

Svanemærkning af Events



Version 1.1 • 03 juni 2025 – 30 september 2029

Dette dokument er en AI-genereret oversættelse af et originalt engelsk dokument. I tilfælde af uoverensstemmelse mellem dokumenterne er det originale engelske dokument at betragte som det gældende. Bilag findes delvis på engelsk.

Indhold

1	Hvad er et svanemærket Event?	4
2	Hvorfor vælge Svanemærket?	4
3	Hvad kan svanemærkes?	4
3.1	Hvad kan ikke svanemærkes?	5
3.2	Sådan læser du kriteriedokumentet	5
4	Kravene	7
4.1	Definitioner	7
4.2	Ansvarsfraskrivelse	10
4.3	Generelle krav	10
4.4	Marketing og kommunikation	10
4.5	Energikrav	11
4.6	Transport og klima	13
4.7	Biodiversitet	15
4.8	Mad- og drikkevarer	16
4.9	Ressourceeffektivitet	20
4.10	Rengøringsprodukter	25
4.11	Juridiske forpligtelser og arbejdsvilkår	27
4.12	Vedligeholdelse af licensen	27
5	Fremtidige kriteriegenerationer	28
6	Kriteriernes versionshistorik	28
7	Ansøgning og regler for Svanemærket	28
Bilag 1	Oversigt over leverandører ved et Svanemærket event	
Bilag 2	Kontraktlig aftale - venue	
Bilag 3	Kontraktlig aftale – mad- og cateringservices	
Appendix 4	Guidelines for assessing sustainability labelling of fish and shellfish (engelsk)	
Appendix 5	Requirement concerning standards for renewable raw materials (engelsk)	

117 Events, version 1.1, 25. juni 2026

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 Island
www.svanurinn.is

Miljømærkning Finland
www.joutsenmerkki.fi

Miljømærkning Norge
www.svanemerket.no

Miljømærkning Sverige
www.svanen.se

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

1 Hvad er et svanemærket Event?

Et svanemærket event opfylder ambitiøse miljøkrav og har en holistisk tilgang til miljøarbejde. Eventet har en aktiv og struktureret tilgang til at reducere dets forbrug og optimere driften, samt engagere deres leverandører i miljøarbejdet.

En Svanemærket Event:

- Begrænser energiforbrug og drivhusgasudledninger gennem energieffektive tiltag
- Bruger elektricitet og biobrændstoffer fremfor fossile brændsler.
- Reducerer klimabelastningen fra transport.
- Bruger kopper med reduceret miljøpåvirkning, fx genbrugskopper eller miljømærkede kopper – og opfylder strenge krav til andre engangsartikler.
- Sikrer effektiv affaldshåndtering.
- Serverer mad med et reduceret miljøaftryk, herunder en række økologiske og vegetariske muligheder.
- Reducerer forbruget generelt og fremmer genbrug af dekorationer.
- Begrænser skadelige og uønskede kemikalier i almindelig rengøring og opvask ved brug af miljømærkede rengøringsprodukter.
- Inddrager medarbejdere og leverandører i miljøarbejdet.

2 Hvorfor vælge Svanemærket?

- Eventet kan bruge Svanemærket til markedsføring. Svanemærket er et meget velkendt og velrenommeret varemærke i Norden.
- Svanemærket er en enkel måde at kommunikere miljøfokus og engagement til kunderne på.
- Svanemærket identificerer de vigtigste miljøpåvirkninger og viser dermed, hvordan et event kan reducere emissioner, ressourceforbrug og affaldshåndtering.
- Miljømæssigt handlinger forbereder event i forhold til fremtidige miljøkrav fra myndighederne.
- Svanemærket giver virksomheder vejledning i arbejdet med miljøforbedringer.
- Svanemærket dækker ikke kun miljøproblemer, men også kvalitetskrav, da miljø og kvalitet ofte går hånd i hånd. Det betyder, at en licens til Svanemærket også kan ses som et kvalitetsstempel

3 Hvad kan svanemærkes?

Definition af produktgruppe

I disse kriterier bruges udtrykket "event" om professionelt planlagte events, der varer over en given periode og er tilknyttet en eller flere faste lokationer, som fx et event-venue eller et defineret eventområde. Et Svanemærket event kan typisk, men er ikke påkrævet, gentages periodisk/regelmæssigt.

I disse kriterier omfatter udtrykket "event" både offentlige og private events som fx:

- Kulturevents, som koncerter, teaterforestillinger osv.
- Forretningsevents, som forretningsmøder, seminarer og workshops
- Konferencer
- Kongresmøder
- Festivaler (campingområdet er ikke inkluderet)
- Messer/udstillinger
- Sports- og hobbyevents
- Politiske events, fx politiske uger, nationale møder og debatter

Der skal være én professionel hovedarrangør af eventet, som skal tage det fulde ansvar for ansøgningen af Svanemærket og opfyldelse af alle krav, uanset hvem der udfører arbejdet.

Ejeren af licensen er den, der ansøger om licensen. I de fleste tilfælde er det eventarrangøren. Selve eventet, eller rækken af events, betegnes som **licensprodukter**. Eventet bliver Svanemærket og kan markedsføre sig som miljømærket.

Det betyder ikke, at alle arrangørens events er Svanemærket. Alle events er forskellige, så hvis en arrangør ønsker at miljømærke flere events, skal der søges om alle relevante events.

Geografiske begrænsninger

Niveauerne i Svanemærkets krav er baseret på nordiske forhold. Hvis events i andre lande, eller events med flere værtslande uden for Norden ønsker at ansøge om Svanemærket, vil Nordisk Miljømærkning overveje muligheden for at udvikle krav til den specifikke region.

3.1 Hvad kan ikke svanemærkes?

Følgende events kan ikke svanemærkes, da de ikke passer ind i produktgruppedefinitionen ovenfor, og kravene er ikke tilpasset disse:

- Events, der ikke har en start- og en slutdato
- Campingpladser i forbindelse med events såsom festivaler
- Forlystelsesparker
- Onlineevents, hvis de kun er digitale

Svanemærket forbeholder sig retten til at afvise ansøgninger om events, der indebærer en risiko for at skade Svanemærkets brand. Se detaljer i kapitlet 4.2 "Ansvarsfraskrivelse".

3.2 Sådan læser du kriteriedokumentet

Hvert krav er markeret med bogstavet O (obligatorisk krav) og et tal. Alle krav skal være opfyldt for at få tildelt en licens.

Teksten beskriver, hvordan ansøger skal påvise, at de opfylder hvert krav. Der er også ikoner i teksten for at gøre dette tydeligere.

Disse ikoner er:

 Upload dokumentation

 Kravet tjekkes på stedet

For at få tildelt en licens til Svanemærket:

- Skal alle krav være opfyldt
- Skal Nordisk Miljømærkning have gennemført eller planlagt et kontrolbesøg af venuet/eventområdet

Table 1 Oversigt over krav, der er relevante for eventarrangøren, venues og leverandører under et event. Hvis et eventvenue eller en mad- og drikkevaerservice er certificeret med Svanemærket (NSE), er nogle krav allerede opfyldt. Disse krav er markeret med en NSE i tabellen.

Leverandør af	Event-arrangør	Venue	Catering/ mad- og drikke- service	Rengørings- service	Hygiejne- stationer/ transportable toiletter	Teknisk udbyder	Transport- service
O1, O2, O3 og O4 Generelle krav, markedsføring og kommunikation	x						
O5 Energiforsyning	x	x	x			x	
O6 Energiapparater og -udstyr	x	x	x			x	
O7 Nyindkøb	x						
O8 Tiltag til reducere- ring af energiforbrug og kulstofemissioner	x	x ^{NSE}					
O9 Transport og tilgængelighed	x						
O10 Information om offentlig transport	x						
O11 Leasing, leje og køb af køretøjer	x						
O12 Tiltag til reducing af CO ₂ - emissioner	x						x
O13 Biodiversitet	x	x					
O14, O15, O16 og O17 mad og drikke: Information, økologisk og vegetarisk	x		x				
O18 Fisk og skaldyr	x		x ^{NSE}				
O19 Kaffe og te	x		x ^{NSE} Kaffeservice				
O20 Palmeolie	x		x ^{NSE}				
O21 Ansvarlig produktion	x		x ^{NSE}				

O22 og O23 Affaldsreducering og sortering for gæster, personale og leverandører	x	x					
O24 Servering på konferencer og restauranter	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}				
O25 Servering af take away	x		x ^{NSE}				
O26 Dekorationer, give aways og konfetti	x	x	x				
O27 Madspild	x		x ^{NSE}				
O28 Tissue papir, tryksager	x	x ^{NSE}			x		
O29 Tiltag til ressourceeffektivitet	x	x					
O30 Miljømærkede rengøringsprodukter	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}	x ^{NSE}	x		
O31 Forbudte produkter	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}	x ^{NSE}			
O32 Vand, toiletter og hygiejnestationer	x	x ^{NSE}			x		
O33 Juridiske forpligtelser	x						
O34 Frivillige arbejdsvilkår	x						

Alle oplysninger, der indsendes til Nordisk Miljømærkning, behandles fortroligt. Leverandører kan sende dokumentation direkte til Nordisk Miljømærkning, og dette vil også blive behandlet fortroligt.

Eventarrangøren har ofte flere leverandører og underleverandører, og vi stiller krav til flere af disse, se Tabel 1. Det er eventarrangørens ansvar at sikre, at de valgte underleverandører opfylder disse krav. Kravene gælder ikke for udstillere, der viser deres produkter eller services. Selvstændige forretningsaktiviteter, der opererer adskilt fra venueet, betragtes ikke som en del af eventet og er derfor ikke underlagt kravene.

Bemærk: Eventarrangøren er ansvarlig for opfyldelsen af alle krav. En leverandør er ansvarlig for at opfylde kravene i henhold til ovenstående tabel. Hvis en leverandør bruger en underleverandør, er leverandøren ansvarlig for opfyldelsen af de relevante krav.

4 Kravene

4.1 Definitioner

Vilkår	Definition
Bænkområde	"Bænkområde" i krav O6 refererer til det siddeområde, hvor spillere og trænere sidder under en kamp, når de ikke deltager aktivt. Det er typisk placeret i nærheden af spillepladsen eller banen. Ikke som siddepladser til publikum.
Mad- og drikkeservice	Mad- og drikkevareservice omfatter barer, cateringtjenester, restauranter, food trucks, madboder, permanente køkkener på spillesteder, kantiner osv. Servicen tilbereder og serverer ofte måltider, herunder forretter, hovedretter og desserter, og kan også tilbyde

	yderligere services som bordopsætning, serveringspersonale og oprydning. Måltiderne kan tilberedes både på eventområdet og uden for eventområdet.
Certificeret kaffe og te	Godkendte certificeringsordninger for kaffe og te i disse kriterier er i overensstemmelse med forordning (EF) 2018/848, dvs. med KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debio's Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-merket), Demeter eller Tún-lífrænt, Rainforest Alliance, (UTZ Certification er en del af Rainforest Alliance), Fairtrade, Smithsonian Bird Friendly. Alternative mærkningsordninger kan anvendes, hvis Nordisk Miljømærknings "krav om fornyelige råvarer" opfyldes. Hvis det er relevant, se venligst Nordisk Miljømærknings Appendix 5: "Krav til standarder for fornyelige råstoffer".
Rengøringsprodukter til opvask	Alle vaske- og tørremidler, der bruges i opvaskemaskiner og til manuel opvask. Iblødsætningsmidler og afkalkningsmidler er udelukket.
Rengøringsprodukter	Produkter, der bruges til generel rengøring på alle gulve og overflader, herunder konferencelokaler, køkkener, spejle, toiletter, offentlige områder og personalekontorer. Følgende falder ikke ind under den generelle rengøringskategori: Desinfektionsmidler, gulvbehandlinger, afkalkningsmidler, rengøringsprodukter til opvaskemaskiner og kaffemaskiner, afløbsrens, polish til metal, rengøringsprodukter til fryserum, møbelpolish, polermiddel til rustfrit stål, ovn-rens, grill-rens, stålrens, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør.
Koncessionshaver	Fokuserer på at sælge små lækkerier og snacks ved events. En koncessionshaver sælger typisk snacks og forfriskninger som is, slik, popcorn og drikkevarer ved events som messer, festivaler, sportsskammer og koncerter. De opererer normalt fra en stand, indkøbskurv eller kiosk og fokuserer på hurtigt, individuelt salg til eventdeltagere.
Direkte handel af kaffe	Ved direkte handel af kaffe forstås her råvarer, der købes direkte fra landmanden/kaffefarmen eller fra et lokalt kooperativ i producentlandet, der har en direkte tilknytning til landmanden/kaffefarmen. Nordisk Miljømærkning kræver fuld sporbarhed af kaffeforsyningskæden, og den pris, der betales for kaffen, skal være minimumsprisen på Fairtrade-prisen på det aktuelle købstidspunkt. Der skal udarbejdes rapporter om mål og indsatser for at tage hensyn til miljømæssige og sociale forhold i direkte handel. (Fairtrade-priser opdateret 2023: https://fairtradeanz.org/stories/new-fairtrade-minimum-price-for-coffee-qa)
Ret	En tilberedt madvare, der enten kan være en del af et måltid eller et måltid i sig selv. Den er lavet af en eller flere ingredienser og er generelt mere substansfuld end en snack. Fx hamburgere, pastaretter, pizza, salater, supper, forskellige gryderetter og tilberedte portioner af fisk eller kød.
Miljømærkede produkter og services	Produkter og services certificeret med Svanemærket, EU Ecolabel og Good Environmental Choice. For tekstiler accepteres også GOTS (Global Organic Textile Standard).
Eventarrangør	Den primære arrangør af eventet, der tager det fulde ansvar for opfyldelse af alle krav i ansøgningsprocessen for Svanemærket.
Madspild	Madspild dækker både spiselige og ikke-spiselige fødevarer. Ikke-spiseligt madaffald er uspiselige dele, såsom. knoglerester, skaller, skræller, kerner osv. Spiseligt madaffald omfatter alle dele af fødevarer, der produceres til konsum, men som enten kasseres eller fjernes fra fødevarekæden til andre formål end fødevarer fra det tidspunkt, hvor dyr og planter slages eller høstes. Spiseligt madaffald kan opstå i en madservice på grund af faktorer som forkert opbevaring, forkert tilberedning, overproduktion eller spild ved servering eller på tallerken.
Generel rengøring	Rengøring på alle gulve og overflader, køkkener, glas, badeværelser, toiletter, fællesområder og personaleområder. Ozoneret vand (ozonvand) og elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) må ikke anvendes hverken til almindelig rengøring eller til desinfektion. Følgende falder ikke ind under den generelle rengøringskategori: gulvbehandlinger, afkalkningsmidler, kemikalier til svømmebassin, rengøringsprodukter til opvaskemaskiner og kaffemaskiner, afløbsrens, metalpolish, rengøringsprodukter til fryserum, møbelpolish, polermiddel i rustfrit stål, ovn-rens, grill-rens, stålrens, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør.
GMO	Genetisk modificerede fødevarer er fødevarer, der i henhold til national lovgivning er mærket som indeholdende genetisk modificerede ingredienser eller ingredienser fremstillet af genetisk modificerede organismer (GMO). Særligt relevante produkter er produkter baseret på soja, majs, raps eller sukkerroer.
Lokalt produceret mad	For at føde- og drikkevarer skal tælle som lokalt produceret, skal al produktion, opdræt, jagt, høst, plukning, forarbejdning og opbevaring foregå inden for 250 km fra eventet. For virksomheder nord for 62°N er grænsen 500 km, bortset fra islandske virksomheder, som

	kan tælle al national produktion som lokalt produceret. For fisk tæller afstanden fra fiskerihavnen. Der skal være fuld sporbarhed i forsyningskæden fra foodservice tilbage til producent/produktionsvenue. Hvis produktet er forarbejdet/halvforarbejdet, er det tilstrækkeligt at dokumentere hovedingrediensen.
Hovedingrediens	Hovedingrediens i et måltid betyder de komponenter (vand undtaget) der bidrager til tre af de højeste procentdele af vægt eller volumen til måltidet. Det vil sige fisk eller kartoffel i "fish'n chips", kød, kartoffel eller brød i en hamburger, ris i et grydefad osv.
Måltid	Et måltid er typisk et hovedmåltid (morgenmad, frokost, aftensmad), der er mere omfattende og har til formål at give en afbalanceret næring. Et måltid omfatter flere fødevaregrupper (fx protein, kulhydrat, fedt).
Økologisk certificering	Økologisk certificering er relateret til føde- og drikkevarer mærket i henhold til forordning (EF) 2018/848, dvs. med KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debios Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-merket), Demeter eller Tún-lífrænt.
Kollektiv transport	Busser, tog og andre former for transport, der er tilgængelig for offentligheden, opkræver faste priser og kører på faste ruter. Offentlig transport er et system til transport for passagerer med grupperejsesystemer, der er tilgængelige til brug for offentligheden.
Genanvendt materiale	Genanvendt materiale stammer fra affaldsprodukter, der er blevet indsamlet, behandlet og omdannet til nye genstande.
Genbrugt materiale	Materiale som har været brugt tidligere og genbruges til en ny anvendelse uden væsentlige ændringer.
Sideevent	Er typisk et event, som afholdes sideløbende med et hovedevent. Det kan være mindre, mere fokuserede sammenkomster, der forekommer samtidig med det primære event, og som giver yderligere mulighed for netværk, diskussioner, workshops eller præsentationer om specifikke emner.
Snack	En lille, hurtig og let fødevarer. Det er typisk en spiseklar lille portion, der ikke er beregnet til at tjene som en komplet ret. Fx bake-off/frossen mad såsom boller, pølsehorn, hotdogs og pizzastykker, frugt, kage, muffins, slik, is og popcorn er undtaget fra kravet om økologiske fødevarer.
Underleverandør	En underleverandør leverer materialer, produkter eller services til en anden leverandør af eventarrangøren. Hovedsageligt leverer de til leverandørerne og hjælper dem med at opfylde deres forpligtelser over for eventarrangøren. Fx kan en restaurant være underleverandør på venue for eventarrangøren.
Leverandør	En leverandør leverer materialer, produkter eller services direkte til eventarrangøren. De er ansvarlige for at levere de nødvendige varer eller services, som eventarrangøren har brug for, for at udføre sine projekter eller operationer. Fx kan en mad- og drikkevarer-service og et venue være leverandør til eventarrangøren.
Teknologileverandør	Leverandør af audiovisuelt udstyr og live streaming-tjenester på venue under arrangementet.
Transportknudepunkt	Et transportknudepunkt er et venue, hvor passagerer og gods overføres mellem forskellige transportformer. Almindelige eksempler på transportknudepunkter omfatter jernbanestationer (der fungerer som punkter for passagerer til at skifte mellem tog eller til andre transportformer som busser eller taxaer), busterminaler, havne og lufthavne.
Upcyclet materiale	Upcyclet materiale refererer til affald eller kasserede genstande, der er blevet kreativt omdannet til nye produkter af højere værdi eller kvalitet.
Vegetarisk	Plantebaseret mad som kornprodukter, grøntsager, frugt, bær, kartofler, nødder og frø, men også mejeriprodukter, æg, honning og så videre, men ikke fisk og kød.
Venue	Et indendørs eller udendørs område, hvor der afholdes events. Indendørs venues kan være udstyret med siddepladser, belysning, lydsystemer og i nogle tilfælde mad- og drikkevarer-services. Et udendørs venue er et område uden tag, der omfatter udendørs rum som marker, åbne arenaer, haver, strande, parker og tage, hvilket giver deltagerne mulighed for at komme i kontakt med naturlige eller bymæssige miljøer.
Gåafstand	En rimelig gåafstand fra det nærmeste offentlige transportstoppevenue er sat til ca. 2-3 km.

4.2 Ansvarsfraskrivelse

Svanemærket forbeholder sig retten til at afvise ansøgninger om events, der indebærer en risiko for at skade Svanemærkets brand.

Hvis eventet er reguleret af stedspecifikke sikkerhedsforskrifter fastsat af myndighederne, skal disse følges, selvom de tilsidesætter kravene i disse kriterier (fx brug af emballage til mad/drikkevarer).

4.3 Generelle krav

O1 Beskrivelse af eventet

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren skal give en detaljeret beskrivelse af eventet vedrørende følgende:

- **Eventtype:** Angiv type af event.
- **Datoer:** Angiv start- og slutdatoer.
- **Gentagelse:** Angiv om eventet er gentagende. Hvis ja, angiv om det sker på én eller forskellige lokationer.
- **Venue:** Angiv lokation/adresse på eventområdet/venue/venues, hvis flere.
- **Opstilling:** Angiv om eventområdet/venue fx er indendørs (i en bygning), telt, boblehal osv. eller udendørs (i et begrænset område, fx et festivalområde eller et stadion). Hvis udendørs, skal det krævede område estimeres.
- **Gæster:** Estimer det samlede antal gæster under eventet (medtag ikke kunstnere, talere, frivillige og personale). Gæster beregnes som et samlet antal, baseret på antallet af gæster hver dag. Gæster inkluderer ikke frivillige, medarbejdere, kunstnere, talere, presse osv.
- **Transport:** Beskriv transportmulighederne for hvordan gæsterne kommer til eventet.
- **Leverandører:** Angiv alle leverandører og underleverandører, der skal opfylde et eller flere krav (venue, mad- og drikkevarer, rengøringservice, teknologileverandør, transportudbyder, hygiejnestationer, leverandør af transportable toiletter). Inkluder navne, beskrivelser og miljømærker, hvis relevant.

Bilag 1 kan benyttes som skabelon.

Se Tabel 1 for overblik over krav, der er relevante for leverandører.

- **Yderligere oplysninger:** Angiv andre relevante oplysninger.

† Detaljeret beskrivelse i forhold til ovenstående krav. Billeder, en hjemmeside osv. kan også bruges som dokumentation.

4.4 Marketing og kommunikation

O2 Markedsføring af eventet som Svanemærket

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren kan efter licens er givet markedsføre eventet som Svanemærket i samråd med Nordisk Miljømærkning.

Alle gæster skal informeres om, at eventet er tildelt Svanemærket og gøres opmærksom på dets betydning. Gæsterne skal opfordres til bæredygtig adfærd.

Nordisk Miljømærkning giver ideer til markedsføring og kommunikation.

- † Eksempler eller beskrivelser af markedsføringsmateriale.

O3 Kommunikation med personalet

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Alle medarbejdere, der er involveret i eventet, både lønnede og frivillige, skal have kendskab til arbejdet med Svanemærket.

Eventarrangøren skal give personalet grundlæggende information om eventets miljøindsats for at opnå Svanemærket.

Nordisk Miljømærkning giver ideer til informationsmateriale.

Oplysningerne skal gives, inden eventet finder sted.

- † Kopi af de grundlæggende oplysninger der er givet til personalet.
- † Beskrivelse af hvordan og hvornår oplysningerne gives.

O4 Kommunikation med leverandører og udstillere

Dette krav gælder for eventarrangøren. Det involverer venues, mad- og drikkevareservices og hygiejnestationer, leverandører af transportable toiletter og udstillere.

Leverandører: Eventarrangøren skal informere leverandørerne om eventets arbejde med Svanemærket og om de krav, der er relevante for leverandøren. Leverandørerne skal opfylde disse krav og informere deres personale. Se Tabel 1.

Udstillere: Eventarrangøren skal informere udstillerne om eventets arbejde med Svanemærket. Udstillere skal opfordres til bæredygtig adfærd.

- † Kopi af de oplysninger som leverandørerne modtager om licenseringsprocessen og opfyldelse af krav.
- † Kopi af de oplysninger udstillerne modtager.

4.5 Energikrav

O5 Energiforsyning

Dette krav gælder for eventarrangøren, venue, mad- og drikkevareservices og teknologiudbyderen.

Primær energiforsyning: Eventet skal forsynes med elektricitet fra nettet, hvis det er tilgængeligt og/eller egenproduceret elektricitet, fx fra solceller på pladsen.

Alternativ energiforsyning: Hvis forsyning fra det offentlige net ikke er tilgængelig, skal dette begrundes. I sådanne tilfælde kan der anvendes en elektrisk generator, enten:

- Batteridrevet, eller
- Drevet af biobrændstoffer (HVO100, RME100, FAME100, ED95 og biopropan).

Backup-strøm: Batterier og/eller biobrændstof kan bruges som backup-strøm ved events. Undtagelse: Gas (fx LPG) er tilladt til madlavning.

- ↑ Beskrivelse af tilslutning til elnettet fx efter venue eller el-leverandør.

Alternativt

- ↑ En begrundelse for hvorfor el-forsyning ikke er mulig, og dokumentation for anvendelse af batterier eller biobrændsel som alternativ energiforsyning eller backup-strøm.

O6 Energiapparater og -udstyr

Dette krav er relevant for eventarrangøren, venuet, mad- og drikkevareservices og teknologiudbyderen.

Følgende skal være opfyldt:

- Udendørs opvarmning:
 - Ingen gasvarmere, som fx paraply-varmere eller andre infrarøde varmeapparater eller andre elvarmere, bruges på venuets udendørs områder.
- Undtagelse for længerevarende ophold i særlige områder, der er væsentlige for eventet, fx personaleområder herunder backstage, artistområde, bænkeområde og VIP-område.
- Alle kølere og køleskabe, der bruges i eventområdet, skal kunne lukkes.
 - Der bruges ingen engangsbatterier i mikrofoner, skærme, trådløse sendere osv. på scenen.
 - Dispensation hvis speaker eller kunstner medbringer eget udstyr.

- ↑ Beskrivelse/dokumentation af hvordan kravet er opfyldt.



Kravet tjekkes på stedet.

O7 Nyindkøb og leje

Dette krav er relevant for eventarrangøren.

Ved indkøb eller leje af energikrævende udstyr til eventet skal eventarrangøren have rutiner der sikrer, at der efterspørges følgende:

- **Belysningssystemer** der bruger LED-teknologi.
 - Undtagelse for stærke spotlights, hvis de ikke fås som LED.
- **Lyd - og lydudstyr** der omdanner minimum 90 % af den elektriske energi til lyd (fx klasse D-forstærkere) og skal omfatte automatiske dvaletilstande.
- **Video - og projektionssystemer** der er laserprojektionsteknologi eller er LED-skærmteknologi eller OLED-teknologi.

Hvis en anden part er ansvarlig for at købe eller leje udstyr, skal eventarrangøren aktivt kræve, at de anmoder om energieffektivt udstyr.

- ↑ Kopi af købs-/lejerutiner.

O8 Energi- og CO₂-reducerende tiltag

Dette krav er relevant for indendørs venues.

Arrangementer indendørs på venues skal opnå minimum 3 point fra nedenstående tabel.

Table 2 Energi- og CO₂-reducerende tiltag

Tema	Tiltag	Point
Svanemærket hotel eller conferencefacilitet	Venuet er et Svanemærket hotel eller conferencefacilitet.	3
Egen elproduktion, 10 %	Venuet har sin egen elproduktion via solceller i nærheden af eventet, og det dækker over 10 % af venuets årlige elbehov.	2
Egen elproduktion, 5 %	Venuet har sin egen elproduktion via solceller i nærheden af eventet, og det dækker over 5 % af venuets årlige elbehov.	1
Energipolitik	Venuet har en energipolitik for at reducere forbruget med et flerårigt program for optimering af energieffektiviteten, som omfatter målværdier, tiltag og en plan for gennemførelse (det omfatter opvarmning, varmt vand, køling, belysning, isoleringsstandarder osv.).	2
Behovsstyret varme- og ventilationssystem	Ventilations- og varmesystemer til lokalet er behovsstyrede. (Behovsstyrede ventilations- og varmesystemer er sensorstyrede eller CO ₂ -styrede og tilpasses automatisk den termiske komfort til antallet af personer i lokalerne). Dette point kan ikke opnås sammen med "tidsstyret varme- og ventilationssystem".	2
Energimåling	Venuet måler og indsamler energidata for at optimere energifterspørgslen. Målingen skal fordeles mellem energi til opvarmning, køling, ejendomselicitet (belysning, pumper, ventilatorer, motorer, kontrol- og/eller reguleringsudstyr, elevatorer og lignende komponenter) og energikrævende udstyr.	1
Tidsstyret varme- og ventilationssystem	Ventilations- og varmesystemet til eventfaciliteterne er tidsstyrede. Dette point kan ikke opnås sammen med "behovsstyret varme- og ventilationssystem".	1
Audio- og lydudstyr	Alt audio- og lydudstyr omdanner minimum 90 % af den elektriske energi til lyd (fx klasse D-forstærkere) og inkluderer automatiske dvaletilstande.	1
Video og projektor	Video- og projektorsystemer bruger laserprojektionsteknologi, LED-displayteknologi eller OLED-teknologi.	1
Belysning	Minimum 90 % af belysningen (regnet pr. pære), inkl. udendørsbelysning, er udstyret med styresystemer, fx behovs- eller tidsstyring, så de slukker automatisk, når lokalet er ubemandet.	1
Energieffektive lysarmaturer	Alle lyskilder i eventområdet bruger LED-teknologi eller lyskilder med den bedst mulige energiklasse.	1
Egne tiltag	Venuet har sine egne energireducerende tiltag, der bidrager til en reduktion på 5 % i det samlede energibehov på venuet. Hver reduktion på 5 % giver 2 point. Tiltagene skal begrundes og godkendes af Nordisk Miljømærkning. Tiltagene skal være nogle, som ikke tidligere er blevet tildelt point.	2

↑ Beskrivelse og dokumentation af de gennemførte tiltag.

Alternativt

↑ Kopi af aftale med et Svanemærket hotel eller conferencefacilitet.

🔍 Kravet tjekkes på stedet.

4.6 Transport og klima

09 Transport og tilgængelighed

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Følgende skal sikres:

- **Tilgængelighed:** Eventet skal være inden for gåafstand - ca. 2-3 km - fra det nærmeste stoppested for offentlig transport eller tilgængeligt via transport (delekørsel/shuttle) arrangeret af eventet.
- **Sideevents og ture** er organiseret på en måde, så destinationerne er inden for gåafstand eller kan nås med cykel, offentlig transport, delekørsel eller shuttle-service.

↑ Beskrivelse af hvordan kravet er opfyldt.

O10 Information om offentlig transport

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren skal informere alle gæster, personale, leverandører, kunstnere/talere om følgende:

- **Langdistancetransport:** Forbindelse til offentlige langdistancetransportservices til destinationsbyen/-venue.
- **Lokal transport:** Forbindelse til offentlig transport til venue.
- **Afstand:** Afstand mellem stoppested for offentlig transport og eventet.
- **Tilgængelighed:** Tilgængelige rejsemuligheder til venue og tilgængelig indgang for deltagere med handicap.

↑ Kopi af oplysninger fx skærbilleder fra website, brev, mailinfo, billetinfo osv. der viser opfyldelsen af kravet.

O11 Leasing, leje og indkøb af køretøjer

Dette krav gælder for eventarrangøren og transportsericen ved køb af transport (ikke leverandørleverancer).

- **Køretøjer:** der drives af gas, elektricitet, plug-in hybrid eller brint, skal eventarrangøren anmode om, når der købes transportservice, lejes eller leases køretøjer til eventet.
- **Tunge industrikøretøjer:** dvs. køretøjer med lift osv., er undtaget fra ovenstående krav, og der skal anmodes om den seneste Euronorm.

↑ Kopi af leasing-/udbudsprocedurer der viser, at kravet er opfyldt.

O12 Tiltag til reducere af CO₂-emissioner

Dette krav gælder for eventarrangøren og kan involvere transportsericen.

Der skal opnås mindst 3 point fra nedenstående tabel med tiltag til reducere af CO₂ - emissioner.

Tema	Tiltag	Maks. point
Gratis billetter - offentlig transport	Eventbilletten inkluderer gratis billetter til offentlig og/eller regional transport (inkl. shuttlebus arrangeret af eventet).	3

Bæredygtigt brændstof, eventarrangør	80 % af arrangørens køretøjer, der benyttes til at arrangere eventet, er drevet af biogas/naturgas (CNG/CBG LNG/LBG), el, brint eller Svanemærket brændstof.	2
	40 % af arrangørens køretøjer, der bruges til at arrangere eventet, er drevet af biogas/naturgas (CNG/CBG LNG/LBG), el, brint eller Svanemærket brændstof.	1
Bæredygtigt brændstof, transportservice	80 % af alle køretøjer fra en af virksomhedens tre største leverandører drives af biogas/naturgas (CNG/CBG, LNG/LBG), el, brint eller Svanemærket brændstof.	2
	40 % af alle køretøjer fra en af virksomhedens tre største leverandører drives af biogas/naturgas (CNG/CBG, LNG/LBG), el, brint eller Svanemærket brændstof.	1
Indkvartering til personale	Arrangørerne stiller Svanemærket eller EU Ecolabel hotelovernatning til rådighed til eget eller leverandørers personale.	2
Indkvartering til gæster	Eventarrangøren informerer gæsterne om svanemærkede eller EU Ecolabel mærkede overnatningsmuligheder, som er tilgængelige i nærheden af eventdestinationen, maks. 10 km med offentlig transport.	1
Belønnede gåture, offentlig transport og cykling	Eventarrangøren giver belønninger for at gå, cykle eller tage offentlig transport til eventet. Fx rabat på entrébillet, ekspresadgang, gratis mad eller drikke mv.	1
Rabatsamarbejde - overnatning	Billetter til events giver minimum 10 % rabat på overnatning på et Svanemærket eller et EU Ecolabel mærket overnatningssted.	1
Rabatsamarbejde – offentlig transport	Billetter til events inkluderer mindst 20 % rabat på offentlig og/eller regional transport.	1
Cykelparkering	Der er fast cykelparkering i forbindelse med venue og arrangøren kommunikerer dette til alle gæster.	1
Egne tiltag	Eventarrangøren har sine egne tiltag til CO ₂ -reducering. Det er muligt at have maks. to "egne tiltag". Tiltagene skal begrundes og godkendes af Nordisk Miljømærkning. Et point pr. tiltag. Tiltagene skal være nogen, der ikke tidligere er blevet tildelt point for.	1

↑ Dokumentation (relateret til det valgte tema) der viser, at kravene er opfyldt.



Kravet tjekkes på stedet.

4.7 Biodiversitet

O13 Biodiversitetsvurdering og beskyttelsesplan

Dette krav gælder for eventarrangøren og udendørs venues.

Alle udendørs venues/eventområder skal:

- Have en beskrivelse af tiltag til, hvordan man begrænser hen-kastning af affald.
- Beskrive de tiltag der træffes før og efter et event for at beskytte biodiversiteten, herunder fjernelse af henkastet affald.

Udendørs venues større end 10.000 m² skal:

- Have en biodiversitetsvurdering og beskyttelsesplan, der skal være foretaget for eventet på venue forud for eventdatoen (dette kan allerede være udført af venue eller grundejeren). Planen skal omfatte følgende:
 - Beskrivelse af elementer med høj biodiversitetsværdi i venueområdet eller tæt på området, såsom store eller gamle træer og naturlige vandløb, som fx naturlige vandløb og damme.

- Vurdering af potentiel påvirkning på biodiversiteten og tiltag til, hvordan påvirkningerne kan minimeres.
 - Beskrivelse af hvordan lys og lyd er opsat for ikke at forstyrre det lokale dyreliv. Fx brugen af retningsbestemt belysning, begrænsning af støjniveauer og undgå fyrværkeri i nærheden af følsomme leveområder.
- † Beskrivelse af hvordan udendørseventet begrænser hen-kastning af affald, hvordan man beskytter biodiversiteten og fjerner henkastet affald.
- † Kopi af biodiversitetsvurdering og beskyttelsesplan med beskrivelser i henhold til ovenstående.

4.8 Mad- og drikkevarer

Kravene i dette kapitel gælder for mad- og drikkevareservices som fx cateringtjenester, madboder, køkkener, barer osv. I hele dette kapitel er disse samlet defineret som mad- og drikkevareservices. Der gælder dog ingen krav for koncessionshavere, der typisk sælger snacks og forfriskninger som is, slik, popcorn, snacks osv.

O14 Information til gæster om mad- og drikkevarer

Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices.

Informationen på menuer skal tydeligt informere om økologiske føde- og drikkevarer og beskrive de vigtigste ingredienser, der anvendes i vegetariske måltider.

Undtagelser for Danmark på grund af dansk lovgivning:

- Kravet om økologiske fødevarer gælder ikke for mad- og drikkevareservices, der tilbereder noget af maden på en anden lokation, da det kun er muligt at kommunikere om økologiske fødevarer på samme lokation, hvor maden tilberedes og serveres efter dansk lovgivning om økologisk catering.
- Alle mad- og drikkevareservices, der kommunikerer om økologiske føde- og drikkevarer, køkkener m.v., er ansvarlige for at overholde den danske økologilovgivning om kommunikation - Vejledning om økologisk storkøkkendrift: [Økologi i storkøkkener - Fødevarestyrelsen](#), særligt §§ 3 og 6-9.

- † Kopi af den planlagte menu der viser, at kravet er opfyldt.

O15 Økologiske madvarer

Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices. For Danmark er dette krav også relevant for eventarrangøren, på grund af dansk økologilovgivning.

På grund af forskellig adgang til økologiske varer i de nordiske lande er grænseværdierne differentieret efter land.

Finland, Island, Norge og Sverige:

Alle mad- og drikkevareservices skal levere enten:

- mindst ét måltid med to økologiske hovedingredienser, eller
- to måltider med en hovedingrediens.

Mad- og drikkevareservice fra svanemærkede hoteller, spisesteder og conferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Hovedingrediens i et måltid betyder de komponenter (vand undtaget) der bidrager til tre af de højeste procentdele af vægt eller volumen til måltidet. Dvs. fisk eller kartoffel i "fish'n chips", kød, kartoffel eller brød i en hamburger, ris i et grydefad osv.

- † Navn og beskrivelse af de økologiske hovedingredienser i måltidet.

Danmark:

For mad- og drikkevareservices er der forskellige krav afhængigt af, om maden er produceret på eventområdet eller ej.

Mad- og drikkevareservices der producerer al mad på eventområdet:

- skal købe minimum 40 % økologisk mad (i værdi eller volumen/kg) for at blive serveret ved eventet

Mad- og drikkevareservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet:

- eventarrangøren skal sikre, at mindst 50 % af disse mad- og drikkevareservices er certificeret med "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvisse events", der viser minimum 40 % økologisk mad og drikke. Læs mere om ansøgning og krav her: [Økologi i storkøkkener - Fødevarestyrelsen](#).

Danske mad- og drikkevareservices der producerer al mad på eventområdet;

- † Beregning af det estimerede køb af mad der viser, at mindst 40 % af det samlede indkøb til eventet er økologisk. Denne beregning og fakturaer eller følgesedler for køb af alle fødevarer (både økologiske og ikke-økologiske) skal være tilgængelige under hele eventet i tilfælde af kontrol fra Fødevarestyrelsen.

Eller

- † Ansøgning og tilmeldingsbrev til "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvisse events", der viser minimum 40 % økologiske fødevarer og drikkevarer. Ansøgningen og dokumentationen i form af fakturaer eller følgesedler for alle indkøb til eventet skal være tilgængelig under hele eventet i tilfælde af inspektion fra Fødevarestyrelsen.

Danske mad- og drikkevareservices der producerer noget af maden uden for eventområdet.

- † Liste over alle mad- og drikkevareservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet. For 50 % af mad- og drikkevareservices skal der indsendes både ansøgning og tilmeldingsbrev til "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvisse events". Ansøgning og dokumentation i form af fakturaer eller følgesedler for alle indkøb til eventet skal være tilgængelig under hele eventet i tilfælde af inspektion fra Fødevarestyrelsen.

O16 Økologiske drikkevarer

Dette krav gælder for barer samt mad- og drikkevareservices.

På grund af forskellig adgang til økologiske varer i de nordiske lande er grænseværdierne differentieret efter land

Finland, Island og Norge:

Hvis der serveres alkoholiske drikkevarer, skal baren/mad- og drikkevareservicen tilbyde mindst én økologisk mulighed med eller uden alkohol.

Undtagelse: Hvis en bar/mad- og drikkevareservice kun serverer ikke-økologiske drikkevarer, kan dette kompenseres ved yderligere at have én bar/mad- og drikkevareservice, der kun serverer økologiske drikkevarer.

Danmark og Sverige:

Alle barer/mad- og drikkevareservices skal levere mindst én alkoholfri økologisk drik og én alkoholisk økologisk drik, hvis der serveres ikke-alkoholiske/alkoholiske drikkevarer.

Undtagelse: Hvis en bar/mad- og drikkevareservice kun serverer ikke-økologiske drikke, kan dette kompenseres ved yderligere at have én bar/mad- og drikkevareservice, der kun serverer økologiske drikkevarer.

- † Navn og beskrivelse af den økologiske drik.
- † Kontraktlig aftale med bar/mad- og drikkevareleverandøren om, at kravene er opfyldt.

O17 Vegetarisk ret

Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices.

Alle mad- og drikkevareservices skal som minimum tilbyde en eller flere vegetariske retter på menuen.

Undtagelse: Hvis en mad- og drikkevareservice kun serverer kød eller fisk, kan dette kompenseres for ved yderligere at have én mad- og drikkevareservice, der kun serverer vegetarisk mad.

- † Kopi af den planlagte menu eller beskrivelse fra eventarrangøren af, hvordan kravet er opfyldt.

O18 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices.

Mad- og drikkevareservice fra svanemærkede hoteller, spisesteder og conferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Fiske- og skaldyrsarter, der er anført i nedenstående tabel, må kun serveres af mad- og drikkevareservices, hvis de er MSC-certificerede.

Table 3 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

Art	Begrundelse
Tropiske rejer, dvs. scampi.	Forbundet med skovrydning i mangrove
Alle arter af rokke	Internationalt truede arter ¹
Atlantisk tun	Internationalt truede arter
Ål	Internationalt truede arter
Haj I Island gives der undtagelse for traditionel servering af hajarterne Somniosus microcephalus og rokkearterne Dipturus batis/Raja batis og Raja Amblyraja radiata	Internationalt truede arter
Stør	Internationalt truede arter
Havkat (fanget i Sverige)	Nationalt truede ² arter
Helleflynder (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Kaninfisk (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter

¹ Arter, der er kategoriseret som kritisk truede (CR) eller truede (EN) på Den Internationale Naturbeskyttelsesunions (IUCN's) rødliste

² Arter, der er kategoriseret som kritisk truede (CR) eller truede (EN) på den officielle rødliste i det land, hvor de fiskes.

Skolæst (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Hvidlange (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Sej (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Rødfisk (fanget i Norge)	Nationalt truede arter
Byrkelange (fanget i Norge)	Nationalt truede arter
Sværmerling/Misgurnus fossilis (fanget i Danmark)	Nationalt truede arter
Stenbider og stenbiderrogn (fanget i Danmark)	Nationalt truede arter
Havørred (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Bækørred (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Hvidfisk (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Indlandslaks (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Fjeldørred (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Stalling (fanget i Finland)	Nationalt truede arter

Mærker til andre standarder end MSC kan anvendes, hvis Nordisk Miljømærkning har godkendt dem. Standarderne skal leve op til Nordisk Miljømærknings retningslinjer for vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr, se Appendix 4. ASC er i øjeblikket ikke godkendt.

Listen over ikke-bæredygtige fisk og skaldyr kan revideres, hvis der modtages nye oplysninger.

- † Kopi af procedurer som mad- og drikkevareshjælperen har indført for at sikre, at kravet opfyldes. Servering af truede fisk kræver fuld sporbarhed tilbage til fiskeriet.
- † Kontraktlig aftale med mad- og drikkevareshjælperen om levering af fødevarer om, at kravene er opfyldt.

Alternativt

- † Kopi af aftale med en Svanemærket service.

O19 Økologisk kaffe og te

Dette krav gælder for mad- og drikkevareshjælperen.

Svanemærkede kaffeservices opfylder allerede kravet.

80 % af al kaffe og te der serveres, skal være certificeret eller købt gennem direkte handel.

Godkendte certificeringsordninger: Økologisk i henhold til forordning (EF) 2018/848, KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debio's Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-merket), Demeter eller Tún-lífrænt, Rainforest Alliance, Fairtrade, Smithsonian Bird Friendly.

- † Liste over al kaffe og te der serveres og dokumentation vedrørende certificering.
- † Hvis virksomheden køber råvarer gennem direkte handel, skal dokumentation/oplysninger der viser overholdelse af kravet uploades.

Alternativt

- † Kopi af aftale med en Svanemærket kaffeservice.

O20 Palmeolie i fritureolie

Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices.

Mad- og drikkevareservice fra svanemærkede hoteller, spisesteder og conferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Palmeolie (inkl. RSPO-certificeret) må ikke udgøre nogen del af den fritureolie, der bruges af mad- og drikkevareservicen.

- † Kontraktlig aftale med alle mad- og drikkevareserviceleverandører om, at palmeolie ikke bruges som fritureolie. Bilag 3 kan anvendes.

Alternativt

- † Kopi af aftale med en Svanemærket mad- og drikkevareservice.

4.9 Ressourceeffektivitet

O21 Affaldsreducering og sortering for gæster

Dette krav gælder for eventarrangøren og venueet.

Plan for reducere af affald:

- Eventet skal planlægges mod at reducere affald generelt og sikre materialegenanvendelse af de fraktioner, der opstår for at reducere restaffald.
- Der skal være mindst fire affaldsfraktioner til rådighed for eventets gæster, medmindre affaldsreduceringsplanen viser, at færre affaldsfraktioner er tilstrækkelige.

Tilgængelighed for gæster:

- Sorteringsmulighederne skal være tydeligt synlige for gæsterne.
 - Sørg for en tilstrækkelig tømningsskive af affaldet for de tilgængelige affaldsbeholdere.
- † Beskrivelse af hvordan eventet er planlagt for at minimere affaldsproduktion og de tilgængelige sorteringsfraktioner. Hvis mindre end fire affaldsfraktioner er tilstrækkelige, skal dette dokumenteres.
 - † Beskrivelse eller billeder af affaldssorteringsbeholdere og deres placering.



Kravet tjekkes på stedet.

O22 Affaldssortering for personale, leverandører og rengøringservices

Dette krav gælder for eventarrangøren og venueet.

Affaldssorteringsanalyse: Analyser hvilke affaldsfraktioner der opstår fra personale, leverandører og rengøringservices. Disse analyser skal stilles til rådighed for personale, leverandører og rengøringservices.

Information og tilgængelighed: Det skal sikres, at personalet har information om de affaldssorteringsmuligheder, der er til rådighed. Disse skal være tilgængelige både før, under og efter eventet.

Eksempler på affaldsfraktioner der kan være relevante og skal tages i betragtning i analysen:

- Organisk affald til nedbrydning eller kompostering
- Papir

- Papemballage
 - Glas, farvet og klart
 - Plast
 - PET
 - Pant (pantsystem for dåser og flasker, hvis det er relevant)
 - Metal
 - Elektronisk affald såsom batterier og elpærer
 - Restaffald
 - Genbrugelige genstande
 - Andet, som ikke er nævnt ovenfor
- ↑ Kopi af analyse af de genererede affaldsfraktioner.
- ↑ Beskrivelse af hvordan personale, leverandører og rengøringservices informeres om tilgængelige affaldssorteringsmuligheder.
- ↑ Beskrivelse eller billeder af affaldssorteringsbeholdere og deres placering.
-  Kravet tjekkes på stedet.

O23 Servering på konferencer og restauranter med siddepladser

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og mad- og drikkevareservices, og gælder i konferencer med mindre end 300 gæster med eller uden siddepladser, og i restauranter med separate siddepladser, hvor gæster og personale ikke tager maden med sig. Det vil sige en stationær restaurant med et spisested, der har en fast lokation. Dette omfatter restauranter, caféer og andre typer spisevenues, hvor maden indtages på stedet.

Svanemærkede hoteller, spisesteder og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Bordservice: Alt service, der bruges til servering af mad i en separat restaurant og på konferencer, skal være genbrugeligt.

Enkeltpakke portioner: Små enkeltpakke portioner af smør, marmelade, paté, mælk, ketchup osv. er ikke tilladt.

- ↑ Bekræftelse på at genbrugeligt service bruges til madservering i restauranter med siddepladser. Venues samt mad- og drikkevareservices: Bilag 2 og Bilag 3 kan anvendes.
- ↑ Bekræftelse på at tilladte små enkeltportionsgenstande ikke bruges.

Alternativt

- ↑ Kopi af aftale med en Svanemærket service.

 Kravet tjekkes på stedet.

O24 Servering af take away

Dette krav gælder for eventarrangøren og mad- og drikkevareservices.

Svanemærkede hoteller, spisesteder og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Rutiner: Eventarrangøren, venuet og mad- og drikkevareservicen skal have rutiner for et system, der sikrer indsamling, genbrug og genanvendelse af de forskellige take away-emballagematerialer i henhold til tilgængelige affaldssorteringsfraktioner i O22.

Pantsystemer er en måde at opfylde kravene til et indsamlingssystem, som sikrer indsamling og genanvendelse af flasker og dåser.

Drikkevarer: Alle drikkevarer til take away skal serveres i:

- Genbrugelige kopper omfattet af indsamlingssystem og/eller
- Svanemærkede kopper, og/eller
- rPET-kopper og/eller
- Biobaseret plast, der kan genanvendes i nuværende genanvendelsessystemer.
- Flasker eller dåser til pantsystem

rPET er genanvendt polyethylenterephthalat. Det er en type plast fremstillet ved at genanvende PET-produkter.

Biobaseret plast er en plast, der er baseret på fornyelige råmaterialer, fx biobaseret polyethylen (PE). Nordisk Miljømærkning godkender kun biobaseret plast, der kan genanvendes i nuværende genanvendelsessystemer for plast. Komposterbar emballage, som PLA, er kun tilladt, hvis den er certificeret i henhold til DIN EN 13432, og hvis den nedbrydes under industrielle komposteringsforhold. Derudover skal eventarrangøren eller leverandøren have en aftale med en partner om at udnytte komposten til jordforbedring. Alternativt er PLA tilladt at bruge, hvis materialet kan genanvendes i et lukket kredsløb. Nordisk Miljømærkning følger delegerede retsakter i Miljøloven og forbeholder sig ret til at ændre kravet til PLA, når delegerede retsakter valideres. Der vil blive bevilliget en passende overgangsperiode.

Mad: Al mad til take away skal serveres i:

- Genanvendeligt service og/eller
- Svanemærket service og/eller
- Service af fornyelige råmaterialer som papir, pap og palmeblade mm.

Undtagelser fra kravet:

- Låg, der bruges på færdigpakkede føde- og drikkevarer.
- Små kopper under 25 ml.
- Laminat- og plastbelægninger eller som "vinduer" er tilladt på papir- og papbaserede produkter.
- Papkrus til varme drikke med unikt, eventspecifikt tryk, hvor eventarrangøren er kontraktligt forpligtet til at bruge kopper med specifikke logoer, og hvor bestilling af minimumsmængderne overstiger eventets behov og ville resultere i betydeligt spild.

† Kopi af rutiner eller beskrivelse af indsamlingssystem der sikrer indsamling og genbrug/genanvendelse.

† Oversigt over alle engangsartikler der skal bruges til servering af take away mad og drikke, med oplysninger om de indgående materialer og evt. Svanemærkets licensnummer. Undtagne købte engangsartikler skal også fremgå af oversigten.

Hvis der anvendes PLA-engangsartikler:

† Certificeringserklæring i henhold til DIN EN 13432 og en aftale med et industrielt komposteringsanlæg. Derudover en aftale med en partner om at udnytte komposten til jordforbedring.

Alternativt

† Kopi af aftale med en Svanemærket service.

🔍 Kravet tjekkes på stedet.

O25 Dekorationer, give aways og konfetti

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og mad- og drikkevareservices.

Eventet skal planlægges så det reducerer affald fra dekorationer, give aways og konfetti:

- Dekorationer, som fx blomsterdekorationer, duge, dekorative genstande, LED-lys og møbler skal genbruges eller upcycles. Andre dekorationer skal genbruges, upcycles eller genanvendes efter eventet.
- Ingen engangsartikler og engangsprodukter er tilladt som give aways og merchandiseprodukter, medmindre produkterne er designet til genanvendelse.
- Hygiejneartikler er undtaget fra dette krav. Salg af merchandiseprodukter er tilladt og betragtes ikke som give aways.
- Konfetti må ikke være lavet af plast eller metal.

↑ Beskrivelse fra eventarrangøren, venuet og mad- og drikkevareservicen. Venues samt mad- og drikkevareservices: Bilag 2 og Bilag 3 kan benyttes.

🔍 Kravet tjekkes på stedet.

O26 Madspild

Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices.

Mad- og drikkevareservices fra svanemærkede hoteller, spisesteder og conferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Alle mad- og drikkevareservices skal have en politik for reducere af madspild. Politikken skal indeholde forebyggende tiltag, herunder følgende:

- Fødevarer planlægges, beregnes og tilberedes på en måde, så madspild forebygges.
- Hvis buffet: maden serveres på en måde, så madspild forebygges.

Fx mindre tallerkener, reducere af udvalget på buffeten, overblik over hvilke retter i buffeten der hører sammen, reducere af størrelse på serveringsfade, optimering af procedurer for genopfyldning, prissætning efter vægt eller størrelse, god idé om antal besøgende osv.

- Forebyg madspild ved at sælge eller donere overskydende mad.

↑ Beskrivelse og kontraktlig aftale der viser, at kravet er opfyldt. Bilag 3 kan anvendes.

↑ Beskrivelse eller kopi af aftalen om salg/donation af madrester.

Alternativt

↑ Kopi af aftale med en Svanemærket service.

🔍 Kravet tjekkes på stedet.

O27 Indkøb af tryksager og tissue papir

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet, hygiejnestationer og transportable toiletter.

Svanemærkede hoteller, spisesteder, conferencefaciliteter og rengøringservices opfylder allerede kravet.

- 100 % af det indkøbte trykte papirbaserede materiale, som eventarrangøren er ansvarlig for, skal være fra et Svanemærket trykkeri eller være certificeret med EU Ecolabel. Ved trykt papirmateriale forstås fx plakater, brochurer, reklamer osv.
 - 100 % af indkøbt toiletpapir og papirhåndklæder (alternativt: håndklæderulle i Finland) købt til eventet skal være Svanemærket eller EU Ecolabel certificeret. Dette krav er relevant for lokaler, hygiejnestationer og transportable toiletter.
- † Erklæring om hvilket miljømærket trykkeri der anvendes, eller dokumentation for indkøbte tryksager der viser, at indkøbene er miljømærkede.
- † Erklæring om hvilket tissue papir der anvendes, eller dokumentation for indkøbt tissue papir, der viser, at indkøbene er miljømærkede.
- 🔍 Kravet tjekkes på stedet.
- Alternativt
- † Kopi af aftale med en Svanemærket service.

O28 Tiltag til ressourceeffektivitet

Dette krav gælder for eventarrangøren og venue. Eventarrangøren er ansvarlig for at opnå minimumspointene, men leverandører og underleverandører kan ofte være ansvarlige for dokumentationen.

Der skal opnås mindst 2 point ud fra nedenstående tabel med tiltag til ressourceeffektivitet.

Tema	Tiltag	Maks. point
Miljømærket venue, hotel eller konference	Venue er Svanemærket.	2
Miljømærket arbejdstøj	100 % af arbejdstøjet i en kategori, der indkøbes til personalet, er miljømærket.	1
Svanemærket rengøringservice	Rengørings servicen, der bruges til al rengøring ved eventet, er certificeret med Svanemærket.	1
Bannere	Alle bannere, der er lavet specielt til eventet, genbruges.	1
Tæpper og vægge	Alle kulisser, såsom tæpper og vægge, der er lavet specielt til eventet, genbruges.	1
Miljømærkede servietter	Alle anvendte servietter er miljømærkede.	1
Gaver og medaljer	Gaver og medaljer til talere, kunstnere eller deltagere er lavet af følgende materialer: lokale eller økologiske føde- og drikkevarer, træ, pap, genanvendt materiale eller upcyclede produkter.	1
Blomster	Ingen brug af afskårne blomster som gaver eller dekoration - eller Brug kun blomster certificeret med Fair trade eller lokalt producerede/naturblomster som gave eller dekoration.	1
Ingen give aways	Ingen give aways til gæster under hele eventet (inkl. lokale, eventarrangør og mad- og drikkevareservices).	1
Key hangers og ID-kortholdere	Key hangers og ID-kortholdere indsamles og genbruges efter eventet.	1
Papirløst event	Ingen uddeling af tryksager ved eventet.	1
Postevand	Postevand er tilgængeligt for alle deltagere under hele eventet, og gæster og leverandører er tydeligt informeret om placeringen.	1
Genbrug af vand	Brug af regnvandstanke for at reducere brugen af vand. Fx vand til skylning i toiletter- eller Systemer der genbruger vand fra håndvaske eller brusere til toiletskyl. Et point pr. tiltag.	1

Genanvendelig take away emballage	100 % take away emballage i én kategori, der bruges ved arrangementer med over 300 gæster, er genanvendelig. Fx alle kopper, tallerkener/skåle osv. (O24 er obligatorisk og giver ikke point i denne sammenhæng).	1
Andre tiltag	Eventarrangøren eller venuet har egne tiltag for ressourceeffektivitet. Det er muligt at have maks. to "egne tiltag". Tiltagene skal begrundes og godkendes af Nordisk Miljømærkning. Et point pr. tiltag. Tiltagene skal være nogle, som ikke tidligere har givet point..	1

↑ Dokumentation relateret til det valgte tema der viser, at kravene er opfyldt.



Kravet tjekkes på stedet.

4.10 Rengøringsprodukter

O29 Miljømærkede rengøringsprodukter

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet, mad- og drikkevareservices, rengøringsservices og leverandører af transportable toilet- og hygiejnestationer.

Svanemærket rengøring, hoteller, spisesteder og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Rengøringsprodukter: 100 % af de rengøringsprodukter der anvendes og forventes brugt til almindelig rengøring og opvask ved eventet, skal være certificeret med Svanemærket, EU Ecolabel eller Good Environmental Choice.

For hvert rengøringsmiddel angives navn, leverandør, producent, funktion, brugsfrekvens og miljømærke.

Desinfektionsmidler: Desinfektionsmidler må kun anvendes, hvis det er nødvendigt for at opfylde lovmæssige hygiejnebestemmelser.

Sikkerhedsdatablade (SDS): SDS og brugerinformation skal være tilgængelige, uanset hvor kemikalierne bruges.

↑ Mad- og drikkevareservices: Kontraktlige aftaler med alle rengøringsprodukter med navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke.

↑ Eventarrangør, venue og rengøringsservices: Oversigt over alle de rengøringsprodukter, der bruges ved eventet. Navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke.

↑ Bekræftelse af, at brugeroplysninger og sikkerhedsdatablade (i overensstemmelse med Appendix II til REACH, forordning (EF) nr. 1907/2006) er tilgængelige for de relevante brugere.

Alternativt

↑ Kopi af aftale med en Svanemærket service.



Kravet tjekkes på stedet.

O30 Forbudte produkter

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet, mad- og drikkevareservices og rengøringsservices. Hvis nogle services er miljømærkede, er kravene allerede opfyldt.

Svanemærkede hoteller, spisesteder, konferencefaciliteter og rengøringservice opfylder allerede kravet.

Følgende stoffer må ikke anvendes i forbindelse med eventet:

- Ozoneret vand (ozonvand)
- Desinfektionsmidler til overflader må ikke indeholde reaktive og organiske klorerede stoffer i sådanne koncentrationer, at det fremgår af produktets sikkerhedsdatablad. Elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) danner hypochlorit og er ikke tilladt.

Undtagelser: Klorerede forbindelser, hvis anvendelse er påkrævet af myndighederne, og desinfektionsmidler til fødevarer sikkerhed.

Desinfektionsmidler må kun anvendes, hvis det er nødvendigt for at opfylde lovbestemte hygiejnebestemmelser.

- ↑ Kontraktlig aftale med eventarrangør, venue, mad- og drikkevareservices og rengøringservices der viser, at kravet er opfyldt. Bilag 2 og Bilag 3 kan anvendes.

Alternativt

- ↑ Kopi af aftal med en Svanemærket service.

O31 Vand, toiletter og hygiejnestationer

Dette krav gælder for eventarrangøren, venues, hygiejnestationer og leverandør af transportabelt toilet.

Transportable toiletter er mobilitetstoiletter, der ikke er tilsluttet et kloaksystem. Hygiejnestationer er faciliteter til rengøring af hænder.

Svanemærkede hoteller, spisesteder og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Toiletter, transportable toiletter og hygiejnestationer skal opfylde følgende krav:

- Rengøringsprodukter, der anvendes til sanitær rengøring, skal være miljømærkede (i henhold til krav O30).
- Hånd sæben skal være miljømærket.
 - Hånddesinfektionsmiddel er tilladt.
- 100 % af indkøbt toiletpapir og papirhåndklæder (alternativt håndklæderuller i Finland) skal være miljømærket (i henhold til krav O28).

Transportable toiletter med skyllemuligheder skal være vakuumtoiletter eller have et maks. forbrug på 4 liter vand pr. skyl. Transportable toiletter uden skylning er også tilladt.

- Efter eventet skal vandrørene der forbinder transportable vandstationer ved eventet, genbruges.

- ↑ Kontraktlig aftale med venue, hygiejnestation og leverandør af transportabelt toilet der viser, at kravet er opfyldt. Bilag 2 kan anvendes.

Alternativt

- ↑ Kopi af aftal med en Svanemærket service.



Kravet tjekkes på stedet.

4.11 Juridiske forpligtelser og arbejdsvilkår

O32 Juridiske forpligtelser

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren er ansvarlig for at sikre, at eventet lever op til alle krav fra myndighederne og overholder alle gældende love.

Dette omfatter bl.a.:

- Tilladelse fra grundejer, hvor relevant
- Myndighedstilladelse, hvor relevant
- Sikkerhed/tryghed
- Sanitære forhold og toiletfaciliteter
- Overholdelse af statslige regler relateret til servering af alkohol
- Risikovurdering, hvis relevant
- Arbejdsforhold

- ↑ Erklæring om at eventet er bekendt med alle krav og gældende love fastsat af de myndigheder, der er relevante for eventet.

O33 Frivillige og arbejdsvilkår

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren skal forpligte sig til retfærdige principper vedrørende brug af frivillige. Principperne skal mindst omfatte følgende emner:

- Frihed til at være frivilligt: Frivillige skal engagere sig af egen fri vilje, uden tvang
- Sikkerhed og tryghed: Det er altafgørende at sikre frivilliges fysiske og følelsesmæssige sikkerhed. Dette inkluderer at sørge for nødvendig uddannelse, beskyttelsesudstyr og forholdsregler til at løse problemer som chikane. De frivillige skal være dækket af en ulykkesforsikring.
- Fair engagement: Frivilliges roller skal være klart defineret. Arbejdstiden, herunder pauser, skal være fair og aftalt inden eventets start.

- ↑ Kopi af principperne for brug af frivillige og beskrivelse af, hvordan de opfyldes.

4.12 Vedligeholdelse af licensen

Formålet med licensvedligeholdelse er at sikre, at den grundlæggende kvalitetssikring håndteres hensigtsmæssigt.

O34 Kundeklager

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Licenshaver skal garantere, at kvaliteten af den svanemærkede service ikke forringes i licensens gyldighedsperiode. Derfor skal licenshaveren føre et arkiv over kundeklager.

Bemærk at den oprindelige rutine skal være på et nordisk sprog eller på engelsk.

- ↑ Upload virksomhedens rutine for håndtering og arkivering af kundeklager.

5 Fremtidige kriteriegenerationer

Under vores høring modtog Nordisk Miljømærkning en række værdifulde forslag til nye og skærpede krav. Vi vil tage hensyn til disse i den næste generation af kriterier. Fremtidige krav kan omfatte strengere regler på flere områder, såsom engangsartikler, genanvendeligt service, dekorationer, madspild, og vi vil sigte mod at forbyde al brug af fyrværkeri.

6 Kriteriernes versionshistorik

Nordisk Miljømærkning vedtog version 1.0 af kriterierne for 117 Events den 3. juni 2025. Kriteriedokumentet er gyldigt indtil 30. september 2029.

Den 21. april 2026 besluttede Nordisk Miljømærkning at justere krav "O25 Servering af take away" for at inkludere en undtagelse for papkrus til varme drikke med unikt, eventspecifikt tryk. Krav "O21 Ansvarlig produktion af mad- og drikkevare" blev fjernet. Den nye version hedder 1.1.

7 Ansøgning og regler for Svanemærket

Ansøgning og omkostninger

For information om ansøgningsprocessen og gebyrer for denne produktgruppe henvises til den respektive nationale hjemmeside. Find kontaktoplysninger i begyndelsen af dette dokument.

Ansøgningen består af et ansøgningsskema/webformular og dokumentation for, at kravene er opfyldt.

Licensens gyldighed

Licensen til Svanemærket er gyldig, forudsat at kriterierne er opfyldt, og indtil kriterierne udløber. Kriteriernes gyldighedsperiode kan forlænges eller justeres, i hvilket tilfælde licensen automatisk forlænges, og licenstagere underrettes.

Reviderede kriterier skal offentliggøres mindst et år før udløbet af disse kriterier. Licenshaver tilbydes derefter mulighed for at forny sin licens.

Ansvar for overholdelse af gældende lovgivning

Ved ansøgning om licens til Svanemærket bekræfter ansøger/licenshaver, at alle gældende lovkrav vedrørende både indvendige og udvendige 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 en licens.

Kontrolbesøg

I forbindelse med behandling af ansøgningen udfører Nordisk Miljømærkning normalt kontrolbesøg på stedet for at sikre, at kravene overholdes. Behov for kontrol på stedet vurderes for hver produktgruppe og tilpasses også den specifikke ansøgningssituation. Til sådan en kontrol skal data, der bruges til beregninger, originale kopier af indsendte certifikater, testoptegnelser, indkøbsstatistik og lignende dokumenter, der understøtter ansøgningen, være tilgængelige til gennemgang.

Forespørgsler

Kontakt Nordisk Miljømærkning ved spørgsmål eller ønske om yderligere information. Find kontaktoplysninger i begyndelsen af dette dokument. Yderligere oplysninger og hjælp (fx beregningsark eller elektronisk ansøgningshjælp) er tilgængelige. Besøg det relevante nationale websted for yderligere oplysninger.

Opfølgende kontrol

Nordisk Miljømærkning kan beslutte at kontrollere, om eventet opfylder kravene til Nordisk Miljømærkning i licensperioden. Dette kan involvere et kontrolbesøg på venue, tilfældig stikprøveudtagning eller lignende tests.

Tilladelsen kan tilbagekaldes, hvis det er åbenbart, at eventet ikke opfylder kravene.

Regler for Nordisk Miljømærkning af services

For let at kunne identificere svanemærkede events skal licensnummeret og en beskrivende undertekst altid ledsage Svanemærket.

Den beskrivende undertekst til 117 Events er:

Events

Mere information om grafiske retningslinjer, regler og gebyrer kan findes på <http://www.nordic-swan-ecolabel.org/regulations>

Bilag 1 Oversigt over leverandører ved et Svanemærket Event

Eventarrangøren skal angive alle venues, cateringservices, rengøringservices, teknologiudbydere, transportudbydere, hygiejnestationer og leverandører af transportable toiletter.

Listen skal indeholde navn og en beskrivelse af leverandør og underleverandører samt deres miljømærke (hvis relevant).

Event: _____

Venue: _____

Dato for eventet (start/slut-dato):

Eventarrangøren skal have en kontraktlig aftale med venuet og alle cateringservices under eventets varighed ved brug af skabelonerne i bilag 2 og 3.

Eventarrangøren skal også sikre, at alle krav fra leverandører og underleverandører er opfyldt, som opsummeret i Tabel 1 i kriteriedokumentet.

Liste over leverandører og underleverandører ved eventet og godkendelse af, at alle relevante krav er opfyldt.

Leverandør/under-leverandør (navn)	Kontaktperson (e-mail)	Type af funktion/service og miljømærke, hvis det er relevant	Relevant krav opfyldt	
			JA	NEJ

Sted og dato	Eventarrangør
Ansvarlig person	Underskrift fra den ansvarlige person
Telefon	E-mail

Bilag 2 Kontraktlig aftale - venuet

Skabelon til kontraktlig aftale for venuet

Den myndighed, der er ansvarlig for venuets drift, skal udfylde dette bilag.

Event: _____

Venue: _____

Dato for eventet (start-slut-dato): _____

Hvis servicen er Svanemærket, oplys licensnummer: _____

Krav til venuet (se kriteriedokument for de komplette krav)

Krav	Beskrivelse	Yderligere dokumentation, der skal indsendes til godkendelse sammen med dette bilag	Krav opfyldt	
			JA	NEJ
O5	Energiforsyning	Beskrivelse af tilslutning til elnettet, f.eks. af venue eller el-leverandør. Alternativt En begrundelse for, hvorfor elforsyning ikke er mulig, og dokumentation for anvendelse af batterier eller biobrændsel som alternativ energiforsyning eller backup-strøm.		
O6	Energiapparater og -udstyr	Rutiner, der overholder kravet.		
O8	Tiltag til reducere af energiforbrug og kulstofemissioner	Beskrivelse og dokumentation af de gennemførte tiltag Alternativt Hvis venuet er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O13	Biodiversitet	Beskrivelse af, hvordan det udendørs event begrænser henkastning af affald, hvordan man beskytter biodiversiteten og fjerner henkastet affald. Kopi af biodiversitetsvurdering og beskyttelsesplan med beskrivelser som defineret i kravet.		
O21	Affaldsreduktion og sortering for gæster	Beskrivelse af, hvordan eventet er planlagt for at minimere affaldsproduktion, og de tilgængelige affaldssorteringsfraktioner. Hvis mindre end fire affaldsfraktioner er tilstrækkelige, skal dette dokumenteres. Beskrivelse eller billeder af affaldssorteringsbeholdere og deres placering.		
O22	Affaldssortering for personale, leverandører og rengøringservices	Kopi af analysen af de genererede affaldsfraktioner. Beskrivelse af, hvordan personale, leverandører og rengøringservices informeres om tilgængelige affaldssorteringsmuligheder. Beskrivelse eller billeder af affaldssorteringsbeholdere og deres placering.		
O23	Servering på konferencer og restauranter	Bekræftelse på, at genbrugeligt service bruges til madservering i restauranter med siddepladser. Bekræftelse af, at tilladte små enkeltportionsgenstande ikke bruges.		
O25	Dekorationer, give-aways og konfetti	Verificering fra venuet om, at kravet er opfyldt:		

O27	Indkøb af tryksager og tissue papir	Erklæring om, hvilket miljømærket trykkeri der anvendes eller dokumentation for indkøbte tryksager, der viser, at indkøbene er miljømærkede. Erklæring om, hvilket tissue papir der anvendes, eller dokumentation for indkøbt tissue papir, der viser, at indkøbene er miljømærkede. Alternativt Hvis venuet er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O28	Tiltag til ressourceeffektivitet	Dokumentation relateret til det valgte tema, der viser, at kravene er opfyldt.		
O29	Miljømærkede rengøringsprodukter	Eventarrangør, venue og rengøringsservices: Oversigt over alle de rengøringsprodukter, der bruges ved eventet. Navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke. Bekræftelse af, at brugeroplysninger og sikkerhedsdatablade (i overensstemmelse med Appendix II til REACH, forordning (EF) nr. 1907/2006) er tilgængelige for de relevante brugere. Alternativt Hvis venuet er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O30	Forbudte produkter	Verificering fra venuet om, at kravet er opfyldt: Alternativt Hvis venuet er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O31	Vand, toiletter og hygiejnestationer	Verifikation fra venuet om, at kravet er opfyldt: Alternativt Hvis venue t er Svanemærket, er kravet opfyldt.		

Yderligere oplysninger:

Jeg bekræfter hermed, at ovennævnte krav er opfyldt.

Sted og dato	Venue:
Ansvarlig person	Underskrift fra den ansvarlige person
Telefon	E-mail

Bilag 3 Kontraktlig aftale – mad- og cateringservices

Skabelon til kontraktaftale for cateringservices

Hver cateringservice ved eventet skal udfylde dette bilag.

Event: _____

Cateringservice: _____

Dato for eventet (start-slut-dato): _____

Hvis servicen er Svanemærket, oplys licensnummer: _____

Krav til mad-/cateringservices (se kriteriedokument for de komplette krav):

Krav	Beskrivelse	Yderligere dokumentation, der skal indsendes til godkendelse sammen med dette bilag	Krav opfyldt	
			JA	NEJ
O5	Energiforsyning	Beskrivelse af tilslutning til elnettet, f.eks. af venue eller el-leverandør. Alternativt En begrundelse for, hvorfor elforsyning ikke er mulig, og dokumentation for anvendelse af batterier eller biobrændsel som alternativ energiforsyning eller backup-strøm.		
O6	Energiapparater og -udstyr	Rutiner, der overholder kravet.		
O14	Information til gæster om mad- og drikkevarer	Kopi af den planlagte menu, der viser kravet, er opfyldt.		
O15	Økologiske madvarer	Finland, Island, Norge og Sverige: Navn og beskrivelse af de økologiske hovedingredienser i måltidet. Danmark: Danske cateringservices, der producerer al mad på eventområdet: Indsend en beregning af det estimerede køb af mad, der viser, at mindst 40 % af det samlede indkøb til eventet er økologisk. Denne beregning og fakturaer eller følgesedler for køb af alle fødevarer (både økologiske og ikke-økologiske fødevarer) skal være tilgængelige under hele eventet i tilfælde af kontrol fra Fødevestyrelsen. eller Indsend ansøgning og tilmeldingsbrev til "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvis arrangementer", der viser minimum 40 % økologiske fødevarer og drikkevarer. Ansøgningen og dokumentationen i form af fakturaer eller følgesedler for alle indkøb til eventet skal være tilgængelig under hele eventet i tilfælde af inspektion fra Fødevestyrelsen. Danske cateringservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet: Indsend en liste over alle cateringservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet. For 50 % af cateringservices skal du indsende både ansøgningen og tilmeldingsbrevet til "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvis arrangementer". Ansøgningen og dokumentationen i form af fakturaer eller følgesedler for alle indkøb til eventet skal være tilgængelig under hele eventet i tilfælde af inspektion fra Fødevestyrelsen.		

O16	Økologiske drikkevarer	Navn og beskrivelse af den økologiske drikke vare .		
O17	Vegetarisk ret	Kopi af den planlagte menu, eller beskrivelse fra eventarrangøren af, hvordan kravet er opfyldt.		
O18	Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr	Kopi af procedurer, som catering servicen/-es har indført for at sikre, at kravet opfyldes. Servering af truede fisk kræver fuld sporbarhed tilbage til fiskeriet. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O19	Økologisk kaffe og te	Liste over al kaffe og te, der serveres og dokumentation vedrørende certificering. Hvis virksomheden køber råvarer gennem direkte handel, skal dokumentation/oplysninger, der viser overholdelse af kravet, uploades. Alternativt Hvis catering servicen har en aftale med en Svanemærket kaffeservice, er kravet opfyldt.		
O20	Palmeolie i fritureolie	Kontraktlig aftale med alle catering service leverandører om, at palmeolie ikke bruges som fritureolie. Alternativt Hvis mad-/catering servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O23	Servering på konferencer og restauranter med siddepladser	Bekræftelse på, at gen brug eligt service bruges til madservering i restauranter med siddepladser. Bekræftelse på, at små enkeltportionsgenstande ikke bruges. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O24	Servering af take away	Oversigt over alle engangsartikler, der skal bruges til servering af take away mad og drikke, med oplysninger om de indgående materialer og Svanemærket og evt. licensnummer. Undtagne købte engangsartikler skal også fremgå af oversigten. Hvis der anvendes PLA-engangsartikler: Certificeringserklæring i henhold til DIN EN 13432 og en aftale med et industrielt komposteringsanlæg. Derudover en aftale med en partner om at genbruge komposten til jordforbedring. Kopi af de rutiner eller beskrivelse af indsamlingssystemet, der sikrer indsamling og genbrug/genanvendelse. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O25	Dekorationer, giveaways og konfetti	Verificering af, at kravet er opfyldt:		
O26	Madspild	Verificering af, at kravet er opfyldt: Beskrivelse eller kopi af aftalen om salg/donation af madrester. Alternativt Hvis mad-/catering servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		
O29	Miljømærkede rengøringsprodukter	Oversigt over alle de rengørings produkter , der bruges ved eventet . Navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke. Alternativt Hvis mad-/caterings servicen er svanemærket, er kravet opfyldt.		
O30	Forbudte produkter	Verificering af, at kravet er opfyldt: Alternativt Hvis mad-/catering servicen er Svanemærket, er kravet opfyldt.		

Yderligere oplysninger:

Jeg bekræfter hermed, at ovennævnte krav er opfyldt.

Sted og dato	Cateringservice:
Ansvarlig person	Underskrift fra den ansvarlige person
Telefon	E-mail