypoklorit og elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann)
- Organiske klorforbindelser

Elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) danner hypokloritt og er derfor ikke tillatt.

Unntak: Klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, for eksempel til rens av dusjhoder i Norge, unntas fra kravet. Det gis også unntak fra kravet ved utbrudd av smittsomme sykdommer, utbrudd av mugg eller ved behov for sanering.

☞ Bekreftelse fra virksomheten på at det alltid bestilles gullypleiemidler uten PFAS. Kravet kan dokumenteres med en skriftlig erklæring fra produsenten av gullypleieproduktene om at produktene ikke inneholder PFAS.

☞ Bekreftelse på at det ikke brukes ozonert vann eller ECA-vann til generell rengjøring og desinfeksjon.

☞ Sikkerhetsdatablad for alle desinfeksjonsmidler til overflater som benyttes, som viser at de er fri for reaktive og organiske klorforbindelser, dokumentert i krav til "klassifisering av øvrige kjemikalier".

O41 Granulat til oppvask

Kravet er kun relevant for virksomheter som benytter oppvaskmaskiner med granulat.

- Ved bruk av oppvaskmaskiner som benytter granulat skal ansatte, som håndterer maskinen, være opplært i hvordan utslipp forhindres ved vedlikehold og etterfylling av granulat.
- Bruk av ikke nedbrytbart plastgranulat skal fases ut. Fra og med 1. april 2024 skal all bruk være faset ut. Granulat som benyttes etter dette tidspunktet skal være dokumentert nedbrytbar i jord, i henhold til ISO-standard 17556:2019.

☞ Bekreftelse på at ansatte får opplæring i å forhindre utslipp av granulat.

☞ Bekreftelse på at bruk av ikke nedbrytbart plastgranulat fases ut innen 1. april 2024.

🏠 Dokumentasjon på at granulat som benyttes etter 1. april 2024 er nedbrytbar i jord, i henhold til ISO-standard 17556:2019.

O42 Vannbehandling

Det tillates ikke vannbehandling av alt vann inn til virksomheten. Med vannbehandling menes bruk av kjemikalier, biocider eller ionisering, som sølv- og kobberionisering, for å desinifisere vannet.

Unntak:

Unntak fra kravet gis om det har vært gjennomført en risikovurdering av det interne rørsystemet og risikovurdering for spredning av legionella via aerosol,

som dokumenterer behov for vannbehandling. Risikovurderingen skal være gjennomført i henhold til bilag 6.

Beskrivelse av vannbehandling og informasjon om kjemikaliene som benyttes kreves.

Ved bruk av sølv- og kobberionisering skal det søkes om utslippstillatelse om kommunen krever dette. Dette varierer fra kommune til kommune.

- ☞ Bekreftelse på at det ikke benyttes kjemikalier til vannbehandling hos virksomheten.

Eventuelt, ved unntak fra kravet:

- ☞ Risikovurdering, som dokumenterer at det er behov for vannbehandling.
- ☞ Informasjon om vannbehandlingen som benyttes.
- ☞ Sikkerhetsdatablad i henhold til gjeldende europeisk lovgivning (Annex II to REACH Regulation, 1907/2006/EC) for hvert kjemikalie som benyttes.
- ☞ Ved bruk av sølv- og kobberionisering: Bekreftelse på at kommunen er kontaktet angående utslippstillatelse, hvis relevant.

9 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

043 Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir

- **Trykksaker:** 100 % av innkjøpte trykksaker skal være fra et Svanemerket trykkeri, eller være sertifisert med EU Ecolabel eller Blue Angel. Virksomheten skal ha rutiner for å etterspørre miljømerkede trykksaker ved bestilling.

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

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

Med miljømerket mykpapir og kopipapir menes her produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Blue Angel.

- ☞ Bekreftelse på avtaler med Svanemerket trykkeri, eller på trykkeri som leverer trykksaker med EU Ecolabel, eller på trykkeri/trykksak merket med Blue Angel.
- ☞ Lisensnummer og navn på trykkeriet.
- ☞ Rutiner eller annen dokumentasjon som bekrefter at miljømerkede trykksaker etterspørres.
- ☞ Dokumentasjon på innkjøpt mykpapir og kopipapir, som viser at innkjøpet er miljømerket.
- ☞ Kontrolleres på kontrollbesøk.

P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Virksomheten får poeng for innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester i henhold til tabellen under. For å være poenggivende skal 100 % av hver kategori være miljømerket, med mindre annet er spesifisert i tabellen. Nordiske virksomheter kan maksimalt oppnå 12 poeng i dette kravet. Tyske, polske og litauiske virksomheter kan maksimalt oppnå 6 poeng i dette kravet. Poengkrav relevant for tyske, polske og litauiske virksomheter er markert med *.

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

Svanemerket vaskeri premieres med poeng i krav P5, i kapitlet for kjemikalier. Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriteriene er ikke poenggivende i dette kravet.

Tabell 12 Poenggivende produkter og tjenester

Miljømerkede produkter og tjenester	Poeng
Rengjøringsjeneste * og/eller vindusvask	3
Renseri	1
Svanemerket kaffetjeneste/service	3
Tøyhåndduksruller *	1
Såpe og sjampo, på gjesterom og felles toalett *	3
Engangsartikler *	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Servietter *	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Mikrofibermopper og kluter *	1
Stearinlys *	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
TV apparater	1
Møbler *	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Utemøbler *	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Gulv *	2
Tekstiler (dyner, puter, laken, sengesett, håndklær, duker og servietter) *	2, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Arbeidsklær, minst én personalkategori *	1
Svanemerket drivstoff til virksomhetens biler	1
Annet miljømerket, som for eksempel batterier, tonerkassetter, flipoverblokker, whiteboardtuser og annet. *	1, pr. kategori maksimalt 3 poeng
Innkjøpt elektrisitet er miljømerket i henhold til Bra Miljöval, EKOEnergy eller tilsvarende. * Miljømerker for elektrisitet skal oppfylle Nordisk Miljømerkings retningslinjer for sertifiseringsordninger. Bra Miljöval og EKOEnergy oppfyller retningslinjene og er godkjent.	1
Annet	Poeng
Gjenbruk av møbler, materialer, tekstiler og annet om det er av et betydelig omfang. Nordisk Miljømerking avgjør om omfanget er poenggivende. *	1, pr. kategori, maksimalt 2 poeng

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

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

10 Poengsammenstilling

O44 Obligatorisk krav til oppnådde poeng

Nordiske virksomheter skal oppfylle minimum 12 poeng i henhold til tabellen under.

Tabell 13 Poengsammenstilling for nordiske virksomheter

Poengkrav	Maksimal mulige poengsum
P1 Vannreducerende tiltak	3
P2 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn	3
P3 Økologisk mat og drikke	5
P4 Lokalprodusert mat og drikke	2
P5 Svanemerket vaskeri	3
P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	12
Maksimalt mulige poeng	28

Tyske, polske og litauiske virksomheter skal oppfylle minimum 8 poeng i henhold til tabell 14 under.

Tabell 14 Poengsammenstilling for tyske, polske og litauiske virksomheter

Poengkrav	Maksimal mulige poengsum
P1 Vannreducerende tiltak	3
P2 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn	3
P3 Økologisk mat og drikke	5
P4 Lokalprodusert mat og drikke	2
P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	6
Maksimalt mulige poeng	19



Oppsummering av poeng.

Regler for Svanemerking av tjenester

For enkelt å kunne identifisere Svanemerkede tjenester, skal lisensnummeret og en beskrivende undertekst stå sammen med Svanemerket.

Den beskrivende underteksten for 055 Hoteller og andre overnattingssteder er: **Hotell/Hotell med restaurant/Hotell med restaurant og konferanse/Hotell med konferanse/Overnattingssted/Overnattingssted med restaurant**

Mer informasjon om regler, avgifter og grafiske retningslinjer finnes på www.svanemerket.no/regelverk/

Etterkontroll

Nordisk Miljømerking kan kontrollere at virksomheten oppfyller Svanemerkets krav også etter at lisens er bevilget. Det kan f.eks. skje gjennom besøk på stedet eller ved stikkprøvekontroll.

Viser det seg at virksomheten ikke oppfyller kravene kan lisensen inndras.

Kriterienes versjonshistorikk

Nordisk Miljømerking fastsatte versjon 5.0 av kriteriene for Hoteller og andre overnattingssteder den 19. november 2021 og de gjelder til og med 31. desember 2026.

Den 13. mai 2022 besluttet Nordisk Miljømerking å justere to krav. Kravet «Forebygging av matsvinn» er oppdatert med alternativ måling av matsvinn. I tillegg er kravet «Forbudte stoffer» forenklet til kun å gjelde gulvpleiemidler og desinfeksjonsmidler. Den nye versjonen heter 5.1.

Den 7. oktober 2022 besluttet Nordisk Miljømerking å justere unntaket i kravet til "Ikke tillatte engangsartikler på gjesterom". Det er nå også tillatt å benytte kapsler som består av 100 % fornybart materiale, forutsatt at materialgjenvinning av kapslene sikres. En presisering om at det er tillatt med porsjonsforpakninger ved room service er også lagt til. Den nye versjonen heter 5.2.

Den 6. juni 2023 besluttet Nordisk Miljømerking å tilpasse kriteriene den tyske og polske bransjen. Det åpnes derfor opp for at virksomheter fra Tyskland og Polen kan søke om Svanemerket. I tillegg ble krav til "Forbudte stoffer" justert, hvor det ble lagt til en presisering for hvordan kravet kan dokumenteres. Den nye versjonen heter 5.3.

Den 10. oktober 2023 besluttet Nordisk Miljømerking å legge til en presisering i krav til kjemikalier og forklare at ozonvann ikke er tillatt, samt å legge til et unntak angående tøfler i krav til engangsartikler, som sikrer like unntak for hoteller som ikke er medlem av hotelstars.eu, men likevel er på nivå med fem stjerners hoteller. Den nye versjonen heter 5.4.

Den 14. november 2023 besluttet Nordisk Miljømerking å justere to krav. Kravet "Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm" er justert og forbudet gjelder fra 1. januar 2025. I tillegg er kravet til "Granulat til oppvask" justert og forbudet gjelder fra 1. april 2024. Granulat som benyttes etter dette skal være dokumentert nedbrytbar i jord i henhold til ISO-standarden 17556:2019. Den nye versjonen heter 5.5.

Den 5. mars 2024 besluttet Nordisk Miljømerking å justere kravet til årlig oppfølging for å gjøre kravet tydeligere og mer fleksibelt. Nordisk Miljømerking besluttet 28. mai 2024 å justere den svenske og den norske grenseverdien for økologisk mat og drikke. Grenseverdien for år 2024 ble senket, og nivået for 2023 opprettholdes. Den nye versjonen heter 5.6.

Den 13. mai 2025 besluttet Nordisk Miljømerking å endre kravet gjeldende kaffekapsler på gjesterom og i korridor, og det kreves ikke lengre at kapslene må bestå av resirkulert materiale. Hvis aluminiumskapsler benyttes skal materialgjenvinning av disse sikres.

Den 20. mai 2025 besluttet Nordisk Miljømerking å forlenge gyldighetstiden for kriteriene til 31. august 2027. Den nye versjonen heter 5.7.

Den 12. august 2025 besluttet Nordisk Miljømerking å justere kravene O23 og O24. Kravet til engangsartikler på gjesterom tilpasses for hoteller som følger etablerte standarder innen luksussegmentet, samt det kan tillates å benytte engangsservise ved servering av over 500 gjester.

Den 2. september 2025 besluttet Nordisk Miljømerking å tilpasse kriteriene til den litauiske bransjen. Bedrifter fra Litauen kan fra nå av søke om Svanemerket. Den nye versjonen heter 5.8.

Den 9. september 2025 besluttet Nordisk Miljømerking å justere krav "O39 Klassifisering av øvrige kjemikalier" ved også å unnta produkter klassifisert som H311, hvis klassifiseringen skyldes innhold av porediksyre. Den 19. november 2025 besluttet Nordisk Miljømerking å forlenge gyldighetstiden for kriteriene til 31. oktober 2028. Den nye versjonen heter 5.9.

Den 10. mars 2026 besluttet Nordisk Miljømerking å gjøre redaksjonelle endringer i dokumentet for å redusere behovet for tolkninger og redusere dokumentbyrden for søkerne. Den nye versjonen heter 5.10.

Bilag 2 Tips til tiltak for forebygging og reduksjon av matsvinn

Eksempler på forebyggende tiltak:

- **"Nudging" eller "dulting"**, som vil si å legge til rette for adferd som fører til mindre matsvinn uten at gjestene tenker over det (mindre tallerkener er for eksempel et nudge/dult).
- **Tallerkensvinn** kan f.eks. reduseres ved å servere mindre porsjoner, valgfritt tilbehør i mindre porsjoner, la gjestene få velge om de vil ha brød til maten, benytte mindre tallerkener, tilbud om «doggie-bag», kommunikasjon med gjestene og lignende.
- **Buffetsvinn** kan minskes ved å redusere tilbudet i buffeten, tydelig oversikt over hvilke matretter i buffeten som passer sammen, redusere størrelsen på serveringsfatene, optimere rutiner for påfyll, pris per vekt eller størrelse, god oversikt over antall besøkende gjester, riktig temperatur ved servering og lignende. Man kan også selge overskuddsmat til en redusert pris, eller gjennom alternative salgskanaler. Et annet alternativ er å gi bort maten til veldedige formål.
- **Tilberedningssvinn** kan reduseres ved god menyplanlegging, og god utnyttelse av råvarene. Oppfinnsomhet i forbindelse med gjenbruk av mat er også en viktig faktor. I slike tilfeller er matsikkerhet viktig å forholde seg til.¹⁰
- **Lagersvinn** kan forhindres ved å ha gode innkjøpsrutiner, og ha god oversikt over hvilke varer man allerede har. Optimal oppbevaring er også viktig, for å forhindre at emballasje blir ødelagt, og at frukt og grønnsaker blir klemt i stykker.

Eksempler på reduserende tiltak:

- **Benytte overflødige råvarer:** Restauranten kan benytte overflødige råvarer fra produsenter eller dagligvarebutikker, enten regelmessig eller ved fast avtale.
- **Salg av overflødig mat:** Restauranten kan selge overflødig mat, fra sin vanlige virksomhet, til en lavere pris, eller salg gjennom alternative salgskanaler.
- **Donasjon:** Restauranten kan ha en fast avtale med en organisasjon for å donere overflødig mat.

Linker til sider som kan inspirere til andre tiltak:

- Matvetts tiltaksbank: <https://www.matvett.no/bransje/tiltaksbank>

¹⁰ Veileder for trygg gjenbruk av mat i serveringsbransjen:
<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>

- «Nationell handlingsplan för minskat matsvinn i Sverige»: <https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/matsvinn-foretag/rapporter-och-publikationer>
- Danmark mod madspild, fødevarebranchens guide til at reducere madspild: <https://danmarkmodmadspild.dk/>
- «Stop spild av mad» sine tips til «hvad kan du gjøre»: <https://stopspildafmad.org/om-madspild/hvad-kan-du-goere/>

Bilag 3 Krav til bærekraftig fisk og skalldyr på nordiske språk

Fiske- og sjømatarter oppført i tabellen under kan kun serveres av restauranten dersom de er MSC-sertifiserte.

Art	Årsak til forbudet
Tropisk reke, dvs. scampi, tigerråkor, kungsråkor, jätteråkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. and Metapenaeus sp. in the family Penaeidae and Macrobrachium rosenbergii)	Knyttet til avskoging av mangrover
Alle arter av rokke, skate, rocka (sv) / rokke (dk) / rauskut (fi) / rokke, skate (no) / skata (is)	Internasjonalt truede arter ¹¹
Makrellstørje/sørlig blåfinner tunfisk, tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinner og sydlig tun (dk) / tonninkala ja eteläntonninkala (fi) / makrellstørje og sørlig blåfinner tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus and Thunnus maccoyii)	Internasjonalt truede arter
Ål, ål (sv) / ål (dk) / ankerias (fi) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)	Internasjonalt truede arter
Hai Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten Somniosus microcephalus, og rokkearten Dipturus batis / Raja batis og Raja Amblyraja radiata.	Internasjonalt truede arter
Villfanget stør, stør (sv) / stør (dk) / sampikalat (fi) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)	Internasjonalt truede arter
Steinbit (fisket i Sverige) havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) (Anarhichas lupus)	Nasjonale truede arter ¹²
Kveite (fisket i Sverige) hälleflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	Nasjonale truede arter
Havmus, havkatt (fisket i Sverige) havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / há mús (is) (Chimaera monstrosa)	Nasjonale truede arter
Skolest (fisket i Sverige) storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)	Nasjonale truede arter
Lange (fisket i Sverige) långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)	Nasjonale truede arter
Lyr (fisket i Sverige) lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyraturska (fi) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)	Nasjonale truede arter
Uer (fisket i Norge) kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rödfisk (dk) / punasimppu, puna-ahven (fi) / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Nasjonale truede arter
Blålange (fisket i Norge) birkelånga (sv) / blålange (dk) / typpäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blålanga (is) (Molva dypterygia)	Nasjonale truede arter
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis (fisket i Danmark)	Nasjonale truede arter
Rognkjeks og rognkjeksrogn (fisket i Danmark)	Nasjonale truede arter
Sjørørret (fisket i Finland) havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaeltseiset kannat (fi) / sjørørret (no) / sjóbirtingur (is) (Salmo trutta m. trutta)	Nasjonale truede arter

¹¹ Arter kategorisert som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på rødlisten til International Union for Conservation of Nature (IUCN)

¹² Arter kategorisert som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på den offisielle rødlisten i landet der de fiskes i.

Ørret (fisket i Finland) öring i insjövattnen söder om latituden 67°00'n (sv) / taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi), ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (Salmo trutta)	Nasjonale truede arter
Sik (fisket i Finland) anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasild (is) (Coregonus lavaretus)	Nasjonale truede arter
Innsjølaks (fisket i Finland) insjölox (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (Salmo salar m. sebago)	Nasjonale truede arter
Røye (fisket i Finland) röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nieriä Vuoksen vesistöissä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)	Nasjonale truede arter
Harr (fisket i Finland) harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (Thymallus thymallus)	Nasjonale truede arter

Bifangst av oppførte arter får ikke serveres. MSC-merket fisk og skalldyr får alltid serveres. Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr, se bilag 4. ASC er i dag ikke godkjent.

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

Bilag 4 Retningslinjer ved vurdering av bærekraftsråvaremerking av fisk og skaldyr

Nordisk Miljömärkning ställer krav på standarder för certifierad fisk och skaldjur. Kraven är sammanfattade i detta dokument som kontinuerligt uppdateras. Varje enskild standard och certifieringssystem granskas av Nordisk Miljömärkning för att säkra att alla kraven uppfylls.

Generella krav på standard för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk:

- Standarden ska följa alla relevanta lagar och avtal och överensstämma med FAO:s och FN:s konventioner och riktlinjer:
 - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
 - 1995 UN Fish Stocks Agreement
 - FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från vildfångad fisk
 - FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk
 - FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske
- Standarden ska balansera ekonomiska och ekologiska intressen. Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta. Detta innebär att det som minimum ska vara en offentlig remiss vid utveckling av standarden.
- Standarden och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentlig/-a.
- Standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.
- Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har absoluta krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden.
- Krav på standard för viltfångad fisk och skaldjursråvara
- Standarden har krav på att det fiskade beståndet inte överfiskas och bevaras på en nivå som främjar målet om ett långsiktigt optimalt utnyttjande.
- Bedömning av beståndstatus och trender samt fiskets påverkan på omgivande ekosystem ska baseras på adekvat och vetenskapligt relevant data/information. Standarden har krav på ekosystemhänsyn d.v.s. negativa effekter av fisket bedöms.
- Standarden innehåller krav som syftar till att minimera bifångst/utkast. Detta kan uppfyllas t.ex. genom att göra en riskbedömning.

Krav på odlad fisk- och skaldjur

- Standarden innehåller krav om miljöaspekter som säkrar hållbar odling vilket inkluderar krav på foderfiske
- Djurhälsa och djurskydd
- Livsmedelssäkerhet

Krav på certifieringssystem och certifieringsorgan

- Certifieringssystemet ska vara öppet, ha stor nationell eller internationell trovärdighet och ska kunna verifiera att kraven i standarden är uppfyllda.

- Certifieringsorganet ska vara opartiskt och trovärdigt d.v.s. certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part.
- Certifieringssystemet ska vara lämpat för att verifiera att kraven i standarden uppfylls. Metoden som används i certifieringen, ska vara repeterbar och använd-bar för fiske/odling. Certifieringen ska ske i förhållande till en specifik standard.
- Det ska ske kontroll av standarden i fisket/odlingen innan certifikat utfärdas.
- Det certifierade fisket/odlingen ska kontrolleras/revideras regelbundet.

Krav på CoC (Chain of Custody) certifiering

Krav på CoC kan eventuellt värderas, ifall komplettering till myndighetskrav behövs:

- Produkten ska vara spårbar genom hela förädlingskedjan med minst fångstzon, handelsbeteckning (vetenskapligt namn) och produktionsmetod (odlat/vilt) (ref: förordning 104/2000/EG som gäller enbart icke processade produkter).
- Chain of Custody-certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part liksom krav på certifiering av fisket.
- Systemet ska ställa krav på CoC-kedjan, som säkrar spårbarhet, dokumentation och kontroll genom produktionskedjan.

Dokumentation

- Kopia av standard.
- Kontaktinformation (namn, adress och telefon) till organisationen som har utvecklat standard och audit rapport.
- Referenser till personer som representerar parter och intressegrupper som är inbjudna att delta i utveckling av standarden.

Var uppmärksam på att Nordisk Miljömärkning kan kräva in ytterligare dokumentation för att granska om kraven inom standard och certifieringssystem är uppfyllda.

Bilag 5 Kjemikalier som skal benyttes i lisensperioden

Produktnavn	Kjemikalie- leverandør	Funksjon/ bruksområde (beskriv med tekst)	Bruk: Benyttes produktet til generell rengjøring, oppvask eller intern tekstilvask?	Miljømerket, ja/nei?	Miljømerke og lisensnr. (hvis miljømerket)	Øvrig produkt Legg inn funksjon	Er produktet unntatt fra kravene? Legg inn funksjon	Doserings- anordning. Beskrivelse: automatisk eller manuell

Bilag 6 Risikovurdering for spredning av legionella via aerosol

Virksomheten er pliktet til å gi tilfredsstillende beskyttelse mot spredning av legionella via aerosol.

Et riktig dimensjonert anlegg og etablerte driftsrutiner som sikrer god sirkulasjon, tilstrekkelige høye vanntemperaturer og lave kaldtvannstemperaturer, er den beste forsikringen mot oppvekst av legionellabakterier.¹³

Hvis en risikovurdering av det interne rørsystemet dokumenterer behov for vannbehandling utover etablerte driftsrutiner, skal tiltak iverksettes.

Hvis risikovurderingen dokumenterer behov for rens av vann ved bruk av kjemikalier, biocider eller ionisering, som sølv- og kobberionisering, gjøres det unntak for kravet gjeldende «Vannbehandling».

Nordisk Miljømerking krever at en slik risikovurdering skal inneholde punktene under, basert på Legionellaveilederen, kap. «Risikokartlegging og forebyggende tiltak»¹⁴. Det er lagt til hjelpetekst rettet mot hotellvirksomheter.

Ved risikovurderingen skal virksomheten:

1. Gi oversikt/skisse over oppbygging av det interne rørsystemet.
Oversikten skal benyttes videre for punktene 2-4.
2. Identifisere installasjoner som kan innebære risiko for vekst av legionellabakterier.
De viktigste risikofaktorene for oppvekst er væskens temperatur og bakterienes tilgang til næringsstoffer. I et anlegg vil omfanget av begroing (biofilm), bunnfall, slamansamlinger, kalkavleiringer og korrosjonsprodukter som kan bidra til bakterievekst, være av stor betydning ved vurdering av risiko for legionellavekst.
3. Identifisere fra hvilke deler av disse installasjonene det kan bli spredning av aerosoler som kan inneholde legionellabakterier.
For hoteller vil innretninger som vil danne aerosoler for eksempel være dusjer og boblebad.
4. Kartlegge mulige risikoområder for legionellavekst i aktuelle installasjoner, samt vurdere bruken av systemet.
Finnes det lite brukte tappepunkt? Har man områder som er mindre i bruk? Områder med stillestående vann kan gi gunstige vekstforhold for legionella.
5. Vurdere sannsynlighet for legionellaforekomst i disse risikoområdene.
I alt ferskvann i naturen forekommer det legionella. Her skal man vurdere sannsynligheten for vekst- og spredningspotensiale.

¹³ Folkehelseinstituttet: Forebygging av legionellasmitte - en veiledning. 2015

¹⁴ <https://www.fhi.no/nettpub/legionellaveilederen/temakapitler/risikokartlegging-og-forebyggende-til/>

6. Vurdere eksponeringspotensialet (grad av alvorlighet).
Hvem er brukere av systemet? Enkelt personer eller grupper som tilhører en eller flere av risikogruppene? På et hotell kan brukere av systemet ha ulik risiko for å bli smittet av legionella.
7. Kartlegge hvilke forebyggende rutiner man har i dag for å forhindre overføring av legionellabakterier via aerosol.
Eks. prøvetaking, rens og desinfeksjon av dusjhode og slange, gjennomspyling av lite brukte tappepunkt (eksisterende drifts- og vedlikeholdsrutiner, behandlingsmetoder) og resultatene av tiltakene, samt rutiner som skal følges ved utbrudd eller mistanke om utbrudd.
8. Gjennomføre temperaturmålinger av kaldt og varmt vann på representative punkter i et system.
Temperaturen vil kunne si noe om grunnlag for vekst av legionella. For å vokse må legionellabakteriene ha tilgang på organisk materiale, vann og luft. De vokser best ved temperaturer mellom 20 og 50 °C.
9. Ta vannprøver for legionella. Vannprøver bør tas i forbindelse med risikoområder for legionellavekst (punkt 4).
Analyseresultatet vil kunne si noe om forekomst av legionella i anlegget. Vær oppmerksom på at ulik analysering gir ulike svar (dyrkingsteknikk viser kun levende bakterier, mens svar i PCR-teknikk påviser både døde og levende bakterier). Utvalgte prøvepunkter bør også følges opp i etterkant av risikovurderingen. Hvis man får påvist legionella, vil prøvetaking kunne si noe om man har utfordringer på enkeltpunkt eller om systemet er infisert. Påviste konsentrasjoner fra enkeltprøver er ikke dokumentasjon på at systemet er infisert, på samme måte som en negativ legionellaprøve ikke er dokumentasjon på at legionellabakterier ikke er til stede. Legionellaveilederen oppgir at hvis mer enn 30 % av prøvene i et internt vannsystem viser funn av legionella, så tyder det på at hele systemet kan være infisert.

En helhetlig vurdering av punktene ovenfor, skal kunne si noe om den samlede risikoen for det aktuelle anlegget, og om det er behov for endringer i drift og vedlikeholdsrutinene, samt hvilke tiltak som bør iverksettes.

Tekniske endringer som fjerner oppvekstbetingelsene i kombinasjon med gode drifts- og vedlikeholdsrutiner, vil være best. I situasjoner der dette ikke er tilstrekkelig er det relevant å vurdere rens av vann, for å holde veksten av legionella under kontroll.

Risikovurderingen bør være tilpasset hvert enkelt system, og punktene ovenfor passer ikke nødvendigvis alle, og skal i slike tilfeller benyttes som retningslinjer.

Nordisk Miljømerking anbefaler dialog med produktuavhengige rådgivende virksomheter med ekspertise innen legionellakontroll.