

Bakgrunnsdokument om Svanemerkede

Hoteller og andre overnattingssteder



Versjon 5.7 • 19. november 2021 – 31. august 2027

Nordisk Miljømerking



Innhold

1	Sammendrag/Summary	4
2	Miljøpåvirkning av hoteller og andre overnattingssteder	5
2.1	Relevans, potensial og styrbarhet (RPS).....	5
2.2	MEKA-analyse	7
3	Andre merkeordninger og styringssystem	9
4	Begrunnelse for kravene	10
4.1	FNs bærekraftsmål	10
5	Generelle krav til virksomheten	11
6	Miljøledelse	12
7	Energikrav	16
7.1	Krav til energiforbruk.....	16
7.2	Krav til energieffektivitet	21
8	Vannkrav	26
9	Avfallskrav	31
9.1	Avfallshåndtering og grenseverdi for restavfall.....	31
9.2	Matsvinn	35
9.3	Engangsartikler	40
10	Bærekraftig mat og drikke	45
10.1	Økologikrav	45
10.2	Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke	51
11	Biomangfold	59
12	Kjemikaliekrav	61
13	Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester.....	70
14	Poengsammenstilling.....	73
15	Endringer sammenlignet med tidligere versjon.....	73

055 Hoteller og andre overnattingssteder, versjon 5.7, 20. mai 2025

Merk. I dette bakgrunnsdokumentet forekommer større sammenhengende tekstavsnitt på flere forskjellige skandinaviske språk. Årsaken er at Nordisk Miljømerkings kriterier utvikles i et tett nordisk samarbeid, hvor alle land deltar i prosessen.

Nordisk Miljømerking har vurdert at denne variasjonen i språkene, så lenge det er snakk om større sammenhengende avsnitt, kan betraktes som en bekreftelse av det tette nordiske samarbeidet, som er styrken i utviklingen av Svanemerkets kriterier.

Adresser

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

Island

Umhverfis- og orkustofnun
svanurinn@uos.is
www.svanurinn.is

Finland

Miljömärkning Finland
joutsen@ecolabel.fi
https://joutsenmerkki.fi/

Norge

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

Sverige

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

Dette dokument kan bare kopieres i sin helhet og uten noen form for endring. Sitater fra dokumentet kan benyttes hvis kilden, Nordisk Miljømerking, oppgis.

1 Sammendrag/Summary

The criteria consist of 44 mandatory requirements and 6 point requirements.

Nordic Swan Ecolabelled facilities meets the strictest environmental requirements within its industry and has taken a holistic approach to its environmental work. The Nordic Swan Ecolabel is an effective tool for reducing the company's environmental and climate footprint and actively contributes to meeting several of the UN's sustainability goals.

Changes compared to previous criteria generation 4:

Generation 5 of the criteria and product group 055 will only be relevant for hotels with or without a restaurant and/or a conference.

Previously, requirements for restaurants and conference without accommodation have been included in the product group 055 Hotel, restaurant and conference. These are removed from the product group 055, and separate criteria have been developed, «Food services and conference facilities (without accommodation)» product group number 110.

Environmental management: We want a greater focus on a good dialogue with the licensee and the requirement for annual follow-up has been adjusted. New is also a mandatory requirement for «continuous improvement».

Energy: The energy requirements have been changed and tightened. An upper limit value has been defined for the use of energy, in order to prevent companies with too high energy consumption from being Nordic Swan Ecolabelled. Fossil oil and gas is not allowed for heating. Businesses that are energy efficient with low energy consumption have passed the energy requirement and do not need to document their energy efficiency further. Businesses with medium energy consumption must carry out energy-reducing measures.

Water: The requirements for water consumption have been changed and tightened. Limit value for water consumption is mandatory for everyone, unlike generation 4, when the hotel could choose between the limit value for either water or waste.

Waste: The requirements for waste have been changed and tightened. Mandatory limit value for unsorted waste, unlike generation 4, when the hotel could choose between the limit value for either water or waste.

The requirements contain a new and comprehensive requirement for food waste, which involves measurement, analysis, information to guests, training of employees and annual follow-up. The requirements for disposable items have been tightened considerably, and prohibition requirements for PVC in plastic film have been added.

Sustainable food and drink: New requirements have been introduced regarding palm oil and GMOs, and the requirements for organic food and drink, and vegetarian food have been changed and tightened. Locally produced food is rewarded more than before. Table service of bottled water tapped at brewery is

prohibited. The requirements for food and drink include point requirements to motivate improvements.

Biodiversity: New requirements for biodiversity have been introduced for hotels with gardens / outdoor areas over 1 000 m², in order to limit the loss of biodiversity.

Chemicals: The requirements have been changed and tightened. 100% of the products for general cleaning, dish washing, window cleaning and laundering must be eco-labeled. In addition, we have requirements for classification and ingredients for the other chemicals that are used in smaller quantities.

Purchasing: Requirements for the purchase of eco-labelled products and services have been changed, tightened, and simplified. 100% of tissue paper and copy paper must be eco-labelled. 100% of all printed matter must be from an eco-labelled printing company. The business is rewarded with points for purchasing other eco-labelled products and services.

2 Miljøpåvirkning av hoteller og andre overnattingssteder

2.1 Relevans, potensial og styrbarhet (RPS)

Miljøbelastningen for hoteller og andre overnattingssteder er i hovedsak knyttet til energi, vann, mat, avfall, kjemikalier og innkjøp. Dette er felles for alle disse virksomhetene, men i ulikt omfang.

Nordisk Miljømerking stiller krav med bakgrunn i relevans, potensial og styrbarhet, RPS. Er det store miljøutfordringer knyttet til tjenesten? Kan man oppnå miljøforbedringer, og vil det utgjøre en forskjell sammenlignet med andre virksomheter om Nordisk Miljømerking stiller krav? Og til sist – har Nordisk Miljømerking nok styrbarhet og kan påvirke valgene virksomheten tar?

Alt dette er blitt drøftet for forskjellige tematikker knyttet til hoteller og andre overnattingssteder, restauranter og konferanser, og resultert i en RPS-analyse. Resultatet av analysen vises i tabellen under, og er bakgrunn for hvilke områder, og i hvilket omfang Nordisk Miljømerking stiller krav til produktgruppen.

Tabell 1 RPS-analyse

Overordnet prioritering	Område	Kommentarer
HØY	Mat R: høy P: høy S: middels	Høy relevans og potensiale. Styrbarheten er middels, da det er store lokale og nordiske forskjeller på tilgjengelighet av forskjellige matvarer. Det er stor forskjell i miljøpåvirkningen avhengig av dyrking og opprinnelse av råvarene. Økologi: Økologiske produkter er bedre for miljøet, men styrbarheten varierer mellom middels til lav nordisk, på grunn av forskjellig tilgjengelighet på økologiske råvarer. MSC: Relevans og potensiale er høy for MSC-merket fisk, noe som minsker miljøpåvirkningen ved at fisken kommer fra bærekraftig fiske. Vegetar: Mat basert på vegetariske råvarer er mindre miljøbelastende enn kjøtt og deretter fisk. Det er store forskjeller i trendene nordisk, men vegetariske alternativer er blitt en trend flere steder, og vegansk mat får mer fokus enn tidligere. Lokal mat:

		En trend som er gjeldende over hele Norden, er at det fokuseres på nasjonal mat, gjerne merket med en nasjonal merkeordning. Lokalprodusert mat er også i fokus, og for å nå FN's bærekraftsmål kreves det omlegging til mer bærekraftig mat, og lokal produksjon er derfor viktig.
	Matsvinn R: høy P: høy S: middels	Matsvinn er en utfordring for klima og miljø, lønnsomhet, og det etiske i samfunnet. Matsvinn har fått større fokus de siste årene, relevansen og potensialet er høyt, og styrbarheten middels, alt avhengig av hvilken type restaurant man er. Det fins enkle tiltak for å minske matsvinn på hoteller og andre overnattingssteder.
	Kjemikalier: oppvask R: høy P: høy S: høy	Relevans og potensiale er høyt, da kjemikalieforbruket til oppvaskmaskinene står for den største andelen av kjemikalieforbruket for hoteller med stor restaurantvirksomhet. Styrbarheten er høy, ettersom det finnes mange miljømerkede alternativ på markedet. De store oppvaskmaskinene har automatisk dosering, og de fleste benytter seg av dette.
	Forbruksartikler: myktpapir R: høy P: høy S: høy	Det er forskjeller mellom virksomhetene, men forbruk av store mengder myktpapir gir høy relevans og potensiale. Styrbarheten er høy, da det finnes mange miljømerkede produkter på markedet.
	Vann R: høy P: høy til middels S: middels	Det er forskjeller mellom virksomhetene, men relevansen er spesielt høy for hoteller. Potensialet varierer fra høyt til middels, da vannforbruket har blitt redusert mye de siste årene på grunn av nye vannsparende teknikker, både for tøyvask og oppvask. Ved bruk av reduserende ventiler, sparedusjer og andre tiltak, kan hotellvirksomhetene spare mye vann.
	Avfall R: høy P: høy S: middels	Relevansen er høy, da avfallsmengdene som oppstår på virksomhetene er store. Potensialet er også høyt, da man kan jobbe for å redusere avfallsmengdene, samt å sortere avfallet riktig og tenke sirkulert kretsløp. Avfallsmengdene har blitt mindre de siste årene, på grunn av god kildesortering, og det er spesielt avgjørende at man sorterer organisk avfall. Sorteringsmulighetene avhenger av hvilken kommune man holder til i, og om de tar imot alle fraksjoner. Styrbarheten kan derfor være lav i de kommuner hvor virksomhetene ikke har påvirkning på avfallsfraksjonene mottaket tilbyr.
	Kjemikalier: daglig rengjøring R: høy P: høy S: høy	Relevans, potensial er høy. Bruk av kjemikalier varierer mellom de ulike virksomhetene. Det er et godt utvalg av miljømerkede alternativer til daglig rengjøring, og det finnes veldig mange gode doseringsløsninger på markedet, som gjør at forbruket reduseres. Kjemikaliefrie rengjøringsmetoder og effektive mikrofiberkluter kan også redusere forbruket.
	Ekstern tekstilvask R: høy P: høy S: middels	Relevansen og potensialet er høyt for restauranter (arbeidsklær, forklær, kluter osv.), men spesielt høyt er potensialet for hoteller, da de har store mengder tekstilvask (sengetøy og håndklær). De fleste hoteller sender tekstilene til et eksternt vaskeri, og det finnes mange miljømerkede alternativer. Likevel kan tilgangen på miljømerkede vaskerier være geografisk begrenset, og styrbarheten er vurdert til middels.
MIDDELS	Energi til drift og vedlikehold R: høy P: middels S: lav	I drift og vedlikehold, inngår oppvarming, kjølfrys, varmtvann, ventilasjon og lignende. Relevansene er høy, men styrbarheten kan være utfordrende, spesielt om det er en annen virksomhet som eier bygningen eller lokalet. Innvesteringer til drift og vedlikehold er dyre.
	CO₂ R: høy P: middels S: lav	Utslipp av CO ₂ kan reduseres gjennom energibesparelser og valg av energikilde. Høy relevans, men på lik linje som energi, kan styrbarheten være utfordrende, om det er annen eier av bygningen eller lokalet.
	Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (nykjøp) R: høy P: middels S: lav	Energiforbruket fra kjøkken er av stor betydning, og energiforbruket til en restaurant kommer hovedsakelig fra kjøkkenet (kjøl/frys, matlaging, ventilasjon og oppvask). Ved nyinnkjøp av energikrevende utstyr, er potensialet stort, men man skifter utstyr sjelden, da utstyr er dyrt, og det beste er å bruke utstyret som allerede er tilgjengelig og fungerer. Nyere utstyr/hvitevarer er alltid mer energieffektivt.
	Energi til energikrevende utstyr til kjøkkenet (i bruksfasen) R: høy P: middels S: middels	Relevansen er høy da energiforbruket fra kjøkkenet til en restaurant er betydelig. Potensialet og styrbarheten er middels, og man kan spare energi ved å ha opplæring og gode rutiner for håndtering av energikrevende utstyr.

	Engangsartikler og - forpakninger R: høy P: middels S: middels	Tendensene med å benytte engangsartikler for å kunne spise og drikke utenfor restauranten har økt, i tillegg er det en økende trend å ta med mat hjem fra restauranten for å unngå matsvinn. Engangsartikler er et avfallsproblem, men ikke for virksomheten selv. Styrbarheten kan være lav da faktorer som kvalitet, logistikk og kjedetilhørighet kan være avgjørende. Med enkelte take away-produkter er styrbarheten høyere på grunn av at det finnes miljømerkede alternativer.
	Biomangfold R: middels P: middels S: høy	Med ulik størrelse på hage/uteområde varierer relevans og potensiale for krav til naturmangfold. Likevel er styrbarheten høy, og hoteller med stort uteområde kan med enkle grep sikre at hagens naturmangfold forbedres, ved å unngå bruk av herbicider, ta vare på bevaringsverdig natur, og bekjempe fremmedarter.
	Miljømerkede produkter R: høy P: middels S: middels	Relevans og potensial er høyt for forbruksartikler som benyttes jevnlig. For inventar som møbler, tekstiler og lignende er livslengden lang, og potensialet er vurdert til middels. Det kommer fler og fler miljømerkede alternativer på markedet, likevel blir potensialet og styrbarhet vurdert til middels, da valgmulighetene enda ikke er så store, at de kan dekke alles behov med tanke på formål og design.
	Kjemikalier tekstilvask (egen tekstilvask) R: middels P: middels S: høy	Relevansen, potensialet og styrbarhet er vurdert til middels, da de fleste virksomheter ikke vasker sengetøy og håndklær selv, og sender det til et eksternt vaskeri. Men dette avhenger av størrelsen på virksomheten. De vasker som regel mopper, kluter og i noen tilfeller puter og badekåper selv. Det finnes gode doseringsløsninger, samt mange miljømerkede tekstilvaskemidler på markedet.
LAV	Kjemikalier øvrige, og spesialrengjøring R: middels P: middels S: lav	Noen virksomheter bruker større mengder øvrige kjemikalier og spesialrengjøring (i henhold til Nordisk Miljømerkings definisjon) enn andre, og relevansen er vurdert til middels. Potensialet ligger i å bruke mindre spesialrengjøring, noe som er viktig, da dette er produkter som ikke kan miljømerkes, på grunn av deres innholdsstoffer. Styrbarhet er derfor vurdert til lav. Eksempel på slike produkter er tørkemiddel, pussemiddel, flekkfjerning, kobberpus, og ovnsrens.
	Transport Varetransport R: middels P: lav S: lav	Små virksomheter har lav styrbarhet over varetransport. Større virksomheter og kjeder kan ha en viss påvirkning på varetransportørene. Cateringvirksomheter vil ha transport som en del av deres service, og styrbarheten kan være høyere.
	Elektronikk R: middels P: lav S: lav	Elektronikk er komplekst og inneholder som regel mange problematiske stoffer sett i et miljøperspektiv. Muligheten for å redusere miljøbelastningen er relativt lav, men det å benytte seg av miljømerkede alternativ, samt å kildesortere elektronikk på riktig måte er svært viktig. Det finnes dessverre ikke mange miljømerkede alternative produkter med Svanemerket på markedet, men andre merkeordninger som TOC kan være relevant.

2.2 MEKA-analyse

MEKA står for Materialer, Energi, Kjemikalier og Annet.

Svanemerket som et livssyklusbasert miljømerke som følger ISO 14024-standard. Standarden beskriver at kriteriene er basert på miljøindikatorer funnet ved vurdering av hele livssyklusen til produktet, og med identifisering av områdene i livssyklusen hvor miljøbelastningen kan reduseres, og produsenten kan påvirke.

I den forbindelse gjennomføres en MEKA-analyse for å få oversikt over hvilke deler av tjenestens livssyklus det kan være aktuelt å stille krav til ved utarbeidelse av miljømerkingskriterier. MEKA-analysen identifiserer de viktigste miljøbelastningene i livssyklusen for produktgruppen, i en tabell. MEKA-tabellen viser ikke summen av miljøpåvirkninger for den totale livssyklusen, men hvor i livsløpet miljøpåvirkningen skjer.

Tabell 2 MEKA-analyse for Hoteller og andre overnattingssteder

	Raw material	Production	Use/operation	End of life
Material	Råvarer til mat og drikke Råvarer til tekstilfiber og tekstiler (arbeidsklær, sengetøy, håndklær, mopper og kluter) Råvarer til møbler og andre hotellmaterialer og utstyr		Mat i restaurant Vannbruk i rom Rengjøringsutstyr Bruk av arbeidsklær, sengetøy, håndklær, mopper og kluter Møbler og annet hotellutstyr Mykpapir	Matsvinn Andre avfallsfraksjoner fra hotelltekstiler, møbler etc.
Energy/ CO₂	Energi- og klimapåvirkning fra materialutvinning av mat, tekstiler og annet hotellutstyr Energiressurser til oppvarming/kjøling og elektrisitet	Energi- og klimapåvirkning fra produksjon av mat, tekstiler og annet hotellutstyr	Energi til oppvarming, belysning og kjøling av hotellbygging og drift Energi til restaurant og kjøkken Energi til rengjøring av tøy (enten i intern eller ekstern service). Energi i driftsprosesser kan utgjøre ca. 80 % av energibruken av total energibruk (Beatriz Roselló-Batle et al., 2009). Økt andel fornybare energikilder som brukes på stedet, for eksempel til oppvarming på hotell, vil redusere CO ₂ -utslippene	Energi i håndtering av matavfall spesielt. Avløpsrensing fra hotell- og vaskerivirksomhet
Chemicals	Råvareutvinning for kjemiske produkter som brukes på hotellet (generell rengjøring, oppvask- og vaskemidler etc)	Kjemisk påvirkning fra tekstilproduksjon	Kjemikalier for rengjøring av hotell Kjemikalier for rengjøring av tøy (enten i intern eller ekstern service) Eksposering for helseskadelige kjemikalier: personlig pleieprodukter, rengjøringsprodukter og vask av tekstiler	Risiko for å føre uønskede kjemikalier videre inn i kretsløpet ved gjenbruk av tekstiler uten sporbarhet Risiko for miljøskadelige kjemikalier som overføres til avløpsvann fra personlig pleieprodukter, rengjøringsprodukter og vask av tekstiler.
Other	Arealbruk og vannbruk (mat, hotellmaterialer, tekstilproduksjon etc.): Bærekraftig dyrking av råvarer og vann for å sikre biologisk mangfold og ivareta naturområder. Arealbruksendringer og indirekte arealbruksendringer (LUC/ILUC)		Biologisk mangfold i hotellhagen	

Referanser til MEKA-analysen:

Nordic Ecolabelling, Background document, 055 Hotels and other accommodation, Chapter 2, Environmental impact of hotels and other accommodation - RPS, page 6-7, version 5.6, 28 May 2024, <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/criteria/hotels-and-other-accommodation-055/>

Candela Vidal-Abarca et al.: Revision of European Ecolabel Criteria for Tourist Accommodation and Camp Site Services, JRC Science for policy report, 2016. https://ec.europa.eu/environment/ecolabel/documents/ecolabel_tourist_accommodation_service_technical_report.pdf

Cristina Campos Herrero et al. 2022: Tourism under a life cycle thinking approach: A review of perspectives and new challenges for the tourism sector in the last decades, Science of the Total Environment 845 (2022) 157261, 2022 <http://dx.doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.157261>

Viachaslau Filimonau, Janet E. Dickinson, Derek Robbins & Maharaj Vijay Reddy (2011): A critical review of methods for tourism climate change appraisal: life cycle assessment as a new approach, Journal of Sustainable Tourism, 19:3, 301-324, <http://dx.doi.org/10.1080/09669582.2010.527345>

3 Andre merkeordninger og styringssystem

Det finnes flere merkeordninger i bransjen for hotell/overnatting, restaurant/servering og konferanse. I serveringsbransjen finnes det en rekke merkeordninger i tillegg til internasjonale og nasjonale økologimerkeordninger, som sier noe om egenskaper til matvaren eller produksjon av denne. Eksempler på disse merkene er Nøkkelhull, Fairtrade, MSC, ASC, Dyrenes beskyttelse, Vegan, fullkornsmerket og Brødskalaen.

Under er det listet de mest utbredte merkeordningene og styresystemene for bransjen i Norden.

Tabell 3 Andre merkeordninger og styringssystem

Merkeordning	Kravområde	Utbredelse	Kommentarer
	Hotell og camping	Europeisk	Det offisielle europeiske miljømerket drevet av EU-kommisjonen. Utbredt i Europa. Type 1-merkeordning. Etablert i 1992. (75 virksomheter innenfor produktområdet)
	Hotell og Konferanse	Internasjonalt	Selvstendig internasjonal merkeordning. Miljølæreorganisasjonen FEE står bak. Merket ble etablert i Danmark i 1994 av dansk bransjeforening HORESTA. (2900 virksomheter)
	Hotell, Restaurant og Konferanse	Norge	Miljøfyrtårn er en nasjonal miljøsertifiseringsordning, som drives av Stiftelsen Miljøfyrtårn. Virksomheter sertifiseres, ikke produkter. Etablert i 2003. (mer enn 178 virksomheter innenfor produktområdene hotell, restaurant og konferanse)
	Servering og matvarehandel	Norge	Valørmerkene er et markedsføringsmerke som brukes for å profilere andel økologiske/Debio-godkjente produkter. Bronsemerket krever minimum 15 produkter eller 15 %, sølv minimum 50 % og gull minimum 90 % økologiske varer.
	Matvarer, serveringssteder Restaurant	Sverige	Nasjonalt merke for økologisk produksjon. I tillegg har de krav til helse, dyrevelferd, sosialt ansvar og klima. Etablert i 1985. (14 virksomheter innenfor produktområdet restaurant)
	Restaurant	Danmark	Gratis statskontrollert merkeordning for spisesteder med høy andel økologisk mat. Finnes i tre utgaver; gull (90-100 %), sølv (60-90 %) og bronse (30-60 %). Etablert i 2009. (3179 virksomheter)
	Restaurant	Danmark	Ny miljømerkeordning målrettet på restaurant, catering og spisesteder. Etablert av HORESTA og Friluftsrådet. Etablert i 2019. (1 virksomhet)
	Bedrifter generelt	Internasjonal	Internasjonal akseptert standard, som danner grunnlag for fastlegging av miljøledelse, som kan benyttes til enhver organisasjonstype i enhver industri. Etablert i 1992. (har ikke tall på antall virksomheter)

4 Begrunnelse for kravene

Dette kapittelet presenterer forslag til nye krav, og forklarer bakgrunnen til kravene og kravnivåer.

Hoteller og andre overnattingssteder, restaurant og konferanse er sentrale tjenester i reiselivsbransjen. I løpet av de siste tiårene har turismen vært i stadig vekst, og den er i dag en av de viktigste industrier i verdensøkonomien.

Forrige generasjon av kriteriene har hatt gjennomslag, og det er fortsatt økende interesse fra bransjen. Kriteriene ble derfor revidert og oppdatert, med fokus på fornøyde lisensinnehavere og størst mulig miljøeffekt.

I revisjonen besluttet Nordisk Miljømerking å opprette et eget kriteriedokument, for «Serverings- og konferansesteder uten overnatting», med produktgruppenummer 110. Dette for at kravene skulle treffe denne delen av bransjen på en best mulig måte. Det har vært en økende interesse innenfor kantinedrift og storkjøkken de siste årene, og kriteriene ble revidert med dette som et av fokusområdene. Vi ser også et potensial i konferansebransjen, spesielt i dagkonferanser, og de nye kriteriene for «serverings- og konferansesteder uten overnatting» omfatter derfor også krav tilpasset disse.

En del av kravene til produktgruppen 055 Hoteller og andre overnattingssteder er derfor på samme nivå som i produktgruppen 110 Serverings- og konferansesteder uten overnatting.

4.1 FNs bærekraftsmål

FNs bærekraftsmål er verdens felles arbeidsplan for å bekjempe ulikhet og fattigdom, beskytte klodene og stanse klimaendringene innen 2030. Svanemerket er et godt verktøy for å sikre en bærekraftig fremtid, og overordnet bidrar Svanemerket til å oppfylle mål 12 «sikre bærekraftig forbruks- og produksjonsmønstre». En Svanemerket virksomhet belaster miljøet mindre.

Helt konkret bidrar kriteriene for Hoteller og andre overnattingssteder til følgende delmål under mål 12:

- «Bærekraftig forvaltning og effektiv bruk av naturressurser» ved å stille strenge grenseverdier til energi-, vannforbruk og avfall. I tillegg stilles det krav til høy andel økologisk mat og drikke, samt at all fisk som serveres skal være bærekraftig fisk.
- «Redusere avfallsmengder, gjennom forebygging, reduksjon, gjenvinning og ombruk» ved å stille omfattende krav til kildesortering for å sikre optimal mulighet for materialgjenvinning, i tillegg til å fokusere på å holde avfallsmengdene nede ved grenseverdi til avfall, samt å forby engangsartikler.
- «Redusere matsvinn» ved å stille strenge krav til matsvinn gjennom måling, analysering, gjesteinformasjon og opplæring av personalet.
- «Forvalte kjemikalier og avfall på en miljøvennlig måte, og redusere utslipp til luft, vann og jord» ved å stille krav til at 100 % kjemikaliene som benyttes til daglig rengjøring, oppvask og tekstilvask er miljømerket. I tillegg oppfyller øvrige kjemikalier strenge krav til innholdsstoffer og klassifisering. Svanemerket hindrer forurensning, i tillegg til å hindre at mennesker utsettes for skadelige kjemikalier ved produksjon og bruk.

- «Bærekraftig arbeidsmetoder» ved å stille krav til fremgang, opplæring av ansatte, samt kommunikasjon internt om virksomhetens bærekraftsarbeid.

5 Generelle krav til virksomheten

O1 Beskrivelse av virksomheten

Søkeren skal gi følgende informasjon om virksomheten:

- Navn, besøksadresse og land
- Definisjon og kombinasjon av virksomheten:
Hotell eller annet overnattingsted?
Har virksomheten restaurant og/eller konferanse?
Har virksomheten kun matservering i form av frokostservering?
- Beskrivelse av virksomheten (tekst)
- Har virksomheten bar?
- Har virksomheten basseng og/eller spa-avdeling?
- Tilbyr virksomheten catering?
- Tilbyr virksomheten take away? Hvilken type take away?
- Total årlig omsetning
- Prosentandel restaurantomsetning (% food and beverage), av total årlig omsetning av hele virksomheten.
Restaurantomsetning er omsetning fra «food and beverage» (F&B). Dette er omsetning fra all mat og drikke, for eksempel solgt i selskaper, à la carte, porsjonsmenyer, shop, minbarer, banketter og kurs- og konferanse. Food and Beverage-omsetning skal ikke inkludere lokaleie.
- Totalt oppvarmet areal, m² (oppvarmet til mer enn 10 °C)
- Antall gjesterom
- Antall gjestenetter, pr. år
- Prosent belegg, pr. år. (total % belegg, pr. år)
- Antall restaurantgjester
- Antall catering- og take away-porsjoner (produsert hos virksomheten), pr. år.
Catering- og take away-porsjon er en matrett som tilberedes for å konsumere 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, prosentandel restaurantomsetning, totalt oppvarmet areal og prosent losji/belegg.

Bakgrunn til krav gjeldende beskrivelse av virksomheten

Nordisk Miljømerking ønsker en detaljert beskrivelse av virksomheten, for å sikre at det stilles riktige og relevante krav, tilpasset deres virksomhetstype. Det er spesielt viktig at denne informasjonen er korrekt, da det skaper grunnlag for søknadsprosessen og hvilke krav som gjelder for akkurat deres virksomhet.

Felles for de grenseverdier vi stiller i dette kriteriedokumentet, er at de baserer seg på beregninger med utgangspunkt i virksomhetsspesifikke fakta. Som for eksempel totalt areal, antall gjester, hvor stort belegg virksomheten har, eller hvor stor andel av omsetningen som kommer fra restauranten. Definisjon av antall gjester, finnes i avsnittet under.

Søkere som ikke har et godt nok grunnlag for å gi informasjon om antall gjester, skal estimere dette ved søknadstidspunktet. Man 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.

Hvis det er usikkerhet til noen av punktene, ta kontakt med deres saksbehandler for hjelp og rådgivning.

Definisjon av gjester

- En hotellgjäst är en gäst som övernattar på hotellet. En hotellgjäst som övernattar två nätter på hotellet räknas som två hotellgäster, två gäster som övernattar två nätter i dubbelrum räknas som fyra hotellgäster.
- En restauranggjäst är en gäst som äter i restaurangen (vilket inkluderar frukost-, lunch- och middagsgäster). Antal frukostgäster antas vara detsamma som antalet hotellgäster.
- En konferensgjäst är en gäst som deltar i aktiviteter i konferensverksamhetens lokaler. Om en konferensgjäst övernattar inom verksamheten kommer den att räknas två gånger i verksamhetens totala gästantal, en gång som konferensgjäst och en gång som hotellgjäst. En konferensgjäst ska räknas som en restauranggjäst enbart om de äter i restaurangen en eller flera måltider t ex. Frukost, lunch eller middag. Konferensgäster som äter förmiddags- och/eller eftermiddagsfika räknas inte som restauranggäster. En konferensgjäst som deltar under två dagar räknas som två konferensgäster. En konferensgjäst som äter två luncher och en middag på anläggningen har ätit tre måltider, och ska räknas som tre restauranggäster.
- En extern poolgjäst är en gäst som bara utnyttjar hotellets poolfaciliteter och som inte övernattar på hotellet.

Dokumentationskrav

- Gästantalet ska anges med en noggrannhet på 1000-tal om det totala gästantalet är 100 000 eller högre. Om gästantalet är lägre än 100 000 kan det anges med närmaste 100-tal. Som dokumentation accepterar vi sammanställningar baserade på översikter från bokningssystem. Underlaget för beräkningen av antalet gäster ska bifogas ansökan.

6 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.

Bakgrunn for krav gjeldende ansvarlig person

En ansvarlig person skal påse at Nordisk Miljømerkings krav oppfylles i hele lisensens gyldighetstid og at de årlige oppfølgingene og rapporteringene gjennomføres. Virksomheten kan bestå av flere avdelinger, men skal i utgangspunktet ha utpekt én ansvarlig person for lisensen og kontakt med Nordisk Miljømerking. Virksomheten kan internt fordele ansvar til ulike avdelinger og flere personer.

Stor utskiftning av personell kan være en utfordring i bransjen, også med tanke på Svanemerkingen av virksomheten. Når en person som har hatt ansvar for å ta frem dokumentasjon og å gjennomføre årlige rapporteringer slutter, kan viktige erfaringer gå tapt. Videreføring av informasjon og kunnskap til etterfølgende ansvarsperson blir da viktig.

O3 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
- Prosent restaurantomsetning, prosent losjibelegg, antall losji-, restaurant- og konferansegjester.
- Krav til energiforbruk
- Krav til vannforbruk
- Krav til mengde restavfall
- Krav til forebygging av matsvinn
- Krav til grenseverdi for økologisk mat og drikke
- Krav til informasjon om kjemikalier
- Krav til kontinuerlige forbedringer
- Krav til forbud mot 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.

Bakgrunn for krav gjeldende årlig oppfølging av lisens

Kravet om årlig oppfølging stilles for å kontrollere at virksomheten overholder kravene gjennom gyldighetsperioden for lisensen for Svanemerket.

Virksomheten er selv ansvarlige for at kravene oppfylles gjennom lisensens gyldighetstid. En gang i året skal det gjøres en intern oppfølging og rapportering til Nordisk Miljømerking. Nordisk Miljømerking kan enten gjennomføre en gjennomgang og kontroll av samtlige krav, eller kun utvalgte. Dette tas det en beslutning på fra år til år. Vi informerer om kontroll og tidsfrist for innlevering av informasjon i god tid i forveien av en årlig oppfølging. Informasjon om årlig oppfølging gis som regel før årsskiftet, med tidsfrist i løpet av våren påfølgende år.

Det er alltid den siste versjonen av rapporterte data, som ligger til grunn for at lisensen oppfylles. Om den årlige rapporteringen avdekker avvik eller forandringer som fører til at krav ikke lenger opprettholdes, skal dette informeres til Nordisk Miljømerking. I samarbeid forsøker vi å finne en løsning.

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.

Bakgrunn til krav gjeldende rutiner for kontinuerlige forbedringer

Det är viktig att anläggningen regelbundet förbättrar sin miljöprestanda. Det ska formuleras olika miljömål och tas fram en handlingsplan med olika åtgärder för att förbättra verksamhetens miljöarbete. Revisionen bör göras i början på varje år, t ex. Innan den 31/1, för att skapa nya mål för det nya året.

Målen ska vara mätbara för att de förbättringar som åtgärden har lett till ska kunna bedömas. Målen kan exempelvis mätas i absoluta tal, eller ännu bättre med hjälp av nyckeltal som liter/gäst, matsvinn/gäst etc.

Under mötet ska man följa upp föregående års mål och handlingsplaner för att analysera om man har lyckats uppfylla målen.

O5 Endringer og uforutsette avvik

Planlagte endringer, eksempelvis bytte av kjemikalieleverandør, skal informeres til Nordisk Miljømerking. Endringer 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.

Bakgrunn til krav gjeldende endringer og uforutsette avvik

Ved å sikre at virksomheten har et kvalitetsstyringssystem med rutiner for alltid å rapportere til Nordisk Miljømerking ved endringer og uforutsette avvik, sikres det samtidig at Svanemerkets krav alltid oppfylles.

06 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.

Bakgrunn for krav til kundeklager

Nordisk Miljømerking krever at virksomhetene har implementert et klagebehandlingssystem for kunder. For å dokumentere bedriftens håndtering av kundeklager skal virksomheten ha en rutine som beskriver hvordan disse aktivitetene lastes opp. Rutinen bør dateres og signeres og vil normalt være en del av virksomhetens kvalitetsstyringssystem. Hvis virksomheten ikke har en rutine for håndtering av kundeklager, er det mulig å laste opp en beskrivelse av hvordan virksomheten håndterer kundeklager. Ved kontrollbesøk vil Nordisk Miljømerking kontrollere at klagebehandlingen er implementert i ditt firma som beskrevet, og sjekke kundeklagearkivet.

07 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.

Bakgrunn for krav gjeldende informasjon og utdanning av personalet

En utbildning i Svanens arbete är viktig för att skapa engagemang i hela organisationen under hela licensens giltighetstid. Det är viktigt att kontaktpersonen inte känner sig ensam i det arbetet och att alla avdelningar är med från början. Avdelningscheferna är de viktigaste personerna för att bygga ett bra miljöarbete på anläggningen från början och för att engagera resten av de anställda.

Utbildningen ska innehålla både grundläggande miljökunskap och kunskap som är nödvändig för att upprätthålla Svanens licens.

Varje år ska alla anställda informeras om verksamhetens miljöarbete och vad som omfattas av Svanenlicensen, t ex. Vilka miljöförbättringar som

verksamheten arbetar för, resultatet från mätningar gällande gränsvärdena samt förändringar gällande rutiner för Svanlicensen.

7 Energikrav

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet «Grenseverdi for energiforbruk», og skal i stedet oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak».

7.1 Krav til energiforbruk

O8 Fossilt brensel

- Virksomheten skal ikke benytte fossil olje til oppvarming og varmtvannsproduksjon.

Hvis kravet ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis det 18 måneders overgangstid hvor virksomheten får mulighet til å fjerne oljepannen, eventuelt gå over til biobrensel. I disse tilfellene gis det lisens med forbehold, og Nordisk Miljømærking kontrollerer kravet etter 18 måneder.

- Virksomheten skal ikke benytte fossil gass til oppvarming (inklusive terrassevarmere) og varmtvannsproduksjon.

Bruk av fossil gass til matlaging og som topplast er tillatt. Topplast kan benyttes når varmebehovet er så stort at hotellets ordinære varmesystem ikke strekker til, f.eks. på kalde dager.

Hvis kravet ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis det 36 måneders overgangstid hvor virksomheten får mulighet til å skifte oppvarmingskilde. I disse tilfellene gis det lisens med forbehold, og Nordisk Miljømærking kontrollerer kravet etter 36 måneder.

📄 Bekreftelse på at virksomheten ikke benytter fossil olje til oppvarming av lokaler og varmtvannsproduksjon.

📄 Bekreftelse på at virksomheten ikke benytter fossil gass til oppvarming av lokaler og varmtvannsproduksjon.

🏠 Årlig oppfølging av kravet, om det ikke oppfylles ved søknadstidspunktet.

Bakgrunn til krav til fossilt brensel

Nordisk Miljömärkning önskar att styra mot fossilfrihet och bedömer att det för hotell- och konferensanläggningar finns alternativ som är bättre ur miljösynpunkt. I Norge har regeringen antagit ett förbud mot användning av fossil olja för uppvärmning av byggnader från 2020. Förbudet omfattar byggnader så som bostäder, offentliga och kommersiella byggnader, inklusive hotellbyggnader.

Olja används oftast för topplast/spetslast, det vill säga när varmebehovet är så stort att hotellets ordinære varmesystem inte rækker till. Typiska anläggningar som använder eldningsolja är anläggningar utanför städerna, som inte har tillgång till fjärrvärme. I de fall man använder fossil olja för spetslast rekommenderar Nordisk Miljömärkning att man ser på möjligheten att göra mindre justeringar av oljepannen för att övergå till flytande biobränslen. RME

(raps-metyl-ester) eller HVO (hydrogenerad vegetabilisk olje) som har fornybart opprinnelse kan eksempelvis anvendes.

Gas som brukes for spetslast/topplast i hotell er tillatt. I noen fall brukes gas for å dekke hoveddelen av behovet av varme og varmvann. Dette er ikke tillatt enligt våre krav, og hotellet må bytte til energigasser av fornybart opprinnelse, til eksempel biogas eller biogasol, eventuelt bytte til andre energikilder.

Fossile brennstoff brukes iblant for utomhus oppvarming, til eksempel ved uteserveringer. Vær oppmerksom på at kravet gjelder også her.

Kravet omfatter ikke fjernvarme som produseres med hjelp av fossil energi ettersom hotellvirksomheten ikke kan påvirke fjernvarmens brennstoff-sammensetning.

09 Energiforbruk

Virksomheten skal oppgi årlig energiforbruk i kWh.

I tillegg skal energiforbruket sees i sammenheng med areal og antall gjester, og det skal utføres beregninger for:

- kWh, pr. kvadratmeter
- og
- kWh pr. gjestedøgn

Energiforbruket skal som utgangspunkt beregnes pr. år/12 måneder. Om hoteldriften har vært unormal, kan data fra foregående år med normal drift benyttes. Unormal drift kan for eksempel være nedstegning, på grunn av renovering, pandemi eller tilsvarende.

Energiforbruket skal beregnes ut fra innkjøpt energi, som elektrisitet, fjernvarme, fjernkjøling og brensel. Fornybar egenprodusert energi** skal ikke tas med i beregningen. Egenprodusert energi som selges kan trekkes fra, hvis det kan dokumenteres.*

Elektrisitet til el-billading og intern tekstilvask, samt energi til drift av spa kan trekkes fra om det kan dokumenteres med egne målinger, estimat utført av en tredjepart, eller andre kvalifiserte beregninger. Elektrisitet benyttet til produksjon av egenprodusert energi, som for eksempel varmepumper, skal ikke trekkes fra.

Islandske virksomheter kan rapportere sin fjernvarme i m³.

Areal i kvadratmeter, og antall gjestedøgn dokumenteres i krav til «Beskrivelse av virksomheten». Arealet er definert som det indre området i bygningen, som er varmet opp til mer enn 10 °C.

*** Innkjøpt energi:** Energien (kWh), i form av elektrisitet, brensel, gass, fjernvarme og fjernkjøling, som leveres til virksomheten. Fornybar egenprodusert energi, regnes ikke som innkjøpt energi.

**** Fornybar egenprodusert energi:** Energi fra sol, vind, mark, luft eller vann, som genereres i virksomhetens bygninger, eller på og ved tomt. Det vil si elektrisitet fra solceller, vindkraft, vannkraft fra elv/fjord, varme/varmtvann fra solfangere eller varmepumper, gjenvunnet varme fra ventilasjon, eller avløpsvann.

Årlig oppfølging: Virksomheten skal dokumentere sitt energiforbruk pr. kvadratmeter og pr. gjestedøgn, og sammenligne forbruket med året før.

- ☞ Dokumentasjon på innkjøpt energi de siste 12 månedene, eller fra en representativ driftsperiode. For eksempel faktura eller bekreftelse fra leverandører.
- ☞ Utregning som viser det årlige energiforbruket pr. m² og pr. gjestedøgn.
- ☞ Årlig rapportering av energiforbruk.

Bakgrunn for krav til energiforbruk

Det er viktig at virksomheten har god kontroll på sitt energiforbruk, og Nordisk Miljømerking krever derfor at forbruket skal følges opp. Energiforbruket i kWh skal relateres til oppvarmet areal, for å ha en felles referanseverdi når man skal sammenligne seg med andre, tilsvarende virksomheter. Likevel kan det også være relevant å se på forbruket av energi per gjestedøgn. Mange gjester vil kunne forklare et høyt energiforbruk.

Energien på et hotell benyttes til oppvarming, kjøling, varmt vann, ventilasjon, belysning, kjøkken, teknisk utstyr, TV-skjermer, minibarer, kontormaskiner og tekstilvask (av mopper og kluter, de fleste vasker alt annet eksternt). Energi, i form av gass benyttes typisk på et kjøkken.

Om hotellet har restaurant, og ikke bare frokostservering, er kjøkkenets energiforbruk en stor post. Energikrevende apparater i et kjøkken er typisk ovner, oppvaskmaskiner, kjøle- og fryseskap, kjøle- og fryserom, kjøledisker og oppvarmingsdisker. Inneholder hotellvirksomheten også en konferanseavdeling, går energiforbruket herfra hovedsakelig til oppvarming, belysning, og ventilasjon.

Det er tillatt å trekke i fra følgende energiforbruk, om det kan dokumenteres med egne målinger, estimer utført av en uavhengig tredjepart, eller andre kvalifiserte målinger:

- Elektrasitet til ladning av elbiler
- Energi til drift av spa
- Energi til intern tekstilvask

Energiforbruket påvirkes også om virksomheten har en eller flere el-billadere. Elektrasitet til el-billading kan derfor trekkes fra innkjøpt årlig energiforbruk.

Om virksomheten har basseng eller spa-avdeling er energiforbruket betydelig. Nordisk Miljømerking svanemerker ikke spa-avdelinger spesifikt, og energi som går til drift av spa-avdeling og basseng kan trekkes fra.

Hotellvirksomheter har et stort behov for tekstilvask. De fleste virksomheter sender sin tekstilvask (med unntak av mopper og kluter), til et eksternt vaskeri. Noen få velger derimot å vaske selv, noe som fører til mer bruk av energi enn øvrige virksomheter. Energi benyttet til intern tekstilvask utover mopper og kluter kan derfor trekkes fra.

O10 Grenseverdi for energiforbruk

Islandske virksomheter og virksomheter i verneverdige/bevaringsverdige bygninger er unntatt fra kravet «Grenseverdi for energiforbruk», og skal oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO₂-

reduserende tiltak». Verneverdige bygninger er bygninger med nasjonal verdi, som kan være fredede etter kulturminneloven. Kulturminner med lokal verdi kan vernes av kommunen med hjemmel i plan- og bygningsloven.

Grenseverdien deles inn i tre kategorier avhengig av virksomhetens restaurantomsetning* og/eller losjibelegg, beregnet på årlig basis.

- Energiforbruket skal ikke overstige «øvre grenseverdi» i henhold til tabellen.
- Hvis energiforbruket er lavere enn «nedre grenseverdi» i henhold til tabellen, ansees virksomheten som energieffektiv, og man behøver ikke oppfylle kravene «Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak».
- Hvis energiforbruket er mellom nedre og øvre grenseverdi, skal følgende obligatoriske krav oppfylles:
 - Rutiner/system for daglig energisparing
 - Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Tabell 4 Grenseverdi energi


Kategori		Nedre grense	Øvre grense
Virksomhet uten restaurant			
1	Virksomhet uten restaurant Eller Virksomheter kun med frokostservering og/eller enkel barmat.	160 kWh/m ²	300 kWh/m ^{2**}
Virksomhet med restaurant			
2	Virksomheten har en restaurantsomsetning under 40 % av den sammenlagte omsetningen for hele virksomheten. Og Losjibelegget er lavere enn 60 %	190 kWh/m ²	350 kWh/m ^{2**}
3	Virksomheten har en restaurantomsetning over 40 % av den sammenlagte omsetningen for hele virksomheten. Eller Losjibelegget er høyere enn 60 %	230 kWh/m ²	425 kWh/m ^{2**}

**Restaurantomsetning er omsetning fra «food and beverage» (F&B). Dette er omsetning fra all mat og drikke, for eksempel solgt i selskaper, à la carte, porsjonsmenyer, shop, minbarer, banketter og kurs- og konferanse. Food and Beverage-omsetning skal ikke inkludere lokalleie.*

***Den øvre grensen er hevet med 5 % for hoteller lokalisert i sone 2, 15 % for hoteller lokalisert i sone 3, og 10 % for hoteller lokalisert i sone 4. Sonene finnes i Bilag 1. Danmark, sørlige deler av Sverige, Tyskland og Polen er lokalisert i sone 1 og forholder seg til grenseverdiene i tabellen.*

Restaurantomsetning og losjibelegg dokumenteres i krav til «Beskrivelse av virksomheten».

 Bekreftelse på hvilken kategori virksomheten tilhører.

 Energiforbruk pr. kvadratmeter kWh/m².

Bakgrunn for krav til grenseverdi for energi

Gränsvärde för energiförbrukning består av ett övre och ett nedre gränsvärde. Gränsvärdena är även indelade i olika kategorier baserat på olika hotellverksamhetens förutsättningar.

Övre och nedre gränsvärden har följande funktion:

- Det är inte tillåtet att överstiga det övre gränsvärdet.
- Om energiförbrukningen understiger det nedre gränsvärdet, anses verksamheten vara energieffektiv, och "krav till energieffektivitet" («Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak»), behöver inte uppfyllas.
- Om energiförbrukningen är mellan det nedre och övre gränsvärdet ska "krav till energieffektivitet" («Rutiner/system for daglig energisparing» og «Energi- og CO₂-reduserende tiltak») uppfyllas.

Övre gränsvärde

Det övre gränsvärdet är satt utifrån dataunderlag från redan Svanenmärkta verksamheter. Det finns potential för energieffektivisering i många verksamheter och det övre gränsvärdet är satt för att utesluta de som slösar med energi.

Erfarenheter från handläggning inom Nordisk Miljömärkning visar att energiförbrukningen varierar, bland annat på grund av det finns många olika typer av Svanenmärkta hotell. Olika förutsättningar, så som byggnadens ålder och geografisk placering påverkar också energiförbrukningen. Nordisk Miljömärkning är medveten om att styrbarheten för energiförbrukningen är låg för vissa verksamheter. Detta gäller särskilt kulturhistoriskt värdefulla byggnader som är skyddade från utvändiga och invändiga förändringar samt verksamheter som är under renovering. Dessa kan därför bli undantagna från det övre gränsvärdet för energi.

Undantag görs också för Island då det isländska energisystemet skiljer sig mycket från övriga Nordens. Island utnyttjar geotermisk energi både till elproduktion och fjärrvärme. De flesta byggnader värms med fjärrvärme. Till skillnad från övriga nordiska länder, som mäter fjärrvärmeförbrukning i kWh, mäts fjärrvärmeförbrukning på Island i kubikmeter. Värme och varmvatten är ofta kopplat på en och samma mätare, och det kan därför vara utmanande att skilja på vattenförbrukning till daglig drift och vattenförbrukning till uppvärmning. Det är också utmanande att omvandla vattenförbrukningen i kubikmeter till energiförbrukning (kWh) eftersom allt vatten för uppvärmning och varmvatten släpps ut direkt till recipient efter användning. Med bakgrund i detta gör vi undantag från gränsvärde för energiförbrukning för isländska verksamheter.

Den øvre grenseverdien stiger med 5, 10 eller 15 % avhengig av geografiske lokalisering. Dette for å sikre at klimatilpasninger, slik at hotellet ikke ekskluderes bare på grunn av lokaliseringen.

Nedre gränsvärde

Utgångspunkten är att cirka 20-30 % av de nu svanenmärkta hotellen ska klara det nedre gränsvärdet. De nedre gränsvärdena är framtagna utifrån dataunderlag från redan Svanenmärkta anläggningar och utifrån

myndigheternas byggregler i de olika nordiska länderna¹. Norges byggtekniska föreskrift kräver att energibehovet (netto) för ett nybyggt hotell understiger 170 kWh/m². I Finland används en annan beräkningsmetodik, och miljöministeriets förordning sätter gränsen till 160 kWh/m². Detta är byggtekniska krav och ska inte förväxlas med den reella faktiska förbrukningen som en hotellverksamhet i drift har.

Nordisk Miljömärkning har beslutat att det inte finns anledning att anpassa den nedre gränsen på grund av det geografiska läget. Hotell som inte når den nedre gränsen måste uppfylla krav som är kopplade till energieffektivitet. Att den undre gränsen inte anpassas till det geografiska läget innebär att flera hotell kommer att behöva genomföra energieffektiviseringsåtgärder, vilket är i linje med den nya kravstrukturen.

Om verksamhetens energiförbrukning är mellan det övre och nedre gränsvärdet ska "krav till energieffektivitet" uppfyllas. Syftet med dessa krav är att genomföra energieffektiviserande åtgärder i de fall potentialen är som störst.

7.2 Krav til energieffektivitet

Kravene i dette kapittelet gjelder for virksomheter med energiforbruk mellom nedre og øvre grenseverdi for energi i henhold til tabellen i krav til «Grenseverdi for energiforbruk», samt alle islandske virksomheter.

O11 Rutiner/system for daglig energisparing

Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing:

- Belysning og annet elektrisk utstyr skal være avslått på gjesterom som ikke er i bruk.
- Belysning i felles oppholdsrom skal ikke stå på i områder/rom som ikke er i bruk.
- Utendørs belysning skal være tids- eller behovsstyrt.
- Utendørs oppvarming skal være behovsstyrt med rutiner.
- Basseng, boblebad og badstue: Virksomheten skal ha overdekning over basseng og boblebad utendørs, samt behov- og tidsstyring av badstue og boblebad.

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

☞ Bekreft at virksomheten har rutiner/system for daglig energisparing for innendørs og utendørs belysning, utendørs oppvarming, basseng, boblebad og badstue.

📄 Kopi av rutiner, eller beskrivelse av system for daglig energisparing.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk

¹ Byggteknisk forskrift (TEK17) <https://dibk.no/byggereglene/byggteknisk-forskrift-tek17/>
Boverkets byggregler (föreskrifter och allmänna råd), <https://www.boverket.se/sv/lag--ratt/forfattningssamling/gallande/bbr---bfs-20116/>
Finlands byggbestämmelsesamling, https://www.ym.fi/sv-FI/Markanvandning_och_byggande/Lagstiftning_och_anvisningar/Byggbestammelser

Bakgrunn for rutiner/system for daglig energisparing

Virksomheten skal ha rutiner/systemer for daglig energisparing. Automatisk behovsstyring av belysning enten det er sensorstyr av romkort på gjesterom eller bevegelsessensorer i korridorer og andre områder er den mest effektive måten å spare energi på fra belysning. Men ulike virksomheter har ulike forutsetninger, og ikke alle har moderne tekniske installasjoner. Nordisk Miljømerking krever derfor at de som ikke har behov- eller sensorstyring på belysningen på gjesterom, skal ha tydelige rutiner for hvordan personalet enkelt kan spare energi. Rutinene skal inneholde hva som skal gjennomføres for de ulike punktene for daglig energisparing i kravet, og hvem som er ansvarlige for å gjennomføre rutinene. Gjestens atferd har også stor innvirkning på energiforbruket, og det er derfor ønskelig med vennlige oppfordringer til gjestene om å slukke belysning og lukke vinduer.

Virksomheten skal sikre at utendørs belysning ikke benyttes unødvendig. Utebelysning og fasadebelysning kan tidsstyres eller styres av sensorer med for eksempel bevegelsessensorer, astro-ur, eller fotocellebryter med lux-måler da det ofte ikke er behov for belysning for eksempel ved dagslys. Utendørs belysning er i noen tilfeller nødvendig på kveld/natt av sikkerhetsmessige årsaker, men man kan likevel vurdere å dempe belysningen. Utebelysning i forbindelse med parkering- og garasjeanlegg, kan ha tidsstyring, være sensor- eller behovsstyrt.

Noen virksomheter har vurdert at de har behov for utendørs oppvarming av bakkearealer. For eksempel oppvarming av trapp, inngangsparti eller innkjøring til garasje. Det skal da sikres at det ikke oppvarmes unødig, og at oppvarmingen styres etter behov som årstid, vær og temperatur.

Å dekke over bassenger som er oppvarmet, kan spare betydelige mengder energi. Overdekning kreves kun for utendørs bassenger. Dette vil være et energibesparende tiltak å gjennomføre innendørs også, men det er omdiskutert om det påvirker vannkvaliteten negativt. Derfor stilles det ingen krav fra Nordisk Miljømerking.²

O12 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Virksomheten skal oppfylle minst 6 poeng for energi- og CO₂-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).

Tabell 5 Energi- og CO₂-reduserende tiltak

Tema	Tiltak	Poeng
Energianalyse	Virksomheten har gjennomgått en energianalyse i løpet av de siste tre årene, eller planlegger en analyse i løpet av det kommende året. Analysen skal enten være i henhold til EN 16247-1, eller utført av en uavhengig energieksper, med fokus på energibesparelser. Basert på analysen, skal virksomheten ha en skriftlig rutine, som inneholder målsetninger og handlingsplaner for å redusere energiforbruket.	6
Egne tiltak	Virksomheten har egne energireduserende tiltak som skal bidra til 5 % reduksjon i energiforbruket, av det totale energibehovet. Ved reduksjon av 5 %, gis det 2 poeng. Man kan ha ett eller flere egne tiltak. Tiltakene skal godkjennes av Nordisk Miljømerking.	2

² IVL 2015, *Aktiva badhus*,
<https://www.ivl.se/download/18.343dc99d14e8bb0f58b76cf/1446478783895/B2231.pdf>

Egen produksjon av energi	Virksomheten har egen-produksjon av energi som benyttes til drift av virksomheten. For eksempel solceller, solfanger, eller tilsvarende. Dette gjelder ikke varmepumper.	2
Behovsstyrt oppvarming	Oppvarming av virksomhetens konferanseanlegg og matsaler er behovsstyrt. <i>Med behovsstyring menes her oppvarming tilpasset antall personer i lokalene, og sensorstyring. Kun tidsstyring godtas ikke.</i>	2
Behovsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg i tilknytning til konferanseanlegg og matsaler er behovsstyrt. <i>Med behovsstyring menes her lufttilførsel tilpasset antall personer i lokalene, som for eksempel CO₂-styring, og sensorstyring. Kun tidsstyring godtas ikke.</i>	2
Tidsstyrt oppvarming	Oppvarmingen av konferanseanlegg og matsaler er tidsstyrt.	1
Tidsstyrt ventilasjonsanlegg	Virksomhetens ventilasjonsanlegg i tilknytning til konferanseanlegg og matsaler er tidsstyrt.	1
Varmepumper	Virksomheten har en eller flere varmepumper.	1
Varmeveksler	Virksomheten har varmevekslere som gjenbraker overskuddsvarme fra for eksempel gråvann eller ventilasjonsluft.	1
Belysning, gjesterom	Hotelllets gjesterom har behovsstyrt belysning.	1
Effektive lyskilder	Alle lyskilder på gjesterom og korridorer benytter led-pærer eller lyskilder med beste mulige energiklasse.	1
Energieffektive armaturer	Samtlige produkter innen en kategori, har energiklasse A eller B. Kategoriene kan være: blandebatteri på gjesterom, dusjer på gjesterom, eller blandebatteri på offentlige områder. <i>Energiklassifiseringen skal være i henhold til standarden SS 820000:2010/2020 eller SS 820001:2010.</i>	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 gjestene ladestasjon for el-bil.	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 enten el-biler, benytter Svanemerket drivstoff eller benytter hydrogen.	1
CO ₂ -beregning	Virksomheten gjennomfører en CO ₂ -beregning, under følgende forutsetninger: <ul style="list-style-type: none"> Beregning av CO₂-utslipp som baserer seg på GHG Protocol, som for eksempel beregningsmetoden «Hotel Carbon Measurement Initiative» (HCMI). Virksomheten bestemmer selv hvilke utslippskilder som skal inngå i beregningen. Samme utslippskilder skal inngå hvert år for å kunne se utviklingen i utslipp. Om virksomheten skal kommunisere sine CO₂-beregninger, skal det fremgå tydelig hvilke utslippskilder og CO₂-faktorer som er med i beregningen. 	1

🏠 Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke tiltak som utføres.

Bakgrunn for krav til energi- og CO₂-reduserende tiltak

Nordisk Miljömärkning har listat ett antal konkreta energibesparande åtgärder. Listan inkluderar också några åtgärder (t.ex. solceller, elbilar) som i första hand minskar koldioxidbelastningen snarare än energimängden. Man ska uppnå minst 6 poäng i listan genom att dokumentera att de redan är utförda, eller planeras att utföras det kommande året för de åtgärder det är relevanta för.

Energianalyse: En energianalys premieres högt då det är en systematisk kontroll och analys med syfte att identifiera energiflöden och potential för förbättrad energieffektivitet. Analysen ska ge förslag på åtgärder för att använda energi på ett mer effektivt sätt. Analysen ska fungera som beslutsunderlag för hur ett företag ska gå vidare med att genomföra energieffektiviserande åtgärder.

Egne tiltak: Virksomheten kan få poeng om man innfører energireduserende tiltak. Man kan gjennomføre ett eller flere egne tiltak og bli premiert for det. Tiltakene skal være målbare og vise 5 % reduksjon av det totale energiforbruket. En teoretisk beregning godtas som dokumentasjon. Egne tiltak som godkjennes er tiltak som allerede er innført i løpet av det siste året, eller tiltak som er planlagt i løpet av kommende år, senest innen et år fra og med lisensieringsdato.

Eksempler på egne tiltak kan være utskifting av gammelt energikrevende utstyr, som varmepumper, aircondition, energikrevende utstyr til kjøkken eller lysarmatur, lyskilder m.m. Utskifting av gamle vinduer, etterisolering, innstallering av sentralstyrt anlegg som styrer varme og ventilasjon etter behov, innstallering av automatisk avstenging av varme og aircondition om man åpner vinduer.

Egen produksjon av energi: Virksomheten kan hente poeng ved å produsere egen energi til drift av virksomheten. For eksempel ved å benytte seg av solenergi via solfangere eller solceller. For å få poeng skal energien gå til drift av virksomheten.

Eksempler på hva som ikke er poenggivende er lamper eller annen småelektronikk som er styrt av solceller.

Varmeproduksjon: Ulike anlegg har ulike behov når det gjelder forbruk av varme, og er avhengig av alder på bygning, vinduer, lokasjon, årstid og belegg. Det er ønskelig at virksomheten skal ha tydelige rutiner på hvordan anleggene varmes opp mest mulig effektivt, på tross av ulike forutsetninger.

Ventilasjon: Ventilasjonsanlegg i store bygninger med mange rom er spesielt energikrevende. Det er derfor viktig at ventilasjonsanlegget blir styrt riktig alt etter behov, avhengig av hvor mange gjester som er i lokalene. Ventilasjon kan for eksempel være sensorstyrt med CO₂-sensorer, eller tilstedeværelse. Tidsstyring er ikke like effektivt, så om man benytter dette, er det spesielt viktig at man har god og detaljert tidsstyring for best mulig effekt.

Avansert styring av avtrekk: Ventilasjonen på kjøkkenet behøver som regel å være i gang så lenge kjøkkenet benyttes til matlaging. Siden avtrekket benyttes i stor grad er det effektivt om det er behov- eller tidsstyrt, slik at avtrekket ikke står på unødig.

Varmevekslere: Värmeväxlare utnyttjar värmen i t.ex. ventiasjonsluft eller avloppsvatten och så att energi inte går till spillo.

Behovsstyrt belysning: Automatisk behovsstyring av belysning enten det er sensorstyr av romkort på gjesterom eller bevegelsessensorer i korridorer og andre områder er den mest effektive måten å spare energi på fra belysning. For å få poeng her må over 90 % av hotellenes rom ha behovsstyring.

Lyskilder: Energieffektive lyskilder har vesentlig høyere lysutbytte og lengre levetid enn andre lyskilder.

Transport: God planlegging og logistikkhåndtering kan redusere antall transporter til virksomheten, som igjen er kostnadseffektivt og bra for miljøet.

Miljøtilpasset kjøring: Kursing i økonomisk kjøring fører til redusert drivstofforbruk, som igjen fører til miljøgevinster, samt reduserte kostnader.

Bærekraftig drivstoff: Å benytte bærekraftig drivstoff reduserer klimapåvirkningen. Klimapåvirkningen er forskjellig for de ulike drivstofftypene, men Nordisk Miljømerking ønsker å premiere de som har gått bort fra fossilt drivstoff.

CO₂-beräkning: CO₂-beräkning ska göras enligt GHG Protocol, som t. Ex. HCMI, som baserar sig på "Scope 1,2, och 3" enligt GHG Protocol. CO₂-beräkning ska basera sig på samma utsläpskällor varje år för att verksamheten ska kunna jämföra sina CO₂-utsläpp från år till år. GHG Protocol beskriver följande delar:

- Scope 1: Direkta utsläpp från källor som verksamheten själv kontrollerar, som bränsle t.ex. naturgas, propan, biobränsle.
- Scope 2: Indirekta utsläpp från köpt el, fjärrvärme, fjärrkyla, drivmedel av hotellets fordon, köldmedium osv.
- Scope 3: Andra indirekta GHG utsläpp, som utsläpp från transporter, inköpta varor och tjänster. (Används HCMI-metoden ingår endast extern tvätteri i Scope 3.)

HCMI är en internationell, branschanpassad metod som används av över 24 000 hotell i hela världen³. HCMI följer principer från Green House Gas (GHG) Protocol och ISO 14064. Metoden ger:

- hotellets CO₂-utsläpp per belagt rumdygn (med beläggningsgrad beaktat)
- hotellets CO₂-utsläpp per areal för mötesutrymmen (med timbeläggning beaktat).

Beräkningen ger också resultat för en enstaka gästs CO₂-utsläpp (vid boende; per rum eller vid konferens; användning av mötesrum).

³ <https://www.tourismpartnership.org/carbon-emissions/>

8 Vannkrav

O13 Vannforbruk

Virksomheten skal oppgi mengden forbrukt vann fra daglig drift pr. år i kubikkmeter, m³. Opplysningene skal komme fra vannleverandør, eller fra målinger med egne målere. Ved egen måling, skal det finnes rutiner som beskriver hvordan vannforbruket måles.

Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres.

Vannforbruk til intern tekstilvask, utover mopper og kluter, kan trekkes fra, om det kan dokumenteres.

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere sitt vannforbruk (m³/år), og sammenligne med året før.

☞ Dokumentasjon på siste års vannforbruk i m³, fra faktura eller informasjon fra vannleverandør. Eventuelt egne målinger med tilhørende rutiner.

☞ Årlig rapportering av vannforbruk.

O14 Grenseverdi for vannforbruk

Islandske virksomheter er unntatt fra kravet.

Virksomheten skal oppfylle grenseverdien til årlig vannforbruk pr. gjest, i henhold til tabellen under. Kravet gjelder alt vann som forbrukes ved daglig drift.

Hvis grenseverdien ikke oppfylles ved søknadstidspunktet / fornyelse av lisens, gis nordiske virksomheter 12 måneders forbehold etter lisensen er gitt, med mulighet til å oppnå grenseverdien. Det skal da etableres en handlingsplan med mål om å oppnå grenseverdien. Tyske og polske virksomheter gis 18 måneders forbehold.

Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres med egne målinger, estimat utført av en tredjepart, eller andre kvalifiserte beregninger. Hvis virksomheten ikke har disse mulighetene, kan Nordisk Miljømerkings beregningsark «vannforbruk i spa» benyttes. Denne beregningen tar hensyn til dusjer, samt fordampning, filterrens og vannskifte for innendørs basseng. Beregningene er konservative og tar ikke hensyn til alt vannkrevende utstyr som kan finnes i et spa. Nøyaktige målinger vil derfor alltid være foretrukket. Beregningsarket er tilgjengelig i Nordic Ecolabelling Portal.

Vannforbruk til intern tekstilvask, utover mopper og kluter, kan trekkes fra, om det kan dokumenteres.

Tabell 6 Grenseverdi for vannforbruk

Virksomheter	Grenseverdi
Hotell	150 liter/hotellgjest
Hotell med basseng	200 liter/hotellgjest
Restaurant	30 liter/servert gjest
Catering	20 liter/catering-porsjon
Konferanse	15 liter/konferansegjest
Ekstern bassenggjest	50 liter/ekstern bassenggjest

*For hoteller med virksomheter i kombinasjon, beregnes vannforbruket etter følgende formel: Grenseverdi for hele virksomheten samlet = (150 liter/gjest **

*antall hotellgjester) + (30 liter/gjest * antall restaurantgjester) + (20 liter/catering porsjon * antall cateringporsjoner) + (15 liter/gjest * antall konferansegjester) + (50 liter/gjest * antall eksterne bassenggjester).*
For hotell med basseng, benyttes 200 liter/gjest i stedet for 150 liter pr. gjest.

☞ Beregninger som viser at grenseverdien oppfylles.

Eventuelt

☞ Handlingsplan med mål om å oppnå grenseverdien.

Bakgrunn for krav gjeldende vannforbruk og grenseverdi

Det finns många olika orsaker till varför det är viktigt att spara vatten. Efter användandet renas vattnet vanligen i traditionell avloppsrening – som kräver energi och kemikalier. Att spara på varmvatten är extra viktigt då det krävs energi för uppvärmning av det.

Under de senaste varma och torra åren har vatten börjat bli en bristvara i Norden under vissa perioder av året.

Det är obligatoriskt att uppfylla gränsvärdet för vatten. Gränsvärdet för vatten baseras på vilka delverksamheter som verksamheten har (ex. Hotell med restaurang eller hotell med pool och restaurang). Kravet anges i vattenförbrukning per gäst. Kravet ska dokumenteras genom en upplysning om den totala vattenförbrukningen och med en översikt över antal gäster i de respektive kategorierna (hotell-, restaurang- eller konferensgäst).

För att verksamheten ska kunna få licens krävs att de kan ta reda på sin förbrukning genom mätning för den specifika verksamheten, antingen genom egen mätare eller genom uppgift från vattenleverantör.

I branschen använder man nyckeltal i form av antal liter per logigäst, utan att ta hänsyn till alla andra sorter gäster som t ex restaurang- och konferensgäster. Enligt Pandox årsredovisning hade deras hotellfastigheter en genomsnittlig vattenförbrukning av 179 liter per gästnatt⁴.

Om en anläggning inte klarar av vattengränsvärdet under ansökningsen eller omprövningen har den 12 månader på sig att genomföra åtgärder för att minska vattenförbrukningen tills att gränsvärdet uppfylls. En handlingsplan ska uträttas med mål att uppnå gränsvärdet inom loppet av 12 månader. Nordisk Miljömärkning ska godkänna handlingsplanen.

Det är viktigt att verksamheten säkerställer att de fortsatt ligger inom de ramar som kriteriedokumentet sätter upp. Därför ska verksamheterna ha rutiner för att dokumentera gränsvärdena för vattenförbrukningen.

Årssammanställningen av vattenförbrukningen ska ingå i hotellets årliga uppföljning som ska uppdateras varje år och ska bekräfta att gränsvärdet uppfylls.


⁴ Pandox Årsredovisning 2018: <https://www.pandox.se/globalassets/annual-reports/2018/pandox-ar18-sv.pdf>


Hoteller med spa: Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres med målinger, estimerer utført av en uavhengig tredjepart, eller andre kvalifiserte målinger/beregninger som identifiserer spesifikt vannforbruk. De fleste spa-avdelinger på et hotell består av ulike typer innretninger som benytter store mengder vann. For å ha god kontroll på vannforbruket i et spa, bør avdelingen ha en eller flere vannmålere som måler forbruket på installasjonene som tilhører spaet. Virksomheter med spa som ikke har mulighet til å trekke fra spa-avdelingens vannforbruk, vil som regel ha vanskeligheter med å oppfylle grenseverdien. Dette skyldes at grenseverdiene som er satt er utviklet til normal hotell drift uten spa.

Vannforbruk til virksomhetens spa-avdeling kan trekkes fra, dersom det kan dokumenteres med egne målinger, estimat utført av en tredjepart, eller andre kvalifiserte beregninger. Hvis virksomheten ikke har disse mulighetene, kan Nordisk Miljømerkings beregningsark «vannforbruk i spa» benyttes. Denne beregningen tar hensyn til dusjer, samt fordampning, filterrens og vannskifte for innendørs basseng. Beregningene er konservative og tar ikke hensyn til alt vannkrevende utstyr som kan finnes i et spa. Nøyaktige målinger vil derfor alltid være foretrukket. Beregningsarket er tilgjengelig i Nordic Ecolabelling Portal.

O15 Vann- og ressursparing ved tekstilvask

- Skifte av håndklær skjer kun på forespørsel fra gjestene.
- Virksomheten skal ha rutiner for opplæring av ansatte i henhold til kravet.

 Bekreft at håndklær kun skiftes på forespørsel fra gjestene.

 Rutiner for opplæring av ansatte som sikrer at skifte av håndklær kun skjer på forespørsel fra gjestene.

 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende vann- og ressursparing ved tekstilvask

Det benyttes mye vann, energi og kjemikalier ved tekstilvask, derfor er reduksjon av håndklevask et betydelig ressursbesparende tiltak. Alle Svanemerkede hoteller skal derfor kun skifte håndklær på forespørsel fra gjestene. Det er viktig at virksomheten lærer opp sine ansatte for å sikre ressursparing.

God kommunikasjon med gjestene omkring slike ressursbesparende tiltak, bidrar til at gjestene får en positiv opplevelse. Nordisk Miljømerking kan bidra med hjelp til gjesteinformasjon hvis ønskelig. For eksempel:

Håndklær: «Mindre unødvendig klesvask er en enkel måte å redusere forbruk av både vann, energi og vaskemidler på. Du kan bidra ved å henge opp ditt håndkle og bruke det samme om igjen i morgen. Små valg gir stor miljøgevinst. Når mange gjør dem.»

O16 Nyinnkjøp

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

Vannkrevende utstyr	Maksimalt antall liter
Blandebatteri, håndvask gjesterom	5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar
Blandebatteri, håndvask offentlige områder	5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar, alternativt sensorstyrt
Dusjer	9,5 liter pr. minutt ved et trykk på 3 bar
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
Hovedoppvaskmaskin*	Hettemaskin: 3,0 liter pr. kurv Tunellmaskin: 2,0 liter pr. kurv Underbenkmaskin: 2,5 liter pr. 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.*



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

P1 Vannreduserende tiltak

Virksomheten gis poeng for å gjennomføre vannreduserende tiltak. Hvert tiltak gis ett poeng. Maksimalt 3 poeng kan oppnås i dette kravet.

Tabell 7 Vannreduserende tiltak

Tema	Tiltak	Poeng
Egne tiltak	Egne tiltak som reduserer vannforbruket med minst 5 % pr. tiltak. Eksempelvis tekniske installasjoner for vannkrevende utstyr som reduserer vannforbruket.	1
Blandebatteri	Minst 90 % av alle blandebatteri til servant har begrenset vannmengde, maksimalt 5 liter pr. minutt	1
Dusjer	Minst 90 % av alle dusjer er sparedusjer, med maksimal vannmengde på 9,5 liter pr. minutt.	1
Toaletter	90 % av alle sisterner til virksomhetens toaletter skal ha to spylemuligheter, eller et maksimalt vannforbruk på 4 liter pr. spyl.	1
Urinaler	90 % av alle urinalene har et maksimalt vannforbruk på 3,5 liter pr. spyl	1
Hovedoppvaskmaskin	Hovedoppvaskmaskin forbruker ikke mer sluttskyllevann, enn: Hettemaskin: 3,0 liter pr. kurv Tunellmaskin: 2,0 liter pr. kurv Underbenkmaskin 2,5 liter pr. kurv	1

Egne tiltak godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Tiltakene skal være målbare.



Beskrivelse og dokumentasjon på hvilke vannreduserende tiltak som utføres.

Bakgrunn til krav gjeldende nyinnkjøp og vannreduserende tiltak

Nordisk Miljømerking kræver att anläggningar har rutiner vid nyinköp av vattenutrustning som t. Ex. Vattenblandare, duschblandare, toaletter, urinaler och diskmaskiner. Vi anser att det är viktigt att anläggningar är medvetna om att de ska köpa det som för ögonblicket är det mest vatten- och energieffektiva alternativet som finns på marknaden. Samtidigt har vi tagit hänsyn till att verksamheten ska köpa in produkter som säkerställer bra vattencirkulation, att avloppet spolas med tillräckligt mycket vatten som förhindrar igensättning och att duschen ska kunna skölja ur tvål och schampo tillräckligt bra.

Anleggningen kan få poeng ved at oppfylle vann effektiviserende tiltak. I listen i kravet finns eksempel på tiltak som anleggningen har gjort eller ska gjøre. Utöver tiltak på vannblandare, duschar, toaletter och diskmaskin har vi öppnat för möjligheten att ha egna tiltak som reducerar vattenförbrukningen med minst 5 %.

Ett exempel från Sverige är renovering av badrum tre olika hotell, som inkluderade byte av vannblandare och duschmunstycken. Det resulterade i en genomsnittlig minskning av vattenförbrukningen med 25 procent under 2018.⁵

Oppvaskmaskiner: Vannforbruket for underbenkmaskiner er satt til 2,5 liter pr. kurv. Dette er satt etter å ha innhentet forbruksopplysninger fra ulike produsenter.^{6, 7, 8} Det finnes hetteoppvaskmaskiner med vannforbruk helt ned i 1-1,5 liter pr. program.⁹ Det finnes også tunellmaskiner med et vannforbruk helt ned i 1,4 liter pr. kurv.⁹ Det totale vann- og energiforbruket kan dog ikke kun måles i vannforbruk. Det er spesielt viktig med gode rutiner som sikrer effektiv oppvask / oppfyllingsgrad av maskinene.

Sisterner til toalett: Mengden vann som benyttes til skylling varierer avhengig av sisternen. Opplysninger fra produsenter viser at vannforbruket varierer mellom 2-6 liter pr. skyll.^{10, 11} Toaletter med bare kun én skyllemulighet/knapp, har høyere vannforbruk sammenlignet med toaletter med to skyllemuligheter/knapper. I slike tilfeller anbefales 4 liter for å sikre ordentlig nedtrekk ved et trykk.

Blandebatteri/servantkraner: Berøringsfrie servantkraner er effektivt å benytte for å spare vann. Det finnes flere typer på markedet, og eksempler på dette er kraner som forbruker 3,4 liter/minutt.¹² Berøringsfrie servantkraner med sensor som avgir mengder kun i stråler er også veldig effektivt, og kan fås med vannforbruk helt ned til 0,56 liter pr. spyling.¹³ Dette er kraner som er velegnet til offentlige områder, men dog ikke godt egnet til gjesterom på et hotell, hvor man lett skal kunne endre temperaturen på vannet i kranen. Det finnes servantkraner som forbruker kun 1,7 l/min.¹⁴ Servantkranen har stråle med luftinnblander, en strålesamler med konstant vannmengde uavhengig av trykk. For å slippe å kjøpe inn nye blandebatteri, kan man også installere vannreducerende ventiler. De vanligste som blir benyttet reduserer vannmengden til 3,5-8 liter pr. minutt.¹⁵

⁵ Pandox Årsredovisning 2018: <https://www.pandox.se/globalassets/annual-reports/2018/pandox-ar18-sv.pdf>

⁶ <https://www.metos.se/>

⁷ www.winterhalter.com

⁸ www.hobart.no

⁹ www.wexiodisk.com

¹⁰ www.grohe.no

¹¹ www.ifosanitar.no

¹² <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-104/>

¹³ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-080/>

¹⁴ <https://www.oras.com/no/produkter/oras-electra/product/6150F-102/>

¹⁵ <https://www.divello.com/wp-content/uploads/Product-Data-Sheet-Divello-Classic-Aerator-ECONOM.pdf>

Dusjer: Det finnes store muligheter til å spare vann ved å bytte dusjer, eller sette inn en spareventil i eldre dusjer. En eldre dusj kan benytte opp til 24 liter vann pr. minutt, mens sparedusj benytter mellom 6-10 liter pr. minutt.¹⁶

Urinaler: Det finnes to typer urinaler, urinaler som driftes med og uten vann. Vandrevne urinaler kan være sensorstyrte eller manuelle med trykk. De mest moderne vandrevne urinalene har et system som leverandøren kan kalibrere slik at vannforbruket er tilpasset behov og vannkapasitet. Det er normalt å stille urinalene inn på et forbruk mellom en og fem liter vann per spyl. Under en liter er ikke å anbefale av hygieniske årsaker. Vannforbruket hos de mest moderne urinaler på markedet varierer imellom 0,5-3,5 liter. Nordisk Miljømerking setter derfor anbefalt maksimumsgrense ved nyinnkjøp på 3,5 liter, ved trykk på 3 bar.

9 Avfallskrav

9.1 Avfallshåndtering og grenseverdi for restavfall

O17 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 8 Eksempler på fraksjoner som kan være relevante i de ulike nordiske landene

Sverige	Norge	Danmark	Finland	Island	Tyskland	Polen
Ofärgat glas	Glass og metall	Glas (uanset farve)	Blandat glas	Gler	Blandet glass	Blandet glass
Färgat 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)
Trädgårds-avfall	Park- og hageavfall (organisk)	Have	Trädgårds-avfall	Garðaúr-gangur	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)
Pappers-förpackningar		Mad- og drikkekartoner				

¹⁶ https://www.enok.no/enokguiden/07_2.html

Plast- förpackningar	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, plast- förpackningar			
Porselin	Porselen	Porselen/ keramik/ stentøy. Deponi	Porslin inom blandat avfall	Porselín / óvirkur úrgangur		
Matfett	Frityrolje	Madfedt/olie	Stekningsfett/ olje	Matarolía	Frityrolje	Frityrolje
Textilier	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil	Tekstil, returordning	Tekstil, returordning

-  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.

Bakgrunn til krav gjeldende kildesortering

Nordisk Miljømerking stiller strenge krav til avfall for å sikre at virksomhetene fokuserer på at det skal oppstå minst mulig avfall. Vi ønsker å stimulere til at fraksjonene som oppstår sorteres korrekt, for å sikre høyest mulig grad av mulighet for materialgjenvinning. Kravene stilles også for å sikre at virksomhetene kontinuerlig jobber for å oppfylle grenseverdien til restavfall, samt at de som ikke får veid sitt restavfall, sorterer så godt som mulig.

Antall fraksjoner virksomheten har mulighet til å sortere i, er ikke et mål på hvor bra virksomheten sorterer sitt avfall. Det viktigste er å ha gode rutiner på at personalet gjennomfører sorteringen riktig, slik at avfallet kan materialgjenvinnes.

Det er store nasjonale, og også regionale forskjeller på hvilke fraksjoner de ulike avfallsentreprenørene tar inn. Dette er ikke styrbart for virksomhetene, og kravet er derfor tilpasset for å skulle ta hensyn til alle forskjeller.

Fraksjoner det stilles myndighetskrav til å sortere, er ikke med på listen. Dette er fraksjoner alle virksomheter er pliktige å sortere og levere inn.

O18 Mengde restavfall

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 i kg pr. 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 kontinuerlig å fokusere på reduksjon av 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.

Bakgrunn til krav gjeldende mengde restavfall

Det er viktig at virksomheten har kontroll på mengde restavfall, og Nordisk Miljømerking krever derfor at forbruket følges opp årlig, for å sikre at kravet «grenseverdi for restavfall» oppfylles. Restavfallet skal måles i kg pr. år, og ved årlig oppfølging skal mengden sammenlignes med året før. Flere besøkende gjester, renovering, store arrangementer og lignende, vil kunne forklare økte mengder restavfall.

Nordisk Miljømerking ønsker å etterstrebe at alle avfallsentreprenører skal kunne levere målinger av mengden avfall de håndterer for kundene sine. Dette for at virksomheten skal kunne benytte data til å overvåke endringer og vurdere om man bør sette inn ytterligere tiltak for å øke sorteringsgraden. Om de derimot ikke kan levere målinger, skal dette dokumenteres. Virksomheten selv må da vise at de jobber aktivt for å minimere mengden restavfall, gjennom å ha etablert en handlingsplan med målsetninger og tiltak. Man kan redusere sitt restavfall ved for eksempel å øke sorteringsgraden, ha gode opplæringsrutiner og oppfølging, oppfordre leverandører til å redusere emballasje, osv.

O19 Grenseverdi for restavfall

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde restavfall fra avfallsentreprenør er unntatt fra kravet.

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 9 Grenseverdi for restavfall

Virksomhet	Grenseverdi
Hotell	0,10 kg/hotellgjest
Restaurant	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 = 0,10 kg/hotellgjest * antall hotellgjester + 0,40 kg/servert gjest * antall restaurantgjester + 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.

Bakgrunn til krav gjeldende restavfall

Store mengder avfall produseres ved daglig drift av hotell/overnattingssted, restaurant og konferanse. Spesielt er et restauranten en stor kilde til avfall, på grunn av forpakninger og matavfall. Nordisk Miljømerking stiller derfor strenge krav, for å sikre at virksomhetene fokuserer på å generere minst mulig avfall, samtidig som vi sikrer oss at avfallet som oppstår sorteres slik at det kan gå til materialgjenvinning. Kravet gjelder ikke virksomheter som ikke får opplysninger om mengden restavfall i kg pr. år fra avfallsentreprenør.

Ved å stille en streng grenseverdi til restavfall, sikrer vi at virksomheten har gode rutiner for sortering i ulike fraksjoner, samtidig som de fokuserer på å holde avfallsmengdene nede.

Hvis kravet ikke oppfylles ved søketidspunkt, åpner vi opp for muligheten til å etablere og iverksette en handlingsplan som viser at tiltak gjøres for at kravet oppfylles i løpet av ett år. En slik handlingsplan vil variere avhengig av hvilken virksomhet man driver, men det å bedre rutiner for avfallshåndtering, opplæring av ansatte, og øke sorteringsgraden vil kunne være viktige tiltak.

Virksomheter som får veid sitt restavfall av avfallsentreprenør, skal ha regelmessig kontroll av mengden. Det er viktig at de sikrer at de kontinuerlig oppfyller grenseverdien, og de skal derfor årlig rapportere sine mengder restavfall.

O20 Avfallssortering for gjester

- **Hotell:** Gjестene skal ha mulighet til å sortere sitt avfall i minst to fraksjoner i tillegg til restavfall, i hotellets ulike områder. Dette gjelder for resepsjon og eventuelle offentlige områder.
- **Gjesterom:** Gjестene skal ha mulighet til å sortere sitt avfall i minst to fraksjoner i tillegg til restavfall. Gjестene skal informeres om at øvrige fraksjoner som farlig avfall, flasker, emballasje, papp osv. kan plasseres på egnet sted. Avfallet skal kildesorteres av personalet.

Dersom det ikke er mulig å tilby sortering i tre fraksjoner på gjesterom, skal personalet sortere avfallet. Gjesten skal informeres om at deres

avfall vil bli sortert. Personalet skal ha skriftlige rutiner på håndtering av avfallet.

- **Konferanse:** 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.
- **Restaurant:** 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 sorteringsinstrukser for avfallet.

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

🏠 Kopi av gjesteinformasjon og personalets rutiner for sortering av avfall fra gjesterom, hvis relevant.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til krav gjeldende avfallssortering

Nordisk Miljømerking ønsker å stimulere til at avfallet gjestene genererer, sorteres korrekt for å sikre høy grad av materialgjenvinning. Det å ha sorteringsmulighet for flere relevante fraksjoner, er også et tydelig signal til gjestene om at de besøker en miljøbevisst virksomhet.

Hotell: Nordisk Miljømerking krever to fraksjoner i tillegg til restavfall. Det blir opp til virksomheten selv å bestemme hvilke to fraksjoner gjestene skal kunne sortere i, alt avhengig av hvilke fraksjoner virksomheten har, og hvilke fysiske forutsetninger som finnes på stedet.

Gjesterom: Vi oppfordrer til at sortering av avfall utføres av gjestene selv, men har forståelse for at det kan være utfordrende og at det i noen tilfeller fungerer best om kildesorteringen gjennomføres av personalet. Om gjestene skal sortere avfallet sitt selv, er det viktig med tydelig og pedagogisk informasjon om sorteringen. Gjestene skal ha mulighet til å legge igjen øvrige fraksjoner som kan oppstå, f.eks. batterier, større emballasje, flasker osv., som skal bli kildesortert av personalet.

Konferanse: Det er viktig at gjestene kan sortere papiravfall, som ofte oppstår ved en konferanse. I de tilfeller hvor det serveres mat, skal det finnes mulighet for å sortere organisk avfall, så lenge avfallsentreprenøren tilbyr matavfall som en fraksjon.

Restaurant: Der hvor det kreves at gjestene skal sortere sin oppvask selv, er det viktig at det finnes en mulighet for sortering av matavfall så lenge avfallsentreprenøren tilbyr matavfall som en fraksjon. Med hensyn til vårt krav til «matsvinn», er det spesielt viktig at både gjester og personalet sorterer riktig.

9.2 Matsvinn

O21 Mengde matavfall

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

Matavfall skal sees i sammenheng med antall serverte gjester, og det skal utføres beregning for

- matavfall pr. serverte gjest

Årlig oppfølging: virksomheten skal dokumentere mengden matavfall (kg/år), og sammenligne med året før.

Matavfall kan bestå av både nyttbar og ikke-nyttbar mat. Ikke-nyttbart matavfall er uspiselige deler, som f.eks. benrester, skall, skrell, kjerner, kaffegrut etc. Matsvinn omfatter alle nyttbare deler av mat produsert for mennesker, men som enten kastes eller tas ut av matkjeden til andre formål enn menneskeføde.

Unntak fra kravet:

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde matavfall fra avfallsentreprenør i kg pr. år, skal få en skriftlig bekreftelse fra avfallsentreprenør på dette.

- ☞ Dokumentasjon på siste års mengde matavfall i kg, for eksempel fra faktura eller informasjon fra avfallsentreprenør.
- ☞ Årlig rapportering av matavfall.

Virksomheter som ikke får oppgitt mengde matavfall fra avfallsentreprenør:

- ☞ Dokumentasjon fra avfallsentreprenør som bekrefter at det ikke er mulig å få opplysninger om matavfall og vekt.

Bakgrunn til krav gjeldende mengde matavfall

Matavfall består av en kombinasjon av nyttbar og ikke nyttbar mat. Nyttbar mat er her definert som matsvinn. Nordisk Miljømerking har et eget krav til forebygging av matsvinn, men ønsker likevel at virksomheten har oversikt over total mengde matavfall. EUs regelverk¹⁷ opererer med begrepet «food waste», hvor man både inkluderer matsvinn og matavfall, og en ISO-standard for måling av «food waste»/mat avfall er under utvikling. Nordisk Miljømerking følger med på utviklingen av ISO-standard og ønsker å forberede virksomhetene på måling av matavfall i denne sammenheng.

Matavfall skal måles i kg pr. år. Flere besøkende gjester, store arrangementer og selskaper, er noen av årsakene som vil kunne forklare økte mengder matavfall. Det er derfor relevant at kravet sees i sammenheng med antall serverte gjester.

O22 Forebygging av matsvinn

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

- **Ansvarlig:** Restauranten skal ha en person som er hovedansvarlig for at krav til «Forebygging av matsvinn» følges opp.
- **Måling:** Restauranten 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:

¹⁷ Article 2 of Regulation (EC) No 178/2002

- 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 høstet¹⁸
Matsvinn på en restaurant 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:** Restauranten 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:** Restauranten skal gå igjennom matsvinnsdata og analysere hvorfor og hvor matsvinnet oppstår.
- **Informasjon:** Informer gjestene om restaurantens arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- **Opplæring:** Restauranten 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 restauranten.

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

***Nordisk Miljømerking kan bidra med kommunikasjonsmaterieell, om ønskelig.*

Hvis restauranten 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.

¹⁸ Bransjeavtale om reduksjon av matsvinn mellom myndighetene og matbransjen i Norge:
<https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinnavtale.pdf>

- ☞ Beskrivelse av hvordan måling av matsvinnet eller matavfallet utføres og journalføres. For alternativ 1: Beskrivelse av hvordan måleperiodene ansees å være representative.
- ☞ 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 restaurantens arbeid med å forebygge matsvinn, og oppfordre dem til å bidra.
- ☞ Beskrivelse av hvordan restauranten lærer opp sitt personale i å forebygge og redusere sitt matsvinn.

Bakgrunn for krav gjeldende matsvinn

Å kaste mat er ikke bærekraftig. Matsvinn er et omfattende problem i hele verden, og ca. en tredjedel av all mat som blir produsert blir likevel kastet.¹⁹ Det er ikke etisk forsvarlig, ikke bra for miljøet, og svært lite lønnsomt for en virksomhet.

Målet om å redusere matsvinn ligger inne blant FNs bærekraftsmål, og UN Sustainable Development Goals (SDG) nr. 12.3 innebærer at matsvinnet pr. person skal halveres innen 2030. Alle nordiske land er bundet til dette målet. EUs regelverk²⁰ opererer med begrepet «food waste», hvor man både inkluderer matsvinn og matavfall. Nordisk Miljømerking skiller på matavfall og matsvinn, og stiller strenge krav til matsvinn, da det er dette restauranten har styrbarhet på. Matsvinn er allerede et høyt prioritert tema hos flere i serveringsbransjen, og vi ønsker at alle Svanemerkede virksomheter skal ha et bevisst forhold til matsvinn, og bidra til å kaste mindre mat.

Kravet er utviklet i dialog med nordiske matsvinnsorganisasjoner, blant annet norske Matvett²¹. «Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren»²² er benyttet i kravutviklingen. Tilsvarende har Danmark foreningen Stop Spild Af Mad²³, i Sverige jobber Livsmedelsverket, Naturvårdsverket og Jordbruksverket sammen med flere aktører i «matsvinnsnätverket» tidligere kalt SAMMA²⁴. I tillegg finnes «Samarbete för minskat matsvinn», en avtale mellom aktører i næringsmiddelindustrien, som samarbeider for å redusere matsvinn.

Det finnes ulike nasjonale rammeverk for matsvinn, eksempelvis bransjeavtale mellom myndigheter og matbransje. Det er forskjeller på de nasjonale avtalene,

¹⁹ FNs mat- og landbruksorganisasjon, FOA: <http://www.fao.org/save-food/resources/keyfindings/en/>

²⁰ Article 2 of Regulation (EC) No 178/2002

²¹ Matvett: <https://www.matvett.no/>

²² Veileder for kartlegging av matsvinn, 2018: <https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf>

²³ Stop Spild Af Mad: <https://stopspildafmad.org/>

²⁴ Matsvinnsnätverket: <https://www.livsmedelsverket.se/om-oss/samarbeten/samarbeten-for-minskat-matsvinn>

men om alle punkter i kravet «Forebygging av matsvinn» er dekket (ansvarlig person, måling, årlig oppfølging, analysering, informasjon og opplæring) ansees kravet som oppfylt, og dokumentasjonen i henhold til avtalen kan også benyttes ovenfor Nordisk Miljømerking. Avtalene som er godkjente er «Tilslutningserklæring, bransjeavtale om reduksjon av matsvinn»²⁵ og den danske avtalen «Danmark mod Madspild»²⁶. Øvrige bransjeavtaler kan bli godkjent på forespørsel og etter gransking av Nordisk Miljømerking.

Matsvinn må ikke forveksles med matavfall. Matsvinn er all mat som kunne vært spist av mennesker, men som av en eller annen grunn ikke har blitt omsatt til menneskemat. Eksempler på matsvinn er brun banan, tørt brød, bløte tomater, muggen ost, sur yoghurt, uspiselige rester fra buffet, osv.

Matavfall er uspiselige deler, som for eksempel ben, skinn, skrell, kaffegrut, potetskall, innvoller fra fisk og lignende. Målet er å bruke alle de spiselige delene av maten, slik at det kun er matavfallet som kastes. Hvis mye spiselig mat sitter fast med uspiselige deler, for eksempel kjøtt på et ben, skal dette regnes som matsvinn.

Måling av matsvinn kan i henhold til kravet gjennomføres på to alternative måter. Enten ved å måle faktisk matsvinn over to perioder i året minimum to uker hver gang, eller ved å måle matavfall daglig gjennom hele året.

Andel matsvinn i matavfall kan om ønskelig beregnes basert på nøkkeltall for bransjen:

- Hotell: 61 %
- Kantine: 65 %
- Restaurant: 63 %

Nøkkeltallene er tatt fra plukkanalyser som ble gjennomført i forskningsprosjektet KuttMatsvinn2020.²⁷

P2 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn

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

Tiltakene godkjennes etter en vurdering av Nordisk Miljømerking. Se «Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn» i Bilag 2 for inspirasjon.

🏠 Beskrivelse av hvilke tiltak restauranten utfører.

Bakgrunn for krav gjeldende tiltak til å redusere matsvinn

Det å måle matsvinnet gjør at man blir bevisst på mengden mat som kastes. Man må likevel fokusere på å gjøre tiltak for å redusere mengden matsvinn, det holder ikke bare å måle. Nordisk Miljømerking ønsker at virksomheten skal gjøre konkrete tiltak for å forebygge og redusere matsvinn og kommer med «Tips til tiltak for å forebygge og redusere matsvinn» i Bilag 2 for inspirasjon.

²⁵ Tilslutningserklæring:

<https://www.regjeringen.no/contentassets/1c911e254aa0470692bc311789a8f1cd/matsvinn---tilslutningserklaring-endelig.pdf>

²⁶ Fødevarebranchens guide til at reducere madspild: <https://danmarkmodmadspild.dk/>

²⁷ KuttMatsvinn2020 -forskning, 2020 s. 13:

<https://www.matvett.no/uploads/documents/KuttMatsvinn2020-Forskning-sluttrapport.pdf>

Reduksjonstiltakene. Reduksjonstiltakene som vil bli godkjent baseres på Matvetts ressurspyramide²⁸, og derfor vil det å sende mat til dyrefôr, kompost eller biogassproduksjon ikke bli godkjente tiltak.



9.3 Engangsartikler


023 Forbud mot engangsartikler og porsjonsforpakninger


Følgende engangsartikler og porsjonsforpakninger er ikke tillatt å benytte:

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

Kravet gjelder hele virksomheten, med unntak av gjesterom. For gjesterom gjelder kravet «Ikke tillatte engangsartikler på gjesterom».

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.

 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for kravet til ikke tillatte engangsartikler hos virksomheten

Målet med kravet til engangsartikler er å redusere forbruket av engangsartikler, for å spare ressurser, da engangsartikler ofte er unødvendige, samt at de brukes kun i noen få minutter. Porsjons- og småpakker med næringsmidler, er også opphav til matsvinn. Virksomheter som hoteller, restauranter og konferanser har gode alternative løsninger til bruk av engangsartikler og porsjonsforpakninger i serveringssituasjoner, og Nordisk Miljømerking stiller derfor et forbudskrav.

3. juli 2021 trådte EUs direktiv om «reduksjon av visse plastprodukters miljøpåvirkning» i kraft²⁹, og kravet til bestikk, sugerør, drinkpinner og tannpirkere i plast, er derfor også regulert av direktivet.

²⁸ Veileder for kartlegging av matsvinn i serveringssektoren, 2018 s. 6:

<https://www.matvett.no/uploads/documents/OR.10.19-Veileder-for-kartlegging-av-matsvinn-serveringssektoren.pdf>

²⁹ DIRECTIVE (EU) 2019/904 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 5 June 2019, on the reduction of the impact of certain plastic products on the environment

Det er gjort unntak for restauranter som har take away, catering og fast food, siden denne type restauranter ofte har behov for å benytte seg av engangsartikler.

O24 Ikke tillatte engangsartikler på gjesterom

Følgende engangsartikler er ikke tillatt å benytte på gjesterom:

- Sjampo, balsam, såpe, lotion m.m. i porsjonsflasker
- Produkter som ikke er mulig å gjenbruke, f.eks. tøfler*, dusjhetter, Q-tips, børster, neglfiler, skopuss m.m.
- Engangs tallerkener, skåler, kopper, glass og bestikk
- Sugerør, drinkpinner, tannpirkere og rørepinner i plast

** Det gjøres unntak for krav til tøfler for hoteller med 5 stjerner i henhold til hotelstars.eu kriterier 2020-2025. For hoteller i land uten hotelstars.eu-medlemskap, kan dokumentasjon som viser tilsvarende 5 stjerners nivå aksepteres.*

Unntak:

- Det er tillatt å tilby engangsartikler på forespørsel, ved for eksempel å ha artiklene tilgjengelig i resepsjonen.
- Det er tillatt å ha porsjonspakninger av sjokoladedrikk, te, pulverkaffe, kakao, sukker, og melkeerstatning.
- Ved room service tillates bruk av porsjonspakninger som for eksempel salt, pepper, ketsjup, sennep og lignende.
- Det er tillatt å benytte engangskapsler til kaffemaskin på gjesterom og/eller i korridor i tilknytning til gjesterom, forutsatt at det sikres materialgjenvinning av aluminiumskapsler hvis dette benyttes. Virksomheten skal da ha rutiner for håndtering av aluminiumskapsler med beskrivelse av prosessen og bekreftelse på at kapslene vil bli materialgjenvunnet.

🔑 Bekreftelse på at det ikke benyttes engangsartikler på gjesterom, i henhold til kravet.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Ved bruk av kaffekapsler i aluminium:

📋 Rutiner for håndtering av engangskapsler med beskrivelse av hvordan kapslene materialgjenvinnes.

🔑 Bekreftelse på at kapslene materialgjenvinnes.

Bakgrunn for krav gjeldende ikke tillatte engangsartikler på gjesterom

Nordisk Miljømerking tillater ikke bruk av engangsartikler på gjesterom. Dette på grunn av at det er unødvendig bruk av ressurser, og at det finnes gode alternative løsninger. Engangsglass og -kopper kan erstattes med glass og porselen, og toalettartikler kan tilbys i gjenfyllbar emballasje. Andre engangsprodukter som tøfler, dusjhetter, q-tips, børster, neglefil, skopuss, sysaker og lignende er ikke produkter alle hotellgjester har behov for, og de sistnevnte engangsproduktene bør derfor ikke være tilgjengelige på gjeste-

rommene. Det gjøres unntak for krav til tøfler, for hoteller med 5 stjerner i henhold til hotelstars.eu kriterier 2020-2025, da dette kreves for å opprettholde 5 stjerner.

Unntak fra kravet:

Det er tillatt å tilby gjestene engangsartikler i resepsjonen, hvis gjestene skulle mangle noe, eller ha spesielle ønsker. Kravet gjelder heller ikke porsjonsposer av sjokoladedrikk, te, pulverkaffe, kakao, sukker- og melkeerstatning, som sikrer at man kan tilby gjestene varm drikke om man ønsker det. Rørepinne i fornybart materiale, samt glassunderlag i papp er tillatt. Ved room service tillates bruk av porsjonspakninger som er hensiktsmessig i serveringssammenheng på gjesterom, som for eksempel salt, pepper, ketsjup, sennep og lignende.

Det godtas å benytte engangskapsler til kaffemaskiner på gjesterom og/eller i korridor, hvor det er snakk om brygging av enkeltkopper. Dette godtas kun hvis det sikres at aluminiumkapsler som benyttes materialgjenvinnes. Virksomheten skal da ha rutiner som sikrer at kapslene leveres til egnet mottak som sørger for materialgjenvinning av både kaffegrut og aluminium. Leverandører av kaffekapsler har ofte returordninger, som kan håndtere dette. Ved revisjon og neste generasjon av kriteriene skal det sees på om det kan stilles krav til mengden kaffe pr. kapsel i tillegg til sertifisering av kaffen som benyttes i kapslene.

Engangskapsler tillates ikke i konferanse-/restaurantområder eller andre allmenne/offentlige områder.

O25 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/kartong-materialet 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.

Bakgrunn for krav gjeldende engangsartikler i kontakt med mat og drikke

Nordisk Miljømerking ønsker i hovedsak at det benyttes så lite som mulig engangsartikler, men vi ser at det er et behov ved take away, catering og fast food. Kravet omhandler engangsartikler i kontakt med mat og drikke, som for eksempel kaffekopper, drikkebeger, pizzakartonger, salatskåler, sushifat, beholdere og papir til innpakning av mat med mer.

Når engangsartikler først skal benyttes, ønsker vi å fremme Svanemerkede produkter, samt produkter av fornybare råvarer. Bruk av engangsartikler generer store mengder avfall, så vi anser det som viktig at produktene som benyttes skal kunne materialgjenvinnes og dermed bidra til den sirkulære økonomien. Vi tillater derfor ikke komposterbare/nedbrytbare plaster (for eksempel PLA), som ikke kan materialgjenvinnes i dagens systemer. Disse plasttypene kan skape problemer for den allerede eksisterende materialgjenvinningen, og komposterings- og biogassanleggene vil heller ikke ha disse plastene da de skaper problemer i anleggene.

Nordisk Miljømerking ønsker å påpeke at dette kravet kan endres dersom det i framtiden utvikles et resirkuleringssystem for komposterbare/nedbrytbare plaster.

Vi gjør derimot et unntak for laminat og plastbelegg på papir- og kartongbaserte produkter eller som anvendes i kartong/papirprodukter som film, eller som plastvindu i for eksempel en bagett/brødpøse f.eks. i en papirpose. Dette kan skilles fra papir/kartong materiale i materialgjenvinningsanleggene, og unntas derfor fra kravet. Dette er produkter som er relevant å benytte når det skal serveres flytende varm mat, eller i de tilfeller der det er et poeng at maten skal være synlig igjennom et vindu.

Lokk unntas fra kravet, forutsatt at det er lett å skille lokket fra øvrig emballasje. Unntaket er gjort da det er flere engangsprodukter som klarer kravene vi stiller, men vi ser at tilhørende lokk har utfordringer til kravet. For eksempel kan en salatbolle klare våre krav, mens vi ser at tilhørende lokk ikke gjør det. Unntaket gjelder kun om lokket utelukkende består av PET/PE eller PP, uten tilsatt pigment. Andre materialer er ikke tillatt. Dette er for å sikre at lokkene som blir benyttet kan bli materialgjenvunnet. Vi oppfordrer alle til å

velge lokk som oppfyller våre opprinnelige krav til engangsartikler i de tilfeller det er mulig.

Vi tillater ikke engangsartikler i metall, da det er kommet gode alternativer til servering av varmmat, hvor dette har vært særlig relevant. Likevel gjøres det unntak for at store aluminiumformer tillates ved catering av flere porsjoner samlet, i de tilfeller det ikke er praktisk mulig å få til retur av serveringsutstyr.

Nordisk Miljømerking ønsker å stille krav som sørger for at produkter i større grad kan materialgjenvinnes slik at materialene kan anvendes på nytt og på den måten bidra til den sirkulære økonomien. EUs avfallsdirektiv om avfallshierarki tar opp en prioriteringsordning for lovgivning og politikk som omhandler forebygging og håndtering av avfall, som ofte er illustrert med avfallspyramiden. Det viktigste er å forebygge avfall, deretter kommer ombruk, materialgjenvinning, energiutnyttelse og deponering. Målet er at avfallet skal behandles så nær toppen av hierarkiet som mulig. I EUs handlingsplan «Closing the loop – An EU action plan for the Circular Economy»³⁰ trekkes økt resirkulering og materialgjenvinning fram som et viktig punkt i den sirkulære økonomien. Nordisk Miljømerking anser derfor at krav som omhandler materialgjenvinning er viktig. Det presiseres at forbrenning med energigjenvinning ikke regnes som materialgjenvinning.




O26 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.

Bakgrunn for kravet forbud mot PVC/PVDC i plastfilm

PVC (polyvinylklorid) og PVDC (polyvinylidenklorid) er ofte å finne i plastfilm for å gjøre plastfilmen myk og gi god heft. Det finnes i dag flere alternative plastfilmer uten PVC/PVDC som er like godt egnet. Nordisk Miljømerking stiller derfor et forbud mot PVC/PVDC i plastfilm hos Svanemerkeede virksomheter fra og med 1. januar 2025, på grunn av en rekke miljø- og helseproblemer knyttet til klorbaserte materialer. Datoen er satt til 1. januar 2025 for å gi virksomhetene tid til å finne gode alternative løsninger.

³⁰ 5 Closing the loop - An EU action plan for the Circular Economy, EU Commission 2015 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/HTML/?uri=CELEX:52015DC0614&from=EN>

PVC (polyvinylklorid) er et av de mest brukte termoplastiske materialene. Miljøpåvirkningen av PVC er primært forbundet med utslipp av skadelige organiske kjemikalier fra hele produksjonskjeden for PVC, bruk av hormonforstyrrende stoffer som ftalater som mykgjørere i myk PVC og utfordringer med avfallshåndtering under produksjon og avskaffelse.

Bransjen har vært igjennom et skifte, og myk PVC er nå tilsatt mykgjørere som er mindre helseskadelige. Moderne forbrenningsanlegg i Europa har blitt langt mer effektive, og utslippene av polyaromatiske hydrokarboner (PAH), benzo-a-pyren, dioksiner og furaner har blitt betydelig redusert³¹. Fortsatt er det slik at ikke alle nordiske land tillater forbrenning av brukt PVC på grunn av mengden av nøytraliseringsavfall det gir opphav til. Danmark har avfallslovgivning som sier at all PVC først må sorteres ut ved og sendes til materialgjenvinning, hvis ikke må det sendes til deponi.³²

Som nevnt finnes det andre alternativer som er miljømessig bedre, og det er derfor fortsatt relevant å utelukke bruk av plastfilm som er basert på PVC/PVDC.

10 Bærekraftig mat og drikke

Virksomheter som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, unntas fra kravet «Vegetarisk rett»

10.1 Økologikrav

Kravene stilles til virksomheter som har servering av mat, enten kun frokost, og/eller restaurant.

O27 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, Biosiegel og Tún-lífrænt.*

Som et minimum kan data fra tre måneders drift benyttes.

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

Islandske og polske 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

³¹ Vallette, Jim & Murtagh, Connie & Dedeo, Michel & Stamm, Rebecca. (2018). Chlorine and Building Materials A Global Inventory of Production Technologies, Markets, and Pollution Phase 1: Africa, The Americas, and Europe. 2018

³² Kortlægning af PVC i Danmark 2018. Miljøprojekt nr. 2049. Miljø- og Fødevareministeriet, Miljøstyrelsen. November 2018.

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 restauranter i Danmark, Sverige, Norge og Tyskland:

- Om restauranten er godkjent av Det Økologiske Spisemærke, gull, sølv eller bronse, kan godkjenningen benyttes som dokumentasjon.
- Om restauranten er KRAV-sertifisert med nivå 1, i henhold til KRAVs prosent-alternativ, nivå 2 eller nivå 3, kan sertifiseringen benyttes som dokumentasjon.
- Om restauranten 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.
- Gjelder hovedsakelig innkjøp til kjøkken/restaurant. Mat til hotellshop kan unntas om ønskelig.
- 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 restauranten 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 restauranten 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, Finland og Polen:

- 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 restauranten 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.

O28 Grenseverdi for økologisk mat og drikke

Grenseverdien er en minimumsgrense for innkjøpt økologisk mat og drikke.

På grunn av ulik tilgang på økologiske varer innad i Norden, Tyskland og Polen, differensieres grenseverdiene.

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

Restauranten 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.


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 10 Differensierte grenseverdier for andel innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige, Norge og Tyskland skal oppfylle grenseverdi andel innkjøp beregnet i %, mens Island og Polen skal oppfylle grenseverdi til antall faste produkter i daglig servering. Finland kan velge mellom 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	10 %	30 %
Sverige	10 %	10 %
Tyskland	10 %	15 %
Norge	5 %	5 %
Finland	13 produkter, eller 5 %	19 produkter, eller 7 %
Island	10 produkter	16 produkter
Polen	10 produkter	16 produkter

 Bekreftelse på at restauranten 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.

P3 Økologisk mat og drikke

Restauranten 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 11 Poengtabell for innkjøpt økologisk mat og drikke. Danmark, Sverige, Norge og Tyskland gis poeng for andel innkjøp beregnet i prosent, mens Island og Polen 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 (%)	≥ 10 - < 25	≥ 25 - < 50	≥ 50 - < 90	≥ 90
Tyskland (%)	≥ 15 - < 25	≥ 25 - < 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 og Polen (produkter)	≥ 16 - < 20	≥ 20 - < 25	> 25 - < 30	≥ 30

📄 Dokumentasjon/beregning i henhold til krav til "Andel økologisk mat og drikke".

Bakgrunn for krav til andel, grenseverdi og poeng for økologisk mat og drikke

Målet med kravet er å øke andelen økologisk mat i virksomheten.

For å nå FNs bærekraftsmål kreves det en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbrukssystemer som opprettholder økosystemene, gir bedre tilpasning til klimaendringer og bedrer jordkvaliteten.³³ Økologisk landbruk er én måte å oppnå dette på.^{34,35}

Økologisk landbruk legger vekt på økologisk balanse, lokale kretsløp og økologisk, økonomisk og sosial bærekraft på lang sikt.³⁶ Økologiske metoder øker det biologiske mangfoldet og bidrar dermed til å opprettholde økosystemtjenester som landbruket er avhengig av.^{37,38,39} Også FNs naturpanel framhever økologisk

³³ FN-sambandet, 'FNs Bærekraftsmål' www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal [2 mars 2020]

³⁴ Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Lutikholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Sustainability in global agriculture driven by organic farming. *Nature Sustainability* 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

³⁵ Reganold JP, Wachter JM (2016) Organic agriculture in the twenty-first century. *Nature Plants* 2(2):15221 <https://doi.org/10.1038/nplants.2015.221>

³⁶ Arbenz M, Gould D, Stopes C (2016) Organic 3.0 – for truly sustainable farming and consumption, IFOAM Organics International, Bonn and SOAAN, Bonn. www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0_v.2_web_0.pdf

³⁷ Tuck SL, Winqvist C, Mota F, Ahnström J, Turnbull LA, Bengtsson J (2014) Land-use intensity and the effects of organic farming on biodiversity: a hierarchical meta-analysis. *Journal of Applied Ecology* 51:746–755. <https://doi.org/10.1111/1365-2664.12219>

³⁸ Rahmann G (2011) Biodiversity and Organic Farming: What do we know? *vTI Agriculture and Forestry Research* 3(61):189–208. Metaanalyse av 766 studier. www.fao.org/fileadmin/user_upload/sustainability/pdf/11_11_28_OA_biodiversity_Rahmann.pdf

³⁹ Dainese M et al. (2019) A global synthesis reveals biodiversity-mediated benefits for crop production. *Science Advances* 5(10) eaax0121. <https://doi.org/10.1126/sciadv.aax0121>

landbruk som et system for å fremme biologisk mangfold og økosystemfunksjoner.⁴⁰ FN's klimapanel peker på at økologisk landbruk kan bidra til å forvalte landarealer på en bærekraftig måte.⁴¹

Økologiske metoder gjør at det blir flere aktive mikroorganismer i jorda, og gir bedre jordhelse og jordkvalitet.⁴² Syntetiske sprøytemidler og kunstgjødsel er ikke tillatt fordi det er negativt for det biologiske mangfoldet, og det kan lekke til grunnvann, elver og hav og påvirke vannkvaliteten.

For å bygge opp fruktbart jordsmonn og bekjempe ugress og skadeinsekter brukes det vekstskifte med mer flerårige vekster, mellomkulturer, fangvekster, grønn gjødsling og mindre jordbearbeiding.⁴³ Dette bidrar også til biologisk mangfold, hindrer jorderosjon og legger til rette for lagring av karbon i jorda. Ofte brukes biologisk kontroll med skadedyr og mekanisk ugressbekjemping. I husdyrhold legges det vekt på dyrevelferd og at dyra kan utføre sin naturlige atferd.

Andre momenter som kan drøftes

Den største kritikken som har vært rettet mot økologisk landbruk, gjelder bruken av landarealer, og spørsmålet om økologisk landbruk gir nok mat til å fø verden. Å legge om til hundre prosent økologisk landbruk globalt vil kreve mer areal enn konvensjonelt landbruk på grunn av lavere utbytte (gjelder i i-land, i u-land har bruk av agroøkologiske metoder vist seg å gi bedre utbytte), men det vil bli mindre overskudd av nitrogen, og det vil bli brukt mindre sprøytemiddel.⁴⁴ Dersom matsvinnet reduseres og det dyrkes mat på arealer som kan brukes til mat, men som i dag brukes til å dyrke dyrefôr, trengs det ikke nødvendigvis større arealer.⁴⁴ Med omlegging til økologisk kan det bli mindre utslipp av klimagasser, men det å få nok nitrogen blir en utfordring.⁴⁴

Det er usikkert om økologisk landbruk i dag bidrar til å redusere utslipp av klimagasser. Samlestudier fra Sveits og Tyskland viser at når EUs retningslinjer for LCA-analyser følges, er klimagassutslipp for økologiske og konvensjonelle matvarer på samme nivå per kg produkt.^{45, 46} Både økologisk og konvensjonelt

⁴⁰ IPBES (2019) Summary for policy makers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. https://ipbes.net/sites/default/files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf

⁴¹ IPCC (2020) Summary for policy makers. In: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf

⁴² Lori M, Symnack S, Mäder P, De Deyn G, Gatteringer A (2017) Organic farming enhances soil microbial abundance and activity – A meta-analysis and meta-regression. PLoS ONE 12(7):e0180442. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0180442>

⁴³ Scialabba NEH (2013) Organic Agriculture's Contribution to Sustainability. USDA Organic Farming Systems Research Conference. Conference Proceedings. www.fao.org/3/a-ag537e.pdf

⁴⁴ Muller A, Schader C, Scialabba NEH, Brüggemann J, Isensee A, Erb KH, Smith P, Klocke P, Leiber F, Stolze M, Niggli U (2017) Strategies for feeding the world more sustainably with organic agriculture. Nature Communications 8:1290. <https://doi.org/10.1038/s41467-017-01410-w>

⁴⁵ Meier MS, Stoessel F, Jungbluth N, Juraske R, Schader C, Stolze M (2015) Environmental impacts of organic and conventional agricultural products – Are the differences captured by life cycle assessment? Journal of Environmental Management 149:193–208. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.041>

⁴⁶ Treu H, Nordborg M, Cederberg C, Heuer T, Claupein E, Hoffmann H, Berndes G (2017) Carbon footprints and land use of conventional and organic diets in Germany. Journal of Cleaner Production 161:127–142. <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2017.05.041>

landbruk kan forbedre seg på dette området. Økologiske metoder bidrar til å lagre mer karbon i jorda, noe som øker jordkvaliteten, men det gir ikke nødvendigvis en klimaeffekt.⁴⁷

Differensiering av nordiske krav

Omsetningen av økologisk mat og drikke har vært økende de siste årene i hele Norden. Likevel er det store forskjeller nordisk. Nordisk Miljømerking har derfor skjerpet alle minimumsgrenser til økologiske mat- og drikkevarer, men fortsatt differensierte krav til hvert av de nordiske landene. Finland og Norge har hatt en sterk prosentvis vekst av økologisk mat de siste årene, men likevel ligger man langt bak Sverige og Danmark. Danmark har vært ledende på økologisk omsetning pr. person⁴⁸, mens Sverige har vært ledende på omlegging til økologisk landbruk, og er også best i Norden på innkjøp til offentlig sektor.⁴⁹ Grenseverdiene for Tyskland og Polen er nye for versjon 5.3 av kriteriene og er satt etter dialog med hotellbransjen i de to landene. De restaurantene som har høyere andel økologisk mat og drikke enn den obligatoriske grensen, premieres med poeng. Ved årlig oppfølging vil det være relevant for Nordisk Miljømerking å ta stikkprøver av dette kravet. Restauranter som er en del av en kjede, kan få poeng på kjedenivå, om man velger å dokumentere innkjøpet av økologiske produkter som et gjennomsnitt i % (på kjedenivå, for de virksomhetene i kjeden som søker om Svanemerket).

Bakgrunnen for de store nordiske forskjellene er sammensatt, blant annet forskjellig politisk strategisk satsning, trender og etterspørsel, og pris knyttet til lønnsomhet.

De nordiske landene har forskjellige økologiske sertifiseringssystemer for serveringsteder. Sertifiseringssystemene baserer seg på litt ulike definisjoner av hva som ansees som økologisk, og hva som skal med i beregningen når man regner ut prosentvis økologisk innkjøp. Nordisk Miljømerking har derfor valgt en felles nordisk definisjon på økologi i våre kriterier, og felles beregningsgrunnlag for de som måler prosentvis økologisk innkjøp og for de som skal «telle» antall økologiske produkter. Kravet er samtidig definert på en slik måte, at danske, svenske og norske restauranter har mulighet til å dokumentere kravet med et sertifikat fra nasjonal økologimerkeordning, om det er ønskelig.

Island mangler omsetningsstatistikk for økologiske varer, men det er likevel et økende tilbud i detaljhandelen. Landet har vært igjennom en økonomisk krise, som har ført til et kraftig prishopp på mat generelt, noe som igjen kan ha påvirket etterspørselen av økologisk mat.⁴⁸ Det er få islandske produsenter som har økologisk sertifisering, og det kan derfor være vanskelig å få tak i «ferskvarer» som er økologisk og islandsk. Likevel øker tilgangen på andre

⁴⁷ Gattinger A, Muller A, Haeni M, Skinner C, Fliessbach A, Buchmann N, Mäder P, Stolze M, Smith P, Scialabba NEH, Niggli U (2012) Enhanced top soil carbon stocks under organic farming. PNAS 109(44):18226–18231. <https://doi.org/10.1073/pnas.1209429109>

⁴⁸ Bioforsk Report Vol. 9 Nr.139 2014 Økologisk mat i de nordiske landene - tilgang på råvarer og faktorer som påvirker omsetning av økologisk mat, 2014 http://orgprints.org/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT_9_139_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf

⁴⁹ EKOMATCENTRUM MARKNADSRAPPORT Ekologisk i offentlig sektor 2019, <http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Marknadsrapport-EMC-2019-2.pdf>

økologiske varer. Nordisk Miljømerking har derfor valgt å skjerpe kravet noe, og øker fra 5 til 10 produkter som serveres daglig hos islandske restauranter.

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.

Tidligere ble det stilt krav til økologisk mat for Baltikum, men interessen fra søkere har ikke vært til stede, og det er derfor ikke utviklet krav til Baltikum i denne generasjonen av kriteriene.

Eksempler på hvordan man skal telle produkter for Island og Finland:

- En rød vin og en hvit vin, fra samme produsent = 2 produkter
- To røde viner fra samme produsent = 2 produkter (da vinene kan passe til forskjellig type mat)
- To sorter appelsinjuice fra to forskjellige produsenter = 2 produkter (da det er to forskjellige produsenter, og for eksempel serveres det én til frokost, og én i à la carte-menyen)
- Én eplejuice og én appelsinjuice = 2 produkter
- Brød: et rugbrød og én loff = 2 produkter
- Helmelk, lettmelk, ekstra lett og skummet melk, fløte, syrnet melk, kulturmilk sees på som egne tellende produkter
- Yoghurt naturell 3 % og yoghurt naturell 0,3 % = 1 produkt
- Én type sort te, og én type grønn te = 1 produkt (da dette er en smal produkttype, er det besluttet at all te telles som ett produkt)
- Ulike typer kaffe, espresso og filterkaffe = 2 produkter
- MSC-merket fisk, ulike fiskeslag = flere produkter. (Hvis virksomheten har torsk, sei, laks og reker som er MSC-merket, teller dette som 4 produkter – hvis dette er produkter som er fast i daglig servering.)
- Sesongvarer som kun serveres deler av sesongen får kun telle om de blir erstattet av andre økologiske produkter når sesongen er over.
- OBS! Produkter som er faste på en ukentlig meny kan godtas å telle, i samråd med Nordisk Miljømerking, selv om de ikke serveres daglig 7 dager i uken. For eksempel om økologisk kylling/fisk er på menyen 4 av 7 dager i uken.

10.2 Øvrige krav til bærekraftig mat og drikke

O29 Bordservering av vann

Servering av flaskevann er forbudt ved konferanseservering, bordservering og buffetservering 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 room-service, take away, catering, fast food, og hotellshop.
- Salg/servering av flaskevann tillates ved unormal drift, hvor det for eksempel er usikkerhet omkring vannkvalitet, om smittevern hensyn må tas, eller lignende situasjoner.

Restauranter 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 buffetservering.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende drikkevann

Flaskevann tappet på flasker på et bryggeri gir et betydelig større klima- og miljøavtrykk sammenlignet med samme mengde vann fra springen. Man sparer materialer på emballasje og flasker, energi og utslipp fra produksjon og transport. Vannet som leveres i Norden er trygt, friskt og godt, og det er derfor i utgangspunktet unødvendig å kjøpe vann, om man har springvann tilgjengelig. Kravet gjelder ikke vann som er tilsatt kullsyre.

Det er tillatt å selge flaskevann i andre situasjoner enn ved bordservering. For eksempel ved «room-service», catering, take away, fast food, hotellshop eller resepsjon. Restauranter som selger mat og drikke over disk, som både har bordservering og take away, tillates å selge vann, men skal i tillegg ha springvann som god synlig alternativ til sine gjester.

P4 Lokalprodusert mat og drikke

Restauranten 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 restauranten 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.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn til poengkrav gjeldende lokalprodusert mat og drikke

For å nå FNs bærekraftsmål kreves det ifølge FN og andre internasjonale aktører en omlegging til mer bærekraftige mat- og landbrukssystemer.⁵⁰ Utvikling av

⁵⁰ www.fn.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal

lokal produksjon er en del av dette. Nordisk Miljømerking ønsker derfor å premiere de restaurantene som velger å støtte lokal produksjon av mat.

Dagens system har gjort at det produseres store mengder mat for globale markeder, men produksjonen er avhengig av eksterne innsatsfaktorer og krever store ressurser.⁵¹ Det har ført til miljøproblemer som avskoging, vannmangel, utarming av jord, tap av biologisk mangfold og økte klimagassutslipp.⁵¹ De seinere åra har FN og FNs mat- og landbruksorganisasjon FAO fremmet agroøkologi som veien til et mer bærekraftig landbruk.⁵² Det er et helhetlig system som bruker både økologiske prinsipper som fremmer biologisk mangfold og økosystemtjenester, og tar hensyn til de økonomiske og sosiale sidene ved matsystemer. I flere FN-rapporter og forskningsprosjekter om bærekraftig matproduksjon framheves det at landbruk basert på lokale ressurser og kunnskap, lokale behov, lokal innovasjon, småskalalandbruk og korte forsyningskjeder er en forutsetning for et bærekraftig matsystem i framtida.^{51 53 54 55 56 57}

Flere miljøaspekter taler for å fremme lokalprodusert mat i Norden, selv om ikke alle gjelder for enhver produksjon i alle nordiske land.

Mye biologisk mangfold i Norden finnes i jordbruks- og beitelandskaper. Lokal matproduksjon bidrar til å holde kulturlandskapet i hevd og til å øke mangfoldet av ville arter, leveområder og kulturvekster.⁵⁸ Økosystemtjenester opprettholdes, og landbruket blir mer robust. Salg til lokale markeder kan bidra til at bønder produserer flere typer vekster.⁵⁹

For frukt og grønnsaker, særlig potet og andre rotvekster, utgjør transport en stor del av miljøpåvirkningen gjennom livssyklusen.⁵⁸ Bruk av lokale sesongråvarer gjør at det går med mindre energi og slippes ut mindre klimagasser.⁶⁰ For kjøtt utgjør transport en liten del av den totale miljøbelastningen, men Norden og Europa har lavt utslipp av klimagasser per kilo produsert protein sammenliknet med andre regioner.⁶¹

⁵¹ www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf

⁵² <http://www.fao.org/agroecology/home/en/>

⁵³ http://www.srfood.org/images/stories/pdf/otherdocuments/20130918_UNCTAD_en.pdf

⁵⁴ Global summary for decision makers:

www.globalagriculture.org/fileadmin/files/weltagrarbericht/IAASTDBerichte/GlobalSDM.pdf

⁵⁵ http://www.ipes-food.org/_img/upload/files/CFP_FullReport.pdf

⁵⁶ www.iddri.org/sites/default/files/PDF/Publications/Catalogue%20Iddri/Etude/201809-ST0918EN-tyfa.pdf

⁵⁷ <http://www.naturvardsverket.se/Documents/publikationer/6400/978-91-620-6842-4.pdf?pid=23308>

⁵⁸ Charlotte Lagerberg Fogelberg, På Väg Mot Miljöanpassade Kostråd. Vetenskapligt Underlag Inför Miljökonsekvensanalysen Av Livsmedelsverkets Kostråd (Livsmedelsverket) <https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/publikationsdatabas/rapporter/2008/2008_livsmedelsverket_9_miljoanpassade_kostrad.pdf>.

⁵⁹ Johanna Björklund and others, 'Local Selling as a Driving Force for Increased On-Farm Biodiversity', Journal of Sustainable Agriculture, 33.8 (2009), 885–902 <<https://doi.org/10.1080/10440040903303694>>.

⁶⁰ Valérie Masson-Delmotte and others, Climate Change and Land. An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems (IPCC, 2019) <www.ipcc.ch>

⁶¹ P.J. Gerber and others, Tackling Climate Change through Livestock. A Global Assessment of Emissions and Mitigation Opportunities (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2013) <<http://www.fao.org/3/a-i3437e.pdf>>.

O30 Vegetarisk rett

Restauranten skal tilby minimum en vegetarisk* hovedrett på menyen, 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.*

Virksomheter som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, unntas fra kravet.



Bekreftelse på at kravet overholdes



Beskrivelse av hvordan restauranten overholder kravet.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav gjeldende vegetarisk rett

Vegetariske råvarer har lavere klimapåvirkning, krever betydelig mindre energi og mindre arealer for å produsere like mye protein og energi som kjøttbasert kost ved råvarefremstilling.⁶²

Land-, jord-, og skogbruk står for i underkant av en fjerdedel av klimagassutslippene i verden, og fører til økt slitasje og utarming av jorden. En ny rapport⁶³ fra FNs klimapanel påpeker at vi må gjøre radikale endringer for å gjøre landbruket mer bærekraftig. De anbefaler blant annet at vi endrer hvordan vi produserer mat, forvalter landområdene og hvordan vi spiser. Det anbefales å skifte til et mer plantebasert kosthold, noe som også vil gi et redusert klimagassutslipp. Nordisk Miljømerking ønsker derfor at Svanemerkede restauranter skal bidra til etterspørsel av plantebasert mat, og stiller derfor krav til dette.

Det er flere typer restauranter som omfattes av kriteriene, og ikke alle serverer varme retter. Disse restaurantene har ofte en enklere servering som inkluderer bagetter og salatbuffet. For å oppfylle kravene kan derfor brødmat med vegetarisk/vegansk pålegg godkjennes, samt salatbuffet som inneholder ingredienser med mye proteiner, som for eksempel bønner, linser, pasta, ris, couscous, tofu, byggryn og lignende. Det påpekes at dette kun gjelder for restauranter som serverer kald mat.

Der det serveres varm mat, skal det alltid finnes et varmt vegetarisk/vegansk alternativ. Dette innebærer at en restaurant som serverer varm mat en dag i uken ikke får godkjent salatbuffeten som et vegetarisk alternativ den dagen i uken det serveres varm mat.

Restauranter som i utgangspunktet kun serverer en matrett pr. dag, skal ha et vegetarisk alternativ på menyen.

⁶² Lagerberg-Fogelberg. 2008. På väg mot miljöanpassade kostråd- vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverkets kostråd. Rapport 2008:9. Livsmedelsverket, samt Röös. 2012. Köttguiden 2012 – kloka val för miljö och djurvälstånd Utkast 2012-10-10. Sveriges lantbruksuniversitet (SLU).

⁶³ IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse gas fluxes in Terrestrial Ecosystems. 2019. Chapter 5.

Virksomheter som kun har frokostservering, snacks og enkle retter, unntas fra kravet.

O31 Bærekraftig fisk og skalldyr

A: Disse artene, som er truet, får ikke serveres på en Svanemerket restaurant:

- 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 12 "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) / <i>Misgurnus fossilis</i>	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-lista 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 bilag 4. 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 3.

☞ Beskriv hvilke rutiner restauranten har for at kravet følges. For servering av fisk på B-lista kreves full sporbarhet til fiskeplassen.

⌘ Kontrolleres på kontrollbesøk

Bakgrunn for krav gjeldende bærekraftig fisk og skalldyr

De marine økosystemene er truet av overfiske, overgjødning, forurensning og klimaendringer. At mange fiskebestander er overbeskattet, påvirker ikke bare den enkelte bestanden, men hele økosystemer. Ifølge IPBES (FNs naturpanel) er overfiske den viktigste årsaken til tap av naturmangfold i havet.⁶⁴ Deretter kommer endringer i arealbruk. I ferskvann er det omvendt. **Feil! Bokmerke er ikke definert.** For å unngå bruk av de mest truede fisk- og skalldyrartene og arter som produseres på en lite miljøvennlig måte, har Nordisk Miljømerking laget ei tredelt liste over arter som ikke får serveres:

A: Arter som står som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på International Union for Conservation of Nature (IUCN) sin rødliste⁶⁵. Flere av disse artene står også på OSPARs liste over truede/sårbare arter. Alle arter av hai og rokke er forbudt å servere selv om ikke alle er truet, fordi det er mye feilmerking.

B: Arter som står som kritisk truet (CR) eller sterkt truet (EN) på den offisielle rødlista i landet der de er fisket. Finland, Norge og Sverige har nasjonale rødlistor for både salt- og ferskvannsfisk, Danmark har bare rødliste for ferskvannsfisk, mens Island ikke har noen rødliste. Arter som er nye på lista siden generasjon 4 av kriteriene er markert med *.

C: Tropisk reke. Den står ikke på IUCNs liste, men får ikke serveres fordi fiske og oppdrett forårsaker store miljøproblemer, slik som ødelegging av mangroveskog.^{66,67} Mangroveskoger er svært produktive økosystemer som er hjem for veldig mange arter av fisk, skalldyr og andre dyr. De beskytter også kystene mot oversvømming og erosjon.

Fisk og skalldyr i kategori A, B eller C kan i noen tilfeller komme fra bærekraftig fiske eller oppdrett. For at disse artene skal kunne serveres, må bærekraftig produksjon dokumenteres. De må derfor være sertifisert etter standarder som oppfyller Nordisk Miljømerkings krav til standarder (lenke til krav til standarder). Nordisk Miljømerking godkjenner i dag MSC-standard, men ikke ASC.

Unntak gis på Island for tradisjonell servering av haiarten *Somniosus microcephalus* og rokkearten *Dipturus batis* / *Raja batis* og *Raja Amblyraja radiata*, fordi det er tradisjonelle retter som serveres én dag i året. Haiarten i februar og rokkearten 23. desember. Det fiskes totalt 8 tonn av haiarten og 145 tonn av rokkearten *Raja batis*, og 614 tonn av arten *Raja Amblyraja radiata*, i året.⁶⁸

⁶⁴ IPBES (2019) Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services. www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services (15.08.2019)

⁶⁵ <https://www.iucnredlist.org/>

⁶⁶ Thomas N, Lucas R, Bunting P, Hardy A, Rosenqvist A, Simard M (2017) Distribution and drivers of global mangrove forest change, 1996–2010. PLoS ONE 12(6): e0179302. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179302>

⁶⁷ Richards DR, Friess DA (2016) Rates and drivers of mangrove deforestation in Southeast Asia, 2000–2012. PNAS 113(2):344–349. <https://doi.org/10.1073/pnas.1510272113>

⁶⁸ Statistics Iceland: <https://statice.is/statistics/business-sectors/fisheries/catch/>

Hvorfor godkjenner Nordisk Miljømerking ikke ASC i dag?

Nordisk Miljømerking vurderer råvarestandarder når lisensinnehavere ønsker å benytte seg av dem. Derfor har vi til nå, bare vurdert ASC-standardene for tropisk reke (Shrimp, versjon 1.0, mars 2014), og laks (Salmon, versjon 1.3, juli 2019). Vi vurderte det slik at de ikke oppfyller våre krav til standarder. Dette var grunnen:

Tropisk reke:

- Standarden inneholder ikke økonomiske krav og krav til matvaresikkerhet, som er noe vi krever at en standard skal inneholde.
- Standarden har ingen referanser til at internasjonale lover/konvensjoner (utenom kjemikalier) skal følges. Det er kun ett krav som omhandler lovlighet, og det henviser til at lokale og nasjonale lover skal følges.
- Standarden inneholder ikke definisjoner av anvendt vokabular, noe som gjør den vag og åpen for tolkninger.
- Den har absolutte krav knyttet til biodiversitet, men disse er svake og åpner for unntak. Det er vanskelig å se om standarden virkelig har krav som er viktig for bevaring av biodiversitet.

Laks:

- Krav för foderfisk är inte tillräckligt starka än. Det framgår tydligt från olika rapporter att det i praktiken saknas spårbarhet och information om var fodret ursprungligen kommer ifrån.
- Det finns en risk för GMO soja i foder i länder utanför EU.
- Standarden tillåter användning av koppar för fisknät vilket bedömmes mycket skadligt för miljön.
- Standarden innehåller inte krav för internationella lagar.
- Standarden innehåller inte krav för livsmedelsäkerhet.

Tropisk reke-standard er under revidering. Det er også standarden for Salmon – 3.1.7 (Sea Lice). Fire av de andre ASC-standardene er revidert i 2019 (Freshwater trout, Pangasius, Salmon – Smolt [Section 8] og Salmon PTI (Parasiticide Treatment Index). ASC lanserte i 2019 to nye standarder (Tropical marine finfish og Flatfish), og to nye standarder er under arbeid (Feed og ASC Farm).

Vi vil vurdere den reviderte ASC-standard for tropisk reke dersom en lisensinnehaver spør om det. Det samme gjelder de andre ASC-standardene.

O32 Palmeolje

Palmeolje skal ikke inngå i frityroljen restauranten benytter.



Bekreftelse på at frityroljen restauranten benytter er fri for palmeolje.



Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn for krav til palmeolje

Ulike råvarer har ulik påvirkning, og palmeolje er en råvare Nordisk Miljømerking har spesielt fokus på. Etablering av palmeoljeplantasjer er en av hovedårsakene til avskoging av regnskog, og truer dermed livsgrunnlaget til urfolk, planter og dyr. Regnskogene er særdeles viktig for biodiversitet, da regnskogene er de mest artsrike økosystemene på landjorda. Hugging av regnskog er også en alvorlig trussel mot jordas klima. Andre miljøproblemer

relatert til palmeolje er bruk av giftstoffer i produksjonen, luftforurensning ved brenning av opprinnelig skog, jorderosjon og sedimentering til elver og vannveier samt utslipp av avløpsvann fra palmeoljemøllene. Palmeoljeproduksjon er også knyttet til sosiale problemer, eksempelvis risiko for brudd på arbeidsrettigheter.⁶⁹

For å redusere bruk av palmeolje foreslås det et forbud mot bruk av palmeolje i frityrolje som er et produkt som ofte benyttes i store mengder på et kjøkken.

Nordisk Miljømerking har evaluert Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) sin standard for bærekraftig palmeoljeproduksjon og mener at den ikke tilfredsstiller våre krav til bærekraftsstandarter fullt ut, da den ikke gir tilstrekkelig beskyttelse for biologiske områder og biologisk mangfold, og ønsker derfor å stille så strenge krav til palmeolje som mulig, der det finnes alternativ til palmeolje.

I produktgrupper der det foreløpig ikke er alternative råvarer eller god kontrollerbarhet, stilles det krav til sertifisering av råvarene i henhold til RSPO. I de tilfellet der det er vanskelig å unngå palmeolje, anses det at sertifisering og RSPO-standarder som de beste verktøyene på markedet for mer bærekraftig produksjon.

O33 Forbud mot genmodifisert mat (GMO)

Det er forbudt å bruke eller servere genmodifisert mat* på en Svanemerket restaurant.

Restauranten 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).

Bakgrunn for krav gjeldende forbud mot GMO

GMO (genmodifiserte organismer) er et svært omdiskutert emne, og flere land har forbudt dyrking av GMO. Temaer som diskuteres, er matvaresikkerhet, arealbruk, manglende kunnskap om effekter under lokale jordbruks/skogforhold og risiko for negative miljø- og helsepåvirkninger. Nordisk Miljømerking legger vekt på føre-var-prinsippet og tar utgangspunkt i regelverk som har en helhetlig tilnærming til GMO. Det vil si at bærekraft, etikk og samfunnsnytte skal vektlegges sammen med helse og miljø. Nordisk Miljømerking er ikke prinsipielt mot genteknologi og GMO i seg selv, men er bekymret for konsekvensene når genmodifiserte planter, dyr og mikroorganismer spres i naturen. Nordisk Miljømerking mener GMO-er bør vurderes fra sak til sak.

Forskningsresultater har ikke tydelig vist at dagens GMO-vekster bidrar til utvikling mot et bærekraftig landbruk med mindre bruk av sprøytemiddel, og det

⁶⁹ OLSEN LJ, FENDER NA & GRAVERSEN J 2011. Palmeolie - Danmarks rolle i forhold til den globale produktion af palmeolie. WWF Rapport DK. WWF Verdensnaturfonden Denmark.

mangler forskning på langtidseffekter av genmodifiserte planter, både miljøkonsekvenser og sosioøkonomiske konsekvenser. Det er mulige uheldige effekter av GMO langs hele verdikjeden fra forskning og utvikling av plantene, via dyrking, til lagring, bruk og avfallshåndtering.⁷⁰ I flere av disse fasene er det mangel på vitenskapelige studier, og det mangler helhetsvurderinger.^{70, 71, 72, 73} Dagens GMO-er er dessuten tilpasset industrilandbruk med virksomheter som har fått en monopollignende stilling, og Nordisk Miljømerking ønsker å bidra til å begrense de negative konsekvensene av dette.

Det er et lovkrav i EU, Norge og Island at all mat som inneholder genmodifiserte ingredienser, eller ingredienser produsert fra genmodifiserte organismer, skal merkes. Også mat laget fra genmodifiserte organismer, men som ikke lenger inneholder DNA, skal merkes. Det gjelder for eksempel matoljer. Tilsetninger som enzymer, aminosyrer og vitaminer som er produsert ved bruk av genmodifiserte mikroorganismer, er ikke i seg selv GMO-er. De skal derfor heller ikke merkes, og det er tillatt å bruke dem i mat på Svanemerkede restauranter. Slike produkter er framstilt i lukkede systemer på fabrikk, og Nordisk Miljømerking ser derfor ikke på slik produksjon som problematisk.

11 Biomangfold

Kravene i kapitlet biomangfold gjelder for hoteller med hage/uteområde større enn 1 000 m².

O34 Forbedring av naturmangfoldet ved hotellets uteområde

Hotellvirksomheter med hage/uteområder skal sikre at naturmangfoldet forbedres. Det kreves at:

- Ingen kjemiske herbicider (bekjempningsmidler) benyttes i hotellets hage/uteområde.
- Fremmede invasive arter som finnes på tomten, skal fjernes og bekjempes. Slike arter skal heller ikke plantes.

Det gjelder arter som er forbudt å importere og omsette. De finnes i følgende dokumenter: Danmark: Miljøstyrelsens liste over invasive arter.⁷⁴ Finland: Nasjonal liste over fremmedarter.⁷⁵ Norge: Forskrift om fremmede organismer vedlegg 1.⁷⁶ Sverige: Foreløpig gjelder kravet for arter på EUs liste og lista over mest problematiske arter som ennå ikke er lovregulert.⁷⁷ Det kan endres når myndighetene har utarbeidet nye lister. Island: Lov 583/2000.⁷⁸ Alle land: EU-forordning EU 2016/1141.⁷⁹

⁷⁰ Catacora-Vargas G (2011): Genetically Modified Organisms – A Summary of Potential Adverse Effects Relevant to Sustainable Development. Biosafety Report 2011/02, GenØk – Centre for Biosafety.

⁷¹ Kolseth et al (2015) Influence of genetically modified organisms on agro-ecosystem processes. Agriculture, Ecosystems and Environment. 214 (2015) 96–106.

⁷² Fischer et al. (2015) Fischer et al. (2015): Social impacts of GM crops in agriculture: a systematic literature review. Sustainability 7:7.

⁷³ Catacora-Vargas G et al. (2018): Socio-economic research on genetically modified crops: a study of the literature. Agriculture and Human Values 35:2

⁷⁴ <https://mst.dk/natur-vand/natur/national-naturbeskyttelse/invasive-arter/de-invasive-arter/>

⁷⁵ <https://vieraslahti.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

⁷⁶ <https://www.miljodirektoratet.no/globalassets/publikasjoner/m777/m777.pdf>
<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2015-06-19-716?q=forskrift%20om%20fremmede%20arter>

⁷⁷ <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Vaxter-och-djur/Frammande-arter/Invasiva-frammande-arter/#ej-reglerade>

⁷⁸ <https://en.ni.is/flora-funga/invasive-plant-species>

⁷⁹ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1417443504720&uri=CELEX:32014R1143>

- Trær som er over 100 år gamle og naturlige vannløp skal vernes i den grad det er mulig.

For eksempel gamle eiketrær, og andre store trær, som bøk og bjørk, samt naturlige bekker og dammer.

Unntak fra kravet gis hvis trær og vannløp er til fare for gjester og personale.



Bekreftelse på at det ikke benyttes kjemiske herbicider.



Beskrivelse av hvordan fremmede invasive arter som finnes på tomten skal bekjempes, og hvordan det sikres at slike arter ikke plantes i fremtiden.



Beskrivelse av trær som er over 100 år gamle, og naturlige vannløp som finnes på tomten, og hvordan disse skal vernes.

Bakgrunn til krav til forbedring av naturmangfoldet i hotellets hage

Naturmangfoldet forringes hurtig og går tapt, og endringer i arealbruk fører til at leveområder begrenses, overutnytting av planter og dyr, klimaendringer, forurensning og fremmede, invasive arter. FNs bærekraftsmål 15.5 handler spesielt om biologisk mangfold og sier at verden skal redusere forringingen av leveområder, stoppe tapet av naturmangfold og hindre utrydding av truede arter.

Forbud mot herbicider: Bekjempningsmidler/herbicider er midler som benyttes for å bekjempe og drepe uønskede planter som ugress. Historisk har det vært benyttet flere giftige midler, men bransjen har utviklet seg, og det er nå utviklet herbicider som raskere brytes ned og ikke har langtidsvirkninger på miljøet. Likevel kan flere herbicider ha negative effekter på miljøet, og det er uklart hvordan bruk over tid vil påvirke ulike økosystemer. Nordisk Miljømerking forbyr derfor bruken av disse, siden ugress enkelt kan fjernes mekanisk uten bruk av kjemikalier.

Fremmede arter: Fremmede invasive arter er én av de fem største årsakene til tap av naturmangfold. Nordisk Miljømerking ønsker derfor at disse artene fjernes, og kommer de tilbake skal de fjernes igjen. På denne måten bekjempes artene.

Det en fordel for biomangfoldet at disse artene fjernes og gir rom for lokale arter. Mål om å unngå spredning og fjerne invasive fremmedarter finnes både i FNs bærekraftsmål og under FN-konvensjonen om biologisk mangfold. Dette er plante- og dyrearter som kan endre levekårene til arter som finnes naturlig på et sted, eller fortrenge de lokale artene. De kan krysse seg med lokale arter, og de kan bære med seg sykdommer. Mange fremmede arter av trær og pryddplanter er importert til hagebruk, og har siden spredd seg med vinden, med dyr eller via hageavfall. Artene som har størst risiko for å spre seg og skade det biologiske mangfoldet, er som oftest forbudt å importere og omsette i dag, men finnes likevel i mange hager og parker. Det er ikke ulovlig å beholde dem, men man er pliktig til å hindre at de spres. Det varierer mye hvordan dette følges opp.

Naturverdier: Elementer med høy naturverdi bør tas vare på. I noen tilfeller er de kartlagt av kommunen fordi de er vernet etter loven. Det gjelder for eksempel gamle eiker. Likevel varierer det mellom kommuner hvor godt de har kartlagt slike elementer. Det finnes dessuten elementer av høy verdi som ikke er

lovbeskyttet, for eksempel andre store trær, som bøk og bjørk. Nordisk Miljømerking ønsker at hotellet tar ansvar og sikrer at trær som er over 100 år gamle og naturlige vannløp vernes i den grad det er mulig.

12 Kjemikaliekrav

O35 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.

Bakgrunn til krav gjeldende kjemikalieinnkjøp

Det er viktig at virksomheten har en god innkjøpsrutine samt en ansvarlig person for innkjøp av kjemikalier, for å sikre at kun godkjente kjemikalier blir kjøpt inn, slik at Nordisk Miljømerkings strenge kjemikaliekrav oppfylles igjennom hele lisensperioden.

O36 Informasjon om kjemikalier

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

Sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikalierne brukes, enten elektronisk eller i papirform.

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

📅 Oversikt over samtlige kjemikalier virksomheten benytter. Navn, produsent, leverandør, 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.

Bakgrunn til krav gjeldende informasjon om kjemikalier

Nordisk Miljømerking ønsker en totaloversikt over alle kjemikalierne som benyttes av virksomheten. Dette for å kunne forstå bruksbehov og funksjon til de enkelte kjemikalierne, og for å sikre at det ikke benyttes kjemikalier som ikke er i overensstemmelse med Nordisk Miljømerkings krav. Kjemikalierne skal oppfylle øvrige kjemikaliekrav i kapitlet.

Det er viktig at sikkerheten til de ansatte som skal benytte kjemikaliene tas på alvor, og det stilles krav til at sikkerhetsdatablader og brukerinformasjon skal være tilgjengelig der kjemikaliene benyttes, enten elektronisk eller i papirform, som er i tråd med "forskrift om utførelse av arbeid, som sier at "stoffkartoteket skal være etablert elektronisk og/eller foreligge i en papirutgave, og være bygget opp på en slik måte at det er lett å søke frem informasjon om det enkelte kjemikaliet."⁸⁰

O37 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, Blue Angel eller Bra Miljöval.


Gjeldende rengjøring: Kravet gjelder produkter som benyttes til generell rengjøring på alle gulv og overflater, som for eksempel gjesterom, konferanserom, kjøkken, glass, speil, bad, 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, bassengkjemikalier, 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 kravet «Informasjon om kjemikalier».

Bakgrunn til krav gjeldene miljømerkede kjemikalier

Nordisk Miljømerking stiller strenge krav til miljømerkede produkter til oppvask, tekstilvask og daglig rengjøring, da markedet har et bredt utvalg av miljømerkede produkter i alle kategorier. Miljømerkede produkter er produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel, eller Bra Miljöval.

Kjemikalieforbruket har en stor betydning for virksomhetens miljøbelastning. Bruken av kjemikalier er stor, spesielt for virksomheter med mye matservering med tilhørende oppvask. Miljøbelastningen kan reduseres ved bruk av kjemikalier som inneholder minimalt med uønskede innholdsstoffer, og korrekt dosering. Kravene som stilles til kjemikalier som blir benyttet daglig fokuserer derfor på dette.

Kravet gjelder også om virksomheten benytter en ekstern rengjøringstjeneste.

Bruk av desinfeksjon og alternativer til desinfiserende kjemiske produkter til generell rengjøring har økt de siste årene, og nye produkter har dukket opp på markedet. Blant dem er ozonert vann (ozonvann) og elektrokjemisk aktivert vann

⁸⁰ https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2011-12-06-1357/KAPITTEL_2-1#KAPITTEL_2-1

(ECA-vann). Nordisk Miljømerking tillater ikke bruken av disse, da disse produktene har skadelig effekt på vannmiljøet og/eller helse, samt at bruk av desinfeksjon på områder der det ikke er et reelt behov for desinfisering, kan være medvirkende til å utvikle resistens hos mikro-organismer.

O38 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.

Bakgrunn til krav gjeldene dosering

Riktig dosering sikrer at det ikke benyttes mer kjemikalier enn nødvendig, og sikrer også tryggere rengjøring. Virksomheter som har gode rutiner for dosering, sparer både penger og miljø.

Oppvaskmidler utgjør ofte en betydelig andel av kjemikaliene en virksomhet benytter, og det anbefales automatisk system for dosering av oppvaskmiddel. Automatiske systemer monteres ofte av kjemikalieleverandøren, og er vanlig standard for profesjonelle oppvaskmaskiner. Automatiske doseringsanordninger anbefales også til kjemikalier som benyttes til daglige rengjøring, hvis man har forhold som kan tilrettelegges et system som kan blande både vann og kjemikalier til ferdig bruksløsning. Dette sikrer at det ikke benyttes mer kjemikalier enn nødvendig. Manuell dosering fungerer også om man har riktig utstyr, men krever at man innfører gode rutiner, som følges opp, for å sikre at utstyret blir benyttet korrekt.

P5 Svanemerket vaskeri

Kravet gjelder ikke for tyske og polske virksomheter.

Virksomheter som benytter et Svanemerket vaskeri, oppnår 3 poeng.

For å oppnå poeng skal hoveddelen, over 50 %, av virksomhetens tekstiler vaskes på det Svanemerkede vaskeriet. Intern vask av mopper og kluter aksepteres.

🏠 Bekreftelse på avtale med et Svanemerket vaskeri.

🏠 Lisensnummer og navn på vaskeriet.

Bakgrunn til krav gjeldende Svanemerket vaskeri

Nordisk Miljømerking ønsker at virksomheten benytter seg av Svanemerkede vaskerier om det skal benyttes et eksternt vaskeri. Dette fordi et Svanemerket vaskeri er mer energieffektive, sparer vann, og har en lavere klimapåvirkning enn andre vaskerier. De benytter kjemikalier som oppfyller strenge kjemikalie- og helsekrav, og kjøper store andeler tekstiler som er miljømerkede eller oppfyller Øko-Tex Standard 100. De reduserer også miljøpåvirkningen som skjer i distribusjonen.⁸¹ For å oppnå poeng skal hoveddelen, over 50 %, av

⁸¹ Bakgrunnsdokument om Svanemärkta Textilservice version 4.0 12 juni 2018 - 30.juni 2023

virksomhetens tekstilvask vaskes på det Svanemerkede vaskeriet. Intern vask av mopper og kluter er ok.

Valg av et miljømerket vaskeri er av stor betydning, og distribusjonen mellom vaskeri og kunde har en mindre miljømessig betydning enn hva mange tror. En livsyklusvurdering på håndkleruller⁸² viser at energiforbruket til distribusjonen utgjør 5 % mens energiforbruket på vaskeriet utgjør 80 % av det samlede energiforbruket i livssyklusen⁸³.

O39 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, Blue Angel eller Bra Miljöval 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, tygggummifjerner, flekkfjerning til matter og interiør er unntatt fra kravet.

Tabell 13 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.»

⁸² Schmidt, A. (2000): Life cycle assessment of towel rolls (3rd ed.). dk-TEKNIK ENERGY & ENVIRONMENT

⁸³ Frydendal, J; Schmidt, A. & Zeuthen, J. (2000): Towel rolls in a life cycle perspective. Sophus Berendsen A/S & dk-TEKNIK ENERGY & ENVIRONMENT

Kreftfremkallende egenskaper	Kategori 1A/1B/2	H350, H351
Kjønnscellemutagenitet	Kategori 1A/1B/2	H340, H341
Reproduksjonstoksicitet	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. Unntak gis også til klorforbindelser som kreves brukt av myndighetene, eller som brukes ved utbrudd av smittsomme sykdommer, utbrudd av mugg eller ved behov for sanering.

**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 for produktet 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.

Bakgrunn til krav gjeldende klassifisering av øvrige kjemikalier

Nordisk Miljømerking har valgt å spesifisere hvilke typer produkter som skal oppfylle krav til fareklassifisering. Rengjøringsmidler som benyttes til vedlikehold, typisk til utstyr som kaffemaskiner osv. er unntatt fra kravet. Skyllemiddel og sølv-puss er utelatt fra kriterieteksten, da disse finnes i miljømerkede varianter. Skyllemiddel finnes merket med Bra Miljøval, og sølv-puss merket med EU Ecolabel. Skyllemiddel blir dessuten sett på som et produkt som er unødvendig å benytte i denne sammenhengen.

Bruk av kjemikalier har stor betydning for virksomhetens miljøbelastning. Hoteller, restauranter og konferansevirksomheter har behov for å benytte en rekke øvrige kjemikalier, utover daglig rengjøring. Selv om produktene kun benyttes periodisk, blir volumet i løpet av et år betydelig. Det stilles derfor strenge krav til klassifisering av øvrige kjemikalier, da dette er produkter som ofte inneholder miljø- og helseskadelige innholdsstoffer vi ønsker å unngå. Krav til øvrige kjemikalier som ikke kan miljømerkes, er satt på bakgrunn av Nordisk Miljømerkings mål om å redusere økotoksiske stoffer i vannmiljøet samt av hensyn til arbeidsmiljøet.

O40 Forbudte stoffer

Gulvpleiemidler:

Gulvpleiemidler som benyttes skal ikke inneholde:

- Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerte forbindelser (PFAS)

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.

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

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.

- Desinfeksjonsmidler til overflater skal ikke inneholde følgende stoffer i så høye konsentrasjoner at det fremkommer på produktets sikkerhetsdatablad:
 - Reaktive klorforbindelser, som for eksempel natriumhypokloritt
 - 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 gulvpleiemidler uten PFAS. For eksempel kopi av kontrakt eller avtale med underleverandør.

🔗 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".

Bakgrunn til krav gjeldende forbudte stoffer

Gulvpleiemidler:

"Perfluorinerede og polyfluorinerede alkylerede forbindelser (PFAS) utgjør en gruppe stoffer, som har uheldige egenskaper. Stoffene er ofte å finne i gulvpleiemidler. Visse forbindelser brytes ned til stabile PFOS (perfluoroktansulfonat) og PFOA (perfluoroktansyre) og lignende stoffer. Stoffene er veldig persistente og opptas lett i kroppen⁸⁴, samtidig som de påvirker biologiske prosesser, er mistenkt for å være hormonforstyrrende, kreftfremkallende og ha en negativ innvirkning på immunsystemet.⁸⁵ På bakgrunn av disse uheldige egenskapene, har Nordisk Miljømerking besluttet et forbud i gulvpleiemidler.

Desinfeksjonsmidler:

"Kjemikaliefri rengjøring" har blitt mer populært de siste årene, og ozonvann er en av flere konkurrenter på markedet. Ideen om å produsere ozon i vann ble populær i Norden rundt 2010. Ozonert vann produseres ved å tilføre ozongass til vann. Ozon i seg selv er en giftig gass og farlig for mennesker selv ved lave

⁸⁴ Borg, D., Tissue Distribution Studies And Risk Assessment Of Perfluoroalkylated And Polyfluoroalkylated Substances (PFASS), Doktorsavhandling, Institute Of Environmental Medicine (IMM) Karolinska Institutet, Stockholm, Sweden 2013

http://publications.ki.se/xmlui/bitstream/handle/10616/41507/Thesis_Daniel_Borg.pdf?sequence=1

⁸⁵ Heilmann, C. et al, Persistente fluorbindelser reduserer immunfunksjonen, Ugeskr Læger 177/7, 30.3.2015 OSPAR 2005: Hazardous Substances Series, Perfluorooctane Sulphonate (PFOS), OSPAR Commission, 2005 (2006 Update), MST, 2005b: Miljøprosjekt nr. 1013, 2005, More Environmentally Friendly Alternatives to PFOS-compounds and PFOA, Miljøstyrelsen, 2005.

konsentrasjoner. I følge den europeiske "Committee for Risk Assessment", RAC, sin vedtatte uttalelse, bør følgende harmoniserte klassifiseringer gjelde for ozon⁸⁶: Muta. 2 H341 mistenkes for å kunne forårsake genetiske skader og Carc 2 H351 mistenkes for å kunne forårsake kreft, Acute Tox. 2 H330 dødelig ved innånding, STOT SE 2 H370 forårsaker organskader, STOT RE 1 H372 forårsaker organskader ved langvarig eller gjentatt eksponering, Aquatic Acute 1 H400 Meget giftig for liv i vann, Aquatic Chronic 1 H410 Meget giftig, med langtidsvirkning, for liv i vann, og Ox. Gas 1 H270 kan forårsake eller forsterke brann; oksiderende.

Det finske instituttet for helse og velferd (THL) anbefaler ikke bruk av ozonvann produsert i husholdningen, og har flere bekymringer rundt bruken.⁸⁷

Nordisk Miljømerking har besluttet å ikke tillate bruk av ozonvann til desinfisering på grunn av ozons helseskadelige egenskaper, som kommer frem fra klassifiseringen. Det er en bekymring for at grenseverdier for yrkes-eksponering kan overskrides når produktet produseres, i tillegg til ozonets høye reaktivitet og mulige skadelige reaksjonsprodukter.

Organiske- og reaktive klorforbindelser, som for eksempel natriumhypokloritt, er innholdsstoffer som benyttes i desinfiserende og antibakterielle produkter. Innholdsstoffene kan være giftige eller føre til at det dannes giftige ikke-nedbrytbare bioakkumulerende stoffer. På bakgrunn av dette har Nordisk Miljømerking besluttet et forbud mot disse innholdsstoffene i desinfeksjonsmidler.

Elektrokjemisk aktivert vann (ECA-vann) markedsføres ofte som ufarlig og bestående av kun vann og salt. Dette medfører ikke riktighet. Produktet fremstilles på brukerstedet ved at det sendes strøm igjennom saltvannet, som medfører dannelsen av hypokloritt. ECA-vann kan i tillegg være med på å fremme bruken av desinfeksjon på områder der det ikke er et reelt behov for desinfisering, som kan være medvirkende til å utvikle resistens hos mikroorganismer. Nordisk Miljømerking tillater derfor ikke bruk av ECA-vann hos Svanemerkede virksomheter.

O41 Granulat til oppvask



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

- Ved bruk av oppvaskmaskiner som benytter granulater skal ansatte, som håndterer maskinen, være opplært i hvordan utslipp forhindres ved vedlikehold og etterfylling av granulater.
- 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-standard 17556:2019.

 Bekreftelse på at ansatte får opplæring i å forhindre utslipp av granulater.

⁸⁶ RAC Opinion proposing harmonised classification and labelling at EU level of ozone, March 2023: <https://echa.europa.eu/documents/10162/e0d136d8-50af-00b6-2795-1207b902072f>

⁸⁷ Käykö otsonivesi pintojen tai ihon desinfiointiin? THL, 2023

-  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 nedbrytbar i jord, i henhold til ISO-standarden 17556:2019.

Bakgrunn gjeldende krav til granulat til oppvask

Nordisk Miljømerking ønsker at bruken av plastgranulat som benyttes i spesialtilpassede oppvaskmaskiner fases ut. Dette er maskiner som benytter plastgranulat, kjemikalier, høyt trykk og varme for å rengjøre storkjøkkenutstyr.

Oppvaskmaskinene som benytter plastgranulat til rengjøring, slipper kontinuerlig ut plastgranulat, og fragmenter av plastgranulat til avløpet, utilsiktet. Noe fanges opp i fettutskilleren, mens noe går videre til vannrenseanleggene. Der havner plasten til sist i slammet, samt at en liten andel av mikroplasten som oppstår, slippes ut sammen med det rensede avløpsvannet.

Slammet fra renseanleggene blir benyttet til gjødsel-/jordforbedringsmiddel i landbruket, og mikroplasten blir dermed spredd ut over store dyrkingsområder. Mikroplast kan ha skadelige effekter på helse og miljø. Dette på grunn av størrelse, lite nedbrytbarhet, og at de hoper seg opp i levende organismer som fisk og skaldyr og påvirker fysisk eller fordi de bærer med seg skadelige kjemikalier. Det er mangel på kunnskap om plastens effekt, og Nordisk Miljømerking ønsker derfor å bidra til å redusere utslipp av mikroplast til miljøet.

Om det utvikles granulat av nedbrytbart materiale, er dette tillatt å benytte. Dette forutsetter at granulatet er nedbrytbart i jord i det nordiske klimaet, og ikke bidrar til utslipp av plast og mikroplast, eller har andre negative miljøkonsekvenser.

O42 Vannbehandling


Det tillates ikke vannbehandling av alt vann inn til virksomheten. Med vannbehandling menes bruk av kjemikalier, biocider eller ionisering, som sølv- og kobberionisering, for å desinfisere vannet.

Unntak:

Unntak fra kravet gis om det har vært gjennomført en risikovurdering av det interne rørsystemet og risikovurdering for spredning av legionella via aerosol, som dokumenterer behov for vannbehandling. Risikovurderingen skal være gjennomført i henhold til bilag 6.

Beskrivelse av vannbehandling og informasjon om kjemikaliene som benyttes kreves.

Ved bruk av sølv- og kobberionisering skal det søkes om utslippstillatelse om kommunen krever dette. Dette varierer fra kommune til kommune.

-  Bekreftelse på at det ikke benyttes kjemikalier til vannbehandling hos virksomheten.

Eventuelt, ved unntak fra kravet:

- ☞ Risikovurdering, som dokumenterer at det er behov for vannbehandling.
- ☞ Informasjon om vannbehandlingen som benyttes.
- ☞ Sikkerhetsdatablad i henhold til gjeldende europeisk lovgivning (Annex II to REACH Regulation, 1907/2006/EC) for hvert kjemikalie som benyttes.
- ☞ Ved bruk av sølv- og kobberionisering: Bekreftelse på at kommunen er kontaktet angående utslippstillatelse, hvis relevant.

Bakgrunn til krav gjeldende vannbehandling

Nordisk Miljømerking ønsker ikke vannbehandling ved Svanemerkede virksomheter, med mindre det har vært gjennomført en risikovurdering av det interne rørsystemet og risikovurdering for spredning av legionella via aerosol, som dokumenterer behov. Økt forekomst av biocider og tungmetaller, som sølv- og kobberioner i vannet, er negativt for vannmiljøet, og kan bidra til økt antibiotikaresistens.

Vannbehandlinger som gjøres på alt vann inn til en virksomhet, fører til at alt drikkevann og vann til matlaging inneholder mer skadelige kjemikalier enn nødvendig. Kravet stilles for å redusere bruk av skadelige kjemikalier, og for å forhindre at det gjennomføres unødvendige forebyggende behandlingsmetoder med kjemikalier, mot legionella.

I den norske forskriften om miljørettet helsevern⁸⁸, står det at virksomheter (som hoteller) har plikt til å gi tilfredsstillende beskyttelse mot spredning av legionella via aerosol. Det skal gjennomføres en risikovurdering og fastsettes rutiner som sikrer at drift og vedlikehold gir tilfredsstillende vern mot legionella. «Innretningene skal etterses regelmessig, og det skal på grunnlag av en risikovurdering fastsettes rutiner som sikrer at drift og vedlikehold gir tilfredsstillende vern mot Legionella».

For eksempel kan Folkehelseinstituttet (FHI) bidra med risikovurderinger, råd og veiledning for kartlegging og håndtering. Nordisk Miljømerking har i bilag 6 samlet opp anbefalinger fra FHI, som vi krever som et minimum av en risikovurdering, om det besluttet at vannbehandling med kjemikalier skal gjennomføres på hotellet.

FHI anbefaler at alt vann i varmtvannsberedere regelmessig skal være oppvarmet til minst 70 °C. Et riktig dimensjonert anlegg og etablerte driftsrutiner som sikrer god sirkulasjon, tilstrekkelige høye vanntemperaturer og lave kaldtvannstemperaturer, er den beste forsikringen mot oppvekst av legionellabakterier. I tillegg må varmtvannssystemer, og unntaksvis kaldvannssystemer rengjøres og desinfiseres under følgende omstendigheter:

- I henhold til plan utarbeidet med bakgrunn i risikovurderinger og dersom rutinemessig tilsyn og analyser viser at det er nødvendig.
- Dersom anlegget har vært ute av bruk i mer enn en måned, for eksempel et hotellanlegg i lavsesong.

⁸⁸ Forskrift om miljørettet helsevern, kap. 3, §11a

- Dersom et anlegg eller deler av det har vært gjenstand for vesentlige endringer eller blitt åpnet for vedlikeholdsformål på en slik måte at risikoen for legionellavekst har økt.
- Under eller etter utbrudd eller mistanke om utbrudd av legionellose, men først etter at prøvetaking for analyser av legionellabakterier er utført.⁸⁹

13 Innkjøp av miljømerkede varer og tjenester

O43 Innkjøp av miljømerkede trykksaker, mykpapir og kopipapir

- **Trykksaker:** 100 % av innkjøpte trykksaker skal være fra et Svanemerkt trykkeri, eller være sertifisert med EU Ecolabel, eller Blue Angel. 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 mykpapir og kopipapir menes her produkter merket med Svanemerkt, EU Ecolabel eller Blue Angel.

🔗 Bekreftelse på avtaler med Svanemerkt trykkeri, eller på trykkeri som leverer trykksaker med EU Ecolabel, eller på trykkeri/trykksak merket med Blue Angel.

🏠 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.

Bakgrunn til krav gjeldende innkjøp

Nordisk Miljömärkning kräver inköp av miljömärkta produkter och tjänster, då dessa ha en mindre miljöbelastning jämfört med icke miljömärkta inköp.

Vi kräver att 100 % av alla trycksaker ska komma från Svanemerkt tryckerier eller vara miljömärkt med EU Ecolabel. Med trycksaker menas till exempel reklamblad, broschyrer, block och brevpapper med logo. Det er inte obligatorisk at trycksakerna från et Svanemerkt tryckeri behöver vara miljömärkta, men observera att miljömärkta trycksaker aktivt ska begäras vid beställning. Även om tryckeriet är miljömärkta sker inte märkningen av trycksakerna automatiskt. Inköpsansvarig ansvarar för att Svanen eller EU Ecolabel logo och tryckeriets lisensnummer finns på de miljömärkta trycksaker.

⁸⁹ Folkehelseinstituttet: Forebygging av legionellasmitte - en veiledning. 2015

Nordisk Miljömärkings miljøkrav for mjukpapper omfatter allt från skogsbruk och val av råvara till låg energiförbrukning och låga utsläpp av koldioxid, rening av utsläppen till luft och vatten samt kontroll av användningen av kemikalier samt övergödande och försurande ämnen som svavel och kväveoxider.

Miljömärkt kopieringspapper innebär att fibern kommer från hållbart skogsbruk och/eller returpapper. Enbart märkning med PEFC- eller FSC-logon är dock inte tillräckligt, eftersom dessa märken endast täcker skogsråvaran. Papper märkt med Svanen eller EU Ecolabel säkrar, förutom skogsråvaran, att tillverkningen sker med låga utsläpp till luft och vatten. Det framställs med effektiv energianvändning och en begränsad mängd kemikalier. Med kopieringspapper menas vanlig hvitt, A4 kopieringspapper.

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. Nordiske virksomheter kan maksimalt oppnå 12 poeng i dette kravet. Tyske og polske virksomheter kan maksimalt oppnå 6 poeng i dette kravet. Poengkrav relevant for tyske og polske virksomheter er markert med *.

Med miljømerket menes produkter merket med Svanemerket, EU Ecolabel, Blue Angel eller Bra Miljøval.

Svanemerket vaskeri premieres med poeng i krav P5, i kapitlet for kjemikalier. Produkter som er obligatoriske i andre krav i kriteriene er ikke poenggivende i dette kravet.

Tabell 14 Poenggivende produkter og tjenester

Miljømerkede produkter og tjenester	Poeng
Rengjøringsjeneste * og/eller vindusvask	3
Renseri	1
Svanemerket kaffetjeneste/service	3
Tøyhåndduksruller *	1
Såpe og sjampo, på gjesterom og felles toalett *	3
Engangsartikler *	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Servietter *	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Mikrofibernapper og kluter *	1
Stearinlys *	1, pr. kategori (maks 2 kategorier)
TV apparater	1
Møbler *	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Utemøbler *	2, pr. kategori (maks 3 kategorier)
Gulv *	2
Tekstiler (dyner, puter, laken, sengesett, håndklær, duker og servietter)	2, pr. kategori (maks 2 kategorier)
Arbeidsklær, minst én personalkategori *	1
Svanemerket drivstoff til virksomhetens biler	1
Annet miljømerket, som for eksempel batterier, tonerkassetter, flipoverblokker, whiteboardtusser og annet. *	1, pr. kategori maksimalt 3 poeng
Innkjøpt elektrisitet er miljømerket i henhold til Bra Miljøval, EKOEnergy eller tilsvarende. * Miljømerker for elektrisitet skal oppfylle Nordisk Miljømerkings retningslinjer for sertifiseringsordninger. Bra Miljøval og EKOEnergy oppfyller retningslinjene og er godkjent.	1

Annet	Poeng
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

🏠 Oversikt over innkjøpte produkter og tjenester, leverandør lisensnummer og omfang der det er relevant.

🔍 Kontrolleres på kontrollbesøk.

Bakgrunn krav gjeldende innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester

Nordisk Miljömärkning premierar användning av miljömärkta varor och tjänster genom att ha ett poängkrav med en lista på varor och tjänster som anläggningen kan välja emellan.

Nordisk Miljömärkning har ett gemensamt poängkrav med förbrukningsartiklar, sällanköpsvaror och tjänster. Det krävs att 100 % av det totala inköpet av den aktuella varan/tjänsten (pr. kategori) ska vara miljömärkt. Det innebär att det blir enkelt att dokumentera och att kontrollera på plats.

Miljømerket elektrisitet: Nordisk Miljømerking vil fremme elektrisitetsproduksjon med så lav miljøpåvirkning som mulig. Det finnes ulike miljömærkningssystem som sikkerstiller at fornybar produksjon oppfyller visse miljømessige minimumskrav. Systemene er ofte basert på EUs opprinnelsesgarantier for fornybar elektrisitet, men sikrer i tillegg ekstra miljøverdi.

For å oppnå dette poengkravet, holder det ikke kun å kjøpe fornybar elektrisitet. Elektrisiteten skal være miljømerket av en miljømerkeordning som er godkjent av Nordisk Miljømerking. Hva som godkjennes skal utredes av Nordisk Miljømerking.

Gjenbruk: Det gis poeng for gjenbruk av møbler, materialer og tekstiler, da dette bidrar til den sirkulære økonomien. For eksempel finnes det vaskerier som «upcycler» kasserte tekstiler. Det vil si at de benytter kasserte tekstiler i produksjon av nye tekstiler, og redesigner disse til ulike nye klær, som for eksempel arbeidsklær, forkleder og kokkefrakker. For å oppnå poeng må innkjøpet være av et betydelig omfang. Nordisk Miljømerking avgjør om omfanget er poenggivende.

14 Poengsammenstilling

O44 Obligatorisk krav til oppnådde poeng

Nordiske virksomheter skal oppfylle minimum 12 poeng i henhold til tabellen under.

Tabell 15 Poengsammenstilling for nordiske virksomheter

Poengkrav	Maksimal mulige poengsum
P1 Vannreducerende tiltak	3
P2 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn	3
P3 Økologisk mat og drikke	5
P4 Lokalprodusert mat og drikke	2
P5 Svanemerket vaskeri	3
P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	12
Maksimalt mulige poeng	28

Tyske og polske virksomheter skal oppfylle minimum 8 poeng i henhold til tabell 16 under.

Tabell 16 Poengsammenstilling for tyske og polske virksomheter

Poengkrav	Maksimal mulige poengsum
P1 Vannreducerende tiltak	3
P2 Tiltak for å forebygge og redusere matsvinn	3
P3 Økologisk mat og drikke	5
P4 Lokalprodusert mat og drikke	2
P6 Innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester	6
Maksimalt mulige poeng	19



Oppsummering av poeng.

15 Endringer sammenlignet med tidligere versjon

Produktgruppeendring

Kriteriene i generasjon 5 for produktgruppen 055 vil kun være relevant for hoteller og andre overnattingssteder med eller uten restaurant og konferanse.

Tidligere har krav til serveringssteder uten overnatting og konferansesteder med Svanemerket restaurant vært inkludert i produktgruppen 055 Hotell, restaurant og konferanse. Disse er nå dratt ut av kriteriene til produktgruppe 055, og det er utviklet egne kriterier for «serverings- og konferansesteder (uten overnatting)» produktgruppe nummer 110. Produktgruppen 055 har endret navn til «Hoteller og andre overnattingssteder»

Struktur

Strukturen er endret for å gjøre kriteriene intuitive. Det skal være tydelig hvilke krav som gjelder hvem, siden produktgruppedefinisjonen inkluderer ulike kombinasjoner av virksomheter. Antall poengkrav er redusert betraktelig, samtidig som fleksibiliteten er beholdt ved å innføre obligatoriske tiltakskrav, hvor det kan velges mellom ulike tiltak.

Miljøledelse

Vi ønsker et større fokus på en god dialog med lisensinnehaver og kravet til årlig oppfølging er justert. Nytt er også obligatorisk krav til ”kontinuerlig forbedring”.

Energi

Energikravene er endret og skjerpet. Det er definert en øvre grenseverdi for bruk av energi, for å hindre at virksomheter med for høyt energiforbruk ikke kan svanemerkes. Det er ikke tillatt med fossil olje og gass til oppvarming. Virksomheter som er energieffektive med lavt energiforbruk, har bestått energikravet og behøver ikke dokumentere sin energieffektivitet ytterligere. Virksomheter med middels høyt energiforbruk må utføre energireduserende tiltak.

Vann

Kravene til vannforbruk er endret og skjerpet. Grenseverdi til forbruk av vann er obligatorisk for alle, i motsetning til generasjon 4, da hotellet kunne velge imellom å oppfylle grenseverdi til enten vann eller avfall.

Avfall

Kravene til avfall er endret og skjerpet. Obligatorisk grenseverdi til restavfall skal oppfylles, i motsetning til tidligere, da hotellet kunne velge imellom å oppfylle grenseverdi til enten vann eller avfall.

Nytt og omfattende krav til forebygging av matsvinn, som innebærer måling, analysering, informasjon til gjester, opplæring av ansatte og årlig oppfølging.

Kravene til engangsartikler er skjerpet, og forbudskrav til PVC i plastfilm er lagt til.

Bærekraftig mat og drikke

Det er innført nye krav gjeldende palmeolje, samt at kravene til økologisk mat og vegetarmat er endret og skjerpet. Lokalprodusert mat blir premiert i høyere grad enn tidligere. Servering av flaskevann tappet på bryggeri er ikke tillatt ved bordservering. Kravene til bærekraftig mat og drikke inkluderer poengkrav for å motivere til forbedringer.

Biomangfold

Det er innført nye krav til biomangfold til hoteller med hage/uteområde større enn 1 000 m², for å begrense tap av naturmangfold.

Kjemikalier

Kravene er endret og skjerpet. 100 % av generell rengjøring, oppvask og tekstilvask skal være miljømerket. Dette medfører at dokumentasjonsbyrden lettes betraktelig, ved at vi går bort fra rapportering av produkter i volum, men kun stiller krav til produktet. Vi stiller krav til klassifisering og innholdsstoffer til øvrige kjemikaliene som benyttes i tillegg til produkttyper som vi vet kan ha utfordrende klassifisering/innhold.

Nytt er krav til vannbehandling, samt krav til granulat til oppvask.

Innkjøp

Krav til innkjøp av miljømerkede produkter og tjenester er endret, skjerpet og forenklet. 100 % mykpapir og kopipapir skal være miljømerket. 100 % av alle trykksaker skal være fra et miljømerket trykkeri. Endringen av kravet fører til en forenkling i dokumentasjonsbyrde. Man trenger ikke å beregne innkjøpte mengder, men kun dokumentere at man benytter miljømerkede produkter. Virksomheten blir premiert med poeng for innkjøp av øvrige miljømerkede produkter og tjenester for å motivere til ytterligere bærekraftig innkjøp ut over det obligatoriske.