

Remissammanställning för

Alternativa krav för restauranger (055 Hotell, restaurang och konferens, version 4.5)



2017-09-13

Alternativa krav för restauranger - Remissammanställning

O55/4.5, 2017-09-13

1	Sammanfattning	1
2	Om remissen	1
2.1	Vilka är de stora områden i kapitel Alternativa krav för restauranger	2
2.1.1	Energi och vatten	2
2.1.2	Avfall	2
2.1.3	Mat	2
3	Sammanställning av inkomna svar	2
4	Kommentarer till kriterierna, i detalj	4
4.1	Generella kommentarer	4
4.2	Kommentarer till de individuella kraven	6
4.2.1	Överordnade krav (5.1)	6
4.2.2	Energi (5.2)	9
4.2.3	Avfall (5.3)	17
4.2.4	Mat (5.4)	24
4.2.5	Andra krav (5.5)	30
5	Diskussion och slutsatser	30

1 Sammanfattning

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

Mellan den 6 juli och den 15 augusti 2017 var ett förslag till alternativa miljökrav för restauranger som inte ingår i en hotell- eller konferens drift ute på remiss. Remissförslaget, som skickades till sammanlagt 312 intressenter, innehöll följande delar:

- Överordnade krav. Alla krav som finns i kriteriedokumentet Hotell, restaurang och konferens och som gäller också Alternativa krav för restauranger
- Energi. Energi kapitel innehåller krav som styr inköp av utrustning, utbildning i användning av utrustning samt energi- och vatteneffektiviserande åtgärder.
- Avfall. Mätning av matsvinn samt åtgärder för att minska matsvinn.
- Mat. Minimigräns för andel ekologiska livsmedel
- Andra krav. Miljömärkta varor och tjänster

Remissen genererade 23 remissvar varav de flesta lämnade skriftliga kommentarer till ett eller flera krav i förslaget. Flest remissvar hade Sverige med 10 svar. För majoriteten av de krav som har kommenterats av flera intressenter har kommentarerna varit likartade.

Remissvaren och den efterföljande processen har gett upphov till ändringar av remissförslaget i vissa områden (se detaljerade ändringar i kapitel Diskussion och slutsatser):

- I kravet om nyinköp av energikrävande utrustning har vi lagt till att utrustning ska uppnå ett resurseffektivt resultat.
- I kravet om energi- och vatteneffektiviserade åtgärder har vi lagt till möjligheten att genomföra egna åtgärder för att reducera vattenförbrukningen.
- Vi har ändrat antal poäng i en åtgärd för att minska matsvinn.
- Ändringar i kapitel mat (gäller endast Sverige):
 - Ändrar från ”ekologisk/KRAV certifierad” till ”ekologisk certifierad”.
 - Minimigränsen för andel ekologiska livsmedel och drycker är satt till 15 %.
 - Det är valfritt att ha alkoholen i beräkningen.
 - Procentsatser för olika antal poäng för ekologiska livsmedel och drycker.
- I kravet för miljömärkta varor och tjänster har tillkommit två ändringar.

2 Om remissen

Nordisk Miljömärkning har valt att låta genomföra en kort remissomgång för en avgränsad ändring av kriterierna för Hotell, restaurang och konferens. Ändringen

gäller alternativa miljökrav för restauranger som inte ingår i en hotell- eller konferensdrift. Remissen för Alternativa krav för restauranger skickades den 6 juli och den sista dagen för att lämna remissvar var den 15 augusti 2017. Nordisk Miljömärkning vill tacka för det engagemang som har varit kring förslaget och specifikt rikta ett varmt tack till alla som har lämnat remissvar.

Orsaken till att göra ändringen i kriterierna för Hotell, restaurang och konferens är att Nordisk Miljömärkning har uppmärksammat att restauranger som inte ingår i en hotell- eller konferensdrift har haft stora problem med att dokumentera kraven på vatten och energi.

2.1 Vilka är de stora områden i kapitel Alternativa krav för restauranger

2.1.1 Energi och vatten

Eftersom restauranger och personalmatsalar har svårt att mäta energi och vattenförbrukningen har man valt att inte ha några gränsvärde. Däremot ställer man krav på:

- nyinköpt energikrävande utrustning
- utbildning i effektiv användning av utrustning
- energi- och vatteneffektiverande åtgärder

2.1.2 Avfall

Man har valt att behålla kraven på gränsvärdet och på kontinuerliga mätningar. Dessutom ställer man krav på matsvinn:

- mätning av matsvinn är obligatorisk
- man premierar om man har åtgärder för att minska matsvinn

2.1.3 Mat

Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker har skärpts. Nordisk Miljömärkning har valt att lägga sig på den lägsta nivå av befintliga ekologiska märkningssystem för restauranger i de olika länderna.

3 Sammanställning av inkomna svar

Remissen skickades ut till totalt 312 företag/organisationer/personer med följande resultat, presenterat totalt och landsvis. I denna sammanställning är alla kommentarer insamlade och besvarade av Nordisk Miljömärkning. Syftet är, förutom att samla in alla kommentarer, att visa hur externa synpunkter har påverkat kraven.

Nordisk Miljömärkning
Remissammanställning
Alternativa krav för Restauranger
2017-09-13

Tabell 1: Sammanställning av svaren.

Land	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.	Totalt
Danmark			2	1		3
Sverige		1	6	3		10
Finland		3	1			4
Norge		1	3	2		6
Island						0
Totalt		5	9	6		20

Tabell 2: Danska remissvar

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.
Forbrugerombudsmanden				X	
Cheval Blanc Servicerestaura.			X		
Det Ökologiska Råd			X		
Σ Danska svar:			2	1	

Tabell 3: Svenska remissvar

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.
Avfall sverige			X		
Diskteknik			X		
Folkhälsomyndigheten				X	
Kemikalieinspektionen				X	
Kommerskollegium			X		
KRAV			X		
Mässrestauranger			X		
Göteborgs Operan		X			
Sigill			X		
Sveriges Kommuner o Landsting				X	
Σ Svenska svar:		1	6	3	

Tabell 4: Finska remissvar

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.
Phika restaurants		X			
Tampere Hall		X			
MARA. Turism o rest förbund			X		
TEM Arbets- och näringsministeriet		X			
Σ Finska svar:		3	1		

Tabell 5: Norska remissvar

Remiss-instans	A. Bara kommentarer.	B. Stöder förslaget.	C. Stöder förslaget med kommentarer.	D. Avstår från yttrande.	E. Förkastar förslaget med motivering.
Matvett		X			
Debio			X		
NHO Reiseliv				X	
Lantbruksdirektoratet				X	
Meat & Vegetable servings			X		
Miljödirektoratet			X		
Σ Norska svar:		1	3	2	

4 Kommentarer till kriterierna, i detalj

I det här avsnittet har samtliga remissvar samlats och grupperats efter vilket krav i kriterieförslaget som de avser. Vissa remissinstanser har kommenterat flera områden i förslaget. Svaren är då uppdelade per krav. Nordisk Miljömärkning har besvarat samtliga remisskommentarer.

4.1 Generella kommentarer

Debio

DebioInfo har sett gjennom forslaget til nytt forslag til alternative miljøkrav for restauranter. Første og fremst oppfatter vi det gledelig at Stiftelsen Miljømerking legger seg på linje med Debios eksisterende nivå på valørmerke bronse.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för stödet till kriterierna.

Meat & vegetable servings

Støtter forslaget, men har følgende kommentar:

With regard to a key sustainability issue: the balance between servings of meat and vegetables. My company specialises in helping food service businesses to reduce their environmental impacts,

specifically regarding climate change impacts. We use software to measure accurately their carbon footprint and map the use of different meats and different vegetables in both purchasing and menus. This can help them build a better roadmap than just having some vegetarian dishes on their menu. Maybe climate change impacts of their food should be included here within the criteria as extra points / score? We can make this easy for them to achieve! regards, Will. www.intofood.no

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment. The criteria for Hotels, restaurants and conference facilities have an obligatory requirement (O39 Vegetarian dishes) and an optional point score requirement (P30 Vegetarian restaurant, vegetarian and/or meat-free day). Both requirements also apply to the Alternative requirements for restaurants.

Lantbruksdirektoratet

Avstår fra høringsuttalelse.

NHO Reiseliv

NHO Reiseliv har ingen merknader til dette. Basert på restaurantbedriftene som er svanemerket, så ser jeg at alt er tilknyttet hotell.

Dere har gjerne allerede gjort det, men jeg ville anbefalt dere å ta direkte kontakt med restauranter uten hotelltilhørighet for å høre hva de mener om endringene.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Tampere Concert and Congress Hall

Vaatumusten vuosittaiseen dokumentointiin olisi hyvä olla "To do"-lista, jota rastittamalla voisi varmistua, että kaikki dokumentit ovat varmasti koossa.

SE: Det borde finnas "to do" -lista för dokumentation i årlig uppföljning. Så kan man säkerställa att alla dokument finns i ordning.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning kan tillhandahålla "to do"-lista för årlig uppföljning.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

Vi mener Svanemærket i Danmark kunne få flere støtter i vores branche såfremt:

Dokumenterne skal være på dansk og skrevet i et nemt forståeligt sprog.

Det giver store udfordringer for kantinen, at det skal dokumenteres hvorfor vi ikke kan få et givent point. Mærket kræver dokumentation nok i forvejen, som også kan være en stor udfordring at få fat i. Når et krav ikke er et ultimativt krav, men kun et pointgivende krav, bør man ikke skulle dokumentere, hvorfor man IKKE kan få point.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning jobbar på att formulera alla våra kriterier och dokument på ett så förståeligt sätt så möjligt. Våra kriteriedokument finns alltid på minst ett nordiskt språk och på engelska. Vi tar med oss er feedback till framtida kriterieprojekt.

Nordisk miljömärkning kräver inte dokumentation för pointkrav som ansöker inte vil hente point fra, og vi beklager hvis der i sagsbehandling har været en misforståelse omkring dette.

4.2 Kommentarer till de individuella kraven

4.2.1 Överordnade krav (5.1)

O6 Gränsvärde avfall

Avfall Sverige

För att ett gränsvärde ska uppfylla sin funktion bör det vara krav på att det ska uppfyllas. Avfall Sverige uppmanar Miljömärkning Sverige AB att ändra formuleringen så att kraven ska uppfyllas. Avfall Sverige vill också gärna påpeka att avfall ska sorteras i enlighet med krav i miljöbalken (1998:808), avfallsförordningen (2011:927), förordningar om producentansvar och den enskilda kommunens avfallsföreskrifter. Mängden osorterat avfall bör därför begränsas så mycket som möjligt. Gränsvärdena kan därför tyckas vara alltför generösa.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning har formulerat kravet på det viset eftersom det i kriterierna för Hotell, restaurang och konferens finns ett obligatoriskt krav med gränsvärde för energi. Därtill behöver ytterligare ett av två gränsvärdeskrav (antingen vatten eller avfall) uppfyllas. Nordisk Miljömärkning har valt att behålla gränsvärdena eftersom detta endast rör sig om en ändring och inte en fullständig revision av kriterierna. Vi tar med oss er synpunkt angående gränsvärdena för avfall inför nästa revidering av våra kriterier för Hotell, restaurang och konferens.

O10 Miljömärkta produkter till textiltvätt

Diskteknik

Många restauranger tvättar personalkläder på plats i mindre hushållstvättmaskiner. Vid tvätt bör man välja miljömärkta tvättmedel. Om det obligatoriska kravet utgår kan det istället tas upp som val under andra miljömärkta varor och tjänster (P43)

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning har valt att ta bort det obligatoriska kravet eftersom vi anser att de flesta restauranger skickar iväg dukar, servetter och kockkläder till externt tvätteri. Vi anser att RPS (relevans, potential och styrbarhet) för tvätt av egna textilier på restaurang är lite.

P12 Kemikaliefria städmetoder

Diskteknik

Kemfria metoder med mikrofiberdukar och moppar samt ångtvätt tillämpas av flera restauranger. Om den poänggårdagen utgår kan det istället tas upp som val under andra miljömärkta varor och tjänster (P43)

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning vill påpeka att P12 Kemikaliefria städmetoder (från kriteriedokumentet för Hotell, restaurang och

konferens) ger poäng om man använder kemikaliefria städmetoder på samtliga bords-/skåp-/golv-/vägg-/taktytor i gemensamma utrymmen, gästrum och konferenslokaler vid daglig städning. Kök, matsal, badrum och toaletter är undantag i P12.

P14 Dosering av torkmedel till diskmaskiner

Diskteknik

Torkmedel har en mycket viktig funktion vid diskning i professionella diskmaskiner. Det förkortar torktiden, eliminerar handtorkning, ger skumdämpning inne i maskinen och inte minst rent resultat med fläckfria glas, bestick och tallrikar. Idag finns koncentrerade miljömärkta torkmedel som tillsätts i låg dos i slutsköljen. Befintliga svanenkriterier uppmuntrar att utesluta användning av torkmedel vid disk då det ges 2p vid denna åtgärd. Det leder inte till några miljöförbättringar då mer vatten och energi går åt utan torkmedel och mer tid behöver läggas vid hanteringen, vilket inte heller är god hygien. Denna poängsatta åtgärd bör utgå i kommande krav för restauranger (även hotell och konferens).

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning uppskattar er synpunkt angående P14. P14 tillhör kriteriedokumentet för Hotell, restaurang och konferens och innehåller två delar, en del där man får poäng om diskmaskinen har automatiskt doseringssystem som kontrolleras regelbundet och en annan del som ger poäng om man inte använder torkmedel. Det innebär att vi inte kan ta bort det innan nästa revidering av våra kriterier. Vi uppskattar er synpunkt och vi tar det med oss inför nästa revidering av våra kriterier för Hotell, restaurang och konferens.

O17 Källsortering

Avfall Sverige

Avfall Sverige anser att sortering i endast tre fraktioner är ett lågt krav för en miljömärkt verksamhet och uppmanar Miljömärkning Sverige att skärpa detta krav. Inte minst eftersom källsortering i betydligt fler fraktioner än tre redan följer av tvingande lagkrav. Detta gäller i synnerhet farligt avfall som inte får blandas eller spädas ut med annat avfall. Farligt avfall bör därför absolut anges som ett av mimimikraven när det gäller utsortering. I farligt avfall inkluderas elavfall som också är ett farligt avfall. Tvingande lagkrav bör absolut vara ett minimum för verksamheter som erhåller Svanenmärkning.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning vill poängtera att farligt avfall inte finns listat i O17 eftersom farligt avfall är ett myndighetskrav och inget alternativ som kan räknas som en fraktion. Vi tar med oss er synpunkt angående skärpning av källsortering inför nästa revidering av kriterier för Hotell, restaurang och konferens.

O18 Avfallssortering för gäster

Avfall Sverige

Avfall Sverige vill föreslå att det utöver detta ska finnas tydlig information till alla gäster om möjlighet att sortera i fler fraktioner och var i hotellet detta finns tillgängligt, till exempel i lobbyn.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi tar med oss er synpunkt angående information till alla gäster (om möjlighet att sortera i fler fraktioner och var i hotellet detta finns tillgängligt) inför nästa revidering av kriterier för Hotell, restaurang och konferens.

O36 Icke hållbara råvaror – fisk och skaldjur

KRAV

Trots att detta kriterium inte remissas, vill KRAV här belysa vikten av god kommunikation till restauranger med ev. dubbelcertifiering. Kriterium O36 förlitar sig på Internationella Naturvårdsunionens (IUCN) och Artdatabankens rödlistningssystem, medan KRAV förlitar sig på WWFs Fiskguide (KRAV-regel 15.2.1). WWF Sverige är förvisso medlemmar i IUCN, men WWF:s Fiskguide skiljer sig ändå från IUCN på följande sätt enligt WWF: "Att en art får rött ljus i WWFs Fiskguide är inte samma sak som att den är officiellt rödlistad av till exempel Artdatabanken. Rödlistorna bedömer risken för om en art kan komma att dö ut beroende på populationsförändringar. WWFs röda ljus ger en ögonblicksbild ur verkligheten som baseras på hur bestånden mår, hur fisket eller odlingen påverkar ekosystemet och förvaltningens effektivitet."¹ I och med att ni föreslår KRAV-certifiering som dokumentation för uppfyllnad av kriterierna O45 och P42, uppnår redan restauranger med sådan dokumentation KRAVs regel 15.2.1 som bygger på WWFs Fiskguide. Därmed har båda våra organisationer en uppgift i att kommunicera till våra dubbelmärkta restauranger att våra respektive regler/kriterier är lika men ändå skiljer sig åt för fisk och skaldjur. På sikt kanske vi också bör enas kring att ha samma regler för vilka fiskarter som inte får serveras på Svanen- och KRAV-märkta restauranger. KRAV anser att WWFs Fiskguide är bättre att stödja sig på, den är mer känd bland konsumenter och för anställda inom restaurangbranschen.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Anledningen till att Nordisk Miljömärkning baserar fisklistan i kriterierna på de nordiska länderna rödlistor och inte respektive lands WWF:s Fiskguide är att WWF:s Fiskguide är olika i varje nordiskt land och att underlaget för WWF:s bedömning inte är offentligt. WWF-listorna för de nordiska länderna uppdateras också oberoende. Med en enhetlig lista för hela Norden är det lättare att kontrollera överensstämmelse med Nordisk Miljömärkningskrav.

O37 förbud mot att använda livsmedel med GMO

KRAV

Trots att detta kriterium inte är ett av dem som ingår bland de nya alternativa kriterierna för restauranger, och alltså inte remissas, vill KRAV ändå lämna sin synpunkt. I KRAV:s regel 15.2.1 (Inga fiskar med rött ljus eller GMO-märka livsmedel) stipuleras att "livsmedel med märkning som anger att de innehåller GMO" inte får serveras. På sikt föreslår vi att KRAV-certifiering görs till ett godkänt dokumentationskrav för att uppfylla kriterium O37

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi tar med oss er synpunkt om dokumentationskrav för livsmedel med GMO inför framtida samarbete och vid nästa revidering av kriterier för Hotell, restaurang och konferens.

¹ WWF Världsnaturfonden Sverige (2017). http://www.wwf.se/source.php/1701876/Q&A-FINAL_VERSION_Fiskguiden%202017.pdf

4.2.2 Energi (5.2)

O40 Nyinköp av energikrävande utrustning

Avfall Sverige

Förslaget har inte någon koppling till den i 15 kap. 20 § reglerade kommunala renhållningsskyldigheten och Avfall Sverige avstår därför från att lämna synpunkter, men Avfall Sverige konstaterar att kraven verkar rimliga.

När det gäller begreppet energi som sådant i kriterierna anser Avfall Sverige att det borde ändras till resurser och att fokus borde sättas till resurseffektivisering.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Sigill

Är det självklart vad som avses med energikrävande utrustning? Annars ett bra krav, att styra inköpa av t.ex. spisar och vitvaror så de är energisnåla är både rimligt och görligt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning anser att det är tydligt vad som avses med energikrävande utrustning i en restaurang (spisar, ugnar, kylar, frysar, diskmaskiner, varmhållning).

GöteborgsOperan

Vid nyinköp av energikrävande utrustning följer våra elansvariga (Facility Management) Göteborgsoperans miljöpolicy, inköpspolicy samt rutin för inköp enligt miljöhandboken samt Svanens obligatoriska kriterier.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Diskteknik

Uppgift om energiklass och dokumentation är svårt att få in från professionella diskmaskinstillverkare. Dessutom görs driftansvarigas val av diskmaskin utifrån vilken mängd och vilket diskgodset som ska diskas (glas, tallrikar, bestick, kantiner och grovdisk) och utrymme där diskmaskin kan placeras. Det gör att driftansvarig inte har så många valmöjligheter då det gäller valet av diskmaskin vid nyanskaffning. Att välja en diskmaskin med hög energiklass, som inte är anpassad till restaurangens behov, leder inte till lägre energianvändning och kan även innebära att diskgodset inte blir rent. Diskmaskinernas energianvändning kan däremot påverkas vid inköp och drift genom olika val och arbetsätt. Val som kan göras vid inköp är tex om diskmaskinen är ansluten till kall eller varmvatten, värmeåtervinning, val av diskkorgar, optimerad disk och slutsköljning, disklogistik under drift (tex blötlägga, val av rätt diskkorg, rätt diskordning, diska med fulla korgar etc) samt service och underhåll av diskmaskinen. En välservad och omsorgsfullt välskött diskmaskin håller längre och ren disk med en diskmaskin med lång livslängd är också viktigt ur livscykelperspektiv. Liksom att skippa varm manuell försköljning (max 35 grader) och i stället skräda av disken och välja diskgodset som kan diskas i maskin framför handdisk. Det spar energi i restaurangen!

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi har förståelse för utmaningen med att få fram dokumentation från professionella maskintillverkare och vi förstår att det är flera faktorer som påverkar valet av maskiner men vi vill framhålla att energianvändning är en viktig faktor när man väljer maskin. Vi kommer att omformulera krav O42 så att vi uppmanar till att beakta energianvändning vid nyinköp av energikrävande utrustning och att begära in information om energianvändning av leverantör eller tillverkare.

Mässrestauranger

Förutsatt att det finns energinåla alternativ på marknaden så går det att påverka vad som köps in i en del fall. Tillhandahålla dokumentation går att få från leverantör. I dem fallen där restauratören inte äger fasta installationer, till exempel hos oss där hyresvärderna äger fasta kylar och det går på anläggningens centralkyla så kan vi inte påverka vad som köps in. Hyresvärderna bestämmer vad som köps in och i dem fallen kan det vara svårt att garantera högsta eller näst högsta energiklass. Att göra rutin för nyinköp går att ordna.

Osäkert om restaurangen kan påverka vad som köps in eftersom hyresvärderna i vissa fall äger all utrustning i kök och restaurang och de bestämmer vad som köps in. Äger restaurangen lokalen så kan man absolut påverka vad som köps in.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi är medvetna om att många restauratörer/driftansvariga inte äger fasta installationer. Hyresvärdar är inte lätta att påverkas för att byta maskiner om det inte finns ett stort behov, men vi tror att de kan påverkas när det är dags att förnya maskinparken. Därför anser vi att det är viktig att rutiner finns för att kunna påverka inköpare av maskinerna när det bli aktuellt.

MARA

MaRa states that according to the answers received from MaRa's members, only some of the new equipment is tagged with energy efficiency labelling. It is possible to demand information of energy efficiency from the device's manufacturer. This though demands the companies to do additional clearance work. Companies have also reported that comparison of energy efficiency of professional equipment isn't as easy as on products targeted to consumers.

MaRa emphasizes that restaurants consist from many different types of food services. Therefore some companies have a possibility to affect to the purchases of new energy-intensive equipment. For example new staff canteens are often founded in a way, where third party has already constructed the kitchen facilities, which are then handed over to the entrepreneur by an agreement. In such case company's only possibility to affect equipment purchases is, when old equipment is replaced. On the other hand chain restaurants have their own purchase budgets and therefore they often own their equipment.

As found above some companies on catering business own their equipment and some have them leased. Noting these special characteristics MaRa favours that restaurants should only describe their procedures for purchasing new energy and water-intensive equipment.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment. We are aware that today is not so easy to get energy labeling from professional machines and that comparison of energy efficiency

of professional equipment isn't as easy as on products targeted to consumers. We understand the challenge of obtaining documentation from professional machine manufacturers, but we believe it's important to request energy information to make the best choice. We are aware that many restaurateurs / operators do not own installations. Landlords are not easily affected to change machines if there is not a big need, but we believe they may be affected when it is time to renew the equipment. Therefore, we believe it is important that there are routines to affect the purchasers of the equipment when it is current to buying new machines.

Tampere Concert and Congress Hall

*Vaatumuksen mukaista dokumentaatiota on mahdollista saada.

*Tampere-talo pystyy vaikuttamaan laitehankintoihin.

SE: Dokumentation enligt krav O40 är möjligt. Tampere Hall kan påverka inköp av utrustning.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för komentaren.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

- Nej, det er ikke altid muligt at få adgang til den dokumentation der efterspørges.

- Nyindkøb er en af de største udfordringer. Det er kunden der køber inventar, så det er meget afhængigt af kunden.

- Ift. udskiftning af udstyr: Det er muligt at få indflydelse, men det kan være over en årrække. Derfor mener vi, at det evt. skal være pointgivende, at man laver en langvarig plan (dermed sætter køkkenpersonalet sig ind i hvad der er brug for og hvor den bedste miljørigtige løsning findes. Ofte indkøbes nyt udstyr i al hast, fordi det gamle bryder sammen, hvis køkkenet har lavet en plan er de forberedte på dette og der er større mulighed for at få de rette, bæredygtige løsninger.

- Kantinerne efterspørger hjælp fra Miljømærkning Danmark ift. Energiudregning på køkkenudstyr, så man nemmere kan fortælle kunden hvad fortjenesten er (på lang sigt).

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi har förståelse för utmaningen med att få fram dokumentation från professionella maskintillverkare och vi förstår att det är flera faktorer som påverkar valet av maskiner, men vi vill framhålla att energianvändning är en viktig faktor när man väljer utrustning. I de flesta fall är det hyresvärdarna som köper utrustning och de är inte lätta att påverkas för att byta maskiner om det inte finns ett stort behov, men vi tror att de kan påverkas när det är dags att förnya maskinparken (många gånger handlar man brådsnade för att utrusningen gå sönder). Därför anser vi att det är viktigt att rutiner finns för att kunna påverka inköpare av maskinerna när det bli aktuellt.

O41 Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning

Avfall Sverige

Förslaget har inte någon koppling till den i 15 kap. 20 § reglerade kommunala renhållningsskyldigheten och Avfall Sverige avstår därför från att lämna synpunkter, men Avfall Sverige konstaterar att kraven verkar rimliga.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för remissvaret.

Sigill

Bra, kanske bör utbildningen även inkludera användning av vatten.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Krav O41 fokuserar på utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning.

Diskteknik

Att utbilda personalen i rätt hantering av diskgoods och maskin säkerställer inte bara att det blir rent det går även åt mindre kem, energi och vatten. Det har vi 45 års erfarenhet av att våra diskskolor på plats hos våra kunder leder till minskningar i energiförbrukningen. Exempel på andra frågor, som sänker energianvändningen är åtgärder som

- *Ackumulera disk, diska fulla backar.
- *Använd rätt diskorg avsedd för bestick, glas, tallrikar, bleck
- *Från rent till smutsigt- diska i rätt ordning (glas, tallrikar, bestick, grovdisk)
- *Avskrapa tallrikar och blötlägg så att du inte diskar två gånger
- *Optimerad förspolning (max 35° C) drar mindre varmvatten, när förspolning är nödvändig.
- *Håll endast maskinen igång då den behövs, varmhållning är en energitjuv
- *Utbilda personalen för att säkerställa rätt diskhantering och god diskekonomi.

Bra om dessa punkter blir obligatoriska i utbildningen till användarna.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för komentaren. Vi uppskattar era tips på punkter som borde ingå i utbildningen till användarna av diskmaskiner. Ovannämnda och mer detaljerade punkter ingår i "Energieffektiv användning av diskmaskinerna" som finns i O41.

Mässrestauranger

Ja man kan påverka genom utbildning och rutiner, Utbildning och rutiner är alltid bra men vi tror inte man kan spara betydande mängder energi. Olika maskiner tar olika lång tid att värma upp och vi lever i en redan tidspressad värld.

I utbildningen förtydliga hur lång tid det tar att värma upp ett stekbord t.ex. Är det bra att stänga av och tömma en diskmaskin för att sedan starta upp den på nytt ett par timmar senare, är det energieffektivt? Sådant kan man undersöka.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi uppskattar era tips på saker som borde ingå i utbildningen av hantering av energikrävande utrustning. Leverantörer av energikrävande utrustning har bra kunskaper om t.ex. hur lång tid det tar att värma upp maskinerna och kan ge råd och utbilda användarna om vad som är mest energieffektiv.

Restaurant Pihka

I can see that it's possible to train the staff for energy saving working techniques and also when the staff knows how the equipment works, it saves the equipment for damage and it will last longer.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment.

MARA

MaRa supports that companies seeking for Nordic Swan Ecolabel must describe their staffs training procedures in usage of energy-intensive equipment. MaRa notes that the training of personnel has an essential role in energy efficiency. New equipment always needs an introduction and training is a good way to improve on energy efficiency and also a remedy to reduce waste from different phases of production. MaRa finds that the list mentioned in the draft is rather comprehensive and therefore MaRa does not have additional suggestions to present.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment.

TEM (Arbets- och näringsministeriet i Finland)

Genom skolning kan man bidra till att energikrävande utrustning används effektivt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

- Kan man mindske energiforbrug ved at påvirke de ansatte? Både og – svanemærket er et værktøj til at tage den rigtige beslutning (eks. Oprættet laks). Især på råvareindkøb og i affaldssortering giver det mening at tale om uddannelse og om, at det batter at påvirke de ansattes adfærd.
- Emner til uddannelsen: råvarekendskab, affaldssortering – her ville det også være dejligt, hvis der lå undervisningsmateriale man kunne tage udgangspunkt i.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi uppskattar era synpunkter angående alla "miljöutbildningar" av anställda i de olika områdena inom en restaurangverksamhet.

Det Ökologiske råd

Vi mener desuden, at der bør stilles krav til uddannelse/instruktion af personalet, idet man bestemt kan mindske energiforbruget ved adfærdssændringer. Det er vigtigt, at medarbejderne bliver opmærksomme på at slukke for udstyr mm., der ikke er i brug (jf. også kravene i Grønne Indkøbs kriterier).

Vi har i øvrigt i vores publikation "At gøre det usynlige synligt" et eksempel på at visualisering samt gode råd til medarbejderne i restauranter gav elbesparelser på op til 23% (se side 18 <http://ecocouncil.dk/documents/andet/2071-1610-at-gore-det-usynlige-synligt>).

Sammenfattende mener vi, at det bør være obligatorisk krav (ikke frivilligt jf. O40–O42), at der stilles energikrav og vandkrav mm., når der skal købes nyt køkkenudstyr mm., og at personalet uddannes/instrueres regelmæssigt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi uppskattar ert stöd till våra krav på utbildning av personalen. Vi vill också påpeka att O40-O42 är obligatoriska krav.

O42 Energi- och vatteneffektiviserande åtgärder och

P40 Energi- och vatteneffektiviserande åtgärder (max 6 poäng)

Avfall Sverige

Förslaget har inte någon koppling till den i 15 kap. 20 § reglerade kommunala renhållningsskyldigheten och Avfall Sverige avstår därför från att lämna synpunkter, men Avfall Sverige konstaterar att kraven verkar rimliga.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för remissvaret.

Diskteknik

Andra åtgärder som minskar vattenförbrukningen är

- Utbildning i hantering av golvspolanläggningar, tex att inte använda mer rengöringskem och vatten än nödvändigt (för mycket kem kräver mer vatten vid avspolningen), låta rengöringskem verka innan avspolningen, spolningsteknik, snålspolande munstycken, ej välja för varmt vatten vid rengöring och avspolning
- Installation av vattensnål förspolning/handdusch
- Spärra termostaten vid förspolen så att den uppnår max 35 grader.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för komentaren. Vi uppskattar era tips på saker som kan påverka förbrukning av vatten och vad som borde ingå i utbildningen av personalen för att minska vattenförbrukningen. Nordisk Miljömärkning kommer att lägga till "Egna åtgärder som reducerar vattenförbrukning" i kravet O42 Energi- och vattensparande åtgärder.

Diskteknik

O42 Energi och vatteneffektiviserande åtgärder

Kraven på mängden slutsköljvatten i huvuddiskmaskinen måste justeras då få huvuddiskmaskiner på den nordiska marknaden förbrukar mindre än 3,0 liter/back. Bifogar vår sammanställning med olika professionella diskmaskiners slutsköljmängder. Används fel slutsköljmängd blir diskgodset inte rent.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi anser att det är viktigt att ha som mål att införskaffa diskmaskiner som är så resurseffektiva så möjligt och därför har vi valt att ha kravet på vattenförbrukning av diskmaskin som en del av kravet O42 i nya Alternativa krav för restauranger. Vi vill påpeka att kraven om vattenförbrukning av diskmaskin är en valbar åtgärd bland sex stycken som restaurangen får välja emellan. Det obligatoriska kravet O42 innebär att restaurangen måste uppfylla två av sex energi- och vatteneffektiviserande åtgärder.

GöteborgsOperan

O41 O42 P40. Gällande utbildning och energibesparing. Några betydande minskningar av energiförbrukningen är inte möjlig då byggnaden har styr- och övervakningssystem för ventilation, värme och elanläggning som ständigt uppdateras och som bevisligen fungerar då energiförbrukningen blir lägre varje år.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi uppskattar beskrivningen av hur era bevakningssystem av elanläggning, värme och ventilation fungerar. Vi vill påpeka att kraven O40 och O41 handlar om energikrävande utrustning som finns i köket liksom diskmaskiner, ugnar, kylar, stekbord etc.

Mässrestauranger

Energianalys och elmätning. Vi motsätter oss att sätta upp elmätare med tanke på att vi har många kök och elen ingår i vår hyra. Vi räknade på att sätta upp elmätare och det skulle kosta 100000 per kök. En kostnad som inte betalar tillbaka sig eftersom elen ingår i hyran och vissa av våra restauranger har öppet endast 20 dagar/år. Lång tid att betala tillbaka en mätare. Våra fasta kylar är kylrum som drivs av anläggningen fasta centralkyla. Svårt att mäta förbrukning per kyl och kök. Mäta vattenförbrukning. Vi är hyresgäster i anläggning och det kan endast uppskattas hur mycket vatten vi gör av med.

Krav på egna åtgärder är inte relevant. Därför har vi heller inga sådana exempel. Vi vill också påpeka att all administration kring energianalys och mätning av matsvinn och vattenförbrukning etc är en stor kostnad för företag i form av extra personalkostnad och tid.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi är medvetna om att installation av fasta elmätare kan vara en stor kostnad men vi anser att det är en viktig faktor för att ha koll på sin energiförbrukning. Vi vill även påpeka att elmätning med fasta elmätare är en av fem andra åtgärder för att spara energi och vatten. Det obligatoriska kravet O42 innebär att restaurangen måste uppfylla två av sex energi- och vatteneffektiviserande åtgärder.

Restaurant Pihka

I am wondering that if it's easy to measure the water usage. If the restaurant is in some bigger building where there are other companies as well, does the information apply to all the companies/organisations in the building or can the info be sorted by each company.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment. We are aware that it can be difficult to measure the water if the restaurant is in a commercial gallery and share water consumption with other companies but this is about one action out of several and the restaurant have to meet two of five actions.

MARA

MaRa considers that procedures suggested in the draft are comprehensive. Mara supports that own actions to reduce energy consumption is kept in the draft, because it supposedly encourages companies to search alternative ways to save energy. Own actions are also important to be kept, because restaurant branch consists of many different types of restaurants, which have their own

special characteristics. Keeping own actions in the list broadens the coverage of energy efficiency actions.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment.

TEM (Arbets- och näringsministeriet i Finland)

En energianalys som utförs av en extern instans kan orsaka speciellt för små restauranger orimligt höga kostnader. Ett numeriskt krav kunde motivera företagen att uppfölja och främja åtgärder som minskar energiförbruket. I kravet finns inte ett förslag tex. om upphandling av ny energieffektiv utrustning eller om god service för utrustningen, med vilket man kan minska förbrukningen betydligt. Till kraven skulle kunna tillföras några exempel på enkla åtgärder, detta skulle också fungera som goda råd.

I kraven finns inte målsättning om att öka användningen av förnybar energi. Ifall restaurangen själv kan besluta om sin energiupphandling, kan verksamheten dirigeras i denna riktning. Energisparande åtgärder som restaurangen själv kan utföra är välkomna.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Energianalys är en av fem åtgärder som ingår i kravet O42. Det obligatoriska kravet O42 innebär att restaurangen måste uppfylla två av fem energi- och vatteneffektiviserande åtgärder. Vi har inga åtgärder som berör upphandling av energikrävande utrustning men vi har krav på rutiner vid nyinköp av energikrävande utrustning. Vi har fokuserat på olika åtgärder för att minska energiförbrukningen men vi har valt att inte ha krav på vilken sorts energi restaurangen använder.

Tampere Concert and Congress Hall

*Toimenpiteitä on jo paljon. Vaatimus omat toimenpiteet vaikuttaa relevantilta.

SE: Det finns gott om åtgärder. Krav för "Egna åtgärder för att reducera energiförbrukningen" tycks vara relevant.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren

Det Økologiske råd

Det Økologiske Råd er ikke enig i at kravene til energi og vand skal lempes.

Vi mener, at det er særdeles vigtigt, at også kantiner og restauranter stiller krav, når der skal købes nyt køkkenudstyr mm. Det er det tidspunkt, hvor der er bedst økonomi i at tænke på energiforbruget. Vedrørende muligheden for dokumentation kan man bl.a. anvende kriterier fra Grønne indkøb (se: <http://www.gronneindkob.dk/indkoebsmaal/storkoekkenudstyr/>) samt storkøkkenvejledning og andre råd på Energistyrelsens hjemmeside spareenergi.dk (se: <http://spareenergi.dk/offentlig/vaerktoejer/vejledninger/storkoekkenvejledningen>). Her findes også en vejledning om indkøb af professionelle hårde hvidevarer.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi vill tacka för era tips och råd angående besparing av energi. Vi vill påpeka att vi ställer krav vid nyinköp av energikrävande utrustning genom kravet O40 Nyinköp av energikrävande utrustning

som är ett obligatoriskt krav. Andra obligatoriska krav som påverkar energiförbrukningen är O41 Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning och O42 Energi- och vatteneffektiverande åtgärder.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

- Denne del af Svanen er mere problematisk. Hvis kantinen ligger i ældre og måske fredede bygninger – kan udfordringer være uløseligt store. Eks. man får ikke bare lov til at sætte vandmålere på Christiansborg af arkitekterne. Hvem skal betale for opsætningen og hvorfor. Det kan ende med at være en meget, meget dyr løsning der kan bevirke at kunden siger nej til Svanemærket. Det er ærgerligt.

- Der skal være mulighed for at få dispensation til eks. Vandmåling og mulighed for at et værktøj til et kvalificeret overslag på tal.

- Egne tiltag – målsætninger på energiforbrug – det har man f.eks. i staten og måske også i flere små – mellemstore virksomheder. (Eks. Roskilde kommune). Måske kunne det også være pointgivende hvis man kombinerer denne del med råvaredele – f.eks energi og vandsparetiltag der omhandler servering af "klimamad".

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi är medvetna om att installera fasta elmätare kan vara en stor kostnad men vi anser att det är en viktig faktor för att ha koll på sin energiförbrukning. Vi vill ändå påpeka att elmätning med fasta elmätare är en av fem andra åtgärder för att spara energi och vatten. Det obligatoriska kravet O42 innebär att restaurangen måste uppfylla två av fem energi- och vatteneffektiverande åtgärder.

Nordisk Miljömärkning har i denne generation af kriterierne for HRK ikke kombineret kravene til fødevarerne og energiforbruget i hotel/restaurant, og denne struktur holder vi fast på i denne generation. Svanens krav til økologi og vegetariske retter har en positiv effekt på fødevarernes klimaaftryk. Nordisk Miljömærkning vil kigge mere ind i om krav til fødevarernes klimaaftryk skal ind i en kommende revision af kriterierne for HRK.

4.2.3 Avfall (5.3)

O43 Kontinuerliga mätningar av avfallsmängden

MARA

MaRa's members have reported that measurement and analyses of food waste are important and necessary. Some of them have reported that they already perform mentioned measurement and analysis procedures twice a year. In a business, where buffet table service is often provided, the constant measurement of waste amounts is crucial. MaRa notes that companies can improve their cost-efficiency by monitoring their waste amounts. Because of the diversity of restaurants, MaRa supports that the minimum amount of food waste measurements is limited to one week periods twice a year. The limitation prevents formation of additional administrative burden, which could hinder businesses of small companies with limited resources.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment.

Tampere Concert and Congress Hall

*Ruokahävikin mittaaminen ja analysointi on tarpeellista. Asiakkaat kiinnittävät enemmän huomiota ruokahävikkiviikkojen aikana jätteen määrään, kun ilmoitamme aina seuraavana päivänä hävikkimäärän / asiakas.

SE: Det är nödigt att mäta och analysera matsvinn. Kunder är mera noga för mängd av avfall under matsvinnveckor, när vi anmäler mängden matsvinn per gäst på följande dag.

*Ruokahävikkiviikko 2 kertaa vuodessa ok.

SE: Mätning av matsvinn två gånger per år är OK.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

O44 Mätning av matsvinn

Avfall Sverige

Avfall Sverige anser att det är mycket relevant att mäta matsvinnet samt att det är rimligt med mätning två gånger per år. Många skolrestauranger arbetar på detta sätt och det leder till ökad kunskap hos personalen, vilken också kan överföras till gästerna på olika sätt, och oftast till minskade mängder matsvinn. Mätning medför ofta ett ökat intresse och ger goda förutsättningar för att arbeta med matsvinn, såväl inom tillagning som servering. Avfall Sverige har en metod för att förebygga avfall som testats i flera kommunala verksamheter, varav flera skolkök. Ett grundläggande steg i denna metod är att mäta. Därefter arbetar personalen fram olika åtgärder som syftar till att minska avfallsmängderna. Som positiva bieffekter till minskat matsvinn (och därmed minskad miljöpåverkan) fås ofta minskad kostnad, minskat utrymmesbehov, mer ordning och reda, förbättrad arbetsmiljö och nöjdare kunder.

Avfall Sverige är däremot tveksamma till att det är rimligt att verksamheter ska mäta enbart det onödiga matavfallet. Det är inte rimligt att en restaurang ska genomföra en plockanalys av sitt matavfall två gånger om året, vilket i detta fall skulle krävas för att få fram ett resultat. Avfall Sverige anser att det är rimligare att verksamheter mäter den totala mängden matavfall som slängs, detta kan de själva utföra utan att behöva anlita konsultfirma för att utföra plockanalys. Däremot skulle det kunna vara något som kan ge poäng om man utförde det, det vill säga inte vara obligatoriskt men ge extra poäng.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi har definierat matsvinn som livsmedel som hade kunnat serveras om den hanterats annorlunda och uppstår på grund av felaktig lagerhållning eller att man förbereder och lagar för mycket mat i förhållande till antal gäster (överproduktion). Restauranger (beroende på vilken sort restaurang) brukar ha mycket oundvikligt matavfall som till exempel äggskal, rens från grönsaker, kött och fisk som inte går att använda som människoföda. Denna sorts matavfall är inte matsvinn och behöver inte mätas. Att en restaurang har lite organiskt oundvikligt avfall kan bero på olika faktorer. Antingen köper den in många skalade och förslagade matvaror (t.ex. färdigrensade grönsaker, färdig ägggröra) eller så är den inte så bra på att sortera organiskt avfall. Därför tycker Nordisk Miljömärkning att det är mindre intressant att mäta den totala mängden

organiskt avfall. Vi vill att restaurangerna ska fokusere på att minske matsvinnet eftersom de kan påverka detta og det därmed ger den største miljønyttan. Vi anser at restaurangerna kan gøre måtningen sjølva utan hjælp av konsultfirma.

KRAV

KRAV anser at kriterierna for matsvinn som ni formulerat är pricksäkra! I KRAVs kontakt med KRAV-certifierade restauranger framkommer ofta at de arbetar med svinnfrågan på skilt olika sätt, men som ändå ger minskat matsvinn. Därför ser KRAV det som mycket positivt med dels ett obligatoriskt kriterium som enbart kräver måtning av matsvinn, og dels ett poängsystem. Medlen som oppnår målet kan alltså vara olikartade og just når det gäller matsvinn tror KRAV at era kriterier stimulerar kreativa lösningar for at minske matsvinnet.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar for stødet till kravet.

Sigill

Mycket bra.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar for stødet till kravet.

GöteborgsOperan

Måtning av matsvinn är enormt relevant. For analys og åtgärd. Sådan måtning gör vi redan og tycker det fungerer utmärkt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar for kommentaren.

Mässrestauranger

Det är absolut relevant at mäta og analysere matsvinn. Svinnlistor/mäta i kostnad är rimligt. Går at få statistik från avfallsentreprenör. Mer rimligt at mäta matavfall og matsvinn än at mäta el og energi. For här går det at spare pengar for restaurangen.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar for kommentaren.

Matvett

1. Er det relevant å måle og analysere matsvinnet?
 - a. Ja, det er meget relevant. 23.juni 2017, inngikk hele matbransjen sammen med fem departementer en bransjeavtale om matsvinn hvor målsetningen er å halvere matsvinnet innen 2050. Dette målet er også i tråd med FNs bærekraftmål, mål nr 12.3. Mer informasjon om avtalen kan leses her; <https://www.regjeringen.no/no/aktuelt/avtale-om-a-redusere-matsvinn/id2558931/>
(Vi oppfordrer Miljømerking å dele lenken i dokumentet om matsvinn).
2. Er det rimelig for en restaurant å måle matsvinnet sitt to ganger i året, over en periode på en uke hver gang?

- a. For å kunne jobbe målrettet med å forebygge og redusere matsvinnet, burde restauranten måle sitt matsvinn hver dag. Et minimum kan være som skissert overfor, 2 ganger pr år over en periode på en uke.
- b. Matvett leder bransjeprosjektet «KuttMatsvinn2020», her tilrettelegger vi for at serveringsbransjen skal måle matsvinnet og rapportere data to ganger årlig til Østfoldforskning. Prosjektet er treårig og har målsetning om 20% reduksjon av matsvinnet i serveringsbransjen (inklusive restauranter) innen 2020. I tillegg, jobber vi for å få med 50% av bransjen, målt i omsetning. Tiltakene som er presentert i kapittel 6 er i samsvar med tiltakene som er definert i prosjektet. For mer informasjon om KuttMatsvinn2020, se www.matvett.no/servering (Vi oppfordrer Miljømerking å dele lenken i dokumentet om matsvinn).

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi tackar för alla tips och råd från er.

Miljødirektoratet

Miljødirektoratet er positiv til at mat og matsvinn får økt fokus i restaurantbransjens kriterier for svanemerking. Dette harmoniserer med den oppmerksomheten matsvinn nå har fått i alle ledd av verdikjeden.

Det er hensiktsmessig å se hen til arbeidet myndighetene gjør i dag slik at kravene til måling/rapportering av matsvinn er overførbare/like. Det er inngått en bransjeavtale om reduksjon av matsvinn, hvor blant annet serveringsbransjen i regi av NHO Reiseliv er part. Les mer på regjeringen.no.

Matvett AS har allerede gjennomført bransjekartlegginger og ulike prosjekter i samarbeid med serveringsbransjen. Det er også etablert et 3-årig bransjeprosjekt "Kuttmatsvinn2020". Vi anbefaler også å se hen til dette arbeidet.

Det er hensiktsmessig at kriteriene skiller mellom uunngåelig matavfall og matsvinn, slik dere foreslår. Se bransjeavtalen for nærmere beskrivelse av hva som defineres som matsvinn i samarbeidet mellom myndigheter og bransjen.

For å redusere mengden matsvinn er det relevant å kartlegge både omfang av matsvinn og finne årsaker til matsvinn. Det er derfor grunnleggende å ikke bare veie matsvinnet, men også kartlegge hvilket matsvinn det er og dets opphav. Hvilken mat kastes? Kommer matsvinnet fra tallerkenrester, overproduksjon, feil oppbevaring, dårlige innkjøpsrutiner, etc?

Miljødirektoratet foreslår derfor å supplere det obligatoriske kravet O43, med enkle analyser av matsvinnet i tillegg til veiing. Eventuelt kan dette gjøres ved at Nordisk miljømerking lager en mal for analyse av matsvinn. Dette er grunnleggende for at årsakene skal kunne identifiseres og knyttes til tiltak i egen bedrift.

I regi av Nordisk råd er det gitt ut en Veileder til storhusholdninger for miljøvennlig og lønnsom kjøkkendrift: <http://norden.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A701206&dswid=8553#sthash.55D4vttK.dpbs>.

Her kan man lese om flere tiltak for å redusere matsvinn.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för stödet till kravet. Vi tar till oss rådet med att hjälpa restaurangerna med en mall för analys av matsvinn. Vi vill påpeka att krav O43

handlar om mätningen av sorterat avfall och krav O44 handlar om mätning av matsvinn.

Restaurant Pihka

Also I have noticed that some restaurants are following their food waste daily all year. It works because then the staff can see better what things need to be changed to minimize the waste better. When the waste is not measured, it easily can become bigger.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

- Er det relevant? Ja, det er meget vigtigt! I forhold til hvor stor en klimabelastning mad kan være – er det rigtig vigtigt at vi ikke smider det i skraldespanden. Det kunne igen være dejligt, hvis der lå nogle eksempler man kunne kommunikere videre. F.eks. Hvis man har sat sit madspild ned med xx – svarer det til xx.

- Er 2 gange årligt passende? Ja, men også gerne 4 gange årligt – det fungerer som en form for nudging både for personale og kunder

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

P41 Åtgärder för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn

Avfall Sverige

Avfall Sverige välkomnar de föreslagna poängåtgärderna.

Åtgärd 1. Kommentar: Borde vara ett minimum att de ska informera gästerna om att minska sitt matsvinn. Borde ge 1 poäng istället för 2, väldigt liten insats.

Åtgärd 2. Kommentar: Doggy-Bag skulle kunna vara ett eget alternativ som enbart ger 1 poäng. Liten insats från restaurangens sida.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi tar till oss era synpunkter på antal poäng som olika åtgärder borde ge och vi kommer att ändra åtgärd nr 1 från 2 poäng till 1 poäng. Alla åtgärder bland åtgärd nr 2 kommer att vara värda 1 poäng.

Sigill

Känner oss tveksamma till relevans och möjligheten för olika restauranger att få till detta, men har inga konkreta förslag. Utbildning kan vara ett första steg.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

GöteborgsOperan

Åtgärder för minskning av matsvinn. Poängsystem är alltid en bra sporre, som borde passa alla restauranger. Förslagen av de åtgärderna bland kriterierna är rätt i tiden.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Mässrestauranger

Nr 1 & 2, 3 & 5 är absolut relevanta. Men nr 4 att restaurangen har fast avtal med organisation kan vara med ska inte vara poäng. Fast avtal inte relevant. Alla organisationer följer idag miljö & hälsas krav vilket gör det väldigt svårt att donera överbliven mat. Restaurangen som donerar mat är ansvarig att för livsmedlet har följt kyl & varmhållningskedjor och kan man inte garantera det så vill inte organisationerna ta emot maten.

På en a la carte restaurang så kan det vara svårt med åtgärds punkt 1 & 2. Man försöker att servera lagom mängd eftersom att det är kostar att servera för mycket dyra råvaror.

Kanske inte ha en fast meny kan fungera för vissa restauranger. Exempelvis dagens rätt. Har vi en fast meny så förväntar sig gästerna att vi kan servera en viss rätt till alla gäster. Svårt att sälja överbliven mat.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Även om matsvinn uppstår vill Nordisk Miljömärkning belöna dem som ser till att matsvinnet går till välgörande ändamål trots att det är komplicerat att följa alla hälsokrav från myndigheterna. Att donera mat till en organisation kan ha olika effekter. Förutom miljöeffekten som innebär att inte kasta ätlig mat har detta också en social effekt. Vi anser att möjligheterna här är stora. Man kan donera direkt till en välgörenhetsorganisation som i sin tur ser till att maten konsumeras av människor som i vanliga fall inte har råd med mat eller man kan donera till en organisation som i sin tur säljer maten för att använda vinsten till välgörande ändamål. Vi värdesätter ert förslag på åtgärd för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn.

Matvett

Tiltak for å redusere miljøbelastningen ved å redusere matsvinn.

Er handlingen som gir poeng relevant for en restaurant? Ja

Passer tiltakene alle typer restauranter? Ja

Er tiltakene vanskelig å dokumentere? Nei

Har dere forslag til flere tiltak for å redusere matsvinn? Restauranten har avtale med «To Good To go» eller andre aktører om å selge overskuddsmat før stengt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi värdesätter ert förslag på åtgärd för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn.

MARA

Mara supports with reserve that a point system is preserved. MaRa states that a system, where points are given, is difficult to make equal to all types and sizes of restaurants due to different ways of sale and service. For example successful buffet service causes and almost requires that at least some amount of food waste is produced and therefore all means to reduce food waste are not accessible.

MaRa suggests that Nordic Ecolabelling reconsiders the presented point system. The current proposal for point system is not equal in MaRa's opinion. To avoid discrimination of certain types of restaurants MaRa suggests that at least three different restaurant categories should be formed, such

as á la carte restaurants, buffet –business and café and showcase sales business, whose special characteristics should be taken into account in the point system.

Mara finds it sensible for restaurants to document possible procedures to reduce environmental impact by reducing food waste. The documentation and descriptions of procedures should in general be such that a restaurant has to do them only once per procedure and no follow-up should be required. After that a restaurant can solely focus on its business and execution of goals to reduce food waste. This way also the additional administrative burden that the ecolabel might cause is kept minimal.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment. We are aware that there are many different kinds of restaurants and hence different ways to save food waste. We have chosen measures that suits most restaurants and each restaurant also has the opportunity to produce own actions that can also earn points.

Nordic ecolabelling believes that regular follow-up, just as with the rest of all our certifications, is an important part of the certification.

TEM (Arbets- och näringsministeriet i Finland)

Det är viktigt att minska matspillet. En ytterligare åtgärd kunde vara en mer precis och regelbunden planering av inköp, mätning samt utbildning av kökspersonalen för att utnyttja matvarorna mer effektivt och på ett planerat sätt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Tampere Concert and Congress Hall

*Ruoan lahjoittamiseen tai edullisesti myymiseen vaikuttaa elintarvikelain säädäntö, koska riski, jos jotain sattuu ruokaketjussa, vastuu on kuitenkin ruoan tekijällä, eli en halua ottaa riskejä tämän suhteen, vaikka ajatus onkin järkevä.

SE: Det finns lagstiftning som kontrollerar donation eller säljning av överbliven mat till ett billigare pris. Det finns en risk i matkedjan och den som producerar mat har ansvaret. Vi vill inte riskera människornas hälsa.

*Meillä raportoidaan jätehuollon kautta tehokkaasti ravintolan tuottama biojäte, jota kautta olemme pystyneet vaikuttamaan jätemäärien vähentämiseen.

SE: Vi kan rapportera allt organiskt avfall som kommer från restaurangverksamhet och mängd avfall har förminskats.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi förstår att det är en utmaning att teckna avtal för att donera mat samtidigt som man följer landets lagstiftning men vi anser att den sorten åtgärd är viktig och har förutom en stor miljöpåverkan en viktig social effekt.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

- Affaldssortering er rigtig god og giver god mening for både ansatte og gæster – dette burde foregå flere gange om året og være pointgivende at man gør det flere gange. I dokumentet Utdrag ur

Bakgrund för miljömärkning, kapitel 6 afsnit P41 – er det svært at gennemskue hvad, om noget giver point. Giver det f.eks. point at nudge sine gæster?

- Social effekt: Det lyder godt, men er meget svært at udføre pt. med de regler om fødevarerikkerhed der pt. ligger, især når man er en offentlig myndighed. Der måtte gerne gives konkrete muligheder og/eller eksempler, der kunne gøre sådan en overlevering nemmere.
- Der måtte gerne være mulighed for at forklare sig ift. hvis madspildet ikke altid går ned.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi vill uppmuntra att restaurangerna hittar på olika sätt att påverka gästernas beteende för att minska matsvinnet. Restaurangerna har möjlighet att få poäng för egna åtgärder som visar sig ha en positiv effekt.

Vi förstår att det är en utmaning att teckna avtal för att donera mat samtidigt som man följer landets lagstiftning men vi anser att den sorten åtgärd har förutom en stor miljöpåverkan en viktig social effekt.

4.2.4 Mat (5.4)

Avfall Sverige

Avfall Sverige anser att kriterierna borde utformas på det sättet att en ökad andel vegetarisk mat (eventuellt minst 50 procent) som serveras/säljs borde ge höga poäng.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Kriterierna för hotell, restauranger och konferens har ett obligatoriskt krav (O39 Vegetarisk rätt) och en valfri poängpoäng (P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk och/eller köttfri dag). Båda kraven gäller även alternativa krav på restauranger.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

Yderligere tiltag – mere med friland, det eneste der giver point nu er økologi, men hvad med dyrevelfærdsmærket og friland – kan det give point ift. Råvareindkøb? Hvis vi skal en grønnere vej – hvordan gør vi det – hvordan tager vi de rigtige skridt? Bl.a. ved at belønne dem der er på vej derhen – eks. Dyrevelfærdsmærket

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

O45 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker

Avfall Sverige

Förslaget har inte någon koppling till den i 15 kap. 20 § reglerade kommunala renhållningsskyldigheten och Avfall Sverige avstår därför från att lämna synpunkter.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för remisvaren.

KRAV

KRAV tycker det är väldigt positivt att Nordisk miljömärkning väljer att höja kraven för andelen inköpta ekologiska och KRAV-certifierade livsmedel. Höjningen från 5 till 25 % ekologiska livsmedel är markant, men å andra sidan är den tidigare gränsen på 5 % att betrakta som låg. Gränsen på 5 % gäller fortfarande för restauranger med hotell, konferensanläggning och dylikt inom samma verksamhet. Även fast det ligger utanför denna remiss, vill KRAV även påpeka att det på sikt vore lägligt att höja gränsen för andelen inköpta ekologiska livsmedel för samtliga Svanen-märkta restauranger. 5 % understiger marknadsandelen för ekologiska livsmedel inom såväl offentlig sektor (33%)² och privat foodservice (7-8%)³. Med bakgrund av dessa siffror är den föreslagna höjningen väl motiverad. Gällande restaurangers inköp av livsmedel använder sig KRAV av begreppet godkända livsmedel, vilket definieras i tabellen nedan.

Märkning	Begränsning
KRAV-certifierad	Alla produkter kan tillgodoräknas
Ekologiskt certifierad	Vegetabiliska produkter kan tillgodoräknas
MSC-certifierad	Produkter utan tillsatser eller med tillsatser enligt KRAVs regler i bilaga 2 får tillgodoräknas

Såsom kriterium O45 nu formuleras, tolkar vi det som att alla ekologiska produkter kan tillgodoräknas som godkända livsmedel för restaurangens inköp. Detta stämmer inte överens med KRAVs egen definition av godkända livsmedel, där EU-ekologiska animalier alltså inte räknas som godkända livsmedel. Detta beror på att produktionsskillnaderna är relativt stora i jämförelse med EU-ekologisk djurhållning. KRAVs regler uppfyller det EU-ekologiska regelverket, men har även tilläggskrav som bland annat kräver att grisar ska kunna få böka ute i jorden på sommaren. Inom EU-ekologisk grisproduktion ställs däremot endast krav på utevistelse på betongplatta. KRAV-certifierade slakt ska även utföras i en miljö som är så lugn som möjligt. Slakt enligt förordningen för EU-ekologisk produktion saknar däremot helt tilläggsregler jämfört med konventionell produktion. KRAVs regler är även mer långtgående än EU-ekologiskt när det bland annat gäller krav på användning av förnyelsebar energi och att förare ska var utbildade i sparsam körning.

I bakgrundsdokumentet till remissen skriver ni: "Godkända livsmedel definieras här som allt som kommer från växt- och djurriket och är KRAV-certifierat, ekologiskt certifierat eller MSC-certifierat", men med hänvisning till tabellen ovan är detta alltså inte i linje med KRAVs definition av godkända livsmedel. Huruvida detta är ett omedvetet tolkningsfel från er sida, eller om ni avser att avvika från KRAVs tolkning av godkända livsmedel kan KRAV inte bedöma. Alltjämt rekommenderar KRAV er att tillämpa samma definition av godkända livsmedel som KRAV använder, särskilt med tanke på att ni i bakgrunden skriver: "Nordisk miljömärkning har därför som obligatorisk nivå valt att lägga sig på den lägsta nivån av befintliga ekologiska märkningssystem för restauranger i Norge, Sverige och Danmark med noen tilpasninger når vi ställer krav."

² Ekomatcentrum (2017).

file:///C:/Users/ELIAS~1.KVA/AppData/Local/Temp/Rapport%20EMC%202017%20final-1.pdf

³ Ekoweb (2017).

http://paper.agriprim.se/split_document.php?subfolder=Ekoweb/&doc=Marknadsrapport%202017%20red.pdf

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning ser positivt på KRAV:s strängare regler för animalieproduktion vad gäller djurhälsa och miljökrav. Dock kan Nordisk Miljömärkning inte underkänna EU ekologiska animalieprodukter på grund av att vi är en nordisk organisation och det leder till olika regler i olika länder. Det finns även en möjlighet att det kan bedömas som ett handelshinder att inte EU Ekologiskt skulle få räknas in som ekologiskt för svenska Svanenmärkta restauranger.

Nordisk Miljömärkning kommer att ändra remissförslaget till en minimigräns på 20 % ekologisk andel utifrån samma definition av ekologiskt som i kriterierna för Hotell, restaurang och konferens. Med ekologiskt menas mat och dryck (dock inte fisk och skaldjur) märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007 och EG 203/2013 eller KRAV, finska "Solmärket" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt.

MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk men kan tas med i beräkningen om restaurangen vill.

KRAV

Restauranger kan även KRAV-certifieras på nivå 1 med 15 godkända produkter (se KRAV-regel 15.2.9), men detta sätt att uppfylla KRAV-certifiering har ni valt att inte erkänna för att uppfylla O45. Vi föreslår att restauranger som är KRAV-certifierade enligt detta tillvägagångssätt kan använda sitt KRAV-certifikat som dokumentationskrav för O45. Detta innebär dock inte att vi föreslår att restauranger som uppfyller regeln om 15 produkter (15.2.9), utan att vara KRAV-certifierade, uppfyller O45. 15 produkt-regeln är mer komplex att kontrollera, bland annat på grund av skiftningar i restaurangernas sortiment och restnoteringar som uppstår.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Se svar ovan angående definitionen av godkända livsmedel.

KRAV

KRAV tycker det är positivt att inköpt viltkött inte räknas med i restaurangens inköp vid beräkning av restaurangens totala inköpsvärde. För att inte detta ska missbrukas bör det dock finnas en definition av viltkött. Antingen om definitionen finns i kriterierna direkt eller om ni har egna styrdokument som reglerar detta. Vid val av definition rekommenderar KRAV att ni väljer den definition som vi tillämpar, nämligen att hjortar, vildsvin, andra djur som är uppfödda i hägn, samt ren, inte räknas som vilt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning kommer att använda samma definition av vilt som KRAV använder.

Sigill

Andel ekologiskt är för snävt, mer relevant vore andel hållbarhetscertifierade råvaror i kombination med att om restaurangen på produktnivå kan visa att miljöbelastningen är lägre för vald produkt visavi en ekologisk, skall den produkten tillgodogöras restaurangen i beräkningen. Exempel på detta

kan vara att köpa en svensk, obesprutad tomat i augusti månad istället för att importera en ekologisk från Spanien. Beviskravet skall ligga på restaurangen.

Vad gäller kött bör poäng ges för kött som klassats som grönt i WWF:s köttguide, under en övergångsperiod kan restaurangen få poäng om de lämnar det röda och går till det gula om målet är det gröna, enligt samma köttguide.

All frukt och alla grönsaker/rotfrukter som är klimatcertifierade i kombination med annan hållbarhetscertifiering skall ge poäng på samma sätt som ekologiskt.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. I Alternativa krav för restauranger använder vi samma definition av ekologiskt som i kriterierna för Hotell, restaurang och konferens. Med ekologiskt menas i detta remissförslag mat och dryck (dock inte fisk och skaldjur) märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007 och EG 203/2013 eller KRAV, finska "Solmärket" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt.

Transport är vanligtvis av mindre betydelse när man tittar på en produkts miljöpåverkan i ett livscykelperspektiv. Nordisk Miljömärkning vill därför premiera ekologiska produkter från andra områden än icke ekologiska från de nordiska länderna. I det ekologiska jordbruket används inte kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel och genmodifierade organismer. Grundtanken är ett kretsloppstänkande och strävan är att driva en långsiktigt hållbar produktion. Miljöfördelarna av ekologisk produktion är bland annat en gynnad biologisk mångfald och att naturen slipper utsättas för kemiska bekämpningsmedel.

GöteborgsOperan

Rimliga gränser. Vi jobbar ständigt för att öka andel ekologiskt. Vad som är rimligt och inte är beroende på storlek på restaurang och vad man har för leverantörer.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren

Mässrestauranger

För en restaurang av vår storlek är det ett måste att MSC ska få räknas med. Att erbjuda bordsvatten är bra om du kan ta betalt för det. Är annars är det en kostnad och intäktsbortfall. Mindre intäkt och större personalkostnad.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Krav P32 Bordsvatten är inte obligatoriskt.

Debio

DebioInfo mener at Stiftelsen Miljømerking bør vurdere å bytte ut benevningen alkohol til drikkeservering (ikke alkohol alene). Dette vil være mer dekkende for en restaurant som ofte har en høy omsetning på drikke (ikke bare alkohol).

Text i krav O45: «Norska restauranger kan välja att dokumentera kravet på två olika sätt: Alternativ 1: Minst 15 % av den årliga inköpsvolymen ska vara ekologisk, beräknat på inköpsvärde eller vikt. Alternativ 2: Minst 15 ekologiska produkter ska användas regelbundet varav minst 5 av de 15 produkterna ska vara fasta basprodukter som mjölk, ägg, bröd, frukt, grönsaker osv. Det ska vara synligt för kunden vilka 15 produkter som är ekologiska.

MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk men kan tas med i beräkningen om restaurangen önskar. %-andelen MSC-märkt fisk kan dock inte överstiga 50 % av beräknad andel. Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen.»

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkningen väljer att behålla kvar ordet "alkohol" för att undvika missförståndet som kan bli om man använder ordet "drycker", som kan innebära juice, vatten, mjölk etc.

MARA

According to the presented draft Finnish restaurants can choose to document the requirement in two different ways. In alternative 1 at least 8 products certified under the Luomua, Ladybird or EU organic labels must be used regularly, which means that organic products are used at least twice a week or more often. In alternative 2 at least 30 % of the annual volume purchased must carry the Luomua, Ladybird or EU organic label, calculated by purchase value or weight.

Taking into consideration the alternatives presented in the draft, in general from restaurant's point of view, alternative 2 is rather difficult for restaurants to fulfil. According to reports from MaRa's members the minimum amount of 30 % of annual volume purchased was kept too high and difficult to administer as a whole. Alternative 1 was considered easier to operate commercially.

MaRa supports that restaurants are only given extra points for using organic products. Despite that organic food and beverages are important from the ecolabel's perspective, in MaRa's opinion it should not be a key factor whether an ecolabel can be obtained or not. The ecolabel should be obtained even if organic food or beverages are not served at all. This way the other good aims of the ecolabel are accessible to a larger group of restaurants and the requirement of organic products does not exclude companies from obtaining the ecolabel.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordic Ecolabelling thanks for the comment. We agree that option 2 is more difficult than option 1 and therefore the restaurant has the option of choosing.

We have chosen that the requirement for organic food and beverages should be obligatory because we consider that organic products, among other things, are free from pesticides and contribute positively to ensuring biodiversity.

TEM (Arbets- och näringsministeriet i Finland)

Kravet är välkommet.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för stödet till kravet.

Tampere Concert and Congress Hall

*Hyvä, että on kaksi vaihtoehtoa. Luomuelintarvikkeiden ja -juomien vähimmäismäärä on sopiva ja Portaat luomuun taso 4 on hyvä.

SE: Vi stödjer två alternativ. Antal ekologiska livsmedel och drycker är lämpligt och steg 4 i programmet "Stegvis mot eko" är bra.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för stödet till kravet.

Cheval Blanc Servicerestauranter A/S

Hvorfor giver det ikke point at komme højere op – vi mener der skal være en større difference i karakterskalaen. Den hopper hurtigt i de små pointsatser, men man belønner ikke, hvis en kantine f.eks. er sølv eller guldmærket – og det bør man, snarere end at belønne at man går fra 6% til 7%. Det ligger os meget på sinde at dette bør ændres i kravene og/eller point!

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Vi har valt att anpassa poäng skalan till befintliga ekologiska märkningssystem för restauranger i Norge, Sverige och Danmark. Skalan är tänkt på det visset att man kan få högst 6 poäng om man uppfyller det högsta nivå från landets ekologiska märkningssystem. Därmed kan man få mellan 1 och 6 poäng beroende på hur bra man är på ekologiska livsmedel och drycker.

P42 Ekologiska livsmedel och drycker

KRAV

Som ni skriver i bakgrunden har KRAV olika nivåer för restauranger beroende på andelen inköpta godkända livsmedel. Som beskrivits i synpunkten ovan rekommenderar KRAV att ni använder samma definition av godkända livsmedel för att inte skapa begreppsmässig förvirring inom branschen. Annars tycker vi det är mycket positivt med ett poängsystem för stigande andel inköpta ekologiska/godkända livsmedel. Att ni delar ut maxpoäng till restauranger som når upp till 90 % ekologiska livsmedel överensstämmer med KRAVs högsta nivå för restauranger, vilket borde motivera dubbelcertifierade restauranger att komma upp till KRAV:s högsta nivå.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Se tidigare svar till KRAV ovan.

KRAV

O45 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker och P42 Ekologiska livsmedel och drycker.

KRAV är mycket positiva till att KRAV-certifieringen för restaurang kan användas som dokumentation för att uppfylla kriterierna O45 och P42. Exakt hur denna dokumentation ska uppvisas vid kontroll är förstås upp till er att avgöra, men KRAV:s rekommendation är att ni kräver uppvisande av certifikat utfärdat av certifieringsorgan. Certifikatet ska enligt KRAV:s regler finnas tillgängligt på en plats som är väl synligt för restaurangens gäster och blir således enkelt för er att kontrollera. Dock kan problem rörande KRAV-certifikatets giltighetstid uppstå då KRAV-certifikatets giltighetstid inte överensstämmer tidsmässigt med licensen för Svanen-märkningen. Restaurangerna har begränsade möjligheter att själva bestämma när under året de vill bli reviderade av sitt certifieringsorgan. Enklast är därför att endast kräva att restaurangen har giltigt KRAV-certifikat vid tidpunkten för kontrollen av Svanen-märkningen. Vi råder därför att ni i era kriterier skriver att restauranger som förlorar sitt KRAV-certifikat meddelar detta till er.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren och synpunkten.

4.2.5 Andra krav (5.5)

P43 Miljömärkta varor och tjänster

Diskteknik

Finns det kvar kriterier för miljömärkta golvvårdsmedel? Om svaret är nej, bör denna poängåtgärd tas bort. Istället kan, som ovan föreslagits, användning av miljömärkta tvättmedel och kemfria metoder poängsättas.

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren.

Eftersom kriterierna för golvvårdsmedel inte finns längre, kommer vi att ta bort den poängmöjligheten. Vi anser att RPS (relevans, potential och styrbarhet) för tvätt av egna textilier på restaurang är liten. Nordisk Miljömärkning vill dock påpeka att i P12 (Kemikaliefria städmetoder) är kök, matsal, badrum och toaletter undantagna.

Sigill

Blommor som är klimatcertifierade i kombination med annan hållbarhetscertifiering skall ge poäng. Bör inte sjysta arbetsvillkor för såväl anställd som inhyrd personal vara en del av Svanenmärkningen?

Nordisk Miljömärknings kommentar

Nordisk Miljömärkning tackar för kommentaren. Nordisk Miljömärkning är ett miljömärke och vi ställer i huvudsaken miljökrav på våra produkter och tjänster. När vi anser att det är viktigt med sociala krav för en viss produkt eller tjänst ställer vi dem. Vi håller på att utreda de olika märkningar och certifieringssystem som finns innan vi kan uttala oss om vilka vi godkänner. Vid kommande utvärdering av våra kriterier kommer vi att värdera blommornas RPS (relevans, potential, styrbarhet) för att besluta om vi ska ställa krav på blommor.

5 Diskussion och slutsatser

De flesta kommentarerna i remissen har gällt följande områden:

- Inköp av energikrävande utrustning samt utbildning i effektiv användning
 - De flesta tycker att det är ett relevant krav men att det är svårt att få energi-information och dokumentation angående energiförbrukning av professionella köksmaskiner.
 - Det finns synpunkter på att det finns andra faktorer som är viktigare än energiförbrukning som t ex resurseffektivitet och anpassning av maskiner till förbrukarens behov och lokaler.
 - Restauranger som inte äger lokalerna och utrustningen kan inte påverka inköp av utrustning. Det är fastighetsägaren som beslutar vilken utrustning man köper.
 - Alla kommentarer påpekar att det är viktigt med utbildning av personalen.
- Energi- och vatteneffektiviserande åtgärder
 - Energianalys är en dyr åtgärd.
 - Installation av fasta elmätare är en kostsam åtgärd som fastighetsägaren inte gärna vill ta.

- Nordisk Miljömärkning borde ha krav på förnybar energi.
- En leverantör av diskmaskiner tycker att vi borde ta bort kravet om vattenförbrukning av diskmaskin bland de olika åtgärder, på grund av att det är få maskiner som förbrukar mindre än 3,0 liter/back.
- Avfall
 - Gränsvärden för osorterat avfall är för generös.
 - Kravet för källsortering (tre fraktioner) är för låg.
- Matsvinn
 - Vad det gäller mätning av matsvinn har vi fått endast positiva uttalanden som stöder förslaget
 - Ett svar poängterar att det borde räcka med att mäta allt organiskt avfall och inte ta hänsyn till skillnad mellan matsvinn och oundvikligt matavfall.
 - Alla tycker att de flesta åtgärder för att minska miljöbelastningen av matsvinn är mycket relevanta.
 - Det finns en synpunkt på antal poäng till åtgärd nr 1 (Restaurangen uppmanar gästerna att hjälpa till att reducera sitt matsvinn). Intressenten föreslår ändring från 2 poäng till 1 poäng.
 - Några tycker att det bli svårt att verkställa avtal för donering av mat till organisationer på grund av lagstiftningen som har höga hälsokrav.
- Ekologiska livsmedel och drycker
 - Definition av godkända livsmedel.
KRAV godkänner inte EUs ekologiska animaliska produkter på grund av strängare regler vad gäller djurhållning.
Sigill tycker att andel ekologiskt är snävt och att det är mer relevant att ha krav på hållbarhetscertifierade råvaror.
 - Definitionen av Icke hållbara råvaror. KRAV anser att Nordisk Miljömärkning borde förlita sig på WWF:s fiskguide.
 - Kravet för andel ekologiska livsmedel är för högt (gäller Sverige). Några svar anser att 25 % ekologiskt är en hög mininivå.
 - Stor skillnad mellan alternativ 1 och 2 (gäller Finland).

Remissvaren och den efterföljande processen har gett upphov till följande ändringar av remissförslaget:

- **O40 Nyinköp av energikrävande utrustning.**

Ny formulering av rutinkravet O40:

Restaurangen ska ha rutiner som visar att när energikrävande utrustning köps in, ska utrustningens energianvändning beaktas och information om energianvändning ska begäras från tillverkare/leverantör.

För professionella kylar och frysar som omfattas av EU:s energimärkningsdirektiv 2010/30/EG bör utrustningen uppfylla högsta eller näst högsta energieffektivitetsklassen.

- **O41 Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning.**

Tillägg av följande punkt i kravet:

- Skötsel och underhåll av utrustning

- **O42 Energi- och vattneffektiviserande åtgärder.**

Åtgärd nr 3 Egna åtgärder för att reducera energiförbrukningen omformuleras:

Egna åtgärder som reducerar energiförbrukningen med minst 5 % per åtgärd. Exempelvis tekniska installationer inom energikrävande utrustning, ventilation och uppvärmning.

En åtgärd tillkommer, nr 4: Egna åtgärder för att reducera vattenförbrukningen med följande formulering:

Egna åtgärder som reducerar vattenförbrukningen med minst 5 % per åtgärd. Exempelvis tekniska installationer inom vattenkrävande utrustning som reducerar vattenförbrukningen.

- **P41 Åtgärder för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn.**

Åtgärd nr 1 ändras från 2 poäng till 1 poäng.

Åtgärd nr 2 ändras från 2 poäng per åtgärd till 1 poäng per åtgärd.

- **O45 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker.**

Föreslagna ändringar för svenska restauranger efter remissen:

- Från 25 % till 20 % som minimigräns ekologiskt.
- Vi återtar Nordisk Miljömärknings definition av ekologiskt.
- Vi tar bort kravet på att 50 % av livsmedlen i kvoten ska vara KRAV-märkt.
- Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen.
- Det tillkommer en förklaring om vad som inte räknas som vilt.

Se förslag för kravtexten nedan:

Svenska restauranger: Minst 20 % av den årliga inköpsvolymen ska vara ekologisk certifierad, beräknat på inköpsvärde.

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

MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk men kan tas med i beräkningen om restaurangen önskar. Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen. Om restaurangen köper in viltkött så ska det inköpsvärdet undantas från det totala inköpsvärdet. Hjortar, vildsvinn, andra djur som är uppfödda i hägn, samt ren, räknas inte som vilt.

Dokumentationskrav för svenska restauranger:

Beräkning som visar att minst 20 % av serveringen är ekologisk, beräknat på inköpsvärdet i kr eller €. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst ett års inköp.

Om restaurangen är KRAV certifierad med nivå 1 (enligt KRAVs procent alternativet), nivå 2 eller nivå 3, kan detta användas som dokumentation.

- **P42 Ekologiska livsmedel och drycker.**

Ändringen av minimigräns för andel ekologiskt i Sverige innebär ändringar i poängtabellen:

Nordisk Miljömärkning
Remmissammanställning
Alternativa krav för Restauranger
2017-09-13

Andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker							Poäng
Norge st alt. 1	Norge % alt. 2	Sverige %	Danmark %	Finland st alt. 1	Finland % alt. 2	Island och Baltikum st	
> 50	> 90	>90	>90	>35	>50	>30	6
41–50	≥70–≤90	≥70–≤90	≥80–≤90	31–35	≥45–≤50	21–29	5
36–40	≥40–<70	≥55–<70	≥70–<80	25–30	≥40–<45	16–20	4
29–35	≥30–<40	≥45–<55	≥60–<70	19–24	≥36–< 40	12–15	3
23–28	≥25–<30	≥30–<45	≥45–<60	14–18	≥33–<36	9–11	2
16–22	>15–<25	>20–<30	>30–<45	9–13	>30–<33	6–8	1

Dokumentationskrav för svenska restauranger:

Beräkning som visar hur mycket av den årliga inköpsvolymen är ekologiskt beräknat på inköpsvärdet i kr eller €. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst ett års inköp

Om restaurangen är KRAV-certifierad kan detta användas som dokumentation.

- **P43 Miljömärkta varor och tjänster (max 4 poäng)**

Krav på golvvårdsmedel tas bort.

Krav på miljömärkt kaffetjänst tillkommer.

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