

Svanemærkning af

Spise- og dagskonferencesteder (uden overnatning)



Version 1.5 • 21. juni 2021 - 30. juni 2027

Nordisk Miljømærkning



Indhold

Hvad er et Svanemærket Spise- og dagskonferencested?	4
Hvorfor vælge Svanemærkning?	4
Hvad kan Svanemærkes?	5
Hvordan ansøger man?	6
1 Generelle krav til virksomheden	9
2 Miljøledelse	9
3 Bæredygtig mad og drikke	11
3.1 Krav til økologisk mad og drikke	11
3.2 Øvrige krav til bæredygtig mad og drikke	14
4 Affaldskrav	17
4.1 Restaffald - grænseværdi samt affaldshåndtering	17
4.2 Madspild	20
4.3 Engangsartikler	21
5 Energikrav	23
6 Vandkrav	25
7 Kemikalieforbrug	26
8 Indkøb af miljømærkede produkter og services	29
9 Pointsammenstilling	30
Regler for Svanemærkning af services	31
Efterkontrol	31
Kriteriernes versionshistorik	31

Bilag 1 Tips til tiltag som fremmer mad med lav miljøbelastning

Bilag 2 Krav til bæredygtig fisk og skaldyr på nordiske sprog

Bilag 3 Retningslinjer ved bedømmelse af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr

Bilag 4 Tips til tiltag for at forebygge og reducere madspild

Bilag 5 Kemikalier som benyttes i licensperioden

110 Spise- og dagskonferencesteder (uden overnatning), version 1.5, 12. august 2025

Dette er en oversættelse af et originaldokument på norsk. Ved eventuelle uklarheder er det originaldokumentet, som er gældende.

Kontaktinformation

Nordisk Ministerråd besluttede i 1989 at indføre en frivillig officiel miljømærkning, Svanemærket. Nedenstående organisationer/virksomheder har ansvaret for det officielle miljømærke Svanemærket, tildelt af det respektive lands regering. For yderligere oplysninger se hjemmesiderne:

Danmark

Miljømærkning Danmark
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Finland

Miljömärkning Finland
joutsen@ecolabel.fi
www.joutsenmerkki.fi

Sverige

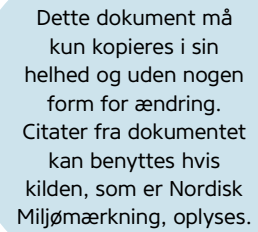
Miljömärkning Sverige AB
svanen@svanen.se
www.svanen.se

Island

Norræn Umhverfismerking
á Íslandi
svanurinn@uos.is
www.svanurinn.is

Norge

Miljømerking Norge
hei@svanemerket.no
www.svanemerket.no



Dette dokument må kun kopieres i sin helhed og uden nogen form for ændring. Citater fra dokumentet kan benyttes hvis kilden, som er Nordisk Miljømærkning, oplyses.

Hvad er et Svanemærket Spise- og dagskonferencested?

Et Svanemærket Spise- og dagskonferencested (uden overnatning) opfylder strenge miljøkrav ved at tage et helhedsgreb om miljøarbejdet. Det betyder, at de er blandt de miljømæssigt bedste indenfor sin branche.

Virksomheden arbejder struktureret og aktivt med at reducere sit forbrug af ressourcer og optimere sin drift. Svanemærket er et effektivt redskab til at reducere virksomhedens miljø- og klimaaftryk og bidrager aktivt til at opfylde flere af FNs Verdensmål, særligt målet om ansvarlig forbrug og produktion.

Et Svanemærket Spise- og dagskonferencested:

- Serverer bæredygtig mad som belaster miljøet mindre. Fx. tilbyder de vegetarisk mad, anvender gerne lokalproducerede råvarer og undgår truede fiske- og skaldyrsarter. De anvender ikke palmeolie i frituren.
- Serverer en høj andel økologisk mad og drikke.
- Arbejder aktivt med forebyggelse af madspild.
- Kildesorterer effektivt for at sikre mulighed for genanvendelse af materialer og udnyttelse af ressourcer.
- Anvender ikke engangsartikler i den daglige servering.
- Anvender kun engangsartikler, som opfylder strenge miljøkrav, til take away og catering.
- Begrænser brugen af energi og udslip af CO₂.
- Begrænser vandforbruget.
- Begrænser uønskede kemikalier ved at benytte miljømærkede produkter til den daglige rengøring, opvask og tekstilvask.

Hvorfor vælge Svanemærkning?

- Svanemærkede Spise- og dagskonferencesteder kan anvende varemærket Svanemærket i sin markedsføring. Svanemærket nyder meget stor anerkendelse og troværdighed inden for Norden.
- Svanemærket er en enkel måde at kommunikere miljøarbejde og miljøengagement til kunderne.
- Svanemærket tydeliggør, hvilke miljøbelastninger der er vigtigst og viser dermed, hvordan man som virksomhed kan mindske udslip, ressourceforbrug og affaldsbelastning.
- En mere miljøtilpasset produktion giver et bedre udgangspunkt inden for fremtidige miljøkrav fra myndighederne.
- Svanemærkning kan ses som en guide til arbejdet med miljøforbedringer inden for virksomheden.

- Svanemærkningen indeholder ikke kun miljøkrav, men også kvalitetskrav eftersom miljø og kvalitet ofte går hånd i hånd. Det betyder, at en Svanelicens også kan ses som et kvalitetsstempel.

Hvad kan Svanemærkes?

Spisesteder

Spisesteder er alle virksomheder som serverer mad, som fx. restauranter, frokostrestauranter, personalerestauranter, kantiner, storkøkkener på fx. skoler eller sygehuse, gadekøkkener, cafeer og lignende. Catering-, take away- og fast food-restauranter kan også Svanemærkes.

Dagskonferencesteder

Dagskonferencesteder er virksomheder med tilgang til mødelokaler, mødesale eller forsamlingslokaler som gør det muligt for en kunde at gennemføre en konference med foredrag, seminarer, information, diskussioner eller lignende. Hovedindtægten kommer fra denne type virksomhed.

Dagskonferencesteder er konferencevirksomheder uden et tilbud om overnatning, og kan Svanemærkes hvis en af følgende forudsætninger for madserving opfyldes:

1. Licensen inkluderer Svanemærket madserving i eget regi, som opfylder Svanemærkets krav til spisesteder.
2. Brug af en underleverandør af mad som opfylder Svanemærkets krav til spisesteder.
3. Madvareleverandør opfylder alle obligatoriske krav til en leverandør af madvarer, se tabel 1 for detaljer.

For dagskonferencesteder som benytter ikke-svanemærket leverandør af madvarer (punkt 3) kræves det:

- At samtlige obligatoriske krav til leverandør af madvarer i henhold til tabel 1 skal opfyldes. Kravene gælder kun for den leverance af mad, som leveres til det Svanemærkede konferencested.
- Dokumentation skal indhentes af konferencestedet og kontrolleres af Nordisk Miljømærkning.
- Nordisk Miljømærkning skal kontrollere madvareleverandøren på stedet.
- Årlig opfølgning af madvareleverandør.

Ansøgningsgebyret inkluderer kontrol af én madvareleverandør (punkt 3). Hvis konferencestedet ønsker kontrol af flere madvareleverandører, skal der søges om udvidelse af licensen. En madvareleverandør, som ikke selv er Svanemærket, kan ikke benytte Svanemærket i sin markedsføring.

Med dagskonference menes ikke virksomheder som: koncertlokaler, teater, messelokaler, udstillingslokaler og lignende, hvor hovedindtægten kommer fra andre arrangementer end sammenkomster med foredrag, seminarer, information,

diskussioner eller lignende. Det er heller ikke muligt at svanemærke et event eller et arrangement, som fx. en årlig konference eller festival, efter disse kriterier.

Kombinationer af virksomheder

Hvis der findes flere forskellige delvirksomheder i samme virksomhed, eller hvis virksomhederne markedsføres som en enhed, skal samtlige delvirksomheder inkluderes i licensen. Det vil sige, at et spisested, som også tilbyder konferencevirksomhed, skal ansøge om Svanemærket for begge virksomhedstyper samlet i et ansøgningskema.

De forskellige kombinationer af virksomheder kan være spisested med tilhørende konferencested, samt konferencested med ekstern madvareleverandør.

Se tabel 1, under "Hvordan ansøger man?", "Hvad kræves?" for en oversigt over hvilke krav de forskellige virksomhedskombinationer skal opfylde.

Geografisk begrænsning

Niveauerne på Svanemærkets krav er fastsat med baggrund i nordiske forhold. Der er kun udviklet grænseværdier for Norden. Hvis virksomheder udenfor Norden ønsker at søge om Svanemærket, skal Nordisk Miljømærkning vurdere muligheden for også at udvikle krav der.

Hvordan ansøger man?

Ansøgning og omkostninger

For information om ansøgningsprocessen og omkostninger på denne produktgruppe henvises til det respektive lands hjemmeside. Se kontaktinformation først i dokumentet.

Hvad kræves?




Ansøgningen skal bestå af en ansøgningsblanket/webformular samt dokumentation der viser, at kravene er opfyldt.

Kriterierne for spise- og dagskonferencesteder består af en kombination af obligatoriske krav og pointkrav. De obligatoriske krav markeres med O + nummer og skal altid opfyldes. Pointkravene markeres med P + nummer og for hvert pointkrav der opfyldes, opnås et antal point. Pointene regnes sammen. For at få licens, skal man opnå en vis mængde point.

I de tilfælde hvor flere delvirksomheder opfattes eller markedsføres som en enhed, må samtlige delvirksomheder inkluderes i ansøgningen og licensen. Fx. skal et spisested med tilhørende konferencested opfylde de obligatoriske krav og pointkrav for kombinationen af "Spise- og dagskonferencesteder (uden overnatning)".

Tabel 1 giver en oversigt over, hvilke obligatoriske krav der skal opfyldes for de forskellige kombinationer af virksomheder, hvilke pointkrav de kan opfylde, samt minimumspoint de skal opfylde.

For hvert krav er det beskrevet, hvordan kravet skal dokumenteres. Der findes også forskellige symboler, der anvendes for at lette arbejdet. Symbolerne er:

-  Upload
-  Bekræft/underskriv eller beskriv i Svanemærkets digitale ansøgningsportal
-  Kontrolleres på stedet

For at få en Svanemærkelicens kræves det, at:

- samtlige obligatoriske krav er opfyldt,
- minimum antal point i henhold til pointsammenstilling af de obligatoriske krav til opnåelse af point, og
- Nordisk Miljømærkning har kontrolleret på stedet.

Al information, som sendes til Nordisk Miljømærkning, vil blive behandlet fortroligt. Underleverandører kan sende dokumentationen direkte til Nordisk Miljømærkning, hvilken dokumentation tillige vil blive behandlet fortroligt.

Tabel 1: Oversigt over hvilke krav virksomheden og forskellige kombinationer af virksomheder skal opfylde, hvilke pointkrav de kan vælges imellem. Der benyttes forkortelser for spisested (S), konferencested (K), og madvareleverandør (Mad Lev), i tabellen

Kravnr.	Krav	SK	S	K	Mad Lev
O1	Beskrivelse af virksomheden	X	X	X	X
Miljøledelse					
O2	Ansvarlig person	X	X	X	X
O3	Årlig opfølgning på licens	X	X	X	X
O4	Krav til kontinuerlige forbedringer	X	X	X	
O5	Ændringer og uforudsete afvigelser	X	X	X	X
O6	Kundeklager	X	X	X	
O7	Kommunikation med personalet	X	X	X	
Bæredygtig mad og drikke					
O8	Andel økologisk mad og drikke	X	X		X
O9	Grænseværdi for økologisk mad og drikke	X	X		X
P1	Økologisk mad og drikke (max 5 point)	X	X		
O10	Bordservering af vand	X	X	X	
P2	Lokalproduceret mad og drikke (max 2 point)	X	X		
O11	Vegetarisk ret	X	X		X
O12	Tiltag som fremmer mad med lav miljøbelastning	X	X		
O13	Bæredygtig fisk og skaldyr	X	X		X
O14	Palmeolie	X	X		X
O15	Forbud mod genmodificeret mad (GMO)	X	X		X
P3	Ingen brug af genmodificeret foder (1 point)	X	X		

Affaldskrav					
O16	Kildesortering	X	X	X	
O17	Mængde restaffald	X	X	X	
O18	Grænseværdi for restaffald	X	X	X	
O19	Affaldssortering for gæster	X	X	X	
O20	Forebyggelse af madspild	X	X	X	
P4	Tiltag for at forebygge og reducere madspild (max 3 point)	X	X		
O21	Forbud mod engangsartikler og portionsemballage	X	X	X	
O22	Engangsartikler i kontakt med mad og drikke, ved take away, catering og fast food	X	X	X	
O23	Forbud mod PVC/PVDC i plastfilm	X	X	X	
Energikrav					
O24	Nyindkøb af energikrævende udstyr	X	X	X	
O25	Rutiner/system for daglig energibesparelse	X	X	X	
O26	Oplæring i effektiv brug af energikrævende udstyr	X	X	X	
P5	Energi- og CO ₂ -reducerende tiltag (max 4 point)	X	X	X	
Vandkrav					
O27	Nyindkøb spisesteder	X	X		
O28	Nyindkøb dagskonferencesteder	X		X	
O29	Oplæring i effektiv brug af vand spisesteder	X	X		
Kemikalieforbrug					
O30	Kemalieindkøb	X	X	X	
O31	Information om kemikalier	X	X	X	
O32	Miljømærkede kemikalier	X	X	X	
O33	Dosering	X	X	X	
O34	Klassificering af øvrige kemikalier	X	X	X	
O35	Forbudte stoffer	X	X	X	
O36	Plastgranulat til opvask	X	X	X	
Indkøb af miljømærkede produkter og services					
O37	Indkøb af miljømærkede tryksager, tissue-papir og kopipapir	X	X	X	
P6	Indkøb af miljømærkede produkter og services (max 10 point)	X	X	X	
Pointsammenstilling					
O38	Obligatorisk krav til opnåede point	X	X	X	
Opsummering af tabellen					
	Max mulige point	25	25	14	0
	Minimumsgrænse, opnåede point	10	10	6	0
	Antal krav, obligatoriske og point	44	43	31	10
	Antal obligatoriske krav	38	37	29	10
	Antal pointkrav	6	6	2	0

Licensens gyldighedstid

Svanemærkelicensen gælder, så længe kriterierne opfyldes og indtil kriterierne holder op med at gælde. Kriterierne kan forlænges eller justeres, i sådanne tilfælde forlænges licensen automatisk og licenshaveren får meddelelse herom.

Senest 1 år inden kriterierne udløber, skal det meddeles hvilke kriterier, der skal gælde efter kriteriernes sidst gyldighedsdato. Licenshaveren tilbydes så mulighed for at forny licensen.

Kontrol på stedet

Inden der udstedes Svanemærkelicens, kontrollerer Nordisk Miljømærkning normalt på stedet, at kravene er opfyldt. Ved kontrollen skal man kunne fremvise materiale for beregninger, original til indsendt attest, måleprotokol, indkøbsstatistik og lignende som støtter kravene.

Spørgsmål

Ved spørgsmål kontaktes Nordisk Miljømærkning, se kontaktinformation først i dokumentet. Der kan findes yderligere oplysninger og hjælp vedrørende ansøgningen på de pågældende landes hjemmesider.

1 Generelle krav til virksomheden

01 Beskrivelse af virksomheden

Ansøger skal oplyse følgende information om virksomheden:

- Navn og adresse
- Definition og kombination af virksomheden: spisested og/eller dagskonferencested?
- Kommer maden, som serveres, fra en ekstern madvareleverandør?
- Beskrivelse af virksomheden (tekst)
- Har virksomheden en bar?
- Har virksomheden cateringvirksomhed?
- Tilbyder virksomheden take away? Hvilken type take away?
- Antal spisende gæster, inkl. catering- og take away portioner per år.
Catering- og take away portioner er en madret som tilberedes for at blive spist et andet sted, end der hvor den tilberedes.
- Antal konferencegæster per år.
- Specielle forhold eller andet virksomheden vil informere om?

 Upload informationer digitalt i henhold til punktlisten ovenfor.

 Dokumentation af antal gæster.

2 Miljøledelse

02 Ansvarlig person

Der skal findes en ansvarlig person i virksomheden som skal sørge for, at Svanemærkets krav opfyldes, en markedsføringsansvarlig og en økonomiansvarlig samt en kontaktperson til Nordisk Miljømærkning.

☞ Navn, e-mail, telefonnummer, og titel på den ansvarlige person.

03 Årlig opfølgning på licensen

Virksomheden skal opfylde alle obligatoriske krav i licensens gyldighedsperiode. Dokumentation for følgende krav kan blive efterspurgt og kontrolleret årligt:

- Krav til generel information. Antal spise- og dagskonferencegæster.
- Krav til minimumsgrænse for andel økologisk mad og drikke.
- Krav til mængde restaffald.
- Krav til forebyggelse af madspild.
- Krav til information om kemikalier.
- Krav til madvareleverandør (gælder kun for dagskonferencестeder uden eget spisested).
- Krav til kontinuerlige forbedringer.
- 2025: PVC/PVDC i plastfilm.

Årlig opfølgning fra Nordisk Miljømærkning kan enten omfatte en gennemgang og kontrol af samtlige, eller udvalgte, krav. Information om opfølgning og tidsfrist for indrapportering oplyses på forhånd.

☞ Bekræftelse på at virksomheden gennemfører årlig opfølgning af licensen.

04 Krav til kontinuerlige forbedringer

Virksomheden skal en gang årligt sætte egne miljømål, for året som kommer. For at sikre intern opfølgning skal der samtidig udføres en revision af forrige års miljømål. Den "ansvarlig person" har ansvaret for, at revisionen gennemføres.

Miljømålene skal fokusere på forbedringer i mindst to af nedenstående kategorier:

- Energi
- Vand
- Affald
- Madspild
- Økologisk mad og drikke
- Kemikalier
- Indkøb

🏠 Beskrivelse af virksomhedens egne miljømål.

☞ Bekræftelse på at der årligt vil blive gennemført en revision af miljøarbejdet, hvor nye målsætninger sættes.

🏠 Årligt referat/rapport fra revisionsarbejdet som indeholder virksomhedens interne opfølgning samt gældende miljømål.

05 Planlagte ændringer og uforudsete afvigelser

Planlagte ændringer, fx. udskiftning af kemikalieleverandør, som påvirker Svanemærkets krav, skal godkendes af Nordisk Miljømærkning. Den ansvarlige person har ansvaret for at indrapportere de uforudsete afvigelser, som påvirker Svanemærket krav, skriftligt til Miljømærkning Danmark.

🏠 Bekræftelse på at kravet opfyldes kan ske ved at accept af vilkårene i Svanemærkets digitale ansøgningsportal.

06 Kundeklager

Virksomheden skal sikre, at kvaliteten af den Svanemærkede service ikke forringes gennem licensperioden. Alle kundeklager skal håndteres og arkiveres.



Virksomhedens rutine for at håndtere og arkivere kundeklager.

07 Kommunikation med personalet

Alle ansatte, som deltager i den daglige drift af virksomheden, skal have kendskab til, at virksomheden er Svanemærket. Virksomheden skal gennemføre en grundlæggende oplæring af de ansatte, som minimum skal indeholde:

- information om virksomhedens miljøarbejde
- hvad det vil sige, at virksomheden er Svanemærket
- hvad de ansatte kan og skal bidrage med i miljøarbejdet

Oplæringen skal ske senest to måneder efter licensen er udstedt. Alle ansatte skal derefter årligt orienteres om generelle miljøspørgsmål, virksomhedens miljøarbejde og Svanemærket. Nyansatte skal modtage nødvendig oplæring inden to måneder fra ansættelsen.

Nordisk Miljømærkning kan bidrage med oplæringsmateriale.



Beskrivelse af virksomhedens grundlæggende oplæring og hvordan personalet bliver oplært i virksomhedens miljøarbejde og hvad det vil sige at være Svanemærket.



Bekræftelse på at personalet får oplæring senest to måneder efter licensen er udstedt.



Bekræftelse på at nyansatte får oplæring inden for to måneder efter ansættelsen.



Bekræftelse på at personalet får en årlig opdatering på virksomhedens miljøarbejde og Svanemærket.

3 Bæredygtig mad og drikke

3.1 Krav til økologisk mad og drikke

08 Andel økologisk mad og drikke

Virksomheden skal oplyse andelen af indkøbt økologisk* mad og drikke per år.

** Med økologisk menes mad og drikke mærket med EU's forordninger (EU) 2018/848, KRAV, finske "Solmärket" (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrolleret økologisk (Ø-mærket), Demeter og Tún-lífrænt.*

Som et minimum kan data fra tre måneders drift benyttes.

Svenske, danske og norske virksomheder skal rapportere indkøbsvolumen i procent (%) enten i kr. eller kg.

Islandske virksomheder skal rapportere i antal produkter, som er faste produkter i den daglige servering.

Finske virksomheder kan vælge om de rapporterer i antal produkter, som er faste produkter i den daglige servering, eller indkøbsvolumen i procent (%) enten i kr. eller kg.

Grænseværdier for andel indkøbt økologisk mad og drikke er trinvis øgende for årene 2022 og 2024. Grænseværdierne skal rapporteres til Nordisk Miljømærkning

ved årlig opfølgning i 2023 og 2025, se krav til «Grænseværdi for økologisk mad og drikke».

Gældende beregning og dokumentation af andelen økologisk mad og drikke for spisesteder i Danmark, Sverige og Norge:

- Hvis spisestedet er godkendt af Det Økologiske Spisemærke, guld, sølv eller bronze, kan godkendelsen benyttes som dokumentation.
- Hvis spisestedet er KRAV-certificeret med niveau 1, i henhold til KRAV's procent-alternativ, niveau 2 eller niveau 3, kan certificeringen benyttes som dokumentation.
- Hvis spisestedet er godkendt med Debio valørmærket bronze i henhold til Debios procentalternativ, Debio valørmærket sølv eller guld, kan godkendelsen benyttes som dokumentation.
- Det er valgfrit, om man vil benytte kroner (kr.) eller kilogram (kg) i beregningen af %-andel.
- Det er valgfrit, om man vil medregne drikkevarer i beregningen. Derimod anbefales det at medregne drikkevarer i beregningen, hvis det er hensigtsmæssigt for virksomheden.
- Drikkevarer omfatter måltidsdrikkevarer som: sodavand, saft, juice, vin, øl og cider med og uden alkohol, samt spiritus.
- Eksempler på tilfælde hvor det ikke er hensigtsmæssigt at medregne drikkevarer i beregningen, kan være steder med stor bar-omsætning, hvor meget af det som omsættes, ikke er økologisk.
- Vær opmærksom på at Det Økologiske Spisemærket kræver, at drikkevarer er med i beregningen.
- Mineralvand og andre produkter som ikke kan mærkes som økologiske, kan tages ud af beregningen.
- MSC-mærket fisk og skaldyr kan ikke mærkes som økologiske, men kan medtages i beregningen, hvis spisestedet ønsker det, men må ikke overstige 50 % af den beregnede andel. (Det Økologiske Spisemærke godkender ikke inkludering af MSC-mærket fisk). Vildtfanget fisk uden MSC-mærkning, kan ikke medregnes som økologisk.
- Hvis spisestedet køber vildtkød, kan dette undtages fra den totale indkøbsværdi. Hjort, vildsvin, ren og andre dyr, som er opdrættet/driftet, regnes ikke som vildt.

Gældende beregning af økologiske produkter for Island og Finland:

- Et økologisk produkt skal være et fast produkt i den daglige servering for at tælle som ét produkt.
- Man kan tælle flere forskellige økologiske produkter inden for en produktkategori (fx. to typer ost/juice/brød/vin mm.).
- Forskellige sorter af krydderier og alle varianter af the tælles kun som ét produkt.
- Forskellige mælketyper som havremælk og mandelmælk, letmælk og sødmælk, tælles hver for sig.
- MSC-mærket fisk og skaldyr kan ikke mærkes økologisk, men kan tages med i beregningen, hvis spisestedet ønsker det, men kan ikke overstige 50 % af antal produkter.
- Sæsonvarer, som kun er tilgængelige dele af året, skal erstattes af andre økologiske produkter for at tælle med.

🏠 Dokumentation/beregning på sidste års indkøb af økologisk mad og drikke.

09 Grænseværdi for økologisk mad og drikke

Grænseværdien er en minimumsgrænse for indkøbt økologisk mad og drikke.

På grund af forskellig tilgang til økologiske varer i de nordiske lande, differentieres grænseværdierne i henhold til tabellen nedenfor.

Svenske, norske og danske virksomheder:

Spisestedet forpligter sig til at opfylde grænseværdien på indkøbt økologisk mad og drikke fra og med år 2022 ved årlig opfølgning i alle de følgende år.

Det betyder fx, at indkøbsdata fra år 2022 skal benyttes ved årlig opfølgning i 2023.

Finske og islandske virksomheder:

Grænseværdien for økologisk mad og drikke er trinvis øgende - i to trin.

Spisestedet forpligter sig til at opfylde grænseværdierne fra og med 2022 og 2024 ved årlig opfølgning i år 2023 og år 2025, i henhold til tabellen nedenfor.

Det betyder, at indkøbsdata fra år 2022 skal benyttes ved årlig opfølgning i 2023, og indkøbsdata fra 2024 skal benyttes ved årlig opfølgning i 2025.

Grænseværdien som gælder fra og med år 2024, vil gælde i hele licensperioden.

Danske, svenske, norske, finske og islandske virksomheder:

Som et minimum, kan indkøbsdata fra tre måneders drift benyttes.

Virksomheder som har fået licens, og ikke opfylder grænseværdierne ved årlig opfølgning i 2023/2025, mister sin licens.

Ansøgere, som ikke har et godt nok indkøbsgrundlag til at opfylde grænseværdien på ansøgningstidspunktet, kan få licens med forbehold for, at kravet opfyldes efter en given tidsperiode (minimum tre måneder). Dette kan være relevant, hvis virksomheden er helt nyetableret eller hvis driften af virksomheden har været unormal på grund af reovering, pandemi eller tilsvarende.

Tabel 2: Nordiske, differentierede grænseværdier for andel indkøbt økologisk mad og drikke. Danmark, Sverige og Norge skal opfylde grænseværdi andel indkøb beregnet i %, mens Island skal opfylde grænseværdi til antal faste produkter i den daglige servering. Finland kan vælge mellem indkøb beregnet i procent (%), eller antal faste produkter i den daglige servering.

Land	Grænseværdi 1: For indkøb fra år 2022, som rapporteres ved årlig opfølgning år 2023	Grænseværdi 2: For indkøb fra og med 2024, som rapporteres ved årlig opfølgning fra og med år 2025
Danmark	30 %	30 %
Sverige	15 %	15 %
Norge	5 %	5 %
Finland	13 produkter eller 5 %	19 produkter eller 7 %
Island	10 produkter	16 produkter

🏠 Bekræftelse på at spisestedet forpligter sig til at opfylde grænseværdierne.

🏠 Årlig opfølgning 2023 og 2025: Dokumentation/beregning i henhold til krav til "Andel økologisk mad og drikke" som viser, at grænseværdien for økologisk mad og drikke opfyldes.

P1 Økologisk mad og drikke

Spisestedet opnår point i henhold til tabellen nedenfor, hvis andelen af økologisk mad og drikke overstiger den obligatoriske grænseværdi. Max 5 point kan opnås i dette krav.

Tabel 3: Nordisk pointtabel for indkøbt økologisk mad og drikke. Danmark, Sverige og Norge opnår point for andel indkøb beregnet i procent (%). Island opnår point for antal faste produkter i daglig servering. Finland opnår enten point for indkøb beregnet i procent (%), eller antal faste produkter i den daglige servering.

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

🏠 Dokumentation/beregning i henhold til krav til "Økologisk mad og drikke".

3.2 Øvrige krav til bæredygtig mad og drikke

010 Bordservering af vand

Servering af flaskevand er forbudt ved bordservering og buffetsservering af mad og drikke. Med flaskevand menes vand tappet på flasker på et bryggeri. Kravet gælder ikke vand som er tilsat kulsyre.

Undtagelse fra kravet:

Salg/servering af flaskevand tillades ved take away, catering og fast food.

Salg/servering af flaskevand tillades ved unormal drift, hvor der fx. er usikkerhed omkring vandkvalitet, hvis der skal tages hensyn til smittefare eller lignende.

For spisesteder som både har bordservering og take away er det tilladt at sælge vand, men stedet skal i tillæg have postevand som et godt synligt alternativ til sine gæster.

🔒 Bekræftelse på at der ikke serveres flaskevand tappet på flasker på et bryggeri ved bord- og buffetsservering.

👤 Kontrolleres på stedet.

P2 Lokalproduceret mad og drikke

Spisestedet får point for hver kategori de har et eller flere lokalproducerede* produkter indenfor. For at være pointgivende skal produkterne være tilgængelige en hel sæson. Max 2 point kan opnås i dette krav.

Hver kategori giver 0,5 point:

- Mejeriprodukter (mælk, ost mm.)
- Æg
- Korn og bagværk
- Frugt og bær
- Grøntsager, rodfrugter og svampe

- Drikke (juice, øl mm.)
- Fjerkræ (kylling, kalkun mm.)
- Fisk og skaldyr
- Kød (kvæg, svin, får, geder, vildt mm.)
- Andet (honning, olie, urter mm.)

** For at mad og drikke kan betegnes som lokalproduceret, skal al produktion, dyrkning, fangst, høst, plukning, bearbejdning og lagring foregå indenfor 250 km fra virksomheden. For virksomheder nord for 62°N er grænsen 500 km, bortset fra islandske virksomheder, der kan regne al national produktion som lokalproduceret. For fisk regnes afstanden til fiskerihavn. Der skal være fuld sporbarhed i leverandørkæden fra spisestedet tilbage til producenten/produktionsstedet. Hvis produktet er forædlet (hel/halvfabrikat), er det nok at hovedingrediensen dokumenteres.*

📄 Bekræftelse og oversigt over pointgivende indkøbte lokalproducerede produkter og kategorier.

🏠 Bekræftelse fra leverandør som viser produkternes oprindelse.

👤 Kontrolleres på stedet.

011 Vegetarisk ret

Spisestedet skal tilbyde minimum en vegetarisk* hovedret, både til frokost og til middag. Dette gælder også catering og take away.

** Med vegetarisk menes madvarer fra planteriget som: kornprodukter, grøntsager, frugt, bær, kartofler, nødder og frø, men også mælkeprodukter, æg, honning og lignende.*

📄 Bekræftelse på at kravet overholdes.

🏠 Beskrivelse af hvordan spisestedet overholder kravet.

👤 Kontrolleres på stedet.

012 Tiltag som fremmer madvarer med lav miljøbelastning

Spisestedet skal udføre minimum 2 tiltag, som fremmer madvarer med lav miljøbelastning. Til inspiration se Bilag 1 "Tips til tiltag som fremmer madvarer med lav miljøbelastning".

Tiltagene godkendes af Nordisk Miljømærkning.

Spisesteder som kun serverer vegetarmad opfylder kravet.

🏠 Beskrivelse af hvilke tiltag spisestedet udfører for at fremme madvarer med lav miljøbelastning.

Eventuelt

📄 Bekræftelse på at spisestedet kun serverer vegetarmad.

013 Bæredygtig fisk og skaldyr

A: Disse arter, som er truede, må ikke serveres på et Svanemærket spisested:

- haj
- alle arter af rokke
- vildtfanget stør

- makrelstør og sydlig blåfinnet tunfisk
- ål

Undtagelse gives på Island for traditionel servering af hajarten Somniosus microcephalus, og rokkearten Dipturus batis/Raja batis og Raja Amblyraja radiata.

B: Disse arter, som er truede, må ikke serveres, hvis de er fanget i det nævnte land (status på landets rødliste i parentes).

Tabel 4: "B-listen" (kritisk truet (CR) – stærkt truet (EN))

Fiskeart	Land
Steinbit	Sverige (EN)
Kveite	Sverige (EN)
Uer	Norge (EN)
Sjørret	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 reje, dvs. scampi, må ikke serveres.

Bifangst af arter på A-, B- eller C-listen må ikke serveres. MSC-mærket fisk og skaldyr må altid serveres.

Mærkning efter andre standarder end MSC kan benyttes, hvis Nordisk Miljømærkning har godkendt dem. Standarderne skal opfylde Nordisk Miljømærknings krav til bæredygtigmærkning af råvarer fra fisk og skaldyr, jf. Bilag 3. ASC er i dag ikke godkendt.

Listerne over ikke bæredygtige råvarer kan revideres, hvis der kommer ny information.

For at få oversigt over alle fiskearterne på forskellige nordiske sprog se Bilag 2.

🏠 Beskriv hvilke rutiner spisestedet har for at kravet følges. For servering af fisk fra B-listen kræves fuld sporbarhed til fiskerihavnen.

👤 Kontrolleres på stedet.

014 Palmeolie

Palmeolie må ikke indgå i den fritureolie spisestedet benytter.

📄 Bekræftelse på at den fritureolie, som spisestedet benytter, er fri for palmeolie.

👤 Kontrolleres på stedet.

015 Forbud mod genmodificerede madvarer (GMO)

Det er forbudt at anvende eller servere genmodificerede madvarer* på et Svanemærket spisested.

Spisestedet skal have rutiner som sikrer, at der ikke indkøbes genmodificerede madvarer.

* *Genmodificerede madvarer vil sige madvarer som efter national lovgivning er mærket med at indeholde genmodificerede ingredienser eller ingredienser produceret fra genmodificerede organismer (GMO). Aktuelle produkter er produkter, hvor råvarerne er soja, majs, raps eller sukkerroer.*



Rutine som sikrer at virksomheden ikke serverer madvarer der efter national lovgivning er mærket med at den indeholder genmodificerede ingredienser eller ingredienser produceret fra genmodificerede organismer (GMO).

P3 Ingen brug af genmodificeret foder

Spisestedet får 1 point, hvis alle basisvarerne: mælk, æg og kød* kommer fra dyr som ikke har fået genmodificeret foder**.

* *Rene kødprodukter, inkluderer ikke bearbejdet kød, som pålæg og lignende.*

** *Foder som efter national lovgivning er mærket med at det indeholder genmodificerede ingredienser eller ingredienser produceret fra genmodificerede organismer (GMO).*

Dette betyder, at:

- Madvarer som er mærket med økologisk mærkning, Svenskt Sigill, VLOG/Ohne gentechnik eller tilsvarende mærker, opfylder kravet.
- Madvarer fra producenter som har kontrakter med bønder om at benytte GMO-frit foder.
- Madvarer fra bønder som kan dokumentere, at de benytter GMO-frit foder.
- Madvarer fra lande hvor der ikke benyttes genmodificeret foder. Dette gælder mælk, æg og kød fra Norge og Sverige, mælk fra Finland og fårekød fra Island. Dette er lande, hvor de aktuelle producenter har truffet en landsdækkende beslutning om at anvende GMO-frit foder. (I Norge er genmodificeret foder ikke godkendt).



Rutine som sikrer at der kun indkøbes mælk, kød og æg, som enten er økologisk mærket, Svensk Sigill, VLOG/Ohne gentechnik eller tilsvarende mærker, er fra producenter som har kontrakter med leverandørkæden om at anvende GMO-frit foder, er fra bønder som kan dokumentere med faktura/følgeseddel, at de anvender GMO-frit foder, eller er produceret i lande, hvor der ikke benyttes genmodificeret foder. (gælder mælk, æg og kød fra Norge og Sverige, mælk fra Finland og fårekød fra Island).

4 Affaldskrav

4.1 Restaffald - grænseværdi samt affaldshåndtering

016 Kildesortering

- Virksomheden skal kildesortere alt det affald som genereres. Affaldet skal kildesorteres i fraktioner som er relevante, og i henhold til hvad affaldsentreprenøren tilbyder materialegenanvendelse af. Se tabellen nedenfor for eksempler på fraktioner.
- Organisk affald skal gå til genanvendelse/biologisk behandling, som fx. biogasproduktion eller kompost. Hvis affaldsentreprenøren ikke kan tilbyde genanvendelse af biologisk affald, skal dette dokumenteres.

- Det er lovpligtigt for alle at sortere farligt affald (fraktionerne er derfor ikke nævnt i tabellen nedenfor). Dette inkluderer fx. farlige kemikalier, elektrisk affald, elektronik, lyspærer og batterier, som er affald der kan genereres meget af i løbet af et år.

Tabel 5: Eksempler på fraktioner som kan være relevante i de forskellige nordiske lande

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler
Färgat glas				
Metall förpackningar		Metalaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir
Organiskt avfall	Mataffall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/orga- niskt avfall	Lífrænn úrgangur
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Haveaffald	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír
Papp och kartong	Papp (wellpapp och kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi
Pappersförpackningar		Mad- og drikkekartoner		
Plastförpackningar	Hardplast	Plast (hård og blød plast samlet, men kan også være enkelte fraktioner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpack- ningar	
Porslin	Porselen	Porcelæn/keram- mik/stentøj, deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur
Matfett	Frityrolje	Madfedt/olie	Stekningsfett/-olje	Matarolía
Textiler	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil



Oversigt over hvilke fraktioner der sorteres i.



Dokumentation fra affaldsentreprise som viser, hvilke fraktioner de indsamler og genanvender materialer fra virksomheden.



Dokumentation på behandlingen af organisk affald.



Kontrolleres på stedet.

017 Mængde restaffald

Virksomheder som får oplyst mængden af restaffald fra affaldsentreprise:

- Virksomheden skal opgive mængden af restaffald i kg pr. år, som genereres fra den daglige drift. Oplysningen skal komme fra affaldsentreprise.

Med restaffald menes alt usorteret affald som genereres fra den daglige drift, som går til deponi eller forbrænding.

Årlig opfølgning: Virksomheden skal dokumentere sin mængde af restaffald (kg/år), og sammenligne med året før.

Virksomheder som ikke får oplyst mængden af restaffald fra affalds- entreprenør skal:

- Indhente en skriftlig erklæring fra affaldsentreprenøren på, at de ikke kan levere data på restaffald i kg pr. år.
 - Udfærdige en handlingsplan, som indeholder målsætninger med tilhørende tiltag for kontinuerligt at fokusere på at reducere mængden af restaffald fra den daglige drift. Handlingsplanen skal godkendes af Nordisk Miljømærkning. Obligatorisk krav til "Grænseværdi restaffald" vil ikke være relevant.
- ☰ Dokumentation på sidste års mængde restaffald i kg, fx. fra faktura eller erklæring fra affaldsentreprenør.
- ☰ Årlig rapportering af restaffald.
- Eventuelt:
- ☰ Erklæring fra affaldsentreprenør som bekræfter, at det ikke er muligt at få oplysninger om restaffald og vægt.
- ☰ Handlingsplan som indeholder målsætninger og tiltag for at reducere mængden af restaffald fra den daglige drift.

018 Grænseværdi for restaffald

Kravet gælder ikke de virksomheder, som ikke har mulighed for at få oplysninger om mængden af restaffald i kg pr. år.

Virksomheden skal opfylde grænseværdien for den årlige mængde restaffald per gæst, i henhold til tabellen nedenfor. Kravet gælder alt restaffald som genereres fra den daglige drift.

Hvis grænseværdien ikke opfyldes ved ansøgningstidspunktet/fornyelse af licensen, gives der 12 måneders forbehold efter licensen er givet med mulighed for at opnå grænseværdien. Så skal der etableres en handlingsplan med tiltag og mål om at opnå grænseværdien. Handlingsplanen bliver fulgt op af Nordisk Miljømærkning i løbet af perioden, og grænseværdien kontrolleret efter 12 måneder.

Tablet 6: Grænseværdi for restaffald

Virksomhed	Grænseværdi
Spisested	0,40 kg/spisegæst
Catering/take away	0,40 kg/cateringportion
Konference	0,10 kg/konferencegæst

*Hvis der indgår flere virksomheder i kombination, beregnes restaffaldet efter følgende formel: Grænseværdi for hele virksomheden samlet = 0,40 kg/spisegæst * antal spisegæster + 0,40 kg/cateringportioner * antal cateringportioner + 0,10 kg/konferencegæst * antal konferencegæster.*

- ☰ Beregninger som viser at grænseværdien opfyldes.

Eventuelt

- ☰ Handlingsplan med tiltag og mål om at opnå grænseværdien til restaffald.

019 Affaldssortering for gæster

- Konferencested: Gæsterne skal som minimum have mulighed for at sortere papir og restaffald. Serveres der mad, skal gæsterne også have mulighed for at sortere madaffald.
- Spisested: Hvis gæsterne sorterer egen opvask, skal de som minimum have mulighed for at sortere både madaffald og restaffald. Der skal findes tydelige sorteringsinstrukser for affaldet.

🏠 Beskrivelse af mulighederne for sortering af forskellige fraktioner i forskellige dele af virksomheden. Kravet kan også dokumenteres med fotos.

👤 Kontrolleres på stedet.

4.2 Madspild

020 Forebyggelse af madspild

Virksomheden skal arbejde aktivt for at forebygge madspild. Nordisk Miljømærkning kræver følgende:

- Ansvarlig: Spisestedet skal have én person som er hovedansvarlig for at kravet til "Forebyggelse af madspild" følges op.
- Måling: Spisestedet skal måle mængden af madspild eller mængden af madaffald*, som opstår. Mængden skal måles i vægt og relateres til antal spisegæster. Målingen kan gennemføres på to alternative måder:
 - Alternativ 1: Måling af mængde madspild gennemføres mindst to gange om året, minimum i to uger hver gang. Nordisk Miljømærknings elektroniske «skabelon til rapportering af madspild» kan benyttes.
 - Alternativ 2: Måling af mængde madaffald gennemføres dagligt.

** Madspild omfatter alle brugbare dele af maden, produceret til mennesker, men som enten smides ud eller tages ud af madkæden til andre formål end menneskeføde, fra tidspunktet hvor dyr og planter er slagtet eller høstet.¹ Madspild på et spisested kan fx. opstå på grund af fejllagring, fejlagtig tilberedning, overproduktion, ved servering- eller tallerkenspild.*

Madspild må ikke forveksles med "madaffald". Madaffald kan bestå af både brugbar og ikke-brugbar mad. Ikke-brugbart madaffald er uspiselige dele, som fx. ben rester, skaller, skræl, kerner, etc.

- Årlig opfølgning af madspild: Spisestedet skal dokumentere sit madspild/madaffald (vægt pr. spisegæst), og sammenligne med året før. For alternativ 1: Målingen skal ske i de samme uger/perioder hvert år.
- Analyse: Spisestedet skal gennemgå data på madspild og analysere hvorfor og hvor madspildet genereres.
- Information: Informér gæsterne om spisestedets arbejde med at forebygge madspild og opfordre dem til at bidrage.
- Oplæring: Spisestedet skal oplære personalet** med en målsætning om at forebygge og reducere sit madspild. Oplæringen skal mindst indeholde:
 - oplæring i forskellen på madspild og madaffald
 - oplæring i at måle og rapportere madspild/madaffald
 - oplæring i at analysere/undersøge, hvor madspildet genereres
 - oplæring i forebyggende tiltag og reduktionstiltag

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

- oplæring i kommunikation*** med gæsterne om, hvordan der arbejdes med madspild på spisestedet

** Med personale menes alle som arbejder med indkøb, menuplanlægning, madlavning, servering, opvask og rengøring.

*** Nordisk Miljømærkning kan bidrage med kommunikationsmateriale.

Hvis spisestedet er tilsluttet en godkendt national rammeaftale for madspild, fx. brancheaftale mellem myndigheder og madbranchen, kan dokumentation herfra benyttes, og kravet anses som opfyldt. Aftaler som er godkendte er den norske "Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn" og den danske "Danmark mod Madspild".

Øvrige brancheaftaler kan blive godkendt på forespørgsel og efter godkendelse af Nordisk Miljømærkning.



Kontaktinfo: Navn, e-mail, stillingsbetegnelse/rolle på den hovedansvarlige for madspild.



Beskrivelse af hvordan måling af madspild eller madaffald udføres og journalføres. For alternativ 1: Beskrivelse af hvordan måleperioderne anses for at være repræsentative.



For alternativ 1: Dokumentation på mængde af madspild i vægt per gæst. Nordisk Miljømærknings "skabelon til rapportering af madspild" kan benyttes.



For alternativ 2: Dokumentation af mængden af madaffald i vægt per gæst.



Årlig afrapportering af madspild eller madaffald, vægt relateret til spisegæster.



Beskrivelse af analyse af data på madspild/madaffald som fokuserer på hvorfor og hvor madspildet genereres.



Kopi af information til gæsterne om spisestedets arbejde med at forebygge madspild og opfordre dem til at bidrage.



Beskrivelse af hvordan spisestedet oplærer sit personale i at forebygge og reducere madspild.

P4 Tiltag for at forebygge og reducere madspild (max 3 point)

Spisestedet får point for at gennemføre forebyggende tiltag og/eller reduktionstiltag. Hvert tiltag giver ét point. Der kan max opnås 3 point i dette pointkrav.

Tiltagene godkendes af Nordisk Miljømærkning. Se "Tips til tiltag for at forebygge og reducere madspild" Bilag 4 for inspiration.



Beskrivelse af hvilke tiltag spisestedet gennemfører.

4.3 Engangsartikler

021 Forbud mod engangsartikler og portionsemballage

Følgende engangsartikler og portionsemballage er ikke tilladt at benytte:

- Tallerkener, skåle, kopper, glas og bestik
- Sugerør, drinkspinde, tandstikker og rørepinder i plast
- Portions- og småpakker (smør, syltetøj, leverpostej, kaffemælk, kaffekapsler mm.)

Undtagelse

Der kan gives dispensation fra kravet, hvis virksomheden ikke har tilstrækkelig genanvendelig service eller ikke kan håndtere rengøringen af service ved over 500 gæster.

For virksomheder med take away, catering og fast food gør Nordisk Miljømærkning enkelte undtagelser fra kravet, se krav 022 "Engangsartikler i kontakt med mad og drikke ved take away, catering og fast food".



Bekræftelse på at der ikke benyttes engangsartikler og portionsemballage på virksomheden.



Kontrolleres på stedet.

022 Engangsartikler i kontakt med mad og drikke ved take away, catering og fast food

Engangsartikler i kontakt med mad som er tilladt at anvende ved take away, catering og fast food skal:

- Være Svanemærket. Svanemærkede engangsartikler premieres i "Indkøb af miljømærkede produkter og services".

og/eller

- Bestå af fornybare råvarer som fx. papir, pap, bagasse, palmeblade og biobaseret plast som kan materialelegnanvendes*.

* *Biobaseret plast er plast baseret på fornybare råvarer, fx. biobaseret polyetylen (PE). Vi godkender dog kun biobaseret plast, hvis det kan materialelegnanvendes i dagens genvindingsystemer for plast. Dette betyder at bionedbrydelig/komposterbar plast, fx. PLA, ikke godkendes.*

og/eller

- Bestå af minimum 50 % recirkuleret plast**.

** *For engangsartikler som indeholder recirkuleret plast, skal der kunne dokumenteres minimum 50 % recirkuleret råvare, samt være mærket med symbolet for kontakt med næringsmidler, "glas- og gaffelsymbol".*

Undtagelse:

Der tillades laminat og plastbelægning på papir- og kartonbaserede produkter eller som "vindue", fx. i en papirpose, da disse kan skilles fra papir-/kartonmaterialet i materialelegenvindingsanlæggene.

Låg undtages fra kravet, forudsat at det er let at skille låget fra øvrig emballage. Undtagelsen gælder kun, hvis låget udelukkende består af PET/PE eller PP, uden tilsat pigment. Andre materialer er ikke tilladt.

Der tillades brug af aluminiumsforme ved catering af flere portioner samlet, i de tilfælde hvor det ikke er muligt at få serveringsudstyr retur.



Bekræftelse på at engangsartiklerne som benyttes i licensperioden opfylder kravet.



Oversigt over alle engangsartiklerne som indkøbes og oplysninger om Svanemærket og licensnummer, indgående materiale som fornybare råvarer og andel recirkulerede råvarer, samt "glas- og gaffelsymbol". Engangsartiklerne som indkøb som «undtagelse» i henhold til beskrivelsen i kravet, skal tydelig fremgå af oversigten.



Kontrolleres på stedet.

023 Forbud mod PVC/PVDC i plastfilm

Fra 1. januar 2025 skal alt plastfilm, som benyttes til emballering, være fri for PVC/PVDC.

Alt brug af plastfilm, som indeholder PVC/PVDC, skal være udfaset inden denne dato.

Årlig opfølgning: Ved årlig opfølgning i 2025, skal virksomheden dokumentere at der ikke er benyttet plastfilm som indeholder PVC.

Virksomheder, som kun benytter PVC/PVDC-fri plastfilm, opfylder kravet.

🔒 Bekræftelse på at alt brug af plastfilm, som indeholder PVC/PVDC, vil være udfaset inden 1. januar 2025.

🔒 Bekræftelse på at alt plastfilm som benyttes, ikke indeholder PVC eller PVDC.

🔒 Produktnavn på den plastfilm som benyttes.

5 Energikrav

024 Nyindkøb af energikrævende udstyr

Virksomheden skal have rutiner som sikrer, at dokumentation indhentes fra producent/leverandør, og at der tages hensyn til energiforbruget ved nyindkøb af energikrævende udstyr. Dokumentationen skal arkiveres.

Kravet gælder virksomheder der selv er ansvarlige for indkøb af energikrævende udstyr.

🏠 Rutiner for indkøb af energikrævende udstyr.

025 Rutiner/system for daglig energibesparelse

Virksomheden skal have rutiner/systemer for daglig energibesparelse:

- Elektrisk udstyr skal være slukket, når det ikke er i brug.
- Belysning skal ikke være tændt i områder som ikke er i brug.
- Udendørs belysning skal være tids- eller behovsstyret.
- Udendørs opvarmning skal være behovsstyret med rutiner.

Rutinerne skal indeholde beskrivelse af hvad der foretages i henhold til punkterne i kravet, og hvem der er ansvarlige for gennemførelse.

🏠 Rutiner/system for daglig energibesparelse for elektrisk udstyr, indendørs- og udendørs belysning, samt udendørs opvarmning.

026 Oplæring i effektiv anvendelse af energikrævende udstyr

Spisestedet skal have rutiner for oplæring af ansatte i effektiv brug af energikrævende udstyr, med målsætning om at reducere energiforbruget. Nyansatte skal oplæres i løbet af de to første måneder.

Oplæringen skal som minimum indeholde:

- Brug og vedligehold af køkkenets udstyr
- Energieffektiv anvendelse af opvaskemaskine
- Effektiv anvendelse af køkkenets udstyr, blandt andet behovsstyring og sparefunktioner, hvis dette findes
- Hvornår skal udstyret være helt slukket
- Energieffektiv anvendelse af køl og frys

🏠 Rutine for oplæring af ansatte i effektiv anvendelse af energikrævende udstyr.

P5 Energi- og CO₂-reducerende tiltag

Virksomheden får point for energi- og CO₂-reducerende tiltag i henhold til tabellen nedenfor. Tiltag som godkendes er tiltag som allerede er indført, eller tiltag som er planlagt i løbet af kommende år, senest inden et år fra og med licenseringsdato. Der kan max opnås 4 point i dette krav.

Tabel 7: Energi- og CO₂-reducerende tiltag

Tema	Tiltag	Point
Energimåling med tilhørende handlingsplan	Spisestedet beregner sit energiforbrug ved at installere faste elmålere for energikrævende udstyr (køll/frys, komfur, opvaskemaskine osv.), hvor det er muligt. Resten af energiforbruget kan estimeres. Internt skal der gennemføres en årlig opfølgning på forbruget samt en handlingsplan med målsætninger om at reducere energiforbruget.	3
Energianalyse med tilhørende handlingsplan	Spisestedet har gennemgået en energianalyse i løbet af de sidste tre år, enten i henhold til EN 16247-1, eller udført af en uafhængig energieksperter, med fokus på energibesparelser. Baseret på analysen og energirådgivning, skal virksomheden have en handlingsplan som indeholder målsætninger for at reducere energiforbrug.	4
Egenproduktion af energi	Virksomheden har egenproduktion af energi i form af fx. solceller eller andet. Dette gælder ikke varmepumper.	2
Behovsstyret opvarmning	Opvarmning af virksomheden er behovsstyret. <i>Med behovsstyring menes her opvarmning tilpasset antal personer i lokalerne, og sensorstyring. Tidsstyring godtages ikke.</i>	2
Behovsstyret ventilationsanlæg	Virksomhedens ventilationsanlæg er behovsstyret. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antal personer i lokalerne, som fx. CO₂-styring, og sensorstyring. Tidsstyring godtages ikke.</i>	2
Tidsstyret opvarmning	Opvarmning af virksomheden er tidsstyret.	1
Tidsstyret ventilationsanlæg	Virksomhedens ventilationsanlæg er tidsstyret.	1
Varmevekslere	Virksomheden har varmevekslere som håndterer overskudsvarme, der benyttes på andre områder i virksomheden, eller til nærliggende lokaler/bygninger, som fx. varmegenvinding af gråt spildevand.	1
Lyskilder	Alle lyskilder i spiselokalet og/eller konferencelokalet har LED-pærer eller lyskilder med bedst mulig energiklasse.	1
Avanceret styring af aftræk i køkken	Aftrækket i køkkenet styres ved hjælp af sensorer eller timer, som slår aftrækket til og fra efter behov.	1
Ladning af el-bil	Virksomheden tilbyder sine gæster at oplade el-biler.	1
Reduceret transport	Virksomheden har reduceret antallet af transporter fra leverandører med 25 % i løbet af de sidste 12 måneder.	1
Miljøtilpasset kørsel	100 % af chaufførerne til en af virksomhedens tre største leverandører, har rutiner som sikrer kursus i oplæring og opfølgning af miljøtilpasset/økonomisk kørsel.	1
Bæredygtigt brændstof	100 % af bilerne til en af virksomhedens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemærket brændstof eller hydrogen.	1
CO ₂ -beregning	Virksomheder med målinger og oversigt over eget energiforbrug, kan få point for gennemførelse af en CO ₂ -beregning under følgende forudsætninger: <ul style="list-style-type: none"> • Beregning af CO₂-udslip som baserer sig på GHG Protocol • Virksomheden bestemmer selv, hvilke emissionskilder der skal indgå i beregningen. Samme emissionskilder skal indgå hvert år for at kunne se udviklingen af udslip. • Hvis virksomheden skal kommunikere sine CO₂-beregninger, skal det fremgå tydeligt hvilke emissionskilder og CO₂-faktorer der er med i beregningen. 	1

Egne tiltag	Virksomheden har egne energireducerende tiltag. Tiltagene skal være målbare og vise betydelig reduktion i energiforbruget. Tiltagene skal godkendes af Nordisk Miljømærkning. Man kan max opnå to point for «egne tiltag».	1 (max 2)
-------------	--	--------------

🏠 Beskrivelse af og dokumentation på hvilke tiltag der gennemføres.

6 Vandkrav

027 Nyindkøb - Spisesteder

Hovedopvaskemaskine: Ved nyindkøb må vandforbrug max være:

- Hætteopvaskemaskine: 3,0 liter/kurv
- Tunnelopvaskemaskine: 2,0 liter/kurv
- Opvaskemaskine under bord: 2,5 liter/kurv

Med hovedopvaskemaskine menes de/den opvaskemaskine som vasker minimum 70 % af virksomhedens opvask.

For tunnelopvaskemaskiner skal vandforbruget opgives i forhold til kontakttid på 2 min. i henhold til DIN 10510.

Kravet gælder kun virksomheder som selv er ansvarlige for indkøb af vandkrævende udstyr.

🏠 Rutiner som bekræfter at virksomheden opfylder kravene til nyindkøb af hovedopvaskemaskine.

028 Nyindkøb – Dagskonferencesteder

Der stilles krav til vandeffektivitet ved nyindkøb af blandingsbatterier, toiletter og urinaler i henhold til tabellen nedenfor.

Vandkrævende udstyr	Max antal liter
Blandingsbatteri/håndvask offentlige områder	5 liter per minut ved et tryk på 3 bar, alternativt sensorstyret
Toilet	To skyllevalg: 3/6 liter pr. skyl Et skyllevalg: 4 liter pr. skyl
Urinaler	3,5 liter pr. skyl ved et tryk på 3 BAR

Kravet gælder kun virksomheder som selv er ansvarlige for indkøb af vandkrævende udstyr.

🏠 Rutiner som bekræfter at virksomheden opfylder kravene til nyindkøb af blandingsbatterier, toiletter og urinaler.

029 Uddannelse i effektiv brug af vand – Spisesteder

Spisestedet skal have rutiner for oplæring af ansatte i effektiv brug af vand. Nyansatte skal oplæres i løbet af de to første måneder.

Oplæring i effektiv brug af vand skal minimum indeholde temaerne:

- Opvask
- Madlavning
- Rengøring af køkken

🏠 Rutine for oplæring af ansatte i effektiv brug af vand.

7 Kemikalieforbrug

030 Kemikalieindkøb

- Ansvarlig person: Virksomheden skal have en person som er hovedansvarlig for indkøb af kemikalier.
- Indkøbsrutiner: Virksomheden skal have rutiner for indkøb af kemikalier, som sikrer at virksomheden kun benytter godkendte kemikalier og doseringsudstyr i henhold til kapitlet "kemikalieforbrug". Rutinerne skal også sikre, at virksomheden informerer Nordisk Miljømærkning ved skift af ansvarlig person.

☞ Navn, e-mail, telefonnummer og stillingsbetegnelse på ansvarlig person.

🏠 Indkøbsrutine for kemikalier.

031 Information om kemikalier

Oversigt over samtlige kemikalier som er aktuelle at benytte fremover. Angiv kemikaliernes navn, leverandør, producent, funktion, brugshyppighed og miljømærke, hvor det er relevant. Bilag 5 kan benyttes.

Sikkerhedsdatablade og brugerinformation skal være tilgængelige, der hvor kemikalierne anvendes.

Årlig opfølgning: Virksomheden skal rapportere samtlige kemiske produkter som indkøbes.

🏠 Oversigt over samtlige kemikalier virksomheden benytter. Navn, leverandør, producent, funktion, brugshyppighed og miljømærke (hvor det er aktuelt). Bilag 5 eller regneark kan benyttes.

☞ Bekræftelse på at brugerinformation og sikkerhedsdatablad (i henhold til Annex II REACH forordning 1907/2006/EF) er tilgængelig på virksomheden.

🔍 Kontrolleres på stedet.

🏠 Årlig rapportering af indkøbte kemikalier.

032 Miljømærkede kemikalier

100 % af de produkter som benyttes til daglig rengøring, opvask og intern tekstilvask skal være miljømærket.

Miljømærkede kemikalier er produkter mærket med Svanemærket, EU-Blomsten eller Bra Miljöval.

Rengøring: Kravet gælder produkter der benyttes til daglig rengøring på alle gulve og overflader, som fx. konferencelokaler, køkken, glaspartier, spejle, toiletter, offentlige områder og personalerum.

Det er ikke tilladt at benytte hverken ozon vand eller elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand), hverken til generel rengøring eller desinfektion.

Følgende regnes ikke som daglig rengøring: Gulvbehandling, afkalkningsmiddel, rengøringsmiddel til opvaskemaskine og kaffemaskiner/tragte, afløbsrens, kobberpudsemiddel, rengøringsmiddel til fryserum, polering af rustfrie overflader og møbler, ovn-rens, grillrengøring, pudsemiddel til stål, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør.

Opvask: Kravet gælder samtlige opvaske- og tørremitter som benyttes i opvaskemaskiner og til manuel opvask. Blødgøringsmiddel og afkalkningsmiddel undtages og skal opfylde krav til "øvrige kemikalier".

Intern tekstilvask: Kravet gælder for samtlige vaskekemikalier (inkl. skyllemiddel, vaskeforstærker, blegemiddel og pletfjerner) der benyttes til vask af tekstiler, som virksomheden selv vasker.

- ☰ Miljømærkede kemikalier dokumenteres som en del af krav til "Information om kemikalier".

033 Dosering

Samtlige kemikalier som benyttes til daglig rengøring, opvask og tekstilvask, skal doseres automatisk eller manuelt med doseringsudstyr.

- ☰ Oversigt/beskrivelse af hvilket doseringsudstyr der benyttes for de forskellige kemikalier. Bilag 5 kan benyttes. Fotos kan også benyttes som dokumentation.
- 🔍 Kontrolleres på stedet. Servicerapporter fra kontrol af automatisk doseringsudstyr skal kunne fremlægges.

034 Klassificering af øvrige kemikalier

Øvrige kemikalier* som benyttes regelmæssigt af virksomheden må ikke være klassificeret i henhold til tabellen nedenfor.

Øvrige kemikalier som benyttes regelmæssigt af virksomheden, er blødgørere, afkalkning, afløbsrens, desinfektion til overflader, ovn- og grillrengøringsmiddel, luftfrisker og gulvplejemidler. Med gulvplejemidler menes gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskeplejemiddel med voks, samt polish- og voksfjerner.

Sikkerhedsdatablade for øvrige kemikalier, benyttet i licensperioden, skal dokumenteres af virksomheden som ansøger om Svanemærket.

Miljømærkede kemikalier mærket med Svanemærket, EU-Blomsten eller Bra Miljöval opfylder kravet.

Undtagelse: Rengøringsprodukter som benyttes til vedligeholdelse, som fx. rengøringsmiddel til opvaskemaskiner, kaffemaskiner, kobberpuds, rengøring til fryserum, polering af rustfrie overflader og møbler, absorberingsmiddel, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør, er undtaget fra kravet.

Tabel 8: Ikke tilladt klassificering af øvrige kemikalier

CLP-forordning 1272/2008		
Fareklasse	Farekategori	Farekode
Farlig for vandmiljøet	Akut kategori 1 Kronisk kategori 1-4	H400*, H410*, H411*, H412*, H413*
Akut giftighed	Kategori 1-4	H300, H310, H330, H301, H311, H331, H302**, H312**, H332**
Specifik målorgantoksicitet med enkelt eller gentaget eksponering	STOT SE kategori 1-2 STOT SE kategori 3 (gælder kun sprayprodukter) STOT RE kategori 1-2	H370, H371, H372, H373 H335 (gælder kun sprayprodukter***)
Alvorlig øjenskade/ øjenirritation	Kategori 1 (gælder kun sprayprodukter)	H318 (gælder kun sprayprodukter***)
Aspirationsfare	Kategori 1	H304
Sensibiliserende ved indånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/1B	H334, H317 eller mærket med EUH 208: «Indeholder (navn på det sensibiliserende stof). Kan forårsage allergisk reaktion.»
Kræftfremkaldende	Kategori 1A/1B/2	H350, H351

Kønscellemutagen	Kategori 1A/1B/2	H340, H341
Reproduktionstoksicitet	Kategori 1A/1B/2/Lact.	H360, H361, H362

Vær opmærksom på at det er producenten der er ansvarlig for korrekt klassificering.

* *Undtagelse gives for produkter som er klassificeret miljøskadelige med baggrund i indhold af kvartære ammoniumforbindelser.*

** *Alle professionelle produkter kan mærkes med H302, H312 og H332, hvis emballagen er udformet sådan, at brugeren ikke kommer i kontakt med produktet.*

*** *Produkter i sprayflasker eller tilsvarende udstyr med dyser, som ikke danner spray-sky, kan mærkes med H335 og H318.*

- ☰ Sikkerhedsdatablad i henhold til gældende europæisk lovgivning (Annex II to REACH Regulation, 1907/2006/EC) for alle øvrige kemikalier som anvendes.
- ☰ Hvis produktet er mærket med H302, H312, H332 skal en beskrivelse eller foto af emballagens udformning vedlægges.
- ☰ Bekræftelse på at produkter klassificeret med H318 og H335 ikke må benyttes på sprayflasker, som danner spray-sky.

035 Forbudte stoffer

Gulvplejemidler:

Anvendte gulvplejemidler må ikke indeholde:

- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS)

Med gulvplejemidler menes grundpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskeplejemiddel med voks, samt polishfjerner og voksfjerner.

Kravet kan dokumenteres ved at virksomheden bestiller gulvplejemidler fri for perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS). Fx ved kopi af kontrakt eller aftale med underleverandør.

Desinfektionsmidler til overflader:

- Det er ikke tilladt at benytte ozon vand som desinfektionsmiddel.

Bemærk, at ozon vand heller ikke er tilladt at benytte til generel rengøring.

- Det er ikke tilladt at benytte desinfektionsmidler som indeholder følgende stoffer:

- Reaktive klorforbindelser, som f.eks. natriumhypoklorit
- Organiske klorforbindelser

Elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) danner hypoklorit og er derfor ikke tilladt.

Undtagelse:

Klorforbindelser som kræves anvendt af myndighederne f.eks. til rens af dusjhoder i Norge, undtages fra kravet. Der gives også undtagelse fra kravet ved udbrud af smitsomme sygdomme, udbrud af mug eller ved behov for sanering.

- ☞ Bekræftelse fra virksomheden på, at de desinfektionsmidler som benyttes, opfylder kravet.
- ☞ Bekræftelse fra virksomheden på at de ikke benytter gulvplejemidler og desinfektionsmidler som indeholder forbudte stoffer i henhold til kravet.

- ☞ Sikkerhedsdatablad som viser, at alle de desinfektionsmidler som benyttes til overflader, er fri for reaktive og organiske klorforbindelser, dokumenteret i krav til "klassificering af øvrige kemikalier".
- ☞ Beskrivelse af hvordan virksomheden sikrer, at kravet opfyldes.

036 Granulat til opvask

Kravet er kun relevant for virksomheder som benytter opvaskemaskiner med granulat.

- Ved brug af opvaskemaskiner som benytter granulat, skal ansatte, som håndterer maskinen, være oplært i hvordan udslip forhindres ved vedligehold og efterfyldning af granulat.
 - Anvendelse af ikke nedbrydeligt plastgranulat skal udfases. Fra og med 1. april 2024 skal alt brug være udfaset. Granulat, som benyttes efter dette tidspunkt, skal være dokumenteret nedbrydeligt i jord i henhold til ISO-standarden 17556:2019.
- ☞ Bekræftelse på at anvendelse af ikke nedbrydeligt plastgranulat udfases inden 1. april 2024.
 - ☞ Dokumentation på at granulat som anvendes efter 1. april 2024, er nedbrydeligt i jord i henhold til ISO-standarden 17556:2019.

8 Indkøb af miljømærkede produkter og services

037 Indkøb af miljømærkede tryksager, tissue-papir og kopipapir

- Tryksager: 100 % af de indkøbte tryksager, skal være fra et Svanemærket trykkeri eller være certificeret med EU-Blomsten. Virksomheden skal have rutiner for at efterspørge miljømærkede tryksager ved bestilling.

Med tryksager menes fx. informationsmaterialer, reklamer, brochurer, skriveblokke og brevpapir med logo. Kravet gælder også tryksager som kædevirksomheder bestiller centralt.

- Tissue-papir: 100 % af det indkøbte tissue-papir skal være miljømærket. Med tissue-papir menes: toilet-papir, køkkenruller, husholdningspapir og papirhåndklæder.
- Kopipapir: 100 % af det indkøbte kopipapir til daglig drift skal være miljømærket.

Med miljømærket menes her produkter mærket med Svanemærket eller EU-Blomsten.

- ☞ Bekræftelse på aftaler med et Svanemærket trykkeri eller et trykkeri som leverer tryksager med EU-Blomsten.
- ☞ Licensnummer og navn på trykkeriet.
- ☞ Rutiner eller anden dokumentation som bekræfter at miljømærkede tryksager efterspørges.
- ☞ Dokumentation på indkøbt tissue- og kopipapir, som viser at indkøbet er miljømærket.
- ☞ Kontrolleres på stedet.

P6 Indkøb af miljømærkede produkter og services

Virksomheden opnår point for indkøb af miljømærkede produkter og services i henhold til tabellen nedenfor. For at være pointgivende skal 100 % af hver kategori være miljømærket, medmindre andet er specificeret i tabellen. Der kan max opnås 10 point i dette krav.

Med miljømærket menes produkter mærket med Svanemærket, EU-Blomsten eller Bra Miljöval.

Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriterierne, er ikke pointgivende i dette krav.

Tabel 9: Pointgivende produkter og services

Miljømærkede produkter og services	Point
Svanemærket rengøringservice og/eller vinduespolering	3
Svanemærket tekstilvask	3
Svanemærket spisested (kun relevant for konferencesteder)	3
Renseri	1
Svanemærket kaffeservice	3
Håndklæderuller	1
Håndsæbe	1
Engangsartikler	1 pr. kategori (max 2 kategorier)
Servietter	1 pr. kategori (max 2 kategorier)
Mikrofibermopper og -klude	1
Stearinlys	1 pr. kategori (max 2 kategorier)
Møbler	2 pr. kategori (max 3 kategorier)
Udemøbler	2 pr. kategori (max 3 kategorier)
Tekstiler (duge og servietter)	1 pr. kategori (max 2 kategorier)
Arbejdstøj, mindst én personalekategori	1
Svanemærket brændstof til virksomhedens biler	1
Andet miljømærket, som fx. TV-apparater, batterier, tonerkassetter, flipoverblokke, whiteboardtusser	1 pr. kategori (max 3 point)
Indkøbt elektricitet er miljømærket i henhold til Bra Miljöval, EKOEnergy eller tilsvarende*	1
Andet	Point
Genbrug af møbler, materialer, tekstiler og andet, hvis det er af et betydeligt omfang. Nordisk Miljømærkning afgør om omfanget er pointgivende	1 pr. kategori (max 2 point)

* Miljømærker for elektricitet skal opfylde Nordisk Miljømærknings retningslinjer for certificeringsordninger. Bra Miljöval og EKOEnergy opfylder retningslinjerne og er godkendte.

🏠 Oversigt over indkøbte produkter og services, leverandør, licensnummer og omfang, hvor det er relevant.

👤 Kontrolleres på stedet.

9 Pointsammenstilling

038 Obligatorisk krav til opnåede point

Virksomheden skal opfylde minimum pointsum i henhold til virksomhedstype i tabellen nedenfor. Tabellen viser også, hvor mange point det er muligt at opnå i de forskellige pointkrav.

Tabel 10: Pointsammenstilling

Der benyttes forkortelser for spisested (S) og konferencested (K) i tabellen.

Pointkrav	Max mulige point		
	SK	S	K
P1 Økologisk mad og drikke	5	5	
P2 Lokalproduceret mad og drikke	2	2	
P3 Ingen brug af genmodificeret foder	1	1	
P4 Tiltag for at forebygge og reducere madspild	3	3	
P5 Energi- og CO ₂ -reducerende tiltag	4	4	4
P6 Indkøb af miljømærkede produkter og services	10	10	10
Pointsammenstilling			
Sum, max mulige point	25	25	14
Obligatorisk, minimum pointsum	10	10	6



Opsummering af point.

Regler for Svanemærkning af services

For nemt at kunne identificere Svanemærkede services, skal licensnummer samt en beskrivende undertekst fremgår sammen med Svanemærket.

Den beskrivende undertekst for 110 Spise- og dagskonferencesteder (uden overnatning) er:

Spisested/Kantine/Restaurant/Café/Catering/Storkøkken/Konferencested

Mere information om regler, afgifter og grafiske retningslinjer findes på www.svanemaerket.dk/retningslinjer/

Efterkontrol

Nordisk Miljømærkning kan kontrollere at virksomheden opfylder Svanemærkets krav også efter at licens er givet. Det kan fx. ske ved besøg på stedet eller ved stikprøvekontrol.

Viser det sig at virksomheden ikke opfylder kravene kan licensen inddrages.

Kriteriernes versionshistorik

Nordisk Miljømærkning fastsatte version 1.0 af kriterierne for Spise- og dagskonferencesteder (uden overnatning) den 21. juni 2021 og de gælder til og med 30. juni 2026.

Den 14. september 2021 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere krav "O36 Granulat til opvask" med retningslinjer, der skal følges ved test af plastgranulat og nedbrydelighed i jord. Det blev samtidig besluttet, at krav "O35 Forbudte stoffer i øvrige kemikalier" skal dokumenteres af kemikalieleverandøren. Den nye version hedder 1.1.

Den 13. maj 2022 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere to krav. Kravet "Forebyggelse af madspild" er opdateret med alternativ måling af madspild. I tillæg er kravet "Forbudte stoffer i øvrige kemikalier" forenklet til kun at gælde gulvplejemidler og desinfektionsmidler. Den nye version hedder 1.2.

Den 10. oktober 2023 besluttede Nordisk Miljømærkning at præcisere kravet til kemikalier og forklare at ozon-vand ikke er tilladt. Den 7. november 2023 besluttede Nordisk Miljømærkning at forlænge gyldighedsperioden for kriterierne til 30. juni 2027. Desuden besluttede Nordisk Miljømærkning den 14. november 2023 at justere to krav. Kravet "Forbud mod PVC/PVDC i plastfilm" er justeret og forbuddet gælder fra 1. januar 2025. I tillæg er kravet til "Granulat til opvask" justeret og forbuddet gælder fra 1. april 2024. Granulat, som benyttes efter denne dato, skal være dokumenteret nedbrydeligt i jord i henhold til ISO-standarden 17556:2019. Slutteligt besluttede Nordisk Miljømærkning den 5. marts 2024 at justere kravet til årlig opfølgning for at gøre kravet tydeligere og mere fleksibelt. Den nye version hedder 1.3.

Den 28. maj 2024 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere den svenske og den norske grænseværdi for økologisk mad og drikke. Grænseværdien for år 2024 er blevet sænket, og niveauet for 2023 opretholdt. Den nye version hedder 1.4.

Den 12. august 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere krav "O21 Forbud mod engangsartikler" med en undtagelse som tillader brug af engangsservice ved servering for mere end 500 gæster. Den nye version hedder 1.5.

Bilag 1 Tips til tiltag som fremmer mad med lav miljøbelastning

Tips til tiltag som fremmer mad med lav miljøbelastning

Nordisk Miljømærkning ønsker at motivere spisestedet til at indføre tiltag som fremmer mad med lav miljøbelastning. Spisestedet får friheden til at være opfindsom og komme med egne tiltag, som kan reducere miljøbelastningen. Tiltagene skal tydelige vise reduktion i miljøbelastningen, som let kan kommunikeres med gæster og personale.

Eksempler på tiltag kan være:

- Vegetariske dage.
- Reduktion af kød i faste opskrifter.
- Reduktion af portioner (fx. reduceret størrelse på hamburgerer eller bøf som serveres, og øge mængden af grøntsager).
- Fisk og skaldyr med reduceret miljøbelastning, fx. fisk mærket med myndighedsgodkendte mærker som "Naturskånsom"-mærket af Fiskeristyrelsen i Danmark, eller servering af minimum 5 forskellige arter, hvor mindst 2 er vildtfanget.
- Kød som er nærproduceret hvor dyrene har gået på naturlige græsange. Se fx. <http://www.naturbete.se/>

Listen med tips opdateres af Nordisk Miljømærkning.

Bilag 2 Krav til bæredygtig fisk og skaldyr på nordiske sprog

A: Disse arter, som er truede, må ikke serveres på et Svanemærket spisested:

- alle arter af haj (dk) - haj (sv) - hai (fi) - hai (no) - hákarl (is)
- alle arter af rokke (dk) - rocka (sv) - rauskut (fi) - rokke, skate (no) - skata (is)
- vildfanget stør (dk) - stör (sv) - sampikalat (fi) - stør (no) - styrja (is) (Acipenseriformes)
- tunfiskearterne blåfint og sydlig tun (dk) - blåfenad och sydlig (sv) - tonninkala ja eteläntonninkala (fi) - makrellstørje og sørlig blåfint tunfisk (no) - túnfiskur (is) (Thunnus thynnus og Thunnus maccoyii)
- ål (dk) - ål (sv) - ankerias (fi) - ål (no) - áll (is) (Anguilla anguilla)

Undtagelse gives på Island for traditionel servering af hjarten *Somniosus microcephalus* og rokkearten *Dipturus batis/Raja batis*.

B: Disse arter, som er truede, må ikke serveres hvis de er fanget i det nævnte land (status på landets rødliste i parentes, kritisk truet (CR) og stærkt truet (EN)):

Fiskeart	Land
havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) (<i>Anarhichas lupus</i>)	Sverige (EN)
hällflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) (<i>Hippoglossus hippoglossus</i> / <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>)	Sverige (EN)
kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / punasimppu, puna-ahven (fi) / uer (no) / karfi (is) (<i>Sebastes mentella</i> , <i>Sebastes marinus</i>)	Norge (EN)
havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaelteiset kannat (fi) / sjørret (no) / sjóbirtingur (is) (<i>Salmo trutta</i> m. <i>trutta</i>)	Finland (EN)
öring i insjövattnen söder om latituden 67°00'n (sv) / taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi), ørred (dk), ørret (no), urriði (is) (<i>Salmo trutta</i>)	Finland (EN)
havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / há mús (is) (<i>Chimaera monstrosa</i>)	Sverige (EN)
storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / slétthali (is) (<i>Coryphaenoides rupestris</i>)	Sverige (CR)
långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (<i>Molva molva</i>)	Sverige (EN)
lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyraturska (fi) / lyr (no) / lyr (is) (<i>Pollachius pollachius</i>)	Sverige (CR)
birkelånga (sv) / blålange (dk) / typpäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blålånga (is) (<i>Molva dypterygia</i>)	Norge (EN)
dyndsmerling (dk) / (<i>Misgurnus fossilis</i>)	Danmark (CR)
anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (<i>Coregonus lavaretus</i>)	Finland (EN)
insjölox (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (<i>salmo salar</i> m. <i>sebago</i>)	Finland (CR)
röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nieriä Vuoksen vesistöissä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (<i>Salvelinus alpinus</i>)	Finland (CR)
harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (<i>thymallus thymallus</i>)	Finland (CR)

C: Tropisk reke, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (*Penaeus* sp.,

Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. i familien Penaeidae og Macrobrachium rosenbergii) må ikke serveres.

Bifangst af arter på A-, B- eller C-listen må ikke serveres. MSC-mærket fisk og skaldyr må altid serveres. Mærkning efter andre standarder end MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømærkning har godkendt dem. Standarderne skal opfylde Nordisk Miljømærknings krav til bæredygtig mærkning af råvarer fra fisk og skaldyr, jf. Bilag 3. ASC er i dag ikke godkendt.

Listerne over ikke bæredygtige råvarer kan revideres, hvis der kommer ny information.

Bilag 3 Retningslinjer ved bedømmelse af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr

Nordisk Miljømærkning stiller krav til standarder for certificerede fisk og skaldyr. Kravene er sammenfattet i dette dokument som kontinuerligt opdateres. Hver eneste standard og certificeringssystem gennemgås af Nordisk Miljømærkning for at sikre, at alle krav opfyldes.

Generelle krav til standard for bæredygtig råvaremærkning af fisk og skaldyr

Følgende krav gælder for både vildtfangede og opdrættede fisk:

- Standarden skal følge alle relevante regler og aftaler, og stemme overens med FAO's og FN's konventioner og retningslinjer:
 - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
 - 1995 UN Fish Stocks Agreement
 - FAO's retningslinjer for miljømærkning af fisk og fiskeprodukter fra vildtfangede fisk
 - FAO's tekniske retningslinjer for certificering af akvakultur
 - FAO's adfærdskodeks for ansvarsfuldt fiskeri
- Standarden skal balancere økonomiske og økologiske interesser. Standarden skal være udviklet i en åben proces, hvor økologiske, økonomiske og sociale interesser har været indbudt til at deltage. Dette indebærer, at der som minimum skal være en offentlig høring ved udvikling af standarden.
- Standarden og dokumentet som er relateret til standarden, skal være offentlig/-e.
- Standarden evalueres og revideres regelmæssigt, så processen udvikles og miljøpåvirkningen mindskes successivt.
- Nordisk Miljømærkning lægger specielt vægt på at standarden har absolutte krav, som beskytter mod ulovligt fiskeri og mod forringelse af biodiversiteten.
- Krav til standard for vildtfangede fisk og skaldyrsråvarer.
- Standarden kræver, at den fangede bestand ikke overfiskes og bevares på et niveau, som fremmer målet om en langsigtet optimal udnyttelse.
- Vurdering af bestandens status og tendenser, samt fiskeriets indvirkning på det omgivende økosystem, skal baseres på adækvat og videnskabelige relevante data/informationer. Standarden har krav til hensynet til økosystemet det vil sige at negative effekter af fiskeriet bedømmes.
- Standarden indeholder krav til minimering af bifangst/udsmid. Dette kan opfyldes fx. ved at lave en risikovurdering.

Krav på opdrættede fisk- og skaldyr

- Standarden indeholder krav til miljøaspekter som sikrer holdbart opdræt, hvilket inkluderer krav til foderfiskeri.
- Dyresundhed og dyrevelfærd.

- Fødevarerikkerhed.

Krav til certificeringssystem og certificeringsorgan

- Certificeringssystemet skal være åbent, have stor national eller international troværdighed og skal kunne verificere, at kravene i standarden er opfyldt.
- Certificeringsorganet skal være upartisk og troværdigt det vil sige at certificering skal udføres af en akkrediteret kompetent tredjepart.
- Certificeringssystemet skal være egnet til at verificere, at kravet i standarden opfyldes. Metoden, som anvendes i certificeringen, skal være repeterbar og kunne anvende til fiskeri/dyrkning.
- Certificeringen skal ske i forhold til en specifik standard.
- Inden certifikat udfærdiges, skal der foretages kontrol af standarden inden for fiskeri/dyrkning.
- Den certificerede fiskeri/dyrkning skal kontrolleres/revideres regelmæssigt.

Krav til CoC (Chain of Custody) certificering

Krav til CoC kan eventuelt evalueres, hvis der mangler supplement til lovkrav:

- Produktet skal være sporbart gennem hele værdikæden med mindst fangstzone, handelsnavn (videnskabeligt navn) og produktionsmetode (opdrættet/vildt) (ref: forordning 104/2000/EG som kun gælder for uforarbejdede produkter).
- Chain of Custody-certificering skal udføres af en akkrediteret kompetent tredjepart som kravet på certificering af fiskeri.
- Systemet skal stille krav til CoC-kæden, som sikrer sporbarhed, dokumentation og kontrol gennem produktionskæden.

Dokumentation

- Kopi af standard.
- Kontaktinformation (navn, adresse og telefonnummer) til organisationen som har udviklet standard og auditrapport.
- Referencer til personer som repræsenterer parter og interessegrupper, som er indbudt til at deltage i udfærdigelse af standarden.

Vær opmærksom på, at Nordisk Miljømærkning kan kræve yderligere dokumentation for at undersøge, om kravene i standarden og certificeringssystemer er opfyldt.

Bilag 4 **Tips til tiltag for at forebygge og reducere madspild**

Eksempler på forebyggende tiltag:

"Nudging" eller "dulting", som betyder at tilrettelægge en adfærd, som fører til mindre madspild, uden at gæsterne tænker over det (mindre tallerkener er fx. et nudge/dult).

Tallerkenspild kan fx. reduceres ved at servere mindre portioner, valgfrit tilbehør i mindre portioner, lade gæsterne selv vælge om de vil have brød til maden, benytte mindre tallerkener, tilbud om "doggie-bag", kommunikation med gæsterne og lignende.

Buffetspild kan mindskes ved at reducere tilbuddet i buffeten, reducere størrelsen på serveringsfadene, optimere rutiner for påfyldning, pris pr. vægt eller størrelse, godt overblik over antal besøgende gæster, rigtig temperatur ved servering og lignende. Man kan også sælge overskudsmad til en reduceret pris, eller gennem alternative salgskanaler. Et andet alternativ er at forære maden til velgørende formål.

Tilberedningsspild kan reduceres ved god menuplanlægning, og god udnyttelse af råvarerne. Opfindsomhed i forbindelse med genbrug af madvarer er også en vigtig faktor. I sådanne tilfælde er fødevarerens sikkerhed vigtig at forholde sig til.

Lagerspild kan forhindres ved at have gode indkøbsrutiner, og have en god oversigt over hvilke varer man allerede har. Optimal opbevaring er også vigtig for at forhindre, at emballagen bliver ødelagt, og at frugt og grønt bliver klemt.

Eksempler på reducerende tiltag:

Benytte overflødige råvarer: Spisestedet kan benytte overflødige råvarer fra producenter eller dagligvarebutikker, enten regelmæssigt eller ved fast aftale.

Salg af overflødige madvarer: Spisestedet kan sælge overflødige madvarer fra sin virksomhed til en lavere pris, eller salg gennem alternative salgskanaler.

Donation: Spisestedet kan have en fast aftale med en organisation om at donere overflødige madvarer.

Link til sider som kan inspirere til andre tiltag:

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

"Nationell handlingsplan för minskat matsvinn i Sverige":
<https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/produktion-av-livsmedel/matsvinn-foretag/rapporter-och-publikationer>

Danmark mod madspild, fødevarerbranchens guide til at reducere madspild:
<https://danmarkmodmadspild.dk/>

"Stop spild av mad» sine tips til «hvad kan du gjøre":
<https://stopspildafmad.org/om-madspild/hvad-kan-du-goere/>

Bilag 5 Kemikalier som benyttes i licensperioden

Produkt navn	Kemikalie-leverandør	Funktion/ anvendelses-område (beskriv med tekst)	Miljø-mærket (ja/nej)?	Miljømærke og licensnummer	Øvrigt produkt (indsæt funktion)	Er produktet undtaget fra kravene? (Indsæt funktion)	Doseringsanordning: beskrivelse, automatisk eller manuelt

