

Bakgrunnsdokument om Svanemerkede
Hotell, servering og konferanse



Versjon 5.0 • dato – dato

Høringsforslag

Innhold

1	Miljøpåvirkning av hotell, serveringssted og konferanse.....	4
2	Andre merkeordninger og styringssystem	6
3	Begrunnelse for kravene	7
3.1	FNs bærekraftsmål	7
4	Generelle krav til virksomheten	8
5	Miljøledelse	9
6	Energikrav til hoteller, med eller uten servering, med eller uten konferanser	13
6.1	Krav til energiforbruk	14
6.2	Krav til energieffektivitet	18
7	Energikrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter	23
8	Vannkrav til hoteller, med eller uten servering, med eller uten konferanser	25
9	Vannkrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter	30
10	Avfallskrav	32
10.1	Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering	32
10.2	Matsvinn	37
10.3	Engangsartikler	40
11	Bærekraftig mat og drikke	44
12	Kjemikalieforbruk	58
13	Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester.....	66
14	Poengsammenstilling	69
15	Endringer sammenlignet med tidligere versjon	70

055 Hotell, servering og konferanse, versjon 5.0, 9. september 2020

Merk. I dette bakgrunnsdokumentet forekommer større sammenhengende tekstsavsnitt 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
Fonden Dansk Standard
Göteborg Plads 1, DK-2150 Nordhavn
Fischersgade 56, DK-9670 Løgstør
Tel: +45 72 300 450
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Island

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

Finland

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

Norge

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

Sverige

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



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 Miljøpåvirkning av hotell, serveringssted og konferanse

Miljøbelastningen for hotell, serveringssted og konferanse er i hovedsak knyttet til energi, vann, mat, avfall, kjemikalier og innkjøp. Dette er felles for alle disse virksomhetene, men i ulikt omfang. Det stillens ingen krav til selve bygningen, men fokus er på effektiv drift og vedlikehold.

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, serveringssteder 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	Mat R: høy P: høy S: middels	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. Økologi: Økologiske produkter er bedre for miljøet, men styrbarheten varierer mellom middels til lav nordisk, på grunn av forskjellig tilgjengelighet på økologiske råvarer. MSC: Relevans og potensiale er høy for MSC- merket fisk, noe som minsker miljøpåvirkningen ved at fisken kommer i fra bærekraftig fiske. 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. Lokal mat: 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 FNs bærekretsmål kreves det omlegging til mer bærekraftig mat, og lokal produksjon er derfor viktig.
	Matsvinn 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 serveringssted man er. Det fins enkle middel for å minske matsvinn på hotell, restaurant, kantine og konferanser.
	Kjemikalier: oppvask 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.
	Forbruksartikler: mykpapir 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.
	Vann R: høy P: høy til 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 tøvask og oppvask. Ved bruk

MIDDELS	S: middels	av reduserende ventiler, sparedusjer og andre tiltak, kan hotellvirksomhetene spare mye vann.
	Avfall 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 kretslopp. 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 mottattet tilbryr.
	Kjemikalier: daglig rengjøring 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.
	Ekstern tekstilvask R: høy P: høy S: middels	Relevansen og potensialet er høyt, både for kantiner og 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.
	Energi til drift og vedlikehold 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.
	CO₂ R høy P middels S lav	Utslipp av CO ₂ 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.
	Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (nykjøp) R: høy P: middels S: lav	Energiforbruket fra kjøkkenet er av stor betydning, og energiforbruket til et serveringssted kommer hovedsakelig fra kjøkkenet (kjølfrys, matlaging, ventilasjon og oppvask). Ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr, er potensialet stort, men man skifter utstyr sjeldent, da utstyr er dyr, og det beste er å bruke utstyr som allerede er tilgjengelig og fungerer. Nyere utstyr/hvitvarer er alltid mer energieffektivt.
	Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (i brukfasen) R: høy P: middels S: middels	Relevansen er høy da energiforbruket fra kjøkkenet til et serveringssted er betydelig, Potensialet og styrbarheten er middels, og man kan spare energi ved å ha opplæring og gode rutiner for håndtering av energikrevende utstyr.
	Engangsartikler og - forpakninger R høy P middels S middels	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 serveringssteder for å unngå matsvinn. Engangsartikler er et avfallsproblem, men ikke for virksomheten selv. Styrbarheten kan være lav da faktorene som kvalitet, logistikk og kjedetilhørighet kan være avgjørende. Med enkelte take away-produkter er styrbarheten høyere på grunn av at det finnes miljømerkede alternativer.
	Miljømerkede produkter: Inventar (senger, kontromøbler, gulv, sengetøy og lignende) R: høy P: middels S: middels	Relevansen er høy, men livslengden for slike produkter er 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.
	Kjemikalier tekstilvask (egen tekstilvask) R: middels P: middels S: høy	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.

LAV	Kjemikalier øvrige, og spesialrengjøring R: middels P: middels S: låg	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 med som ikke kan miljømerkes, på grunn av deres innholdsstoffer. Styrbarhet er derfor vurdert til lav. Eksempel på slike produkter er tørkemiddel, pussemiddel, flekkfjerning, kobberpuss, og ovnsrens.
	Transport Varetransport R: middels P: lav S: lav	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.
	Elektronikk R: middels P: lav S: lav	Elektronikk er kompliest 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.

2 Andre merkeordninger og styringssystem

Det finnes flere merkeordninger for hotell- og restaurantbransjen. I matbransjen 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 hotell- og restaurantbransjen i Norden.

Tabell 2 Andre merkeordninger og styringssystem

Merkeordning	Kravområde	Utbredelse	Kommentarer
EU Ecolabel 	Hotell og camping	Europeisk	Det offisielle europeiske miljømerket drevet av EU-kommisjonen. Utbredt i Europa, men ingen overnatningssteder har lisens i Norden. Type 1-merkeordning. Etablert i 1992. (75 virksomheter innenfor produktområdet).
Green Key 	Hotell og Konferanse	Internasjonalt	Selvstendig internasjonal merkeordning. Miljølæreorganisasjonen FEE står bak. Merket ble etablert i Danmark i 1994 av dansk bransjeforening HORESTA. (2900 virksomheter).
Miljøfyrtårn 	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).
Debio valørmerke i servering 	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.

Krav 	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).
Det økologiske spise-mærke 	Restaurant	Danmark	Gratis statskontrollert merkningsordning 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).
Green Restaurant 	Restaurant	Danmark	Ny miljømerkeordning målrettet på restaurant, catering og spisested. Etablert av HORESTA og Friluftsrådet. Etablert i 2019. (1 virksomhet).
Miljøledelse 	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).

3 Begrunnelse for kravene

Dette kapittelet presenterer forslag til nye og reviderte krav, og forklarer bakgrunnen til kravene, valgte kravnivåer og eventuelle endringer fra generasjon 4.

Hotell, servering 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.

Kriteriene har hatt gjennomslag, og det er fortsatt økende interesse fra bransjen. Kriteriene revidert og oppdatert, med fokus på fornøyde lisensinnehavere og størst mulig miljøeffekt. Det har vært en spesielt økende interesse innenfor kantinedrift og storkjøkken de siste årene, og kriteriene er revidert med dette som et av fokusområdene. Vi ser også et stort potensial i konferansebransjen, og nå også spesielt i dagkonferanser. I de siste årene har dagkonferanser bitt større enn konferanser over flere dager, og kriteriene omfatter derfor også krav tilpasset disse.

3.1 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 Hotell, Servering og Konferanse 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 avfalls mengder, gjennom forebygging, reduksjon, gjenvinning og ombruk» ved å stille omfattende krav til kildesortering for å sikre materialgjenvinning, i tillegg til å fokusere på å holde avfalls mengdene 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 % kjemikaliene som benyttes til daglig rengjøring, oppvask og tekstilvask er miljømerket. I tillegg oppfyller 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.

4 Generelle krav til virksomheten

O1 Beskrivelse av virksomheten

Søkeren skal gi følgende informasjon om virksomheten:

- Navn, adresse
- Definisjon og kombinasjon av virksomheten: hotell, serveringssted, eller konferanse?
- Beskrivelse av virksomheten (tekst)
- Har virksomheten bar?
- Har virksomheten basseng og eller spa?
- Har virksomheten catering-virksomhet?
- Tilbyr virksomheten take away? Hvilken type take away?
- Total årlig omsetning
- Prosentandel serveringsomsetning (% restaurantomsetning/food and beverage), av total årlig omsetning av hele virksomheten.
- Totalt oppvarmet areal, m² (oppvarmet til mer enn 10 °C)
- Antall gjesterom
- Antall gjestenetter, pr. år
- Prosent belegg, pr. år. (total % belegg, pr. rom pr. år)
- Antall serveringsgjester, inkludert catering- og take away-porsjoner, pr. år.

Catering- og take away-porsjon er en matrett som tilberedes for å konsumere et annet sted enn der den tilberedes.
- Antall konferansegjester pr. år
- Spesielle forhold, eller annet dere vil opplyse om?

✉ Legg inn informasjon digitalt, i henhold til punktlisten ovenfor.

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

Bakgrunn til krav 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 søkeradsprosessen 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 antall gjester, hvor stort belegg virksomheten har, eller hvor stor andel av omsetningen som kommer fra serveringsstedet. Definisjon av antall gjester, finnes i avsnittet under.

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 2 nätter på hotellet räknas som 2 hotellgäster, 2 gäster som övernattar 2 nätter i dubbellokal räknas som 4 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 2 dagar räknas som 2 konferensgäster. En konferensgäst som äter 2 luncher och 1 middag på anläggningen ska den även räknas som 3 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 accepteras vi sammanställningar baserade på översikter från bokningssystem. Underlaget för beräkningen av antalet gäster ska bifogas ansökan.

5 Miljøledelse

O2 Lover og forordninger

Virksomheten skal sikre at gjeldende bestemmelser for arbeidsmiljø, ytre miljø, økonomi, hygiene og helse følges. Virksomheten får ikke ha noen form for negativ myndighetsanmerkning som ikke har blitt korrigert innen fristen

overvåkende myndighet har gitt. Hvis kravet ikke oppfylles, kan Nordisk Miljømerking inndra lisensen.

 Bekrefte på at virksomheten følger gjeldende lover og forordninger

 Underskrevet søknadsskjema

O3 Ansvarlig person

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

Virksomheten skal informere Nordisk Miljømerking dersom ansvarlig person byttes ut.

 Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person

Bakgrunn for krav 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 denne 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.

O4 Årlig oppfølging av lisens

Følgende krav skal rapporteres årlig:

- Generell informasjon O1. Prosent serveringsomsetning, prosent losjibelegg, antall losji-, serverings- og konferansegester.
- Krav til energiforbruk, O9
- Krav til vannforbruk, O17
- Krav til mengde restavfall, O23
- Krav til arbeid med matsvinn, O27
- Krav til informasjon om kjemikalier, O40
- Krav til matleverandør (gjelder kun for konferansevirksomheter, uten eget serveringssted)

Nordisk Miljømerkings årlige oppfølging av virksomheten kan omfatte en gjennomgang av samtlige krav, eller kun utvalgte. Informasjon om oppfølging og tidsfrist for innrapportering gis på forhånd.

 Bekrefte på at virksomheten gjennomfører årlig oppfølging av lisensen.

Bakgrunn for krav gjeldende årlig oppfølging av lisens

Virksomheten skal løpende sikre at kravene i kriteriene oppfylles under lisensens gyldighetstid. En gang i året skal det gjøres en intern oppfølging og rapportering til Nordisk Miljømerking. Årlig oppfølging skal som utgangspunkt omfatte en gjennomgang av samtlige krav listet over, med mindre Nordisk

Miljømerking kun etterspør et utvalg av kravene, 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 våren påfølgende år.

Årlig oppfølging skal sikre at kravene kontinuerlig opprettholdes. 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.

O5 Krav til kontinuerlige forbedringer

Virksomheten skal en gang i året sette egne miljømål for året som kommer. Samtidig skal det utføres en revisjon av forrige års miljømål, for å sikre at de har blitt fulgt opp. "Ansvarlig person" har ansvar for at revisjonen gjennomføres.

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

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

- ☛ Bekrefte på at det årlig vil bli gjennomført en revisjon av miljøarbeidet, hvor nye målsetninger blir satt.
- ✉ Referat/rapport fra revisjonsarbeidet som inneholder virksomhetens gjeldende miljømål.

Bakgrunn til krav gjeldende rutiner for kontinuerlige forbedringer

Det är viktig att anläggningen regelbundet förbättrar sin miljöprestanda. Det ska formuleras olika miljömål och tas fram handlingsplan med olika åtgärder för att förbättra verksamhetens miljöarbete. Revisionen borde göras i början på varje år, t ex. innan 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 mötet ska man följa upp föregående års mål och handlingsplaner för att analysera om man har lyckats uppfylla målen. Om planerade åtgärder inte har genomförts ska det rapporteras till Nordisk Miljømerking.

P1 Ressursbesparende tiltak for hotell (2 poeng)

Virksomheten oppnår 2 poeng for å ha rutiner for følgende:

- Skift av håndklær, skjer kun på forespørsel fra gjestene. (exempelvis at man skifter om håndkledene ligger på gulvet)

- Rengjøring av gjesterom skjer kun på forespørsel fra gjestene.
- Kjemikaliefri rengjøring av gjesterommets overflater (eksklusive baderom).

Det skal finnes tydelig gjesteinformasjon på rommet. Nordisk Miljømerking kan bidra med kommunikasjonsmateriell ved lisensiering, om ønskelig.

- Bekrefte på at rutinene følges.
- Beskrivelse av rutinene.
- Kopi av informasjonen som gis til gjestene.

Bakgrunn for krav gjeldende rutiner for ressursbesparende tiltak

Ved å unngå å vaske håndklær, sengetøy og gjesterom unødig mye, kan det spares store ressurser. Behov for vask på hotellrommet, avhenger av hvor lenge gjesten bor på rommet. Ofte bor man kun få netter på et hotellrom, og det er ikke nødvendigvis behov for vask. Det benyttes mye vann, energi og kjemikalier ved tekstilvask, så reduksjon av håndklevask vil være et betydelig ressursbesparende tiltak. Å unngå bruk av kjemikalier ved vask av overflater, reduserer bruk av ressurser, men er også positivt for miljø og helse. Vann, mikrofiberkluter og gode rengjøringsrutiner, sørger for at det kan bli rent uten bruk av kjemikalier. Støvsuging regnes som kjemikaliefri rengjøring, hvis det kombineres med at vaskevannet som benyttes til vask av rom, ikke inneholder kjemikalier.

God kommunikasjon med gjestene omkring ressursbesparende tiltak, kan bidra 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."

Vask av rommet: "Hvis du skal bo her i flere netter, kan du velge å hoppe over romvask en dag. Du bidrar da til at hotellet bruker mindre vann, strøm og vaskemidler, og det er bra for miljøet. Små valg gir stor miljøgevinst. Når mange gjør dem."

O6 Endringer og uforutsette avvik

Planlagte endringer, eksempelvis bytte av kjemikalieleverandør, som påvirker Svanemerkets krav skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. Uforutsette avvik som påvirker Svanemerkets krav, skal rapporteres skriftlig til Nordisk Miljømerking.

- Rutine for endringer og uforutsette avvik.

Bakgrunn til krav 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.

O7 Kommunikasjon med personalet

Alle ansatte som deltar i den daglige driften av virksomheten skal ha god miljøkunnskap for å sikre at Svanemerkets krav oppfilles. Virksomheten skal gjennomføre en grunnleggende opplæring av de ansatte, som minimum skal inneholde

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

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

Nordisk Miljømerking kan bidra med opplæringsmateriell om ønskelig.

- ✉ Beskrivelse av hvordan personalet skal opplæres i virksomhetens miljøarbeid og hva det vil si å være Svanemerket.
- ⌚ Bekreftelse på at personalet får opplæring senest to måneder etter lisensiering
- ⌚ Bekreftelse på at nyansatte får opplæring innen to måneder.
- ⌚ Bekreftelse på at personalet får årlig oppdatering på virksomhetens miljøarbeid og Svanemerket.

Bakgrund for krav gjeldende informasjon og utdanning av personalet

En utbildning i Svanens arbete är viktig för att skapa engagemang i hela organisationen under ansökningstiden. Det är viktigt att kontaktpersonen inte känner sig ensam i det arbetet och att alla avdelningar är med från början. Avdelningscheferna är de viktigaste personer för att bygga ett bra miljöarbete på anläggningen från början och för att engagera resten av anställda.

Utbildningen ska innehålla både grundläggande miljökunskap och kunskaper som är nödvändiga för att upprätthålla Svanens licens.

Varje år ska alla anställda informeras om verksamhetens miljöarbete och vad som omfattas av Svanenlicensen, som t ex. vilka miljöförbättringar somverksamheten arbetar för, resultatet från mätningar gällande gränsvärdena samt förändringar gällande rutiner för Svanlicensen.

6 Energikrav til hoteller, med eller uten servering, med eller uten konferanser

Enkeltstående hotellvirksomheter, eller hotellvirksomheter i kombinasjon med servering og/eller konferanse, skal oppfylle energikravene i kapittel 6.1 og 6.2. Islandske virksomheter er unntatt fra kravet "O10 Grenseverdi for energiforbruk", og skal i stedet oppfylle kravene O11, O12 og O13.

Enkeltstående serveringssteder, serveringssteder i kombinasjon med en konferansevirksomhet, og enkeltstående konferansevirksomheter skal oppfylle energikravene i kapittel 7.

6.1 Krav til energiforbruk

O8 Fossilt brensel

Virksomheten skal ikke benytte fossilt brensel til oppvarming av lokaler eller til varmtvannsproduksjon. Fossil gass kan benyttes til matlaging.

Unntak: virksomheter som er lovpålagt å oppfylle tilkoblingsplikt til gassnettet, tillates å benytte fossil gass.

- ✉ Bekreftelse på at virksomheten ikke benytter fossilt brensel til oppvarming av lokaler og varmtvannsproduksjon.

Bakgrunn til krav til fossilt brensel

Av de Svanenmärkta hotell- och konferensanläggningarna har ett mindre antal hittills använt sig av fossil eldningsolja för uppvärmning och varmvatten. Detta har endast använts för spetslast, det vill säga när värmeförbehovet är så stort att hotellets ordinarie värmesystem inte räcker till. Typiska anläggningar som använt eldningsolja är anläggningar utanför städerna, som inte har tillgång till fjärrvärme.

Nordisk Miljömärkning önskar att styra mot fossilfrihet, och bedömer att det för hotell- och konferensanläggningar finns alternativ som är bättre miljösypunkt. I de fall man har använt fossil olja för spetslast kan man i de flesta fall, med mindre justeringar av oljepannan, övergå till flyttande biobränslen. Bioolja är dock problematiskt eftersom den uppvisar problem med bakterietillväxt och konsistens vid lång lagring och kyla. Då kan istället bränslena RME (raps-metyl-ester) eller HVO (hydrogenerad vegetabilsk olja) som har förnybart ursprung användas. Även elpanna kan vara ett alternativ.

Verksamheter som enligt lag är skyldiga att vara anslutna till gasnätet är undantagna från kravet, och tillåts använda fossil gas.

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

Kravet omfattar inte fjärrvärme som produceras med hjälp av fossil energi eftersom hotellverksamheten inte kan påverka fjärrvärmens bränslesammansättning.

O9 Energiforbruk

Virksomheten skal oppgi årlig energiforbruk i kWh.

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

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

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

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

Islandske virksomheter kan rapportere sin fjernvarme i m³.

Areal i kvadratmeter, og antall gjestedøgn dokumenteres i O1. Arealet er definert som det indre området i bygningen, som er varmet opp til mer enn 10 °C.

Årlig oppfølging: Virksomheten skal dokumentere sitt energiforbruk pr. kvadratmeter og pr. gjestedøgn, og sammenligne forbruket med året før, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

- ✉ Dokumentasjon på innkjøpt energi de siste 12 månedene, eller fra en representativ driftsperiode. For eksempel faktura eller bekreftelse fra leverandører.
- ✉ Utregning som viser det årlige energiforbruket pr. m² og pr. gjestedøgn.
- ⌚ Kontinuerlige målinger kontrolleres på kontrollbesøk.
- ⌚ Årlig rapportering av energiforbruk, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette.

Definisjoner

Innkjøpt energi:

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

Fornybar egenprodusert energi:

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

Bakgrunn for krav til energiforbruk

Det er viktig at virksomheten har god kontroll på sitt energiforbruk, og vi 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. Gass benyttes i noen tilfeller til

terrassevarmere, eller annet utstyr. Vær obs på at fossil gass ikke tillates til annet enn matlaging, se krav O8, med unntak av virksomheter som er lovpålagt å oppfylle tilkoblingsplikt til gassnettet. Disse tillates å benytte fossil gass.

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 fryserskap, kjøle- og fryserom, kjøledisker og oppvarmingsdisker. Inneholder hotellvirksomheten også en konferanseavdeling, går energiforbruket herfra hovedsakelig til oppvarming, belysning, og ventilasjon.

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

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

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

Energiforbruk til spa og basseng er også betydelig, om virksomheten har det. Nordisk Miljømerking Svanemerker ikke spa-avdelinger spesifikt, og energi som går til drift av spa-avdeling 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.

O10 Grenseverdi for energiforbruk

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

- Energiforbruks skal ikke overstige "øvre grenseverdi" i tabell 3.
- Hvis energiforbruks er lavere enn "nedre grenseverdi" i tabell 3, ansees virksomheten som energieffektiv, og man behøver ikke oppfylle kravene O11, O12, og O13.
- Hvis energiforbruks er mellom nedre og øvre grenseverdi skal følgende obligatoriske krav oppfylles:
 - O11 Energieffektivitet
 - O12 Styring av energiforbruk
 - O13 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet "Grenseverdi for energiforbruk", og skal oppfylle kravene O11, O12 og O13.

Tabell 3 Grenseverdi energi

Kategori		Nedre grense	Øvre grense
Uten serveringssted			
1	Virksomhet uten serveringssted Eller Virksomheter kun med frokostservering og/eller enkel barmat.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ² **
Med serveringssted			
2	Virksomheten har en serveringsomsetning under 40 % av den sammenlagte omsetningen for hele virksomheten. Og Losjibelegget er lavere enn 60 %	190 kWh/m ²	350 kWh/m ² **
3	Virksomheten har en serveringsomsetning over 40 % av den sammenlagte omsetningen for hele virksomheten. Eller Losjibelegget er høyere enn 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ² **

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

**Den øvre grensen er hevet med 5 % for hoteller lokalisert i sone 2, 15 % for hoteller lokalisert i sone 3, og 10 % for hoteller lokalisert i sone 4. Sonene finnes i Bilag 5.

Serveringsomsetning og losjibelegg dokumenteres i O1.

- ↪ Bekrefte på hvilken kategori virksomheten tilhører.
- ↪ Energiforbruk pr. kvadratmeter kWh/m².

Bakgrund för krav till grenseverdi för energi

Gränsvärde för energiförbrukning består av ett övre och ett nedre gränsvärde. Gränsvärdarna 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" (O11, O12 och O13), behöver inte uppfyllas.
- Om energiförbrukningen är mellan det nedre och övre gränsvärdet ska "krav till energieffektivitet" uppfyllas.

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 K-märkta byggnader och verksamheter som är under renovering. Dessa kan därför bli undantagna från det övre gränsvärdet för energi.

Den övre grenseverdien er hevet med 5, 10 eller 15 % avhengig av den geografiske lokaliseringen. Dette for å sikre at hotellet ikke ekskluderes bare på grunn av lokaliseringen.

Nedre gränsvärde

Utgångspunkten är att cirka 20-30 % av de nu svanenmärkta hotellen ska klara det nedre gränsvärdet. De nedre gränsvärdena är framtagna utifrån dataunderlag från redan Svanenmärkta anläggningar och utifrån myndigheternas byggregler i de olika nordiska länderna¹. Norges byggtexniska föreskrift kräver att energibehovet (netto) för ett nybyggt hotell understiger 170 kWh/m². I Finland används en annan beräkningsmetodik, och miljöministeriets förordning sätter gränsen till 160 kWh/m². Detta är byggtexniska krav och ska inte förväxlas med den reella faktiska förbrukningen som en hotellverksamhet i drift har.

The Nordic Ecolabelling has decided that there is no reason for adjusting the lower limit to geographical location. If the hotel does not reach the lower limit, it is not excluded, but needs to fulfil "requirements concerning energy efficiency" (O11, O12 and O13). When not adjusting the lower limit to geographical location, measures for reduced energy use will be required for more hotels, which is in line with the purpose of the new requirement structure - to ensure that hotels take energy saving measures.

Även rapporten "Energiavändning i hotell, restauranger och samlingslokaler (Energimyndigheten ER 2011:11)" har använts för att värdera gränsvärdena. Rapporten sammanställer resultaten av en inventering av svenska anläggningar. Urvalet av verksamheter är gjort utifrån att det ska representera hela det svenska beståndet av hotell. Enligt rapporten använder ett hotell i Sverige 250 kWh/m² när hela verksamheten är inräknad. Ett genomsnittligt svenska hotell klarar alltså inte det nedre gränsvärdet.

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

6.2 Krav til energieffektivitet

Kravene i dette kapittelet gjelder for virksomheter med energiforbruk mellom nedre og øvre grenseverdi for energi i henhold til tabell 3, samt alle islandske virksomheter.

¹ Byggtexnisk forskrift (TEK17) <https://dibk.no/byggereglene/byggtexnisk-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

O11 Energieffektivitet

Virksomheten må oppfylle et av følgende alternativer:

- Virksomheten har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste 3 årene, enten i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energiekspert, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen, skal virksomheten ha en skriftlig rutine, som inneholder målsetninger og handlingsplaner for å redusere energiforbruket i løpet av lisensperioden, med mål om å oppfylle "nedre grense" i tabell 3. (Mål om å oppfylle "nedre grense" gjelder ikke for islandske virksomheter.)
- Virksomheten er sertifisert i henhold til den internasjonale standarden for energiledelse, ISO 50001.
- Virksomheten har et avansert styringssystem som styrer oppvarming og ventilasjon, i henhold til belegg og årstider. Beskrivelse av styringen og hvordan anlegget energieffektiviserer skal fremkomme.

- ✉ Bekreftelse på hvilket alternativ til energieffektivitet som oppfylles
- ✉ Beskrivelse av energianalysen inklusive en skriftlig rutine med målsetninger og tilhørende handlingsplaner for redusert energiforbruk.
- ✉ Beskrivelse av styringssystemet.
- ✉ Sertifikat i henhold til ISO 50001.

Bakgrund for krav til energieffektivitet

Vi kräver en av tre åtgärder; en energianalys, energicertifiering eller att verksamheten har ett avancerat styrssystem för uppvärmning och ventilation.

En energianalys 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.

Standarden ISO 50001 innehåller ett ramverk för policyutveckling för mer effektiv energianvändning, målsättningar, framtagning av beslutsunderlag för energianvändning, mätning, utvärdering och ständiga förbättringar.

Certifierat energiledningssystem (ISO 50001) eller energianalys enligt EN16247-1 är dock kostsamt och inte alltid möjligt för mindre företag. Därför ger Nordisk Miljömärkning också möjlighet att genomföra en energianalys av en oberoende kompetent energiexpert med fokus på potentiella energibesparningar. Denna måste inte vara i enlighet med EN 16247-1, men ska godkännas av Nordisk miljömärkning.

Ett alternativ till att genomföra en energianalys är att man har ett avancerat system som sänker luftflödet och temperaturen till ett ekonomiläge i alla gästrum för att först vid incheckning av ett rum slå på ventilation just i det rummet till ett komfortläge. Det betyder att när ingen bor i ett rum kan luftflödet till det rummet minskas. Detta gör att fläkthastigheten kommer att kunna sänkas om rum är tomt.

O12 Styring av energiforbruk

Gjesterom: Belysning og annet elektrisk utstyr skal være avslått på gjesterom som ikke er i bruk. Enten ved at

- 100 % av hotellets gjesterom skal ha behovsstyrт belysning,
eller
- personalet har rutiner for å slukke lys på gjesterom (inkludert baderom), samt rutine på å slå av TV-en når de forlater rommet etter rengjøring. Det skal også være synlige oppfordringer til gjestene om å slå av belysning og tv, samt lukke vinduer når de forlater rommet.

Belysning i felles oppholdsrom: virksomheten skal ha rutiner, timer eller behovsstyring/sensorer, for å sikre at det ikke står på unødig belysning, på rom/områder som ikke er i bruk.

Utendørs belysning og oppvarming: virksomheten skal ha rutiner, timer eller behovsstyring/sensorer til utebelysningen og utendørs oppvarming, for å sikre at det ikke står på unødig belysning eller oppvarming.

Basseng, boblebad og badstue: Virksomheten skal ha overdekning over basseng og boblebad utendørs, samt behov og tidsstyring av badstue og boblebad.

- ✉ Beskrivelse av elektronisk utstyr på gjesterom, eller kopi av rutiner.
- ✉ Beskrivelse av hvordan belysning i felles oppholdsrom styres, eller kopi av rutiner.
- ✉ Beskrivelse av hvordan utendørs belysning og oppvarming styres, eller kopi av rutiner.
- ✉ Kopi av rutiner for overdekning og energistyring av basseng, boblebad og badstue.

Bakgrunn for styring av energiforbruk

Automatisk behovsstyring av belysning enten det er sensorstyr av romkort på hotellrom 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. Gjestenes atferd har også stor innvirkning på energiforbruket, og det er derfor ønskelig med vennlige oppfordringer til gjestene om å slukke belysning og lukke vinduer.

Virksomheten skal sikre at utendørs belysning ikke benyttes unødvendig. Utebelysning og fasadebelysning kan tidsstyres eller styres av sensorer, 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 behovsstyrт.

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 passasjerer som er oppvarmet, kan spare betydelige mengder energi. Overdekning kreves kun for utendørs passasjerer. 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 Miljømerking².

O13 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Virksomheten skal oppfylle minst 5 energi- og CO₂-reduserende tiltak i tabellen under. Tiltak som godkjennes er tiltak som gjennomføres i lisensieringsprosessen, eller tiltak som allerede er innført.

Tabell 4 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Tema	Tiltak
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak. Tiltakene skal være målbare å vise at man sparer minimum 5 % av det totale energibehovet pr. tiltak.
Egen produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi, i form av f.eks. solceller eller annet som dekker mer enn 10 % av det totale energibehovet. Dette gjelder ikke varmepumper.
Varmeproduksjon	Virksomhetens varmeproduksjon er behovsstyrтt. <i>Med behovsstyring menes her varmeproduksjon tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.</i>
Ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er behovsstyrтt. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO₂-styring, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.</i>
Varmepumper	Virksomheten har varmepumper som er installert for å dekke en del av oppvarmingsbehovet.
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som håndterer overskuddsvarme som benyttes på andre områder i virksomheten.
Lyskilder	Alle lyskilder på gjesterom og korridorer har minste energiklasse A++ (for eksempel LED).
Energieffektive armaturer, ved nyinnkjøp	Samtlige produkter innen en kategori, baderom-, kjøkken-, dusj-, eller sensorstyrтt armatur, har energiklasse A. <i>Energimerkingen skal være i henhold til standarden SS 820000:2010. "Sanitetsarmatur – Metod för att bestämma energieffektivitet hos mekaniska tvättställs- och köksblandare"</i>
Avtrekk på kjøkken	Slås av og på automatisk, ved hjelp av sensorer eller timer.
Minibarer	Minst 90 % av hotellets rom har ikke minibar.
Utendørs oppvarming, ved servering	Virksomheten har ikke utendørs oppvarming, ved uteservering av mat og drikke.
Elbil-ladning	Virksomheten tilbyr gjestene ladestasjon for el-bil.
Transport	Virksomheten har redusert antallet transporter med 25 %, i løpet av de siste 12 månedene.
Miljøtilpasset kjøring	100 % av sjåførene til en av virksomhetens tre største leverandører, har gjennomført kurs i miljøtilpasset/økonomisk kjøring.
Bærekraftig drivstoff	100 % av bilene til en av virksomhetens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller hydrogen.

- ✉ Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

Bakgrunn for krav til energi- og CO₂-reduserende tiltak

Nordisk Miljömärkning har listat ett antal konkreta energibesparande åtgärder som det uppmuntras till att genomföra. Listan inkluderar också några åtgärder (t.ex. solceller, elbilar) som i första hand minskar koldioxidbelastningen snarare

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

än energimängden. Man ska välja minst fem åtgärder ur listan att genomföra, eller visa att man redan genomfört.

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.

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 CO₂-sensorer, eller tilstedevarsel. 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.

Ventilasjon på kjøkkenet er unntatt her, da den ofte er behovsstyrt, eller sensorstyrt. Ventilasjonen på kjøkkenet behøver som regel å være i gang så lenge kjøkkenet benyttes.

P2 CO₂-beregning

Virksomheten oppnår 2 poeng hvis de gjennomfører en CO₂-beregning, under følgende forutsetninger:

- Beregning av CO₂-utslipp som baserer seg på GHG Protocol, som for eksempel beregningsmetoden "Hotel Carbon Measurement Initiative" (HCMI³).
- Virksomheten bestemmer selv hvilke utslippskilder som skal inngå i beregningen. Samme utslippskilder skal inngå hvert år for å kunne se utviklingen i utslipp.
- Om virksomheten skal kommunisere sine CO₂-beregninger, skal det fremgå tydelig hvilke utslippskilder og CO₂-faktorer som er med i beregningen.

- Kopi av CO₂-beregning.
- Kopi av CO₂-kommunikasjon.

Bakgrund for krav til CO₂-beregning

CO₂-beräkning ska göras enligt GHG Protocol, som t. ex. HCMI, som baserar sig på "Scope 1,2, och 3" enligt GHG Protocol. CO₂-beräkning ska basera sig på samma utsläpskällor varje år för att verksamheten ska kunna jämföra sina CO₂-utsläpp från år till år.

- 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.)

³ Hotel Carbon Measurement Initiative v.1.1, Methodology, 2016:

https://www.thinktur.org/media/Hotel_Carbon_Measurement_Initiative_Methodology_v_-1_1.pdf

HCMI är en internationell, branschanpassad metod som används av över 24 000 hotell i hela världen⁴. HCMI följer principer från Green House Gas (GHG) Protocol och ISO 14064. Metoden ger:

- hotellets CO₂-utsläpp per belagt rumdygn (med beläggningsgrad beaktat)
- hotellets CO₂-utsläpp per areal för mötesutrymmen (med timbeläggning beaktat).

Beräkningen ger också resultat för en enskilda gästs CO₂-utsläpp (vid boende; per rum eller vid konferens; användning av mötesrum).

P3 Sertifisert elektrisitet

Virksomheten oppnår 1 poeng om det kjøpes sertifisert elektrisitet av Bra Miljöval eller tilsvarende sertifisering*.

*Hvilke sertifiseringssystem som kommer til å godkjennes skal utredes av Nordisk Miljömerking.

- ✉ Dokumentasjon som viser innkjøp av sertifisert elektrisitet.

Bakgrunn for sertifisert elektrisitet

Nordisk Miljömerking vil fremme elektrisitetsproduksjon med så lav miljøpåvirkning som mulig. Det finnes ulike sertifiseringssystem 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 sertifisert av et sertifiseringssystem som er godkjent av Nordisk Miljömerking. Hva som godkjennes skal utredes av Nordisk Miljömerking.

7 Energikrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter

Enkeltstående serveringssteder, serveringssteder i kombinasjon med en konferansevirksomhet, og enkeltstående konferansevirksomheter skal oppfylle energikravene i kapittel 7, O14, O15 og O16.

O14 Nyinnkjøp av energikrevende utstyr

Serveringssteder skal ha rutiner som sikrer at dokumentasjon innhentes fra produsent/leverandør, og at energiforbruket tas hensyn til på lik linje med pris, ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr. Dokumentasjonen skal arkiveres.

- ✉ Rutiner for innkjøp av energikrevende utstyr.

Bakgrunn for krav til nyinnkjøp av energikrevende utstyr

Att välja utrustning med hög energiklass är ett viktigt sätt att minska restaurangens användning av el. Hur mycket energieffektiviteten skiljer sig

⁴ <https://www.tourismpartnership.org/carbon-emissions/>

mellan olika energiklasser varierar för olika produktgrupper. Som regel drar en kombinerad kyl/frys i energiklass A+++ 60 % mindre el än motsvarande i energiklass A. Den verkliga energianvändningen beror sedan på hur energieffektivt produkten används.

Fokus för energimärkningen är hushållsprodukter, men sedan juli 2016 gäller energimärkningen även för vissa professionella kyl, frys och kombinerade kyl- och frysskåp. Av en restaurangs professionella utrustning är det endast kyl och frys med egna aggregat som omfattas av EU:s energimärkningsdirektiv 2010/30/EG. Därför kräver Nordisk Miljömärkning en rutin som visar att man beaktar energianvändningen, inte bara energimärkningen, av utrustningen. I rutinen ska ingå att begära energiinformation från tillverkare eller leverantör. Om det gäller kyl och frys med egna aggregat som omfattas av EU:s energimärkningsdirektiv 2010/30/EG rekommenderar Nordisk Miljömärkning att man väljer högsta eller näst högsta energieffektivitetsklassen.

O15 Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr

Serveringsstedet skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr, med målsetning om å redusere energiforbruket.

Nyansatte skal opplæres i løpet av de tre første månedene.

Opplæringen skal minimum inneholde:

- Bruk og vedlikehold av kjøkkenets utstyr
- Energieffektiv bruk av oppvaskmaskin
- Effektiv bruk av kjøkkenets utstyr, blant annet behovsstyring og sparefunksjoner om det finnes
- Når skal utstyr være helt avslått, avhengig av antall gjester
- Energieffektiv bruk av kjølere og frysere

✉ Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr.

Bakgrunn for krav til opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr

För att vara så energieffektivt som möjligt är det viktigt att använda utrustningen på rätt sätt. Därför anser Nordisk Miljömärkning att det krävs utbildning och information till personalen om hur utrustningen ska användas för att förbruka så lite energi som möjligt. Personalen ska vara medveten om vilka rutiner som gäller vid användningen och veta varför man ska följa rutinerna.

Det är viktigt att kökspersonalen får utbildning i hur alla maskiner i köket fungerar och hur de används på ett effektivt sätt. Att utbilda personalen i hur man ska anpassa användningen av maskinerna till gästflöde är viktigt så att inte köksutrustningen är igång i onödan. Ett exempel på detta är att stekbord eller ugn är på under tider med få antal gäster. Regelbunden afrostning av kyrrum kan vara ett annat exempel på rutin som är energisparande och som är viktig att förmedla till personalen.

O16 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Virksomheten skal oppfylle minst fire energi- og CO₂-reduserende tiltak i tabellen under. Tiltak som godkjennes er tiltak som gjennomføres i lisensieringsprosessen, eller tiltak som allerede er innført.

Tabell 5 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Tema	Tiltak
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak. Tiltakene skal kunne estimeres, og kunne vise at man sparer minimum 5 % av det totale energibehovet pr. tiltak.
Energimåling med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet beregner sitt energiforbruk ved å installere faste el-målere for energikrevende utstyr (kjøl/frys, komfyr, oppvaskmaskin etc.), der det er mulig. Resten av energiforbruket kan estimeres. Det skal gjennomføres årlig oppfølging av forbruket, og en handlingsplan med målsetninger for å redusere energiforbruket skal opprettes.
Energianalyse med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste tre årene, enten i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energiekspert, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen, skal virksomheten ha en handlingsplan som inneholder målsetninger for å redusere sitt energiforbruk
Egen-produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi i form av f.eks. solceller eller annet, som dekker minimum 10 % av det totale energibehovet. Dette gjelder ikke varmepumper.
Varmeproduksjon	Virksomhetens varmeproduksjon er behovsstyrkt. <i>Med behovsstyring menes her varmeproduksjon tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.</i>
Ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er behovsstyrkt. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO₂-styring, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.</i>
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som håndterer overskuddsvarme som benyttes på andre områder i virksomheten, eller til nærliggende lokaler/bygninger.
Lyskilder	Alle lyskilder i serveringslokalet og/eller konferanselokalet har minst energiklasse A++ (for eksempel LED).
Energieffektive armaturer, ved nyinnkjøp	Samtlige kjøkkenarmaturer, har energiklasse A. <i>Energimerkingen skal være i henhold til standarden SS 820000:2010. "Sanitetsarmatur – Metod för att bestämma energieffektivitet hos mekaniska tvättställs- och köksblandare"</i>
Avtrekk på kjøkken	Slås av og på automatisk, ved hjelp av sensorer.
Utendørs oppvarming ved servering	Virksomheten har ikke utendørs oppvarming ved uteservering av mat og drikke.
Elbil-ladning	Virksomheten tilbyr sine gjester å lade sine elbiler.
Transport	Virksomheten har redusert antallet varetransporter med 25 %, i løpet av de siste 12 månedene.
Miljøtilpasset kjøring	100 % av sjåførene til en av virksomhetens tre største leverandører, har gjennomført kurs i miljøtilpasset/økonomisk kjøring.
Bærekraftig drivstoff	100 % av bilene til en av virksomhetens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller hydrogen.

✉ Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

Bakgrunn for krav til Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Nordisk Miljömärkning har listat ett antal konkreta energibesparande åtgärder som det uppmuntras till att genomföra. Listan inkluderar också några åtgärder (t.ex. solceller, elbilar) som i första hand minskar koldioxidbelastningen snarare än energimängden. Man ska välja minst fire åtgärder ur listan att genomföra, eller visa att man redan genomfört.

8 Vannkrav til hoteller, med eller uten servering, med eller uten konferanser

Enkeltstående hotellvirksomheter, eller hotellvirksomheter i kombinasjon med servering og/eller konferanse, skal oppfylle vannkravene i kapittel 8.

Enkeltstående serveringssteder, serveringssteder i kombinasjon med en konferansevirksomhet, og enkeltstående konferansevirksomheter skal oppfylle vannkravene i kapittel 9.

O17 Vannforbruk

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

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere sitt vannforbruk (m³/år), og sammenligne med året før, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

- ✉ Dokumentasjon på siste års vannforbruk i m³, fra faktura eller informasjon fra vannleverandør. Eventuelt egne målinger med tilhørende rutiner.
- ✉ Årlig rapportering av vannforbruk, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette.

O18 Grenseverdi for vannforbruk

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

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

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

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet.

Tabell 6 Grenseverdi for vannforbruk

Virksomhet	Grenseverdi
Hotell	150 liter/hotellgjest
Hotell med basseng	200 liter/hotellgjest
Serveringssted	30 liter/servert gjest
Catering	20 liter/catering-porsjon
Konferanse	15 liter/konferansegjest

*Dersom det inngår flere virksomheter i kombinasjon, beregnes vannforbruket etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = (150 liter/gjest * antall hotellgjester) + (30 liter/gjest * antall serverte gjester) + (20 liter/catering porsjon * antall cateringporsjoner) + (15 liter/gjest * antall konferansegjester) + (50 liter/gjest * antall eksterne bassenggjester).*

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

- Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt:

- Handlingsplan med mål om å oppnå grenseverdien til vannforbruk.

Bakgrunn for krav gjeldende vannforbruk og 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.

I tidigare kriterier har vattengränsvärdet inte varit obligatoriskt. Nordisk Miljömärking har skärpt kravet och det är nu obligatoriskt för alla 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 tidigare versioner av kriterierna har det funnits poängkrav i form av olika vattenbesparande åtgärder. I dessa kriterier har följande blivit obligatoriskt: skärpt gränsvärde, årlig uppföljning av vattenförbrukning, rutiner vi nyinköp, minst två åtgärder för minskning av vattenförbrukning.

Vi har skärpt gränsvärdet enligt tabellen:

Tabell 7 Skärpning av gränsvärden

Verksamhet	Gamla gränsvärde	Nya gränsvärde
Hotell	200 liter/hotellgäst	150 liter/hotellgäst
Hotell med pool	275 liter/hotellgäst	200 liter/hotelgäst
Restaurang	45 liter/restauranggäst	30 liter/restauranggäst
Catering	45 liter/cateringportion	20 liter/cateringgäst
Konferens	25 liter/konferensgäst	15 liter/konferensgäst
Externa poolgäster	75 liter/extern poolgäst	50 liter/extern poolgäst

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 Pandox årsredovisning hade deras hotellfastigheter en genomsnittlig vattenförbrukning av 179 liter per gästnatt⁵.

Det är några anläggningar som har större spa-verksamhet som kan ha problem med att klara av gränsvärdet om de inte har egna mätare för spa-verksamheten. Om de anläggningarna kan identifiera den specifika förbrukningen för spa-verksamheten kan de räkna bort den från den totala förbrukningen av hela anläggningen.

Om en anläggning inte klarar av vattengränsvärdet under ansökningen eller omprövningen har den 12 månader för att genomföra åtgärder för att minska vattenförbrukningen tills att gränsvärdet uppfylls. En handlingsplan ska uträttas med mål att uppnå gränsvärdet inom loppet av 12 månader. Nordisk Miljömärkning måste godkänna handlingsplanen.

Det är viktigt att verksamheten säkerställer att de fortsatt ligger inom de ramar som kriteriedokumentet sätter upp. Därför ska verksamheterna ha rutiner för att dokumentera gränsvärdena för vattenförbrukningen.

Årssammanställningen av vattenförbrukningen ska ingå i hotellets årliga uppföljning som ska uppdateras varje år och som kan kontrolleras av Nordisk Miljømerking. Årlig uppföljning ska bekräfta att gränsvärdet uppfylls.

O19 Nyinnkjøp

- **Blandebatteri:** Nyinnkjøpte blandebatteri til håndvask på gjesterom skal ha et maksimalt vannforbruk på 3,5 liter pr. minutt. Nyinnkjøp av blandebatterier til offentlige områder skal enten være sensorstyrt eller ha et maksimalt vannforbruk på 3,5 liter pr. minutt.
- **Dusjer:** Ved nyinnkjøp av dusjer skal dusjen ha et maksimalt vannforbruk på 9 liter pr. minutt.
- **Toalett:** Ved nyinnkjøp av sisterne og toalett, skal sisterne ha to spylemuligheter, eller maks forbruk 3 liter pr. spyl.
- **Hovedoppvaskmaskin:** Ved nyinnkjøp skal maksimalt vannforbruk være:
 - Hettemaskin: 3,0 liter/kurv
 - Tunellmaskin: 2,0 liter/kurv
 - Underbenkmaskin: 2,5 liter/kurv

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

For tunellmaskiner skal vannforbruget oppgis i forhold til kontakttid på 2 min. i henhold til DIN 10510.

- ✉ Rutiner som bekrefter at virksomheten oppfyller kravene til nyinnkjøp av blandebatteri, dusjer, toalett og hovedoppvaskmaskin.

O20 Vannreduserende tiltak

Virksomheten skal oppfylle minst to vannreduserende tiltak i henhold til tabellen under:

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

Tabell 8 Vannreduserende tiltak

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

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

- Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke vannreduserende tiltak som utføres.

Bakgrunn til krav gjeldende nyinkjøp og vannreduserende tiltak

Vi kräver att anläggningar har rutiner vid nyinköp av vattenutrustning som t. ex. vattenblandare, duschblandare, toaletter och diskmaskiner. Vi anser att det är viktigt att anläggningar är medvetna om att de ska köpa det som för ögonblicket är det mest vatteneffektiva alternativet som finns på marknaden.

Dessutom kräver vi att anläggningen ska uppfylla minst två vatteneffektiviserande åtgärder från en lista. I listan finns exempel på åtgärder som anläggningen har gjort eller ska göra. Den typen av åtgärder har vi haft som poängkrav i generasjon 4, men i nuvarande kriteriedokument ska anläggningen välja två. Utöver åtgärder på vattenblandare, duschar, toaletter och diskmaskin har vi öppnat för möjligheten att ha egna åtgärder som reducerar vattenförbrukningen med minst 5 %.

Ett exempel från Sverige är renovering av badrum på Scandic Grand Örebro, Scandic St Jörgen i Malmö och Scandic Park i Stockholm, som inkluderade byte av vattenblandare och duschnunstycken. Det resulterade i en genomsnittlig minskning av vattenförbrukningen med 25 procent under 2018.⁶

Oppvaskmaskiner: Kravet er videreført i fra forrige kriteriegenerasjons poengkrav. Men vannforbruket for underbenkmaskiner justeres opp til 2,5 liter pr. kurv. Dette er gjort etter å ha innhentet forbruksopplysninger fra ulike produsenter.^{7,8,9} Det finnes hetteoppvaskmaskiner med vannforbruk helt ned i 1-1,5 liter pr. program.¹⁰ Det finnes også tunellmaskiner med et vannforbruk helt ned i 1,4 liter pr. kurv.¹⁰ 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.

⁶ Pandox Årsredovisning 2018: <https://www.pandox.se/globalassets/annual-reports/2018/pandox-ar18-sv.pdf>

⁷ <https://www.metros.se/>

⁸ www.winterhalter.com

⁹ www.hobart.no

¹⁰ www.wexiodisk.com

Sisterner til toalett: Mengden vann som benyttes til skylling varierer avhengig av sisternen. Opplysninger fra produsenter viser at vannforbruksvarierer mellom 2-6 liter pr. skyll.^{11,12} Toaletter med bare kun én skyllemulighet/knapp, har høyere vannforbruk sammenlignet med toaletter med to skyllemuligheter/knapper.

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.¹³ 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.¹⁴ 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.¹⁵ 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 vannreduserende ventiler. De vanligste som blir benyttet reduserer vannmengden til 3,5-8 liter pr. minutt.¹⁶

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.¹⁷

9 Vannkrav til serveringssteder og/eller konferansevirksomheter

Enkeltstående serveringssteder, serveringssteder i kombinasjon med en konferansevirksomhet, og enkeltstående konferansevirksomheter skal oppfylle vannkravene i kapittel 9.

O21 Nyinnkjøp

- **Hovedoppvaskmaskin:** Ved nyinnkjøp skal maksimalt vannforbruk være:
 - Hettemaskin: 3,0 liter/kurv
 - Tunellmaskin: 2,0 liter/kurv
 - Underbenkmaskin: 2,5 liter/kurv

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

For tunellmaskiner skal vannforbruksoppis i forhold til kontakttid på 2 min. i henhold til DIN 10510.

- **Blandebatteri:** Nyinnkjøp av blandebatterier til offentlige områder skal enten være sensorstyrt eller ha et maksimalt vannforbruk på 3,5 liter pr. minutt.

¹¹ www.grohe.no

¹² www.ifosanitar.no

¹³ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-104/>

¹⁴ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-080/>

¹⁵ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-102/>

¹⁶ <https://www.divello.com/wp-content/uploads/Product-Data-Sheet-Divello-Classic-Aerator-ECONOM.pdf>

¹⁷ https://www.enok.no/enokguiden/07_2.html

- **Toalett:** Ved nyinnkjøp av susterne og toalett, skal susterne ha to spylemuligheter, eller maks forbruk 3 liter pr. spyl.

✉ Rutiner som bekrefter at virksomheten oppfyller kravene til nyinnkjøp av hovedoppvaskmaskin, blandebatteri og toalett.

Bakgrunn til krav gjeldende nyinnkjøp

Vi kräver att anläggningar har rutiner vid nyinköp av vattenutrustning som t. ex. vattenblandare, duschblandare, toaletter och diskmaskiner. Vi anser att det är viktigt att anläggningar är medvetna om att de ska köpa det som för ögonblicket är det mest vatteneffektiva alternativet som finns på marknaden.

Oppvaskmaskiner: Kravet er videreført i fra forrige kriteriegenerasjons poengkrav. Men vannforbruket for underbenkmaskiner justeres opp til 2,5 liter pr. kurv. Dette er gjort etter å ha innhentet forbruksopplysninger fra ulike produsenter.^{18, 19, 20} Det finnes hetteoppvaskmaskiner med vannforbruk helt ned i 1-1,5 liter pr. program.²¹ Det finnes også tunellmaskiner med et vannforbruk helt ned i 1,4 liter pr. kurv.¹⁰ 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.

Susterne til toalett: Mengden vann som benyttes til skylling varierer avhengig av susteren. Opplysninger fra produsenter viser at vannforbruket varierer mellom 2-6 liter pr. skyll.^{22, 23} Toaletter med bare én skyllemulighet/knapp, har høyere vannforbruk sammenlignet med toaletter med to skyllemuligheter/knapper.

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.²⁴ 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. speling.²⁵ 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.²⁶ 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 vannreduserende ventiler. De vanligste som blir benyttet reduserer vannmengden til 3,5-8 liter pr. minutt.²⁷

¹⁸ <https://www.metos.se/>

¹⁹ www.winterhalter.com

²⁰ www.hobart.no

²¹ www.wexiodisk.com

²² www.grohe.no

²³ www.ifosanitar.no

²⁴ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-104/>

²⁵ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-080/>

²⁶ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-102/>

²⁷ <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.²⁸

O22 Opplæring i effektiv bruk av vann

Virksomheten skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann. Nyansatte skal opplæres i løpet av de to første månedene.

Opplæringen i effektiv bruk av vann skal minimum inneholde temaene:

- Oppvask
- Matlagning
- Rengjøring av kjøkkenet

✉ Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann.

Bakgrunn til krav gjeldende opplæring i effekt bruk av vann

Många restauranger har svårt att lämna riktiga uppgifter på förbrukningen. Detta brukar bero på att anläggningen tillhör en större fastighet och därfor inte har egna vattenmätare för att mäta just sin förbrukning. Detta gäller till exempel restauranger i köpcentrum eller matsalar i andra, större lokaler. Den exakta förbrukningen är därfor svår att identifiera och beräkningen av ett gränsvärdet för vatten blir ett problem.

För att vara så resurseffektiv som möjligt är det viktigt att personalen informeras om hur de ska jobba för att förbruka så lite vatten så möjligt. Därfor ska de restauranger som inte kan mäta eller välja utrustning ha rutiner för att lära upp personalen att vara vatteneffektiva vad det gäller städning av köket, matlagning och diskning. Personalen ska vara medveten om vilka rutiner gäller och veta varför man ska följa upp de rutinerna.

10 Avfallskrav

10.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering

O23 Mengde restavfall

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

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

Virksomheter som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år, skal få en skriftlig bekreftelse fra avfallsentreprenør på at det ikke er mulig å få opplysninger om restavfall og vekt. Virksomheten skal da opprette en handlingsplan som inneholder målsetninger med tilhørende tiltak for å kontinuerlig fokusere på å redusere mengden restavfall fra daglig drift. Handlingsplanen skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. "O24, Grenseverdi restavfall" vil ikke være relevant.

²⁸ https://www.enok.no/enokguiden/07_2.html

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere sitt restavfall (kg/år), og sammenligne med året før, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

- Dokumentasjon på siste års mengde restavfall i kg, for eksempel fra faktura eller informasjon fra avfallsentreprenør.
- Årlig rapportering av restavfall, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette.

Eventuelt, hvis virksomheten ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år

- Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som bekrefter at det ikke er mulig å få opplysninger om restavfall og vekt.
- Handlingsplan som inneholder målsetninger og tiltak for å redusere mengden restavfall fra daglig drift.

Bakgrunn til krav gjeldende mengde restavfall

Det er viktig at virksomheten har kontroll på mengde restavfall, og vi krever derfor at forbruket årlig følges opp, 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.

I kriteriegenerasjon 4 krevde Nordisk Miljømerking at virksomhetene som ikke fikk målt sitt restavfall av sin avfallsentreprenør, skulle utføre egne målinger av restavfall. Men kvaliteten på de egne målingene var varierende, og vektopplysningene var i noen tilfeller urealistiske. Det ble derfor besluttet å gå bort fra "egne målinger", og det stilles heller krav til at virksomheten skal dokumentere at avfallsentreprenøren ikke kan levere målinger. Virksomheten må vise at de jobber aktivt for å minimere mengden restavfall, gjennom å ha en handlingsplan med mål og tiltak.

O24 Grenseverdi for restavfall

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

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

Tabell 9 Grenseverdi for restavfall

Virksomhet	Grenseverdi
Hotell	0,10 kg/hotellgjest
Serveringssted	0,30 kg/servert gjest
Catering	0,20 kg/cateringporsjon
Konferanse	0,10 kg/konferansegjest

Dersom det inngår flere virksomheter i kombinasjon, beregnes restavfallet etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = $0,10 \text{ kg/gjest} * \text{antall hotellgester} + 0,30 \text{ kg/gjest} * \text{antall serveringsgester} + 0,20 \text{ kg/cateringporsjoner} * \text{antall cateringporsjoner} + 0,10 \text{ kg/gjest} * \text{antall konferansegester}$.

- Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt

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

Bakgrunn til krav gjeldende avfall

Store mengder avfall produseres fra drift av hotell, serveringssted og konferanse. Spesielt er et serveringssted en stor kilde til avfall, på grunn av forpakninger og matavfall. Vi 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 de som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år.

Ved å stille strenge grenseverdier til restavfall, sikrer vi at virksomheten har gode rutiner for sortering i ulike fraksjoner, samtidig som de fokuserer på å holde avfallsmengdene nede. Vi har skjerpet alle grenseverdier i forhold til forrige generasjon av kriteriene:

Tabell 10 Skjerping av grenseverdier

Virksomhet	Gamle grenseverdier	Nye grenseverdier
Hotell	0,20 kg/ hotellgjest	0,10 kg/ hotellgjest
Serveringssted	0,80 kg/ servert gjest	0,30 kg/ servert gjest
Catering	0,80 kg/ cateringporsjon	0,20 kg/ cateringporsjon
Konferanse	0,20 kg/ konferansegjest	0,10 kg/ konferansegjest

Vi reduserer grenseverdien for hotell- og konferansegjest med 50 %, samtidig som vi reduserer grenseverdien for en servert gjest og cateringporsjon med mer enn 60 %. I løpet av de siste årene har det blitt standard å sortere ut organisk avfall, og dette er bakgrunnen for at vi skjerper kravene til servert gjest og catering-porsjon mye.

Hvis kravet ikke oppfylles ved søkeridspunkt, 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 og øke sorteringsgraden vil kunne være viktige tiltak.

Virksomheter som får veid sitt avfall av avfallsentreprenør, skal ha regelmessig kontroll av mengden restavfall.

Det er viktig at virksomheten sikrer at de til enhver tid oppfyller grenseverdien, og derfor skal de årlig rapportere sine mengder restavfall.

O25 Kildesortering

Virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår i alle fraksjoner som avfallsentreprenør tilbyr, ut ifra det som er relevant for den enkelte virksomhet.

Tabell 11 Obligatoriske fraksjoner pr. land

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island
Ofärgat glas	Glass og metall	Ufarvet og farvet glas blandes sammen	Blandat glas	Gler
Färgat glas				
Metall förpackningar		Metalaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir
Organiskt avfall	Mataavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/organiskt avfall	Lifrænn úrgangur
trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír
Papp och kartong	Papp (wellpapp och kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi
Pappersförpackningar				
Hård plast	Hardplast	Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpackningar	
Porselin	Porselen	Porselen, Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselin / óvirkur úrgangur
Matfett	Frityrolje	Madfedt/olie	Stekningsfett/-olje	Matarolía

- Matavfall og øvrig organisk avfall skal gå til biologisk behandling/gjenvinning, som for eksempel biogassproduksjon eller kompost.
- Øvrige fraksjoner skal materialgjenvinnes. Om utvalgte fraksjoner ikke kan samles inn av avfallsentreprenør, kan det unntas fra kravet.
- Det er lovpålagt for alle å sortere farlig avfall, dette er derfor ikke nevnt i fraksjonslisten over. Dette inkluderer for eksempel elektrisk avfall, små-elektronikk, lyspærer og batterier, som er avfall det kan oppstå mye av i løpet av et år.

- Bekreft hvilke fraksjoner som sorteres.
- Bekreftelse fra avfallsentreprenør som viser hvilke fraksjoner som kan-, og eventuelt ikke kan, sorteres.
- Dokumenter behandlingen av matavfall og øvrig organisk avfall.
- Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende kildesortering

Nordisk Miljømerking stiller strenge krav til avfall for å sikre at virksomhetene fokuserer på at det skal oppstå minst mulig avfall. Det ønskes også å stimulere til at fraksjonene som oppstår sorteres korrekt, for å sikre høyest mulig grad av 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.

I tidligere generasjoner av kriteriene for hotell, restaurant og konferanse, har det vært et obligatorisk krav til at virksomheten må sortere sitt avfall i minst tre av følgende fraksjoner: ufarget og farget glass, metall, organisk avfall, papir, papp, hard- og myk plast. Kravet er derfor skjerpet, sammenlignet med generasjon 4, ved å kreve at virksomhetene skal sortere ut alle fraksjoner som er relevante for sin virksomhet, som sin lokale avfallsentreprenør sorterer/håndterer. Fraksjoner det stilles myndighetskrav om å sortere, er ikke med på listen. Dette er fraksjoner alle virksomheter skal sortere.

O26 Avfallssortering for gjester

- **Hotell:** Gjestene skal ha mulighet til å sortere sitt avfall i minst to fraksjoner, i tillegg til restavfall, i hotellets ulike områder. Dette gjelder for gjesterom, resepsjon og eventuelle offentlige områder.
Dersom det ikke er mulig å tilby kildesortering på gjesterom, skal personalet sortere avfallet i henhold til fraksjonene i kravet til "kildesortering". Personalet skal i disse tilfellene ha skriftlige rutiner på håndtering av avfallet, gjesten skal informeres om at deres avfall vil bli sortert, og det skal beskrives overfor Nordisk Miljømerking hvorfor det ikke er mulig å kildesortere på gjesterommene.
- **Konferanse:** Gjestene skal som minimum ha mulighet til å sortere papir og restavfall. Serveres det mat, skal gjestene også ha mulighet for å sortere ut matavfall.
- **Serveringssted:** Om gjestene sorterer oppvasken sin selv, skal de ha mulighet til å sortere ut både matavfall og restavfall, som et minimum. Det skal finnes tydelige sorteringsinstrukser for avfallet.

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

Bakgrunn til krav 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. Vi oppfordrer til at sorteringen 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.

Konferanse: Det er viktig at gjestene kan sortere papiravfall, som ofte oppstår ved en konferanse. I de tilfeller hvor det serveres mat, skal det finnes mulighet for å sortere organisk avfall, så lenge avfallsentreprenøren tilbyr matavfall som en fraksjon.

Serveringssteder: Der hvor det kreves at gjestene skal sortere sin oppvask selv, er det viktig at det finnes en mulighet for sortering av matavfall. Med hensyn til vårt krav til "matsvinn", er det spesielt viktig at både gjester og personalet sorterer riktig.

10.2 Matsvinn

O27 Arbeid med matsvinn

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

- **Ansvarlig:** Serveringsstedet skal ha en person som er hovedansvarlig for matsvinn.
- **Måling:** Serveringsstedet skal måle mengden matsvinn* som oppstår. Matsvinn skal måles i vekt og relateres til antall serverte gjester. Målingen av matsvinn skal gjennomføres minst to ganger i året, minimum to uker hver gang.
** Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat, produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.²⁹*
- **Årlig oppfølging av matsvinn:** Serveringsstedet skal dokumentere sitt matsvinn (vekt pr. serverte gjest), og sammenligne med året før, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging. Målingen skal skje i de samme ukene/periodene hvert år.
- **Analysering:** Serveringsstedet skal gå igjennom matsvinnssdata og se på trender for hvor matsvinnet oppstår.
- **Informasjon:** Gjennom tydelig informasjon, skal serveringsstedet bevisstgjøre gjestene sine omkring matsvinn, og om mulig oppfordre gjestene til å bidra til å redusere matsvinnet.

²⁹ Bransjeavtale om reduksjon av matsvinn mellom myndighetene og matbransjen i Norge:
<https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf>

- **Opplæring:** Serveringsstedet skal lære opp personalet** med en målsetning om å redusere sitt matsvinn. Opplæringen skal minimum inneholde:
 - Opplæring i forskjell på matsvinn og matavfall
 - Opplæring i å måle og rapportere matsvinn
 - Opplæring i å analysere/undersøke hvor matsvinnet oppstår
 - Opplæring i kommunikasjon med gjester angående hvordan det jobbes med matsvinn hos serveringsstedet.

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

Nordisk Miljømerking kan bidra med kommunikasjonsmateriell, om ønskelig.

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

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

Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde.

- ✉ Kontaktinfo: Navn, e-post, stillingstittel/rolle til hovedansvarlig for matsvinn.
- ✉ Beskrivelse av hvordan måling av matsvinnet utføres og journalføres.
Beskrivelse av hvordan måleperiodene ansees å være representative.
- ✉ Dokumentasjon på mengde matsvinn pr. gjest.
- ✉ Årlig rapportering av matsvinn, vekt relatert til serverte gjester, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.
- ✉ Beskrivelse av analysering av matsvinnssdata, som fokuserer på hvor matsvinnet oppstår.
- ✉ Kopi av informasjon til gjestene som synliggjør utfordringene rundt matsvinn, at serveringsstedet jobber for reduksjon av matsvinn, og eventuelt hvordan gjestene kan bidra.
- ✉ Beskrivelse av hvordan serveringsstedet lærer opp sitt personale.

Bakgrunn for krav 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.³⁰ 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. Matsvinn er allerede et høyt prioritert tema hos serveringsbransjen. Nordisk Miljømerking ser derfor muligheten til å stille strenge krav til matsvinn. Vi

³⁰ FNs mat- og landbruksorganisasjon, FOA: <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

ønsker at Svanemerkede virksomheter skal ha et bevisst forhold til matsvinn, og bidra til å kaste mindre mat.

Kravet er utviklet i dialog med nordiske matsvinnssorganisasjoner, blant annet Matvett. "Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren"³¹ er benyttet i kravutviklingen.

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.

O28 Tiltak for å redusere matsvinn

Tiltak: Serveringsstedet skal gjennomføre minimum to matsvinnssreducerende tiltak i henhold til tabellen under.

Tabell 12 Tiltak for å redusere matsvinn

Tiltak	Beskrivelse av tiltak
Egne tiltak	Serveringsstedet utfører egne tiltak som reduserer matsvinnet. Tiltakene skal være målbare.
Benytte overflødige råvarer	Serveringsstedet benytter overflødige råvarer fra produsenter eller dagligvarebutikker, enten regelmessig eller ved fast avtale.
Salg av overflødig mat	Serveringsstedet selger overflødig mat, fra sin vanlige virksomhet, til en lavere pris, eller salg gjennom alternative salgskanaler.
Donasjon	Serveringsstedet har en fast avtale med en organisasjon for å donere overflødig mat.

Egne tiltak godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Tiltakene skal være målbare. Se "Tips til tiltak for reduksjon av matsvinn" i Bilag 1 for inspirasjon. Flere egne tiltak, vil telle som flere matsvinnssreducerende tiltak.

De matsvinnssreducerende tiltakene skal holdes ved like / oppdateres.

- ✉ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører.

Bakgrunn for krav gjeldende tiltak til 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 redusere matsvinn. Tiltaksforslagene er basert på Matvetts ressurspyramide³², og tiltak som å sende mat til dyrefôr, kompost eller biogassproduksjon, er derfor ikke godkjent her.

³¹ Veileder for kartlegging av matsvinn, 2018: <https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf>

³² 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>



Tips til tiltak for reduksjon av matsvinn

- "Nudging" eller "dulting", som vil si å legge til rette for adferd som fører til mindre matsvinn uten at gjestene tenker over det (mindre tallerkener er for eksempel et nudge/dult).
- Tallerkensvinn kan f.eks. reduseres ved å servere mindre porsjoner, valgfritt tilbehør i mindre porsjoner, la gjestene få velge om de vil ha brød til maten, benytte mindre tallerkener, tilbud om «doggie-bag», kommunikasjon med gjestene og lignende.
- Buffetsvinn kan minskes ved å redusere tilbuddet i buffeten, redusere størrelsen på serveringsfatene, optimere rutiner for påfyll, pris per vekt eller størrelse, god oversikt over antall besökende gjester, riktig temperatur ved servering og lignende. Man kan også selge overskuddsmat til en redusert pris, eller gjennom alternative salgskanaler. Et annet alternativ er å gi bort maten til veldedige formål.
- Tilberedningssvinn kan reduseres ved god menyplanlegging, og god utnyttelse av råvarene. Oppfinnsomhet i forbindelse med gjenbruk av mat er også en viktig faktor. I slike tilfeller er matsikkerhet viktig å forholde seg til.³³
- Lagersvinn kan forhindres ved å ha gode innkjøpsrutiner, og ha god oversikt over hvilke varer man allerede har. Optimal oppbevaring er også viktig, for å forhindre at emballasje blir ødelagt, og at frukt og grønnsaker blir klemt i stykker.
- Det fokuseres ofte på hva serveringsstedet kan gjøre for å redusere sitt avfall. Man kan også tenke motsatt og hjelpe noen andre som har for mye matsvinn, ved benytte seg av overskuddsmat fra produsenter eller butikker.

10.3 Engangsartikler

O29 Forbud mot engangsartikler hos hele virksomheten

Det er ikke tillatt å benytte engangsartikler.

Med engangsartikler menes her:

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

³³ Veileder for trygg gjenbruk av mat i serveringsbransjen:

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

For virksomheter med hotellrom gjelder i tillegg krav O30.

For virksomheter med take away, catering og «fast food» gjør vi enkelte unntak fra kravet, se krav O31.



Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler hos virksomheten.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for kravet "ikke tillatte engangsartikler hos virksomheten"

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. Virksomheter som hoteller, serveringssteder og konferanser har gode alternative løsninger til bruk av engangsartikler i serveringssituasjoner, og Nordisk Miljømerking stiller derfor et forbudskrav.

3. juli 2021 vil EUs direktiv om "reduksjon av visse plastprodukters miljøpåvirkning", trer i kraft³⁴, og deretter vil kravet til bestikk, sugerør, drinkpinner og tannpirkere i plast, bli regulert av direktivet.

Som tidligere er det gjort unntak for serveringssteder som har take away, catering og fast food. Slike virksomheter har behov for å benytte seg av engangsartikler.

O30 Ikke tillatte engangsartikler på hotellrom

Hotellrommene skal ikke inneholde engangsartikler.

Med engangsartikler menes her:

- Sjampo, balsam, såpe, lotion m.m. som ikke kan påfylles
- Produkter som ikke er mulig å gjenbruke, f.eks. tøfler, dusjhetter, Q-tips, børster, neglfiler, skopuss mm.
- Engangskopper og engangsglass
- Kaffe- og kakaokapsler

Det er tillatt å ha porsjonsposer i plast eller papir av sjokoladedrikk, te, pulverkaffe, kakao, sukker- og melkeerstatning.

Det er tillatt å tilby engangsartikler ved føresørel, og for eksempel ha det tilgjengelig i resepsjonen.



Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler på hotellrom.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende ikke tillatte engangsartikler på hotellrom

Nordisk Miljømerking har innført totalforbud mot engangsartikler på hotellrom. 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

³⁴ 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

sistnevnte engangsprodukterne bør derfor ikke være tilgjengelige på gjesterommene.

Det er derimot tillatt å tilby gjestene engangsartikler i resepsjonen, hvis gjestene skulle mangle noe, eller ha spesielle ønsker. Kravet gjelder heller ikke porsjonsposer i plast eller papir av sjokoladedrikk, te, pulverkaffe, kakao, sukker- og melkeerstatning, som sikrer at man kan tilby gjestene varm drikke om man ønsker det. Rørepinne i fornybart materiale, samt glassunderlag i papp tillatt.

Nytt i foreslalte kriterier er forbud mot kaffe- og kakao-kapsler. Dette foreslås i tråd med at EU har et økt fokus på å få ned forbruket av engangsartikler. Vi stiller generelt strenge krav til engangsartikler, og det er derfor også relevant å stille krav til kapsler. Det oppstår mye emballasjeavfall ved bruk av slike kapsler. Kapslene består oftest hovedsakelig av aluminium og grut, som ofte havner i restavfallet, noe som fører til at kapslene ikke blir materialgjenvunnet, med mindre de sorteres ut, og sendes inn til eget mottak. Materialgjenvinning av kapsler avhenger derfor av at de som benytter produktet sorterer riktig, samt håndterer kapslende ved å sende de inn, eller leverer de til et godkjent mottak. Kapslene utvikles ved bruk av primær aluminium, dvs at det ikke benyttes resirkulert aluminium i produksjonen av nye kapsler.

Kravet til "ikke tillatte engangsartikler på hotellrom har tidligere vært et poengkrav som har gitt høy poengscore, da et slikt forbud har vært i konflikt med internasjonale stjernemerkeordninger, som har ført til at et hotell kunne komme i en situasjon hvor de måtte velge mellom en ytterligere stjerne eller Svanemerket.

O31 Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food»

Engangsartikler av metall, som for eksempel aluminium, godkjennes ikke.

Engangsartikler av bionedbrytbar/komposterbart plast som ikke kan materialgjenvinnes, godkjennes ikke, eksempelvis polylactic acid, PLA.

Kartong/papirprodukter med vindu i bionedbrytbar/komposterbart plast, er unntatt fra kravet.

Engangsartiklene som benyttes av virksomheten ved take away, catering og fast food skal:

- være Svanemerket. Svanemerkede engangsartikler premieres i "Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester"

Og/eller

- bestå av fornybare råvarer som for eksempel papir, papp, bagasse, palmeblader, m.m.

Og/eller

- bestå av plast som er biobasert*, som kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast

Og/eller

- bestå av minimum 50 % resirkulert fossilbasert plast**, som kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast

**Biobasert plast er plast som er basert på fornybare råvarer, for eksempel biobasert polyetylen (PE). Resirkulerbar biobasert plast er plast som kan materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast.*

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

- ☞ Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler av metall eller bionedbrytbar plast som ikke kan materialgjenvinnes.
- ✉ Oversikt over alle engangsartiklene som kjøpes inn, og opplysninger om Svanemerket og lisensnummer, inngående materiale som fornybare råvarer og andel resirkulerte råvarer, samt «glass- og gaffelsymbol».
- ⌚ Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende engangsartikler i kontakt med mat og drikke

Kravet er endret og skjerpet. Vi tillater ikke engangsartikler i metall, da det er kommet gode alternativer til servering av varmmat, hvor dette har vært særlig relevant.

Kravet til forbud mot til bionedbrytbar plast som ikke kan resirkuleres, er nytt i denne generasjonen av kriteriene. Nordisk Miljømerking ønsker å fremme produkter av fornybare råvarer. Samtidig anses avfallsfasen som en viktig parameter, da engangsartikler gir opphav til store mengder avfall.

Komposterbare/nedbrytbare plaster som PLA kan ikke materialgjenvinnes i dagens systemer, og kan også skape problemer for den allerede eksisterende materialgjenvinningen. Slike komposterbare/nedbrytbare plaster passer derfor ikke inn i EUs mål om økt materialgjenvinning og sirkulær økonomi.

Komposterings- og biogassanleggene vil heller ikke ha disse plastene da de skaper problemer i anleggene. Annet materiale enn organisk avfall sorteres bort før komposterings- eller biogassprosessen. Nordisk Miljømerking har derfor foreslått at produkter som kun består av plast, ikke kan bestå av komposterbare/nedbrytbare plast, om det skal benyttes av et Svanemerket serveringssted.

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

Komposterbare/nedbrytbare eller andre plasttyper, kan derimot anvendes i kartong/papirprodukter som plastvindu, for eksempel en baguette;brødpose. I slike tilfeller vil plasten uansett sorteres bort og gå til forbrenning slik situasjonen er i dag. Dette unntas derfor fra kravet. Dette er produkter som er relevant å benytte når det er et poeng at maten skal være synlig.

Engangsartiklene som tillates å brukes er Svanemerkede, består av fornybare råvarer, bioplast eller 50 % resirkulert fossibasert plast, hvis produktene i plast kan materialgjennvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast. 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 prioriteteringsordning 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"³⁵ 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.

11 Bærekraftig mat og drikke

Hoteller som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, unntas fra kravene «O34 Vegetarisk rett» og «O35 Tiltak som fremmer mat med mindre miljøbelastning».

O32 Bordservering av vann

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

Unntak fra kravet: Salg av flaskevann ved room-service, take away, catering, fast food, og hotellshop.

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

- ⌚ Bekreftelse på at det ikke serveres flaskevann tappet på flasker på et bryggeri.
- ⌚ Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende drikkevann

Flaskevann tappet på flasker på et bryggeri gir et betydelig større klima- og miljøavtrykk sammenlignet med samme mengde vann i 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 tilsett 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. Serveringssteder som for eksempel kantiner, 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 god synlig alternativ til sine gjester.

Kravet har tidligere vært et poengkrav, men er skjerpet og nå obligatorisk.

O33 Minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke

På grunn av ulik tilgang på økologiske* varer i de nordiske landene, stilles det differensierte krav på dette punktet:

³⁵ 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>

- **Danske serveringssteder:** Minst 30 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt.
- **Svenske serveringssteder:** Minst 20 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt.
- **Norske serveringssteder:** Minst 10 % av det årlige innkjøpsvolumet skal være økologisk, beregnet ut fra innkjøpsverdi eller vekt.
- **Finske serveringssteder:** Minst 20 økologiske produkter skal være faste produkter i daglig servering.
- **Islandske serveringssteder:** Minst 10 økologiske produkter skal være faste produkter i daglig servering.

*Med økologisk menes mat og drikke merket med EUs forordninger EG834/2007**, KRAV finske «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert økologisk (Ø-merket), Demeter og Tún-lífrænt.

**1.1.2021 erstattes forordning EG 834/2007, med (EU) 2018/848

Gjeldende beregning av andelen økologisk mat og drikke for serveringssteder i Danmark, Sverige og Norge:

- MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes som økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker, men kan ikke overstige 50 % av beregnet andel.
- Det er valgfritt om man vil ta med drikke i beregningen. Som drikke regnes, måltidsdrikker som brus, saft, juice, vin, øl og sider, med og uten alkohol, samt sprit.
- Mineralvann og andre produkter som ikke kan merkes som økologisk, skal tas ut av beregningen.
- Om serveringsstedet kjøper inn viltkjøtt, så kan dette unntas fra den totale innkjøpsverdien. Hjort, villsvin, rein og andre dyr som er oppdrett/drift, regnes ikke som vilt.

Gjeldende beregning av økologiske produkter for Island og Finland:

- Et økologisk produkt skal være et fast produkt i daglig servering for å telles som 1 produkt.
- Man kan telle flere ulike økologiske produkter innen en produktkategori (f.eks. to typer ost/juice/brød/vin, m.m.).
- Ulike sorter av krydder og alle varianter av te telles kun som 1 produkt.
- Ulike melketyper som havremelk og mandelmelk, telles hver for seg som produkter, mens melk fra samme type merke/produsent, som lettmelk, ekstra lett melk, telles som 1 produkt.
- MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker det, men kan ikke overstige 50 % av antall produkter.
- Sesongvarer som kun er tilgjengelig deler av året, skal erstattes av andre økologiske produkter for å kunne telle.



Danske serveringssteder: Beregning som viser at minst 30 % av det årlige innkjøpsvolumet er økologisk. Beregningen skal inneholde data fra minst 3 måneders innkjøp, enten i kr, eller kg. Om serveringsstedet er godkjent av Det Økologiske Spisemærke, gull, sølv eller bronse, kan dette benyttes som dokumentasjon.

- ✉ **Svenske serveringssteder:** Beregning som viser at minst 20 % av det årlige innkjøpsvolumet er økologisk. Beregningen skal inneholde data fra minst 3 måneders innkjøp, enten i kr, eller kg. Om serveringsstedet er KRAV-sertifisert med nivå 1 (i henhold til KRAVs prosent-alternativ), eller nivå 2, kan dette benyttes som dokumentasjon.
- ✉ **Norske serveringssteder:** Beregning som viser at minst 10 % av det årlige innkjøpsvolumet er økologisk. Beregningen skal inneholde data fra minst 3 måneders innkjøp, enten i kr, eller kg. Om serveringsstedet er Debio valørmerket med sølv eller gull, kan dette benyttes som dokumentasjon. Om serveringsstedet er godkjent med Debio valørmerket bronse, godkjennes dette hvis det er benyttet Debios prosent-alternativ.
- ✉ **Finske serveringssteder:** Dokumentasjon som viser hvilke økologiske produkter som er faste produkter i daglig servering. Se "Eksempler på hvordan man skal telle produkter".
- ✉ **Islandske serveringssteder:** Dokumentasjon som viser hvilke økologiske produkter som er faste produkter i daglig servering. Se "Eksempler på hvordan man skal telle produkter".
- ✉ Hvis søker ikke klarer kravet ved søknadstidspunktet, kreves det en handlingsplan godkjent av Nordisk Miljømerking, som viser at grenseverdien oppfylles innen ett år frem i tid. Kravet og dokumentasjon vil bli fulgt opp av Nordisk Miljømerking.
- ♂ Kontrolleres på kontrollbesøk.

P4 Økologisk mat og drikke (maks 5 poeng)

Danmark, Sverige og Norge:

Serveringsstedet gis poeng etter hvor stor andel økologisk mat og drikke som er innkjøpt på årsbasis.

Finland og Island:

Serveringsstedet gis poeng etter hvor mange produkter økologisk mat og drikke som er faste produkter i daglig servering.

Tabell 13 Poengtabell for økologisk mat og drikke

POENG	NORGE, %	SVERIGE, %	DANMARK, %	FINLAND, ANTALL	ISLAND, ANTALL
5	>30	>40	>60	>50	>40
4	≥25-<30	≥35-<40	≥50-<60	41-50	31-40
3	≥20-<25	≥30-<35	≥40-<50	31-40	21-30
2	≥15-<20	≥25-<30	≥35-<40	25-30	16-20
1	>10-<15	>20-<25	>30-<35	20-25	10-15

Bakgrunn for krav til økologisk mat og drikke

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 landbruksystemer som opprettholder økosystemene, gir bedre tilpasning til

klimaendringer og bedrer jordkvaliteten.³⁶ Økologisk landbruk er én måte å oppnå dette på.^{37,38}

Økologisk landbruk legger vekt på økologisk balanse, lokale kretsløp og økologisk, økonomisk og sosial bærekraft på lang sikt.³⁹ Økologiske metoder øker det biologiske mangfoldet og bidrar dermed til å opprettholde økosystemtjenester som landbruket er avhengig av.^{40,41,42} Også FNs naturpanel framhever økologisk landbruk som et system for å fremme biologisk mangfold og økosystemfunksjoner.⁴³ FNs klimapanel peker på at økologisk landbruk kan bidra til å forvalte landarealer på en bærekraftig måte.⁴⁴

Økologiske metoder gjør at det blir flere aktive mikroorganismer i jorda, og gir bedre jordhelse og jordkvalitet.⁴⁵ 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, grønngjødsling og mindre jordbearbeiding.⁴⁶ 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

³⁶ FN-sambandet, 'FNs Bærekraftsmål' www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal [2 mars 2020]

³⁷ Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Luttkoholt 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>

³⁸ 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>

³⁹ 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

⁴⁰ Tuck SL, Wingqvist 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>

⁴¹ 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

⁴² 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>

⁴³ 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

⁴⁴ 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

⁴⁵ Lori M, Symnaczik 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>

⁴⁶ Scialabba NEH (2013) Organic Agriculture's Contribution to Sustainability. USDA Organic Farming Systems Research Conference. Conference Proceedings. www.fao.org/3/a-aq537e.pdf

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.⁴⁷ 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.⁴⁷ Med omlegging til økologisk kan det bli mindre utslipp av klimagasser, men det å få nok nitrogen blir en utfordring.⁴⁷

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.^{48,49} 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.⁵⁰

Differensiering av nordiske 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. person⁵¹, mens Sverige har vært ledende på omlegging til økologisk landbruk, og er også best i Norden på innkjøp til offentlig sektor.⁵² De serveringsstedene 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. Serveringssteder 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).

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

⁴⁷ 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>

⁴⁸ 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>

⁴⁹ 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>

⁵⁰ 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>

⁵¹ 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

⁵² EKOMATCENTRUM MARKNADSRAPPORT Ekologiskt i offentlig sektor 2019, <http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Marknadsrapport-EMC-2019-2.pdf>

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 serveringssteder har mulighet til å dokumenttere 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.⁵¹ 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 i fra 5 til 10 produkter som serveres daglig hos islandske serveringssteder.

Det er kun utviklet grenseverdier for Norden. Hvis virksomheter utenfor Norden 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 søker har ikke vært til stede, og det er derfor ikke utviklet krav til Baltikum i denne generasjonen av kriteriene.

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, kulturmelk 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 et produkt)
- Ulike typer kaffe = 1 produkt
- 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.

P5 Lokalprodusert mat og drikke (maks 2 poeng)

Serveringsstedet får poeng for hver kategori de har ett eller flere lokalproduserte* produkter innenfor. For å være poenggivende skal produktene være tilgjengelig hele året. Sesongvarer som kun er tilgjengelig deler av året, skal erstattes av andre lokalproduserte produkter for å være poenggivende, øvrige deler av året.

Hver kategori gir 0,5 poeng:

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

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

- ⌚ Bekreftelse og oversikt over poenggivende innkjøpte nærproduserte produkter og kategorier.
- ✉ Bekreftelse fra leverandør, som viser opphavet til produktene.
- ⌚ Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til poengkrav gjeldende lokaprodusert mat og drikke

For å nå FN's bærekraftsmål kreves det ifølge FN og andre internasjonale aktører en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbruksystemer.⁵³ Utvikling av lokal produksjon er en del av dette. Nordisk Miljømerking ønsker derfor å premiere de serveringsstedene 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.⁵⁴ Det har ført til miljøproblemer som avskoging, vannmangel, utarming av jord, tap av biologisk mangfold og økte klimagassutslipp.⁵⁴ De seinere åra har FN og FN's mat- og landbruksorganisasjon FAO fremmet agroøkologi som veien til et mer bærekraftig landbruk.⁵⁵ 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

⁵³ www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal

⁵⁴ www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf

⁵⁵ <http://www.fao.org/agroecology/home/en/>

matproduksjon framheves det at landbruk basert på lokale ressurser og kunnskap, lokale behov, lokal innovasjon, småskalalandbruk og korte forsyningsskjeder er en forutsetning for et bærekraftig matsystem i framtida.^{54, 56, 57, 58, 59, 60}.

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.⁶¹ Økosystemtjenester opprettholdes, og landbruket blir mer robust. Salg til lokale markeder kan bidra til at bønder produserer flere typer vekster.⁶²

For frukt og grønnsaker, særlig potet og andre rotvekster, utgjør transport en stor del av miljøpåvirkningen gjennom livssyklusen.⁶³ Bruk av lokale sesongråvarer gjør at det går med mindre energi og slippes ut mindre klimagasser.⁶⁴ For kjøtt utgjør transport en liten del av den totale miljøbelastningen, men Norden og Europa har lavt utsipp av klimagasser per kilo produsert protein sammenliknet med andre regioner.⁶⁴

O34 Vegetarisk rett

Serveringsstedet skal ha en eller flere vegetariske* hovedretter på menyen, både til lunsj og til middag.

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

- Kopi av meny og/eller beskrivelse av hva som serveres.

⁵⁶ http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/20130918_UNCTAD_en.pdf

⁵⁷ Global summary for decision makers:

www.globalagriculture.org/fileadmin/files/weltagrarbericht/IAASTDBerichte/GlobalSDM.pdf

⁵⁸ http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf

⁵⁹ www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/201809-ST0918EN-tyfa.pdf

⁶⁰ <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer6400/978-91-620-6842-4.pdf?pid=23308>

⁶¹ Charlotte Lagerberg Fogelberg, På Väg Mot Miljöanpassade Kostråd. Vetenskapligt Underlag Inför Miljökonsekvensanalysen Av Livsmedelsverkets Kostråd (LIVSMEDELSSVERKET)
<https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2008/2008_livsmedelsverket_9_miljoanpassade_kostrad.pdf>.

⁶² 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>>.

⁶³ 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>

⁶⁴ 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>>.

Bakgrunn for krav 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.⁶⁵

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 rapport⁶⁶ fra FNs 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 Svanemerkeade serveringssteder skal bidra til etterspørsel av plantebasert mat, og stiller derfor karf til dette.

Det er flere typer serveringssteder som omfattes av kriteriene, og ikke alle serverer varme retter, som for eksempel kantiner. Disse serveringsstedene 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 serveringssteder som serverer kald mat.

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

O35 Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Serveringsstedet skal utføre minimum to tiltak i henhold til tabellen under.

Serveringssteder som kun serverer vegetarmat eller fisk oppyller kravet.

Tabell 14 Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Tiltak	Beskrivelse
Egne tiltak	Egne målbare tiltak
Vegetarisk dag	En eller flere vegetariske dager i uken
Reduksjon av kjøtt	Reduksjon av kjøtt i faste oppskrifter
Reduksjon av porsjon	Reduksjon av porsjoner (for eksempel redusere størrelsen på hamburgeren eller biffen som serveres, og øke mengden grønsaker)

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

- ✉ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører for å fremme mat med lav miljøbelastning,

⁶⁵ 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).

⁶⁶ IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse gas fluxes in Terrestrial Ecosystems. 2019. Chapter 5.

Eventuelt

 Bekrefte på at serveringsstedet kun serverer fisk eller vegetarmat.

Bakgrunn for krav gjeldende tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Nordisk Miljømerking ønsker å motivere serveringsstedet til å gjennomføre tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Det fokuseres på tiltak som serveringsstedet har styrbarhet over, og serveringsstedet får frihet til å være oppfinnsom og komme med egne tiltak som kan redusere innkjøp av produkter basert på animalske proteiner. Tiltakene skal være målbare, og de kan være relativt enkle, og som lett kan kommuniseres med gjester og personale. For eksempel å gå bort fra matvarer som er pakket i Asia, en kjøttfri dag i uken, reduksjon av kjøtt i utvalgte oppskrifter, bedre utnyttelse av råvarene, eller lignende.

O36 Bærekraftig fisk og skalldyr

A: Disse artene, som er truet, får ikke serveres på et Svanemerket serveringssted:

- hai
- alle arter av rokke, skate
- viltfangst stor
- makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk
- ål

Unntak gis på Island for tradisjonell servering avhaiarten Somniosus microcephalus, og rokkearten Dipturus batis / Raja batis og Raja Amblyraja radiata.

B: Disse artene, som er truet, får ikke serveres dersom de er fisket i det nevnte landet (status på landets rødliste i parentes):

Tabell 15 "B-listen" (Kritisk truet (CR), sterkt truet (EN))

Fiskeart	Land
Steinbit	Sverige (EN)
Kveite	Sverige (EN)
Uer	Norge (EN)
Sjøørret	Finland (EN)
Ørret	Finland (EN)
Havmus, havkatt	Sverige (EN)
Skolest*	Sverige (CR)
Lange*	Sverige (EN)
Lyr*	Sverige (CR)
Blålange*	Norge (EN)
Dyndsmerring (dk) / Misgurnus fossilis*	Danmark (CR)
Sik*	Finland (EN)
Innsjølaks*	Finland (CR)
Røye *	Finland (CR)
Harr *	Finland (CR)

C: Tropisk reke, dvs. scampi, får ikke serveres.

Bifangst av arter på A-, B- eller C-lista får ikke serveres. MSC-merket fisk og skalldyr får alltid serveres.

Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr. ASC er i dag ikke godkjent.

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

For å få oversikt over alle fiskearter på ulike nordiske språk, se Bilag 2.

- ✉ Beskriv hvilke rutiner serveringsstedet har for at kravet følges. For servering av fisk på B-lista kreves full sporbarhet til fiskeplassen.
- ∅ Kontrolleres på kontrollbesøk

Bakgrunn for krav gjeldende bærekraftig fisk og skalldyr

De marine økosystemene er truet av overfiske, overgjødsling, 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.⁶⁷ 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 rødliste⁶⁸. 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 rödlister for både salt- og ferskvannsfisk, Danmark har bare rødliste for ferskvannsfisk, mens Island ikke har noen rødliste. Arter som er nye på lista i versjon 5.0 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 mangroveskog.^{69,70} 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

⁶⁷ IPBES (2019) Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services. www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services (15.08.2019)

⁶⁸ [https://www.iucnredlist.org/](http://www.iucnredlist.org/)

⁶⁹ 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>

⁷⁰ 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>

produksjon dokumenteres. De må derfor være sertifisert etter standarder som oppfyller Nordisk Miljømerkings krav til standarder. Nordisk Miljømerking godkjenner i dag MSC-standarden, 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.⁷¹

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-standarden for tropisk reke (Shrimp) (versjon 1.0, mars 2014). Vi vurderte det slik at den ikke oppfyller våre krav til standarder. Dette var grunnen:⁷²

- 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 absolute 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.

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.

O37 Palmeolje

Palmeolje skal ikke inngå i frityroljen serveringsstedet benytter.

- ✓ Bekrefte på at frityroljen serveringsstedet benytter er fri for palmeolje.
✗ Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav til palmeolje

Ulike råvarer har ulik påvirkning, og palmeolje er en råvare Nordisk Miljømerking har spesielt fokus på. Etablering av palmeoljeplantasjer er en av

⁷¹ Statistics Iceland: <https://statice.is/statistics/business-sectors/fisheries/catch/>
⁷²

https://sharepoint.nordicecolabel.org/archive/Nordisk%20Miljømerking/Tvärgående%20Tema/Skogsbruket/Fisk/Handläggning%20fisk/ASC/Notat_ASC_2015-12-08.docx

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.⁷³

For å redusere bruk av palmeolje foreslås det et forbud mot bruk av palmeolje i frityrolje 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 tilfredsstiller 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.

O38 Forbud mot genmodifisert mat (GMO):

Det er forbudt å bruke eller servere genmodifisert mat* på et Svanemerket serveringssted.

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

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

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

Bakgrunn for krav 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 samfunnssnytte 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

⁷³ OLSEN LJ, FINGER 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.⁷⁴ I flere av disse fasene er det mangel på vitenskapelige studier, og det mangler helhetsvurderinger.^{74, 75, 76, 77} Dagens GMO-er er dessuten tilpasset industrielandbruk med virksomheter som har fått en monopolliknende 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 Svanemerkeade serveringssteder. Slike produkter er framstilt i lukkete systemer på fabrikk, og Nordisk Miljømerking ser derfor ikke på slik produksjon som problematisk.

P6 Ingen bruk av genmodifisert fôr (1 poeng)

Serveringsstedet får poeng dersom alle basisvarene melk, egg og kjøtt* kommer fra dyr som ikke har fått genmodifisert fôr**: 1 poeng.

*Rene kjøttprodukter, inkluderer ikke bearbeidet kjøtt, som pålegg og lignende.

**Fôr som etter nasjonal lovgivning er merket med at det inneholder genmodifiserte ingredienser eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer (GMO).

Dette vil si:

- Mat som er merket med økologisk merking, Svenskt Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, oppfyller kravet.
- Mat fra produsenter som har kontrakter med bønder om å bruke GMO-fritt fôr
- Mat fra bønder som kan dokumentere at de bruker GMO-fritt fôr
- Mat fra land der det ikke brukes genmodifisert fôr. Dette gjelder melk, egg og kjøtt fra Norge og Sverige, melk fra Finland og sauekjøtt fra Island. Dette er land der de aktuelle produsentene har tatt en landsomfattende beslutning om å bruke GMO-fritt fôr. (I Norge er ikke noe genmodifisert fôr godkjent)

⁷⁴ 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.

⁷⁵ Kolseth et al (2015) Influence of genetically modified organisms on agro-ecosystem processes. Agriculture, Ecosystems and Environment. 214 (2015) 96–106.

⁷⁶ Fischer et al. (2015) Fischer et al. (2015): Social impacts of GM crops in agriculture: a systematic literature review. Sustainability 7:7.

⁷⁷ Catacora-Vargas G et al. (2018): Socio-economic research on genetically modified crops: a study of the literature. Agriculture and Human Values 35:2

- ✉ Rutine som sikrer at det bare kjøpes inn melk, kjøtt og egg som enten er merket med økologisk merking, Svensk Sigill, VLOG / Ohne gentechnik eller tilsvarende merker, er fra produsenter som har kontrakter med leverandørkjeden om å bruke GMO-fritt fôr, er fra bønder som kan dokumentere med faktura/folgeseddel at de bruker GMO-fritt fôr, eller er produsert i land der det ikke brukes genmodifisert fôr. (gjelder melk, egg og kjøtt fra Norge og Sverige, melk fra Finland og sauekjøtt fra Island)

Bakgrunn for poengkrav gjeldende ingen bruk av genmodifisert for

I Svanemerkeide serveringssteder er det krav om GMO-fri mat. I mange land ønsker forbrukere både å kunne velge GMO-fri mat og mat fra dyr som ikke er føret med GMO. Begrunnelsen er at de vil velge om de skal støtte bruk av GMO i landbruket. I Danmark, Sverige og Finland tilbyr visse produsenter og matvarekjeder melk, egg og kjøtt fra dyr som ikke har spist GMO. Det brukes ikke GMO i dyrefôr i Norge og Sverige, all finsk melk produseres av kyr som har spist GMO-fritt fôr, og sauer på Island får heller ikke genmodifisert fôr. I alle disse landa har de aktuelle produsentene tatt en landsomfattende beslutning om å bruke GMO-fritt fôr. I Norge er heller ikke noe genmodifisert fôr godkjent.

Lovgivningen i EU, Norge og Island krever merking av mat og fôr som inneholder genmodifiserte ingredienser, men det er ikke noe krav om merking av mat fra dyr som har fått genmodifisert fôr. I den svenske veilederingen for offentlige innkjøpere er det et frivillig krav om at storfe- og kyllingkjøtt skal komme fra dyr som har fått GMO-fritt fôr.⁷⁸ Når et Svanemerket serveringssted bruker melk, egg og kjøtt fra dyr som ikke har spist genmodifisert fôr, gir det forbrukerne en ekstra mulighet til å velge GMO-fritt som de i dag ikke får gjennom lovverket.

Mens all norsk og svensk mat er produsert med GMO-fritt fôr, har tilbuddet av melk, egg og kjøtt fra helt GMO-fri produksjonskjede også økt ellers i Norden i løpet av få år. Utvalget av bearbeidete produkter øker også, men det er foreløpig ikke like stort. Derfor omfatter kravet bare basisvarene melk, egg og kjøtt. Kravet omfatter heller ikke fisk, det skal sees på i neste revisjon.

12 Kjemikalieforbruk

O39 Kjemikalieinnkjøp

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

- ✉ Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.
✉ Innkjøpsroutine for kjemikalier.

⁷⁸ <https://www.upphandlingsmyndigheten.se/hallbarhet/stall-hallbarhetskrav/livsmedel/kott/notkott/gmo-fritt-foder/#spjutspets> (30.01.2020). Teksten blir oppdatert i mars 2020.

Bakgrunn til krav gjeldende kjemikalieinnkjøp

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

O40 Informasjon om kjemikalier

Oversikt over samtlige kjemikalier som er aktuelle å benytte fremover. Angi kjemikalienes navn, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke, der det er relevant. Bilag 3 kan benyttes.

Sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene brukes.

Årlig oppfølging: Virksomheten skal rapportere samtlige kjemiske produkter som kjøpes inn, hvis Nordisk Miljømerking etterspør dette ved årlig oppfølging.

- ✉ Oversikt over samtlige kjemikalier virksomheten benytter. Navn, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke (for de det er aktuelt for). Bilag 3 eller regneark kan benyttes.
- ⌚ Bekrefte på at brukerinformasjon og sikkerhetsdatablader (i henhold til bilag II REACH forordning 1907/2006/EU) er være tilgjengelig hos virksomheten.
- ⌚ Kontrolleres på kontrollbesøk.
- ⌚ Årlig rapportering av innkjøpte kjemikalier.

Bakgrunn til krav gjeldende informasjon om kjemikalier

Nordisk Miljømerking ønsker en totaloversikt over alle kjemikaliene som benyttes av virksomheten. Dette for å kunne forstå bruksbehov og funksjon til de enkelte kjemikaliene, og for å sikre at det ikke benyttes kjemikalier som ikke er i overenstemmelse med Nordisk Miljømerkings krav. Kjemikaliene skal oppfylle øvrige kjemikaliekrev i kapitlet.

Det er viktig at sikkerheten til de ansatte som skal benytte kjemikaliene tas på alvor, og det stilles krav til at sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene benyttes.

O41 Miljømerkede kjemikalier

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

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

Gjeldende rengjøring: Kravet gjelder produkter som benyttes til generell rengjøring, minst 2 ganger i uken på alle gulv og overflater, som for eksempel gjesterom, konferanserom, kjøkken, bad, toaletter, offentlige områder og personalrom

Følgende regnes ikke som generell rengjøring: Gulvbehandling, avkalkingsmiddel, bassengkjemikalier, rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin og

kaffemaskiner/traktere, avløpsåpner, kobberpuss, rengøringsmiddel for fryserom, polering av rustfrie overflater, ovnsrens, grillrengjøring, stålglangs, tyggegummifjerner, flekkfjerner til matter og interiør.

Gjeldende oppvask: Kravet gjelder samtlige oppvaskmidler som benyttes i oppvaskmaskiner og til manuell oppvask. Bløtleggingsmiddel og avkalkningsmiddel unntas.

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

- ✉ Miljømerkede kjemikalier dokumenteres som en del av «O40 Informasjon om kjemikalier».

Bakgrunn til krav gjeldene 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. Kjemikaliekravet er endret, og skjerpet i forhold til forrige generasjon. Miljømerkede produkter er produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel, eller Bra Miljöval.

Kjemikalieforbruket har en stor betydning for virksomhetens miljøbelastning. Bruken av kjemikalier for virksomheter som hotell, serveringssted og konferanse er stor, 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. Kravene som stilles til kjemikalier som blir benyttet daglig fokuserer derfor på dette.

O42 Dosering

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

- ✉ Oversikt/beskrivelse over hvilket doseringsutstyr som benyttes for de ulike kjemikaliene. Bilag 3 kan benyttes. Bilder kan også benyttes som dokumentasjon.
- ♂ Kontrolleres på kontrollbesøk. Servicerapporter fra kontroll av automatisk doseringsutstyr, skal kunne legges frem.

Bakgrunn til krav gjeldene 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 miljø.

Oppvaskmidler utgjør ofte en betydelig andel av kjemikaliene 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

utstyr, men krever at man innfører gode rutiner, som følges opp, for å sikre at utstyret blir benyttet korrekt.

P7 Svanemerket tekstilvask (3 poeng)

Virksomheter som benytter et Svanemerket vaskeri, oppnår 3 poeng.

For å oppnå poeng skal hoveddelen av virksomhetens tekstilvask vaskes på det Svanemerkeade vaskeriet. Intern vask av mopper og kluter er ok.

Ved bruk av et ikke-miljømerket vaskeri skal krav O43 oppfylles.



Bekreftelse på avtale med et Svanemerket eksternt vaskeri.



Lisensnummer og navn på vaskeriet.

O43 Krav til virksomheter med ikke-miljømerket eksternt vaskeri

- Begrunnelse:** Virksomheter som ikke har mulighet til å benytte et Svanemerket vaskeri, skal begrunne hvorfor.
- Kjemikalier:** Ikke-miljømerkede kjemikalier som benyttes av vaskeriet, til vask av virksomhetens tekstiler, skal oppfylle krav til øvrige kjemikalier, O44. Kjemikaliekavene i O44 må dokumenteres av kjemikalieprodusent.
- Rutine:** Virksomheten skal ha en rutine på å etterspørre Svanemerket tekstilvask i anbudssammenheng.



Begrunnelse på hvorfor virksomheten ikke kan benytte et Svanemerket vaskeri, samt navn på anvendt vaskeri.



Oversikt over de kjemikaliene som benyttes av det ikke-miljømerkede vaskeriet, til vask av virksomhetens tekstiler, navn og kjemikalieleverandør skal oppgis.



Rutine som viser at det etterspørres Svanemerket tekstilvask i anbudssammenheng.

Bakgrunn til krav gjeldende Svanemerket tekstilvask og eksternt vaskeri

Nordisk Miljømerking ønsker at virksomheten benytter seg av Svanemerkeade 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.⁷⁹

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 livssyklusvurdering på håndkleruller⁸⁰ viser at energiforbruket til distribusjonen utgjør 5 % mens energiforbruket på vaskeriet utgjør 80 % av det samlede energiforbruket i livssyklusen⁸¹.

⁷⁹ Bakgrundsdocument om Svanemärkta Textilservice version 4.0 12 juni 2018 - 30.juni 2023

⁸⁰ Schmidt, A. (2000): Life cycle assessment of towel rolls (3rd ed.). dk-TEKNIK ENERGY & ENVIRONMENT

⁸¹ Frydendal, J; Schmidt, A. & Zeuthen, J. (2000): Towel rolls in a life cycle perspective. Sophus Berendsen A/S & dk-TEKNIK ENERGY & ENVIRONMENT

Hvis det ikke er mulig å benytte et Svanemerket vaskeri, skal vaskeriet begrunne hvorfor, samt oppfylle våre kjemikaliekrev O44 for de kjemikaliene som benyttes til tekstilvask til virksomheten. I tillegg skal de etterspørre Svanemerket tekstilvask i anbudssammenheng, for å sikre etterspørselen av miljømerkede vaskerier.

O44 Øvrige kjemikalier

Øvrige kjemikalier* som benyttes regelmessig av virksomheten skal oppfylle krav til fareklassifisering, samt krav til innholdsstoffer. Kravet gjelder også tekstilvaskemidler benyttet av ikke-miljømerkede vaskerier. (Ved vask hos Svanemerkede vaskerier er dokumentasjon ikke nødvendig.)

* Øvrige kjemikalier som benyttes regelmessig av virksomheten er bløtlegging, avkalkning, avlopsåpner, gulvbehandlingsmidler, desinfeksjon, ovn- og grillrensemidler, samt luftfrisker.

Unntak: Rengjøringsprodukter som benyttes til vedlikehold, som f.eks. rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin, kaffemaskiner, kobberpuss, rengjøring til fryserom, polering av rustfrie overflater, gulvpleiemidler, flekkfjerning til matter og interiør er unntatt fra kravet.

Fareklassifisering:

Øvrige kjemikalier skal ikke være klassifisert i henhold til tabellen under.

Tabell 16 Klassifisering av kjemikalier

CLP-forordning 1272/2008		
Fareklasse	Farekategori	Farekode
Farlig for vannmiljøet	Akutt kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411, H412, H413
Akutt giftighet	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302** H312**, H332**
Spesifikk målorgantoksitet med enkelt eller gjentatt eksponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gjelder kun sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gjelder kun sprayprodukter***)
Alvorlig øyeskade/ øyeirritasjon	Kategori 1 (gjelder kun sprayprodukter)	H318 (gjelder kun sprayprodukter***)
Aspirasjonsfare	Kategori 1	H304
Sensibiliserende ved innånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/ 1B	H334, H317 eller merket med EUH 208: «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.»****
Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kjønnscellemutagenitet	Kategori 1A/B/2	H340, H341
Reproduksjonstoksitet	Kategori 1A/1B/2	H360, H361, H362

*Unntak gis for produkter som er klassifisert miljøskadelig med bakgrunn i innhold av kvartære ammoniumforbindelser.

**Alle profesjonelle produkter kan merkes med H302, H312 og H332 hvis emballasjen er utformet slik at brukeren ikke kommer i kontakt med produktet.

Dette gjelder også for tekstilvaskemidler hvor klassifiseringen skyldes innhold av oksalsyre (CAS 144-62-7) eller pereddiksyre (CAS 79-21-0). Disse er unntatt fra kravet.

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

****Tekstilvaskemidler som blir klassifisert med H334, H317 eller merket med EUH 208 setningen «Inneholder (navnet på det sensibiliserende stoffet). Kan forårsake allergisk reaksjon.» på grunn av enzymminnholdet er unntatt. Det forutsettes dog at enzymene er innkapslet eller er i en slurry.

Stoffer som ikke kan inngå:

Øvrige kjemikalier skal ikke inneholde følgende stoffer:

- Organiske klorforbindelser og hypokloritter
Klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, for eksempel tilrens av dusjhoder i Norge, unntas fra kravet.
- Alkylfenoletoksylater (APEOs) og/eller alkylfenolderivat (APD)
- Lineære alkylbenzensulfonater (LAS)
- BHT (butylated hydroxytoluene, CAS 128-37-0)
Undantaget är BHT i parfymer i mängden ≤100 ppm förutsatt att mängden i rengöringsmedlet inte överstiger 1 ppm.
- EDTA og dets salter
Faste såpeprodukter (slik som f.eks. såpespon/sæbespåner/tvålflingor) kan inngå med et maksimalt sammenlagt innehold på opp til 0,06 % EDTA og fosfonater.
- DTPA
- Nanomaterial-/partikler.
Nanomateriale/-partikler defineres i henhold til EU-kommisjonens definisjon av nanomateriale datert 18. oktober 2011 ”et naturlig, tilfeldig oppstått eller fremstilt materiale, som består av partikler i ubundet tilstand eller som et aggregat eller som et agglomerat, og hvor minst 50 % av partiklene i den antallsmessige størrelsesfordeling i en eller flere eksterne dimensjoner ligger i størrelsesintervallet 1-100 nm”. Eksempel er ZnO, TiO₂, SiO₂, Ag og laponitt med partikler i nanostørrelse i konsentrasjon over 50 %. Polymeremulsjoner regnes ikke som nanomateriale.
- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS)
Gulpbleiemidler unntas fra kravet.
- Metyldibromoglutaronitrile (MG)
- Mikroplast
*Mikroplaster defineres som partikler som er mindre enn 5 mm av uløselig makromylekylær plast, som dannes gjennom en av følgende prosesser:
a) polymerisering, som polyaddisjon, polykondensering eller en lignende prosess ved bruk av monomerer eller andre utgangsemner
b) Kjemisk forandring av naturlige eller syntetiske makromolekyler
c) Mikrobiell fermentering*

- Nitromusker og polisyklike muskforbindelser
- Stoff som anses å være potensielt hormonforstyrrende i kategori 1 eller 2 på EUs offisielle prioritetsliste. Listen finnes i sin helhet på http://ec.europa.eu/environment/chemicals/endocrine/pdf/final_report_2007.pdf (bilag L, side 238 og framover)
- Stoff som har blitt evaluert i EU å være PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), i henhold til kriteriene i bilag XIII i REACH samt stoff som ikke er vurdert ennå, men som oppfyller disse kriterier.
- Stoffer på Kandidatlisten: <http://echa.europa.eu/candidate-list-table>
- Stoff som klassifiseres som CMR (kategori 1 og 2) i henhold til CLP.

Kravene gjelder for samtlige inngående stoffer i produktet, men ikke for forurensninger om ikke annet fremgår i spesifikke krav. Inngående stoffer og forurensninger er definert under.

Inngående stoffer: Alle stoffer i det kjemiske produktet, inklusive tilsatte additiver (f.eks. konserveringsmidler og stabilisatorer) i råvarene. Kjente avspaltningsprodukter fra inngående stoffer (f.eks. formaldehyd, arylamin, in situ-genererte konserveringsmidler) regnes også som inngående.

Forurensninger: Rester fra produksjonen og råvarereproduksjonen som inngår i det ferdige produktet i konsentrasjoner under 100,0 ppm (0,01000 vektprosent, 100,0 mg/kg).

Forurensninger i råvaren i konsentrasjoner over 1,0 % regnes alltid som inngående stoffer.

Eksempler på forurensninger er rester av reagenser, rester av monomerer, katalysatorer, biprodukter, «scavengers» (dvs. kjemikalier som anvendes for å eliminere/ minimere uønskede stoffer), rester av rengjøringsmidler til produksjonsutstyret, samt ”carryover” fra andre produksjonslinjer.

- ✉ Se krav til «Informasjon om kjemikalier».
- ✉ Bilag 4, erklæring fra produsent, for hvert kjemikalie som benyttes.
- ✉ Sikkerhetsdatablad henhold bilag II i REACH (Forordning 1907/2006/EF), for hvert kjemikalie som benyttes.
- ✉ Hvis produktet er merket med H302, H312, H332 skal en beskrivelse eller bilde av emballasjens utforming vedlegges.
- ✉ Erklæring om at produkter klassifisert som H318 og H335 ikke skal benyttes på sprayflasker, hverken fortynnet eller ufortynnnet (se Bilag 4).

Bakgrunn til krav gjeldende øvrige kjemikalier

Kravet er endret i henhold til forrige generasjon. Nordisk Miljømerking har nå valgt å spesifisere hvilke typer produkter som skal oppfylle krav til fareklassifisering og stoffer som ikke kan inngå. Rengjøringsmidler som benyttes til vedlikehold, typisk til utstyr som kaffemaskiner osv. er unntatt fra kravet. Skyllemiddel og sløv-puss er utelatt fra kriterieteksten, da disse finnes i miljømerkede varianter. Skyllemiddel finnes merket med Bra Miljøval, 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, serveringssteder og konferansevirksomheter har behov for å benytte en rekke øvrige kjemikalier, utover daglig rengjøring. Selv om produktene kun benyttes periodisk, blir

volumet i løpet av et år betydelig. Det stilles derfor strenge krav til øvrige kjemikalier, da dette er produkter som ofte inneholder miljø- og helseskadelige innholdsstoffer vi 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.

Tabellen med fareklassifisering og listen over "stoffer som ikke skal inngå", er oppdatert i henhold til CLP-forordningen og harmonisert med krav til Svanemerking av "Rengjøringsprodukter" og "Rengjøringstjenester". I forhold til forrige generasjon av kriteriene til HRK er kravet noe skjerpet, samt at noen unntak er lagt til.

Kravet i forrige generasjon inkluderte ikke kjemikalieforbruk hos eksterne vaskerier. Vi har i denne revisjonen valgt å inkludere og stille krav til kjemikaliene som benyttes av eksterne vaskerier som ikke er miljømerket. Dette fordi det benyttes store mengder kjemikalier til tekstilvask til virksomheten, og miljøet blir påvirket uansett om vasken foregår internt eller eksternt. Vi ønsker at det benyttes miljømerket vaskerier, men om det ikke lar seg gjøre stiller vi derfor krav til kjemikaliene som benyttes.

Vi har valgt å inkludere luftfriskere til listen over øvrige kjemikalier vi stiller krav til. Dette er helt nytt, med hensyn til både gjester og ansatte, da slike produkter ofte inneholder allergifremkallende parfymestoffer. Kravet er nytt i forhold til forrige generasjon, da disse produktene ofte ble godkjent som spesialrenjing, hvor 5 % kunne unntas alle krav.

O45 Vannbehandling

Det tillates ikke rens av alt vann inn til virksomheten. Med rens menes bruk av kjemikalier, biocider eller ionisering, som sølv- og kobberionisering.

Unntak fra kravet gis om uavhengig tredjepart har gjennomført en risikovurdering, og kan dokumentere behov for vannbehandling.

Kjemikaliene som da benyttes, skal oppfylle krav til "øvrige kjemikalier, O44. Sikkerhetsdatablad og Bilag 4 skal dokumenteres.



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

Eventuelt

- Risikovurdering eller tilsvarende, som dokumenterer at det er behov for vannbehandling.
- Bilag 4, erklæring fra produsent, for hvert kjemikalie som benyttes.
- Sikkerhetsdatablad i henhold bilag II i REACH (Forordning 1907/2006/EU), for hvert kjemikalie som benyttes.

Bakgrunn til krav gjeldende vannbehandling

Nordisk Miljømerking ønsker ikke at Svanemerkede virksomheter gjennomfører unødvendige vannbehandling, med mindre det er helt spesielle forhold som gjør at dette kreves. Økt forekomst av biocider og tungmetaller, som sølv- og kobberioner i vannet, 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 er nytt, og vi har sett et behov for å stille dette, da vi har fått informasjon om at flere virksomheter i Norge benytter biocider til behandling av

alt vann inn til virksomheten uten at det er dokumentert behov for dette.
Behandlingene utføres ofte forebyggende mot legionella.

I den norske forskriften om miljørettet helsevern⁸², står det at virksomheter (som hoteller) har plikt til å gi tilfredsstillende beskyttelse mot spredning av Legionella via aerosol. Det skal gjennomføres en risikovurdering og fastsettes rutiner som sikrer at drift og vedlikehold gir tilfredsstillende vern mot Legionella. For eksempel kan Folkehelseinstituttet bidra med risikovurderinger, råd og veiledning for kartlegging og håndtering.

Folkehelseinstituttet anbefaler at alt vann i varmtvannsberedere regelmessig skal være oppvarmet til minst 70 grader celsius. Et riktig dimensjonert anlegg og etablerte driftsrutiner som sikrer god sirkulasjon, tilstrekkelige høye vanntemperaturer og lave kaldtvannstemperaturer, er den beste forsikringen mot oppvekst av legionella bakterier. 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 vedlikeholds formål på en slik måte at risikoen for legionellavekst har økt
- Under eller etter utbrudd eller mistanke om utbrudd av legionellose, men først etter prøvetaking for analyser av legionellabakterier er utført⁸³

13 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

O46 Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir

- **Trykksaker:** 100 % av innkjøpte trykksaker som virksomheten bestiller, skal være fra et miljømerket trykkeri. Virksomheten skal ha rutiner for å ettersørre miljømerkede trykksaker ved bestilling.

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

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

Med miljømerket menes her produkter merket med Svanemerket eller EU Ecolabel.



Bekreftelse på avtale med Svanemerket trykkeri.

⁸² Forskrift om miljørettet helsevern, kap. 3

⁸³ Folkehelseinstituttet: Forebygging av legionellasmitte - en veiledning. 2015

- Licensnummer og navn på trykkeriet.
- Rutiner eller annen dokumentasjon som bekrefter at Svanemerkeade trykksaker etterspørres.
- Dokumentasjon på innkjøpt mykpapir og kopipapir, som viser at innkjøpet er miljømerket.
- Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende innkjøp

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

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.

Miljömärkt kopieringspapper innebär att fibern kommer från hållbart skogsbruk och/eller returpapper. Enbart märkning med PEFC- eller FSC-logon är dock inte tillräckligt, eftersom dessa märken endast täcker skogsråvaran. Papper märkt med Svanen eller EU-Ecolabel säkrar, förutom skogsråvaran, att tillverkningen sker med låga utsläpp till luft och vatten. Det framställs med effektiv energianvändning och en begränsad mängd kemikalier. Med kopieringspapper menas vanlig hvitt, A4 kopieringspapper.

I tidigare version av kriterierna krävdes att minst 90 % av allt mjukpapper och kopieringspapper skulle vara miljömärkt. Det innebar en dokumentations krav med sammanställning av vilka sorter papper användes i verksamheten med uppgifter om hur stor andel som var miljömärkta i volymprocent. Kravet är därför skärpt till 100 % miljömärkt. Genom att kräva 100 % blir det enklare att kontrollera kravet på plats.

I tidigare kriteriedokument krävde vi att minst 50 % av totala inköp av trycksaker som verksamheten beställer skulle vara Svanenmärkt samt tryckt på ett Svanenmärkt tryckeri. Utöver det obligatoriska kravet fanns det ett poängkrav som gav poäng om minst 90 % av de totala inköp av trycksaker som verksamheten beställde var Svanenmärkta. Konsekvensen var ett komplicerat dokumentationskrav med beräkningar från verksamheten som visade hur stor procentandel av totala inköp av trycksaker som var Svanenmärkt.

I nuvarande kriterieversion kräver vi att 100 % av alla trycksaker ska komma från svanenmärkt tryckeri. Det är inte obligatorisk att trycksakerna behöver vara svanenmärkta, men observera att Svanenmärkta trycksaker aktivt ska begäras vid beställning. Även om tryckeriet har Svanenlicens sker inte märkningen av trycksakerna automatiskt.

Inköpssansvarig ansvarar för att Svanenlogotypen och tryckeriets licensnummer finns på de svanenmärkta trycksaker.

Med trycksaker menas till exempel reklamblad, broschyrer, block och brevpapper med logo samt beställningsnotor som finns på hotellet för t ex kemtvätt och

room-service etc. Kravet omfattar också de trycksaker som hotellkedjan beställer centralt.

P8 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Ulike virksomheter kan oppnå ulik maksimal poengsum, definert i tabellen under.

Tabell 17 Maksimal poengsum pr. virksomhetstype

Det benyttes forkortelser for hotell (H), serveringssted (S) og konferanse (K) i tabellen

Virksomhetstype	HSK	HS	HK	SK	H	S	K
Maksimalt mulige poeng, P6	13	10	10	10	8	8	6

Virksomheten får poeng for innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester i henhold til tabellen under. For å være poenggivende skal 100 % av hver kategori være miljømerket, med mindre annet er spesifisert i tabellen.

Med miljømerket menes produkter merket med Svanemerket eller EU Ecolabel.

Svanemerket teknstilvask premieres med poeng i krav P7, i kapitlet for kjemikalier. Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriteriene er ikke poenggivende i dette kravet.

Tabell 18 Poenggivende miljømerkede produkter og tjenester

Miljømerkede produkter og tjenester	Poeng
Rengjøringstjeneste	3
Svanemerket serveringssted (kun relevant for dagkonfreanser)	3
Renseri	1
Kaffetjeneste/service	1
Tøyhånduksruller	1
Såpe og sjampo, på gjesterom og felles toalett	3
Engangartikler	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Servietter	1, pr. kategori/størrelse (maks 2 kategorier)
Mikrofibermopper og kluter	1
Batterier	1
Tonerkassetter	1
Flippoverblokker	1
Penner, whiteboardtusjer, tusjer til flippoverblokk og lignende	1
Stearinlys	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Kontorapparater (PC, datamaskiner, kopieringsmaskin etc.,)	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
TV apparater	1
Møbler	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Gulv	2
Tekstiler (laken, sengesett, håndklær, duker og servietter)	2, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Arbeidsklær, minst én personalkategori	1
Svanemerket drivstoff til virksomhetens biler	1
Annet	1, pr. tjeneste/kategori maksimalt 2 p

 Oversikt over innkjøpte produkter og tjenester, leverandør og lisensnummer.

 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn krav gjeldende innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Nordisk Miljömärkning premierar användning av miljömärkta varor och tjänster genom att ha ett poängkrav med en lista på varor och tjänster som anläggningen kan välja emellan.

Nordisk Miljömärkning har infört ett gemensamt poängkrav med förbrukningsartiklar, sällanköpsvaror och tjänster under samma tabell. Vi har skärpat kravet och för att få poäng krävs att 100 % av det totala inköpet av den aktuella varan/tjänsten (pr. kategori) ska vara miljömärkt. Det innebär att det blir enklare att dokumentera och att kontrollera på plats.

I tidigare kriterieversion fanns det tre poängkrav enligt tre olika kategorier och tabeller: förbrukningsartiklar, sällanköpsvaror och tjänster. För att få poäng var man tvungen att köpa en viss procentandel av totalt inköpta varor/tjänster. Som dokumentationskrav hade man en sammanställning av inköpta varor som visar produktnamn, leverantör, licensnummer och användningsområde samt en beräkning som visade hur stor procentandel av totalt inköp var miljömärkt. Det innebar en dokumentationsbörla som gjorde att man inte försökte ta poäng för att man insåg att det var för komplicerat.

14 Poengsamenstilling

O47 Obligatorisk krav til oppnådde poeng

Virksomheten skal oppfylle minimum poengsum i henhold til virksomhetstype i tabellen under. Tabellen viser også hvor mange poeng det er å mulig å oppnå i de forskjellige poengkravene.

Tabell 19 Poengsamenstilling

Det benyttes forkortelser for hotell (H), serveringssted (S) og konferanse (K) i tabellen

Poengkrav	HSK	HS	HK	SK	H	S	K
P1 Ressursbesparende tiltak for hotell	2	2	2		2		
P2 CO ₂ -beregnung	2	2	2		2		
P3 Sertifisert elektrisitet	1	1	1		1		
P4 Økologisk mat og drikke	5	5	5	5	5	5	
P5 Lokalprodusert mat og drikke	2	2	2	2	2	2	
P6 Ingen bruk av genmodifisert fôr	1	1	1	1	1	1	
P7 Svanemerket tekstilvask	3	3	3	3	3	3	3
P8 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	13	10	10	10	8	8	9
Poengsamenstilling							
Maksimalt mulige poeng	29	26	26	21	24	19	12
Minimum poengsum, obligatorisk	10	9	9	7	8	6	4



Oppsummering av poeng.

15 Endringer sammenlignet med tidligere versjon

Produktgruppeendring

Det foreslås at dagkonferanser inkluderes i produktgruppen, med bakgrunn i at interessen i fra bransjen har økt og at potensialet i miljøforbedringer er stort.

Struktur

Strukturen er endret for å gjøre kriteriene mer 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

Nytt i kapitlet er blant annet obligatorisk krav til ”kontinuerlig forbedring” og poengkrav til ”ressursbesparende tiltak”. Årlig oppfølging er justert, og vi ønsker et større fokus på årlig oppfølging av kravene og dialog med lisensinnehaver.

Energi

Energikravene er endret og skjerpet. Det foreslås 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 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.

Det er utviklet nye, helt egne energikrav til serveringssteder med eller uten konferanse.

Vann

Kravene til vannforbruk er endret og skjerpet. Det foreslås at grenseverdi til vann er obligatorisk for alle, i motsetning til tidligere, da det var valgfritt om virksomheten oppfylte grenseverdi til enten vann eller avfall.

Det er utviklet nye, helt egne krav til vannforbruk for serveringssteder med eller uten konferanse.

Avfall

Kravene til avfall er endret og skjerpet. Det foreslås obligatorisk grenseverdi til restavfall, i motsetning til tidligere, da det kunne velges mellom enten vann eller avfall.

Forslaget inneholder et nytt og omfattende krav til matsvinn, som innebærer måling, analysering, informasjon til gjester, opplæring av ansatte og årlig oppfølging.

Kravene til engangsartikler er skjerpet.

Bærekraftig mat og drikke

Det er innført nye krav gjeldende palmeolje, og GMO, samt at kravene til økologisk mat og vegetarmat er endret og skjerpet. Lokalprodusert mat blir premiert i høyere grad enn tidligere. Servering av flaskevann er foreslått forbudt,

dette var tidligere et poengkrav. Kravene er til mat og drikke inkluderer poengkrav for å motivere til forbedringer.

Kjemikalier

Kravene er endret og skjerpet. 100 % av generell rengjøring, oppvask og tekstilvask skal være miljømerket. Dette medfører at dokumentasjonsbyrdenlettes betraktelig for søker, ved at vi går bort fra rapportering av produkter i volum, men kun stiller krav produktet. Vi stiller krav til klassifisering og innholdsstoffer til de kjemikaliene som benyttes i størst mengder, i tillegg til et produkttyper som vi vet har utfordrende klassifisering/innhold, som for eksempel luftfrisker.

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 dokumenter at man benytter miljømerkede produkter.

Virksomheten blir premiert med poeng for innkjøp av øvrige miljømerkede produkter og tjenester.