

Svanemærkning af

Hoteller og andre overnatningssteder



Version 5.11 – 19. november 2021 – 31. oktober 2028

Indhold

Hvad er svanemærkede hoteller og andre overnatningssteder?	4
Hvorfor vælge Svanemærket?	4
Hvad kan svanemærkes?	5
Hvordan ansøger man?	6
1 Generelle krav	9
2 Miljøledelse	10
3 Energikrav	11
3.1 Krav til energiforbrug	12
3.2 Krav til energieffektivitet.....	14
4 Vandkrav	16
5 Affaldskrav	18
5.1 Affaldshåndtering og grænseværdi for restaffald.....	18
5.2 Madspild	21
5.3 Engangsartikler.....	23
6 Bæredygtig mad og drikke.....	25
6.1 Økologikrav	25
6.2 Øvrige krav til bæredygtig mad og drikke	27
7 Biodiversitet	30
8 Kemikaliekraft	31
9 Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser.....	35
10 Sammentælling af point.....	37
Regler for Svanemærkning af serviceydelser	37
Efterkontrol.....	37
Kriteriernes versionshistorik.....	38
Bilag 1 Klimazoner	
Bilag 2 Tips til tiltag for forebyggelse og reduktion af madspild	
Bilag 3 Krav til bæredygtige fisk og skaldyr på nordiske sprog	
Bilag 4 Retningslinjer ved vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr	
Bilag 5 Kemikalier som benyttes i licensperioden	
Bilag 6 Risikovurdering for spredning af Legionella via aerosol	

055 **Fejl! Henvisningskilde ikke fundet.**, version 5.11, 5. maj 2026

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

Miljømærkning Danmark
www.svanemaerket.dk

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

Miljømærkning Sverige
www.svanen.se

Miljømærkning Island
www.svanurinn.is

Miljømærkning Norge
www.svanemerket.no

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

Hvad er svanemærkede hoteller og andre overnatningssteder?

Svanemærkede hoteller og andre overnatningssteder opfylder de strengeste miljøkrav inden for sin branche og har et helhedsorienteret fokus på miljøarbejdet. Det betyder, at de er blandt de miljømæssigt bedste inden for 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 bidrage aktivt til at opfylde flere af FN's bæredygtighedsmål, særligt mål 12 Ansvarligt forbrug og produktion.

Svanemærkede hoteller og andre overnatningssteder:

- Begrænser energiforbrug og CO₂ udledning.
- Bruger ikke fossil olie eller gas til opvarmning.
- Gennemfører energi- og CO₂-reducerende tiltag for at begrænse klimabelastningen.
- Begrænser vandforbruget.
- Gennemfører vandreducerende tiltag.
- Kildesorterer effektivt for at opfylde grænseværdien for restaffald og sikre mulighed for genanvendelse af materialer og udnyttelse af ressourcer.
- Arbejder aktivt med forebyggelse af madspild.
- Bruger ikke engangsartikler i den daglige servering.
- Bruger kun engangsartikler (som opfylder strenge miljøkrav) til take away og catering.
- Serverer mad med fokus på miljø og bæredygtighed. Fx tilbydes der vegetarisk mad, der anvendes helst lokalproducerede råvarer, og der undgås truede fiske- og skaldyrsarter. Der bruges ikke palmeolie i frituren.
- Serverer en høj andel økologisk mad og drikke.
- Sikrer at biodiversiteten på egne udearealer forbedres.
- Bruger miljømærkede produkter til den daglige rengøring, opvask og tekstilvask for at begrænse uønskede kemikalier.
- Bruger en række miljømærkede produkter og serviceydelser.
- Oplærer de ansatte, så alle bliver engagerede i miljøarbejdet.

Hvorfor vælge Svanemærket?

- Svanemærkede Hoteller og andre overnatningssteder 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.
- Svanemærket kan ses som en guide til arbejdet med miljøforbedringer inden for virksomheden.

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

Hvad kan svanemærkes?

Hoteller og andre overnatningssteder

Virksomheder, der kan svanemærkes, er hoteller og andre overnatningssteder, som fx vandrerhjem og moteller. Gennem hele dette dokument bruges betegnelsen "hotel" som en samlet betegnelse for alle typer overnatningssteder.

Et hotel med en restaurant og/eller konference, der markedsføres samlet, skal ansøge om Svanemærket i samme ansøgning.

Det er ikke muligt at markedsføre hotellets spavirksomhed som et "svanemærket spa", da Svanemærkets kriterier ikke dækker spadrift og behandlinger.

De forskellige kombinationer kan være:

- hotel med tilhørende spisested og konference
- hotel med tilhørende spisested og/eller morgenmadsservering
- hotel med tilhørende konference
- hotel uden spisested, men med tilbud om færdigpakket mad og drikkevarer (fx salater og sandwich i lobbybutik)
- hotel uden servering af mad

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

Andre overnatningssteder

Andre overnatningssteder omfatter, men er ikke begrænset til, vandrerhjem og moteller. Virksomheder, der tilbyder overnatning i hytter og udlejningslejligheder, kan blive Svanemærket, hvis deres miljøpåvirkning kan måles, og alle obligatoriske krav i dette dokument er opfyldt. Dette omfatter fx sporing af energiforbrug, antal gæster, vandforbrug, mængde usorteret affald, indkøb og brug af kemikalier. Overnatningssteder, der ikke har myndighed eller kontrol over disse områder, kan ikke svanemærkes.

Geografisk begrænsning

Svanemærkets krav til hoteller og andre overnatningssteder er udviklet med baggrund i nordiske forhold. Der er desuden lavet enkelte tilpasninger for Tyskland, Polen og Litauen. Der er således kun udviklet grænseværdier for nordiske, tyske, polske og litauiske virksomheder. Hvis virksomheder i andre lande ønsker at søge om at blive Svanemærket, skal Nordisk Miljømærkning vurdere muligheden for også at udvikle krav herfor.

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 webformular og dokumentation der viser, at kravene er opfyldt.




Kriterierne for hoteller og andre overnatningssteder 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. For hvert pointkrav der opfyldes, opnås et vist antal point. Pointene regnes sammen, og for at få licens skal man opnå en vis mængde point.

I de tilfælde hvor der er tale om flere virksomheder, der opfattes og markedsføres som en enhed, må alle dele af virksomheden inkluderes i ansøgningen og licensen. Fx skal et hotel med tilhørende spisested og konference opfylde alle de obligatoriske krav og pointkrav for det samlede område 'Hoteller og andre overnatningssteder'.

Begrebet "hotel" bruges i alle kravene og med det menes også "andre overnatningssteder".

Tabel 1 viser en oversigt over, hvilke obligatoriske krav der skal opfyldes for de forskellige kombinationer af virksomheder, hvilke pointkrav der skal opfyldes samt hvilket antal point, der som minimum skal opnås.

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

-  Upload dokumentation
-  Bekræft/underskriv i Svanemærkets digitale ansøgningsværktøj
-  Kravet kontrolleres på stedet

For at få licens til Svanemærket kræves det, at:

- samtlige obligatoriske krav bliver opfyldt
- der er opnået et minimum antal samlede point i henhold til de obligatoriske pointkrav
- Nordisk Miljømærkning har kontrolleret stedet

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

Table 1: Overview of which requirements, and different combinations of requirements, must be fulfilled, and which point requirements that can be chosen between. Following abbreviations are used: Hotels and other accommodation places (H), dining (S) and conference (K). (S) also includes requirements for breakfast only.

Cr. no.	Requirement	HSK	HS	HK	H without R, offers food and beverage (F&B)	H without R and dinner- service
O1	Description of the establishment	X	X	X	X	X
Miljøledelse						
O2	Responsible person	X	X	X	X	X
O3	Annual follow-up on license	X	X	X	X	X
O4	Requirement for ongoing improvements	X	X	X	X	X
O5	Changes and unforeseen deviations	X	X	X	X	X
O6	Customer complaints	X	X	X	X	X
O7	Communication with staff	X	X	X	X	X
Energikrav						
O8	Fossil fuel	X	X	X	X	X
O9	Energy consumption	X	X	X	X	X
O10	Energy efficiency	X	X	X	X	X
O11	Routine/system for daily energy saving	X	X	X	X	X
O12	Energy- and CO ₂ -reducing measures	X	X	X	X	X
Vandkrav						
O13	Water consumption	X	X	X	X	X
O14	Energy efficiency for water consumption*	X	X	X	X	X
O15	Water- and resource saving in laundry	X	X	X	X	X
O16	Water saving	X	X	X	X	X
P1	Water-reducing measures (max. 3 points)	X	X	X	X	X
Affaldskrav						
O17	Waste sorting	X	X	X	X	X
O18	Quantity of waste	X	X	X	X	X
O19	Energy efficiency for waste	X	X	X	X	X
O20	Waste sorting for guests	X	X	X	X	X
O21	Quantity of food waste	X	X			
O22	Prevention of food waste	X	X			
P2	Measures to prevent and reduce food waste (max. 3 points)	X	X			
O23	Ban on single-use items and portion packaging	X	X	X	X	X
O24	Do not allow single-use items on buffets	X	X	X	X	X
O25	Single-use items in contact with food and drinks, take away, catering and fast food	X	X	X	X	X
O26	Ban on PVC/PVDC in plastic film	X	X	X	X	X
Bæredygtig mad og drikke						
O27	Share of organic food and drinks	X	X			
O28	Energy efficiency for organic food and drinks*	X	X			

P3	Økologisk mad og drikke (maks. 5 point)*	X	X			
O29	Bordservering af vand	X	X	X		
P4	Lokalproduceret mad og drikke (maks. 2 point)	X	X			
O30	Vegetarmad	X	X*			
O31	Bæredygtige fisk og skaldyr	X	X			
O32	Palmeolie	X	X			
O33	Forbud mod genmodificeret mad (GMO)	X	X		X	
Biodiversitet (hoteller med have/udeområder)						
O34	Forbedring af biodiversitet på hotellets udeområde	X	X	X	X	X
Kemikalieforbrug						
O35	Kemikalieindkøb	X	X	X	X	X
O36	Information om kemikalier	X	X	X	X	X
O37	Miljømærkede kemikalier	X	X	X	X	X
O38	Dosering	X	X	X	X	X
P5	Svanemærket tekstilvask (3 point)**	X	X	X	X	X
O39	Klassificering af øvrige kemikalier	X	X	X	X	X
O40	Forbudte stoffer	X	X	X	X	X
O41	Granulat til opvask	X	X			
O42	Behandling af vand	X	X	X	X	X
Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser						
O43	Indkøb af miljømærkede tryksager, tissue-papir og kopipapir	X	X	X	X	X
P6	Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser (maks. 12 point)**	X	X	X	X	X
Pointsammenstilling						
O44	Obligatoriske krav til opnåede point*	X	X	X	X	X
Opsummering af tabellen						
Maksimalt mulige point, Norden		28	28	18	18	18
Maksimalt mulige point, Tyskland, Polen og Litauen		19	19	9	9	9
Minimumsgrænse, opnåede point, Norden		12	12	7	7	7
Minimumsgrænse, opnåede point, Tyskland, Polen og Litauen		8	8	3	3	3
Antal obligatoriske krav		44	44	34	34	34
Antal pointkrav, Norden		6	6	3	3	3
Antal pointkrav, Tyskland, Polen og Litauen		5	5	2	2	2

* O30 Vegetarisk ret gælder ikke for hoteller, der kun tilbyder morgenmad.

** Krav med tilpasninger for tyske, polske og litauiske virksomheder.

Licensens gyldighedsperiode

Licensen til Svanemærket gælder, så længe kriterierne opfyldes og indtil de udløber. Kriterierne kan forlænges eller justeres af Nordisk Miljømærkning, i disse tilfælde underrettes licenshaver.

Senest 1 år inden kriterierne udløber informeres licenshaver om, hvilke nye kriterier der skal gælde efter kriteriernes udløb. Licenshaver tilbydes så mulighed for at forny licensen.

Kontrol på stedet

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

Ansvar for overholdelse af gældende lovgivning

Ved ansøgning om licens til Svanemærket bekræfter ansøger/licenshaver, at alle gældende lovkrav vedrørende både indvendigt og udvendigt miljø, i forbindelse med produktion og håndtering af de produkter, der er omfattet af ansøgningen, overholdes. Derudover erklærer ansøger, at alle relevante lovkrav i Norden opfyldes for produktet/-erne. Overholdelse af disse regler er en forudsætning for at opnå licens.

Spørgsmål

Ved spørgsmål kontaktes Nordisk Miljømærkning, se kontaktinformation først i dokumentet. Der kan findes yderligere oplysninger og hjælp vedrørende ansøgningen på det pågældende lands hjemmeside.

1 Generelle krav

O1 Beskrivelse af virksomheden

Ansøger skal oplyse følgende om virksomheden:

- Navn, fuldstændig adresse og land
- Definition og kombination af virksomheden:
 - Hotel eller andet overnatningssted?
 - Har virksomheden spisested og/eller morgenmadsservering? Tilbyder virksomheden færdigpakket mad og drikkevarer (fx salater og sandwich i lobbybutik), uden at have en restaurant?
- Har virksomheden conference?
- Beskrivelse af virksomheden (tekst)
- Har virksomheden bar?
- Har virksomheden pool eller spa-afdeling?
- Tilbyder virksomheden catering?
- Tilbyder virksomheden take away? I givet fald hvilken type take away?
- Total årlig omsætning
- Procentvis omsætning spisested (% F&B) af den totale årlige omsætning for hele virksomheden

”Omsætning spisested” er omsætning fra mad og drikke (F&B). Det er omsætning fra al mad og drikke, fx solgt i virksomheder, à la carte, portionsmenuer, butikker, minibarer, banketter, kurser og konferencer. Salg af mad og drikke bør ikke være inkluderet i lokaleleje.
- Totalt opvarmet areal m² (opvarmet til mere end 10 °C)
- Antal værelser
- Antal overnatninger pr. år
- Procentvis belægning pr. år (total belægning pr. år)
- Antal spisegæster

- Antal catering- og take away kuverter (produceret hos virksomheden) pr. år. *Catering og take away er en menu der tilberedes for at blive spist et andet sted end på spisestedet.*
- Antal konferencegæster pr. år
- Specielle forhold eller andet der bør informeres om



Information lægges ind digitalt i henhold til punkterne ovenfor.



Dokumentation af antal gæster, procentandel omsætning for spisestedet, samlet opvarmet areal og procentandel overnatninger.

2 Miljøledelse

02 Ansvarlig person

Virksomheden skal have en person, der har hovedansvaret for ansøgningsprocessen, samt for den årlig opfølgning på licensen, og som sikrer at virksomheden opfylder Svanemærkets krav i licensperiodens gyldighedsperiode.

Virksomheden skal informere Nordisk Miljømærkning, hvis den ansvarlige person udskiftes.



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

03 Årlig opfølgning på licens

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

- Generel information. Antal overnatninger, spise- og konferencegæster. Procentandel omsætning for spisestedet og/eller procentandel overnatninger.
- Krav til energiforbrug.
- Krav til vandforbrug.
- Krav til mængde restaffald.
- Krav til at arbejde med madspild.
- Krav til grænseværdi for økologisk mad og drikke.
- Krav til information om kemikalier.
- Krav til kontinuerlige forbedringer.

Nordisk Miljømærknings årlige opfølgning kan indeholde en gennemgang og kontrol af samtlige - eller udvalgte - krav. Information om opfølgning og frist for indberetning gives på forhånd.



Bekræftelse på at virksomheden årligt gennemfører en opfølgning på licensen.

04 Krav til løbende forbedringer

Virksomheden skal sætte egne miljømål en gang årligt for det kommende år. Samtidig skal der foretages en revision af forrige års miljømål for at sikre intern opfølgning. Den licensansvarlige har ansvaret for, at revisionen gennemføres.

Miljømålene skal som udgangspunkt fokusere på forbedringer inden for mindst to af følgende kategorier:

- Energi
- Vand
- Affald
- Madspild

- Økologisk mad og drikke
- Kemikalier
- Indkøb

- 🔒 Beskrivelse af virksomhedens egne miljømål.
- 🔒 Bekræftelse på at der årligt foretages en gennemgang af miljøarbejdet og at der sættes nye mål.
- 🏠 Årligt referat/rapport fra revisionen, indeholdende virksomhedens interne opfølgning samt gældende miljømål.

05 Ændringer og uforudsete afvigelser

Planlagte ændringer, som vil påvirke Svanemærkets krav, fx udskiftning af kemikalieleverandør, skal oplyses til Nordisk Miljømærkning. Den ansvarlige person har ansvaret for at uforudsete afvigelser, som påvirker Svanemærkets krav, indrapporteres skriftligt til Nordisk Miljømærkning.

- 🔒 Bekræftelse på kravets opfyldelse sker ved at acceptere vilkårene i Nordisk Miljømærknings digitale ansøgningsportal.

06 Kundeklager

Virksomheden skal sikre, at kvaliteten af den svanemærkede service ikke forringes i licensperioden. Alle kundeklager skal behandles og arkiveres.

- 🏠 Rutine for håndtering og arkivering af kundeklager.

07 Kommunikation med personalet

Alle ansatte, der deltager i den daglige drift af virksomheden, skal have relevant viden om, at virksomheden er Svanemærket.

Virksomheden skal gennemføre grundig oplæring af de ansatte. Oplæringen skal som minimum indeholde:

- Information om virksomhedens miljøarbejde
- Hvad det vil sige, at virksomheden er Svanemærket
- Hvad kan og skal den ansatte bidrage med i miljøarbejdet

Oplæringen skal foretages senest to måneder efter virksomheden har fået licens til Svanemærket. Alle ansatte skal derefter årligt orienteres om generelle miljøspørgsmål, virksomhedens miljøarbejde og Svanemærket. Nyansatte skal have den nødvendige oplæring inden for to måneder.

Nordisk Miljømærkning kan bidrage med relevant materiale.

- 🏠 Beskrivelse af hvordan personalet bliver oplært i virksomhedens miljøarbejde, og hvad det vil sige at være Svanemærket.
- 🔒 Bekræftelse på at personalet bliver oplært senest to måneder efter opnået licens.
- 🔒 Bekræftelse på at nyansatte bliver oplært inden for to måneder.
- 🔒 Bekræftelse på at personalet årligt bliver orienteret om virksomhedens miljøarbejde og Svanemærket.

3 Energikrav

Islandske virksomheder er undtaget fra kravet "Grænseværdi for energiforbrug", og skal i stedet opfylde kravene "Rutiner/system for daglig energibesparelse" og "Energi- og CO₂-reducerende tiltag".

3.1 Krav til energiforbrug

O8 Fossilt brændstof

Virksomheden må ikke benytte fossil olie eller fossil gas til opvarmning af lokaler eller til varmtvandsproduktion, dette inkluderer terrassevarmere.

Fossil olie:

Hvis kravet ikke er opfyldt på ansøgningstidspunktet/ved fornyelse af licens, får virksomheden en overgangsperiode på 18 måneder til at fjerne olieforbrænding, eventuelt skifte til biobrændsel eller anden energikilde. I disse tilfælde gives licensen med bemærkning og Nordisk Miljømærkning kontrollerer kravet efter 18 måneder.

Fossil gas:

Hvis kravet ikke er opfyldt på ansøgningstidspunktet/ved fornyelse af licens, får virksomheden en overgangsperiode på 36 måneder til at få mulighed for at skifte varmekilde. I disse tilfælde gives licensen med bemærkning, og Nordisk Miljømærkning kontrollerer kravet efter 36 måneder. Det er tilladt at benytte biogas.

Det er tilladt at anvende fossil gas til madlavning og ved spidsbelastning. Fossilgas kan anvendes, når varmebehovet er så stort, at virksomhedens almindelige varmeanlæg ikke er tilstrækkeligt, fx på kolde dage.



Bekræftelse på at virksomheden ikke benytter fossilt brændstof eller fossil gas til opvarmning af lokaler inkl. terrassevarmere og varmtvandsproduktion.



Årlig opfølgning på kravet, hvis det ikke opfyldes på ansøgningstidspunktet.

O9 Energiforbrug

Virksomheden skal oplyse det årlige energiforbrug i kWh.

Derudover skal energiforbruget sættes i forhold til areal og antal gæster, og der skal laves beregninger for:

- kWh pr. kvadratmeter

og

- kWh pr. overnatning

Energiforbruget skal som udgangspunkt opgøres pr. år/12 måneder. Hvis hoteldriften har været unormal, kan data fra tidligere år med normal drift anvendes. Unormal drift kan fx være, at der har været lukket ned på grund af renovering, pandemi eller lignende.

Energiforbruget skal beregnes ud fra indkøbt energi som fx: elektricitet, fjernvarme, fjernkøling og brændstof. Fornybar egenproduceret energi** skal ikke tages med i beregningen. Egenproduceret energi kan trækkes fra, hvis det kan dokumenteres, at det sælges.*

Elektricitet til opladning af el-biler og til intern tekstilvask, samt energi til drift af spa, kan trækkes fra, hvis det kan dokumenteres ved: egne målinger, estimat udført af en tredjepart, eller andre kvalificerede beregninger. Elektricitet, der bruges til produktion af egenproduceret energi, som fx varmepumper, skal ikke trækkes fra.

Islandske virksomheder kan rapportere sin fjernvarme i m³.

Areal i kvadratmeter og antal overnatninger dokumenteres i krav "Beskrivelse af virksomheden". Arealet er defineret som den del af bygningen, der er opvarmet til mere end 10 °C.

** Indkøbt energi: Energi (kWh) i form af elektricitet, brændsel, gas, fjernvarme og fjernkøling, som leveres til virksomheden. Vedvarende egenproduceret energi betragtes ikke som købt energi.*

*** Vedvarende egenproduceret energi: Energi fra sol, vind, jord, luft eller vand, som genereres i virksomhedens bygninger, eller på og nær land. Det vil sige el fra solceller, vindkraft, vandkraft fra floder/fjorde, varme/varmt vand fra solfangere eller varmepumper, genvundet varme fra ventilation eller spildevand.*

Årlig opfølgning: Virksomheden skal dokumentere eget energiforbrug pr. kvadratmeter pr. overnatning og sammenligne forbruget med året før.

☞ Dokumentation for indkøbt energi de sidste 12 måneder eller fra en repræsentativ driftsperiode. Fx faktura eller bekræftelse fra leverandører.

☞ Udregning der viser det årlige energiforbrug pr. m² pr. overnatning.

☞ Årlig rapportering af energiforbrug.

O10 Grænseværdi for energiforbrug

Islandske virksomheder, og virksomheder i fredede/bevaringsværdige bygninger, er undtaget fra kravet "Grænseværdi for energiforbrug", og skal opfylde kravene "Rutiner/system for daglig energibesparelse" krav O11 og "Energi- og CO₂-reducerende tiltag" krav O12.

Grænseværdien inddeles i tre kategorier afhængig af virksomhedens årlige omsætning fra spisestedet* og/eller omsætning på overnatning.

- Energiforbruget må ikke overstige "øvre grænseværdi" i henhold til tabellen.
- Hvis energiforbruget er lavere end "nedre grænseværdi" i henhold til tabellen, anses virksomheden som energieffektiv, og man behøver ikke opfylde kravene "Rutiner/system for daglig energistyring" krav O11 og Energi- og CO₂-reducerende tiltag" krav O12.
- Hvis energiforbruget er mellem nedre og øvre grænseværdi, skal følgende obligatoriske krav opfyldes:
 - Rutiner/system for daglig energibesparelse krav O11
 - Energi- og CO₂-reducerende tiltag krav O12

Tabel 2: Grænseværdi energi

Kategori		Nedre grænse	Øvre grænse
Uden spisested			
1	Virksomhed uden spisested eller Virksomhed kun med frokostservering og/eller enkel mad til børn.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ^{2**}
Med spisested			
2	Virksomheden har en omsætning fra spisestedet på under 40 % af den samlede omsætning for hele virksomheden og Omsætning på overnatning er lavere end 60 %.	190 kWh/m ²	350 kWh/m ^{2**}
3	Virksomheden har en omsætning fra spisestedet på over 40 % af den samlede omsætning for hele virksomheden eller Omsætning på overnatning er højere end 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ^{2**}

* Omsætningen fra spisestedet er omsætning fra «F&B». Altså omsætning på al mad og drikke i forbindelse med fx selskaber, à la carte, portionsanretninger, butik, minibar, receptioner, kursus- og konference. F&B-omsætning skal ikke inkludere lokaleleje.

** Den øvre grænse er hævet med 5 % for hoteller i zone 2, med 15 % for hoteller i zone 3 og med 10 % for hoteller i zone 4, se bilag 1. Grænseværdierne skal tilpasses klimazonerne. Danmark, de sydlige dele af Sverige, Tyskland, Polen og Litauen er lokaliseret i zone 1 og forholder sig til grænseværdierne i tabellen.

Omsætning fra spisested og værelsesbelægning dokumenteres i "Beskrivelse af virksomheden".

Fredede og bevaringsværdige bygninger:

Danmark: Fredede og bevaringsværdige bygninger med høj bevaringsværdi (klasse 1-4 i SAVE-metoden2).

Finland: Fredede og bevaringsværdige bygninger, som defineret i loven om bygningsarv (498/2010) eller i byplaner.

Norge: Fredede bygninger, som defineret i loven om kulturminneloven eller svalbardmiljøloven, og bevaringsværdige bygninger, som defineret i loven om plan- og bygningsloven eller naturmangfoldloven.

Sverige: Fredede og bevaringsværdige bygninger som defineret af Länsstyrelsen. Derudover bygninger, der er markeret af kommunerne i lokal-/zoneplanen, eller alternativt bygninger, som er en del af et kommunalt kulturmiljøprogram eller bevaringsprogram.

Island: Fredede bygninger og strukturer, defineret som beskyttet af Islands Kulturarvsstyrelse, se her: Friðuð hús og mannvirki | Minjastofnun.

Tyskland: Fredede og bevaringsværdige bygninger som defineret i de enkelte delstats love om monumentbeskyttelse (Denkmalschutzgesetze). Et beskyttet monument (Kulturdenkmal) er en bygning eller et objekt, hvis bevaring er i offentlighedens interesse på grund af dets historiske, kunstneriske, videnskabelige eller bymæssige værdi. Fredning gives via opførelse i det officielle monumentregister (Denkmalliste), som administreres af de respektive delstatsmyndigheder. [gebler.immo].

Polen: Fredede og bevaringsværdige bygninger som defineret i loven om beskyttelse og bevaring af monumenter. Fredede bygninger er dem, der formelt er opført i det nationale register over monumenter (rejestr zabytków). Bevaringsværdige bygninger omfatter strukturer, der er registreret i den kommunale fortegnelse over monumenter (gminna ewidencja zabytków), som dokumenterer bygninger af lokal kulturel eller historisk værdi. [sip.lex.pl]

Litauen: Fredede og bevaringsværdige bygninger som defineret i loven om bevaring af fredede kulturejendomme (nr. I 733). Fredede kulturejendomme omfatter strukturer, komplekser og steder af kulturel eller offentlig betydning, som er registreret i henhold til loven. De vigtigste ejendomme kan udpeges som kulturminder, og alle bevaringsværdige bygninger bevares som autentiske vidner om Litauens historiske, kunstneriske eller videnskabelige arv. [e-seimas.lrs.lt]

🔒 Bekræftelse på hvilken kategori virksomheden tilhører.

🔒 Energiforbrug pr. kvadratmeter kWh/m².

3.2 Krav til energieffektivitet


Kravene i dette kapitel gælder for virksomheder med energiforbrug mellem nedre og øvre grænseværdi i henhold til tabellen i krav "Grænseværdi for energiforbrug", samt alle islandske virksomheder.


O11 Rutiner/system for daglig energibesparelse

Virksomheden skal have rutiner/system for daglig energibesparelse:

- Belysning og andet elektrisk udstyr skal være slukket på de værelser, som ikke er i brug.
- Belysning i fælles opholdsrum skal være slukket i områder, som ikke er i brug.
- Udendørs belysning skal være tids- eller behovsstyret.
- Udendørs opvarmning skal være behovsstyret i henhold til rutiner
- Pool, boblebad og sauna: Udendørs pool og boblebad skal overdækkes. Boblebad og sauna skal tids- og behovsstyres.

Rutinerne skal indeholde en beskrivelse af, hvilke beslutninger der gennemføres i forhold til punkterne i kravet, og hvem der er ansvarlig for implementeringen.

 Bekræftelse på at virksomheden har rutiner/system for daglig energibesparelse ved inden- og udendørs belysning, udendørs opvarmning, pool, boblebad og sauna.

 Kopi af rutiner eller beskrivelse af system for daglig energibesparelse.

 Kravet kontrolleres på stedet.

O12 Energi- og CO₂-reducerende tiltag

Virksomheden skal opfylde mindst seks point inden for energi- og CO₂-reducerende tiltag i henhold til tabellen nedenfor. De tiltag der godkendes, er tiltag som allerede er indført, eller tiltag som er planlagt i løbet af de kommende år (senest inden for et år fra og med licens er givet).

Tabel 3: Energi- og CO₂-reducerende tiltag

Tema	Tiltag	Point
Energianalyse	Virksomheden har gennemgået en energianalyse indenfor de seneste tre år, eller planlægger en analyse i løbet af det kommende år. Analysen skal enten være i overensstemmelse med EN 16247-1, eller udført af en uafhængig energi ekspert, med fokus på energibesparelser. Virksomheden skal på baggrund af analysen have en skriftlig rutine, som indeholder målsætninger og handlingsplaner for at reducere energiforbruget.	6
Egne tiltag	Virksomheden har egne energireducerende tiltag, som bidrager til 5 % reduktion i energiforbruget af det totale energibehov. Der opnås 2 point ved reduktion på 5 %. Man kan have et eller flere egne tiltag. Tiltagene skal godkendes af Nordisk Miljømærkning.	2
Egen produktion af energi	Virksomheden har egen produktion af energi som benyttes til drift af virksomheden i form af fx solceller, solfangere eller tilsvarende. Dette gælder ikke varmepumper.	2
Behovsstyret opvarmning	Virksomhedens opvarmning af konferencefaciliteter og spiselokaler er behovsstyret. <i>Ved behovsstyring menes her opvarmning tilpasset antallet af personer i lokalerne og sensorstyring. Kun tidsstyring accepteres ikke.</i>	2
Behovsstyret ventilationsanlæg	Virksomhedens ventilationsanlæg, i tilknytning til konferencefaciliteter og spiselokaler, er behovsstyret. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antallet af personer i lokalerne, som fx CO₂-styring og sensorstyring. Kun tidsstyring accepteres ikke.</i>	2
Tidsstyret opvarmning	Virksomhedens opvarmning af konferencefaciliteter og spiselokaler er tidsstyret.	1
Tidsstyret ventilationsanlæg	Virksomhedens ventilationsanlæg, i tilknytning til konferencefaciliteter og spiselokaler, er tidsstyret.	1
Varmepumper	Virksomheden har en eller flere varmepumper.	1
Varmevekslere	Virksomheden har varmevekslere som genbruger overskudsvarmen fra fx gråt vand eller ventilationsluft.	1
Belysning værelser	Virksomhedens værelser har behovsstyret belysning.	1
Effektive lyskilder	Alle virksomhedens lyskilder på værelser og i gange benytter LED pærer eller lyskilder med bedst mulig energiklasse.	1
Energieffektive vandarmaturer	Alle virksomhedens produkter inden for en kategori har energiklasse A eller B. Kategorierne kan være: vandarmaturer/blandingsbatterier på værelser, brusere på værelser, eller vandarmaturer/blandingsbatterier i offentlige områder. <i>Energimærkningen skal være i overensstemmelse med standarden SS 820000: 2010/2020 eller SS 820001: 2010.</i>	1

Avanceret styring af udsugning/emhætte i køkken	Virksomhedens udsugning i køkkenet styres ved hjælp af sensorer eller timer, som tænder og slukker automatisk efter behov.	1
Opladning af el-biler	Virksomheden tilbyder gæsterne ladestation til el-biler.	1
Reduceret transport	Virksomheden har reduceret antallet af transporter med 25 % i løbet af de sidste 12 måneder.	1
Miljøvenlig kørsel	100 % af chaufførerne hos en af virksomhedens tre største leverandører har gennemført kursus i miljøvenlig/økonomisk kørsel.	1
Bæredygtigt brændstof	100 % af bilerne hos en af virksomhedens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemærket brændstof eller hydrogen.	1
CO₂-beregning	Virksomheden foretager en CO ₂ -beregning under følgende forudsætninger: <ul style="list-style-type: none"> • Beregning af CO₂-emissioner baseret på GHG-protokollen, som fx beregningsmetoden "Hotel Carbon Measurement Initiative" (HCMI). • Virksomheden bestemmer selv, hvilke emissionskilder der skal indgå i beregningen. De samme emissionskilder skal medregnes hvert år for at udviklingen kan ses. • Hvis virksomheden skal kommunikere sine CO₂-beregninger, skal det klart fremgå, hvilke emissionskilder og CO₂-faktorer, der indgår i beregningen. 	1

🏠 Beskrivelse og dokumentation af tiltag der gennemføres.

4 Vandkrav

O13 Vandforbrug

Virksomheden skal oplyse forbruget af vand fra daglig drift pr. år i m³. Opgørelsen skal komme fra vandleverandøren eller fra målinger med egne målere. Ved egen måling skal der være rutiner som beskriver, hvordan vandforbruget måles.

Vandforbrug til spa-afdeling kan fratrækkes, hvis det kan dokumenteres.

Vandforbrug til intern tekstilvask kan (udover mopper og klude) fratrækkes, hvis det kan dokumenteres.

Årlig opfølgning: virksomheden skal dokumentere sit vandforbrug (m³/år), og sammenligne med året før.

🏠 Dokumentation på sidste års vandforbrug i m³ fra faktura eller som information fra vandleverandør. Eventuelt egne målinger med tilhørende rutiner.

🏠 Årlig rapportering af vandforbrug.

O14 Grænseværdi for vandforbrug

Islandske virksomheder er undtaget kravet.

Virksomheden skal opfylde grænseværdien for det årlige vandforbrug pr. gæst i henhold til tabellen herunder. Kravet gælder det totale vandforbrug ved daglig drift.

Hvis grænseværdien ikke er opfyldt på ansøgningstidspunktet/fornyelse af licens, får nordiske virksomheder en frist på 12 måneder fra licens er givet til at opfylde grænseværdien. Der skal udarbejdes en handlingsplan for, hvordan grænseværdien opnås. Tyske og Polske virksomheder får en frist på 18 måneder.

Vandforbrug til spa-afdeling kan fratrækkes, hvis det kan dokumenteres med egne målinger, estimeret udført af tredjepart eller andre kvalificerede beregninger. Hvis virksomheden ikke har disse muligheder, kan Nordisk Miljømærknings beregningsark "vandforbrug i spa" anvendes. Denne beregning tager højde for brusere, samt fordampning, rens af filter og udskiftning af vand i indendørs pool. Beregningerne er konservative og tager ikke højde for alt det vandkrævende udstyr,

der kan findes i en spa. Præcise målinger vil derfor altid være at foretrække. Beregningsarket er tilgængeligt i Nordic Ecolabelling Portal.

Vandforbrug til intern tekstilvask kan (udover mopper og klude) trækkes fra, hvis det kan dokumenteres.

Tabel 4: Grænseværdi for vandforbrug

Virksomhed	Grænseværdi
Hotel	150 liter/hotelgæst
Hotel med pool	200 liter/hotelgæst
Spisested	30 liter/spisegæst
Catering/take away	20 liter/cateringportion
Konference	15 liter/konferencegæst
Ekstern pool-gæst	50 liter/ekstern pool-gæst

Hvis der indgår flere virksomheder i kombination, beregnes vandforbruget efter følgende formel:

Grænseværdi for den samlede virksomhed = (150 liter/hotelgæst* antal hotelgæster) + (30 liter/spisegæst* antal spisegæster) + (20 liter/catering portion* antal cateringportioner) + (15 liter/konferencegæst* antal konferencegæster) + (50 liter/gæst* antal eksterne pool-gæster).

For hotel med pool beregnes 200 liter/gæst i stedet for 150 liter pr. gæst.

🏠 Beregninger som viser at grænseværdien opfyldes.

Eventuelt:

🏠 Handlingsplan med mål om at opnå grænseværdien for vandforbrug.

O15 Vand og ressourcebesparelse ved tekstilvask

- Udskiftning af håndklæder sker kun på forespørgsel fra gæsterne.
- Virksomheden skal have rutiner for oplæring af ansatte i henhold til kravet.

🔒 Bekræftelse på at håndklæder kun skiftes ud på forespørgsel fra gæsterne.

🔍 Rutiner for oplæring af medarbejdere og hvordan kunder informeres. Kravet kontrolleres på stedet.

O16 Nyindkøb

Der stilles krav til vandeffektivitet ved nyindkøb af blandingsbatterier, brusere, toiletter, urinaler og hovedopvaskemaskiner i henhold til nedenstående tabel. Dette krav gælder kun for hoteller, der er ansvarlige for indkøb af disse produkter.

Vandkrævende udstyr	Maksimalt antal liter
Blandingsbatteri, håndvask værelser	5 liter pr. minut ved et tryk på 3 bar
Blandingsbatteri, håndvask offentlige områder	5 liter pr. minut ved et tryk på 3 bar, alternativt sensorstyret
Bruser	9,5 liter pr. minut ved et tryk på 3 bar
Toilet	Ved to skyllemuligheder: 3/6 liter pr. skyl En skyllemulighed: 4 liter pr. skyl
Urinal	3,5 liter pr. skyl ved et tryk på 3 bar
Hovedopvaskemaskine*	Hættemaskine: 3,0 liter pr. kurv Tunnelmaskine: 2,0 liter pr. kurv Underbordsmaskine: 2,5 liter pr. kurv

* Med hovedopvaskemaskine menes den/de opvaskemaskiner, som vasker minimum 70 % af virksomhedens opvask.

- ☰ Rutiner der bekræfter hotellets opfyldelse af kravene til nyindkøb af blandingsbatteri, bruser, toilet, urinaler og hovedopvaskemaskine.

Eller

- ☰ Hvis kravet ikke gælder: Bekræftelse på, at hotellet ikke er ansvarlig for indkøb af blandingsbatterier, brusere, toiletter, urinaler og hovedopvaskemaskiner.

P1 Vandreducerende tiltag

Virksomheden opnår point for at gennemføre vandreducerende tiltag. For hvert tiltag opnås 1 point. Maksimalt kan der opnås 3 point i dette krav.

Tabel 5: Vandreducerende tiltag

Tema	Tiltag	Point
Egne tiltag	Egne tiltag som reducerer vandforbruget med mindst 5 % pr. tiltag. Fx tekniske installationer for vandkrævende udstyr, der reducerer vandforbruget.	1
Blandingsbatteri	Mindst 90 % af alle blandingsbatterier til spisessteder har et begrænset vandforbrug, maks. 5 liter pr. minut.	1
Bruser	Mindst 90 % af alle brusere er sparebrusere, med maks. vandforbrug på 5 liter pr. minut.	1
Toilet	90 % af alle cisterner til virksomhedens toiletter skal have to skylleindstillinger, eller et maks. vandforbrug på 4 liter pr. skyl.	1
Urinaler	90 % af alle urinaler skal have et maks. vandforbrug på 3,5 liter pr. skyl.	1
Hovedopvaskemaskine	Hovedopvaskemaskinen bruger ikke mere skyllevand end: <ul style="list-style-type: none"> • Hætte-opvaskemaskine: 3,0 liter/kurv • Tunnel-opvaskemaskine: 2,0 liter/kurv • Underbords-opvaskemaskine: 2,5 liter/kurv 	1

Egne tiltag skal godkendes af Nordisk Miljømærkning. Tiltagene skal være målbare.

- ☰ Beskrivelse og dokumentation af de vandreducerende tiltag der udføres.

5 Affaldskrav

5.1 Affaldshåndtering og grænseværdi for restaffald

O17 Kildesortering

- Virksomheden skal kildesortere alt affald som opstår. Affaldet skal kildesorteres i de fraktioner, som er relevante. Se eksempler på fraktioner i tabellen nedenfor.
- Organisk affald skal gå til genbrug/biologisk behandling, fx biogasproduktion eller kompost. Hvis affaldsentreprenøren ikke kan tilbyde genbrug af biologisk affald, skal det dokumenteres.
- Det er pålagt alle ved lov at sortere farligt affald.

Tabel 6: Eksempler på fraktioner som kan være relevante i de forskellige lande.

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island	Tyskland	Polen	Litauen
Ufarvet glas	Glas og metal	Glas (uanset farve)	Blandet glas	Glas	Blandet glas	Blandet glas	Blandet glas
Farvet glas							
Metal-emballage		Metalaffald	Metal-emballage	Metal-emballage	Metal-emballage	Plast og let metal	Metal-emballage

Organisk affald	Madaffald/ organisk affald	Organisk affald	Bioaffald/ organisk affald	Organisk affald	Organisk affald	Organisk affald	Organisk affald
Haveaffald	Park- og haveaffald (organisk)	Haveaffald	Haveaffald	Haveaffald	Haveaffald	Haveaffald	Haveaffald
Papir	Papir	Papir	Papir	Papir			
Pap og bølgepap	Pap (bølgepap og pap)	Pap	Pap (bølgepap og pap)	Papir	Papir, pap og papir- emballage	Papir, pap og papir- emballage	Papir og pap
Papir- emballage		Mad- og drikkekarton					
Hård plast	Hård plast	Plast (hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner)	Hård plast i blandet affald /restaffald	Plast	Plast	Plast	Plast- emballage
Blød plast	Folie plast (blød plast)		Folie plast, plastemballag e				
Porcelæn	Porcelæn	Porcelæn/ keramik/sten- tøj - deponi	Porcelæn i blandet affald	Porcelæn/i blandet affald			
Madfedt	Fritureolie	Madfedt/-olie	Stegfedt/- olie	Madolie	Fritureolie	Fitureolie	Madlavnings- fedt/-olie
Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil, returordning	Tekstil, returordning	Tekstil



Beskrivelse af hvilke fraktioner der sorteres indenfor.



Dokumentation på behandling af organisk affald.



Kravet kontrolleres på stedet.

O18 Mængde restaffald

Virksomheden skal angive den mængde restaffald i kg pr. år, som genereres fra den daglige drift. Oplysningerne skal komme fra en affaldsentreprenør.

Med restaffald menes alt usorteret affald der stammer fra den daglige drift, og som går til deponering eller forbrænding.

Årlig opfølgning: virksomheden skal dokumentere sit restaffald (kg/år) og sammenligne med året før.

Virksomheder, der ikke er i stand til at få oplysninger om mængden af restaffald i kg pr. år fra affaldsentreprenøren, skal:

- Fremvise skriftlig bekræftelse fra affaldsentreprenøren som viser, at denne ikke kan levere data på restaffald i kg pr. år.
- Udarbejde en handlingsplan som indeholder målsætning og tiltag der kontinuerligt fokuserer på at reducere mængden af restaffald fra den daglige drift. Handlingsplanen skal godkendes af Nordisk Miljømærkning. Obligatorisk krav "Grænseværdi for restaffald" vil ikke være relevant.



Dokumentation på sidste års mængde restaffald i kg, fx fra faktura eller fra information givet af affaldsentreprenør.



Årlig rapportering af restaffald.

Eventuelt:

- ☰ Dokumentation fra affaldsentreprenør som bekræfter, at det ikke er muligt at få oplysninger om restaffald og vægt.
- ☰ Handlingsplan der indeholder mål og tiltag mod at reducere mængden af restaffald fra den daglige drift.

O19 Grænseværdi for restaffald

Virksomheder, som ikke får oplyst mængden af restaffald fra en affaldsentreprenør, er undtaget fra kravet.

Virksomheden skal overholde grænseværdien for den årlige mængde restaffald pr. gæst i henhold til nedenstående tabel. Kravet gælder for alt restaffald, der opstår i den daglige drift.

Hvis grænseværdien ikke overholdes på ansøgningstidspunktet/ved fornyelse af licens, gives der, fra licensen er givet, en frist på 12 måneder med mulighed for at nå grænseværdien. Der udarbejdes en handlingsplan med mål og tiltag med henblik på at nå grænseværdien. Handlingsplanen følges op af Nordisk Miljømærkning i perioden, og grænseværdien kontrolleres efter 12 måneder.

Tabel 7: Grænseværdi for restaffald

Virksomhed	Grænseværdi
Hotel	0,10 kg/hotelgæst
Spisested	0,40 kg/gæsteservering
Catering	0,40 kg/cateringportion
Konference	0,10 kg/konferencegæst

Hvis der indgår flere virksomheder i kombinationen, beregnes restaffaldet efter følgende formel:

Grænseværdi for hele virksomheden samlet = (0,10 kg/gæst* antal hotelgæster) + (0,40 kg/gæst* antal spisegæster) + (0,20 kg/cateringportioner* antal cateringportioner) + (0,10 kg/gæst* antal konferencegæster).

- ☰ Beregninger som viser, at grænseværdien opfyldes.

Eventuelt

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

O20 Affaldssortering for gæster

- Hotel: Gæster skal have mulighed for at sortere sit affald i mindst 2 andre fraktioner, udover restaffald, i hotellets forskellige områder. Dette gælder værelser, reception og eventuelle offentlige områder.
- Værelser: Gæster skal have mulighed for at sortere sit affald i mindst to fraktioner udover restaffald. Gæsterne skal informeres om et egnet sted for, hvor andre fraktioner kan placeres, fx farligt affald, flasker, emballage, pap. Affaldet skal kildesorteres af personalet.

Hvis det ikke er muligt at tilbyde kildesortering på værelserne, skal personalet sortere affaldet. Gæsterne skal informeres om, at deres affald vil blive sorteret. Personalet skal have skriftlige rutiner for håndtering af affaldet.

- Konferencelobby: Gæster skal have mulighed for at sortere deres affald i mindst to fraktioner, udover usorteret affald. Hvis der serveres mad i konferencelobbyen, skal madaffald være en fraktion.
- Konference/mødelokaler: Gæster skal som minimum have mulighed for at sortere papir og usorteret affald i mødelokalerne. Hvis maden serveres i

mødelokalerne, og der ikke er en konferencelobby, skal madaffald enten sorteres af personalet, eller der skal være en beholder til madaffald tilgængelig.

- Spisested: Hvis gæsterne selv håndterer det brugte service, skal det som minimum være muligt at sortere både mad- og restaffald. Der skal skiltes med klare sorteringsinstruktioner for affaldet.

🏠 Beskrivelse af muligheder for sortering indenfor forskellige områder i forskellige dele af virksomheden. Kravet kan også dokumenteres ved hjælp af billeder.

🏠 Kopi af informationen til gæster samt personalets procedurer for sortering af affald fra værelserne, hvis relevant.

🔍 Kravet kontrolleres på stedet.

5.2 Madspild

021 Mængde madaffald

Virksomheden skal opgive mængden af madaffald i kg pr. år som genereres fra den daglige drift. Oplysningerne skal komme fra affaldsentreprenøren.

Madaffald skal ses i sammenhæng med antal spise-gæster og der skal udføres beregning for:

- Madaffald pr. spise-gæst

Årlig opfølgning: Spisestedet skal dokumentere mængden af madaffald (kg/år) og sammenligne med det foregående år.

Madaffald kan bestå af både anvendeligt og ikke-anvendeligt mad. Ikke-anvendeligt madaffald er uspiselige dele som fx ben, skaller, skræl, kerner osv. Madaffald omfatter alle anvendelige fødevarer produceret til mennesker, men som enten smides ud eller tages ud af fødekæden til andre formål end til fødevarer.

Undtagelse fra kravet:

Virksomheder, som ikke modtager oplysning om mængde madaffald fra en affaldsentreprenør i kg pr år, skal fremvise en skriftlig bekræftelse fra affaldsentreprenøren herom.

🏠 Dokumentation på sidste års mængde madaffald i kg, fx fra faktura eller information fra affaldsentreprenør.

🏠 Årlig rapportering af madaffald.

Virksomheder som ikke får oplysning om mængde madaffald fra affaldsentreprenør:

🏠 Dokumentation fra affaldsentreprenør som bekræfter, at det ikke er muligt at få oplysninger om madaffald og vægt.

022 Forebyggelse af madspild

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

- Ansvarlig: Spisestedet skal have en person som er hovedansvarlig for at følges op på kravet til "Forebyggelse af madspild".
- Måling: Spisestedet skal måle mængden af madspild* eller mængden af det madaffald som opstår. Mængden skal måles i vægt og relateres til antallet af spisende gæster. Målingen kan gennemføres på to måder:
 - Alternativ 1: Måling af mængde madspild gennemføres mindst to gange årligt, mindst i en periode på 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 fødevarer som er produceret til mennesker, men som enten smides ud eller tages ud af fødekæden til andre formål end forbrug fra det tidspunkt, hvor dyr og planter slagtes eller høstes.¹*

Madspild på en restaurant kan fx opstå på grund af forkert opbevaring, forkert tilberedning, overproduktion, ved servering eller tallerkenspild.

Madspild må ikke forveksles med "madaffald". Madspild kan både bestå af brugbare og ikke brugbare fødevarer. Ikke brugbart madaffald er uspiselige dele, som fx knoglerester, skaller, skræller, kerner mv.

- Årlig opfølgning på madspild: Spisestedet skal dokumentere mængden af madspild/madaffald (vægt pr. spisende gæst) og sammenligne med det foregående år. For alternativ 1: Målingen skal finde sted i de samme uger/perioder hvert år.
- Analysering: Spisestedet skal gennemgå dato på madspild og se på tendenser for, hvor madspildet opstår.
- Information: Gæsterne skal informeres om spisestedets arbejde med at forebygge madspild og opfordre dem til at bidrage.
- Oplæring: Spisestedet skal oplære personalet** med det formål at forebygge eller reducere madspild. Oplæringen skal som minimum omfatte:
 - Oplæring i forskellen på madspild og madaffald
 - Oplæring i at måle og rapportere madspild/madaffald
 - Oplæring i at analysere/undersøge hvor madspild opstår
 - Oplæring i forebyggende tiltag og reduktionstiltag
 - Oplæring i kommunikation*** med gæster omkring hvordan spisestedet arbejder med madspild.

*** Med personale menes alle der arbejder med indkøb, menuplanlægning, madlavning, servering, opvask og afrydning.*

**** Nordisk Miljømærkning kan bidrage med kommunikationsmateriale.*

Hvis spisestedet er tilsluttet en godkendt national rammeaftale for madspild, fx en brancheaftale mellem myndigheder og fødevareerhverv, kan dokumentation fra arbejdet anvendes, og kravet anses for opfyldt. Godkendte aftaler er den norske "Tiltrædelseserklæring, brancheaftale om reduktion af madspild" og det danske "Danmark mod madspild".

Øvrige brancheaftaler kan godkendes efter anmodning og gennemgang af Nordisk Miljømærkning.



Kontaktinfo: Navn, e-mail, stillingsbetegnelse/rolle på den person, der er hovedansvarlig for madspild.



Beskrivelse af hvordan måling af madspild eller madaffald gennemføres og registreres. For alternativ 1: Beskrivelse af hvordan måleperioderne vurderes at være repræsentative.



For alternativ 1: Dokumentation på mængden af madspild i vægt pr. gæst. Nordisk Miljømærknings "skabelon til rapportering af madspild" kan anvendes.



For alternativ 2: Dokumentation på mængde affald i vægt pr. gæst.



Årlig rapportering af madspild eller madaffald i vægt pr. spisende gæst.

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

- 🏠 Beskrivelse af analysering af data for madspild/madaffald med fokus på hvor madspild opstår.
- 🏠 Kopi af information til gæsterne om spisestedets arbejde med at forebygge madspild, og opfordring til at de bidrager.
- 🏠 Beskrivelse af hvordan spisestedet oplærer sit personale i at forebygge og reducere madspild.

P2 Tiltag mod at forebygge og reducere madspild

Spisestedet kan opnå point ved at iværksætte forebyggende tiltag og/eller reduktionstiltag. Hvert mål giver ét point. Der kan maks. opnås 3 point i dette krav.

Tiltagene godkendes efter en vurdering af Nordisk Miljømærkning. Se "Tips til tiltag for at forebygge og mindske madspild" i bilag 2 for inspiration.

- 🏠 Beskrivelse af hvilke tiltag spisestedet udfører.

5.3 Engangsartikler

O23 Forbud mod engangsartikler og portionsemballage

Det er ikke tilladt at benytte følgende engangsartikler og portionsemballager:

- Tallerkener, skåle, kopper, glas og bestik
- Sugerør, drinkspinde, tandstikker og spise-/rørepinde i plast
- Portionspakker og små pakker (smør, syltetøj, leverpostej, kaffemælk, kaffekapsler mm.)

Undtagelse:

Hvis virksomheden ikke har tilstrækkeligt genanvendeligt service, eller hvis logistikken ved rengøring er umulig, når der serveres for over 500 gæster, kan der gives en undtagelse fra kravet.

Kravet gælder hele virksomheden med undtagelse af værelserne. For værelserne gælder kravet "Ikke tilladte engangsartikler på værelserne".

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

- 🏠 Bekræftelse på at virksomheden ikke anvender engangsartikler og portionsemballage.



Kravet kontrolleres på stedet.

O24 Ikke tilladte engangsartikler på værelserne

Det er ikke tilladt at benytte følgende engangsartikler på værelserne.

- Shampoo, balsam, sæbe, lotion mm. som ikke kan genfyldes
- Produkter der ikke er mulige at genbruge, fx tøfler, badehætter, personlige hygiejneprodukter, børster, neglefil, skopudsemiddel mm.*
- Engangstallerkener, -skåle, -kopper, -glas og -bestik.
- Sugerør, drinkspinde, tandstikker og rørepinde i plast.

Undtagelser:

- Det er tilladt at tilbyde engangsartikler på forespørgsel, fx ved at have varerne til rådighed i receptionen.
- Det er tilladt at have portionspakker med chokoladedrik, te, instant kaffe, kakao, sukker og mælkeerstatning.

- Ved room service er portionspakker tilladt, fx til salt, peber, ketchup, sennep og lignende.
- Det er tilladt at anvende engangskapsler til kaffemaskiner i værelser og/eller på gange i tilknytning til værelserne.

** Undtagelserne gælder for hoteller, der er klassificeret som 5-stjernede ifølge Hotelstars.eu, eller som er medlem af anerkendte luksushotelsegmenter som opfylder fastsatte standarder.*



Bekræftelse på at der ikke benyttes engangsartikler på værelserne.



Kravet kontrolleres på stedet.

O25 Engangsartikler i kontakt med mad og drikke, ved take away, catering og fast food

De engangsartikler virksomheden benytter ved take away, catering og fast food skal:

- være svanemærkede. Svanemærkede engangsartikler præmieres i "Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser" og/eller
- bestå af fornybare råvarer som fx papir, pap, bagasse, palmeblade og biobaseret plast som kan genanvendes*

** Biobaseret plast er plast der er baseret på genanvendelige råvarer, som fx biobaseret polyethylen (PE). Nordisk Miljømærkning godkender dog kun biobaseret plast, hvis det kan genanvendes i nutidens plastgenvindingssystemer. Det betyder, at bionedbrydeligt/komposterbart plast, fx PLA, ikke er godkendt.*

og/eller

- bestå af mindst 50 % genanvendt plast**

*** For engangsartikler der indeholder genanvendt plast, skal det være muligt at dokumentere mindst 50 % genanvendt råmateriale og være mærket med symbolet for kontakt med fødevarer "glas og gaffelsymbol".*

Undtagelser:

- Laminat- og plastbelægninger er tilladt på papir- og papbaserede produkter eller som "vinduer", fx i en papirpose, da disse kan adskilles fra papir-/pappmaterialet i materialegenbrugsanlæggene.
- Låg er undtaget fra kravet, forudsat at det er let at adskille låget fra anden emballage. Undtagelsen gælder kun, hvis låget udelukkende består af PET/PE eller PP, uden tilsat pigment. Andre materialer er ikke tilladt.
- Anvendelse af aluminiumsforme er tilladt ved catering eller servering af flere portioner samlet i de tilfælde, hvor det ikke er muligt at returnere serveringsudstyr.



Bekræftelse på at de engangsartikler, som benyttes, opfylder kravene.



Oversigt over alle indkøb af engangsartikler og oplysninger om Svanemærket og licensnummer, indkøbt materiale som genanvendelige råvarer og andelen af genanvendte råvarer samt "glas og gaffelsymbol". Engangsartikler, der indkøbes som "undtagelse" i henhold til kravet, skal tydeligt fremgå af oversigten.



Kravet kontrolleres på stedet.

O26 Forbud mod PVC/PVDC i plastfilm

Al plastfilm, som benyttes til emballage, skal være fri for PVC/PVDC.

Virksomheder der udelukkende anvender PVC/PVDC-fri plastfolie opfylder kravet.

- ☞ Bekræftelse på at alt plastfilm, som benyttes, ikke indeholder PVC eller PVDC.
- ☞ Produkt navn på den plastfilm som benyttes.

6 Bæredygtig mad og drikke

Virksomheder, som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, undtages fra kravene i "Vegetarmad".

6.1 Økologikrav

Kravene stilles til virksomheder, som har servering af mad, enten kun frokost og/eller restaurant.

O27 Andel økologisk mad og drikke

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

** Med økologisk menes mad og drikke mærket med EU's forordning EG834/2007**, KRAV finske «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrolleret økologisk (Ø-mærket), Demeter, Biosiegel og Tún-lifrænt.*

Der skal som minimum benyttes data fra tre måneders drift.

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

Svenske, norske, finske, tyske og litauiske virksomheder kan basere beregningen af andelen af økologiske fødevarer og drikkevarer på data fra de tre største leverandører. Køb fra mindre leverandører kan være udelukket.

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

Islandske og polske virksomheder skal indberette antallet af almindelige produkter i den daglige servering.

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

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

- Hvis spisestedet er godkendt af Det Økologiske Spisemærke, guld, sølv eller bronze kan denne godkendelse benyttes som dokumentation.
- Hvis spisestedet er KRAV-certificeret på niveau 1 i henhold til KRAVs procentalternativ, niveau 2 eller niveau 3, kan denne certificering benyttes som dokumentation.
- Hvis spisestedet er godkendt med Debio valørmærket bronze i henhold til Debios procentalternativ, Debio valørmærket sølv eller guld kan denne godkendelse benyttes som dokumentation.
- Det er valgfrit at benytte enten kr. eller kg i beregningen af procentandel. Det samme grundlag (kr. eller kg) skal også benyttes til at beslutte hvilke leverandører, der udgør de tre største.
- Gælder hovedsageligt indkøb til køkken/spisested. Mad til hotelshop kan undtages, hvis det ønskes.
- Det er valgfrit om man vil inkludere drikkevarer i beregningen. Derimod så anbefales det at inkludere drikke i beregningen, hvis det er hensigtsmæssigt for virksomheden.

Følgende drikkevarer (til måltider) kan medregnes: sodavand, saft, juice, vin, øl og cider, med eller uden alkohol, samt spiritus.

Eksempler på tilfælde hvor det ikke er hensigtsmæssigt at inkludere drikke i beregningen, kan være steder med stor bar-omsætning, hvor meget af det som omsættes, ikke er økologisk.

(Vær opmærksom på at Det Økologiske Spisemærke kræver, at drikkevarer er med i beregningen).

- Mineralvand og andre produkter, der ikke kan opgives som økologiske, skal tages ud af beregningen.
- MSC-mærket fisk og skaldyr kan ikke opgives som økologisk, men kan tages med i beregningen, hvis spisestedet ønsker det, men må ikke overstige 50 % af den beregnede andel. (Det Økologiske Spisemærke godkender ikke MSC-mærket fisk). Vildtfanget fisk uden MSC-mærkning, kan ikke regnes som økologisk.
- Hvis spisestedet indkøber vildtkød, kan det fratrækkes den totale indkøbsværdi. Hjort, vildsvin, ren og andre dyr, som er opdrættet, regnes ikke som vildt.

Gældende beregning af økologiske produkter for Island, Finland og Polen:

- Et økologisk produkt skal være et fast produkt i den daglige servering for at kunne opgives som ét produkt.
- Man kan opgive flere forskellige økologiske produkter inden for en produktkategori (fx to typer ost/juice/brød/vin mm.).
- Forskellige sorter inden for krydderier og alle sorter af te opgives kun som ét produkt.
- Forskellige mælketyper som havremælk, mandelmælk, letmælk og sødmælk angives som hver sit produkt.
- MSC-mærket fisk og skaldyr kan ikke opgives som økologisk, men kan medregnes for de spisesteder som ønsker det, men kan ikke overstige 50 % af antal produkter.
- Sæsonvarer, som kun er tilgængelige på visse tider af året, skal erstattes af andre økologiske produkter, for at kunne opgives.



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

O28 Grænseværdi for økologisk mad og drikke

Grænseværdien er en minimumsgrænse for indkøbt økologisk mad og drikke.

Grænseværdierne er differentierede på grund af forskellig adgang til økologiske produkter i Norden, Tyskland, Polen og Litauen.

Som minimum kan indkøbsdata fra tre måneders drift benyttes.

Virksomheder, som ikke overholder grænseværdierne ved de årlige opfølgninger, risikerer at miste deres licens.

Ansøgere, der ikke har et godt nok indkøbsgrundlag i forhold til at overholde grænseværdien på ansøgningstidspunktet, kan få licens med forbehold mod, at kravet er opfyldt efter en given periode (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 lignende.

Tabel 8: Differentierede grænseværdier for andel indkøbt økologisk mad og drikke. Danmark, Sverige, Norge, Tyskland og Litauen skal overholde grænseværdi for andelen af indkøb opgjort i %, mens Island og Polen skal overholde grænseværdien for antallet af faste produkter i daglig servering. Finland kan vælge mellem indkøb beregnet i procent eller antallet af almindelige produkter i daglig servering.

Land	Grænseværdi
Danmark	30 %
Sverige	10 %
Tyskland	15 %

Norge og Litauen	5 %
Finland	19 produkter, eller 7 %
Island	16 produkter
Polen	16 produkter



Bekræftelse på at spisestedet forpligter sig til at opfylde grænseværdierne.



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

P3 Økologisk mad og drikke

Virksomheden får point i henhold til tabellen nedenfor, hvis andelen af økologisk mad og drikke overstiger den obligatoriske grænseværdi. Det kan maksimalt opnås 5 point i dette krav.

Tabel 9: Pointtabel for indkøbt økologisk mad og drikke. Danmark, Sverige, Norge, Tyskland og Litauen gives point for andel indkøb beregnet i procent, medens Island og Polen gives point for antal faste produkter i den daglige servering. Finland gives point enten 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 (%)	≥ 10 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Tyskland (%)	≥ 15 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Norge og Litauen (%)	≥ 5 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (%)	≥ 7 - < 15	≥ 15 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Finland (produkter)	≥ 19 - < 25	≥ 25 - < 30	≥ 30 - < 35	≥ 35
Island og Polen (produkter)	≥ 16 - < 20	≥ 20 - < 25	> 25 - < 30	≥ 30



Dokumentation/beregning i henhold til kravet "Andel økologisk mad og drikke".

6.2 Øvrige krav til bæredygtig mad og drikke

O29 Drikkevand

Servering af flaskevand er forbudt ved konference-, bord- og buffetservering af mad og drikke. Med flaskevand menes vand tappet på flasker på et bryggeri. Kravet gælder ikke vand tilsat kulsyre.

Undtagelse:

Salg/servering af flaskevand tillades i forbindelse med room-service, take away, catering, fast food, og hotel-shop.

Salg/servering af flaskevand er tilladt ved unormal drift, hvor der fx er usikkerhed om vandkvalitet, om der skal tages hensyn til smittebeskyttelse eller lignende situationer.

Det er tilladt for spisesteder med både bordservering og take away at sælge flaskevand, men spisestedet skal samtidig have postevand som synligt alternativ for deres gæster.



Bekræftelse på at der ikke serveres flaskevand tappet på flasker af et bryggeri.



Kravet kontrolleres på stedet.

P4 Lokalproduceret mad og drikke

Spisestedet får point for hver af de kategorier, inden for hvilke de har et eller flere lokalproducerede* produkter. For at være pointgivende skal produkterne være tilgængelige en hel sæson. Der kan maksimalt opnås 2 point i dette krav.

Hver kategori giver 0,5 point:

- Mejeriprodukter (mælk, ost, mm.)
- Æg
- Korn og bagværk
- Frugt og bær
- Grøntsager, rodfrugter og champignon
- Drikke (juice, øl mm.)
- Fjerkræ (kylling, kalkun mm.)
- Fisk og skaldyr
- Kød (kvæg, svin, får, ged, vildt mm.)
- Andet (honning, olie, urter mm.)

** For at mad og drikke kan betragtes som lokalproduceret, skal al produktion, dyrkning, fangst, høst, plukning, forarbejdning og opbevaring finde sted inden for 250 km fra virksomheden. For virksomheder nord for 62° N er grænsen 500 km bort set fra islandske virksomheder, som kan regne al national produktion som lokalproduceret. For fisk beregnes afstanden til fiskerihavnen. Der skal være fuld sporbarhed i forsyningskæden fra spisestedet og tilbage til producenten/produktionsstedet. Hvis produktet er forarbejdet (hel-/halvfabrikata) er det tilstrækkeligt, at hovedingrediensen er dokumenteret.*



Bekræftelse og oversigt over pointgivende indkøb af lokalproducerede produkter og kategorier.



Bekræftelse fra leverandør som viser produkternes oprindelse.



Kravet kontrolleres på stedet.

O30 Vegetarmad

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

** Vegetar betyder råvarer som fx korn, grøntsager, frugt, bær, kartofler, nødder og frø, men også mejeriprodukter, æg, honning og lignende.*

Virksomheder som kun serverer frokost, snacks og enkle retter, undtages fra kravet.



Bekræftelse på at kravet overholdes.



Beskrivelse af hvordan spisestedet overholder kravet.



Kravet kontrolleres på stedet.

O31 Bæredygtig fisk og skaldyr

Fiske- og skaldyrsarter anført i tabellen nedenfor må kun serveres af restauranten, hvis de er MSC-certificerede.

Tabel 10: Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

Species	Reason for prohibition
Tropical prawns, i.e. scampi.	Linked to mangrove deforestation
All species of skate	International endangered species ²
Atlantic bluefin tuna	International endangered species
Eel	International endangered species
Shark An exception is made in Iceland for traditional serving of the shark species <i>Somniosus microcephalus</i> and the skate species <i>Dipturus batis/Raja batis</i> and <i>Raja Amblyraja radiata</i>	International endangered species
Weil-cougt sturgeon	International endangered species
Catfish (caught in Sweden)	National endangered ³ species
Halibut (caught in Sweden)	National endangered species
Rabbit fish (caught in Sweden)	National endangered species
Roundnose grenadier (caught in Sweden)	National endangered species
White ling (caught in Sweden)	National endangered species
Pollack (caught in Sweden)	National endangered species
Redfish (caught in Norway)	National endangered species
Blue ling (caught in Norway)	National endangered species
European weather loach / <i>Misgurnus fossilis</i> (caught in Denmark)	National endangered species
Lumpfish and lumpfish roe (caught in Denmark)	National endangered species
Sea trout (caught in Finland)	National endangered species
Brown trout (caught in Finland)	National endangered species
European whitefish (caught in Finland)	National endangered species
Landlocked salmon (caught in Finland)	National endangered species
Arctic char (caught in Finland)	National endangered species
Grayling (caught in Finland)	National endangered species

For en oversigt over alle fiskearter på de nordiske sprog, se bilag 2.



Beskriv hvilke procedurer virksomheden anvender for at sikre opfyldelse af kravet. Servering af truede fisk kræver fuld sporbarhed tilbage til fiskeriet.



Kravet kontrolleres på stedet.

032 Palmeolie

Palmeolie må ikke indgå i den fritureolie, som spisestedet anvender.



Bekræftelse på at den fritureolie, spisestedet anvender, er fri for palmeolie.



Kravet kontrolleres på stedet.

033 Forbud mod genmodificeret mad (GMO)

Det er forbudt at anvende eller servere genmodificeret mad* på et Svanemærket spisested.

Spisestedet skal have rutiner som sikrer, at der ikke indkøbes genmodificeret mad.

* *Genmodificeret mad betyder mad, der ifølge national lovgivning er mærket som indeholdende genmodificerede ingredienser eller ingredienser produceret fra*

² Species categorised as critically endangered (CR) or endangered (EN) on the red list of the International Union for Conservation of Nature (IUCN)

³ Species categorised as critically endangered (CR) or endangered (EN) on the official red list of the country in which they are fished.

genmodificerede organismer (GMO). Relevante produkter er produkter, hvor råvarerne er soja, majs, raps eller sukkerroer.

- ☰ Rutine der sikrer, at virksomheden ikke serverer mad, der ifølge national lovgivning er mærket som indeholdende genmodificerede ingredienser eller ingredienser produceret fra genmodificerede organismer (GMO).

7 Biodiversitet

Kravene i dette kapitel gælder for hoteller med have/udearealer større end 1.000 m².

O34 Forbedring af naturmangfoldighed ved hotellets udearealer

Hotelvirksomheder med have/udearealer skal sikre, at biodiversiteten forbedres.

Det kræves, at:

- der ikke anvendes kemiske herbicider (pesticider) i hotellets have/på udendørsarealer
- fremmede invasive arter fundet på stedet skal fjernes og bekæmpes og må heller ikke udplantes.
Dette gælder arter som er forbudt at importere og sælge. De findes i følgende dokumenter:
Danmark: Miljøstyrelsens liste over invasive arter.⁴
Finland: Nasjonal liste over fremmedarter.⁵
Norge: Forskrift om fremmede organismer vedlegg 1.⁶
Sverige: Foreløpig gjelder kravet for arter på EUs liste og lista over mest problematiske arter som ennå ikke er lovregulert.⁷ Det kan endres når myndighetene har utarbeidet nye lister.
Island: Lov 583/2000.⁸
Alle land: EU-forordning EU 2016/1141.⁹
- træer, der er over 100 år gamle, samt naturlige vandløb, så vidt muligt skal beskyttes.

Fx gamle egetræer og andre store træer, som bøg og birk, samt naturlige vandløb og åer.

Der gives undtagelse fra kravet, hvis træer og vandløb er til fare for gæster og personale.

- ☰ Bekræftelse på at der ikke benyttes kemiske herbicider.

- ☰ Beskrivelse af hvordan fremmede invasive arter som findes på grunden skal bekæmpes, og hvordan det sikres, at samme arter ikke udplantes i fremtiden.

- ☰ Beskrivelse af hvilke træer, over 100 år, og naturlige vandløb, der findes på grunden, og hvordan disse værnes om.

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

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

⁶ <https://www.miljodirektoratet.no/globalassets/publikasjoner/m777/m777.pdf>

⁷ <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2015-06-19-716?q=forskrift%20om%20fremmede%20arter>

⁸ <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Vaxter-och-djur/Frammande-arter/Invasiva-frammande-arter/#ej-reglerade>

⁹ <https://en.ni.is/flora-funga/invasive-plant-species>


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


8 Kemikaliekrav

Kemikaliekravene dækker alle produkter, der anvendes på hotellet til rengøring, opvask, tøjvask og duftforbedring. For at dokumentere kravene O36-O40 skal der laves en liste over alle anvendte kemiske produkter (O36) opmærksomhed på, om produktet er miljømærket (O37), og opmærksomhed på, hvordan produkterne er doseret (O38). Bilag 5 kan bruges til at dokumentere dette. Kravene til kemikalier (O36-O40) skal også opfyldes af enhver ekstern rengøringservice som hotellet anvender. Kemiske produkter, som anvendes i spaområdet, er undtaget fra kravene i dette kapitel.

O35 Kemikalieindkøb

- Ansvarlig person: Virksomheden skal have en person, som er hovedansvarlig for indkøb af kemikalier.
- Indkøbsrutiner: Virksomheden skal have rutiner for indkøb af kemikalier. Rutiner der sikrer, at virksomheden kun benytter godkendte kemikalier og doseringsudstyr i henhold kapitlet "kemikalieforbrug". Rutinerne skal også sikre, at virksomheden informerer Nordisk Miljømærkning, hvis den ansvarlige person udskiftes.

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

 Indkøbsrutiner af kemikalier. Den godkendte liste over kemiske produkter kan vedhæftes indkøbsprocedureerne.


O36 Information om kemikalier


- Oversigt over samtlige kemikalier der aktuelt skal benyttes fremover. Indtast navn, leverandør, producent, funktion, hvor ofte det bruges og miljømærke på kemikalierne, hvor det er relevant.
Brug af hånddesinfektionsmiddel er tilladt og behøver ikke at være inkluderet i oversigten over anvendte kemiske produkter.
- Information om behandlet vand
Behandlet vand defineres som de ioniseret eller demineraliseret vand og andre typer "vand", der ikke indeholder stoffer, som ellers er underlagt restriktioner, i lave koncentrationer, uden overfladeaktive stoffer og med en pH-værdi på 4-10. Hver type behandlet vand skal vurderes individuelt af NSE.
- Information om andre rengøringsmetoder og -teknikker.

Bilag 5 kan benyttes til at dokumentere kravene.


Sikkerhedsdatablade og brugsanvisninger skal være tilgængelige, hvor kemikalierne anvendes enten elektronisk eller i papirform.

Årlig opfølgning: Virksomheden skal rapportere samtlige indkøbte kemiske produkter.

 Oversigt over samtlige kemikalier og behandlet vand og andre rengøringsmetoder/-teknikker som virksomheden anvender. Indtast navn, leverandør, producent, funktion, hvor ofte det bruges og miljømærke på kemikalierne, hvor det er relevant. Bilag 5 eller regneark kan anvendes.

 Bekræftelse på at brugsanvisninger og sikkerhedsdatablade (i henhold til bilag II REACH forordning 1907/2006/EF) er tilgængelig på virksomheden.

 Kravet kontrolleres på stedet.

 Årlig rapportering omkring indkøbte kemikalier.

O37 Miljømærkede kemikalier

100 % af de produkter der anvendes til generel rengøring, opvask og intern tekstilvask skal være miljømærket.

Miljømærkede kemikalier er produkter mærket med Svanemærket, EU Ecolabel, Blue Angel eller Bra Miljöval.

Gældende for rengøring: Kravet gælder for produkter der bruges til generel rengøring på hele hotellet på alle overflader, gulve og indendørs, herunder værelser, konferencelokaler, restauranter og barer, køkkener, badeværelser, toiletter, fællesområder og personalekontorer.

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

Følgende anses ikke som generel rengøring: Gulvbehandlinger, opvaskemaskine- og forskellige maskinrengøringsmidler, afkalkningsmidler til maskiner, kemikalier til swimmingpools, rengøringsmidler til afløb, fryserum, ovne og grill, metalpolish, rengøringsmiddel og polish til rustfrit stål, pletfjerner til tæpper og interiør, møbelpolish og tyggegummifjerner. Se krav 039 vedrørende klassificering af andre kemikalier.

Gældende for opvask: Kravet gælder for alle opvaske- og tørremidler der anvendes i opvaskemaskiner og til håndopvask. Blødgørings- og afkalkningsmiddel er undtaget og skal opfylde kravet i "Øvrige kemikalier".

Gældende for intern tekstilvask: Kravet gælder for samtlige vaskekemikalier (inkl. skyllemiddel, vaskemiddel, blegemiddel og pletfjerner), der benyttes til vask af de tekstiler, virksomheden selv vasker.



Miljømærkede kemikalier dokumenteres som en del af kravet "Information om kemikalier".

O38 Dosering

Samtlige kemikalier der benyttes til generel, daglig rengøring, opvask og tekstilvask, skal doseres automatisk eller manuelt ved hjælp af doseringsudstyr.



Oversigt over/beskrivelse af hvilken form for doseringsudstyr der anvendes til de forskellige kemikalier. Bilag 5 kan benyttes. Der kan også anvendes billeder som dokumentation.



Kravet kontrolleres på stedet. Servicerapporter fra kontrol af automatisk doseringsudstyr, skal kunne fremvises.

P5 Svanemærket vaskeri

Kravet gælder ikke for tyske, polske og litauiske virksomheder.

Virksomheder, som benytter et Svanemærket vaskeri, opnår 3 point.

For at opnå point skal størstedelen af vasketøjet (over 50 %) vaskes af et Svanemærket vaskeri. Intern vask af mopper og klude på hotellet behøver ikke at være en del af beregningen.



Bekræftelse på aftale med et Svanemærket vaskeri.



Licensnummer og navn på vaskeriet.

O39 Klassificering af øvrige kemikalier

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

Øvrige kemikalier, som anvendes regelmæssigt af virksomheden, dækker iblødsætning, afkalkning, afløbsrens, desinfektion til overflader, ovn- og grill-rens, luftfrisker/duftspredere, gulv- og interiørplejemidler. Med gulvplejemidler menes

grundpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskeplejemiddel med voks, samt polish- og voksfjerner.

Sikkerhedsdatablade for øvrige kemikalier benyttet i licensperioden skal dokumenteres af den virksomhed, der ansøger om Svanemærket.

Miljømærkede kemikalier mærket med Svanemærket, EU Ecolabel, Blue Angel eller Bra Miljöval opfylder kravet.

Undtagelse: Rengøringsprodukter, der bruges til vedligeholdelse, fx rengøringsmiddel til opvaskemaskine, kaffemaskine, kobberpudsemiddel, rengøringsmiddel til fryser, poleringsmiddel til rustfrie overflader og møbler, absorberingsmiddel, tygggummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør samt hånddesinfektionsmidler, er undtaget fra kravet.

Tabel 11: 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 ved enkelt eller gentagen 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***)
Vejrtrækningsfare	Kategori 1	H304
Sensibiliserende ved indånding eller hudkontakt	Kategori 1/1A/1B	H334, H317 eller mærket med EUH 208: "indeholder (navnet på det sensibiliserende stof). Kan forårsage allergisk reaktion."
Kræftfremkaldende egenskaber	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kønscellemutation	Kategori 1A/B/2	H340, H341
Reproduktionstoksicitet	Kategori 1A/1B/2	H360, H361, H362

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

** Undtagelse gives for produkter klassificeret som miljøskadelige med baggrund i indhold af kvarternære ammoniums forbindelser. Der gives også undtagelser for klorforbindelser, som kræves af myndighederne, eller som anvendes ved udbrud af smitsomme sygdomme, udbrud af skimmelsvamp, eller når der er behov for sanering.*

*** Alle professionelle produkter kan mærkes med H302, H311, hvis klassificeringen skyldes indhold af pereddikesyre (CAS 79-21-0), 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 en spray-sky, kan mærkes med H335 og H318.*

☰ Sikkerhedsdatablad i henhold til bilag II i REACH (Forordning 1907/2006/EF), for hvert kemikalie som anvendes.

☰ Hvis produktet er mærket med H302, H312, H332 skal der vedlægges en beskrivelse eller et billede af emballagen.

- ☞ Bekræftelse på at produkter klassificeret som H318 og H335 ikke skal benyttes på sprayflasker, som danner spray-sky.

O40 Forbudte stoffer

Gulvplejemidler, som benyttes, må ikke indeholde:

- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS)

Hvis hotellet anvender gulvplejeprodukter, kan kravet dokumenteres med en skriftlig erklæring fra producenten af gulvplejeprodukterne der angiver/erklærer, at produktet/produkterne ikke indeholder PFAS.

Med gulvplejemidler menes grundpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskeplejemiddel med voks, samt polish-fjerner og voksfjerner.

Desinfektionsmidler til overflader:

- Ozonholdigt vand (ozon-vand) er ikke tilladt at benytte som desinfektionsmiddel eller til generel rengøring, dette omfatter brugen af ozoniseret vand i maskiner, der anvendes til gulvrengøring
- Desinfektionsmidler, som benyttes til overflader, må ikke indeholde nedenstående stoffer i så høje koncentrationer, at det fremgår af produktets sikkerhedsdatablad:
 - Reaktive klorforbindelser som fx natriumhypoklorit og elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand)
 - Organiske klorforbindelser

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

Undtagelse: Klorforbindelser som kræves anvendt af myndighederne, fx 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.

- ☞ Dokumentation fra virksomheden på, at der altid bestilles gulvplejemidler uden PFAS. Kravet kan dokumenteres med en skriftlig erklæring fra producenten af gulvplejeprodukterne om, at produkterne ikke indeholder PFAS.

- ☞ Bekræftelse på at der ikke anvendes ozoniseret vand eller ECA-vand til generel rengøring og desinfektion.

- ☞ Sikkerhedsdatablade for alle de desinfektionsmidler til overflader der benyttes og som viser, at de er fri for reaktive og organiske klorforbindelser, dokumenteret i krav til "klassificering af øvrige kemikalier".

O41 Granulat til opvask

Kravet er kun relevant for virksomheder, der anvender opvaskemaskiner med granulat.

- Ved brug af opvaskemaskiner der anvender granulat, skal medarbejdere, der håndterer maskinen, uddannes i, hvordan man forhindrer spild under vedligeholdelse og genopfyldning af granulat.
- Ikke-nedbrydeligt plastgranulat har været udfaset fra 1. april 2024. Granulat anvendt efter dette tidspunkt skal være dokumenteret nedbrydeligt i jord i henhold til ISO-standard 17556:2019.

- ☞ Dokumentation på at medarbejderne får undervisning i at forhindre spild af granulat under vedligeholdelse og genopfyldning.

- ☞ Dokumentation på at anvendt granulat er nedbrydeligt i jord i henhold til ISO-standard 17556:2019.

O42 Behandling af vand

Behandling af alt vand ind til virksomheden er ikke tilladt. Med behandling af vand menes anvendelse af kemikalier, biocider eller ionisering, som sølv- og kobberionisering.

Undtagelse:

Der gives undtagelse fra kravet, hvis der er foretaget en risikovurdering af det indvendige rørsystem for spredning af Legionella via aerosol, som dermed dokumenterer behovet for behandling af vandet. Risikovurderingen skal udføres i overensstemmelse med bilag 6.

Beskrivelse af behandlingen af vandet og information om de anvendte kemikalier er påkrævet.

Ved anvendelse af sølv- og kobberionisering skal der søges om emissionstilladelse, hvis kommunen kræver det. Dette varierer fra kommune til kommune.

☞ Bekræftelse på at der ikke anvendes kemikalier til behandling af vandet på virksomheden.

Eventuelt – ved undtagelse fra kravet:

☞ Risikovurdering som dokumenterer, at der er behov for behandling af vandet.

☞ Information om den form for behandling af vandet der benyttes.

☞ Sikkerhedsdatablad i henhold til bilag II i REACH (Forordning 1907/2006/EF) for hvert kemikalie, der anvendes.

☞ Ved brug af sølv- og kobberionisering: Bekræftelse på at kommunen er kontaktet angående tilladelse til udslip, hvis relevant.

9 Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser

O43 Indkøb af miljømærkede tryksager, tissue-papir og kopipapir

- Tryksager: 100 % af virksomhedens indkøbte tryksager skal være fra et Svanemærket trykkeri eller være certificeret med EU Ecolabel eller Blue Angel. Virksomheden skal have rutiner for at efterspørge miljømærkede tryksager i forbindelse med bestilling.

Med tryksager menes fx informationsmateriale, reklamer, brochurer, blokke og brevpapir med logo. Kravet gælder også tryksager der bestilles fra centralt hold i virksomhedskæden.

- Tissue-papir: 100 % af det indkøbte tissue-papir: toiletpapir, køkkenruller, husholdningspapir og aftøringspapir skal være miljømærket.
- Kopipapir: 100 % af det indkøbte kopipapir til den daglige drift skal være miljømærket.

Med miljømærket tissue- og kopipapir menes produkter mærket med Svanemærket, EU Ecolabel eller Blue Angel.

☞ Bekræftelse på aftale med et Svanemærket trykkeri eller et trykkeri som leverer tryksager med EU Ecolabel.

☞ Licensnummer og navn på trykkeriet.

☞ Rutine eller anden form for dokumentation der bekræfter, at svanemærkede tryksager efterspørges.

☞ Dokumentation på at indkøbt tissue-papir og kopipapir er miljømærket.



Kravet kontrolleres på stedet.

P6 Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser

Virksomheden får point for indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser i henhold til nedenstående tabel. For at være pointgivende skal 100 % af hver kategori være miljømærket, medmindre andet er specificeret i tabellen. Nordiske virksomheder kan maksimalt opnå 12 point i dette krav. Tyske, polske og litauiske virksomheder kan maksimalt opnå 6 point i dette krav. Pointkrav relevant for tyske, polske og litauiske virksomheder er markeret med *.

Med "miljømærket" menes produkter mærket med Svanemærket, EU Ecolabel, Blue Angel eller Bra Miljöval.

Svanemærket tekstilvask præmieres med point i krav P5 i kapitlet om kemikalier. Produkter, der er obligatoriske i andre krav i kriteriet, er ikke pointgivende i dette krav.

Tabel 12: Pointgivende produkter og services

Miljømærkede produkter og serviceydelser	Point
Rengøringservice* og/eller vinduespolering	3
Renseri	1
Kaffetjeneste/-service	3
Håndklæderuller*	1
Sæbe og shampoo, på værelser eller fællestoiletter*	3
Engangsartikler*	1 pr. kategori (maks. 2 kategorier)
Servietter*	1 pr. kategori/størrelse (maks. 2 kategorier)
Mikrofibermopper og -klude*	1
Stearinlys*	1 pr. kategori (maks. 2 kategorier)
TV apparater	1
Møbler*	2 pr. kategori (maks. 3 kategorier)
Udendørs møbler*	2 pr. kategori (maks. 3 kategorier)
Gulv*	2
Tekstiler (dyner, puder, lagner, sengelinned, håndklæder, duge og servietter)*	2 pr. kategori (maks. 2 kategorier)
Arbejstøj for mindst en personalekategori*	1
Svanemærket brændstof til virksomhedens biler	1
Andre miljømærkede produkter som fx. batterier, tonerkassetter, flipoverblokke, whiteboardtuser mm.*	1 pr. service/kategori (maks. 2 point)
Indkøbt elektricitet er miljømærket i henhold til Bra Miljöval, EKOEnergy eller tilsvarende*. Miljømærket elektricitet skal opfylde Nordisk Miljømærknings retningslinjer for certificeringsordninger. Bra Miljöval og EKOEnergy opfylder retningslinjerne og er godkendt.	1
Andet	Point
Genbrug af møbler, materialer, tekstiler og andet af et betydeligt omfang. Nordisk Miljømærkning afgør om omfanget er pointgivende.	



Oversigt over indkøbte produkter og serviceydelser, leverandør, licensnummer og omfang, hvis det er relevant.



Kravet kontrolleres på stedet.

10 Sammentælling af point

O44 Obligatoriske krav til opnåelse af point

Nordiske virksomheder skal opfylde minimum 12 point i henhold tabellen nedenfor.

Tabel 13: Sammentælling af point for nordiske virksomheder

Pointkrav	Maksimal mulig pointsum
P1 Vandreducerende tiltag	3
P2 Tiltag mod at forebygge og reducere madspild	3
P3 Økologisk mad og drikke	5
P4 Lokalproduceret mad og drikke	2
P5 Svanemærket vaskeri	3
P6 Indkøb af miljømærkede produkter og serviceydelser	12
Maksimalt mulige point	28

Tyske, polske og litauiske virksomheder skal opfylde minimum 8 point i henhold til tabel 14 nedenfor.

Tabel 14: Sammentælling af point for tyske, polske og litauiske virksomheder

Pointkrav	Maksimal mulig pointsum
P1 Vandreducerende tiltag	3
P2 Tiltag mod at forebygge og reducere madspild	3
P3 Økologisk mad og drikke	5
P4 Lokalproduceret mad og drikke	2
P6 Indkøb af miljømærkede produkter og services	6
Maksimalt mulige point	19



Opsummering af point.

Regler for Svanemærkning af serviceydelser

For nemt at kunne identificere svanemærkede serviceydelser, skal licensnummer samt en beskrivende undertekst fremgå sammen med Svanemærke-logoet.

Den beskrivende undertekst for 055 **Fejl! Henvisningskilde ikke fundet.** er:
Hotel/Hotel med spisested/Hotel med spisested og konference/Hotel med konference/Overnatningssted/Overnatningssted med spisested

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

Efterkontrol

Nordisk Miljømærkning kan kontrollere, at virksomheden opfylder Svanemærkets krav - også efter at licens er bevilget. 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 5.0 af kriterierne for Hoteller og andre overnatningssteder den 19. november 2021 og de gælder til og med 31. december 2026.

Den 13. maj 2022 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere 2 krav. Kravet «Forebyggelse af madspild» er opdateret med alternativ måling af madspild. Samtidig er kravet "Forbudte stoffer" forenklet til kun at gælde gulvplejemidler og desinfektionsmidler. Den nye version hedder 5.1.

Den 7. oktober 2022 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere undtagelsen i kravet "Ikke tilladte engangsartikler på værelserne". Det er nu også tilladt at anvende kapsler, der består af 100 % fornybart materiale, forudsat der er sikret materialelegnanvendelse af kapslerne. Der er også tilføjet en præcisering om, at portionspakker er tilladt til roomservice. Den nye version hedder 5.2.

Den 6. juni 2023 besluttede Nordisk Miljømærkning at tilpasse kriterierne til den tyske og polske branche. Der åbnes derfor op for, at virksomheder fra Tyskland og Polen kan søge om Svanemærket. Samtidig blev kravet til "Forbudte stoffer" justeret i forhold til en præcisering af, hvordan kravet kan dokumenteres. Den nye version hedder 5.3.

Den 10. oktober 2023 besluttede Nordisk Miljømærkning at tilføje en præcisering i kravet til kemikalier for at forklare, at ozonholdigt vand ikke er tilladt, samtidig blev der tilføjet en undtagelse vedrørende tøfler i kravet til engangsartikler, for at sikre samme undtagelse for de hoteller, der ikke er medlem af hotelstars.eu, men som alligevel er på niveau med fem stjerners hoteller. Den nye version hedder 5.4.

Den 14. november 2023 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere to krav. Kravet "Forbud mod PVC/PVDC i plastfolie" er blevet justeret gælder fra 1. januar 2025. Desuden er kravet om "Granulater til opvask" justeret og gælder fra 1. april 2024. Granulat anvendt efter denne dato skal være dokumenteret nedbrydeligt i jord i henhold til ISO-standarden 17556:2019. Den nye version hedder 5.5.

Den 5. marts 2024 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere kravet til den årlige opfølgning for at gøre kravet tydeligere og mere fleksibelt.

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 sænket, og niveauet for 2023 opretholdes. Den nye version hedder 5.6.

Den 13. maj 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at ændre kravet til kaffekapsler i gæsteværelser og på gange, og det er ikke længere et krav, at kapslerne skal bestå af genbrugsmateriale. Hvis der anvendes aluminiumskapsler, skal materialelegnanvendelse af disse sikres. Den 20. maj 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at forlænge kriteriernes gyldighedsperiode med 8 måneder til den 31. august 2027. Den nye version hedder 5.7.

Den 12. august 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere kravene O23 og O24. Kravet om engangsartikler på værelserne er tilpasset til hoteller, der følger etablerede standarder inden for luksussegmentet, og brugen af engangsservice kan tillades, når der serveres for over 500 gæster. Den 2. september 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at tilpasse kriterierne til den litauiske branche. Virksomheder fra Litauen kan nu ansøge om at få Svanemærket. Den nye version hedder 5.8.

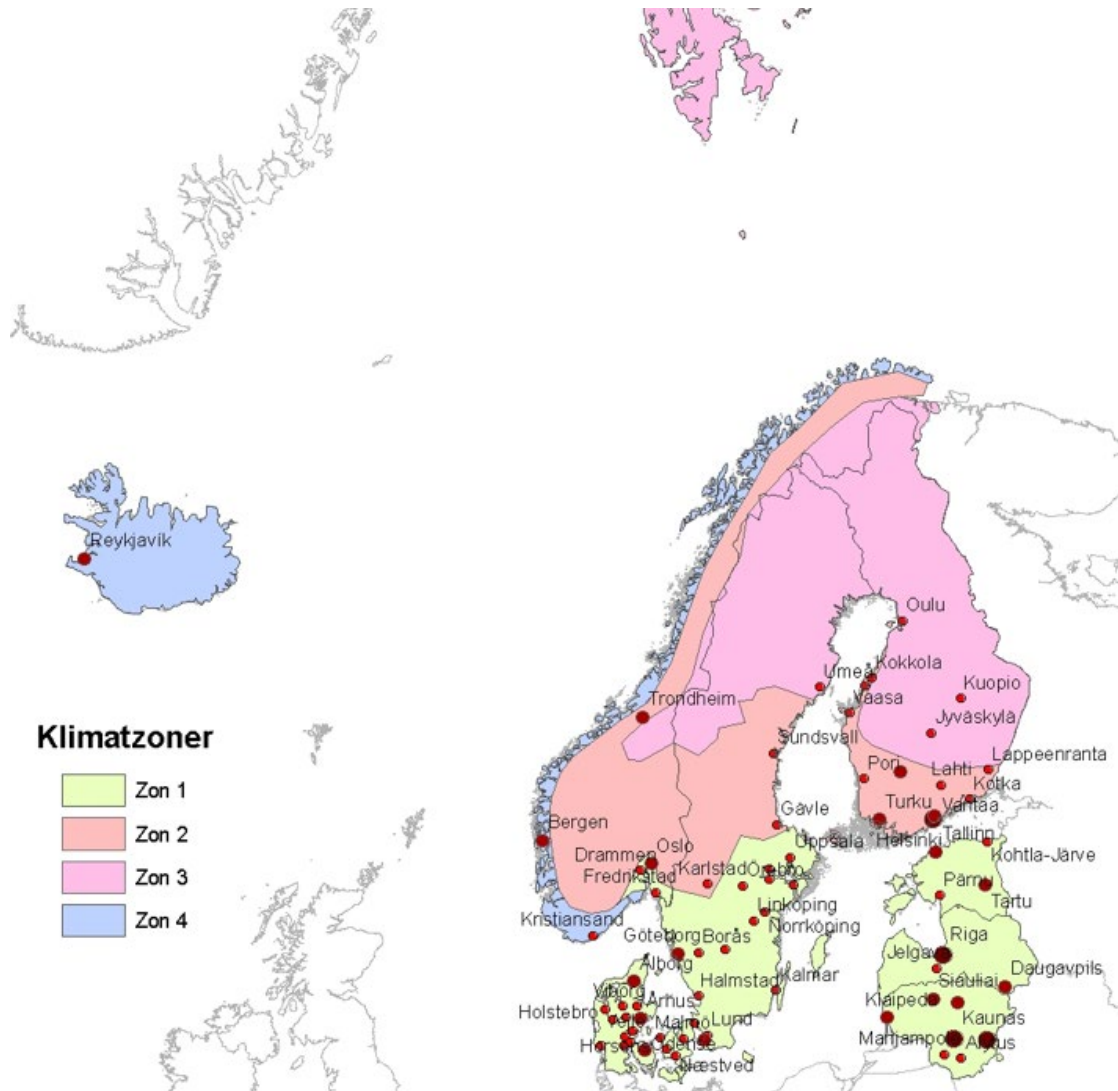
Den 9. september 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere kravet "O39 Klassificering af andre kemikalier" ved også at undtage produkter klassificeret som H311, forudsat at klassificeringen skyldes indholdet af pereddikesyre. Den 19. november 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at forlænge kriteriernes gyldighed til den 31. oktober 2028. Den nye version hedder 5.9.

Den 10. marts 2026 besluttede Nordisk Miljømærkning at foretage redaktionelle justeringer i dokumentet for bedre fortolkninger og reducere dokumentbyrden for ansøger. Den nye version hedder 5.10.

Den 24. marts 2026 besluttede Nordisk Miljømærkning at ændre krav "O24 Ikke tilladte engangsartikler på værelserne" vedrørende kaffekapsler. Vi tillader fortsat brugen af kaffekapsler på værelser, og i gangarealer ved værelserne, men fjerner andre krav til materialer og materialebrug af kaffekapslerne. Den 5. maj 2026 blev baggrundsteksten for kravene O23 og O24 vedrørende kaffekapsler opdateret. Den nye version hedder 5.11.

Bilag 1 Klimazone

Grænseværdien for energiforbrug er tilpasset forskellige klimazoner. Den øvre grænse er hævet med 5 % for hoteller lokaliseret i zone 2, 15 % for hoteller lokaliseret i zone 3, og 10 % for hoteller lokaliseret i zone 4. Danmark, de sydlige dele af Sverige, Tyskland, Polen og Litauen er lokaliseret i zone 1.



Bilag 2 Tips til tiltag for forebyggelse og reduktion af madspild

Eksempler på forebyggende tiltag:

- **"Nudging" eller "dulting"**, som betyder at have en adfærd, der 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 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, tydelig oversigt over hvilke retter på buffeten som passer sammen, reducere størrelsen på serveringsfadene, optimere rutiner for påfyldning, pris pr. vægt eller størrelse, god oversigt 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 værdige formål.
- **Tilberedningsspild** kan reduceres ved god menuplanlægning og god udnyttelse af råvarerne. Opfindsomhed i forbindelse med genbrug af mad er også en vigtig faktor. I sådanne tilfælde er madsikkerhed vigtigt at forholde sig til.¹⁰
- **Lagerspild** kan forhindres ved at have gode indkøbsrutiner og have god oversigt over, hvilke varer man allerede har. Optimal opbevaring er også vigtigt for at forhindre, at emballagen bliver ødelagt, så frugt og grøntsager 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 overflødig mad:** Spisestedet kan sælge overflødig mad 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 overflødig mad.

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

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

Bilag 3 Krav til bæredygtige fisk og skaldyr på nordiske sprog

Fiske- og skaldyrsarter anført i tabellen nedenfor må kun serveres af restauranten, hvis de er MSC-certificerede.

Species	Reason for prohibition
Tropical prawns, i.e. scampi, tiger prawns, king prawns, giant prawns (en) / tropisk reke, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopenaeus sp. and Metapenaeus sp. in the family Penaeidae and Macrobrachium rosenbergii)	Linked to mangrove deforestation
All species of skate (en) / rocka (sv) / rokke (dk) / rauskut (fi) / rokke, skate (no) / skata (is)	International endangered species ¹¹
Atlantic bluefin tuna (en) / tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / tonnikala ja eteläntonnkala (fi) / makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk (no) / túnfiskur (is) (Thunnus thynnus and Thunnus maccoyii)	International endangered species
Eel (en) / ål (sv) / ål (dk) / ankerias (fi) / ål (no) / áll (is) (Anguilla anguilla)	International endangered species
Shark An exception is made in Iceland for traditional serving of the shark species Somniosus microcephalus and the skate species Dipturus batis/Raja batis and Raja Amblyraja radiata	International endangered species
Wild-caught sturgeon (en) / stør (sv) / stør (dk) / sampikalat (fi) / stør (no) / styrja (is) (Acipenseriformes)	International endangered species
Catfish (caught in Sweden) (en) / havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbitur (is) (Anarhichas lupus)	National endangered ¹² species
Halibut (caught in Sweden) (en) / hälleflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	National endangered species
Rabbit fish (caught in Sweden) (en) / havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / há mús (is) (Chimaera monstrosa)	National endangered species
Roundnose grenadier (caught in Sweden) (en) / storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)	National endangered species
White ling (caught in Sweden) (en) / långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)	National endangered species
Pollack (caught in Sweden) (en) / lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyratorska (fi) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)	National endangered species
Redfish (caught in Norway) (en) / kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / punasimppu, puna-ahven (fi) / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	National endangered species
Blue ling (caught in Norway) (en) / birkelånga (sv) / blålange (dk) / typpäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blålånga (is) (Molva dypterygia)	National endangered species
European weather loach (en) / dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis (caught in Denmark)	National endangered species
Lumpfish and lumpfish roe (caught in Denmark)	National endangered species
Sea trout (caught in Finland) (en) / havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaeltseiset kannat (fi) / sjørret (no) / sjöbirtingur (is) (Salmo trutta m. trutta)	National endangered species
Brown trout (caught in 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) (Salmo trutta)	National endangered species

¹¹ Species categorised as critically endangered (CR) or endangered (EN) on the red list of the International Union for Conservation of Nature (IUCN)

¹² Species categorised as critically endangered (CR) or endangered (EN) on the official red list of the country in which they are fished.

European whitefish (caught in Finland) (en) / anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)	National endangered species
Landlocked salmon (caught in Finland) (en) / insjölag (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (Salmo salar m. sebago)	National endangered species
Arctic char (caught in Finland) (en) / röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nierä Vuoksen vesistössä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)	National endangered species
Grayling (caught in Finland) (en) / harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eyrstrasalti (is) (Thymallus thymallus)	National endangered species

Bifangst af arter 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. ASC er i dag ikke godkendt.

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

Bilag 4 Retningslinjer ved vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr

Nordisk Miljømærkning sætter standarder for certificeret fisk og skaldyr. Kravene er opsummeret i dette dokument, som løbende opdateres. Hver enkelt standard og certificeringssystem gennemgås af Nordisk Miljømærkning for at sikre, at alle krav er opfyldt.

Generelle krav til standarder for bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr

Følgende krav gælder for både vildtfanget og opdrættet fisk:

- Standarden skal overholde alle relevante love og aftaler og overholde FAO og FN's konventioner og retningslinjer:
 - 1982 FN's Havretskonvention
 - 1995 FN's Fiskebestandsaftale
 - FAOs retningslinjer for miljømærkning af fisk og fiskeprodukter fra vildtfangede fisk
 - FAOs tekniske retningslinjer for certificering af akvakultur
 - FAOs adfærdskodeks for ansvarligt fiskeri
- Standarden skal balancere økonomiske og økologiske interesser. Standarden skal udvikles i en åben proces, hvor økologiske, økonomiske og sociale interessenter er inviteret til at deltage. Det betyder, at der som minimum skal være en offentlig høring ved udvikling af standarden.
- Standarden, og dokumenter relateret til standarden, skal være offentlige.
- Standarden evalueres og revideres løbende, så processen udvikles og miljøbelastningen gradvist reduceres.
- Nordisk Miljømærkning lægger særlig vægt på, at standarden har absolutte krav, der beskytter mod ulovligt fiskeri og mod forarmelse af biologisk mangfoldighed.
- Krav til standarder for vildtfanget fisk og råmateriale fra skaldyr.
- Standarden kræver, at fiskebestanden ikke overfiskes og bevares på et niveau, der fremmer målet om langsigtet optimal udnyttelse.
- Vurdering af bestandens status og -tendenser samt fiskeriets indvirkning på det omgivende økosystem skal være baseret på tilstrækkelige og videnskabeligt relevante data/informationer. Standarden har krav med hensyn til økosystemet, det vil sige at negative effekter af fiskeri vurderes.
- Standarden indeholder krav, der har til formål at minimere bifangster/udsmidning. Dette kan opfyldes fx ved at lave en risikovurdering.

Krav til opdrættede fisk og skaldyr

- Standarden indeholder krav til miljøaspekter, der sikrer bæredygtig dyrkning, herunder krav til foderfiskeri.
- Dyresundhed og dyrevelfærd.
- Fødevarer sikkerhed.

Krav til certificeringssystemer og certificeringsorganer

- 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 certificering skal udføres af en akkrediteret kompetent tredjepart.

- Certificeringssystemet skal være egnet til at verificere, at standardens krav er opfyldt. Metoden anvendt i certificeringen skal være gentagelig og anvendelig til fiskeri/dyrkning. Certificeringen skal ske i forhold til en bestemt standard.
- Standarden i fiskeri/opdyrkning skal kontrolleres, inden der udstedes certifikat.
- Det/den certificerede fiskeri/opdyrkning skal kontrolleres/revideres regelmæssigt.

Krav til CoC (Chain of Custody) certificering

Krav til CoC kan eventuelt evalueres, hvis der er behov for supplerende til lovkrav:

- Produktet skal kunne spores gennem hele forarbejdningsskæden med mindst fangstzone, handelsnavn (videnskabeligt navn) og produktionsmetode (opdrættet/vildt) (ref: Forordning 104/2000/EF, som kun gælder for uforarbejdede produkter).
- CoC-certificering skal udføres af en akkrediteret kompetent tredjepart samt krav til certificering af fiskeri.
- Systemet skal stille krav til CoC-kæden, som sikrer sporbarhed, dokumentation og kontrol gennem produktionskæden.

Dokumentation

- Kopi af standard.
- Kontaktoplysninger (navn, adresse og telefon) på den organisation, der har udviklet standarden og revisionsrapporten.
- Referencer til personer, der repræsenterer parter og interessegrupper, som inviteres til at deltage i udviklingen af standarden.

Vær opmærksom på, at Nordisk Miljømærkning kan kræve yderligere dokumentation for at gennemgå, om kravene indenfor standarder og certificeringssystemer er opfyldt.

Bilag 5 Kemikalier som benyttes i licensperioden

Produktnavn	Kemikalie- leverandør	Funktion/ brugsområde (beskriv med tekst)	Benyttes produktet til generel rengøring, opvask eller intern tekstilvask?	Miljømærke: ja/nej?	Miljømærke og licensnr. (hvis miljømærket)	Øvrige produkter: indsæt funktion	Er produktet undtaget fra kravene? Indsæt funktion	Doseringsan- ordning. Beskrivelse, auto matisk eller manuel

Bilag 6 Risikovurdering for spredning af Legionella via aerosol

Virksomheden er forpligtet til at yde tilfredsstillende beskyttelse mod spredning af Legionella via aerosol.

Et korrekt dimensioneret anlæg og etablerede driftsrutiner, som sikrer god cirkulation, tilstrækkelig høje vandtemperaturer og lave koldtvandstemperaturer, er den bedste sikring mod vækst af Legionellabakterier.¹³

Hvis en risikovurdering af det indvendige rørsystem dokumenterer behov for vandbehandling ud over etablerede driftsrutiner, skal der iværksættes tiltag.

Hvis risikovurderingen dokumenterer behov for rensning af vand ved brug af kemikalier, biocider eller ionisering, såsom sølv- og kobberionisering, undtages kravet vedrørende "Vandbehandling".

Nordisk Miljømærkning kræver, at en sådan risikovurdering skal indeholde nedenstående punkter med udgangspunkt i Legionellaguiden, kapitlet "Risikokortlægning og forebyggende foranstaltninger¹⁴". Hjælpetekst er tilføjet til hoteller.

I risikovurderingen skal virksomheden:

1. Fremvise en oversigt/skitse af opbygningen af det indvendige rørsystem.
Oversigten skal anvendes videre til punkt 2-4.
2. Identificere installationer, der kan udgøre en risiko for vækst af Legionellabakterier.
De vigtigste risikofaktorer for at vokse er væskens temperatur og bakteriernes adgang til næringsstoffer. I et anlæg vil omfanget af tilsmudsning (biofilm), sediment, slamophobninger, kalkaflejringer og korrosionsprodukter, der kan bidrage til bakterievækst, have stor betydning, når risikoen for Legionellavækst skal vurderes.
3. Identificere fra hvilke dele af disse installationer der kan være spredning af aerosoler, der kan indeholde Legionellabakterier.
For hoteller vil faciliteter, der kan danne aerosoler, fx være brusere og boblebade.
4. Kortlægge mulige risikoområder for Legionellavækst i relevante anlæg, og vurdere brugen af systemet.
Er der tæppesteder, som kun benyttes minimalt? Er der områder, som er mindre i brug? Områder med stillestående vand kan give gunstige vækstbetingelser for Legionella.
5. Vurdere sandsynligheden for Legionella forekomst i disse risikoområder.
I alt ferskvand i naturen forekommer Legionella. Her skal sandsynligheden for vækst og spredningspotentiale vurderes.
6. Vurdere eksponeringspotentialet (sværhedsgrad).
Hvem er brugerne af systemet? Enkeltpersoner eller grupper, der tilhører en eller flere af risikogrupperne? På et hotel kan brugere af systemet have forskellige risici for at blive smittet med Legionella.
7. Kortlægge hvilke forebyggende rutiner man i dag har for at forhindre overførsel af Legionellabakterier via aerosol.

¹³ Folkehelseinstituttet: Forebygging av legionellasmitte - en veiledning. 2015

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

Fx prøveudtagning, rengøring og desinfektion af brusehoved og -slange, gennemskylning af minimalt benyttede tappesteder (eksisterende drifts- og vedligeholdelsesrutiner, behandlingsmetoder) og resultaterne af foranstaltningerne samt rutiner, der skal følges ved udbrud eller mistanke om udbrud.

8. Udføre temperaturmålinger af koldt og varmt vand på repræsentative punkter i et system.

Temperaturen kan sige noget om grundlaget for væksten af Legionella. For at vokse skal Legionellabakterien have adgang til organisk materiale, vand og luft. De vokser bedst ved temperaturer mellem 20 og 50° C.

9. Tage vandprøver for Legionella. Der bør tages vandprøver i forbindelse med risikoområder for Legionellavækst (punkt 4).

Analyseresultatet kan sige noget om forekomsten af Legionella i planten. Vær opmærksom på, at forskellige analyser giver forskellige svar (dyrkningsteknik viser kun levende bakterier, mens svar i PCR-teknik viser både døde og levende bakterier). Udvalgte testpunkter bør også følges op efter risikovurderingen. Hvis der påvises Legionella, vil prøvetagning kunne sige noget, hvis man har udfordringer på et enkelt punkt, eller hvis systemet er inficeret. Påviste koncentrationer fra individuelle prøver er ikke bevis for, at systemet er inficeret, ligesom en negativ Legionellaprøve ikke er bevis for, at Legionellabakterier ikke er til stede. I Legionellaguiden står der, at hvis mere end 30 % af prøverne i et internt vandsystem viser fund af Legionella, så tyder det på, at hele systemet kan være inficeret.

En samlet vurdering af ovenstående punkter bør kunne sige noget om den samlede risiko for det pågældende anlæg, og om der er behov for ændringer i drifts- og vedligeholdelsesrutiner, samt hvilke tiltag der bør iværksættes. Tekniske ændringer, der fjerner opvækstvilkårene i kombination med gode drifts- og vedligeholdelsesrutiner, vil være bedst. I situationer, hvor dette ikke er tilstrækkeligt, er det relevant at overveje vandbehandling, for at holde væksten af Legionella under kontrol.

Risikovurderingen bør tilpasses hvert enkelt system, og ovenstående punkter gælder ikke nødvendigvis for alle og skal i sådanne tilfælde bruges som retningslinjer.

Nordisk Miljømærkning anbefaler dialog med produktafhængige konsulentvirksomheder med ekspertise i Legionellabekæmpelse.