

Bakgrunnsdokument om Svanemerkede  
**Hoteller og andre overnattingssteder**



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

# Innhold

1	Sammendrag/Summary .....	4
2	Miljøpåvirkning av hoteller og andre overnattingssteder .....	5
2.1	Relevans, potensial og styrbarhet (RPS).....	5
2.2	MEKA-analyse .....	7
3	Andre merkeordninger og styringssystem .....	9
4	Begrunnelse for kravene .....	10
4.1	FNs bærekraftsmål .....	10
5	Generelle krav til virksomheten .....	11
6	Miljøledelse .....	12
7	Energikrav .....	13
7.1	Krav til energiforbruk.....	13
7.2	Krav til energieffektivitet .....	16
8	Vannkrav .....	19
9	Avfallskrav .....	22
9.1	Avfallshåndtering og grenseverdi for restavfall.....	22
9.2	Matsvinn .....	24
9.3	Engangsartikler .....	26
10	Bærekraftig mat og drikke .....	29
10.1	Økologikrav .....	29
10.2	Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke .....	33
11	Biomangfold .....	38
12	Kjemikaliekrav .....	39
13	Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester.....	44
14	Endringer sammenlignet med tidligere versjon.....	46

055 Hoteller og andre overnattingssteder, versjon 5.10, 10. mars 2026

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

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

---

---

# Adresser

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

## Danmark

Miljømærkning Danmark  
[www.svanemaerket.dk](http://www.svanemaerket.dk)

## Finland

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

## Sverige

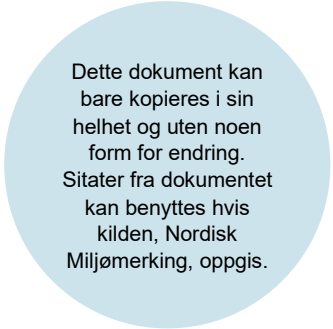
Miljömärkning Sverige  
[www.svanen.se](http://www.svanen.se)

## Island

Umhverfis- og orkustofnun  
[www.svanurinn.is](http://www.svanurinn.is)

## Norge

Miljømerking Norge  
[www.svanemerket.no](http://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.

# 1 Sammendrag/Summary

The criteria consist of 44 mandatory requirements and 6 point requirements.

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

## **Changes compared to previous criteria generation 4:**

Generation 5 of the criteria and product group 055 will only be relevant for hotels with or without a restaurant and/or a conference.

Previously, requirements for restaurants and conference without accommodation have been included in the product group 055 Hotel, restaurant and conference. These are removed from the product group 055, and separate criteria have been developed, «Food services and conference facilities (without accommodation)» product group number 110.

**Environmental management:** We want a greater focus on a good dialogue with the licensee and the requirement for annual follow-up has been adjusted. New is also a mandatory requirement for «continuous improvement».

**Energy:** The energy requirements have been changed and tightened. An upper limit value has been defined for the use of energy, in order to prevent companies with too high energy consumption from being Nordic Swan Ecolabelled. Fossil oil and gas is not allowed for heating. Businesses that are energy efficient with low energy consumption have passed the energy requirement and do not need to document their energy efficiency further. Businesses with medium energy consumption must carry out energy-reducing measures.

**Water:** The requirements for water consumption have been changed and tightened. Limit value for water consumption is mandatory for everyone, unlike generation 4, when the hotel could choose between the limit value for either water or waste.

**Waste:** The requirements for waste have been changed and tightened. Mandatory limit value for unsorted waste, unlike generation 4, when the hotel could choose between the limit value for either water or waste.

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

**Sustainable food and drink:** New requirements have been introduced regarding palm oil and GMOs, and the requirements for organic food and drink, and vegetarian food have been changed and tightened. Locally produced food is rewarded more than before. Table service of bottled water tapped at brewery is

prohibited. The requirements for food and drink include point requirements to motivate improvements.

**Biodiversity:** New requirements for biodiversity have been introduced for hotels with gardens / outdoor areas over 1 000 m<sup>2</sup>, in order to limit the loss of biodiversity.

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

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

## 2 Miljøpåvirkning av hoteller og andre overnattingssteder

### 2.1 Relevans, potensial og styrbarhet (RPS)

Miljøbelastningen for hoteller og andre overnattingssteder er i hovedsak knyttet til energi, vann, mat, avfall, kjemikalier og innkjøp. Dette er felles for alle disse virksomhetene, men i ulikt omfang.

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

Alt dette er blitt drøftet for forskjellige tematikker knyttet til hoteller og andre overnattingssteder, restauranter og konferanser, og resultert i en RPS-analyse. Resultatet av analysen vises i tabellen under, og er bakgrunn for hvilke områder, og i hvilket omfang Nordisk Miljømerking stiller krav til produktgruppen.

**Tabell 1 RPS-analyse**

Overordnet prioritering	Område	Kommentarer
HØY	<p><b>Mat</b></p> <p>R: høy P: høy S: middels</p>	<p>Høy relevans og potensiale. Styrbarheten er middels, da det er store lokale og nordiske forskjeller på tilgjengelighet av forskjellige matvarer. Det er stor forskjell i miljøpåvirkningen avhengig av dyrking og opprinnelse av råvarene.</p> <p>Økologi: Økologiske produkter er bedre for miljøet, men styrbarheten varierer mellom middels til lav nordisk, på grunn av forskjellig tilgjengelighet på økologiske råvarer.</p> <p>MSC: Relevans og potensiale er høy for MSC-merket fisk, noe som minsker miljøpåvirkningen ved at fisken kommer fra bærekraftig fiske.</p> <p>Vegetar: Mat basert på vegetariske råvarer er mindre miljøbelastende enn kjøtt og deretter fisk. Det er store forskjeller i trendene nordisk, men vegetariske alternativer er blitt en trend flere steder, og vegansk mat får mer fokus enn tidligere.</p> <p>Lokal mat:</p>

		En trend som er gjeldende over hele Norden, er at det fokuseres på nasjonal mat, gjerne merket med en nasjonal merkeordning. Lokalprodusert mat er også i fokus, og for å nå FN's bærekraftsmål kreves det omlegging til mer bærekraftig mat, og lokal produksjon er derfor viktig.
	<b>Matsvinn</b> R: høy P: høy S: middels	Matsvinn er en utfordring for klima og miljø, lønnsomhet, og det etiske i samfunnet. Matsvinn har fått større fokus de siste årene, relevansen og potensialet er høyt, og styrbarheten middels, alt avhengig av hvilken type restaurant man er. Det fins enkle tiltak for å minske matsvinn på hoteller og andre overnattingssteder.
	<b>Kjemikalier: oppvask</b> R: høy P: høy S: høy	Relevans og potensiale er høyt, da kjemikalieforbruket til oppvaskmaskinene står for den største andelen av kjemikalieforbruket for hoteller med stor restaurantvirksomhet. Styrbarheten er høy, ettersom det finnes mange miljømerkede alternativ på markedet. De store oppvaskmaskinene har automatisk dosering, og de fleste benytter seg av dette.
	<b>Forbruksartikler: mykpapir</b> R: høy P: høy S: høy	Det er forskjeller mellom virksomhetene, men forbruk av store mengder mykpapir gir høy relevans og potensiale. Styrbarheten er høy, da det finnes mange miljømerkede produkter på markedet.
	<b>Vann</b> R: høy P: høy til middels S: middels	Det er forskjeller mellom virksomhetene, men relevansen er spesielt høy for hoteller. Potensialet varierer fra høyt til middels, da vannforbruket har blitt redusert mye de siste årene på grunn av nye vannsparende teknikker, både for tøyvask og oppvask. Ved bruk av reduserende ventiler, sparedusjer og andre tiltak, kan hotellvirksomhetene spare mye vann.
	<b>Avfall</b> R: høy P: høy S: middels	Relevansen er høy, da avfallsmengdene som oppstår på virksomhetene er store. Potensialet er også høyt, da man kan jobbe for å redusere avfallsmengdene, samt å sortere avfallet riktig og tenke sirkulert kretsløp. Avfallsmengdene har blitt mindre de siste årene, på grunn av god kildesortering, og det er spesielt avgjørende at man sorterer organisk avfall. Sorteringsmulighetene avhenger av hvilken kommune man holder til i, og om de tar imot alle fraksjoner. Styrbarheten kan derfor være lav i de kommuner hvor virksomhetene ikke har påvirkning på avfallsfraksjonene mottaket tilbyr.
	<b>Kjemikalier: daglig rengjøring</b> R: høy P: høy S: høy	Relevans, potensial er høy. Bruk av kjemikalier varierer mellom de ulike virksomhetene. Det er et godt utvalg av miljømerkede alternativer til daglig rengjøring, og det finnes veldig mange gode doseringsløsninger på markedet, som gjør at forbruket reduseres. Kjemikaliefrie rengjøringsmetoder og effektive mikrofiberkluter kan også redusere forbruket.
	<b>Ekstern tekstilvask</b> R: høy P: høy S: middels	Relevansen og potensialet er høyt for restauranter (arbeidsklær, forklær, kluter osv.), men spesielt høyt er potensialet for hoteller, da de har store mengder tekstilvask (sengetøy og håndklær). De fleste hoteller sender tekstilene til et eksternt vaskeri, og det finnes mange miljømerkede alternativer. Likevel kan tilgangen på miljømerkede vaskerier være geografisk begrenset, og styrbarheten er vurdert til middels.
<b>MIDDELS</b>	<b>Energi til drift og vedlikehold</b> R: høy P: middels S: lav	I drift og vedlikehold, inngår oppvarming, kjølfrys, varmtvann, ventilasjon og lignende. Relevansene er høy, men styrbarheten kan være utfordrende, spesielt om det er en annen virksomhet som eier bygningen eller lokalet. Innvesteringer til drift og vedlikehold er dyre.
	<b>CO<sub>2</sub></b> R: høy P: middels S: lav	Utslipp av CO <sub>2</sub> kan reduseres gjennom energibesparelser og valg av energikilde. Høy relevans, men på lik linje som energi, kan styrbarheten være utfordrende, om det er annen eier av bygningen eller lokalet.
	<b>Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (nykjøp)</b> R: høy P: middels S: lav	Energiforbruket fra kjøkkenet er av stor betydning, og energiforbruket til en restaurant kommer hovedsakelig fra kjøkkenet (kjøl/frys, matlaging, ventilasjon og oppvask). Ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr, er potensialet stort, men man skifter utstyr sjelden, da utstyr er dyrt, og det beste er å bruke utstyret som allerede er tilgjengelig og fungerer. Nyere utstyr/hvitevarer er alltid mer energieffektivt.
	<b>Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (i bruksfasen)</b> R: høy P: middels S: middels	Relevansen er høy da energiforbruket fra kjøkkenet til en restaurant er betydelig. Potensialet og styrbarheten er middels, og man kan spare energi ved å ha opplæring og gode rutiner for håndtering av energikrevende utstyr.

	<p><b>Engangsartikler og -forpakninger</b></p> <p>R: høy P: middels S: middels</p>	<p>Tendensene med å benytte engangsartikler for å kunne spise og drikke utenfor restauranten har økt, i tillegg er det en økende trend å ta med mat hjem fra restauranten for å unngå matsvinn. Engangsartikler er et avfallsproblem, men ikke for virksomheten selv. Styrbarheten kan være lav da faktorer som kvalitet, logistikk og kjedetilhørighet kan være avgjørende. Med enkelte take away-produkter er styrbarheten høyere på grunn av at det finnes miljømerkede alternativer.</p>
	<p><b>Biomangfold</b></p> <p>R: middels P: middels S: høy</p>	<p>Med ulik størrelse på hage/uteområde varierer relevans og potensiale for krav til naturmangfold. Likevel er styrbarheten høy, og hoteller med stort uteområde kan med enkle grep sikre at hagens naturmangfold forbedres, ved å unngå bruk av herbicider, ta vare på bevaringsverdig natur, og bekjempe fremmedarter.</p>
	<p><b>Miljømerkede produkter</b></p> <p>R: høy P: middels S: middels</p>	<p>Relevans og potensial er høyt for forbruksartikler som benyttes jevnlig. For inventar som møbler, tekstiler og lignende er livslengden lang, og potensialet er vurdert til middels. Det kommer fler og fler miljømerkede alternativer på markedet, likevel blir potensialet og styrbarhet vurdert til middels, da valgmulighetene enda ikke er så store, at de kan dekke alles behov med tanke på formål og design.</p>
	<p><b>Kjemikalier tekstilvask (egen tekstilvask)</b></p> <p>R: middels P: middels S: høy</p>	<p>Relevansen, potensialet og styrbarhet er vurdert til middels, da de fleste virksomheter ikke vasker sengetøy og håndklær selv, og sender det til et eksternt vaskeri. Men dette avhenger av størrelsen på virksomheten. De vasker som regel mopper, kluter og i noen tilfeller puter og badekåper selv. Det finnes gode doseringsløsninger, samt mange miljømerkede tekstilvaskemidler på markedet.</p>
LAV	<p><b>Kjemikalier øvrige, og spesialrengjøring</b></p> <p>R: middels P: middels S: lav</p>	<p>Noen virksomheter bruker større mengder øvrige kjemikalier og spesialrengjøring (i henhold til Nordisk Miljømerkings definisjon) enn andre, og relevansen er vurdert til middels. Potensialet ligger i å bruke mindre spesialrengjøring, noe som er viktig, da dette er produkter som ikke kan miljømerkes, på grunn av deres innholdsstoffer. Styrbarhet er derfor vurdert til lav.</p> <p>Eksempel på slike produkter er tørkemiddel, pussemiddel, flekkfjerning, kobberpus, og ovnsrens.</p>
	<p><b>Transport Varetransport</b></p> <p>R: middels P: lav S: lav</p>	<p>Små virksomheter har lav styrbarhet over varetransport. Større virksomheter og kjeder kan ha en viss påvirkning på varetransportørene. Cateringvirksomheter vil ha transport som en del av deres service, og styrbarheten kan være høyere.</p>
	<p><b>Elektronikk</b></p> <p>R: middels P: lav S: lav</p>	<p>Elektronikk er komplekst og inneholder som regel mange problematiske stoffer sett i et miljøperspektiv. Muligheten for å redusere miljøbelastningen er relativt lav, men det å benytte seg av miljømerkede alternativ, samt å kildesortere elektronikk på riktig måte er svært viktig. Det finnes dessverre ikke mange miljømerkede alternative produkter med Svanemerket på markedet, men andre merkeordninger som TOC kan være relevant.</p>

## 2.2 MEKA-analyse

MEKA står for Materialer, Energi, Kjemikalier og Annet.

Svanemerket som et livssyklusbasert miljømerke som følger ISO 14024-standard. Standarden beskriver at kriteriene er basert på miljøindikatorer funnet ved vurdering av hele livssyklusen til produktet, og med identifisering av områdene i livssyklusen hvor miljøbelastningen kan reduseres, og produsenten kan påvirke.

I den forbindelse gjennomføres en MEKA-analyse for å få oversikt over hvilke deler av tjenestens livssyklus det kan være aktuelt å stille krav til ved utarbeidelse av miljømerkingskriterier. MEKA-analysen identifiserer de viktigste miljøbelastningene i livssyklusen for produktgruppen, i en tabell. MEKA-tabellen viser ikke summen av miljøpåvirkninger for den totale livssyklusen, men hvor i livsløpet miljøpåvirkningen skjer.

**Tabell 2 MEKA-analyse for Hoteller og andre overnattingssteder**

	Raw material	Production	Use/operation	End of life
<b>Material</b>	Råvarer til mat og drikke Råvarer til tekstilfiber og tekstiler (arbeidsklær, sengetøy, håndklær, mopper og kluter) Råvarer til møbler og andre hotellmaterialer og utstyr		Mat i restaurant Vannbruk i rom Rengjøringsutstyr Bruk av arbeidsklær, sengetøy, håndklær, mopper og kluter Møbler og annet hotellutstyr Mykpapir	Matsvinn Andre avfallsfraksjoner fra hotelltekstiler, møbler etc.
<b>Energy/ CO<sub>2</sub></b>	Energi- og klimapåvirkning fra materialutvinning av mat, tekstiler og annet hotellutstyr Energiressurser til oppvarming/kjøling og elektrisitet	Energi- og klimapåvirkning fra produksjon av mat, tekstiler og annet hotellutstyr	Energi til oppvarming, belysning og kjøling av hotellbygging og drift Energi til restaurant og kjøkken Energi til rengjøring av tøy (enten i intern eller ekstern service). Energi i driftsprosesser kan utgjøre ca. 80 % av energibruken av total energibruk (Beatriz Roselló-Batle et al., 2009). Økt andel fornybare energikilder som brukes på stedet, for eksempel til oppvarming på hotell, vil redusere CO <sub>2</sub> -utslippene	Energi i håndtering av matavfall spesielt. Avløpsrensing fra hotell- og vaskerivirksomhet
<b>Chemicals</b>	Råvareutvinning for kjemiske produkter som brukes på hotellet (generell rengjøring, oppvask- og vaskemidler etc)	Kjemisk påvirkning fra tekstilproduksjon	Kjemikalier for rengjøring av hotell Kjemikalier for rengjøring av tøy (enten i intern eller ekstern service) Eksposering for helseskadelige kjemikalier: personlig pleieprodukter, rengjøringsprodukter og vask av tekstiler	Risiko for å føre uønskede kjemikalier videre inn i kretsløpet ved gjenbruk av tekstiler uten sporbarhet Risiko for miljøskadelige kjemikalier som overføres til avløpsvann fra personlig pleieprodukter, rengjøringsprodukter og vask av tekstiler.
<b>Other</b>	Arealbruk og vannbruk (mat, hotellmaterialer, tekstilproduksjon etc.): Bærekraftig dyrking av råvarer og vann for å sikre biologisk mangfold og ivareta naturområder. Arealbruksendringer og indirekte arealbruksendringer (LUC/ILUC)		Biologisk mangfold i hotellhagen	

Referanser til MEKA-analysen:

Nordic Ecolabelling, Background document, 055 Hotels and other accommodation, Chapter 2, Environmental impact of hotels and other accommodation - RPS, page 6-7, version 5.6, 28 May 2024, <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/criteria/hotels-and-other-accommodation-055/>

Candela Vidal-Abarca et al.: Revision of European Ecolabel Criteria for Tourist Accommodation and Camp Site Services, JRC Science for policy report, 2016. [https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/ecolabel\\_tourist\\_accomodation\\_service\\_technical\\_report.pdf](https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/ecolabel_tourist_accomodation_service_technical_report.pdf)

Cristina Campos Herrero et al. 2022: Tourism under a life cycle thinking approach: A review of perspectives and new challenges for the tourism sector in the last decades, Science of the Total Environment 845 (2022) 157261, 2022 <http://dx.doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.157261>

Viachaslau Filimonau, Janet E. Dickinson, Derek Robbins & Maharaj Vijay Reddy (2011): A critical review of methods for tourism climate change appraisal: life cycle assessment as a new approach, Journal of Sustainable Tourism, 19:3, 301-324, <http://dx.doi.org/10.1080/09669582.2010.527345>

### 3 Andre merkeordninger og styringssystem

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

Under er det listet de mest utbredte merkeordningene og styresystemene for bransjen i Norden.

**Tabell 3 Andre merkeordninger og styringssystem**

Merkeordning	Kravområde	Utbredelse	Kommentarer
	Hotell og camping	Europeisk	Det offisielle europeiske miljømerket drevet av EU-kommisjonen. Utbredt i Europa. Type 1-merkeordning. Etablert i 1992. (75 virksomheter innenfor produktområdet)
	Hotell og Konferanse	Internasjonalt	Selvstendig internasjonal merkeordning. Miljølæreorganisasjonen FEE står bak. Merket ble etablert i Danmark i 1994 av dansk bransjeforening HORESTA. (2900 virksomheter)
	Hotell, Restaurant og Konferanse	Norge	Miljøfyrtårn er en nasjonal miljøsertifiseringsordning, som drives av Stiftelsen Miljøfyrtårn. Virksomheter sertifiseres, ikke produkter. Etablert i 2003. (mer enn 178 virksomheter innenfor produktområdene hotell, restaurant og konferanse)
	Servering og matvarehandel	Norge	Valørmerkene er et markedsføringsmerke som brukes for å profilere andel økologiske/Debio-godkjente produkter. Bronsemerket krever minimum 15 produkter eller 15 %, sølv minimum 50 % og gull minimum 90 % økologiske varer.
	Matvarer, serveringssteder Restaurant	Sverige	Nasjonalt merke for økologisk produksjon. I tillegg har de krav til helse, dyrevelferd, sosialt ansvar og klima. Etablert i 1985. (14 virksomheter innenfor produktområdet restaurant)
	Restaurant	Danmark	Gratis statskontrollert merkeordning for spisesteder med høy andel økologisk mat. Finnes i tre utgaver; gull (90-100 %), sølv (60-90 %) og bronse (30-60 %). Etablert i 2009. (3179 virksomheter)
	Restaurant	Danmark	Ny miljømerkeordning målrettet på restaurant, catering og spisesteder. Etablert av HORESTA og Friluftsrådet. Etablert i 2019. (1 virksomhet)
	Bedrifter generelt	Internasjonal	Internasjonal akseptert standard, som danner grunnlag for fastlegging av miljøledelse, som kan benyttes til enhver organisasjonstype i enhver industri. Etablert i 1992. (har ikke tall på antall virksomheter)

## 4 Begrunnelse for kravene

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

Hoteller og andre overnattingssteder, restaurant og konferanse er sentrale tjenester i reiselivsbransjen. I løpet av de siste tiårene har turismen vært i stadig vekst, og den er i dag en av de viktigste industrier i verdensøkonomien.

Forrige generasjon av kriteriene har hatt gjennomslag, og det er fortsatt økende interesse fra bransjen. Kriteriene ble derfor revidert og oppdatert, med fokus på fornøyde lisensinnehavere og størst mulig miljøeffekt.

I revisjonen besluttet Nordisk Miljømerking å opprette et eget kriteriedokument, for «Serverings- og konferansesteder uten overnatting», med produktgruppenummer 110. Dette for at kravene skulle treffe denne delen av bransjen på en best mulig måte. Det har vært en økende interesse innenfor kantinedrift og storkjøkken de siste årene, og kriteriene ble revidert med dette som et av fokusområdene. Vi ser også et potensial i konferansebransjen, spesielt i dagkonferanser, og de nye kriteriene for «serverings- og konferansesteder uten overnatting» omfatter derfor også krav tilpasset disse.

En del av kravene til produktgruppen 055 Hoteller og andre overnattingssteder er derfor på samme nivå som i produktgruppen 110 Serverings- og konferansesteder uten overnatting.

### 4.1 FNs bærekraftsmål

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

Helt konkret bidrar kriteriene for Hoteller og andre overnattingssteder til følgende delmål under mål 12:

- «Bærekraftig forvaltning og effektiv bruk av naturressurser» ved å stille strenge grenseverdier til energi-, vannforbruk og avfall. I tillegg stilles det krav til høy andel økologisk mat og drikke, samt at all fisk som serveres skal være bærekraftig fisk.
- «Redusere avfallsmengder, gjennom forebygging, reduksjon, gjenvinning og ombruk» ved å stille omfattende krav til kildesortering for å sikre optimal mulighet for materialgjenvinning, i tillegg til å fokusere på å holde avfallsmengdene nede ved grenseverdi til avfall, samt å forby engangsartikler.
- «Redusere matsvinn» ved å stille strenge krav til matsvinn gjennom måling, analysering, gjesteinformasjon og opplæring av personalet.
- «Forvalte kjemikalier og avfall på en miljøvennlig måte, og redusere utslipp til luft, vann og jord» ved å stille krav til at 100 % kjemikalierne som benyttes til daglig rengjøring, oppvask og tekstilvask er miljømerket. I tillegg oppfylder øvrige kjemikalier strenge krav til innholdsstoffer og klassifisering. Svanemerket hindrer forurensning, i tillegg til å hindre at mennesker utsettes for skadelige kjemikalier ved produksjon og bruk.

- «Bærekraftig arbeidsmetoder» ved å stille krav til fremgang, opplæring av ansatte, samt kommunikasjon internt om virksomhetens bærekraftsarbeid.

## 5 Generelle krav til virksomheten

### Bakgrunn til krav O1 gjeldende beskrivelse av virksomheten

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

Felles for de grenseverdier vi stiller i dette kriteriedokumentet, er at de baserer seg på beregninger med utgangspunkt i virksomhetsspesifikke fakta. Som for eksempel totalt areal, antall gjester, hvor stort belegg virksomheten har, eller hvor stor andel av omsetningen som kommer fra restauranten. Definisjon av antall gjester, finnes i avsnittet under.

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

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

### Definisjon av gjester

- En hotellgäst är en gäst som övernattar på hotellet. En hotellgäst som övernattar två nätter på hotellet räknas som två hotellgäster, två gäster som övernattar två nätter i dubbelrum räknas som fyra hotellgäster.
- En restauranggäst är en gäst som äter i restaurangen (vilket inkluderar frukost-, lunch- och middagsgäster). Antal frukostgäster antas vara detsamma som antalet hotellgäster.
- En konferensgäst är en gäst som deltar i aktiviteter i konferensverksamhetens lokaler. Om en konferensgäst övernattar inom verksamheten kommer den att räknas två gånger i verksamhetens totala gästantal, en gång som konferensgäst och en gång som hotellgäst. En konferensgäst ska räknas som en restauranggäst enbart om de äter i restaurangen en eller flera måltider t ex. Frukost, lunch eller middag. Konferensgäster som äter förmiddags- och/eller eftermiddagsfika räknas inte som restauranggäster. En konferensgäst som deltar under två dagar räknas som två konferensgäster. En konferensgäst som äter två luncher och en middag på anläggningen har ätit tre måltider, och ska räknas som tre restauranggäster.
- En extern poolgäst är en gäst som bara utnyttjar hotellets poolfaciliteter och som inte övernattar på hotellet.

### Dokumentationskrav

- Gästantalet ska anges med en noggrannhet på 1000-tal om det totala gästantalet är 100 000 eller högre. Om gästantalet är lägre än 100 000 kan det anges med närmaste 100-tal. Som dokumentation accepterar vi

sammenstillinger baserte på oversikter fra bokningssystem. Underlaget for beregningen av antallet gjester ska bifogas ansøkan.

- Totalt oppvarmet areal, m<sup>2</sup> (oppvarmet til over 10 °C). Areal er definert som det indre rommet i bygningen som er oppvarmet til mer enn 10 °C. Dokumentasjon av det totale oppvarmede arealet i kvadratmeter kan komme fra hotellets energimerking, fra et offisielt register i landet eller fra målinger og beregninger gjort manuelt fra tegninger av hotellets bygninger.

## 6 Miljøledelse

### **Bakgrunn for krav O2 gjeldende ansvarlig person**

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

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

### **Bakgrunn for krav O3 gjeldende årlig oppfølging av lisens**

Kravet om årlig oppfølging stilles for å kontrollere at virksomheten overholder kravene gjennom gyldighetsperioden for lisensen for Svanemerket.

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

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

### **Bakgrunn til krav O4 gjeldende rutiner for kontinuerlige forbedringer**

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

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

Under møtet ska man følge opp føregående års mål og handlingsplaner for å analysere om man har lyckats oppfylle målen.

### **Bakgrunn til krav O5 gjeldende endringer og uforutsette avvik**

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

### **Bakgrunn for krav til kundeklager O6**

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

### **Bakgrunn for krav O7 gjeldende informasjon og utdanning av personalet**

En utdanning i Svanens arbeid er viktig for å skapa engagemang i hele organisationen under hele licensens giltighetstid. Det er viktig at kontaktpersonen inte känner sig ensam i det arbeidet og att alla avdelningar är med från början. Avdelningscheferna är de viktigaste personerna för att bygga ett bra miljöarbeite på anläggningen från början og för att engagera resten av de anställda.

Utbildningen ska innehålla både grundläggande miljökunskap og kunskap som är nødvendig for å oppretthålla Svanens licens.

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

## **7 Energikrav**

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet «Grenseverdi for energiforbruk», og skal i stedet oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak».

### **7.1 Krav til energiforbruk**

#### **Bakgrunn til krav til fossilt brensel O8**

Nordisk Miljömärkning önskar att styra mot fossilfrihet og bedömer att det för hotell- og konferensanläggningar finns alternativ som är bättre ur miljösynpunkt.

I Norge har regeringen antagit ett förbud mot användning av fossil olja för oppvärmning av byggnader från 2020. Förbudet omfattar byggnader så som bostäder, offentliga og kommersiella byggnader, inklusive hotellbyggnader.

Olja anvendes oftast for topplast/spetslast, det vill säga när varmebehovet är så stort at hotelllets ordinare varmesystem inte rækker till. Typiske anleggninger som anvender eldningsolja er anleggninger utanfor stæderne, som inte har tillgang till fjærrvarme. I de fall man anvender fossil olja for spetslast rekkommerer Nordisk Miljømerking at man ser på møygheten at gøra mindre justeringar av oljepannan for at overgå till flytande bibrænslen. RME (raps-metyl-ester) eller HVO (hydrogenerad vegetabilisk olja) som har fornybart ursprung kan eksempelvis anvendes.

Gas som anvendes for spetslast/topplast i hotell er tillåtet. I några fall anvendes gas for at tække huvuddelen av behovet av varme og varmvatten. Dette er inte tillåtet enligt kraven, og hotellet måste byta till energigas er av fornybart ursprung, till eksempel biogas eller biogasol, eventuelt byta till andra energikæller.

Fossile brænslen anvendes ibland for utomhus oppvarmning, till eksempel vid uteserveringer. Var oppmærksom på at kravet gæller æven for anvendning av terrassværmere etc.

Kravet omfatter inte fjærrvarme som produceras med hjelp av fossil energi eftersom hotellverksamheten inte kan påverka fjærrværmens brænslesammansætning.

### **Bakgrunn for krav til energiforbruk O9**

Det er viktig at virksomheten har god kontroll på sitt energiforbruk, og Nordisk Miljømerking krever derfor at forbruket skal følges opp. Energiforbruket i kWh skal relateres til oppvarmet areal, for å ha en felles referanseverdi når man skal sammenligne seg med andre, tilsvarende virksomheter. Likevel kan det også være relevant å se på forbruket av energi per gjestedøgn. Mange gjester vil kunne forklare et høyt energiforbruk.

Energien på et hotell benyttes til oppvarming, kjøling, varmt vann, ventilasjon, belysning, kjøkken, teknisk utstyr, TV-skjermer, minibarer, kontormaskiner og tekstilvask (av mopper og kluter, de fleste vasker alt annet eksternt). Energi, i form av gass benyttes typisk på et kjøkken.

Om hotellet har restaurant, og ikke bare frokostservering, er kjøkkenets energiforbruk en stor post. Energikrevende apparater i et kjøkken er typisk ovner, oppvaskmaskiner, kjøle- og fryseskapp, kjøle- og fryserom, kjøledisker og oppvarmingsdisker. Inneholder hotellvirksomheten også en konferanseavdeling, går energiforbruket herfra hovedsakelig til oppvarming, belysning, og ventilasjon.

Det er tillatt å trekke i fra følgende energiforbruk, om det kan dokumenteres med egne målinger, estimer utført av en uavhengig tredjepart, eller andre kvalifiserte målinger:

- Elektrisitet til ladning av elbiler
- Energi til drift av spa
- Energi til intern tekstilvask

Energiforbruket påvirkes også om virksomheten har en eller flere el-billadere. Elektrisitet til el-billading kan derfor trekkes fra innkjøpt årlig energiforbruk.

Om verksamheten har basseng eller spa-avdelning er energiforbruket betydelig. Nordisk Miljömärkning svanemerker ikke spa-avdelinger spesifikt, og energi som går til drift av spa-avdelning og basseng kan trekkes fra.

Hotellvirksomheter har et stort behov for tekstilvask. De fleste virksomheter sender sin tekstilvask (med unntak av mopper og kluter), til et eksternt vaskeri. Noen få velger derimot å vaske selv, noe som fører til mer bruk av energi enn øvrige virksomheter. Energi benyttet til intern tekstilvask utover mopper og kluter kan derfor trekkes fra.

### **Bakgrunn for krav til grenseverdi for energi O10**

Gränsvärde för energiförbrukning består av ett övre och ett nedre gränsvärde. Gränsvärdena är även indelade i olika kategorier baserat på olika hotellverksamheters förutsättningar.

Övre och nedre gränsvärden har följande funktion:

- Det är inte tillåtet att överstiga det övre gränsvärdet.
- Om energiförbrukningen understiger det nedre gränsvärdet, anses verksamheten vara energieffektiv, och "krav till energieffektivitet" ( «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO<sub>2</sub>-reducerende tiltak» ), behöver inte oppfylles.
- Om energiförbrukningen är mellan det nedre och övre gränsvärdet ska "krav till energieffektivitet" ( «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO<sub>2</sub>-reducerende tiltak» ) oppfylles.

### **Övre gränsvärde**

Det övre gränsvärdet är satt utifrån dataunderlag från redan Svanenmärkta verksamheter. Det finns potential för energieffektivisering i många verksamheter och det övre gränsvärdet är satt för att utesluta de som slösar med energi.

Erfarenheter från handläggning inom Nordisk Miljömärkning visar att energiförbrukningen varierar, bland annat på grund av det finns många olika typer av Svanenmärkta hotell. Olika förutsättningar, så som byggnadens ålder och geografisk placering påverkar också energiförbrukningen. Nordisk Miljömärkning är medveten om att styrbarheten för energiförbrukningen är låg för vissa verksamheter. Detta gäller särskilt kulturhistoriskt värdefulla byggnader som är skyddade från utvändiga och invändiga förändringar samt verksamheter som är under renovering. Dessa kan därför bli undantagna från det övre gränsvärdet för energi.

Undantag görs också för Island då det isländska energisystemet skiljer sig mycket från övriga Nordens. Island utnyttjar geotermisk energi både till elproduktion och fjärrvärme. De flesta byggnader värms med fjärrvärme. Till skillnad från övriga nordiska länder, som mäter fjärrvärmeförbrukning i kWh, mäts fjärrvärmeförbrukning på Island i kubikmeter. Värme och varmvatten är ofta kopplat på en och samma mätare, och det kan därför vara utmanande att skilja på vattenförbrukning till daglig drift och vattenförbrukning till uppvärmning. Det är också utmanande att omvandla vattenförbrukningen i kubikmeter till energiförbrukning (kWh) eftersom allt vatten för uppvärmning och varmvatten släpps ut direkt till recipient efter användning. Med bakgrund i

detta gör vi undantag från gränsvärde för energiförbrukning för isländska verksamheter.

Den øvre grenseverdien stiger med 5, 10 eller 15 % avhengig av geografiske lokalisering. Dette for å sikre at klimatilpasninger, slik at hotellet ikke ekskluderes bare på grunn av lokaliseringen.

### **Nedre gränsvärde**

Utgangspunktene er at cirka 20-30 % av de nu svanenmerkta hotellene ska klara det nedre gränsvärdet. De nedre gränsvärdene är framtagna utifrån dataunderlag från redan Svansenmärkta anläggningar och utifrån myndigheternas byggregler i de olika nordiska länderna<sup>1</sup>. Norges byggtkniska föreskrift kräver att energibehovet (netto) för ett nybyggt hotell understiger 170 kWh/m<sup>2</sup>. I Finland används en annan beräkningsmetodik, och miljöministeriets förordning sätter gränsen till 160 kWh/m<sup>2</sup>. Detta är byggtkniska krav och ska inte förväxlas med den reella faktiska förbrukningen som en hotellverksamhet i drift har.

Nordisk Miljömärkning har beslutat att det inte finns anledning att anpassa den nedre gränsen på grund av det geografiska läget. Hotell som inte når den nedre gränsen måste uppfylla krav som är kopplade till energieffektivitet. Att den undre gränsen inte anpassas till det geografiska läget innebär att flera hotell kommer att behöva genomföra energieffektiviseringsåtgärder, vilket är i linje med den nya kravstrukturen.

Om verksamhetens energiförbrukning är mellan det øvre och nedre gränsvärdet ska "krav till energieffektivitet" uppfyllas. Syftet med dessa krav är att genomföra energieffektiviserande åtgärder i de fall potentialen är som störst.

## **7.2 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.

### **Bakgrunn for krav O11 rutiner/system for daglig energisparing**

Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing. Automatisk behovsstyring av belysning enten det er sensorstyr av romkort på gjesterom eller bevegelsessensorer i korridorer og andre områder er den mest effektive måten å spare energi på fra belysning. Men ulike virksomheter har ulike forutsetninger, og ikke alle har moderne tekniske installasjoner. Nordisk Miljømerking krever derfor at de som ikke har behov- eller sensorstyring på belysningen på gjesterom, skal ha tydelige rutiner for hvordan personalet enkelt kan spare energi. Rutinene skal inneholde hva som skal gjennomføres for de ulike punktene for daglig energisparing i kravet, og hvem som er ansvarlige for å gjennomføre rutinene. Gjestens atferd har også stor innvirkning på energiforbruket, og det er derfor ønskelig med vennlige oppfordringer til gjestene om å slukke belysning og lukke vinduer.

<sup>1</sup> Byggtknisk forskrift (TEK17) <https://dibk.no/byggereglene/byggtknisk-forskrift-tek17/>  
Boverkets byggregler (föreskrifter och allmänna råd), <https://www.boverket.se/sv/lag--ratt/forfattningssamling/gallande/bbr--bfs-20116/>  
Finlands byggbestämmelsesamling, [https://www.ym.fi/sv-FI/Markanvandning\\_och\\_byggande/Lagstiftning\\_och\\_anvisningar/Byggbestammelser](https://www.ym.fi/sv-FI/Markanvandning_och_byggande/Lagstiftning_och_anvisningar/Byggbestammelser)

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

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

Å dekke over bassenger som er oppvarmet, kan spare betydelige mengder energi. Overdekning kreves kun for utendørs bassenger. Dette vil være et energibesparende tiltak å gjennomføre innendørs også, men det er omdiskutert om det påvirker vannkvaliteten negativt. Derfor stilles det ingen krav fra Nordisk Miljømerking.<sup>2</sup>

### **Bakgrunn for krav til energi- og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak O12**

Nordisk Miljömärkning har listat ett antal konkreta energibesparande åtgärder. Listan inkluderar också några åtgärder (t.ex. solceller, elbilar) som i första hand minskar koldioxidbelastningen snarare än energimängden. Man ska uppnå minst 6 poäng i listan genom att dokumentera att de redan är utförda, eller planeras att utföras det kommande året för de åtgärder det är relevanta för.

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

**Egne tiltak:** Virksomheten kan få poeng om man innfører energireduserende tiltak. Man kan gjennomføre ett eller flere egne tiltak og bli premiert for det. Tiltakene skal være målbare og vise 5 % reduksjon av det totale energiforbruket. En teoretisk beregning godtas som dokumentasjon. Egne tiltak som godkjennes er tiltak som allerede er innført i løpet av det siste året, eller tiltak som er planlagt i løpet av kommende år, senest innen et år fra og med lisensieringsdato.

Eksempler på egne tiltak kan være utskifting av gammelt energikrevende utstyr, som varmepumper, aircondition, energikrevende utstyr til kjøkken eller lysarmatur, lyskilder m.m. Utskifting av gamle vinduer, etterisolering, innstallering av sentralstyrt anlegg som styrer varme og ventilasjon etter behov, innstallering av automatisk avstenging av varme og aircondition om man åpner vinduer.

**Egen produksjon av energi:** Virksomheten kan hente poeng ved å produsere egen energi til drift av virksomheten. For eksempel ved å benytte seg av

---

<sup>2</sup> IVL 2015, *Aktiva badhus*,  
<https://www.ivl.se/download/18.343dc99d14e8bb0f58b76cf/1446478783895/B2231.pdf>

solenergi via solfangere eller solceller. For å få poeng skal energien gå til drift av virksomheten.

Eksempler på hva som ikke er poenggivende er lamper eller annen småelektronikk som er styrt av solceller.

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

**Ventilasjon:** Ventilasjonsanlegg i store bygninger med mange rom er spesielt energikrevende. Det er derfor viktig at ventilasjonsanlegget blir styrt riktig alt etter behov, avhengig av hvor mange gjester som er i lokalene. Ventilasjon kan for eksempel være sensorstyrt med CO<sub>2</sub>-sensorer, eller tilstedeværelse. Tidsstyring er ikke like effektivt, så om man benytter dette, er det spesielt viktig at man har god og detaljert tidsstyring for best mulig effekt.

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

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

**Behovsstyrt belysning:** Automatisk behovsstyring av belysning enten det er sensorstyr av romkort på gjesterom eller bevegelsessensorer i korridorer og andre områder er den mest effektive måten å spare energi på fra belysning. For å få poeng her må over 90 % av hotellenes rom ha behovsstyring.

**Lyskilder:** Energieffektive lyskilder har vesentlig høyere lysutbytte og lengre levetid enn andre lyskilder.

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

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

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

**CO<sub>2</sub>-beräkning:** CO<sub>2</sub>-beräkning ska göras enligt GHG Protocol, som t. Ex. HCMI, som baserar sig på "Scope 1,2, och 3" enligt GHG Protocol. CO<sub>2</sub>-beräkning ska basera sig på samma utsläpskällor varje år för att verksamheten ska kunna jämföra sina CO<sub>2</sub>-utsläpp från år till år. GHG Protocol beskriver följande delar:

- Scope 1: Direkta utsläpp från källor som verksamheten själv kontrollerar, som bränsle t.ex. naturgas, propan, biobränsle.

- Scope 2: Indirekta utsläpp från köpt el, fjärrvärme, fjärrkyla, drivmedel av hotellets fordon, köldmedium osv.
- Scope 3: Andra indirekta GHG utsläpp, som utsläpp från transporter, inköpta varor och tjänster. (Används HCMI-metoden ingår endast extern tvätteri i Scope 3.)

HCMI är en internationell, branschanpassad metod som används av över 24 000 hotell i hela världen<sup>3</sup>. HCMI följer principer från Green House Gas (GHG) Protocol och ISO 14064. Metoden ger:

- hotellets CO<sub>2</sub>-utsläpp per belagt rumdygn (med beläggningsgrad beaktat)
- hotellets CO<sub>2</sub>-utsläpp per areal för mötesutrymmen (med timbeläggning beaktat).

Beräkningen ger också resultat för en enstaka gästs CO<sub>2</sub>-utsläpp (vid boende; per rum eller vid konferens; användning av mötesrum).

## 8 Vannkrav

### **Bakgrunn för krav O13 och O14 gällande vannförbruk och grenseverdi**

Det finns många olika orsaker till varför det är viktigt att spara vatten. Efter användandet renas vattnet vanligen i traditionell avloppsrening – som kräver energi och kemikalier. Att spara på varmvatten är extra viktigt då det krävs energi för uppvärmning av det.

Under de senaste varma och torra åren har vatten börjat bli en bristvara i Norden under vissa perioder av året.

Det är obligatoriskt att uppfylla gränsvärdet för vatten. Gränsvärdet för vatten baseras på vilka delverksamheter som verksamheten har (ex. Hotell med restaurang eller hotell med pool och restaurang). Kravet anges i vattenförbrukning per gäst. Kravet ska dokumenteras genom en upplysning om den totala vattenförbrukningen och med en översikt över antal gäster i de respektive kategorierna (hotell-, restaurang- eller konferensgäst).

För att verksamheten ska kunna få licens krävs att de kan ta reda på sin förbrukning genom mätning för den specifika verksamheten, antingen genom egen mätare eller genom uppgift från vattenleverantör.

I branschen använder man nyckeltal i form av antal liter per logigäst, utan att ta hänsyn till alla andra sorter gäster som t ex restaurang- och konferensgäster. Enligt Padox årsredovisning hade deras hotellfastigheter en genomsnittlig vattenförbrukning av 179 liter per gästnatt<sup>4</sup>.

Om en anläggning inte klarar av vattengränsvärdet under ansökningen eller omprövningen har den 12 månader på sig att genomföra åtgärder för att minska vattenförbrukningen tills att gränsvärdet uppfylls. En handlingsplan ska

<sup>3</sup> <https://www.tourismpartnership.org/carbon-emissions/>

<sup>4</sup> Padox Årsredovisning 2018: <https://www.padox.se/globalassets/annual-reports/2018/padox-ar18-sv.pdf>

uträttas med mål att oppnå gränsvärdet inom loppet av 12 måneder. Nordisk Miljömärkning ska godkänna handlingsplanen.

Det är viktig at verksamheten säkerställer at de fortsatt ligger inom de ramar som kriteriedokumentet sätter opp. Derfor ska verksamheterna ha rutiner for at dokumentera gränsvärdena for vattenforbrukningen.

Årssammanstillingen av vattenforbrukningen ska ingå i hotellets årlige oppfølging som ska oppdateras varje år og ska bekræfta at gränsvärdet oppfylles.

**Hoteller med spa:** Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres med målinger, estimer utført av en uavhengig tredjepart, eller andre kvalifiserte målinger/beregninger som identifiserer spesifikt vannforbruk. De fleste spa-avdelinger på et hotell består av ulike typer innretninger som benytter store mengder vann. For å ha god kontroll på vannforbruket i et spa, bør avdelingen ha en eller flere vannmålere som måler forbruket på installasjonene som tilhører spaet. Virksomheter med spa som ikke har mulighet til å trekke fra spa-avdelingens vannforbruk, vil som regel ha vanskeligheter med å oppfylle grenseverdien. Dette skyldes at grenseverdiene som er satt er utviklet til normal hotelldrift uten spa.

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.

### **Bakgrunn til krav O15 gjeldende vann- og ressursparing ved tekstilvask**

Det benyttes mye vann, energi og kjemikalier ved tekstilvask, derfor er reduksjon av håndklevask et betydelig ressursbesparende tiltak. Alle Svanemerkede hoteller skal derfor kun skifte håndklær på forespørsel fra gjestene. Det er viktig at virksomheten lærer opp sine ansatte for å sikre ressursparing.

God kommunikasjon med gjestene omkring slike ressursbesparende tiltak, bidrar til at gjestene får en positiv opplevelse. Nordisk Miljømerking kan bidra med hjelp til gjesteinformasjon hvis ønskelig. For eksempel:

Håndklær: «Mindre unødvendig klesvask er en enkel måte å redusere forbruk av både vann, energi og vaskemidler på. Du kan bidra ved å henge opp ditt håndkle og bruke det samme om igjen i morgen. Små valg gir stor miljøgevinst. Når mange gjør dem.»

### **Bakgrunn til krav O16 og P1 gjeldende nyinnkjøp og vannreducerende tiltak**

Nordisk Miljömärkning kræver at anleggninger har rutiner vid nyinköp av vattenutrustning som t.ex. vattenblandare, duschblandare, toaletter, urinaler och diskmaskiner. Vi anser at det är viktigt at anleggninger är medvetna om at de ska köpa det som för ögonblicket är det mest vatten- och energieffektiva alternativet som finns på marknaden. Samtidigt har vi tagit hänsyn till at verksamheten ska köpa in produkter som säkerställer bra vattencirkulation, at

avloppet spolas med tilrøckligt mycket vatten som f6rhindrar igensattning och att duschen ska kunna sk6lja ur tvål och schampo tilrøckligt bra.

Anlæggningen kan få poeng ved at oppfylle vatteneffektiviserande åtgärder. I listan i kravet finns exempel på åtgärder som anlæggningen har gjort eller ska göra. Utöver åtgärder på vattenblandare, duschar, toaletter och diskmaskin har vi oppnat for m6jligheten att ha egne åtgärder som reducerer vattenforbrukningen med minst 5 %.

Ett exempel från Sverige är renovering av badrum tre ulike hoteller, som inkluderade byte av vattenblandare og duschmunstycken. Det resulterade i en genomsnittlig minskning av vattenforbrukningen med 25 procent under 2018.<sup>5</sup>

**Oppvaskmaskiner:** Vannforbruket for underbenkmaskiner er satt til 2,5 liter pr. kurv. Dette er satt etter å ha innhentet forbruksopplysninger fra ulike produsenter.<sup>6,7,8</sup> Det finnes hetteoppvaskmaskiner med vannforbruk helt ned i 1-1,5 liter pr. program.<sup>9</sup> Det finnes også tunellmaskiner med et vannforbruk helt ned i 1,4 liter pr. kurv.<sup>9</sup> Det totale vann- og energiforbruket kan dog ikke kun måles i vannforbruk. Det er spesielt viktig med gode rutiner som sikrer effektiv oppvask / oppfyllingsgrad av maskinene.

**Sisterner til toalett:** Mengden vann som benyttes til skylling varierer avhengig av sisternen. Opplysninger fra produsenter viser at vannforbruket varierer mellom 2-6 liter pr. skyll.<sup>10,11</sup> Toaletter med bare kun én skyllemulighet/knapp, har høyere vannforbruk sammenlignet med toaletter med to skyllemuligheter/knapper. I slike tilfeller anbefales 4 liter for å sikre ordentlig nedtrekk ved et trykk.

**Blandebatteri/servantkraner:** Berøringsfrie servantkraner er effektivt å benytte for å spare vann. Det finnes flere typer på markedet, og eksempler på dette er kraner som forbruker 3,4 liter/minutt.<sup>12</sup> Berøringsfrie servantkraner med sensor som avgir mengder kun i stråler er også veldig effektivt, og kan fås med vannforbruk helt ned til 0,56 liter pr. spyling.<sup>13</sup> Dette er kraner som er velegnet til offentlige områder, men dog ikke godt egnet til gjesterom på et hotell, hvor man lett skal kunne endre temperaturen på vannet i kranen. Det finnes servantkraner som forbruker kun 1,7 l/min.<sup>14</sup> Servantkranen har stråle med luftinnblander, en strålesamler med konstant vannmengde uavhengig av trykk. For å slippe å kjøpe inn nye blandebatteri, kan man også installere vannreducerende ventiler. De vanligste som blir benyttet reduserer vannmengden til 3,5-8 liter pr. minutt.<sup>15</sup>

<sup>5</sup> Pandox Årsredovising 2018: <https://www.pandox.se/globalassets/annual-reports/2018/pandox-ar18-sv.pdf>

<sup>6</sup> <https://www.metos.se/>

<sup>7</sup> [www.winterhalter.com](http://www.winterhalter.com)

<sup>8</sup> [www.hobart.no](http://www.hobart.no)

<sup>9</sup> [www.wexiodisk.com](http://www.wexiodisk.com)

<sup>10</sup> [www.grohe.no](http://www.grohe.no)

<sup>11</sup> [www.ifosanitar.no](http://www.ifosanitar.no)

<sup>12</sup> <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-104/>

<sup>13</sup> <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-080/>

<sup>14</sup> <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-102/>

<sup>15</sup> <https://www.divello.com/wp-content/uploads/Product-Data-Sheet-Divello-Classic-Aerator-ECONOM.pdf>

**Dusjer:** Det finnes store muligheter til å spare vann ved å bytte dusjer, eller sette inn en spareventil i eldre dusjer. En eldre dusj kan benytte opp til 24 liter vann pr. minutt, mens sparedusj benytter mellom 6-10 liter pr. minutt.<sup>16</sup>

**Urinaler:** Det finnes to typer urinaler, urinaler som driftes med og uten vann. Vanddrevne urinaler kan være sensorstyrte eller manuelle med trykk. De mest moderne vanddrevne urinalene har et system som leverandøren kan kalibrere slik at vannforbruket er tilpasset behov og vannkapasitet. Det er normalt å stille urinalene inn på et forbruk mellom en og fem liter vann per spyl. Under en liter er ikke å anbefale av hygieniske årsaker. Vannforbruket hos de mest moderne urinaler på markedet varierer imellom 0,5-3,5 liter. Nordisk Miljømerking setter derfor anbefalt maksimumsgrense ved nyinnkjøp på 3,5 liter, ved trykk på 3 bar.

## 9 Avfallskrav

### 9.1 Avfallshåndtering og grenseverdi for restavfall

#### **Bakgrunn til krav O17 gjeldende kildesortering**

Nordisk Miljømerking stiller strenge krav til avfall for å sikre at virksomhetene fokuserer på at det skal oppstå minst mulig avfall. Vi ønsker å stimulere til at fraksjonene som oppstår sorteres korrekt, for å sikre høyest mulig grad av mulighet for materialgjenvinning. Kravene stilles også for å sikre at virksomhetene kontinuerlig jobber for å oppfylle grenseverdien til restavfall, samt at de som ikke får veid sitt restavfall, sorterer så godt som mulig.

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

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

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

#### **Bakgrunn til krav O18 gjeldende mengde restavfall**

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

Nordisk Miljømerking ønsker å etterstrebe at alle avfallsentreprenører skal kunne levere målinger av mengden avfall de håndterer for kundene sine. Dette for at virksomheten skal kunne benytte data til å overvåke endringer og vurdere om man bør sette inn ytterligere tiltak for å øke sorteringsgraden. Om de derimot ikke kan levere målinger, skal dette dokumenteres. Virksomheten selv må da

<sup>16</sup> [https://www.enok.no/enokguiden/07\\_2.html](https://www.enok.no/enokguiden/07_2.html)

vise at de jobber aktivt for å minimere mengden restavfall, gjennom å ha etablert en handlingsplan med målsetninger og tiltak. Man kan redusere sitt restavfall ved for eksempel å øke sorteringsgraden, ha gode opplæringsrutiner og oppfølging, oppfordre leverandører til å redusere emballasje, osv.

### **Bakgrunn til krav O19 gjeldende restavfall**

Store mengder avfall produseres ved daglig drift av hotell/overnattingssted, restaurant og konferanse. Spesielt er et restauranten en stor kilde til avfall, på grunn av forpakninger og matavfall. Nordisk Miljømerking stiller derfor strenge krav, for å sikre at virksomhetene fokuserer på å generere minst mulig avfall, samtidig som vi sikrer oss at avfallet som oppstår sorteres slik at det kan gå til materialgjenvinning. Kravet gjelder ikke virksomheter som ikke får opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år fra avfallsentreprenør.

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

Hvis kravet ikke oppfylles ved søketidspunkt, åpner vi opp for muligheten til å etablere og iverksette en handlingsplan som viser at tiltak gjøres for at kravet oppfylles i løpet av ett år. En slik handlingsplan vil variere avhengig av hvilken virksomhet man driver, men det å bedre rutiner for avfallshåndtering, opplæring av ansatte, og øke sorteringsgraden vil kunne være viktige tiltak.

Virksomheter som får veid sitt restavfall av avfallsentreprenør, skal ha regelmessig kontroll av mengden. Det er viktig at de sikrer at de kontinuerlig oppfyller grenseverdien, og de skal derfor årlig rapportere sine mengder restavfall.

### **Bakgrunn til krav O20 gjeldende avfallssortering**

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

**Hotell:** Nordisk Miljømerking krever to fraksjoner i tillegg til restavfall. Det blir opp til virksomheten selv å bestemme hvilke to fraksjoner gjestene skal kunne sortere i, alt avhengig av hvilke fraksjoner virksomheten har, og hvilke fysiske forutsetninger som finnes på stedet.

**Gjesterom:** Vi oppfordrer til at sortering av avfall utføres av gjestene selv, men har forståelse for at det kan være utfordrende og at det i noen tilfeller fungerer best om kildesorteringen gjennomføres av personalet. Om gjestene skal sortere avfallet sitt selv, er det viktig med tydelig og pedagogisk informasjon om sorteringen. Gjestene skal ha mulighet til å legge igjen øvrige fraksjoner som kan oppstå, f.eks. batterier, større emballasje, flasker osv., som skal bli kildesortert av personalet.

**Konferanselobby:** Gjestene må kunne sortere avfallet sitt i minst to fraksjoner, i tillegg til restavfall. Dersom det serveres mat i konferanselobbyen/-området, må matavfallet være en fraksjon.

**Konferanse-/møterom:** Gjestene må som et minimum kunne sortere papiravfall, siden dette ofte genereres på konferanser, og restavfall i møterommene. Hvis mat serveres inne i møterommene, må matavfall enten sorteres av personalet, eller det må være en matavfallsbeholder tilgjengelig.

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

## 9.2 Matsvinn

### Bakgrunn til krav O21 gjeldende mengde matavfall

Matavfall består av en kombinasjon av nyttbar og ikke nyttbar mat. Nyttbar mat er her definert som matsvinn. Nordisk Miljømerking har et eget krav til forebygging av matsvinn, men ønsker likevel at virksomheten har oversikt over total mengde matavfall. EUs regelverk<sup>17</sup> opererer med begrepet «food waste», hvor man både inkluderer matsvinn og matavfall, og en ISO-standard for måling av «food waste»/mat avfall er under utvikling. Nordisk Miljømerking følger med på utviklingen av ISO-standard og ønsker å forberede virksomhetene på måling av matavfall i denne sammenheng.

Matavfall skal måles i kg pr. år. Flere besøkende gjester, store arrangementer og selskaper, er noen av årsakene som vil kunne forklare økte mengder matavfall. Det er derfor relevant at kravet sees i sammenheng med antall serverte gjester.

### Bakgrunn for krav O22 gjeldende matsvinn

Å kaste mat er ikke bærekraftig. Matsvinn er et omfattende problem i hele verden, og ca. en tredjedel av all mat som blir produsert blir likevel kastet.<sup>18</sup> Det er ikke etisk forsvarlig, ikke bra for miljøet, og svært lite lønnsomt for en virksomhet.

Målet om å redusere matsvinn ligger inne blant FNs bærekraftsmål, og UN Sustainable Development Goals (SDG) nr. 12.3 innebærer at matsvinnet pr. person skal halveres innen 2030. Alle nordiske land er bundet til dette målet. EUs regelverk<sup>19</sup> opererer med begrepet «food waste», hvor man både inkluderer matsvinn og matavfall. Nordisk Miljømerking skiller på matavfall og matsvinn, og stiller strenge krav til matsvinn, da det er dette restauranten har styrbarhet på. Matsvinn er allerede et høyt prioritert tema hos flere i serveringsbransjen, og vi ønsker at alle Svanemerkede virksomheter skal ha et bevisst forhold til matsvinn, og bidra til å kaste mindre mat.

Kravet er utviklet i dialog med nordiske matsvinnsorganisasjoner, blant annet norske Matvett<sup>20</sup>. «Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren»<sup>21</sup> er benyttet i kravutviklingen. Tilsvarende har Danmark foreningen Stop Spild Af Mad<sup>22</sup>, i Sverige jobber Livsmedelsverket, Naturvårdsverket og Jordbruksverket

<sup>17</sup> Article 2 of Regulation (EC) No 178/2002

<sup>18</sup> FNs mat- og landbruksorganisasjon, FOA: <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

<sup>19</sup> Article 2 of Regulation (EC) No 178/2002

<sup>20</sup> Matvett: <https://www.matvett.no/>

<sup>21</sup> Veileder for kartlegging av matsvinn, 2018: <https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf>

<sup>22</sup> Stop Spild Af Mad: <https://stopspildafmad.org/>

sammen med flere aktører i «matsvinnsnätverket» tidligere kalt SAMMA<sup>23</sup>. I tillegg finnes «Samarbete för minskat matsvinn», en avtale mellom aktører i næringsmiddelindustrien, som samarbeider for å redusere matsvinn.

Det finnes ulike nasjonale rammeverk for matsvinn, eksempelvis bransjeavtale mellom myndigheter og matbransje. Det er forskjeller på de nasjonale avtalene, men om alle punkter i kravet «Forebygging av matsvinn» er dekket (ansvarlig person, måling, årlig oppfølging, analysering, informasjon og opplæring) ansees kravet som oppfylt, og dokumentasjonen i henhold til avtalen kan også benyttes ovenfor Nordisk Miljømerking. Avtalene som er godkjente er «Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn»<sup>24</sup> og den danske avtalen «Danmark mod Madspild»<sup>25</sup>. Øvrige bransjeavtaler kan bli godkjent på forespørsel og etter gransking av Nordisk Miljømerking.

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

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

Måling av matsvinn kan i henhold til kravet gjennomføres på to alternative måter. Enten ved å måle faktisk matsvinn over to perioder i året minimum to uker hver gang, eller ved å måle matavfall daglig gjennom hele året.

Andel matsvinn i matavfall kan om ønskelig beregnes basert på nøkkeltall for bransjen:

- Hotell: 61 %
- Kantine: 65 %
- Restaurant: 63 %

Nøkkeltallene er tatt fra plukkanalysen som ble gjennomført i forskningsprosjektet KuttMatsvinn2020.<sup>26</sup>

### **Bakgrunn for poengkrav P2 gjeldende tiltak for å redusere matsvinn**

Det å måle matsvinnet gjør at man blir bevisst på mengden mat som kastes. Man må likevel fokusere på å gjøre tiltak for å redusere mengden matsvinn, det holder ikke bare å måle. Nordisk Miljømerking ønsker at virksomheten skal gjøre konkrete tiltak for å forebygge og redusere matsvinn og kommer med «Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn» i Bilag 2 for inspirasjon. Reduksjonstiltakene. Reduksjonstiltakene som vil bli godkjent baseres på

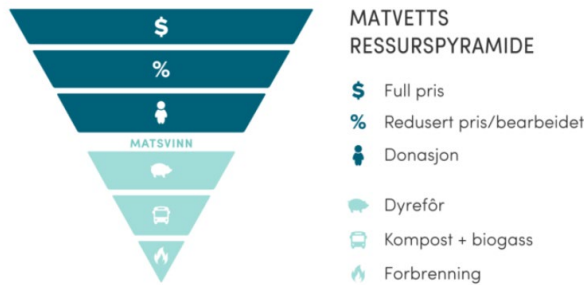
<sup>23</sup> Matsvinnsnätverket: <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/samarbeten/samarbeten-for-minskat-matsvinn>

<sup>24</sup> Tilslutningserklæring: <https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinn---tilslutningserklaring-endelig.pdf>

<sup>25</sup> Fødevarebranchens gudie til at reducere madspild: <https://danmarkmodmadspild.dk/>

<sup>26</sup> KuttMatsvinn2020 -forskning, 2020 s. 13: <https://www.matvett.no/uploads/documents/KuttMatsvinn2020-Forskning-sluttrapport.pdf>

Matvetts ressurspyramide<sup>27</sup>, og derfor vil det å sende mat til dyrefôr, kompost eller biogassproduksjon ikke bli godkjente tiltak.



### 9.3 Engangsartikler

#### Bakgrunn for kravet til ikke tillatte engangsartikler hos virksomheten O23

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

3. juli 2021 trådte EUs direktiv om «reduksjon av visse plastprodukters miljøpåvirkning» i kraft<sup>28</sup>, og kravet til bestikk, sugerør, drinkpinner og tannpirkere i plast, er derfor også regulert av direktivet.

Det er gjort unntak for restauranter som har take away, catering og fast food, siden denne type restauranter ofte har behov for å benytte seg av engangsartikler, i tillegg til at det kan gjøres unntak ved servering av over 500 gjester, hvis virksomheten ikke har tilstrekkelig med gjenbrukbart servise, eller hvis logistikken rundt rengjøring er uhåndterlig.

#### Bakgrunn for krav O24 gjeldende ikke tillatte engangsartikler på gjesterom

Nordisk Miljømerking tillater ikke bruk av engangsartikler på gjesterom. Dette på grunn av at det er unødvendig bruk av ressurser, og at det finnes gode alternative løsninger. Engangsglass og -kopper kan erstattes med glass og porselen, og toalettartikler kan tilbys i gjenfyllbar emballasje. Andre engangsprodukter som tøfler, dusjhetter, q-tips, børster, neglefil, skopuss, sysaker og lignende er ikke produkter alle hotellgjester har behov for, og de sistnevnte engangsproduktene bør derfor ikke være tilgjengelige på gjesterommene. Det gjøres unntak for krav til tøfler, for hoteller med 5 stjerner i henhold til hotelstars.eu kriterier 2020-2025, da dette kreves for å opprettholde 5 stjerner.

<sup>27</sup> Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren, 2018 s. 6:

<https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf>

<sup>28</sup> DIRECTIVE (EU) 2019/904 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 5 June 2019, on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment

## Unntak fra kravet:

Det er tillatt å tilby gjestene engangsartikler i resepsjonen, hvis gjestene skulle mangle noe, eller ha spesielle ønsker. Kravet gjelder heller ikke porsjonsposer av sjokoladedrikk, te, pulverkaffe, kakao, sukker- og melkeerstatning, som sikrer at man kan tilby gjestene varm drikk om man ønsker det. Rørepinne i fornybart materiale, samt glassunderlag i papp er tillatt. Ved room service tillates bruk av porsjonspakninger som er hensiktsmessig i serveringssammenheng på gjesterom, som for eksempel salt, pepper, ketsjup, sennep og lignende.

Det godtas å benytte engangskapsler til kaffemaskiner på gjesterom og/eller i korridor, hvor det er snakk om brygging av enkeltkopper. Dette godtas kun hvis det sikres at aluminiumkapsler som benyttes materialgjenvinnes. Virksomheten skal da ha rutiner som sikrer at kapslene leveres til egnet mottak som sørger for materialgjenvinning av både kaffegrut og aluminium. Leverandører av kaffekapsler har ofte returordninger, som kan håndtere dette. Ved revisjon og neste generasjon av kriteriene skal det sees på om det kan stilles krav til mengden kaffe pr. kapsel i tillegg til sertifisering av kaffen som benyttes i kapslene.

Engangskapsler tillates ikke i konferanse-/restaurantområder eller andre allmenne/offentlige områder.

Unntak gjøres også for hoteller som er klassifisert med 5 stjerner i henhold til Hotelstars.eu, eller som er medlemmer av anerkjente luksushotellsegmenter som følger etablerte standarder. For eksempel gjelder unntak for tøfler for hoteller med 5 stjerner i henhold til Hotelstars.eu-kriteriene for 2020–2025, eller bomullspads/sminkepads, Q-tips og dusjhetter for hoteller som er medlemmer av The Leading Hotels of the World eller Preferred Hotels & Resorts (samlinger: Legend, L.V.X., Lifestyle), i samsvar med kvalitetsstandardene til The Leading Hotels of the World eller Preferred Hotels & Resorts Integrated Quality Assurance Program. For hoteller i "Lifestyle Collection" gjelder de samme unntakene, bortsett fra tøfler. Andre standarder kan vurderes dersom dokumentasjon fremlegges.

## **Bakgrunn for krav O25 gjeldende engangsartikler i kontakt med mat og drikke**

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

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

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

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

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

Vi tillater ikke engangsartikler i metall, da det er kommet gode alternativer til servering av varmmat, hvor dette har vært særlig relevant. Likevel gjøres det unntak for at store aluminiumformer tillates ved catering av flere porsjoner samlet, i de tilfeller det ikke er praktisk mulig å få til retur av serveringsutstyr.

Nordisk Miljømerking ønsker å stille krav som sørger for at produkter i større grad kan materialgjenvinnes slik at materialene kan anvendes på nytt og på den måten bidra til den sirkulære økonomien. EUs avfallsdirektiv om avfallshierarki tar opp en prioriteringsordning for lovgivning og politikk som omhandler forebygging og håndtering av avfall, som ofte er illustrert med avfallspyramiden. Det viktigste er å forebygge avfall, deretter kommer ombruk, materialgjenvinning, energiutnyttelse og deponering. Målet er at avfallet skal behandles så nær toppen av hierarkiet som mulig. I EUs handlingsplan «Closing the loop – An EU action plan for the Circular Economy»<sup>29</sup> trekkes økt resirkulering og materialgjenvinning fram som et viktig punkt i den sirkulære økonomien. Nordisk Miljømerking anser derfor at krav som omhandler materialgjenvinning er viktig. Det presiseres at forbrenning med energigjenvinning ikke regnes som materialgjenvinning.

### **Bakgrunn for kravet forbud mot PVC/PVDC i plastfilm O26**

PVC (polyvinylklorid) og PVDC (polyvinylidenklorid) er ofte å finne i plastfilm for å gjøre plastfilmen myk og gi god heft. Det finnes i dag flere alternative plastfilmer uten PVC/PVDC som er like godt egnet. Nordisk Miljømerking stiller derfor et forbud mot PVC/PVDC i plastfilm hos Svanemerkede virksomheter fra og med 1. januar 2025, på grunn av en rekke miljø- og helseproblemer knyttet til klorbaserede materialer. Datoen er satt til 1. januar 2025 for å gi virksomhetene tid til å finne gode alternative løsninger.

---

<sup>29</sup> 5 Closing the loop - An EU action plan for the Circular Economy, EU Commission 2015 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=EN>

PVC (polyvinylklorid) er et av de mest brukte termoplastiske materialene. Miljøpåvirkningen av PVC er primært forbundet med utslipp av skadelige organiske kjemikalier fra hele produksjonskjeden for PVC, bruk av hormonforstyrrende stoffer som ftalater som mykgjørere i myk PVC og utfordringer med avfallshåndtering under produksjon og avskaffelse.

Bransjen har vært igjennom et skifte, og myk PVC er nå tilsatt mykgjørere som er mindre helseskadelige. Moderne forbrenningsanlegg i Europa har blitt langt mer effektive, og utslippene av polyaromatiske hydrokarboner (PAH), benzo-a-pyren, dioksiner og furaner har blitt betydelig redusert<sup>30</sup>. Fortsatt er det slik at ikke alle nordiske land tillater forbrenning av brukt PVC på grunn av mengden av nøytraliseringsavfall det gir opphav til. Danmark har avfallslovgivning som sier at all PVC først må sorteres ut ved og sendes til materialgjenvinning, hvis ikke må det sendes til deponi.<sup>31</sup>

Som nevnt finnes det andre alternativer som er miljømessig bedre, og det er derfor fortsatt relevant å utelukke bruk av plastfilm som er basert på PVC/PVDC.

## 10 Bærekraftig mat og drikke

### 10.1 Økologikrav

#### **Bakgrunn for krav til andel, grenseverdi og poeng for økologisk mat og drikke O27, O28 og P3**

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

For å nå FNs bærekraftsmål kreves det en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbrukssystemer som opprettholder økosystemene, gir bedre tilpasning til klimaendringer og bedrer jordkvaliteten.<sup>32</sup> Økologisk landbruk er én måte å oppnå dette på.<sup>33,34</sup>

Økologisk landbruk legger vekt på økologisk balanse, lokale kretsløp og økologisk, økonomisk og sosial bærekraft på lang sikt.<sup>35</sup> Økologiske metoder øker det biologiske mangfoldet og bidrar dermed til å opprettholde økosystemtjenester

---

<sup>30</sup> Vallette, Jim & Murtagh, Connie & Dedeo, Michel & Stamm, Rebecca. (2018). Chlorine and Building Materials A Global Inventory of Production Technologies, Markets, and Pollution Phase 1: Africa, The Americas, and Europe. 2018

<sup>31</sup> Kortlægning af PVC i Danmark 2018. Miljøprojekt nr. 2049. Miljø- og Fødevareministeriet, Miljøstyrelsen. November 2018.

<sup>32</sup> FN-sambandet, 'FNs Bærekraftsmål' [www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal](http://www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal) [2 mars 2020]

<sup>33</sup> Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Luttkholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Sustainability in global agriculture driven by organic farming. *Nature Sustainability* 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

<sup>34</sup> Reganold JP, Wachter JM (2016) Organic agriculture in the twenty-first century. *Nature Plants* 2(2):15221 <https://doi.org/10.1038/nplants.2015.221>

<sup>35</sup> Arbenz M, Gould D, Stopes C (2016) Organic 3.0 – for truly sustainable farming and consumption, IFOAM Organics International, Bonn and SOAAN, Bonn. [www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0\\_v.2\\_web\\_0.pdf](http://www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0_v.2_web_0.pdf)

som landbruket er avhengig av.<sup>36,37,38</sup> Også FNs naturpanel framhever økologisk landbruk som et system for å fremme biologisk mangfold og økosystemfunksjoner.<sup>39</sup> FNs klimapanel peker på at økologisk landbruk kan bidra til å forvalte landarealer på en bærekraftig måte.<sup>40</sup>

Økologiske metoder gjør at det blir flere aktive mikroorganismer i jorda, og gir bedre jordhelse og jordkvalitet.<sup>41</sup> Syntetiske sprøytemidler og kunstgjødsel er ikke tillatt fordi det er negativt for det biologiske mangfoldet, og det kan lekke til grunnvann, elver og hav og påvirke vannkvaliteten.

For å bygge opp fruktbart jordsmonn og bekjempe ugress og skadeinsekter brukes det vekstskifte med mer flerårige vekster, mellomkulturer, fangvekster, grønn gjødsling og mindre jordbearbeiding.<sup>42</sup> Dette bidrar også til biologisk mangfold, hindrer jorderosjon og legger til rette for lagring av karbon i jorda. Ofte brukes biologisk kontroll med skadedyr og mekanisk ugressbekjemping. I husdyrhold legges det vekt på dyrevelferd og at dyra kan utføre sin naturlige atferd.

### Andre momenter som kan drøftes

Den største kritikken som har vært rettet mot økologisk landbruk, gjelder bruken av landarealer, og spørsmålet om økologisk landbruk gir nok mat til å fø verden. Å legge om til hundre prosent økologisk landbruk globalt vil kreve mer areal enn konvensjonelt landbruk på grunn av lavere utbytte (gjelder i i-land, i u-land har bruk av agroøkologiske metoder vist seg å gi bedre utbytte), men det vil bli mindre overskudd av nitrogen, og det vil bli brukt mindre sprøytemiddel.<sup>43</sup> Dersom matsvinnet reduseres og det dyrkes mat på arealer som kan brukes til mat, men som i dag brukes til å dyrke dyrefôr, trengs det ikke nødvendigvis større arealer.<sup>43</sup> Med omlegging til økologisk kan det bli mindre utslipp av klimagasser, men det å få nok nitrogen blir en utfordring.<sup>43</sup>

---

<sup>36</sup> Tuck SL, Winqvist C, Mota F, Ahnström J, Turnbull LA, Bengtsson J (2014) Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis. *Journal of Applied Ecology* 51:746–755. <https://doi.org/10.1111/1365-2664.12219>

<sup>37</sup> Rahmann G (2011) Biodiversity and Organic Farming: What do we know? *vTI Agriculture and Forestry Research* 3(61):189–208. Metaanalyse av 766 studier. [www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/sustainability/pdf/11\\_11\\_28\\_OA\\_biodiversity\\_Rahmann.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/pdf/11_11_28_OA_biodiversity_Rahmann.pdf)

<sup>38</sup> Dainese M et al. (2019) A global synthesis reveals biodiversity-mediated benefits for crop production. *Science Advances* 5(10) eaax0121. <https://doi.org/10.1126/sciadv.aax0121>

<sup>39</sup> IPBES (2019) Summary for policy makers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. [https://ipbes.net/sites/default/files/inline/files/ipbes\\_global\\_assessment\\_report\\_summary\\_for\\_policymakers.pdf](https://ipbes.net/sites/default/files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf)

<sup>40</sup> IPCC (2020) Summary for policy makers. In: *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems*. [www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM\\_Updated-Jan20.pdf](http://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf)

<sup>41</sup> Lori M, Symnack S, Mäder P, De Deyn G, Gattinger A (2017) Organic farming enhances soil microbial abundance and activity – A meta-analysis and meta-regression. *PLoS ONE* 12(7):e0180442. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0180442>

<sup>42</sup> Scialabba NEH (2013) Organic Agriculture's Contribution to Sustainability. USDA Organic Farming Systems Research Conference. Conference Proceedings. [www.fao.org/3/a-aq537e.pdf](http://www.fao.org/3/a-aq537e.pdf)

<sup>43</sup> Muller A, Schader C, Scialabba NEH, Brüggemann J, Isensee A, Erb KH, Smith P, Klocke P, Leiber F, Stolze M, Niggli U (2017) Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture. *Nature Communications* 8:1290. <https://doi.org/10.1038/s41467-017-01410-w>

Det er usikkert om økologisk landbruk i dag bidrar til å redusere utslipp av klimagasser. Samlestudier fra Sveits og Tyskland viser at når EUs retningslinjer for LCA-analyser følges, er klimagassutslipp for økologiske og konvensjonelle matvarer på samme nivå per kg produkt.<sup>44,45</sup> Både økologisk og konvensjonelt landbruk kan forbedre seg på dette området. Økologiske metoder bidrar til å lagre mer karbon i jorda, noe som øker jordkvaliteten, men det gir ikke nødvendigvis en klimaeffekt.<sup>46</sup>

### Differensiering av krav

Omsetningen av økologisk mat og drikke har vært økende de siste årene i hele Norden. Likevel er det store forskjeller nordisk. Nordisk Miljømerking har derfor skjerpet alle minimumsgrenser til økologiske mat- og drikkevarer, men fortsatt differensierte krav til hvert av de nordiske landene. Finland og Norge har hatt en sterk prosentvis vekst av økologisk mat de siste årene, men likevel ligger man langt bak Sverige og Danmark. Danmark har vært ledende på økologisk omsetning pr. person<sup>47</sup>, mens Sverige har vært ledende på omlegging til økologisk landbruk, og er også best i Norden på innkjøp til offentlig sektor.<sup>48</sup> Grenseverdiene for Tyskland og Polen er nye for versjon 5.3 av kriteriene og er satt etter dialog med hotellbransjen i de to landene. Grenseverdiene for Litauen er nye i versjon 5.8 av kriteriene, og har blitt fastsatt etter dialog med hotellbransjen og undersøkelser av situasjonen i landet. Sammenlignet med Sverige, har Sverige et betydelig mer utviklet og tilgjengelig marked for økologisk mat og drikke enn Litauen. Selv om Litauen gjør fremskritt innen økologisk landbruk og politisk støtte, tilbyr Sverige et bredere produktspekter og høyere forbrukerutgifter. Norge har en mindre andel økologisk jordbruksareal sammenlignet med Litauen, men opprettholder strenge reguleringer i tråd med EUs standarder. Tilgjengelighet og pris er sentrale barrierer i Litauen.<sup>49,50,51</sup>

De restaurantene som har høyere andel økologisk mat og drikke enn den obligatoriske grensen, premieres med poeng. Ved årlig oppfølging vil det være relevant for Nordisk Miljømerking å ta stikkprøver av dette kravet. Restauranter som er en del av en kjede, kan få poeng på kjedenivå, om man velger å dokumentere innkjøpet av økologiske produkter som et gjennomsnitt i % (på kjedenivå, for de virksomhetene i kjeden som søker om Svanemerket).

<sup>44</sup> Meier MS, Stoessel F, Jungbluth N, Juraske R, Schader C, Stolze M (2015) Environmental impacts of organic and conventional agricultural products – Are the differences captured by life cycle assessment? *Journal of Environmental Management* 149:193–208. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.041>

<sup>45</sup> Treu H, Nordborg M, Cederberg C, Heuer T, Claupein E, Hoffmann H, Berndes G (2017) Carbon footprints and land use of conventional and organic diets in Germany. *Journal of Cleaner Production* 161:127–142. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.041>

<sup>46</sup> Gattinger A, Muller A, Haeni M, Skinner C, Fliessbach A, Buchmann N, Mäder P, Stolze M, Smith P, Scialabba NEH, Niggli U (2012) Enhanced top soil carbon stocks under organic farming. *PNAS* 109(44):18226–18231. <https://doi.org/10.1073/pnas.1209429109>

<sup>47</sup> Bioforsk Report Vol. 9 Nr.139 2014 Økologisk mat i de nordiske landene - tilgang på råvarer og faktorer som påvirker omsetning av økologisk mat, 2014 [http://orgprints.org/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT\\_9\\_139\\_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf](http://orgprints.org/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT_9_139_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf)

<sup>48</sup> EKOMATCENTRUM MARKNADSRAPPORT Ekologisk i offentlig sektor 2019, <http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Marknadsrapport-EMC-2019-2.pdf>

<sup>49</sup> Organic food consumption behavior in Lithuania: [Microsoft Word - Report\\_ORGANIC FOOD\\_EN\\_final.docx](#)

<sup>50</sup> [Lithuania - Digital country Factsheet](#)

<sup>51</sup> [Market analysis of organic foods in the Nordic and Baltic countries](#)

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

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

Island mangler omsetningsstatistikk for økologiske varer, men det er likevel et økende tilbud i detaljhandelen. Landet har vært igjennom en økonomisk krise, som har ført til et kraftig prishopp på mat generelt, noe som igjen kan ha påvirket etterspørselen av økologisk mat.<sup>47</sup> Det er få islandske produsenter som har økologisk sertifisering, og det kan derfor være vanskelig å få tak i «ferskvarer» som er økologisk og islandsk. Likevel øker tilgangen på andre økologiske varer. Nordisk Miljømerking har derfor valgt å skjerpe kravet noe, og øker fra 5 til 16 produkter som serveres daglig hos islandske restauranter.

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

Tidligere ble det stilt krav til økologisk mat for Baltikum, men interessen fra søkere har ikke vært til stede, og det er derfor ikke utviklet krav til Baltikum i denne generasjonen av kriteriene.

For å redusere den administrative byrden for søkere, tillater Nordisk Miljømerking virksomheter i Sverige, Norge, Finland, Tyskland og Litauen å basere beregningen av andelen økologisk mat og drikke på data fra sine tre største matleverandører. Disse leverandørene står vanligvis for størsteparten av det totale matinnkjøpet og gir derfor et representativt grunnlag for å beregne den økologiske andelen. Denne tilnærmingen opprettholder nøyaktighet samtidig som den reduserer dokumentasjonsarbeidsmengden betydelig for virksomheter med mange små leverandører.

Danmark er unntatt fra denne forenklingen fordi den danske markedsstrukturen og nasjonale forskrifter allerede krever komplette data på leverandørnivå.

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

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

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

## 10.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke

### Bakgrunn for krav O29 gjeldende drikkevann

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

Det er tillatt å selge flaskevann i andre situasjoner enn ved bordservering. For eksempel ved «room-service», catering, take away, fast food, hotellshop eller resepsjon. Restauranter som selger mat og drikke over disk, som både har bordservering og take away, tillates å selge vann, men skal i tillegg ha springvann som godt synlig alternativ til sine gjester.

### Bakgrunn til poengkrav P4 gjeldende lokalprodusert mat og drikke

For å nå FN's bærekraftsmål kreves det ifølge FN og andre internasjonale aktører en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbrukssystemer.<sup>52</sup> Utvikling av lokal produksjon er en del av dette. Nordisk Miljømerking ønsker derfor å premiere de restaurantene som velger å støtte lokal produksjon av mat.

Dagens system har gjort at det produseres store mengder mat for globale markeder, men produksjonen er avhengig av eksterne innsatsfaktorer og krever store ressurser.<sup>53</sup> Det har ført til miljøproblemer som avskoging, vannmangel, utarming av jord, tap av biologisk mangfold og økte klimagassutslipp.<sup>53</sup> De seinere åra har FN og FN's mat- og landbruksorganisasjon FAO fremmet agroøkologi som veien til et mer bærekraftig landbruk.<sup>54</sup> Det er et helhetlig system som bruker både økologiske prinsipper som fremmer biologisk mangfold og økosystemtjenester, og tar hensyn til de økonomiske og sosiale sidene ved matsystemer. I flere FN-rapporter og forskningsprosjekter om bærekraftig matproduksjon framheves det at landbruk basert på lokale ressurser og kunnskap, lokale behov, lokal innovasjon, småskalalandbruk og korte

<sup>52</sup> [www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal](http://www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal)

<sup>53</sup> [www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf](http://www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf)

<sup>54</sup> <http://www.fao.org/agroecology/home/en/>

forsyningskjeder er en forutsetning for et bærekraftig matsystem i framtida.<sup>53,55,56,57,58,59</sup>

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

Mye biologisk mangfold i Norden finnes i jordbruks- og beitelandskaper. Lokal matproduksjon bidrar til å holde kulturlandskapet i hevd og til å øke mangfoldet av ville arter, leveområder og kulturvekster.<sup>60</sup> Økosystemtjenester opprettholdes, og landbruket blir mer robust. Salg til lokale markeder kan bidra til at bønder produserer flere typer vekster.<sup>61</sup>

For frukt og grønnsaker, særlig potet og andre rotvekster, utgjør transport en stor del av miljøpåvirkningen gjennom livssyklusen.<sup>60</sup> Bruk av lokale sesongråvarer gjør at det går med mindre energi og slippes ut mindre klimagasser.<sup>62</sup> For kjøtt utgjør transport en liten del av den totale miljøbelastningen, men Norden og Europa har lavt utslipp av klimagasser per kilo produsert protein sammenliknet med andre regioner.<sup>63</sup>

### Bakgrunn for krav O30 gjeldende vegetarisk rett

Vegetariske råvarer har lavere klimapåvirkning, krever betydelig mindre energi og mindre arealer for å produsere like mye protein og energi som kjøttbasert kost ved råvarefremstilling.<sup>64</sup>

Land-, jord-, og skogbruk står for i underkant av en fjerdedel av klimagassutslippene i verden, og fører til økt slitasje og utarming av jorden. En ny rapport<sup>65</sup> fra FN's klimapanel påpeker at vi må gjøre radikale endringer for å gjøre landbruket mer bærekraftig. De anbefaler blant annet at vi endrer hvordan vi produserer mat, forvalter landområdene og hvordan vi spiser. Det anbefales å skifte til et mer plantebasert kosthold, noe som også vil gi et redusert klimagassutslipp. Nordisk Miljømerking ønsker derfor at Svanemerke

<sup>55</sup> [http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/20130918\\_UNCTAD\\_en.pdf](http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/20130918_UNCTAD_en.pdf)

<sup>56</sup> Global summary for decision makers:

[www.globalagriculture.org/fileadmin/files/weltagrarbericht/IAASTDBerichte/GlobalSDM.pdf](http://www.globalagriculture.org/fileadmin/files/weltagrarbericht/IAASTDBerichte/GlobalSDM.pdf)

<sup>57</sup> [http://www.ipes-food.org/\\_img/upload/files/CFP\\_FullReport.pdf](http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf)

<sup>58</sup> [www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/201809-ST0918EN-tyfa.pdf](http://www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/201809-ST0918EN-tyfa.pdf)

<sup>59</sup> <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6842-4.pdf?pid=23308>

<sup>60</sup> Charlotte Lagerberg Fogelberg, På Väg Mot Miljöanpassade Kostråd. Vetenskapligt Underlag Inför Miljökonsekvensanalysen Av Livsmedelsverkets Kostråd (Livsmedelsverket)

[https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2008/2008\\_livsmedelsverket\\_9\\_miljoanpassade\\_kostrad.pdf](https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2008/2008_livsmedelsverket_9_miljoanpassade_kostrad.pdf).

<sup>61</sup> Johanna Björklund and others, 'Local Selling as a Driving Force for Increased On-Farm Biodiversity', *Journal of Sustainable Agriculture*, 33.8 (2009), 885–902  
<<https://doi.org/10.1080/10440040903303694>>.

<sup>62</sup> Valérie Masson-Delmotte and others, *Climate Change and Land. An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems* (IPCC, 2019) [www.ipcc.ch](http://www.ipcc.ch)

<sup>63</sup> P.J. Gerber and others, *Tackling Climate Change through Livestock. A Global Assessment of Emissions and Mitigation Opportunities* (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2013) <<http://www.fao.org/3/a-i3437e.pdf>>.

<sup>64</sup> Lagerberg-Fogelberg. 2008. På väg mot miljöanpassade kostråd- vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverkets kostråd. Rapport 2008:9. Livsmedelsverket, samt Röös. 2012. Köttguiden 2012 – kloka val för miljö och djurvälstånd Utkast 2012-10-10. Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).

<sup>65</sup> IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse gas fluxes in Terrestrial Ecosystems. 2019. Chapter 5.

restauranter skal bidra til etterspørsel av plantebasert mat, og stiller derfor krav til dette.

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

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

Restauranter som i utgangspunktet kun serverer en matrett pr. dag, skal ha et vegetarisk alternativ på menyen.

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

### **Bakgrunn for krav O31 gjeldende bærekraftig fisk og skalldyr**

De marine økosystemene er truet av overfiske, overgjødning, forurensing og klimaendringer. At mange fiskebestander er overbeskattet, påvirker ikke bare den enkelte bestanden, men hele økosystemer. Ifølge IPBES (FNs naturpanel) er overfiske den viktigste årsaken til tap av naturmangfold i havet.<sup>66</sup> Deretter kommer endringer i arealbruk. I ferskvann er det omvendt. **Feil! Bokmerke er ikke definert.** For å unngå bruk av de mest truede fisk- og skalldyrartene og arter som produseres på en lite miljøvennlig måte, har Nordisk Miljømerking laget ei tredelt liste over arter som ikke får serveres:

A: Arter som står som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på International Union for Conservation of Nature (IUCN) sin rødliste.<sup>67</sup> Flere av disse artene står også på OSPARs liste over truete/sårbare arter. Alle arter av hai og rokke er forbudt å servere selv om ikke alle er truet, fordi det er mye feilmerking.

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

C: Tropisk reke. Den står ikke på IUCNs liste, men får ikke serveres fordi fiske og oppdrett forårsaker store miljøproblemer, slik som ødelegging av

---

<sup>66</sup> IPBES (2019) Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services. [www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services](http://www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services) (15.08.2019)

<sup>67</sup> <https://www.iucnredlist.org/>

mangroveskog.<sup>68,69</sup> Mangroveskoger er svært produktive økosystemer som er hjem for veldig mange arter av fisk, skalldyr og andre dyr. De beskytter også kystene mot oversvømming og erosjon.

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

Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten *Somniosus microcephalus* og rokkearten *Dipturus batis* / *Raja batis* og *Raja Amblyraja radiata*, fordi det er tradisjonelle retter som serveres én dag i året. Haiarten i februar og rokkearten 23. desember. Det fiskes totalt 8 tonn av haiarten og 145 tonn av rokkearten *Raja batis*, og 614 tonn av arten *Raja Amblyraja radiata*, i året.<sup>70</sup>

### Hvorfor godkjenner Nordisk Miljømerking ikke ASC i dag?

Nordisk Miljømerking vurderer råvarestandarder når lisensinnehavere ønsker å benytte seg av dem. Derfor har vi til nå, bare vurdert ASC-standardene for tropisk reke (Shrimp, versjon 1.0, mars 2014), og laks (Salmon, versjon 1.3, juli 2019). Vi vurderte det slik at de ikke oppfyller våre krav til standarder. Dette var grunnen:

#### Tropisk reke:

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

#### Laks:

- Krav for foderfisk är inte tillräckligt starka än. Det framgår tydligt från olika rapporter att det i praktiken saknas spårbarhet och information om var fodret ursprungligen kommer ifrån.
- Det finns en risk för GMO soja i foder i länder utanför EU.
- Standarden tillåter användning av koppar för fisknät vilket bedöms mycket skadligt för miljön.
- Standarden innehåller inte krav för internationella lagar.
- Standarden innehåller inte krav för livsmedelsäkerhet.

<sup>68</sup> Thomas N, Lucas R, Bunting P, Hardy A, Rosenqvist A, Simard M (2017) Distribution and drivers of global mangrove forest change, 1996–2010. *PLoS ONE* 12(6): e0179302. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179302>

<sup>69</sup> Richards DR, Friess DA (2016) Rates and drivers of mangrove deforestation in Southeast Asia, 2000–2012. *PNAS* 113(2):344–349. <https://doi.org/10.1073/pnas.1510272113>

<sup>70</sup> Statistics Iceland: <https://statice.is/statistics/business-sectors/fisheries/catch/>

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

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

### **Bakgrunn for krav til palmeolje O32**

Ulike råvarer har ulik påvirkning, og palmeolje er en råvare Nordisk Miljømerking har spesielt fokus på. Etablering av palmeoljeplantasjer er en av hovedårsakene til avskoging av regnskog, og truer dermed livsgrunnlaget til urfolk, planter og dyr. Regnskogene er særdeles viktig for biodiversitet, da regnskogene er de mest artsrike økosystemene på landjorda. Hugging av regnskog er også en alvorlig trussel mot jordas klima. Andre miljøproblemer relatert til palmeolje er bruk av giftstoffer i produksjonen, luftforurensning ved brenning av opprinnelig skog, jorderosjon og sedimentering til elver og vannveier samt utslipp av avløpsvann fra palmeoljemøllene. Palmeoljeproduksjon er også knyttet til sosiale problemer, eksempelvis risiko for brudd på arbeidsrettigheter.<sup>71</sup>

For å redusere bruk av palmeolje foreslås det et forbud mot bruk av palmeolje i fritureolje som er et produkt som ofte benyttes i store mengder på et kjøkken.

Nordisk Miljømerking har evaluert Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sin standard for bærekraftig palmeoljeproduksjon og mener at den ikke tilfredsstillende våre krav til bærekraftsstandarder fullt ut, da den ikke gir tilstrekkelig beskyttelse for biologiske områder og biologisk mangfold, og ønsker derfor å stille så strenge krav til palmeolje som mulig, der det finnes alternativ til palmeolje.

I produktgrupper der det foreløpig ikke er alternative råvarer eller god kontrollerbarhet, stilles det krav til sertifisering av råvarene i henhold til RSPO. I de tilfellet der det er vanskelig å unngå palmeolje, anses det at sertifisering og RSPO-standarden som de beste verktøyene på markedet for mer bærekraftig produksjon.

### **Bakgrunn for krav O33 gjeldende forbud mot GMO**

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

---

<sup>71</sup> OLSEN LJ, FENGER NA & GRAVERSEN J 2011. Palmeolie - Danmarks rolle i forhold til den globale produktion af palmeolie. WWF Rapport DK. WWF Verdensnaturfonden Denmark.

genmodifiserte planter, dyr og mikroorganismer spres i naturen. Nordisk Miljømerking mener GMO-er bør vurderes fra sak til sak.

Forskningsresultater har ikke tydelig vist at dagens GMO-vekster bidrar til utvikling mot et bærekraftig landbruk med mindre bruk av sprøytemiddel, og det mangler forskning på langtidseffekter av genmodifiserte planter, både miljøkonsekvenser og sosioøkonomiske konsekvenser. Det er mulige uheldige effekter av GMO langs hele verdikjeden fra forskning og utvikling av plantene, via dyrking, til lagring, bruk og avfallshåndtering.<sup>72</sup> I flere av disse fasene er det mangel på vitenskapelige studier, og det mangler helhetsvurderinger.<sup>72,73,74,75</sup> Dagens GMO-er er dessuten tilpasset industrilandbruk med virksomheter som har fått en monopollignende stilling, og Nordisk Miljømerking ønsker å bidra til å begrense de negative konsekvensene av dette.

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

## 11 Biomangfold

Kravene i kapitlet biomangfold gjelder for hoteller med hage/uteområde større enn 1 000 m<sup>2</sup>.

### **Bakgrunn til krav til forbedring av naturmangfoldet i hotellets hage O34**

Naturmangfoldet forringes hurtig og går tapt, og endringer i arealbruk fører til at leveområder begrenses, overutnytting av planter og dyr, klimaendringer, forurensning og fremmede, invasive arter. FN's bærekraftsmål 15.5 handler spesielt om biologisk mangfold og sier at verden skal redusere forringingen av leveområder, stoppe tapet av naturmangfold og hindre utrydding av truede arter.

**Forbud mot herbicider:** Bekjempningsmidler/herbicider er midler som benyttes for å bekjempe og drepe uønskede planter som ugress. Historisk har det vært benyttet flere giftige midler, men bransjen har utviklet seg, og det er nå utviklet herbicider som raskere brytes ned og ikke har langtidsvirkninger på miljøet. Likevel kan flere herbicider ha negative effekter på miljøet, og det er uklart hvordan bruk over tid vil påvirke ulike økosystemer. Nordisk Miljømerking forbyr derfor bruken av disse, siden ugress enkelt kan fjernes mekanisk uten bruk av kjemikalier.

<sup>72</sup> Catacora-Vargas G (2011): Genetically Modified Organisms – A Summary of Potential Adverse Effects Relevant to Sustainable Development. Biosafety Report 2011/02, GenØk – Centre for Biosafety.

<sup>73</sup> Kolseth et al (2015) Influence of genetically modified organisms on agro-ecosystem processes. Agriculture, Ecosystems and Environment. 214 (2015) 96–106.

<sup>74</sup> Fischer et al. (2015) Fischer et al. (2015): Social impacts of GM crops in agriculture: a systematic literature review. Sustainability 7:7.

<sup>75</sup> Catacora-Vargas G et al. (2018): Socio-economic research on genetically modified crops: a study of the literature. Agriculture and Human Values 35:2

**Fremmede arter:** Fremmede invasive arter er én av de fem største årsakene til tap av naturmangfold. Nordisk Miljømerking ønsker derfor at disse artene fjernes, og kommer de tilbake skal de fjernes igjen. På denne måten bekjempes artene.

Det er en fordel for biomangfoldet at disse artene fjernes og gir rom for lokale arter. Mål om å unngå spredning og fjerne invasive fremmedarter finnes både i FNs bærekraftsmål og under FN-konvensjonen om biologisk mangfold. Dette er plante- og dyrearter som kan endre levekårene til arter som finnes naturlig på et sted, eller fortrenge de lokale artene. De kan krysse seg med lokale arter, og de kan bære med seg sykdommer. Mange fremmede arter av trær og pryddplanter er importert til hagebruk, og har siden spredd seg med vinden, med dyr eller via hageavfall. Artene som har størst risiko for å spre seg og skade det biologiske mangfoldet, er som oftest forbudt å importere og omsette i dag, men finnes likevel i mange hager og parker. Det er ikke ulovlig å beholde dem, men man er pliktig til å hindre at de spres. Det varierer mye hvordan dette følges opp.

**Naturverdier:** Elementer med høy naturverdi bør tas vare på. I noen tilfeller er de kartlagt av kommunen fordi de er vernet etter loven. Det gjelder for eksempel gamle eiker. Likevel varierer det mellom kommuner hvor godt de har kartlagt slike elementer. Det finnes dessuten elementer av høy verdi som ikke er lovbeskyttet, for eksempel andre store trær, som bøk og bjørk. Nordisk Miljømerking ønsker at hotellet tar ansvar og sikrer at trær som er over 100 år gamle og naturlige vannløp vernes i den grad det er mulig.

## 12 Kjemikaliekrav

### **Bakgrunn til krav O35 gjeldende kjemalieinnkjøp**

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

Kravet om forbruk av kjemikalier må oppfylles av alle eksterne renholdstjenester som brukes til å rengjøre hotellet, ettersom denne rengjøringen er en vesentlig del av hotelltjenesten.

### **Bakgrunn til krav O36 gjeldende informasjon om kjemikalier**

Nordisk Miljømerking ønsker en totaloversikt over alle kjemikalierne og rengjøringsmetoder inkludert bruk av alle typer vannbehandlingsteknikker, som benyttes av virksomheten. Dette for å kunne forstå bruksbehov og funksjon til de enkelte kjemikalierne, og for å sikre at det ikke benyttes kjemikalier eller rengjøringsmetoder som ikke er i overensstemmelse med Nordisk Miljømerkings krav. De kjemiske produktene skal oppfylle alle kjemikaliekrav i kapitlet.

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, som avgjør om den passer til denne produkttypen eller ikke. Mengden behandlet vann teller ikke som et vanlig rengjøringsprodukt og skal ikke inkluderes i beregningen i O37 for andelen miljømerkede kjemikalier. Vann med tilsatte

vaskeaktive ingredienser regnes som vanlig rengjøring. Merk at ozonvann og elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) ikke er tillatt å bruke på grunn av krav O39 og O40 angående klassifisering og ekskluderte stoffer.

Det er viktig at sikkerheten til de ansatte som skal benytte kjemikalier tas på alvor, og derfor stilles det krav til at sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikalier benyttes, enten elektronisk eller i papirform, som er i tråd med "forskrift om utførelse av arbeid, som sier at "stoffkartoteket skal være etablert elektronisk og/eller foreligge i en papirutgave, og være bygget opp på en slik måte at det er lett å søke frem informasjon om det enkelte kjemikaliene."<sup>76</sup>

### **Bakgrunn til krav O37 gjeldende miljømerkede kjemikalier**

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

Kjemikalieforbruket har en stor betydning for virksomhetens miljøbelastning. Bruken av kjemikalier er stor for virksomheter som hoteller, restauranter og konferansefasiliteter, spesielt for virksomheter med mye matservering med tilhørende oppvask. Miljøbelastningen kan reduseres ved bruk av kjemikalier som inneholder minimalt med uønskede innholdsstoffer, og korrekt dosering av oppvaskmiddel. Kravene som stilles til kjemikalier som blir benyttet daglig fokuserer derfor på dette.

Kravet gjelder også om virksomheten benytter en ekstern renholdstjeneste.

Bruk av desinfeksjon og alternativer til desinfiserende kjemiske produkter til generell rengjøring har økt de siste årene, og nye produkter har dukket opp på markedet. Blant dem er ozonert vann (ozonvann) og elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann). Nordisk Miljømerking tillater ikke bruken av disse, da disse produktene har skadelig effekt på vannmiljøet og/eller helse, og fordi bruk av desinfeksjon på områder der det ikke er et reelt behov for desinfisering, kan være medvirkende til å utvikle resistens hos mikro-organismer.

### **Bakgrunn til krav O38 gjeldende dosering**

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

Oppvaskmidler utgjør ofte en betydelig andel av kjemikalierne en virksomhet benytter, og det anbefales automatisk system for dosering av oppvaskmiddel. Automatiske systemer monteres ofte av kjemikalieleverandøren, og er vanlig standard for profesjonelle oppvaskmaskiner. Automatiske doseringsanordninger anbefales også til kjemikalier som benyttes til daglige rengjøring, hvis man har forhold som kan tilrettelegges et system som kan blande både vann og kjemikalier til ferdig bruksløsning. Dette sikrer at det ikke benyttes mer kjemikalier enn nødvendig. Manuell dosering fungerer også om man har riktig

---

<sup>76</sup> [https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2011-12-06-1357/KAPITTEL\\_2-1#KAPITTEL\\_2-1](https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2011-12-06-1357/KAPITTEL_2-1#KAPITTEL_2-1)

utstyr, men krever innføring og opplæring av personalet, for å etablere gode rutiner, som følges opp regelmessig, for å sikre at utstyret blir benyttet korrekt.

### **Bakgrunn til poengkrav P5 gjeldende Svanemerket vaskeri**

Nordisk Miljømerking ønsker at virksomheten benytter seg av Svanemerkede vaskerier om det skal benyttes et eksternt vaskeri. Dette fordi et Svanemerket vaskeri er mer energieffektive, sparer vann, og har en lavere klimapåvirkning enn andre vaskerier. De benytter kjemikalier som oppfyller strenge kjemikalie- og helsekrav, og kjøper store andeler tekstiler som er miljømerkede eller oppfyller Øko-Tex Standard 100. De reduserer også miljøpåvirkningen som skjer i distribusjonen.<sup>77</sup> For å oppnå poeng skal hoveddelen, over 50 %, av virksomhetens tekstilvask vaskes på det Svanemerkede vaskeriet. Intern vask av mopper og kluter er ok.

Valg av et miljømerket vaskeri er av stor betydning, og distribusjonen mellom vaskeri og kunde har en mindre miljømessig betydning enn hva mange tror. En livsyklusvurdering på håndkleruller<sup>78</sup> viser at energiforbruket til distribusjonen utgjør 5 % mens energiforbruket på vaskeriet utgjør 80 % av det samlede energiforbruket i livssyklusen.<sup>79</sup>

### **Bakgrunn til krav O39 gjeldende klassifisering av øvrige kjemikalier**

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

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

Når det gjelder luftfriskere/duftdiffusere, må disse ikke være klassifisert i henhold til CLP-forordning (EF) nr. 1272/2008. Luftfriskere omfatter duftdiffusere, duftsprayer og alle dufter som brukes i duftmaskiner, og som er beregnet på å spres i innendørsområder.

---

<sup>77</sup> Bakgrunnsdokument om Svanemärkta Textilservice version 4.0 12 juni 2018 - 30.juni 2023

<sup>78</sup> Schmidt, A. (2000): Life cycle assessment of towel rolls (3rd ed.). dk-TEKNIK ENERGY & ENVIRONMENT

<sup>79</sup> Frydendal, J; Schmidt, A. & Zeuthen, J. (2000): Towel rolls in a life cycle perspective. Sophus Berendsen A/S & dk-TEKNIK ENERGY & ENVIRONMENT

## Bakgrunn til krav O40 gjeldende forbudte stoffer

### Gulvpleiemidler:

"Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerte forbindelser (PFAS) utgjør en gruppe stoffer, som har uheldige egenskaper. Stoffene er ofte å finne i gulvpleiemidler. Visse forbindelser brytes ned til stabile PFOS (perfluoroktansulfonat) og PFOA (perfluoroktansyre) og lignende stoffer. Stoffene er veldig persistente og opptas lett i kroppen<sup>80</sup>, samtidig som de påvirker biologiske prosesser, er mistenkt for å være hormonforstyrrende, kreftfremkallende og ha en negativ innvirkning på immunsystemet.<sup>81</sup> På bakgrunn av disse uheldige egenskapene, har Nordisk Miljømerking besluttet et forbud i gulvpleiemidler.

### Desinfeksjonsmidler:

"Kjemikaliefri rengjøring" har blitt mer populært de siste årene, og ozonvann er en av flere konkurrenter på markedet. Ideen om å produsere ozon i vann ble populær i Norden rundt 2010. Ozonert vann produseres ved å tilføre ozongass til vann. Ozon i seg selv er en giftig gass og farlig for mennesker selv ved lave konsentrasjoner.

I henhold til den 23. ATP (tilpasning til teknisk utvikling) til CLP-forordningen<sup>82</sup> er ozon klassifisert som følger: Ox. Gas 1 (H270): Kan forårsake eller forsterke brann; oksiderende, Carc. 2 (H351): Mistenkes for å kunne forårsake kreft. Muta. 2 (H341): Mistenkes for å kunne forårsake genetiske defekter. Acute Tox. 2 (H330): Dødelig ved innånding. STOT SE 2 (H370): Forårsaker organskader (nervesystemet) ved enkel eksponering. Den nye klassifiseringen trer i kraft 1. februar 2027. Nordisk Miljømerking har besluttet å forby bruk av ozonvann på bakgrunn av denne klassifiseringen. Det er en bekymring for at grenseverdier for yrkes-eksponering kan overskrides når produktet produseres, i tillegg til ozonets høye reaktivitet og mulige skadelige reaksjonsprodukter.

Det finske instituttet for helse og velferd (THL) anbefaler ikke bruk av ozonvann produsert i husholdningen, og har flere bekymringer rundt bruken.<sup>83</sup>

Organiske- og reaktive klorforbindelser, som for eksempel natriumhypokloritt, er innholdsstoffer som benyttes i desinfiserende og antibakterielle produkter. Innholdsstoffene kan være giftige eller føre til at det dannes giftige ikke-nedbrytbare bioakkumulerende stoffer. På bakgrunn av dette har Nordisk Miljømerking besluttet et forbud mot disse innholdsstoffene i desinfeksjonsmidler.

---

<sup>80</sup> Borg, D., Tissue Distribution Studies And Risk Assessment Of Perfluoroalkylated And Polyfluoroalkylated Substances (PFASS), Doktorsavhandling, Institute Of Environmental Medicine (IMM) Karolinska Institutet, Stockholm, Sweden 2013

[http://publications.ki.se/xmlui/bitstream/handle/10616/41507/Thesis\\_Daniel\\_Borg.pdf?sequence=1](http://publications.ki.se/xmlui/bitstream/handle/10616/41507/Thesis_Daniel_Borg.pdf?sequence=1)

<sup>81</sup> Heilmann, C. et al, Persistente fluorbindelser reduserer immunfunksjonen, Ugeskr Læger 177/7, 30.3.2015 OSPAR 2005: Hazardous Substances Series, Perfluorooctane Sulphonate (PFOS), OSPAR Commission, 2005 (2006 Update), MST, 2005b: Miljøprosjekt nr. 1013, 2005, More Environmentally Friendly Alternatives to PFOS-compounds and PFOA, Miljøstyrelsen, 2005.

<sup>82</sup> The 23rd ATP (Adaptation to Technical Progress), April 2025: [Commission Delegated Regulation \(EU\) 2025/1222 of 2 April 2025 amending Regulation \(EC\) No 1272/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the harmonised classification and labelling of certain substances](#)

<sup>83</sup> Käykö otsonivesi pintojen tai ihon desinfiointiin? THL, 2023

Elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) markedsføres ofte som ufarlig og bestående av kun vann og salt. Dette medfører ikke riktighet. Produktet fremstilles på brukerstedet ved at det sendes strøm igjennom saltvannet, som medfører dannelsen av hypokloritt. ECA-vann kan i tillegg være med på å fremme bruken av desinfeksjon på områder der det ikke er et reelt behov for desinfisering, som kan være medvirkende til å utvikle resistens hos mikroorganismer. Nordisk Miljømerking tillater derfor ikke bruk av ECA-vann hos Svanemerkede virksomheter.

### **Bakgrunn gjeldende krav til granulat til oppvask O41**

Nordisk Miljømerking ønsker at bruken av plastgranulat som benyttes i spesialtilpassede oppvaskmaskiner fases ut. Dette er maskiner som benytter plastgranulat, kjemikalier, høyt trykk og varme for å rengjøre storkjøkkenutstyr.

Oppvaskmaskinene som benytter plastgranulat til rengjøring, slipper kontinuerlig ut plastgranulat, og fragmenter av plastgranulat til avløpet, utilsiktet. Noe fanges opp i fettutskilleren, mens noe går videre til vannrenseanleggene. Der havner plasten til sist i slammet, samt at en liten andel av mikroplasten som oppstår, slippes ut sammen med det rensede avløpsvannet.

Slammet fra renseanleggene blir benyttet til gjødsel-/jordforbedringsmiddel i landbruket, og mikroplasten blir dermed spredd ut over store dyrkingsområder. Mikroplast kan ha skadelige effekter på helse og miljø. Dette på grunn av størrelse, lite nedbrytbarhet, og at de hoper seg opp i levende organismer som fisk og skalldyr og påvirker fysisk eller fordi de bærer med seg skadelige kjemikalier. Det er mangel på kunnskap om plastens effekt, og Nordisk Miljømerking ønsker derfor å bidra til å redusere utslipp av mikroplast til miljøet.

Om det utvikles granulat av nedbrytbart materiale, er dette tillatt å benytte. Dette forutsetter at granulatet er nedbrytbart i jord i det nordiske klimaet, og ikke bidrar til utslipp av plast og mikroplast, eller har andre negative miljøkonsekvenser.

### **Bakgrunn til krav O42 gjeldende vannbehandling**

Nordisk Miljømerking ønsker ikke vannbehandling ved Svanemerkede virksomheter, med mindre det har vært gjennomført en risikovurdering av det interne rørsystemet og risikovurdering for spredning av legionella via aerosol, som dokumenterer behov. Økt forekomst av biocider og tungmetaller, som sølv- og kobberioner i vannet, er negativt for vannmiljøet, og kan bidra til økt antibiotikaresistens.

Vannbehandlinger som gjøres på alt vann inn til en virksomhet, fører til at alt drikkevann og vann til matlaging inneholder mer skadelige kjemikalier enn nødvendig. Kravet stilles for å redusere bruk av skadelige kjemikalier, og for å forhindre at det gjennomføres unødvendige forebyggende behandlingsmetoder med kjemikalier, mot legionella.

I den norske forskriften om miljørettet helsevern<sup>84</sup>, står det at virksomheter (som hoteller) har plikt til å gi tilfredsstillende beskyttelse mot spredning av legionella

---

<sup>84</sup> Forskrift om miljørettet helsevern, kap. 3, §11a

via aerosol. Det skal gjennomføres en risikovurdering og fastsettes rutiner som sikrer at drift og vedlikehold gir tilfredsstillende vern mot legionella. «Innretningene skal etterses regelmessig, og det skal på grunnlag av en risikovurdering fastsettes rutiner som sikrer at drift og vedlikehold gir tilfredsstillende vern mot Legionella».

For eksempel kan Folkehelseinstituttet (FHI) bidra med risikovurderinger, råd og veiledning for kartlegging og håndtering. Nordisk Miljømerking har i bilag 6 samlet opp anbefalinger fra FHI, som vi krever som et minimum av en risikovurdering, om det besluttes at vannbehandling med kjemikalier skal gjennomføres på hotellet.

FHI anbefaler at alt vann i varmtvannsberedere regelmessig skal være oppvarmet til minst 70 °C. 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. I tillegg må varmtvannssystemer, og unntaksvis kaldvannssystemer rengjøres og desinfiseres under følgende omstendigheter:

- I henhold til plan utarbeidet med bakgrunn i risikovurderinger og dersom rutinemessig tilsyn og analyser viser at det er nødvendig.
- Dersom anlegget har vært ute av bruk i mer enn en måned, for eksempel et hotellanlegg i lavsesong.
- Dersom et anlegg eller deler av det har vært gjenstand for vesentlige endringer eller blitt åpnet for vedlikeholdsformål på en slik måte at risikoen for legionellavekst har økt.
- Under eller etter utbrudd eller mistanke om utbrudd av legionellose, men først etter at prøvetaking for analyser av legionellabakterier er utført.<sup>85</sup>

## 13 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

### Bakgrunn til krav O43 gjeldende innkjøp

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

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

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

---

<sup>85</sup> Folkehelseinstituttet: Forebygging av legionellasmitte - en veiledning. 2015

Miljömærkt kopieringspapper innebær att fibern kommer fråån håållbart skogsbruk och/eller returpapper. Enbart mårkning med PEFC- eller FSC-logon år dock inte tillrårkligt, eftersom dessa mårken endast tårker skogsråvaran. Papper mårkt med Svanen eller EU Ecolabel sårkar, fårutom skogsråvaran, att tillverkningen sker med låga utslårpp till luft og vatten. Det framstårlls med effektiv energi-anvårndning og en begrårnsad mårngd kemikalier. Med kopieringspapper menas vanlig hvitt, A4 kopieringspapper.

### **Bakgrunn til poengkrav P6 gjeldende innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester**

Nordisk Miljømårkning premierar anvårndning av miljømårkta varor og tårnster genom att ha ett poångkrav med en lista på varor og tårnster som anlårgningen kan vårja emellan.

Nordisk Miljømårkning har ett gemensamt poångkrav med fårbrukningsartiklar, sårllankøpsvaror og tårnster. Det krårvs att 100 % av det totala inkøpet av den aktuelle varan/tårnsten (pr. kategori) ska vara miljømårkt. Det innebær att det blir enkelt att dokumentera og att kontrollera på plats.

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

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

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

## 14 Endringer sammenlignet med tidligere versjon

### Produktgruppeendring

Kriteriene i generasjon 5 for produktgruppen 055 vil kun være relevant for hoteller og andre overnattingssteder med eller uten restaurant og konferanse.

Tidligere har krav til serveringssteder uten overnatting og konferansesteder med Svanemerket restaurant vært inkludert i produktgruppen 055 Hotell, restaurant og konferanse. Disse er nå dratt ut av kriteriene til produktgruppe 055, og det er utviklet egne kriterier for «serverings- og konferansesteder (uten overnatting)» produktgruppe nummer 110. Produktgruppen 055 har endret navn til «Hoteller og andre overnattingssteder»

### Struktur

Strukturen er endret for å gjøre kriteriene intuitive. Det skal være tydelig hvilke krav som gjelder hvem, siden produktgruppedefinisjonen inkluderer ulike kombinasjoner av virksomheter. Antall poengkrav er redusert betraktelig, samtidig som fleksibiliteten er beholdt ved å innføre obligatoriske tiltakskrav, hvor det kan velges mellom ulike tiltak.

### Miljøledelse

Vi ønsker et større fokus på en god dialog med lisensinnehaver og kravet til årlig oppfølging er justert. Nytt er også obligatorisk krav til ”kontinuerlig forbedring”.

### Energi

Energikravene er endret og skjerpet. Det er definert en øvre grenseverdi for bruk av energi, for å hindre at virksomheter med for høyt energiforbruk ikke kan svanemerkes. Det er ikke tillatt med fossil olje og gass til oppvarming. Virksomheter som er energieffektive med lavt energiforbruk, har bestått energikravet og behøver ikke dokumentere sin energieffektivitet ytterligere. Virksomheter med middels høyt energiforbruk må utføre energireduserende tiltak.

### Vann

Kravene til vannforbruk er endret og skjerpet. Grenseverdi til forbruk av vann er obligatorisk for alle, i motsetning til generasjon 4, da hotellet kunne velge imellom å oppfylle grenseverdi til enten vann eller avfall.

### Avfall

Kravene til avfall er endret og skjerpet. Obligatorisk grenseverdi til restavfall skal oppfylles, i motsetning til tidligere, da hotellet kunne velge imellom å oppfylle grenseverdi til enten vann eller avfall.

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

Kravene til engangsartikler er skjerpet, og forbudskrav til PVC i plastfilm er lagt til.

### Bærekraftig mat og drikke

Det er innført nye krav gjeldende palmeolje, samt at kravene til økologisk mat og vegetarmat er endret og skjerpet. Lokalprodusert mat blir premiert i høyere grad enn tidligere. Servering av flaskevann tappet på bryggeri er ikke tillatt ved

bordservering. Kravene til bærekraftig mat og drikke inkluderer poengkrav for å motivere til forbedringer.

### **Biomangfold**

Det er innført nye krav til biomangfold til hoteller med hage/uteområde større enn 1 000 m<sup>2</sup>, for å begrense tap av naturmangfold.

### **Kjemikalier**

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

Nytt er krav til vannbehandling, samt krav til granulater til oppvask.

### **Innkjøp**

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