

Svanemærkning af

Hoteller og andre overnatningssteder



Version 5.5 – 19. november 2021 – 31. december 2026

Indhold

Hvad er Svanemærkede hoteller og andre overnatningssteder?	4
Hvorfor vælge Svanemærkning?	4
Hvad kan Svanemærkes?	5
Hvordan ansøger man?	6
1 Generelle krav til virksomheden	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	24
6 Bæredygtig mad og drikke	26
6.1 Økologikrav	26
6.2 Øvrige krav til bæredygtig mad og drikke	29
7 Biodiversitet	32
8 Kemikaliekrav	32
9 Indkøb af miljømærkede produkter og services	37
10 Sammentælling af point	39
Regler for Svanemærkning af services	39
Efterkontrol	40
Kriteriernes versionshistorik	40
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 Hoteller og andre overnatningssteder, version 5.5, 14. november 2023

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 Svanen, tildelt af det respektive lands regering. For yderligere oplysninger se hjemmesiderne:

Danmark

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

Finland

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

Sverige

Miljömärkning Sverige
info@svanen.se
www.svanen.se

Island

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

Norge

Miljømerking Norge
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Dette dokument må kun
kopieres i sin helhed og
uden nogen form for
ændring. Citater fra
dokumentet kan
benyttes, hvis kilden,
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 FNs bæredygtigheds mål, 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. F.eks. 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 services.
Oplærer de ansatte, så alle bliver engagerede i miljøarbejdet.

Hvorfor vælge Svanemærkning?

- 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.

- Svanemærkning kan ses som en guide til arbejdet med miljøforbedringer inden for virksomheden.
- Svanemærkning indeholder ikke kun miljøkrav, men også kvalitetskrav eftersom miljø og kvalitet ofte går hånd i hånd. Det betyder, at en Svanemærkelicens også kan ses som et kvalitetsstempel.

Hvad kan Svanemærkes?

Hoteller og andre overnatningssteder kan svanemærkes, se nedenfor.

Hoteller og andre overnatningssteder

Virksomheder som tilbyder overnatning kan svanemærkes. Dette betyder hovedsageligt hoteller, men også andre overnatningssteder som hostels og vandrehjem. Driften kan også inkludere spisested og konference.

Kombination af virksomheder

Hvis hotellet eller overnatningsstedet består af flere forskellige delvirksomheder i samme virksomhed, eller af forskellige delvirksomheder, der markedsføres som en enhed, må samtlige delvirksomheder omfattes af licensen. Det vil sige, at et hotel med tilhørende spisested og konference, skal søge om svanemærket samlet i en ansøgning.

De forskellige kombinationer kan være:

- hotel eller overnatningssted med tilhørende spisested og konference
- hotel eller overnatningssted med tilhørende spisested
- hotel eller overnatningssted med tilhørende konference
- hotel eller overnatningssted med frokostservering (uden spisested)
- hotel eller overnatningssted helt uden spisested

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

Virksomheder med spa-afdeling

Virksomheder med spa-afdeling, der søger om Svanemærket, kan trække energi og vandforbrug fra, som går til drift af spa-afdelingen, hvis det kan dokumenteres. Det er ikke tilladt at markedsføre en spa-afdeling som Svanemærket, eftersom Nordisk Miljømærkning ikke stiller øvrige krav til driften og behandlinger, som gennemføres der.

Geografisk begrænsning

Svanemærkets krav til hoteller og andre overnatningssteder er udviklet med baggrund i nordiske forhold. Der er desuden lavet enkelte tilpasninger for Tyskland og Polen. Der er således kun udviklet grænseværdier for nordiske, tyske og polske 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.

Ansøgningen skal oprettes i Nordic Ecolabelling Portal.

Hvad kræves?

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. F.eks. 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.
-  Bekræft/underskriv i Svanemærkets digitale ansøgningsværktøj.
-  Kravet kontrolleres på stedet.

For at få en Svanemærkelicens 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 på 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.

Tabel 1: Oversigt over hvilke krav virksomheden og forskellige kombinationer af virksomheder skal opfylde, og hvilke pointkrav der kan vælges imellem. Følgende forkortelser anvendes: Hoteller og andre overnatningssteder (H), spisested (S) og konference (K)

Kravnr.	Krav	HSK	HS	HK	H med frokost	H uden mad
O1	Beskrivelse af virksomheden	X	X	X	X	X
Miljøledelse						
O2	Ansvarlig person	X	X	X	X	X
O3	Årlig opfølgning på licens	X	X	X	X	X
O4	Krav til løbende forbedringer	X	X	X	X	X
O5	Ændringer og uforudsete afvigelser	X	X	X	X	X
O6	Kundeklager	X	X	X	X	X
O7	Kommunikation med personalet	X	X	X	X	X
Energikrav						
O8	Fossilt brændstof	X	X	X	X	X
O9	Energiforbrug	X	X	X	X	X
O10	Grænseværdi for energiforbrug	X	X	X	X	X
O11	Rutiner/system for daglig energibesparelse	X	X	X	X	X
O12	Energi- og CO ₂ -reducerende tiltag	X	X	X	X	X
Vandkrav						
O13	Vandforbrug	X	X	X	X	X
O14	Grænseværdi for vandforbrug*	X	X	X	X	X
O15	Vand- og ressourcebesparelse ved tekstilvask	X	X	X	X	X
O16	Nyindkøb	X	X	X	X	X
P1	Vandreducerende tiltag (maks. 3 point)	X	X	X	X	X
Affaldskrav						
O17	Kildesortering	X	X	X	X	X
O18	Mængde restaffald	X	X	X	X	X
O19	Grænseværdi for restaffald	X	X	X	X	X
O20	Affaldssortering for gæster	X	X	X	X	X
O21	Mængde madaffald	X	X		X	
O22	Forebyggelse af madspild	X	X		X	
P2	Tiltag mod at forebygge og reducere madspild (maks. 3 point)	X	X		X	
O23	Forbud mod engangsartikler og portionsemballage	X	X	X	X	X
O24	Ikke tilladte engangsartikler på værelser	X	X	X	X	X
O25	Engangsartikler i kontakt med mad og drikke, ved take away, catering og fast food	X	X	X	X	X
O26	Forbud mod PVC/PVDC i plastfilm	X	X	X	X	X
Bæredygtig mad og drikke						
O27	Andel økologisk mad og drikke	X	X		X	
O28	Grænseværdi for økologisk mad og drikke*	X	X		X	
P3	Økologisk mad og drikke (maks. 5 point)*	X	X		X	
O29	Bordservering af vand	X	X	X	X	
P4	Lokalproduceret mad og drikke (maks. 2 point)	X	X		X	

O30	Vegetarmad	X	X			
O31	Bæredygtige fisk og skaldyr	X	X		X	
O32	Palmeolie	X	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		X	
O42	Behandling af vand	X	X	X	X	X
Indkøb af miljømærkede varer og services						
O43	Indkøb af miljømærkede tryksager, tissue-papir og kopipapir	X	X	X	X	X
P6	Indkøb af miljømærkede produkter og services (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	28	18
Maksimalt mulige point, Tyskland og Polen		19	19	9	19	9
Minimumsgrænse, opnåede point, Norden		12	12	7	12	7
Minimumsgrænse, opnåede point, Tyskland og Polen		8	8	3	8	3
Antal obligatoriske krav		44	44	34	43	34
Antal pointkrav, Norden		6	6	3	6	3
Antal pointkrav, Tyskland og Polen		5	5	2	5	2

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

Licensens gyldighedsperiode

Svanemærkelicensen gælder, så længe kriterierne opfyldes og indtil de udløber. Kriterierne kan forlænges eller justeres af Nordisk Miljømærkning, i disse tilfælde underrettes licenshaveren om dette.

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.

Spørgsmål

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

1 Generelle krav til virksomheden

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 konference?
 - Har virksomheden kun servering af mad i form af frokost?
- 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 (% food and beverage) 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, f.eks. 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

O2 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.

O3 Årlig opfølgning på licens

Følgende krav skal rapporteres årligt:

- Generel information. Antal overnatninger, spise- og conferencegæster. 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.
- 2025: Krav til PVC/PVDC i plastic film

Virksomheden skal årligt indsende ovenstående oplysninger. Nordisk Miljømærknings opfølgning kan enten indeholde en gennemgang af samtlige krav, eller udvalgte. Information om opfølgning og frist for indberetning gives på forhånd.



Bekræftelse på at virksomheden årligt gennemfører en opfølgning på licensen.

O4 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, f.eks. udskiftning af kemikalieleverandør, skal oplyses til Nordisk Miljømerking. Den ansvarlige person har ansvaret for at uforudsete afvigelser, som påvirker Svanemærkets krav, skal rapporteres skriftligt til Nordisk Miljømerking.

☞ Bekræftelse på kravets opfyldelse sker ved at acceptere vilkårene i Nordisk Miljømerkings 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 svanemærkelicensen. Alle ansatte skal derefter årligt orienteres om generelle miljøspørgsmål, virksomhedens miljøarbejde og Svanemærket. Nyansatte skal have den nødvendige oplæring inden for to måneder.

Nordisk Miljømerking kan bidrage med relevant materiale.

☞ Beskrivelse af hvordan personalet vil blive 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

08 Fossilt brændstof

Virksomheden må ikke benytte fossilt brændstof til opvarmning af lokaler eller til varmtvandsproduktion.

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

Virksomheden må ikke anvende fossilt gas til opvarmning (herunder terrassevarmere) og varmtvandsproduktion.

Det er tilladt at anvende fossilt gas til madlavning og ved spidsbelastning. Fossilt gas kan anvendes, når varmebehovet er så stort, at hotellets almindelige varmeanlæg ikke er tilstrækkeligt, f.eks. på kolde dage.

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 forbehold, og Nordisk Miljømærkning kontrollerer kravet efter 36 måneder.

🔑 Bekræftelse på at virksomheden ikke benytter fossilt brændstof til opvarmning af lokaler og varmtvandsproduktion.

🔑 Bekræftelse på at virksomheden ikke benytter fossilt gas til opvarmning af lokaler og varmtvandsproduktion.

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

09 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 f.eks. være, at der har været lukket ned, på grund af renovering, pandemi eller lignende.

Energiforbruget skal beregnes ud fra indkøbt energi som f.eks.: 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. F.eks. 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" og "Energi- og CO₂-reducerende tiltag". Fredede bygninger er bygninger med national værdi som kan fredes af kommunen med hjemmel i plan- og byggeloven.

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" og "Energi- og CO₂-reducerende tiltag"
- Hvis energiforbruget er mellem nedre og øvre grænseværdi, skal følgende obligatoriske krav opfyldes:
 - Rutiner/system for daglig energibesparelse
 - Energi- og CO₂-reducerende tiltag

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 «food and beverage» (F&B). Altså omsætning på al mad og drikke i forbindelse med f.eks. 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 og Polen er lokaliseret i zone 1 og forholder sig til grænseværdierne i tabellen.

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



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.



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 energieksper, 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 f.eks. solceller, solfangere eller tilsvarende. Dette gælder ikke varmepumper.	2
Behovsstyret opvarmning	Opvarmning af virksomhedens conferencefaciliteter 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 conferencefaciliteter og spiselokaler er behovsstyret. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antallet af personer i lokalerne, som f.eks. CO₂-styring og sensorstyring. Kun tidsstyring accepteres ikke.</i>	2
Tidsstyret opvarmning	Opvarmningen af conferencefaciliteter og spiselokaler er tidsstyret.	1
Tidsstyret ventilationsanlæg	Virksomhedens ventilationsanlæg i tilknytning til conferencefaciliteter og spiselokaler er tidsstyret.	1
Varmepumper	Virksomheden har en eller flere varmepumper.	1
Varmeveksler	Virksomheden har varmevekslere som genbruger overskudsvarmen fra f.eks. gråt vand eller ventilationsluft.	1
Belysning værelser	Hotellens værelser har behovsstyret belysning.	1
Effektive lyskilder	Alle lyskilder på værelser og i gange benytter LED pærer eller lyskilder med bedst mulig energiklasse.	1
Energieffektive vandarmaturer	Alle 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	Udsugningen i køkkenet styres ved hjælp af sensorer eller timer, som tænder og slukker automatisk efter behov.	1
Opladning af el-biler	Virksomheden tilbyder gæsterne lade-station 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
CO ₂ -beregning	Virksomheden foretager en CO ₂ -beregning under følgende forudsætninger: • Beregning af CO ₂ -emissioner baseret på GHG-protokollen, som f.eks. 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 kunne se udviklingen i emissionerne. • Hvis virksomheden skal kommunikere sine CO ₂ -beregninger skal det klart fremgå, hvilke emissionskilder og CO ₂ -faktorer, der indgår i beregningen.	1

- ☞ Beskrivelse og dokumentation af hvilke 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 licensen 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.

📄 Bekræft at håndklæder kun skiftes ud på forespørgsel fra gæsterne.

🏠 Rutiner for oplæring af ansatte som sikrer, at udskiftning af håndklæder kun sker på forespørgsel fra gæsterne.

🔍 Kontrolleres på stedet.

O16 Nyindkøb

Der stilles krav til vandeffektivitet ved nyindkøb af blandingsbatterier, brusere, toiletter, urinaler og hovedopvaskemaskiner i henhold til nedenstående tabel.

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*	Hætte-maskine: 3,0 liter pr. kurv Tunnelmaskine: 2,0 liter pr. kurv Underbordsmaskine: 2,5 liter pr. kurv

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

For tunnel-opvaskemaskiner skal vandforbruget opgøres i forhold til kontakttid på 2 min. i henhold til DIN 10510.

🏠 Rutiner der bekræfter at virksomheden opfylder kravene til nyindkøb af blandingsbatteri, bruser, toilet, urinaler og hovedopvaskemaskine.

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. F.eks. tekniske installationer for vandkrævende udstyr, der reducerer vandforbruget.	1
Blandingsbatteri	Mindst 90 % af alle blandingsbatterier til spisesteder 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: 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 hvilke 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 og i henhold til, hvad affaldsentreprenøren tilbyder materialelegenvinding af. Se eksempler på fraktioner i tabellen nedenfor.
- Organisk affald skal gå til genbrug/biologisk behandling, f.eks. 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 (fraktionerne er derfor ikke nævnt i tabellen nedenfor). Dette inkluderer f.eks. farlige kemikalier, elektrisk affald, småt elektronisk affald, lyspærer og batterier som er affald, der kan opstå meget af i løbet af et år.

Tabel 8: Eksempler på fraktioner som kan være relevante i de forskellige lande.

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island	Tyskland	Polen
Ofårgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler	Blandet glas	Blandet glas
Fårgat glas						

Metall förpackningar		Metalaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir	Metall	Plast og Metall
Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/ organiskt avfall	Lífrænn úrgangur	Matavfall/ (organisk avfall)	Matavfall/ (organisk avfall)
trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have- og parkaffald	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur	Park- og hageavfall	Park- og hageavfall
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír		
Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi	Papir, papp (wellpapp og kartong)	Papir, papp (wellpapp og kartong)
Pappersförpac kningar		Mad- og drikkekarton				
Hård plast	Hardplast	Plast (hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraktioner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast	Plast	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastför- packningar			
Porselin	Porselen	Porcelæn/ke ramik/stentøj - deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín/óvirkur úrgangur		
Matfett	Frityrolje	Madfedt/- olie	Stekningsfett/- olje	Matarolía	Frityrolje	Frityrolje
Textilier	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil, retur- ordning	Tekstil, returordning



Oversigt over hvilke fraktioner der sorteres indenfor.



Dokumentation fra affaldsentreprenør som viser, hvilke fraktioner de henter og genbruger for virksomheden.



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, f.eks. 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.

019 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, f.eks. 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.

- **Konference:** Gæster skal som minimum have mulighed for at sortere papir- og restaffald. Hvis der serveres mad, skal gæsterne også have mulighed for at sortere madaffald.
- **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

O21 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 spisegæster og der skal udføres beregning for:

- Madaffald pr. spisegæst

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 f.eks. 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, f.eks. 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.

O22 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 krav til "Forebyggelse af madspild" følges op.
- **Måling:** Spisestedet skal måle mængden af madspild* eller mængden af madaffald som opstår. Mængden skal måles i vægt og relateres til antallet af spisende gæster. Målingen kan gennemføres på to måder:
Alternativ 1: Måling af mængde madspild gennemføres mindst to gange årligt, mindst 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 f.eks. 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 f.eks. 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 data 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 og reducere madspild. Oplæringen skal som minimum omfatte:
 - Oplæring i forskellen på madspild og madaffald

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

- 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, f.eks. en brancheaftale mellem myndigheder og fødevarerhverv, 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.



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 maksimalt 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.)

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, f.eks. tøfler*, badehætter, personlige hygiejneprodukter, børster, neglefil, skopudsemiddel mm.
- Engangstallerkener, -skåle, -kopper, -glas og -bestik.
- Sugerør, drinkspinde, tandstikker og rørepinde i plast.

** Der er undtagelse for kravet til tøfler for hoteller med 5 stjerner i henhold til hotelstars.eu kriterier 2020-2025. For hoteller i lande uden hotelstars.eu-medlemsskab kan dokumentation, som viser tilsvarende 5 stjerners niveau, accepteres.*

Undtagelse:

- Det er tilladt at tilbyde engangsartikler på forespørgsel, f.eks. 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, f.eks. til salt, peber, ketchup, sennep og lignende.
- Det er tilladt at anvende engangskapsler til kaffemaskiner i værelser og/eller i gange i tilknytning til værelserne, hvis kapslerne består af minimum 75 % genbrugsmateriale eller 100 % fornybart materiale og at der er sikret materialelegenanvendelse af kapslerne. Virksomheden skal have rutiner for håndtering af engangskapsler med beskrivelse af, hvordan kapslerne materialelegenanvendes. Der kræves dokumentation på denne genanvendelse.



Bekræftelse på at der ikke benyttes engangsartikler på værelserne

 Kravet kontrolleres på stedet.

Ved brug af kaffekapsler:

-  Rutiner for håndtering af engangskapsler med beskrivelse af hvordan kapslerne materialelegenanvendes.
-  Bekræftelse fra leverandør på procentandel recirkuleret eller fornybart materiale i engangskapsler.
-  Bekræftelse på at kapslerne materialelegenanvendes.

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 services" og/eller
- bestå af fornybare råvarer som f.eks. papir, pap, bagasse, palmeblade og biobaseret plast som kan genanvendes*
** Biobaseret plast er plast der er baseret på genanvendelige råvarer, som f.eks. biobaseret polyethylen (PE). Nordisk Miljømærkning godkender dog kun biobaseret plast, hvis det kan genanvendes i nutidens plastgenvindingssystemer. Det betyder, at bionedbrydeligt/komposterbart plast, f.eks. 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".*

Undtagelse:

- Laminat- og plastbelægnings er tilladt på papir- og papbaserede produkter eller som "vinduer", f.eks. i en papirpose, da disse kan adskilles fra papir-/papp materialet i materialelegensbrugsanlæggene.
- 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 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

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

Al brug af plastfolie, som indeholder PVC/PVDC, skal være udfaset inden denne dato.

Årlig opfølgning: Ved den årlige opfølgning i 2025 skal virksomheden dokumentere, at der ikke er anvendt plastfolie indeholdende PVC/PVDC.

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

- 📄 Bekræftelse på, at al brug af plastfilm, som indeholder PVC/PVDC skal være udfaset senest 1. januar 2025.
- 📄 Bekræftelse på at alt plastfilm, som benyttes, ikke indeholder PVC eller PVDC.
- 📄 Produktnavn 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-lífrænt.*

Der skal som minimum benyttes data fra tre måneders drift.

Svenske, danske, norske og tyske virksomheder skal indberette 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.

Grænseværdier for andelen af indkøbt økologisk mad og drikke er gradvist stigende for årene 2022 og 2024. Grænseværdierne skal indberettes til Nordisk Miljømærkning ved årlig opfølgning i 2023 og 2025, se kravet "Grænseværdi for økologisk mad og drikke".

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

- Hvis spisestedet er godkendt af Det Økologiske Spisemærke, guld, sølv eller bronze kan godkendelse benyttes som dokumentation.
- Hvis spisestedet er KRAV-certificeret på niveau 1 i henhold til KRAVs procentalternativ, niveau 2 eller niveau 3, kan certificeringen benyttes som dokumentation.
- Hvis spisestedet er godkendt med Debio valørmærket bronze i henhold til Debios procentalternativ, Debio valørmærket sølv eller guld kan godkendelsen benyttes som dokumentation.
- Det er valgfrit at benytte enten kroner eller kilogram i beregningen af procentandel.
- Gælder hovedsageligt indkøb til køkken/spisested. Mad til hotel-shop 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 kan medregnes: drikkevarer til måltider (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 (f.eks. 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 og Polen.

Grænseværdien for økologisk mad og drikke stiger trin for trin - i to trin. Spisestedet forpligter sig til at opfylde grænseværdierne fra og med 2022 og 2024 ved årlig opfølgning i år 2023 og år 2025 ifølge nedenstående tabel.

Det betyder, at indkøbsdata fra år 2022 vil blive brugt til årlig opfølgning i 2023, og indkøbsdata fra 2024 vil blive brugt til årlig opfølgning i 2025. Grænseværdien, der gælder fra og med år 2024, vil gælde hele licensperioden ud.

Som minimum kan indkøbsdata fra tre måneders drift benyttes.

Virksomheder, som ikke overholder grænseværdierne ved de årlige opfølgninger i 2023/2025, mister 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 renovering, pandemi eller lignende.

Tabel 8: Differentierede grænseværdier for andel indkøbt økologisk mad og drikke. Danmark, Sverige, Norge og Tyskland 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 1: For indkøb fra år 2022, som rapporteres ved årlig opfølgning i år 2023	Grænseværdi 2: For indkøb fra og med 2024, som rapporteres ved årlig opfølgning fra og med år 2025
Danmark	10 %	30 %
Sverige	10 %	15 %
Tyskland	10 %	15 %
Norge	5 %	7 %
Finland	13 produkter, eller 5 %	19 produkter, eller 7 %
Island	10 produkter	16 produkter
Polen	10 produkter	16 produkter



Bekræftelse på at spisestedet forpligter sig til at opfylde grænseværdierne.



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

P3 Økologisk mad og drikke

Virksomheden får point i henhold til tabellen nedenfor, hvis andelen 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 og Tyskland 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 og Tyskland (%)	≥ 15 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Norge og 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 fra kravet:

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 f.eks. 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 på 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 f.eks. 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

A: Følgende truede arter må ikke serveres på et Svanemærket spisested:

- haj
- alle arter røkke, skate
- vildtfanget stør
- makrelrogn og sydlig blåfinnet tun
- ål

På Island gives der undtagelse for traditionel servering af hajarten *Somniosus microcephalus*, og røkkearten *Dipturus batis*/Raja batis og Raja Amblyraja radiata.

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

Tabel 12: "B-listen" (kritisk truet (CR) – stærkt truet (EN))

Fiskeart	Land
Steinbit	Sverige (EN)
Kveite	Sverige (EN)
Uer	Norge (EN)
Sjørret	Finland (EN)
Ørret	Finland (EN)
Havmus, havkatt	Sverige (EN)
Skolest*	Sverige (CR)

Lange*	Sverige (EN)
Lyr*	Sverige (CR)
Blålange*	Norge (EN)
Dyndsmerling (dk) / Misgurnus fossilis*	Danmark (CR)
Sik*	Finland (EN)
Innsjølaks*	Finland (CR)
Røye*	Finland (CR)
Harr*	Finland (CR)

C: Tropiske rejer, dvs. scampi, må ikke serveres.

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

Mærkning i henhold til andre standarder end MSC kan anvendes, hvis Nordisk Miljømærkning har godkendt dem. Standarderne skal opfylde Nordisk Miljømærknings krav til bæredygtighedsmærkning af råvarer fra fisk og skaldyr bilag 4. ASC er i dag ikke godkendt.

Listerne over ikke-bæredygtige råvarer kan revideres, hvis der kommer nye oplysninger.

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



Beskriv hvilke procedurer spisestedet anvender for at leve op til kravet. I forbindelse med servering af fisk på B-listen kræves der fuld sporbarhed til fiskepladsen.



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 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 kapittel gjelder for hoteller med have/udearealer større end 1000 m².

O34 Forbedring af naturmangfoldighed ved hotellets udearealer

Hotelvirkksomheder 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 ej heller udplantes.
Det gælder arter som er forbudt at importere og sælge. De findes i følgende dokumenter:
Danmark: Miljøstyrelsens liste over invasive arter.²
Finland: Nasjonal liste over fremmedarter.³
Norge: Forskrift om fremmede organismer vedlegg 1.⁴
Sverige: Foreløpig gjelder kravet for arter på EUs liste og lista over mest problematiske arter som ennå ikke er lovregulert.⁵ Det kan endres når myndighetene har utarbeidet nye lister.
Island: Lov 583/2000.⁶
Alle land: EU-forordning EU 2016/1141.⁷
- Trær, der er over 100 år gamle, samt naturlige vandløb skal så vidt muligt beskyttes.

F.eks. gamle egetrær og andre store trær, som bøg og birk, samt naturlige vandløb og åer.

Der gives undtagelse fra kravet, hvis trær 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 trær, over 100 år, og naturlige vandløb, der findes på grunden, og hvordan disse værnes om.

8 Kemikaliekrav

O35 Kemikalieindkøb

² <https://mst.dk/natur-vand/natur/national-naturbeskyttelse/invasive-arter/de-invasive-arter/>

³ <https://vierasla.jit.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

⁴ <https://www.miljodirektoratet.no/globalassets/publikasjoner/m777/m777.pdf>

⁵ <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2015-06-19-716?q=forskrift%20om%20fremmede%20arter>

⁶ <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Vaxter-och-djur/Frammande-arter/Invasiva-frammande-arter/#ej-reglerade>

⁷ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1417443504720&uri=CELEX:32014R1143>

- **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.

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. Bilag 5 kan anvendes.

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 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 mindst to gange om ugen på gulve og alle overflader på værelser, konferencelokaler, køkkener, glasvægge, spejle, badeværelser og toiletter, loungeområdet og personalerum.

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: Gulvbehandling, afkalkningsmiddel, pool-kemikalier, rengøringsmiddel til opvaskemaskine og kaffemaskine/-tragter, afløbsrens, kobberpudsemiddel, rengøringsmiddel til fryser, polering af rustfrie overflader og møbler, ovn-rens, grillrengøring, stålglans, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør.

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 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 og polske virksomheder.

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

For at opnå point skal hovedparten, over 50 %, af virksomhedens tekstilvask vaskes på et Svanemærket vaskeri. Intern vask af mopper og klude accepteres.



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 grillrens, luftfrisker og gulvplejemidler. Med gulvplejemidler menes grundpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskeplejemiddel med voks, samt polish-fjerner 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, f.eks. rengøringsmiddel til opvaskemaskine, kaffemaskine, kobberpudsemiddel, rengøringsmiddel til fryser, poleringsmiddel til rustfrie overflader og møbler, absorberingsmiddel, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør - 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, H312 og H332, hvis emballagen er udformet sådan, at brugeren ikke kommer i kontakt med produktet.

*** Produkter i sprøjteflasker 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:

Gulvplejemidler, som benyttes, må ikke indeholde:

- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS)

Kravet kan dokumenteres ved, at virksomheden bestiller gulvplejemidler, som er fri for perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS) ved f.eks. en kopi af en kontrakt eller aftale med underleverandøren.

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 bruge som desinfektionsmiddel.

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

- Desinfektionsmidler, som benyttes til overflader, må ikke indeholde nedenstående stoffer i så høje koncentrationer, at det fremgår af produktets sikkerhedsdatablad:
 - Reaktive klorforbindelser, som f.eks. natriumhypoklorit
 - Organiske klorforbindelser

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

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

🔒 Dokumentation fra virksomheden på, at der altid bestilles gulvplejemidler uden PFAS ved f.eks. en kopi af en kontrakt eller aftale med underleverandøren.

🔒 Sikkerhedsdatablade for alle de desinfektionsmidler til overflader som 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 skal fra og med 1. april 2024 udfases. 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 ikke-nedbrydelige plastgranulat vil blive udfaset pr. 1. april 2024.

🔒 Dokumentation på, at granulat brugt efter 1. april 2024 er nedbrydeligt i jord i henhold til ISO standard 17556:2019.

O42 Behandling af vand

Det er ikke tilladt at rense alt vand ind til virksomheden. Med rensning 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 rensning. Risikovurderingen skal udføres i overensstemmelse med bilag 6.

Beskrivelse af rensningen 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 rensning af vandet på virksomheden.

Eventuelt – ved undtagelse fra kravet:

🏠 Risikovurdering som dokumenterer, at der er behov for rensning af vandet.

🏠 Information om den form for rensning 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 services

043 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 f.eks. 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 aftørningspapir skal være miljømærket.
- **Kopipapir:** 100 % af de indkøbte kopipapir til den daglige drift skal være miljømærket.

Med miljømærket tissue- og kopipapir menes her 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.

🏠 Rutiner 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 services

Virksomheden får point for indkøb af miljømærkede produkter og services 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 og polske virksomheder kan maksimalt opnå 6 point i dette krav. Pointkrav relevant for tyske og polske 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 services	Point
Rengøringservice* og/eller vinduespolering	3
Renseri	1
Kaffetjeneste/-service	3
Håndklæderuller*	1
Sæbe og shampoo, på værelser eller fælles toiletter*	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
Andet miljømærket som f.eks. 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 services, 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 services	12
Maksimalt mulige point	28

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

Tabel 14: Sammentælling af point for tyske og polske 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 services

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

Den beskrivende undertekst for 055 Hoteller og andre overnatningssteder 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 f.eks. 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 materialelegenanvendelse af kapslerne. Der er også tilføjet en præcisering om, at portionspakker er tilladt til roomservice. Den nye version hedder 5.2.

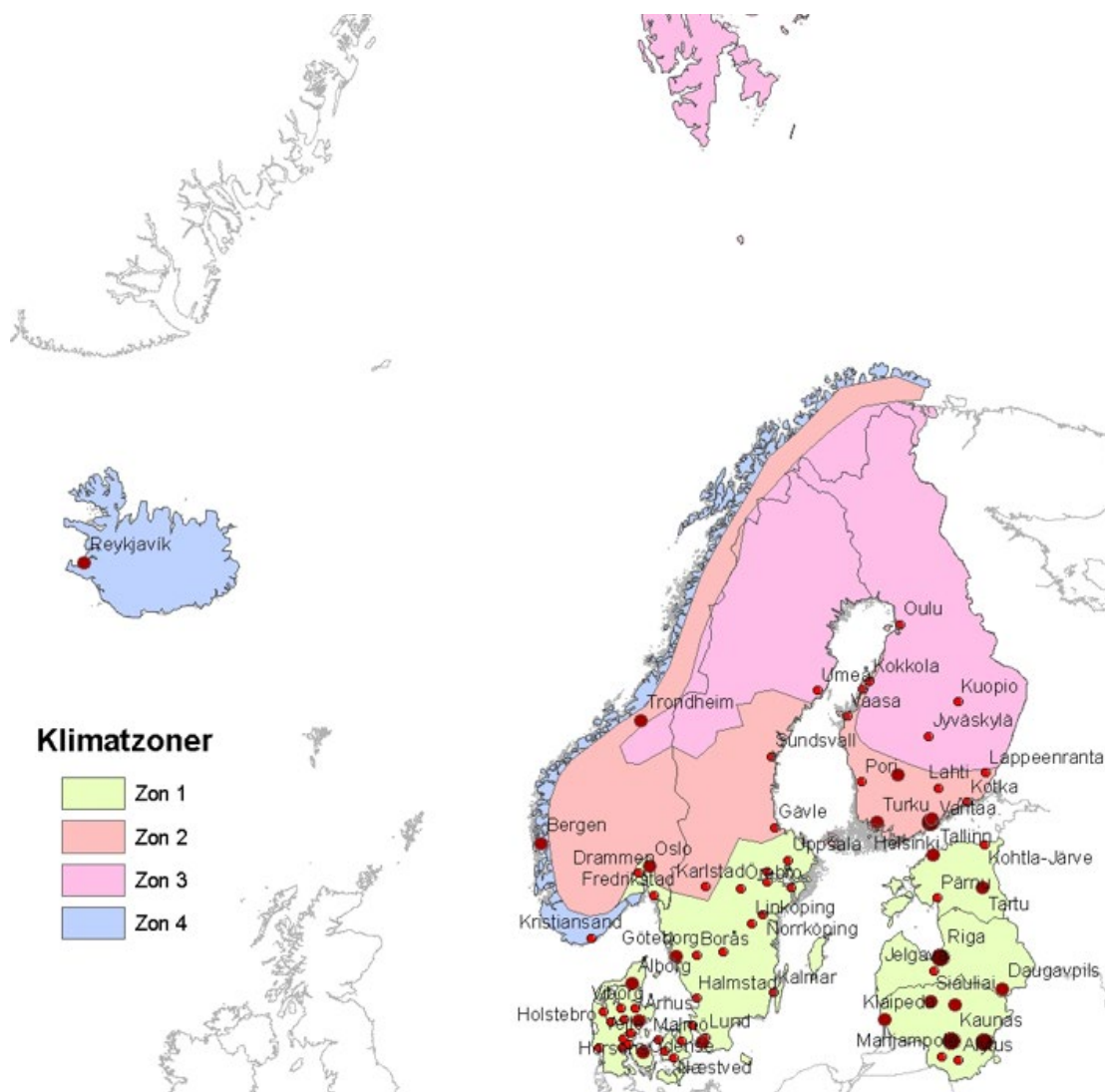
Den 6. juni 2023 besluttede Nordisk Miljømærkning at tilpasse kriterierne til den tyske og polske branche. Der åbnes derfor op for, at virksomheder fra Tyskland og Polen kan søge om Svanemærket. Samtidig blev kravet til "Forbudte stoffer" justeret i forhold til en præcisering af, hvordan kravet kan dokumenteres. 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-standard 17556:2019. Den nye version hedder 5.5.

Bilag 1 Klimazoner

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 og Polen 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 f.eks. et nudge/dult).
- **Tallerkenspild** kan f.eks. 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.⁸
- **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, og frugt og grøntsager bliver klemmt.

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

⁸ 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

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

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

Undtagelse gives til Island for traditionel servering af hajarten Somniosus microcephalus og rokkearten Dipturus batis/Raja batis.

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

Fiskeart	Land
havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) (Anarhichas lupus)	Sverige (EN)
hälllefundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus / Reinhardtius hippoglossoides)	Sverige (EN)
kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / punasimppu, punahaven (fi) / uer (no) / karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Norge (EN)
havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaeltiset kannat (fi) / sjørret (no) / sjóbirtur (is) (Salmo trutta m. trutta)	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)	Finland (EN)
havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / hámuś (is) (Chimaera monstrosa)*	Sverige (EN)
storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / sléttali (is) (Coryphaenoides rupestris)*	Sverige (CR)
långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) (Molva molva)*	Sverige (EN)
lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyraturska (fi) / lyr (no) / lýr (is) (Pollachius pollachius)*	Sverige (CR)
birkeånga (sv) / blåånga (dk) / tyllpöpyrstömolva (fi) / blåånga (no) / blålånga (is) (Molva dypterygia)*	Norge (EN)
dyndsmerling (dk) / (Misgurnus fossilis)*	Danmark (CR)
anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)*	Finland (EN)
insjöläx (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (salmo salar m. sebago)*	Finland (CR)
röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nieriä Vuoksen vesistöissä (fi) / røye (no) / silungur í vatnasviði Vuoksens (is) (Salvelinus alpinus)*	Finland (CR)
harr i Östersjön (sv) / stalling (dk) / harjus Itämeressä (fi) / harr (no) / harri í Eystrasalti (is) (thymallus thymallus)*	Finland (CR)

C: Tropisk reje, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv)/tropisk reje (dk)/jättikatkarapu (fi)/tropisk reke (no)/trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. i familien Penaeidae og Macrobrachium rosenbergii) må ikke serveres.

Bifangst af arter på A-, B- eller C-listen må ikke serveres. MSC-mærket fisk og skaldyr må altid serveres. Mærkning efter andre standarder end MSC kan benyttes, hvis Nordisk Miljømærkning har godkendt dem. Standarderne skal opfylde Nordisk Miljømærknings krav til bæredygtig mærkning af råvarer fra fisk og skaldyr. 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 til hensyn til økosystemet, dvs. at negative effekter af fiskeri vurderes.
- Standarden indeholder krav, der har til formål at minimere bifangster/udsmidning. Dette kan opfyldes f.eks. 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, dvs. 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 forarbejdningskæden 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)	Brugshyppighed: 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, automatisk 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, der sikrer god cirkulation, tilstrækkelig høje vandtemperaturer og lave koldtvandstemperaturer, er den bedste sikring mod vækst af Legionella bakterier.

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 gældende "Vandbehandling".

Nordisk Miljømærkning kræver, at en sådan risikovurdering skal indeholde nedenstående punkter med udgangspunkt i Legionellaguiden, kapitlet "Risikokortlægning og forebyggende foranstaltninger". 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 Legionella bakterier.
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 Legionella vækst skal vurderes.
3. Identificere fra hvilke dele af disse installationer der kan være spredning af aerosoler, der kan indeholde Legionella bakterier.
For hoteller vil faciliteter, der kan danne aerosoler, f.eks. være brusere og boblebade.
4. Kortlægge mulige risikoområder for Legionella vækst i relevante anlæg, og vurdere brugen af systemet.
Er der tappesteder, 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 Legionella bakterier via aerosol.

F.eks. 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 Legionella vækst (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 Legionella prøve ikke er bevis for, at Legionella bakterier ikke er til stede. I Legionella-guiden står der, at hvis mere end 30 % af prøverne i et internt vandsystem viser fund af Legionella, så det tyder 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 vandrensning, 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 produktuafhængige konsulentvirksomheder med ekspertise i Legionella bekæmpelse.