

Svanemerking av

## Serverings- og konferansesteder (uten overnatting)



Versjon 1.4 • 21. juni 2021 – 30. juni 2027

# Innhold

Hva er Svanemerket serverings- og konferansesteder (uten overnatting)? .....	4
Hvorfor velge Svanemerking? .....	4
Hva kan Svanemerkes? .....	5
Hvordan søker man? .....	6
1 Generelle krav til virksomheten .....	10
2 Miljøledelse .....	10
3 Bærekraftig mat og drikke .....	12
3.1 Krav til økologisk mat og drikke.....	12
3.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke .....	15
4 Avfallskrav .....	18
4.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering .....	18
4.2 Matsvinn .....	20
4.3 Engangsartikler .....	22
5 Energikrav .....	24
6 Vannkrav .....	26
7 Kjemikalieforbruk .....	26
8 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester.....	30
9 Poengsammenstilling .....	32
Regler for Svanemerking av tjenester.....	33
Etterkontroll .....	33
Kriterienes versjonshistorikk.....	33
Bilag 1 Tips til tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning	
Bilag 2 Krav til bærekraftig fisk og skaldyr på nordiske språk	
Bilag 3 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur	
Bilag 4 Tips til tiltak for å forebygge og reduksjon av matsvinn	
Bilag 5 Kjemikalier som skal benyttes i lisensperioden	

---

## Kontaktinfo

Nordisk ministerråd besluttet i 1989 å innføre en frivillig offisiell miljømerking, Svanemerket. Nedenstående organisasjoner/foretak er tildelt ansvaret for det offisielle miljømerket Svanemerket, av respektive lands regjering. For mer informasjon se nettsidene:

### Danmark

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

### Finland

Miljömärkning Finland  
joutsen@ecolabel.fi  
<https://joutsenmerkki.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 kan bare kopieres i sin helhet og uten noen form for endring. Sitater fra dokumentet kan benyttes hvis kilden, Nordisk Miljømerking, oppgis.

## Hva er Svanemerket serverings- og konferansesteder (uten overnatting)?

Et Svanemerket serverings- og konferansested (uten overnatting) oppfyller strenge miljøkrav og har tatt et helhetsgrep om miljøarbeidet sitt. Det betyr at de er blant de miljømessig beste innenfor sin bransje.

Virksomheten arbeider strukturert og aktivt med å redusere sitt forbruk av ressurser og optimere sin drift. Svanemerket er et effektivt redskap for å redusere virksomhetens miljø- og klimaavtrykk og bidrar aktivt til å oppfylle flere av FNs bærekraftsmål, særlig målet om ansvarlig forbruk og produksjon.

Et Svanemerket serverings- og konferansested:

- Serverer bærekraftig mat som belaster miljøet mindre. For eksempel tilbyr de vegetarisk mat, bruker gjerne lokalproduserte råvarer og unngår truede fiske- og sjømatarter. De bruker ikke palmeolje i frituren.
- Serverer en høy andel økologisk mat og drikke.
- Arbeider aktivt med forebygging av matsvinn.
- Kildesorterer effektivt for å sikre muligheten for materialgjenvinning og utnyttelse av ressurser.
- Bruker ikke engangsartikler i daglig servering.
- Bruker bare engangsartikler som oppfyller strenge miljøkrav til take away og catering.
- Begrenser bruken av energi og utslipp av CO<sub>2</sub>.
- Begrenser vannforbruket sitt.
- Begrenser uønskede kjemikalier ved å bruke miljømerkede produkter til generell rengjøring, oppvask og tekstilvask.
- Bruker en rekke miljømerkede produkter og tjenester.
- Lærer opp de ansatte, så alle blir engasjert i miljøarbeidet.

## Hvorfor velge Svanemerking?

- Svanemerkede serverings- og konferansesteder (uten overnatting) kan bruke varemerket Svanemerket i sin markedsføring. Svanemerket har høy troverdighet og er meget godt kjent i Norden.
- Svanemerket er en enkel måte å kommunisere sitt miljøarbeid og miljøengasjement til kundene.
- Svanemerket synliggjør hvilke miljøbelastninger som er viktigst og viser dermed hvordan virksomheten kan redusere utslipp, ressursforbruk og avfallsbelastning.
- En mer miljøtilpasset produksjon gir et bedre utgangspunkt for fremtidige miljøkrav fra myndighetene.

- Svanemerkingen kan betraktes som en guide til arbeidet med miljøforbedringer i virksomheten.
- Svanemerking omfatter ikke bare miljøkrav, men også kvalitetskrav fordi miljø og kvalitet ofte går hånd i hånd. Det betyr at en Svanemerkelisens også kan ses som et kvalitetsstempel.

## Hva kan Svanemerkes?

Definisjon på hva som kan bli Svanemerket:

### Serveringssteder

Serveringssteder er alle virksomheter som serverer mat, som for eksempel restauranter, lunsjrestauranter, personalrestauranter, kantiner, storkjøkken på for eksempel skoler eller sykehus, gatekjøkken, kafeer og lignende. Catering-, take away- og fast food-restauranter kan også Svanemerkes.

### Konferansesteder

Konferansesteder er virksomheter med tilgang til møtelokaler, møtesaler eller samlingsrom som gjør det mulig for en kunde å gjennomføre en konferanse med foredrag, seminarer, informasjon, diskusjoner eller lignende. Hovedinntekten kommer fra denne type virksomhet.

Konferansesteder er konferansevirksomheter uten et tilbud om overnatting, og kan Svanemerkes om en av følgende forutsetninger for matservering oppfylles:

1. Lisensen inkluderer Svanemerket matservering i egen regi, som oppfyller Svanemerkets krav til serveringssteder.
2. Bruk av en underleverandør av mat som oppfyller Svanemerkets krav til serveringssteder.
3. Underleverandøren av mat oppfyller alle obligatoriske krav til matleverandør, se tabell 1 for detaljer.

For konferansesteder som benytter ikke-svanemerket underleverandør av mat (punkt 3.) kreves:

- Samtlige obligatoriske krav til matleverandør i henhold til tabell 1 skal oppfylles. Kravene gjelder kun for leveransen av mat som leveres til det Svanemerkede konferansestedet.
- Dokumentasjonen skal innhentes av konferansestedet og være kontrollert av Nordisk Miljømerking.
- Nordisk Miljømerking skal kontrollere matleverandør på stedet.
- Årlig oppfølging av matleverandør.

Søknadsavgiften inkluderer kontroll av én matleverandør (punkt 3.). Hvis konferansen ønsker kontroll av flere matleverandører, må det søkes om utvidelse av lisensen. En leverandør av mat, som ikke selv er Svanemerket kan ikke benytte Svanemerket i sin markedsføring.

Med konferanse menes det ikke virksomheter som konsertlokaler, teater, messelokaler, utstillingslokaler og lignende, der hovedinntekten kommer i fra andre arrangement enn sammenkomster med foredrag, seminarer, informasjon,

diskusjoner eller lignende. Det er heller ikke mulig å svanemerke et event eller et arrangement, som for eksempel en årlig konferanse eller festival, etter disse kriteriene.

### **Kombinasjoner av virksomheter**

Om det finnes flere ulike delvirksomheter i samme virksomhet, eller at virksomhetene markedsføres som en enhet, må samtlige delvirksomheter inkluderes i lisensen. Det vil si at et serveringssted som også tilbyr konferansevirksomhet, må søke om Svanemerket for begge virksomhetstypene samlet i én søknad.

De ulike kombinasjonene av virksomheter kan være serveringssted med tilhørende konferansested, samt konferansested med ekstern matleverandør.

Se tabell 1, under "Hvordan søker man?", "Hva kreves?" for en oversikt over hvilke krav de ulike virksomhetskombinasjonene skal oppfylle.

### **Geografisk begrensning**

Nivåene på Svanemerkets krav, er satt med bakgrunn i nordiske forhold. Det er kun utviklet grenseverdier for Norden. Hvis virksomheter utenfor Norden ønsker å søke om Svanemerket, skal Nordisk Miljømerking vurdere muligheten for å utvikle krav også der.

## **Hvordan søker man?**

### **Søknad og kostnader**

For informasjon om søknadsprosessen og avgifter for denne produktgruppen henvises det til respektive lands nettside, se "Kontaktinfo" i starten av dokumentet.

### **Hva kreves?**

Søknaden skal bestå av et webskjema samt dokumentasjon som viser at kravene er oppfylt.




Kriteriene for serverings- og konferansesteder (uten overnatting) består av en kombinasjon av obligatoriske krav og poengkrav. De obligatoriske kravene markeres O + nummer og skal alltid oppfylles. Poengkravene markeres P + nummer og for hvert poengkrav som oppfylles gis et visst antall poeng. Poengene regnes sammen og for at lisens skal oppnås må en viss poengsum oppfylles.

I de tilfeller der flere delvirksomheter oppfattes eller markedsføres som en enhet, må samtlige delvirksomheter inkluderes i søknaden og lisensen. For eksempel skal et serveringssted med tilhørende konferansested oppfylle de obligatoriske kravene og poengkravene for kombinasjon av "Serverings- og konferansesteder (uten overnatting)".

Tabell 1 gir en oversikt over hvilke obligatoriske krav som skal oppfylles for de ulike kombinasjonene av virksomheter, hvilke poengkrav de kan oppfylle, samt minimum poeng de må oppfylle.

For hvert krav er det beskrevet hvordan kravet skal dokumenteres. Det finns også ulike symboler som brukes for å lette arbeidet.

Symbolene er:

-  Last opp
-  Bekreft/signer eller beskriv i Svanemerkets digitale søknadsverktøy
-  Kravet kontrolleres på stedet

For å få Svanemerkelisen kreves at

- samtlige obligatoriske krav oppfylles
- minimum antall poeng i henhold til poengsammenstilling i obligatorisk krav til oppnådde poeng
- Nordisk Miljømerking har kontrollert på stedet

All informasjon som sendes til Nordisk Miljømerking blir konfidensielt behandlet. Underleverandører kan sende dokumentasjon direkte til Nordisk Miljømerking som også behandles konfidensielt.

**Tabell 1 Oversikt over hvilke krav virksomheten og ulike kombinasjoner av virksomheter skal oppfylle, hvilke poengkrav de kan velge imellom. Det benyttes forkortelser for serveringssted (S), konferansested (K), og matleverandør (Mat Lev), i tabellen.**

Kravnr.	Krav	SK	S	K	Mat Lev
O1	Beskrivelse av virksomheten	X	X	X	X
	<b>Miljøledelse</b>				
O2	Ansvarlig person	X	X	X	X
O3	Årlig oppfølging av lisens	X	X	X	X
O4	Krav til kontinuerlige forbedringer	X	X	X	
O5	Endringer og uforutsette avvik	X	X	X	X
O6	Kundeklager	X	X	X	
O7	Kommunikasjon med personalet	X	X	X	
	<b>Bærekraftig mat og drikke</b>				
O8	Andel økologisk mat og drikke	X	X		X
O9	Grenseverdi for økologisk mat og drikke	X	X		X
P1	Økologisk mat og drikke (maks 5 poeng)	X	X		
O10	Bordservering av vann	X	X	X	
P2	Lokalprodusert mat og drikke (maks 2 poeng)	X	X		
O11	Vegetarisk rett	X	X		X
O12	Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning	X	X		
O13	Bærekraftig fisk og skalldyr	X	X		X
O14	Palmeolje	X	X		X
O15	Forbud mot genmodifisert mat (GMO)	X	X		X
P3	Ingen bruk av genmodifisert fôr (1 poeng)	X	X		
	<b>Avfallskrav</b>				
O16	Kildesortering	X	X	X	

O17	Mengde restavfall	X	X	X	
O18	Grenseverdi for restavfall	X	X	X	
O19	Avfallssortering for gjester	X	X	X	
O20	Forebygging av matsvinn	X	X	X	
P4	Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn (maks 3 poeng)	X	X		
O21	Forbud mot engangsartikler og porsjonsforpakkninger	X	X	X	
O22	Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og «fast food»	X	X	X	
O23	Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm	X	X	X	
	<b>Energikrav</b>				
O24	Nyinnkjøp av energikrevende utstyr	X	X	X	
O25	Rutiner/system for daglig energisparing	X	X	X	
O26	Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr	X	X		
P5	Energi- og CO <sub>2</sub> -reduserende tiltak (maks 4 poeng)	X	X	X	
	<b>Vannkrav</b>				
O27	Nyinnkjøp, serveringssteder	X	X		
O28	Nyinnkjøp, konferanssteder	X		X	
O29	Opplæring i effektiv bruk av vann, serveringssteder	X	X		
	<b>Kjemikalieforbruk</b>				
O30	Kjemikalieinnkjøp	X	X	X	
O31	Informasjon om kjemikalier	X	X	X	
O32	Miljømerkede kjemikalier	X	X	X	
O33	Dosering	X	X	X	
O34	Klassifisering av øvrige kjemikalier	X	X	X	
O35	Forbudte stoffer	X	X	X	
O36	Plastgranulat til oppvask	X	X	X	
	<b>Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester</b>				
O37	Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir	X	X	X	
P6	Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester (maks 10 poeng)	X	X	X	
	<b>Poengsammenstilling</b>				
O38	Obligatorisk krav til oppnådde poeng	X	X	X	
	<b>Oppsummering av tabellen</b>				
	Maksimalt mulige poeng	25	25	14	0
	<b>Minimumsgrense, oppnådde poeng</b>	10	10	6	0
	Antall krav, obligatoriske og poeng	44	43	31	10
	Antall obligatoriske krav	38	37	29	10
	Antall poengkrav	6	6	2	0



**Lisensens gyldighetstid**

Miljømerkingslisensen gjelder så lenge kriteriene oppfylles og så lenge kriteriene er gyldige. Kriteriene kan forlenges eller justeres. I slike tilfeller forlenges lisensen automatisk og lisensinnehaveren meddeles dette.

Senest ett år før kriteriene utløper, skal det meddeles hvilke kriterier som deretter skal gjelde. Lisensinnehaveren tilbys da muligheten til å fornye lisensen.

**Kontroll på stedet**

I forbindelse med søknad har Nordisk Miljømerking kontroll på stedet, for å sikre at kravene oppfylles. Ved kontrollen skal underlag for beregninger, original til innsendt dokumentasjon, målinger og registreringer, innkjøpsstatistikk og lignende som bekrefter at kravene oppfylles kunne fremvises.

**Spørsmål**

Ved spørsmål, kontakt gjerne Nordisk Miljømerking, se "Kontaktinfo" i starten av dokumentet. Mer informasjon og hjelp ved søknad kan være tilgjengelig. Besøk det respektive lands nettsider for ytterligere informasjon.

# 1 Generelle krav til virksomheten

## 01 Beskrivelse av virksomheten

Søkeren skal gi følgende informasjon om virksomheten:

- Navn, adresse
- Definisjon og kombinasjon av virksomheten: serveringssted og/ eller konferansested?
- Kommer maten som serveres fra en ekstern matleverandør?
- Beskrivelse av virksomheten (tekst)
- Har virksomheten bar?
- Har virksomheten catering-virksomhet?
- Tilbyr virksomheten take away? Hvilken type take away?
- Antall serveringsgjester, inkludert catering- og take away-porsjoner, pr. år.  
*Catering- og take away-porsjon er en matrett som tilberedes for å konsumeres et annet sted enn der den tilberedes.*
- Antall konferansegjester pr. år
- Spesielle forhold, eller annet dere vil opplyse om?



Legg inn informasjon digitalt, i henhold til punktlisten ovenfor.



Dokumentasjon av antall gjester.

# 2 Miljøledelse

## 02 Ansvarlig person

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

Virksomheten skal informere Nordisk Miljømerking dersom ansvarlig person byttes ut.



Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

## 03 Årlig oppfølging av lisens

Virksomheten skal oppfylle alle obligatoriske krav gjennom gyldighetsperioden for lisensen. Dokumentasjon av følgende krav kan bli etterspurt og kontrollert årlig:

- Krav til generell informasjon. Antall serverings- og konferansegjester.
- Krav til minimumsgrense for andel økologisk mat og drikke.
- Krav til mengde restavfall.
- Krav til forebygging av matsvinn.
- Krav til informasjon om kjemikalier.
- Krav til matleverandør (gjelder kun for konferansesteder, uten eget serveringssted).
- Krav til kontinuerlige forbedringer.
- 2025: PVC/PVDC i plastfilm.

*Årlig oppfølging fra Nordisk Miljømerking kan enten omfatte en gjennomgang og kontroll av samtlige krav, eller kun utvalgte. Informasjon om oppfølging og tidsfrist for innrapportering gis på forhånd.*



Bekreftelse på at virksomheten gjennomfører årlig oppfølging av lisensen.

#### O4 Krav til kontinuerlige forbedringer

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

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

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



Beskrivelse av virksomhetens egne miljømål.



Bekreftelse på at det årlig vil bli gjennomført en revisjon av miljøarbeidet, hvor nye målsetninger blir satt.



Årlig referat/rapport fra revisjonsarbeidet som inneholder virksomhetens interne oppfølging samt gjeldende miljømål.

#### O5 Endringer og uforutsette avvik

Planlagte endringer, eksempelvis bytte av kjemikalieleverandør, som påvirker Svanemerkets krav skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. "Ansvarlig person" har ansvar for at uforutsette avvik som påvirker Svanemerkets krav, rapporteres skriftlig til Nordisk Miljømerking.



Bekreftelse på at kravet oppfylles gjøres ved å akseptere vilkårene i Svanemerkets digitale søknadsverktøy.

#### O6 Kundeklager

Virksomheten må sikre at kvaliteten på den Svanemerkede tjenesten ikke forringes gjennom lisensperioden. Alle kundeklager må håndteres og arkiveres.



Rutine for å håndtere og arkivere kundeklager.

#### O7 Kommunikasjon med personalet

Alle ansatte som deltar i den daglige driften av virksomheten skal ha kunnskap om at virksomheten er Svanemerket. Virksomheten skal gjennomføre en grunnleggende opplæring av de ansatte, som minimum skal inneholde

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

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

*Nordisk Miljømerking kan bidra med opplæringsmateriell om ønskelig.*

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

## 3 Bærekraftig mat og drikke

### 3.1 Krav til økologisk mat og drikke

#### 08 Andel økologisk mat og drikke

Virksomheten skal oppgi andelen innkjøpt økologisk\* mat og drikke pr. år.

*\*Med økologisk menes mat og drikke merket med EUs forordninger (EU) 2018/848, KRAV, finske «Solmärket» (Luomu), Nyckelpigan, Debio, Statskontrollert økologisk (Ø-mærket), Demeter og Tún-lifrænt.*

*Som et minimum kan data i fra tre måneders drift benyttes.*

*Svenske, danske og norske virksomheter skal rapportere innkjøpsvolumet i prosent, %, enten i kr eller kg.*

*Islandske virksomheter skal rapportere i antall produkter som er faste produkter i daglig servering.*

*Finske virksomheter kan velge om de rapporterer i antall produkter som er faste produkter i daglig servering, eller innkjøpsvolum i prosent, %, enten i kr eller kg.*

*Grenseverdier for andel innkjøpt økologisk mat og drikke er trinnvis økende for årene 2022 og 2024. Grenseverdiene skal rapporteres til Nordisk Miljømerking ved årlig oppfølging i 2023 og 2025, se krav til «Grenseverdi for økologisk mat og drikke».*

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

- *Om serveringsstedet er godkjent av Det Økologiske Spisemærke, gull, sølv eller bronse, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.*
- *Om serveringsstedet er KRAV-sertifisert med nivå 1, i henhold til KRAVs prosent-alternativ, nivå 2 eller nivå 3, kan sertifiseringen benyttes som dokumentasjon.*
- *Om serveringsstedet er godkjent med Debio valørmerket bronse, i henhold til Debios prosent-alternativ, Debio valørmerket sølv eller gull, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.*
- *Det er valgfritt om man vil benytte kroner eller kilogram i beregningen av %-andel.*
- *Det er valgfritt om man vil ta med drikke i beregningen. Derimot så anbefales det å ta med drikke i beregningen om det er hensiktsmessig for virksomheten.*
- *Som drikke regnes, måltidsdrikker som brus, saft, juice, vin, øl og sider, med og uten alkohol, samt sprit.*

- *Eksempler på tilfeller hvor det ikke er hensiktsmessig å ta med drikke i beregningen, kan være steder med stor bar-omsetning, hvor mye av det som omsettes ikke er økologisk.*
- *Vær obs på at Det Økologiske Spisemærket krever at drikke er med i beregningen.*
- *Mineralvann og andre produkter som ikke kan merkes som økologisk, kan tas ut av beregningen.*
- *MSC-merket fisk og skalldyr kan ikke merkes som økologisk, men kan tas med i beregningen om serveringsstedet ønsker, men kan ikke overstige 50 % av beregnet andel. (Det Økologiske Spisemærket godkjenner ikke inkludering av MSC-merket fisk.). Viltfanget fisk uten MSC-merking, kan ikke regnes som økologisk.*
- *Om serveringsstedet kjøper inn viltkjøtt, så kan dette unntas fra den totale innkjøpsverdien. Hjort, villsvin, rein og andre dyr som er oppdrett/drift, regnes ikke som vilt.*

#### **Gjeldende beregning av økologiske produkter for Island og Finland:**

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

🏠 Dokumentasjon/beregning på siste års innkjøp av økologisk mat og drikke.

## **09 Grenseverdi for økologisk mat og drikke**

Grenseverdien er en minimumsgrense for innkjøpt økologisk mat og drikke.

På grunn av ulik tilgang på økologiske varer i de nordiske landene, differensieres grenseverdiene i henhold til tabellen under.

### **Svenske, norske og danske virksomheter:**

Serveringsstedet forplikter seg til å oppfylle grenseverdien på innkjøpt økologisk mat og drikke, fra og med år 2022 ved årlig oppfølging i alle påfølgende år.

Det vil for eksempel si at innkjøpsdata fra år 2022 skal benyttes ved årlig oppfølging i 2023.

### **Finske og islandske virksomheter:**

Grenseverdien for økologisk mat og drikke er trinnvis økende, i to trinn.

Serveringsstedet forplikter seg til å oppfylle grenseverdiene fra og med 2022 og 2024 ved årlig oppfølging i år 2023 og år 2025, i henhold til tabellen under.

Det vil si at innkjøpsdata fra år 2022 skal benyttes ved årlig oppfølging i 2023, og innkjøpsdata fra 2024 skal benyttes ved årlig oppfølging i 2025.

Grenseverdien som gjelder fra og med år 2024 vil gjelde ut hele lisensperioden.

### **Danske, svenske, norske, finske og islandske virksomheter:**

*Som et minimum, kan innkjøpsdata fra tre måneders drift benyttes.*

*Virksomheter som har fått lisens og ikke oppfyller grenseverdiene ved årlig oppfølging i 2023/2025, mister sin lisens.*

*Søkere som ikke har et godt nok innkjøpsgrunnlag for å oppfylle grenseverdien på søknadstidspunktet, kan få innvilget lisens med forbehold om at kravet oppfylles etter en gitt tidsperiode (minimum tre måneder). Dette kan være relevant om virksomheten er helt nyetablert eller om driften av virksomheten har vært unormal på grunn av renovering, pandemi eller tilsvarende.*

**Tabell 2 Nordisk, differensierte grenseverdier for andel innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige og Norge skal oppfylle grenseverdi andel innkjøp beregnet i %, mens Island skal oppfylle grenseverdi til antall faste produkter i daglig servering. Finland kan velge imellom innkjøp beregnet i prosent, eller antall faste produkter i daglig servering.**

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

☞ Bekreftelse på at serveringsstedet forplikter seg til å oppfylle grenseverdiene.

☞ Årlig oppfølging 2023 og 2025: Dokumentasjon/beregning i henhold til krav til "Andel økologisk mat og drikke", som viser at grenseverdien for økologisk mat og drikke oppfylles.

### P1 Økologisk mat og drikke

Serveringsstedet gis poeng, i henhold til tabellen under, om andelen økologisk mat og drikke overstiger obligatorisk grenseverdi. Maksimalt 5 poeng kan oppnås i dette kravet.

**Tabell 3 Nordisk poengtabell for innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige og Norge gis poeng for andel innkjøp beregnet i prosent, mens Island gis poeng for antall faste produkter i daglig servering. Finland gis enten poeng for innkjøp beregnet i prosent, eller antall faste produkter i daglig servering.**

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

☞ Dokumentasjon/beregning i henhold til krav til "Økologisk mat og drikke".

## 3.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke

### O10 Bordservering av vann

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

Unntak fra kravet:

Salg/servering av flaskevann tillates ved take away, catering og fast food.

Salg/servering av flaskevann tillates ved unormal drift, hvor det for eksempel er usikkerhet omkring vannkvalitet, om smittevern hensyn må tas, eller lignende.

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

☞ Bekreftelse på at det ikke serveres flaskevann tappet på flasker på et bryggeri ved bord og buffetsservering.

ℙ Kontrolleres på kontrollbesøk.

### P2 Lokalprodusert mat og drikke

Serveringsstedet får poeng for hver kategori de har ett eller flere lokalproduserte\* produkter innenfor. For å være poenggivende, skal produktene være tilgjengelig en hel sesong. Maksimalt 2 poeng kan oppnås i dette kravet.

Hver kategori gir 0,5 poeng:

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

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

☞ Bekreftelse og oversikt over poenggivende innkjøpte lokalproduserte produkter og kategorier.

☞ Bekreftelse fra leverandør, som viser opphavet til produktene.

ℙ Kontrolleres på kontrollbesøk.

## O11 Vegetarisk rett

Serveringsstedet skal tilby minimum en vegetarisk\* hovedrett, både til lunsj og til middag. Dette gjelder også catering og take away.

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



Bekreftelse på at kravet overholdes.



Beskrivelse av hvordan serveringsstedet overholder kravet.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

## O12 Tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

Serveringsstedet skal utføre minimum to tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Se "Tips til tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning" i Bilag 1 for inspirasjon.

Tiltakene godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking.

Serveringssteder som kun serverer vegetarmat oppfyller kravet.



Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører for å fremme mat med lav miljøbelastning.

Eventuelt



Bekreftelse på at serveringsstedet kun serverer vegetarmat.

## O13 Bærekraftig fisk og skalldyr

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

- hai
- alle arter av rokke, skate
- viltfanget stør
- makrellstørje og sørlig blåfinnet tunfisk
- ål

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

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

**Tabell 4 "B-listen" (Kritisk truet (CR), sterkt truet (EN))**

Fiskeart	Land
Steinbit	Sverige (EN)
Kveite	Sverige (EN)
Uer	Norge (EN)
Sjørørret	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: Tropisk reke, dvs. scampi, får ikke serveres.

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

*Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr i Bilag 3. ASC er i dag ikke godkjent.*

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

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

☰ Beskriv hvilke rutiner serveringsstedet har for at kravet følges. For servering av fisk på B-listen, kreves full sporbarhet til fiskeplassen.

♀ Kontrolleres på kontrollbesøk.

#### O14 Palmeolje

Palmeolje skal ikke inngå i frityroljen serveringsstedet benytter.

☞ Bekreftelse på at frityroljen serveringsstedet benytter er fri for palmeolje.

♀ Kontrolleres på kontrollbesøk.

#### O15 Forbud mot genmodifisert mat (GMO)

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

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

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

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

#### P3 Ingen bruk av genmodifisert fôr

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

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

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

Dette vil si:

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

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

## 4 Avfallskrav

### 4.1 Restavfall, grenseverdi samt avfallshåndtering

#### O16 Kildesortering

- Virksomheten skal kildesortere alt avfall som oppstår. Avfallet skal kildesorteres i fraksjoner som er relevante, og i henhold til hva avfallsentreprenøren tilbyr materialgjenvinning av. Se tabellen under for eksempler på fraksjoner.
- Organisk avfall skal gå til gjenvinning/biologisk behandling, som for eksempel biogassproduksjon eller kompost. Om avfallsentreprenøren ikke kan tilby gjenvinning av biologisk avfall, skal dette dokumenteres.
- Det er lovpålagt for alle å sortere farlig avfall (fraksjonene er derfor ikke nevnt i tabellen under). Dette inkluderer for eksempel farlige kjemikalier, elektrisk avfall, små-elektronikk, lyspærer og batterier, som er avfall det kan oppstå mye av i løpet av et år.

**Tabell 5 Eksempler på fraksjoner som kan være relevante i de ulike nordiske landene**

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler
Färgat glas				
Metall förpackningar		Metallaffald	Metall förpackningar	Málmumbúðir
Organiskt avfall	Matavfall/ (organisk avfall)	Organisk affald	Bioavfall/organiskt avfall	Liffrænn úrgangur
Trädgårdsavfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårdsavfall	Garðaúrgangur
Papper	Papir	Papir	Papper	Pappír
Papp och kartong	Papp (wellpapp og kartong)	Pap	Papp (wellpapp och kartong)	Pappi

Pappersförpackningar		Mad- og drikkekartoner		
Plastförpackningar	Hardplast	Plast (Hård og blød plast samlet, men kan også være enkelt fraksjoner)	Hård plast inom blandat avfall/restavfall	Plast
Mjuk plast	Folieplast (mykplast)		Folieplast, plastförpackningar	
Porslin	Porselen	Porselen/keramik/st entøy Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur
Matfett	Frityrolje	Madfett/olie	Stekningsfett/-olje	Matarólía
Textilier	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil

🔗 Oversikt over hvilke fraksjoner som sorteres.

📁 Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som viser hvilke fraksjoner de henter og materialgjenvinner for virksomheten.

📁 Dokumentasjon på behandlingen av organisk avfall.

🔗 Kontrolleres på kontrollbesøk.

## 017 Mengde restavfall

### Virksomheter som får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør:

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

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

**Årlig oppfølging:** Virksomheten skal dokumentere sin mengde restavfall (kg/år), og sammenligne med året før.

### Virksomheter som ikke får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør skal:

- Få en skriftlig bekreftelse fra avfallsentreprenør på at de ikke kan levere data på restavfall i kg pr. år.
- Opprette en handlingsplan, som inneholder målsetninger med tilhørende tiltak for å kontinuerlig fokusere på å redusere mengden restavfall fra daglig drift. Handlingsplanen skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. Obligatorisk krav til " Grenseverdi restavfall" vil ikke være relevant.

📁 Dokumentasjon på siste års mengde restavfall i kg, for eksempel fra faktura eller informasjon fra avfallsentreprenør.

📁 Årlig rapportering av restavfall.

### Eventuelt:

📁 Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som bekrefter at det ikke er mulig å få opplysninger om restavfall og vekt.

📁 Handlingsplan som inneholder målsetninger og tiltak for å redusere mengden restavfall fra daglig drift.

## O18 Grenseverdi for restavfall

*Kravet gjelder ikke de som ikke har mulighet til å få opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år.*

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

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

**Tabell 6 Grenseverdi for restavfall**

Virksomhet	Grenseverdi
Serveringssted	0,40 kg/servert gjest
Catering/take away	0,40 kg/cateringporsjon
Konferanse	0,10 kg/konferansegjest

Dersom det inngår flere virksomheter i kombinasjon, beregnes restavfallet etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = 0,40 kg/servert gjest \* antall serveringsgjester + 0,40 kg/cateringporsjoner \* antall cateringporsjoner + 0,10 kg/konferansegjest \* antall konferansegjester.

☞ Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

### Eventuelt

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

## O19 Avfallssortering for gjester

- **Konferansested:** Gjestene skal som minimum ha mulighet til å sortere papir og restavfall. Serveres det mat, skal gjestene også ha mulighet for å sortere ut matavfall.
- **Serveringssted:** Om gjestene sorterer oppvasken sin selv, skal de ha mulighet til å sortere ut både matavfall og restavfall, som et minimum. Det skal finnes tydelige sorteringsinstruksjoner for avfallet.

☞ Beskrivelse av mulighetene for sortering av ulike fraksjoner i ulike deler av virksomheten. Kravet kan også dokumenteres med bilder.

☞ Kontrolleres på kontrollbesøk.

## 4.2 Matsvinn

### O20 Forebygging av matsvinn

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

- **Ansvarlig:** Serveringsstedet skal ha en person som er hovedansvarlig for at krav til «Forebygging av matsvinn» følges opp.
- **Måling:** Serveringsstedet skal måle mengde matsvinn eller mengde matavfall som oppstår. Mengden skal måles i vekt og relateres til antall serverte gjester. Målingen kan gjennomføres på to alternative måter:

- Alternativ 1: Måling av mengde matsvinn gjennomføres minst to ganger i året, minimum to uker hver gang. Nordisk Miljømerkings elektroniske «mal til rapportering av matsvinn» kan benyttes i arbeidet.
- Alternativ 2: Måling av matavfall gjennomføres daglig.

*Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat, produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde, fra tidspunktet når dyr og planter er slaktet eller høstet.<sup>1</sup> Matsvinn på et serveringssted kan f.eks. oppstå på grunn av feil lagring, feil tilberedning, overproduksjon, ved servering- eller tallerkensvinn.*

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

- **Årlig oppfølging av matsvinn:** Serveringsstedet skal dokumentere sitt matsvinn/matavfall (vekt pr. serverte gjest), og sammenligne med året før. For alternativ 1: Målingen skal skje i de samme ukene/periodene hvert år.
- **Analysering:** Serveringsstedet skal gå igjennom matsvinn data og analysere hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- **Informasjon:** Informer gjestene om serveringsstedets arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- **Opplæring:** Serveringsstedet skal lære opp personalet\* med en målsetning om å forebygge og redusere sitt matsvinn. Opplæringen skal minimum inneholde:
  - opplæring i forskjell på matsvinn og matavfall
  - opplæring i å måle og rapportere matsvinn/matavfall
  - opplæring i å analysere/undersøke hvor matsvinnet oppstår
  - opplæring i forebyggende tiltak og reduksjonstiltak
  - opplæring i kommunikasjon\*\* med gjester angående hvordan det jobbes med matsvinn hos serveringsstedet

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

*\*\*Nordisk Miljømerking kan bidra med kommunikasjonsmateriell, om ønskelig.*

Hvis serveringsstedet er tilsluttet godkjent nasjonalt rammeverk for matsvinn, eksempelvis bransjeavtale mellom myndigheter og matbransje, kan dokumentasjon fra arbeidet benyttes, og kravet ansees som oppfylt. Avtaler som er godkjent er den norske «Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn» og den danske «Danmark mod Madspild».

Øvrige bransjeavtaler kan bli godkjent på forespørsel og etter gransking av Nordisk Miljømerking.



Kontaktinfo: Navn, e-post, stillingstittel/rolle til hovedansvarlig for matsvinn.



Beskrivelse av hvordan måling av matsvinnet eller matavfallet utføres og journalføres. For alternativ 1: Beskrivelse av hvordan måleperiodene ansees å være representative.

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

- ☞ For alternativ 1: Dokumentasjon på mengde matsvinn i vekt pr. gjest. Nordisk Miljømerkings «mal til rapportering av matsvinn» kan benyttes i arbeidet.
- ☞ For alternativ 2: Dokumentasjon på mengde matavfall i vekt pr. gjest.
- ☞ Årlig rapportering av matsvinn eller matavfall, vekt relatert til serverte gjester.
- ☞ Beskrivelse av analysering av matsvinns-/matavfallsdata, som fokuserer på hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- ☞ Kopi av informasjon til gjestene om serveringsstedets arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- ☞ Beskrivelse av hvordan serveringsstedet lærer opp sitt personale i å forebygge og redusere sitt matsvinn.

#### P4 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn

Serveringsstedet gis poeng for å gjennomføre forebyggende tiltak og/eller reduksjonstiltak. Hvert tiltak gis ett poeng. Maksimalt 3 poeng kan oppnås i dette poengkravet.

Tiltakene godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Se "Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn" i Bilag 4 for inspirasjon.

- ☞ Beskrivelse av hvilke tiltak serveringsstedet utfører.

### 4.3 Engangsartikler

#### O21 Forbud mot engangsartikler og porsjonsforpakninger

Følgende engangsartikler og porsjonsforpakninger er ikke tillatt å benytte:

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

*For virksomheter med take away, catering og fast food gjør Nordisk Miljømerking enkelte unntak fra kravet, se krav til «Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og fast food».*

- ☞ Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler og porsjonsforpakninger hos virksomheten.

- ρ Kontrolleres på kontrollbesøk.

#### O22 Engangsartikler i kontakt med mat og drikke, ved take away, catering og fast food

Engangsartikler i kontakt med mat som er tillatt å benytte ved take away, catering og fast food skal:

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

Og/eller

- Bestå av fornybare råvarer som for eksempel papir, papp, bagasse, palmeblader, og biobasert plast som kan materialgjenvinnes\*.

*\*Biobasert plast er plast som er basert på fornybare råvarer, for eksempel biobasert polyetylen (PE). Vi godkjenner dog kun biobasert plast om den kan*

*materialgjenvinnes i dagens gjenvinningssystemer for plast. Dette betyr at bionedbrytbar/komposterbar plast, eksempelvis PLA, ikke godkjennes.*

Og/eller

- Bestå av minimum 50 % resirkulert plast\*\*.

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

Unntak:

Det tillates laminat og plastbelegg på papir- og kartongbaserte produkter eller som «vindu», f.eks. i en papirpose, da disse kan skilles fra papir/kartongmaterialet i materialgjenvinningsanleggene.

Lokk unntas fra kravet, forutsatt at det er lett å skille lokket fra øvrig emballasje. Unntaket gjelder kun om lokket utelukkende består av PET/PE eller PP, uten tilsatt pigment. Andre materialer er ikke tillatt.

Det tillates bruk av aluminiumformer ved catering av flere porsjoner samlet, i de tilfeller det ikke er mulig å få til retur av serveringsutstyr.



Bekreftelse på at engangsartiklene som benyttes i lisensperioden oppfyller kravet.



Oversikt over alle engangsartiklene som kjøpes inn, og opplysninger om Svanemerket og lisensnummer, inngående materiale som fornybare råvarer og andel resirkulerte råvarer, samt «glass- og gaffelsymbol». Engangsartiklene som kjøpes inn som «unntak» i henhold til beskrivelsen i kravet, skal tydelig fremkomme i oversikten.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

## O23 Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm

Fra 1. januar 2025 skal all plastfilm som blir benyttet til emballering være fri for PVC/PVDC.

*All bruk av plastfilm som inneholder PVC/PVDC skal være faset ut innen denne datoen.*

**Årlig oppfølging:** Ved årlig oppfølging for året 2025, skal virksomheten dokumentere at det ikke er benyttet plastfilm som inneholder PVC.

Virksomheter som kun benytter PVC/PVDC-fri plastfilm oppfyller kravet.



Bekreftelse på at all bruk av plastfilm som inneholder PVC/PVDC skal være faset ut innen 1. januar 2025.



Bekreftelse på at all plastfilm som blir benyttet, ikke inneholder PVC eller PVDC.



Produktnavn på plastfilm som blir benyttet.

## 5 Energikrav

### O24 Nyinnkjøp av energikrevende utstyr

Virksomheten skal ha rutiner som sikrer at dokumentasjon innhentes fra produsent/leverandør, og at energiforbruket tas hensyn til ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr. Dokumentasjonen skal arkiveres.

*Kravet gjelder virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av energikrevende utstyr.*

🏠 Rutiner for innkjøp av energikrevende utstyr.

### O25 Rutiner/system for daglig energisparing

Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing:

- Elektrisk utstyr skal være avslått når det ikke er i bruk.
- Belysning skal ikke stå på i områder som ikke er i bruk.
- Utendørs belysning skal være tids- eller behovsstyrt.
- Utendørs oppvarming skal være behovsstyrt med rutiner.

*Rutinene skal inneholde beskrivelse av hva som gjennomføres i henhold til punktene i kravet, og hvem som er ansvarlige for gjennomføringen.*

🏠 Rutiner/system for daglig energisparing for elektrisk utstyr, innendørs og utendørs belysning, samt utendørs oppvarming.

### O26 Opplæring i effektiv bruk av energikrevende utstyr

Serveringsstedet skal ha rutiner for opplæring av ansatte i effektiv bruk av energikrevende utstyr, med målsetning om å redusere energiforbruket. Nyansatte skal opplæres i løpet av de to første månedene.

Opplæringen skal minimum inneholde:

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

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

### P5 Energi- og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak

Virksomheten får poeng for energi- og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak i henhold til tabellen under. Tiltak som godkjennes er tiltak som allerede er innført, eller tiltak som er planlagt i løpet av kommende år, senest innen ett år fra og med lisensieringsdato. Maksimalt 4 poeng kan oppnås i dette kravet.



**Tabell 7 Energi- og CO<sub>2</sub>-reduserende tiltak**

Tema	Tiltak	Poeng
Energimåling med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet beregner sitt energiforbruk ved å installere faste el-målere for energikrevende utstyr (kjøl/frys, komfyr, oppvaskmaskin etc.), der det er mulig. Resten av energiforbruket kan estimeres. Det skal internt gjennomføres årlig oppfølging av forbruket, og en handlingsplan med målsetninger for å redusere energiforbruket skal opprettes.	3
Energianalyse med tilhørende handlingsplan	Serveringsstedet har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste tre årene, enten i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energieksperter, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen og energirådgivning, skal virksomheten ha en handlingsplan som inneholder målsetninger for å redusere sitt energiforbruk.	4
Egen-produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi i form av f.eks. solceller eller annet. Dette gjelder ikke varmpumper.	2
Behovsstyrt oppvarming	Oppvarmingen av virksomheten er behovsstyrt. <i>Med behovsstyring menes her oppvarming tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.</i>	2
Behovsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er behovsstyrt. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO<sub>2</sub>-styring, og sensorstyring. Tidsstyring godtas ikke.</i>	2
Tidsstyrt oppvarming	Oppvarmingen av virksomheten er tidsstyrt.	1
Tidsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg er tidsstyrt.	1
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som håndterer overskuddsvarme som benyttes på andre områder i virksomheten, eller til nærliggende lokaler/bygninger, som for eksempel varmegjenvinning av gråvann.	1
Lyskilder	Alle lyskilder i serveringslokalet og/eller konferanselokalet har LED-pærer eller lyskilder med beste mulige energiklasse.	1
Avansert styring av avtrekk på kjøkken	Avtrekket på kjøkkenet styres, ved hjelp av sensorer eller timer, som slår avtrekket av og på etter behov.	1
Elbil-ladning	Virksomheten tilbyr sine gjester å lade sine elbiler.	1
Redusert transport	Virksomheten har redusert antallet transporter fra leverandører med 25 %, i løpet av de siste 12 månedene.	1
Miljøtilpasset kjøring	100 % av sjåførene til en av virksomhetens tre største leverandører, har rutiner som sikrer kursing i opplæring og oppfølging av miljøtilpasset/økonomisk kjøring.	1
Bærekraftig drivstoff	100 % av bilene til en av virksomhetens tre største leverandører er el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller hydrogen.	1
CO <sub>2</sub> -beregning	Virksomheter med målinger og oversikt over eget energiforbruk, kan få poeng for gjennomføring av en CO <sub>2</sub> -beregning, under følgende forutsetninger: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beregning av CO<sub>2</sub>-utslipp som baserer seg på GHG Protocol</li> <li>• Virksomheten bestemmer selv hvilke utslippskilder som skal inngå i beregningen. Samme utslippskilder skal inngå hvert år for å kunne se utviklingen i utslipp.</li> <li>• Om virksomheten skal kommunisere sine CO<sub>2</sub>-beregninger, skal det fremgå tydelig hvilke utslippskilder og CO<sub>2</sub>-faktorer som er med i beregningen.</li> </ul>	1
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak. Tiltakene skal være målbare og vise betydelig reduksjon i energiforbruket. Tiltakene skal godkjennes av Nordisk Miljømerking. Man kan maksimalt oppnå to poeng for «egne tiltak».	1 (maks 2)



Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

## 6 Vannkrav

### 027 Nyinnkjøp, serveringssteder

**Hovedoppvaskmaskin:** Ved nyinnkjøp skal maksimalt vannforbruk være:

- Hettmaskin: 3,0 liter/kurv
- Tunellmaskin: 2,0 liter/kurv
- Underbenkmaskin: 2,5 liter/kurv

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

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

*Kravet gjelder kun virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av vannkrevende utstyr.*



Rutiner som bekrefter at virksomheten oppfyller kravene til nyinnkjøp av hovedoppvaskmaskin.

### 028 Nyinnkjøp, konferanssteder

Det stilles krav til vanneffektivitet ved nyinnkjøp av blandebatteri, toaletter og urinaler i henhold til tabellen under.

Vannkrevende utstyr	Maksimalt antall liter
Blandebatteri, håndvask offentlige områder	5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar alternativt sensorstyrt
Toalett	Ved to spylemuligheter: 3 / 6 liter pr. spyl En spylemulighet: 4 liter pr. spyl
Urinaler	3,5 liter pr. spyl, ved et trykk på 3 bar

*Kravet gjelder kun virksomheter som selv er ansvarlige for innkjøp av vannkrevende utstyr.*



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

### 029 Opplæring i effektiv bruk av vann, serveringssteder

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

Opplæringen i effektiv bruk av vann skal minimum inneholde temaene:

- Oppvask
- Matlaging
- Rengjøring av kjøkkenet



Rutine for opplæring av ansatte i effektiv bruk av vann.

## 7 Kjemikalieforbruk

### 030 Kjemikalieinnkjøp

- **Ansvarlig person:** Virksomheten skal ha en person som er hovedansvarlig for innkjøp av kjemikalier.
- **Innkjøpsrutiner:** Virksomheten skal ha rutiner for innkjøp av kjemikalier, som sikrer at virksomheten kun benytter godkjente kjemikalier og doseringsutstyr i henhold til kapitlet "kjemikalieforbruk".

Rutinene skal også sikre at virksomheten informerer Nordisk Miljømerking ved bytte av ansvarlig person.

☞ Navn, epost, telefonnummer og stillingstittel på ansvarlig person.

☞ Innkjøpsrutine for kjemikalier.

### O31 Informasjon om kjemikalier

Oversikt over samtlige kjemikalier som er aktuelle å benytte fremover. Angi kjemikaliens navn, leverandør, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke, der det er relevant. Bilag 5 kan benyttes.

*Sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene brukes.*

**Årlig oppfølging:** Virksomheten skal rapportere samtlige kjemiske produkter som kjøpes inn.

☞ Oversikt over samtlige kjemikalier virksomheten benytter. Navn, leverandør, produsent, funksjon, brukshyppighet og miljømerke (for de det er aktuelt for). Bilag 5 eller regneark kan benyttes.

☞ Bekreftelse på at brukerinformasjon og sikkerhetsdatablader (i henhold til Annex II REACH forordning 1907/2006/EF) er tilgjengelig hos virksomheten.

♀ Kontrolleres på kontrollbesøk.

☞ Årlig rapportering av innkjøpte kjemikalier.

### O32 Miljømerkede kjemikalier

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

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

**Gjeldende rengjøring:** Kravet gjelder produkter som benyttes til generell rengjøring, på alle gulv og overflater, som for eksempel konferanserom, kjøkken, glass, speil, toaletter, offentlige områder og personalrom.

*Ozonert vann (ozonvann) og elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) er ikke tillatt å bruke hverken til generell rengjøring eller desinfeksjon.*

**Følgende regnes ikke som generell rengjøring:** Gulvbehandling, avkalkingsmiddel, rengjøringsmiddel til oppvaskmaskin og kaffemaskiner/traktere, avløpsåpner, kobberpuss, rengjøringsmiddel for fryserom, polering av rustfrie overflater og møbler, ovnsrens, grillrengjøring, stålglans, tyggegummifjerner, flekkfjerner til matter og interiør.

**Gjeldende oppvask:** Kravet gjelder samtlige oppvask- og tørremidler som benyttes i oppvaskmaskiner og til manuell oppvask. Bløtleggingsmiddel og avkalkningsmiddel unntas og skal oppfylle krav til «øvrige kjemikalier».

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

☞ Miljømerkede kjemikalier dokumenteres som en del av krav til «Informasjon om kjemikalier».

### O33 Dosering

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

🏠 Oversikt/beskrivelse over hvilket doseringsutstyr som benyttes for de ulike kjemikaliene. Bilag 5 kan benyttes. Bilder kan også benyttes som dokumentasjon.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk. Servicerapporter fra kontroll av automatisk doseringsutstyr, skal kunne legges frem.

### O34 Klassifisering av øvrige kjemikalier

Øvrige kjemikalier som benyttes regelmessig av virksomheten skal ikke være klassifisert i henhold til tabellen under.

*Øvrige kjemikalier som benyttes regelmessig av virksomheten er bløtlegging, avkalkning, avløpsåpner, desinfeksjon til overflater, ovn- og grillrengjøringsmiddel, luftfrisker og gulvpleiemidler. Med gulvpleiemidler menes grunnpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskepleiemiddel med voks, samt polishfjerner og voksfjerner.*

Sikkerhetsdatablader for øvrige kjemikalier benyttet i lisensperioden skal dokumenteres av virksomheten som søker om Svanemerket.

*Miljømerkede kjemikalier merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljøval oppfyller kravet.*

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

**Tabell 8 Ikke tillatt klassifisering av øvrige kjemikalier**

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

Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kjønnscelemutagenitet	Kategori 1A/1B/2	H340, H341
Reproduksjonstoksisitet	Kategori 1A/1B/2/Lact.	H360, H361, H362

*Vær oppmerksom på at det er produsenten som er ansvarlig for korrekt klassifisering.*

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

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

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



Sikkerhetsdatablad i henhold til gjeldende europeisk lovgivning (Annex II to REACH Regulation, 1907/2006/EC) for alle øvrige kjemikalier som benyttes.



Hvis produktet er merket med H302, H312, H332 skal en beskrivelse eller bilde av emballasjens utforming vedlegges.



Bekreftelse på at produkter klassifisert som H318 og H335 ikke skal benyttes på sprayflasker, som danner spray-sky.

## O35 Forbudte stoffer

### Gulvpleiemidler:

Gulvpleiemidler som benyttes skal ikke inneholde:

- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerte forbindelser (PFAS).

*Med gulvpleiemidler menes grunnpolish, gulvpolish, gulvvoks, vaskepolish, vaskepleiemiddel med voks, samt polishfjerner og voksfjerner.*

Kravet kan dokumenteres ved at virksomheten bestiller gulvpleiemidler fri for perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerte forbindelser (PFAS). For eksempel kopi av kontrakt eller avtale med underleverandør.

### Desinfeksjonsmidler til overflater:

- Ozonert vann (ozonvann) er ikke tillatt å bruke som desinfeksjonsmiddel.

*Merk at ozonert vann heller ikke er tillatt å bruke til generell rengjøring.*

- Det er ikke tillatt å benytte desinfeksjonsmidler som inneholder følgende stoffer:
  - Reaktive klorforbindelser, som for eksempel natriumhypoklorit
  - Organiske klorforbindelser

*Elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) danner hypokloritt og er derfor ikke tillatt.*

Unntak: Klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, for eksempel til rens av dusjhoder i Norge, unntas fra kravet. Det gis også unntak fra kravet ved utbrudd av smittsomme sykdommer, utbrudd av mugg eller ved behov for sanering.

- ☞ Bekreftelse fra virksomheten på at det alltid bestilles gulypleiemidler uten PFAS. For eksempel kopi av kontrakt eller avtale med underleverandør.
- ☞ Bekreftelse fra virksomheten på at desinfeksjonsmidlene som benyttes oppfyller kravet.
- ☞ Sikkerhetsdatablad for alle desinfeksjonsmidler til overflater som benyttes, som viser at de er fri for reaktive og organiske klorforbindelser, dokumentert i krav til "klassifisering av øvrige kjemikalier".
- ☞ Beskrivelse av hvordan virksomheten sikrer at kravet oppfylles.

### O36 Granulat til oppvask

Kravet er kun relevant for virksomheter som benytter oppvaskmaskiner med granulat.

- Ved bruk av oppvaskmaskiner som benytter granulat skal ansatte, som håndterer maskinen, være opplært i hvordan utslipp forhindres ved vedlikehold og etterfylling av granulat.
- Bruk av ikke nedbrytbart plastgranulat skal fases ut. Fra og med 1. april 2024 skal all bruk være faset ut. Granulat som benyttes etter dette tidspunktet skal være dokumentert nedbrytbar i jord, i henhold til ISO-standarden 17556:2019.
- ☞ Bekreftelse på at ansatte får opplæring i å forhindre utslipp av granulat.
- ☞ Bekreftelse på at bruk av ikke nedbrytbart plastgranulat fases ut innen 1. april 2024.
- 🏠 Dokumentasjon på at granulat som benyttes etter 1. april 2024 er nedbrytbart i jord, i henhold til ISO-standarden 17556:2019.

## 8 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

### O37 Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir

- **Trykksaker:** 100 % av innkjøpte trykksaker, skal være fra et Svanemerket trykkeri, eller være sertifisert med EU Ecolabel. Virksomheten skal ha rutiner for å etterspørre miljømerkede trykksaker ved bestilling.

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

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

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

- ☞ Bekreftelse på avtaler med Svanemerket trykkeri, eller på trykkeri som leverer trykksaker med EU Ecolabel.
- ☞ Lisensnummer og navn på trykkeriet.

- ☰ Rutiner eller annen dokumentasjon som bekrefter at miljømerkede trykksaker etterspørres.
- ☰ Dokumentasjon på innkjøpt mykpapir og kopipapir, som viser at innkjøpet er miljømerket.
- 🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

## P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Virksomheten får poeng for innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester i henhold til tabellen under. For å være poenggivende skal 100 % av hver kategori være miljømerket, med mindre annet er spesifisert i tabellen. Maksimalt 10 poeng kan oppnås i dette kravet.

*Med miljømerket menes produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.*

*Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriteriene er ikke poenggivende i dette kravet.*

**Tabell 9 Poenggivende produkter og tjenester**

Miljømerkede produkter og tjenester	Poeng
Svanemerket rengjøringstjeneste og eller vindusvask	3
Svanemerket tekstilvask	3
Svanemerket serveringssted (kun relevant for konferansesteder)	3
Renseri	1
Svanemerket kaffetjeneste/service	3
Tøyhåndduksruller	1
Håndsåpe	1
Engangsartikler	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Servietter	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Mikrofibernopper og kluter	1
Stearinlys	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Møbler	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Utemøbler	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Tekstiler (duker og servietter)	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Arbeidsklær, minst én personalkategori	1
Svanemerket drivstoff til virksomhetens biler	1
Annet miljømerket, som for eksempel TV-apparater, batterier, tonerkassetter, flipoverblokker, whiteboardtusjer og annet.	1, pr. kategori, maksimalt 3 poeng
Innkjøpt elektrisitet er miljømerket i henhold til Bra Miljöval, EKOEnergy eller tilsvarende*.	1
<b>Annet</b>	<b>Poeng</b>
Gjenbruk av møbler, materialer, tekstiler og annet om det er av et betydelig omfang. Nordisk Miljømerking avgjør om omfanget er poenggivende.	1, pr. kategori, maksimalt 2 poeng

\* *Miljømerker for elektrisitet skal oppfylle Nordisk Miljømerkings retningslinjer for sertifiseringsordninger. Bra Miljöval og EKOEnergy oppfyller retningslinjene og er godkjent.*

- ☰ Oversikt over innkjøpte produkter og tjenester, leverandør, lisensnummer og omfang der det er relevant.
- 🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

## 9 Poengsammenstilling

### O38 Obligatorisk krav til oppnådde poeng

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

**Tabell 10 Poengsammenstilling**

(Det benyttes forkortelser for serveringssted (S) og konferansested (K) i tabellen)

Poengkrav	Maksimalt mulige poeng		
	SK	S	K
P1 Økologisk mat og drikke	5	5	
P2 Lokalprodusert mat og drikke	2	2	
P3 Ingen bruk av genmodifisert fôr	1	1	
P4 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn	3	3	
P5 Energi- og CO <sub>2</sub> -reduserende tiltak	4	4	4
P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	10	10	10
<b>Poengsammenstilling</b>			
Sum, maksimalt mulige poeng	25	25	14
<b>Obligatorisk, minimum poengsum</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>6</b>



Oppsummering av poeng.



## Regler for Svanemerking av tjenester

For enkelt å kunne identifisere Svanemerkede tjenester, skal lisensnummeret og en beskrivende undertekst stå sammen med Svanemerket.

Den beskrivende underteksten for 110 Serverings- og konferansesteder (uten overnatting) er:

**Serveringssted/Kantine/Restaurant/Kafé/Catering/Storkjøkken/  
Konferansested**

Mer informasjon om regler, avgifter og grafiske retningslinjer finnes på [www.svanemerket.no/regelverk/](http://www.svanemerket.no/regelverk/)

## Etterkontroll

Nordisk Miljømerking kan kontrollere at virksomheten oppfyller Svanemerkets krav også etter at lisens er bevilget. Det kan f.eks. skje gjennom besøk på stedet eller ved stikkprøvekontroll.

Viser det seg at virksomheten ikke oppfyller kravene kan lisensen inndras.

## Kriterienes versjonshistorikk

Nordisk Miljømerking fastsatte versjon 1.0 av kriteriene for Serverings- og konferansesteder (uten overnatting) den 21. juni 2021 og de gjelder til og med 30. juni 2026.

Den 14. september 2021 besluttet Nordisk Miljømerking å justere to krav. «O36 Granulat til oppvask» er oppdatert med retningslinjer som skal følges ved test av plastgranulat og nedbrytbarhet i jord. I tillegg skal kravet "O35 Forbudte stoffer i øvrige kjemikalier" dokumenteres av kjemikalieleverandøren. Den nye versjonen heter 1.1.

Den 13. mai 2022 besluttet Nordisk Miljømerking å justere to krav. Kravet «Forebygging av matsvinn» er oppdatert med alternativ måling av matsvinn. I tillegg er kravet «Forbudte stoffer» forenklet til kun å gjelde gulvpleiemidler og desinfeksjonsmidler. Den nye versjonen heter 1.2.

Den 10. oktober 2023 besluttet Nordisk Miljømerking å legge til en presisering i krav til kjemikalier og forklare at ozonvann ikke er tillatt. Den 14. november 2023 besluttet Nordisk Miljømerking å forlenge gyldighetstiden for kriteriene til 30. juni 2027. Videre besluttet Nordisk Miljømerking å justere to krav. Kravet "Forbud mot PVC/PVDC i plastfilm" er justert og forbudet gjelder fra 1. januar 2025. I tillegg er kravet til "Granulat til oppvask" justert og forbudet gjelder fra 1. april 2024. Granulat som benyttes etter dette skal være dokumentert nedbrytbar i jord i henhold til ISO-standard 17556:2019. Den 5. mars 2024 besluttet Nordisk Miljømerking å justere kravet til årlig oppfølging for å gjøre kravet tydeligere og mer fleksibelt. Den nye versjonen heter 1.3.

Den 28. mai 2024 besluttet Nordisk Miljømerking å justere den svenske og den norske grenseverdien for økologisk mat og drikke. Grenseverdien for år 2024 ble senket, og nivået for 2023 opprettholdes. Den nye versjonen heter 1.4.

## Bilag 1      Tips til tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning

### **Tips til tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning**

Nordisk Miljømerking ønsker å motivere serveringsstedet til å gjennomføre tiltak som fremmer mat med lav miljøbelastning. Serveringsstedet får frihet til å være oppfinnsom og komme med egne tiltak som kan redusere miljøbelastningen. Tiltakene skal tydelige vise til reduksjon i miljøbelastningen, som lett kan kommuniseres med gjester og personale.

Eksempler på tiltak kan være:

- Vegetariske dager.
- Reduksjon av kjøtt i faste oppskrifter.
- Reduksjon av porsjoner (for eksempel redusere størrelsen på hamburgeren eller biffen som serveres, og øke mengden grønnsaker).
- Fisk og skalldyr med redusert miljøbelastning, eksempelvis fisk merket med myndighetsgodkjente merker som «Naturskånsom»-merket av fiskeristyrelsen i Danmark, eller servering av minst 5 ulike arter, der minst 2 er viltfanget.
- Kjøtt som er nærprodusert hvor dyrene har gått på naturbeite (naturbeitekjøtt). Se for eksempel <http://www.naturbete.se/>

*Listen med tips oppdateres av Nordisk Miljømerking*

## Bilag 2      Krav til bærekraftig fisk og skalldyr på nordiske språk

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

- alle arter av haj (sv) / haj (dk) / hai (fi) / hai (no) / hákarl (is)
- alle arter av rocka (sv) / rokke (dk) / rauskut (fi) / rokke, skate (no) / skata (is)
- vildfångad stör (sv) / stør (dk) / sampikalat (fi) / stør (no) / styrja (is) (*Acipenseriformes*)
- tunfiskartene blåfenad och sydlig (sv) / blåfinnet og sydlig tun (dk) / tonninkala ja eteläntonninkala (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*)

*Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten *Somniosus microcephalus* og rokkearten *Dipturus batis* / *Raja batis*.*

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

Fiskeart	Land
havskatt (sv) / havkat (dk) / merikissa (fi) / steinbit (no) / steinbítur (is) ( <i>Anarhichas lupus</i> )	Sverige (EN)
hällflundra (sv) / hellefisk, helleflyndre (dk) / ruijanpallas, pallas (fi) / kveite (no) / lúða (is) ( <i>Hippoglossus hippoglossus</i> / <i>Reinhardtius hippoglossoides</i> )	Sverige (EN)
kungsfisk, rödfisk, uer (sv) / rødfisk (dk) / punasimppu, punahaven (fi) / uer (no) / karfi (is) ( <i>Sebastes mentella</i> , <i>Sebastes marinus</i> )	Norge (EN)
havsöring (sv) / havørred (dk) / meritaimen, merivaelteiset kannat (fi) / sjørret (no) / sjóbirtingur (is) ( <i>Salmo trutta</i> m. <i>trutta</i> )	Finland (EN)
öring i insjövattnen söder om latituden 67°00'n (sv) / taimen sisävesissä 67°00'n leveyspiirin eteläpuolella (fi), ørred (dk), ørret (no), urriði (is) ( <i>Salmo trutta</i> )	Finland (EN)
havsmus (sv) / havmus (dk), sillikuningas (fi) havmus, havkatt (no) / há mú s (is) ( <i>Chimaera monstrosa</i> )	Sverige (EN)
storfjällig skolest (sv) / skolæst (dk) / lestikala (fi) / skolest (no) / sléttali (is) ( <i>Coryphaenoides rupestris</i> )	Sverige (CR)
långa (sv) / lange (dk) / molva (fi) / lange (no) / langa (is) ( <i>Molva molva</i> )	Sverige (EN)
lyrtorsk (sv) / lubbe, lyssej (dk) / lyyraturka (fi) / lyr (no) / lyr (is) ( <i>Pollachius pollachius</i> )	Sverige (CR)
birkelånga (sv) / blålange (dk) / typpäpyrstömolva (fi) / blålange (no) / blålanga (is) ( <i>Molva dypterygia</i> )	Norge (EN)
dyndsmerling (dk) / ( <i>Misgurnus fossilis</i> )	Danmark (CR)

anadromiskt vandringssik (sv) / sik (dk) / merialueen vaellussiika (fi) / sik (no) / tjarnasíld (is) (Coregonus lavaretus)	Finland (EN)
innsjölox (sv) / (dk) / järvilohi (fi) / innsjølaks (no) / lax í stöðuvötnum (is) (salmo salar m. sebago)	Finland (CR)
röding i Vuoksens vattendrag (sv) / fjeldørred, rødding (dk) / nierä Vuoksen vesistössä (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 reke, dvs. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv) / tropisk reje (dk) / jättikatkarapu (fi) / tropisk reke (no) / trópísk risarækja (is) (Penaeus sp., Litopennaeus sp. og Metapenaeus sp. i familien Penaeidae og Macrobrachium rosenbergii) får ikke serveres.

Bifangst av arter på A-, B- eller C-listen får ikke serveres. MSC-merket fisk og skalldyr får alltid serveres. Merking etter andre standarder enn MSC kan benyttes hvis Nordisk Miljømerking har godkjent dem. Standardene må oppfylle Nordisk Miljømerkings krav til bærekraftmerking av råvarer fra fisk og skalldyr, se Bilag 3. ASC er i dag ikke godkjent.

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

## Bilag 3 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Nordisk Miljömärkning ställer krav på standarder för certifierad fisk och skaldjur. Kraven är sammanfattade i detta dokument som kontinuerligt uppdateras. Varje enskild standard och certifieringssystem granskas av Nordisk Miljömärkning för att säkra att alla kraven uppfylls.

### **Generella krav på standard för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur**

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk:

- Standarden ska följa alla relevanta lagar och avtal och överensstämja med FAO:s och FN:s konventioner och riktlinjer:
  - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
  - 1995 UN Fish Stocks Agreement
  - FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från viltfångad fisk
  - FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk
  - FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske
- Standarden ska balansera ekonomiska och ekologiska intressen. Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta. Detta innebär att det som minimum ska vara en offentlig remiss vid utveckling av standarden.
- Standarden och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentlig/-a.
- Standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.
- Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har absoluta krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden.
- Krav på standard för viltfångad fisk och skaldjursråvara
- Standarden har krav på att det fiskade beståndet inte överfiskas och bevaras på en nivå som främjar målet om ett långsiktigt optimalt utnyttjande.
- Bedömning av beståndstatus och trender samt fiskets påverkan på omgivande ekosystem ska baseras på adekvat och vetenskapligt relevant data/information. Standarden har krav på ekosystemhänsyn d.v.s. negativa effekter av fisket bedöms.
- Standarden innehåller krav som syftar till att minimera bifångst/utkast. Detta kan uppfyllas t.ex. genom att göra en riskbedömning.

### **Krav på odlad fisk- och skaldjur**

- Standarden innehåller krav om miljöaspekter som säkrar hållbar odling vilket inkluderar krav på foderfiske

- Djurhälsa och djurskydd
- Livsmedelssäkerhet

### **Krav på certifieringssystem och certifieringsorgan**

- Certifieringssystemet ska vara öppet, ha stor nationell eller internationell trovärdighet och ska kunna verifiera att kraven i standarden är uppfyllda.
- Certifieringsorganet ska vara opartiskt och trovärdigt d.v.s. certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part.
- Certifieringssystemet ska vara lämpat för att verifiera att kraven i standarden uppfylls. Metoden som används i certifieringen, ska vara repeterbar och använd-bar för fiske/odling. Certifieringen ska ske i förhållande till en specifik standard.
- Det ska ske kontroll av standarden i fisket/odlingen innan certifikat utfärdas.
- Det certifierade fisket/odlingen ska kontrolleras/revideras regelbundet.

### **Krav på CoC (Chain of Custody) certifiering**

Krav på CoC kan eventuellt värderas, ifall komplettering till myndighetskrav behövs:

- Produkten ska vara spårbar genom hela förädlingskedjan med minst fångstzon, handelsbeteckning (vetenskapligt namn) och produktionsmetod (odlat/vilt) (ref: förordning 104/2000/EG som gäller enbart icke processade produkter).
- Chain of Custody-certifiering ska utföras av en ackrediterad kompetent tredje part liksom krav på certifiering av fisket.
- Systemet ska ställa krav på CoC-kedjan, som säkrar spårbarhet, dokumentation och kontroll genom produktionskedjan.

### **Dokumentation**

- Kopia av standard.
- Kontaktinformation (namn, adress och telefon) till organisationen som har utvecklat standard och audit rapport.
- Referenser till personer som representerar parter och intressegrupper som är inbjudna att delta i utveckling av standarden.

Var uppmärksam på att Nordisk Miljömärkning kan kräva in ytterligare dokumentation för att granska om kraven inom standard och certifieringssystem är uppfyllda.

## Bilag 4                      Tips til tiltak for å forebygge og reduksjon av matsvinn

### **Eksempler på forebyggende tiltak:**

"Nudging" eller "dulting", som vil si å legge til rette for adferd som fører til mindre matsvinn uten at gjestene tenker over det (mindre tallerkener er for eksempel et nudge/dult).

Tallerkensvinn kan f.eks. reduseres ved å servere mindre porsjoner, valgfritt tilbehør i mindre porsjoner, la gjestene få velge om de vil ha brød til maten, benytte mindre tallerkener, tilbud om «doggie-bag», kommunikasjon med gjestene og lignende.

Buffetsvinn kan minskes ved å redusere tilbudet i buffeten, redusere størrelsen på serveringsfatene, optimere rutiner for påfyll, pris per vekt eller størrelse, god oversikt over antall besøkende gjester, riktig temperatur ved servering og lignende. Man kan også selge overskuddsmat til en redusert pris, eller gjennom alternative salgskanaler. Et annet alternativ er å gi bort maten til veldedige formål.

Tilberedningssvinn kan reduseres ved god menyplanlegging, og god utnyttelse av råvarene. Oppfinnsomhet i forbindelse med gjenbruk av mat er også en viktig faktor. I slike tilfeller er matsikkerhet viktig å forholde seg til.<sup>2</sup>

Lagersvinn kan forhindres ved å ha gode innkjøpsrutiner, og ha god oversikt over hvilke varer man allerede har. Optimal oppbevaring er også viktig, for å forhindre at emballasje blir ødelagt, og at frukt og grønnsaker blir klemte i stykker.

### **Eksempler på reduserende tiltak:**

Benytte overflødige råvarer: Serveringsstedet kan benytte overflødige råvarer fra produsenter eller dagligvarebutikker, enten regelmessig eller ved fast avtale.

Salg av overflødig mat: Serveringsstedet kan selge overflødig mat, fra sin vanlige virksomhet, til en lavere pris, eller salg gjennom alternative salgskanaler.

Donasjon: Serveringsstedet kan ha en fast avtale med en organisasjon for å donere overflødig mat.

Linker til sider som kan inspirere til andre tiltak:

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

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

---

<sup>2</sup> Veileder for trygg gjenbruk av mat i serveringsbransjen:  
<https://www.matvett.no/uploads/documents/Veileder-for-trygg-gjenbruk-av-mat.pdf>



Danmark mod madspild, fødevarebranchens guide til at redusere madspild:  
<https://danmarkmodmadspild.dk/>

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

## Bilag 5 Kjemikalier som skal benyttes i lisensperioden

Produktnavn	Kjemikalie- leverandør	Funksjon/ bruksområde (beskriv med tekst)	Bruk: Benyttes produktet til generell rengjøring, oppvask eller intern tekstilvask?	Miljømerket, ja/nei?	Miljømerke og lisensnr. (hvis miljømerket)	Øvrig produkt Legg inn funksjon	Er produktet unntatt fra kravene? Legg inn funksjon	Doseringsan- ordning. Beskrivelse: automatisk eller manuell