

Om Svanenmärkta

Hotell, restauranger och konferenser



Utdrag ur Bakgrund för miljömärkning, kapitel 6

Innehåll

6	Alternativa krav för restauranger	3
6.1	Överordnade krav	3
6.2	Energi	4
6.3	Avfall	6
6.4	Mat	7
6.5	Andra krav	10

Adresser

Nordiska Ministerrådet beslutade 1989 att införa en frivillig officiell miljömärkning, Svanen. Nedanstående organisationer/företag har ansvaret för det officiella miljömärket Svanen på uppdrag av respektive lands regering. För mer information se webbplatserna:

Danmark

Miljömärkning Danmark
Fonden Dansk Standard
Portland Towers
Göteborg Plads 1
DK-2150 Nordhavn
Tel: +45 72 300 450
info@ecolabel.dk
www.ecolabel.dk

Finland

Miljömärkning Finland
Box 489
FI-00101 Helsingfors
Tel: +358 9 61 22 50 00
joutsen@ecolabel.fi
www.ecolabel.fi

Island

Norræn Umhverfismerking á Íslandi
Umhverfisstofnun
Suðurlandsbraut 24
IS-108 Reykjavík
Tel: +354 591 20 00
ust@ust.is
www.svanurinn.is

Norge

Miljømerking Norge
Henrik Ibsens gate 20
NO-0255 Oslo
Tel: +47 24 14 46 00
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Sverige

Miljömärkning Sverige AB
Box 38114
SE-100 64 Stockholm
Tel: +46 8 55 55 24 00
info@svanen.se
www.svanen.se

Detta dokument får kopieras endast i sin helhet och utan någon form av ändring. Citat får göras om upphovsmannen Nordisk Miljömärkning omnämns.

6 Alternativa krav för restauranger

Nordisk Miljömärkning lade hösten 2016 märke till att de önskade målen för miljömärkning av restauranger inte hade uppnåtts. Ett projekt för att uppdaga orsaken till detta startades.

Det kom fram att RPS:en (Relevans – Potential – Styrbarhet) för restauranger inte stämmer överens med de kravnivåer och den poänggivning vi hade satt. En restaurangs främsta fokus är mat och avfall. Först därefter kommer energi och vatten. Så är det inte idag i våra kriterier, där energikravet är det viktigaste att uppfylla. Dessutom ser vi att vi har för lite fokus på kraven för mat och matsvinn.

Energikraven är inte anpassade till restauranger och personalmatsalar som finns i t.ex. kontorsbyggnader eller köpcentra. Det är få sådana restauranger som har egen elmätare, och det är både svårt och dyrt att låta installera en mätare för att kunna se sin egen elförbrukning. Det samma gäller vattenförbrukning. Restauranger som befinner sig i samma lokaler som andra näringsverksamheter har svårt att få reda på sin exakta vattenförbrukning. Dessutom har många personalmatsalar liten eller ingen styrbarhet över den vatten- och energikrävande utrustning som redan finns i lokalerna där de ska bedriva sin verksamhet. De får helt enkelt hålla till godo med den utrustning som lokalen har.

Slutsatsen blev således att det var dessa hinder i kriteriedokumentet som var den främsta orsaken till att miljömärkningsmålen inte hade uppnåtts. Restaurangbranschen visar i allt övrigt stort miljöengagemang. Nordisk Miljömärkning har därför utvecklat alternativa krav för restauranger med förhoppningen att på detta sätt kunna möta branschens verklighet bättre. I praktiken innebär detta mer fokus på mat och matsvinn, och mindre fokus på energi- och vattenförbrukningen.

6.1 Överordnade krav

Förutom de obligatoriska kraven O40–O46 och de valfria poängkraven P40–P43 som finns i detta kapitel (Alternativa krav för restauranger), ska restaurangen även uppfylla vissa krav i kapitel 1 och 2 i kriteriedokumentet.

Tabellen nedan ger en översikt över vilka obligatoriska krav restaurangen måste uppfylla och vilka poängkrav restaurangen kan välja emellan.

Verksamhet	Obligatoriska krav	Valbara poängkrav
Restauranger utan anknytning till hotell	O1, O6, O9 O11–O21 O23–O24 O26–O37 O39 O40–O46 (nya krav kapitel 5)	P3, P9 P13–P15 P20, P25–P27 P29–P32 P40–P43 (nya krav kapitel 5)

I den här tabellen har man valt endast krav som är relevanta för restauranger som inte är knutna till annan verksamhet.

O26 kravet som styr transporter med egna fordon för cateringverksamhet gäller endast om cateringsverksamheten överstiger 30 % i omsättning av den totala verksamheten.

Se nedan i rubriken totalpoängsumma en förklaring om varför man har tagit bort några poängkrav från kriteriedokumentet.

6.2 Energi

O40 Nyinköp av energikrävande utrustning

Restauranger har i allmänhet liten eller ingen möjlighet att påverka redan befintlig vatten- och energikrävande utrustning som finns på plats när ny verksamhet tar över driften. Oftast är det ägaren av lokalerna som äger utrustningen, och restaurangverksamheten måste förhålla sig till det som redan finns. Däremot kan driftansvarig ha inflytande på nyinköp av utrustning, och Nordisk Miljömärkning har därför valt att ställa krav på hög energieffektivitet vid ”inköp av ny energikrävande utrustning”.

EU Ecolabel har ett pågående revisionsarbete av sina krav på miljöanpassad offentlig upphandling av ”Food och cateringtjänster”, där de föreslår att ställa krav på inköpen av ny energikrävande köksutrustning. Nordisk Miljömärkning har därför valt att utgå från EU:s Ecolabels föreslagna krav¹ och gjort en justering i enlighet med vilka vitvaror som är relevanta för ett restaurangkök att köpa in.

Att välja utrustning med hög energiklass är ett viktigt sätt att minska restaurangens användning av el. Hur mycket energieffektiviteten skiljer sig mellan olika energiklasser varierar för olika produktgrupper. Kylar och frysar har till exempel en skala och teveapparater en annan. Som regel drar en kombinerad kyl/frys i energiklass A+++ 60 procent mindre el än motsvarande i energiklass A. Den verkliga energianvändningen beror sedan naturligtvis på hur energieffektivt produkten verkligen används. Fokus för energimärkningen är hushållsprodukter, men sedan 1 juli 2016 gäller energimärkningen även för professionella kyl, frys och kombinerade kyl- och frysskåp.

För att hantera utmaningen att klasserna ändras/utvidgas och att nya produktgrupper också omfattas av energimärkning ställer Nordisk Miljömärkning krav på att minst den näst bästa energiklassen ska väljas vid nyinköp av vitvaror (som omfattas av EUs Energimärkningsdirektiv 2010/30/EU).

De vitvaror som inte omfattas av direktivet ska istället uppfylla referensvärden för ”bästa tillgängliga teknik” i förhållande till EU:s direktiv om ekodesign (2009/125/EU).

O41 Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning

För att vara så resurseffektivt så möjligt är det viktigt att använda utrustningen på rätt sätt. Idag vet vi att genom att använda restaurangköksutrustning på rätt sätt kan man spara en del energi. Därför tycker Nordisk Miljömärkning att det krävs utbildning och information riktad till personalen om hur utrustningen ska användas på bästa sättet för att förbruka så lite energi som möjligt.

Personalen ska vara medveten om vilka rutiner gäller vid användningen av utrustningen och ska veta varför man ska följa upp de rutinerna. Utbildningen måste innehålla en del information som gör att personalen använder utrustningen på ett effektivt sätt.

Det är viktigt att kökspersonalen får utbildning i hur alla maskiner i köket fungerar. Bra kunskaper i hur maskinerna fungerar är en grund för att jobba effektivare med dem. Att utbilda personalen i hur man ska anpassa användningen av maskinerna till gästflöde är väldigt viktig eftersom många gånger står köksutrustningen igång i onödan. Ett exempel på detta är att stekbordet eller ungar är på under vissa tider med få antal gäster. Hur man kylar ner maträtter och regelbunden

¹ JRC Science: "Revision of the EU GPP criteria for Food procurement and Catering services" 2 nd Technical Report, 2017. Hentet fra: http://susproc.jrc.ec.europa.eu/Food_Catering/docs/170127_EU%20GPP%20Food%20catering%20criteria_TR2.0.pdf (27.04.2017).

avfrostning av kylrum kan vara ett annat exempel på rutin som är energisparande och som är viktig att förmedla till personalen.

O42 Energi- och vattneffektivitetsåtgärder – samt P40

De flesta restauranger ligger i en byggnad tillsammans med andra företag och har därför inte egna energi- och vattenmätare för att mäta just sin förbrukning. Detta gäller till exempel restauranger i köpcentrum eller matsalar i andra, större lokaler eller liknande. Den exakta förbrukningen är därför svårt att identifiera och beräkningen av gränsvärden för energi och vatten blir därför ett problem.

Tidigare i bakgrundstexten redovisas en undersökning från USA som visar att energiförbrukningen för en restaurangverksamhet vanligen fördelar sig på följande sätt:

- 35 % kommer från tillagning av mat
- 28 % från värme och ventilation
- 18 % från disk
- 13 % från belysning
- 6 % från kylförvaring²

I ett sjukhuskök förbrukar diskningen mest energi (47 %). I små kök är däremot kylförvaringens andel större än i stora kök.³

Med tanke på de stora skillnaderna i energibelastning och vattenförbrukning för olika restaurangtyper har vi valt att jämställa vatten- och energikrävande åtgärder för restauranger. Vi har gjort detta genom att skapa ett förslag som ger flexibilitet i kraven på energi- och vattenförbrukning.

Kravformuleringen har baserats på krav som redan fastställts i de ursprungliga kriterierna för restauranger, förutom att vi har valt att införa ”egna åtgärder” för att reducera energiförbrukningen. Restaurangen måste bevisa att åtgärderna har som resultat en betydande minskning av energiförbrukningen, minst 5 % per åtgärd.

Syftet med att kunna ta poäng på energianalys med åtgärdsförslag är att tydliggöra förbättringspotentialen på anläggningen ur energisynpunkt, samt visa på kostnadseffektiva åtgärder för genomförande.

Vi ser att det finns stor förbättringspotential i att anläggningarna gör egna mätningar av energi och vatten med tillhörande handlingsplan.

Nordisk miljömärkning anser att förbrukning av vatten vid diskning utgör en stor andel av hela vattenförbrukning i en restaurang, därför har vi valt att behålla kravet som handlar om vattenförbrukning av diskmaskin som ett åtgärd av fem möjliga.

För att uppfylla det obligatoriska kravet måste man uppfylla två av fem åtgärder.

Restaurangen tilldelas poäng om de uppfyller flera krav än två. Totalt kan restaurangen få max sex poäng i P40.

² Baldwin, C., Wilberforce, N. & Kapur, A. (2010), Restaurant and food service life cycle assessment and development of a sustainability standard, The International Journal of Life Cycle Assessment, Vol 16 Nr 1 40–49.

³ TTS, 1998.

6.3 Avfall

Avfallskraven för Svanenmärkta restauranger är bra och relevanta för branschen, men vi har tidigare inte ställt några krav för matsvinn.

Förutom matsvinnkraven som finns i nya kapitel 5 för restauranger gäller andra krav från kriteriedokumentet. Gränsvärde för avfall (O6) finns kvar och det innebär att restaurangen inte få ha mer än 0,80 kg osorterat avfall per matgäst. Vi ställer också krav på att det ska finnas källsortering (O17) och tydliga sorteringsanvisningar när gästerna sorterar sin disk själva (O18). Vi har ersatt O7 (Kontinuerliga mätningar av gränsvärden) med O43 (kontinuerliga mätningar av avfallsmängden)

Poängkrav som finns kvar är P3 Avfall, där man kan ta max tre poäng beroende på hur stor avfallsmängd (i %) som understiger det obligatoriska gränsvärdet. Om anläggningen sorterar ut det organiska avfallet (P20) och det går till biologisk behandling kan man också få poäng.

O43 Mätning av matsvinn

Målet att minska matsvinnet ingår i de 17 globala hållbarhetsmålen, Sustainable Development Goals (SDG), som efterträder millenniemålen. Dessa mål antogs av FN:s alla medlemsländer i september 2015. Under det globala hållbarhetsmålet om ansvarsfull konsumtion ligger ett delmål, SDG 12.3, som innebär att man mellan år 2015 och 2030 ska halvera det globala matsvinnet per person i butik- och konsumentledet och minska matsvinnet längs hela livsmedelskedjan, även förluster efter skörd. Alla nordiska länder är bundna till detta mål, och det bör därför ses som vårt nationella mål för minskning av matsvinn.⁴ Matsvinn är ett aktuellt tema idag för restauranger. Ett stort matsvinn ger nämligen allvarliga konsekvenser för miljön samtidigt som det är en stor belastning för restaurangens ekonomi.

Matsvinn definieras som livsmedel som hade kunnat serveras om den hanterats annorlunda och uppstår på grund av felaktig lagerhållning eller att man förbereder och lagar för mycket mat i förhållande till antal gäster (överproduktion). Den överblivna maten hamnar i soptunnan tillsammans med annat oundvikligt matavfall och brukar användas till kompostering, biogasproduktion eller energiåtervinning beroende på kommunens möjligheter.

Restauranger (beroende på vilken sort restaurang) brukar ha mycket oundvikligt matavfall som till exempel äggskal, rens från grönsaker, kött och fisk och som inte går att använda som människoföda. Denna sorts matavfall är inte matsvinn och behöver inte mätas.

Att en restaurang har lite organiskt oundvikligt avfall kan bero på olika faktorer. Antingen köper den in många skalade och förlagade matvaror (t.ex. färdigrensade grönsaker, färdig äggröra) eller så är den inte så bra på att sortera organiskt avfall. Därför tycker Nordisk Miljömärkning att det är mindre intressant att mäta den totala mängden organiskt avfall. Vi vill att restaurangerna ska fokusera på att minska matsvinnet eftersom de kan påverka detta och det därmed ger den största miljönyttan.

Rapportering ger ingen direkt miljövinna, men det kommer att göra restauranger mer medvetna och lägga grunden för framtida förbättringar och initiativ. Mätningar ska göras två gånger per år och varje gång ska den utföras under en representativ vecka. Nordisk Miljömärkning bidrar gärna med mallar som kan användas som hjälpmedel för att göra en matsvinnanalys för restauranger.

⁴ Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket. Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015, ”En bra start”.

P41 Åtgärder för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn

På samma sätt som Nordisk Miljömärkning har utvecklat krav på både mätning av matsvinn och olika åtgärder för att minska matsvinnet i livsmedelsbutiker, ställer vi nu liknande krav för restauranger.

Vi har fokuserat på åtgärder som restaurangerna har bra styrbarhet över och på åtgärder som är relativt enkla och som lätt kan kommuniceras med gäster och personal.

Information till gästerna om hur de själva kan påverka matsvinnet har stor betydelse utifrån två synpunkter: För det första kommer mängden matsvinn på restaurangen att minska och för det andra kommer samtidigt restaurangens kommunikation att påverka gästernas beteende i sitt eget hushåll. Informationen och kommunikationen med gästerna bör vara fortlöpande och varierande för att effekten inte ska avta efter en period.

Nudging⁵ är en metod som restauranger kan införa för att påverka gästers beteende i en önskvärd riktning. Därför uppskattar Nordisk Miljömärkning uppfinnerikedomen hos restaurangerna för att hitta nya åtgärder som styr gästerna att minska matsvinnet.

Personalens roll är viktig och kan påverka minskning av matsvinnet på många olika sätt. Rutiner för beställning av råvaror, för hur mycket mat som ska förberedas, tidpunkter när man ska tillaga olika rätter, varmhållning och nedkylning och för att beräkna antal tänkbara gäster m.m. är några exempel på saker där personalen kan bidra.

Även om matsvinn uppstår vill Nordisk Miljömärkning belöna dem som ser till att matsvinnet går till välgörande ändamål. Att donera mat till en organisation kan ha olika effekter. Förutom miljöeffekten som innebär att inte kasta ätlig mat har detta också en social effekt. Vi anser att möjligheterna här är stora. Man kan donera direkt till en välgörenhetsorganisation som i sin tur ser till att maten konsumeras av människor som i vanliga fall inte har råd med mat eller man kan donera till en organisation som i sin tur säljer maten för att använda vinsten till välgörande ändamål.

Att sälja överbliven mat från den vanliga verksamheten till ett billigare pris är en trend som har blivit större och enklare att genomföra tack vare den nya IT- och mobiltekniken.

6.4 Mat

Utöver kraven O45 och P42 från kapitel 5 gäller också andra krav från kriteriedokumentet.

- O36 Icke hållbara råvaror – fisk och skaldjur
- O37 Förbud mot att använda livsmedel med GMO
- O39 Vegetarisk rätt
- P29 Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur
- P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk och eller köttfri dag
- P31 Närproducerade livsmedel och drycker
- P32 Bordsvatten

Nordisk Miljömärkning ställer relevanta krav för livsmedel och restauranger, och vi arbetar för att minimera miljöpåverkan på flera sätt. Ett av de områden vi ställer krav på är ekologiska livsmedel

⁵ Se t.ex. <http://awinwinworld.com>

och drycker, där vi ser att utbudet har ökat och att branschen utvecklats i Norge, Sverige, Danmark och Finland. Andelen tillgängliga ekologiska produkter har ökat i takt med att efterfrågan ökat. Och eftersom tillgången på ekologiska produkter har ökat, inte bara för privatkunder utan också för restauranger, ser vi en möjlighet att ställa skärpare krav i de alternativa kraven för restauranger. Tillgången på råvaror är fortfarande mycket olika i de nordiska länderna och vi måste därför fortsätta att ställa differentierade krav för varje land.

044 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker

Branschen förlitar sig alltmer på befintliga ekologiska certifieringssystem för restauranger i de nordiska länderna (läs mer nedan om varje lands ekologiska certifieringssystem). Nordisk Miljömärkning har därför som obligatorisk nivå valt att lägga sig på den lägsta nivån av befintliga ekologiska märkningssystem för restauranger i Norge,⁶ Sverige⁷ och Danmark⁸ med noen tilpasninger när vi ställer krav. Finska restaurangerna har en sexstegsskala⁹ där vi har valt att lägga oss på samma nivå som steg 4 i de föreslagna kraven. Nordisk miljömärkning har därmed accepterat att det finns några skillnader i kravnivåerna mellan länderna, både i förhållande till andelen miljömärkta produkter och i beräkningsmetoder. Nordisk Miljömärkning ser de utmaningar som finns för att kunna jämföra kraven mellan länderna, men eftersom det är så stor skillnad på marknaden för ekologiska varor i de nordiska länderna visar det sig vara rimligt att anpassa kraven till varje lands eget system.

Vi kommer inte att kräva att restauranger ska vara certifierade, men vi kommer att ge möjlighet att dokumentera våra krav med ett godkännande från en ekologisk certifiering eftersom vi ser att det finns många som redan har uppnått detta. Samtidigt vill vi ge restauranger möjlighet att rapportera till Nordisk Miljömärkning på samma sätt som de gör för sina nationella ekologiska certifieringssystem för att göra rapportarbetet så enkelt som möjligt.

Restaurangen får poäng beroende på hur hög andel ekologiska produkter den har och kan max uppnå 6 poäng i detta krav.

Danska restauranger kan certifieras av ”Det Økologiske Spisemerket”, som är en gratis statligt kontrollerad märkning av matställen i Danmark. Spisemerket finns i tre olika versioner: brons, silver och guld. Brons uppnås när andelen ekologiska varor i serveringen uppgår mellan 30–60 %. För att få silver krävs 60–90 % och guld 90–100 %. Procentsatsen beräknas på basis av restaurangens inköp, antingen i pengar eller kvantitet (kg) under minst tre månader. Alkohol och andra drycker (utom vatten utan aromer) ska tas med i beräkningen. Alla nordiska och EU:s ekologiska märkningssystem är giltiga på samma villkor, men MSC-märkt fisk och skaldjur godkänns inte och ska inte tas med i beräkningen.¹⁰

Svenska restauranger har möjlighet att KRAV-märka sig och uppnå en, två eller tre stjärnor, beroende på om restaurangen är certifierad på nivå 1, 2 eller 3. Nivå 1 kräver minst 25 % godkända livsmedel av det totala inköpsvärdet. Nivå 2 kräver minst 50 % och nivå 3 kräver minst 90 %. Godkända livsmedel definieras här som allt som kommer från växt- och djurriket och är KRAV-certifierat, ekologiskt certifierat eller MSC-certifierat. MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologiskt men kan tas med i beräkningen om restaurangen vill. Andelen får dock inte överstiga 50 % eftersom KRAV kräver att minst 50 % av den beräknade andelen godkända

⁶ <http://debio.no>

⁷ <http://krav.se>

⁸ <http://oekologisk-spisemaerke.dk>

⁹ <http://portaatuomuunvanha.bonsait.fi/>

¹⁰ ”Vejledning om økologisk storkøkkendrift”, hämtat från:

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/SiteCollectionDocuments/Kemi%20og%20foedevarekvalitet/%C3%98kologi/%C3%98kologi%20og%20stok%C3%B8kkener/Vejledning%20om%20%C3%B8kologisk%20stork%C3%B8kkendrift%2018%20marts%202014.pdf> (27.04.2017)

livsmedel ska vara KRAV-märkta. Alkohol tas med i beräkningen, medan vatten, tobak och salt hålls utanför eftersom de inte kan få en ekologisk märkning. Om restaurangen köper in viltkött, ska dess inköpsvärde undantas från det totala inköpsvärdet. Beräkningen ska bestå av inköpsstatistik under ett år och procentandelen ska beräknas på inköpsvärdet i kronor.

KRAV:s nivå 1 kan också uppnås genom att använda regelbundet minst 15 olika ekologiska produkter och 5 av dessa ska vara basprodukter som mjölk, ägg, bröd, frukt, grönsaker etc. 50 % av produkterna ska vara KRAV-märkta. Antalet produkter ska ökas med minst två per år, tills restaurangen uppnår 25 % godkända livsmedel.¹¹

Nordisk Miljömärkning tycker att det är stor skillnad i svårighetsgrad mellan alternativet med 25 % och alternativet med 15 produkter och vill därför i första hand satsa endast på det tuffaste med 25 % ekologisk.

Norska restauranger kan dra nytta av Debio-märkningarna brons, silver eller guld. Dessa märken används för att främja andelen ekologiska/Debio-godkända produkter inom servering eller livsmedelshandeln. Andelen ekologiska produkter mäts antingen i kronor (inköpssumma) eller i vikt. Bronsmärket kräver en andel av ekologiska produkter på minst 15 %, silver på minst 50 % och guld på minst 90 %.¹² MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas ekologiskt men kan tas med i beräkningen om restaurangen vill. Procentandelen MSC-märkt fisk får dock inte överstiga 50 % av den beräknade andelen.

Debios bronsmärke kan uppnås på olika sätt: Antingen ska minst 15 % av det som serveras vara ekologiskt/Debio-godkänt, beräknat på inköpssumma/värde eller vikt, eller genom att ha åtminstone 15 olika ekologiska produkter som regelbundet används i serveringen. För att kunna använda sig av alternativet med 15 regelbundet använda produkter, ska minst 5 av dessa vara basprodukter som mjölk, ägg, bröd, frukt, grönsaker etc.¹³ Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen.

Finska restauranger har inte ett med Norge, Sverige och Danmark jämförbart system, men organisationen EkoCentria tar ansvar för programmet ”Stegvis mot eko”, som är ett frivilligt system för restauranger och restaurangkedjor. Över 2 430 restauranger i Finland deltog i programmet i mars 2017. Programmet går ut på att bli bättre på att använda ekologiska produkter på regelbunden basis i restaurangkök. Programmet består av sex steg:

1. Restaurangen använder regelbundet en ekologisk produkt.
2. Restaurangen använder regelbundet två ekologiska produkter.
3. Restaurangen använder regelbundet fyra ekologiska produkter.
4. Restaurangen använder regelbundet åtta ekologiska produkter, eventuellt över 30 % ekologiska råvaror av det totala råvaruinköpet.
5. Köket använder regelbundet 20 ekologiska produkter, eventuellt över 60 % ekologiska råvaror av det totala råvaruinköpet.
6. Ekologiska alternativ används inom alla råvarugrupper. Icke-ekologiska produkter användas endast om det inte finns ett ekologiskt alternativ.

Termen ”regelbundet”, som EkoCentria använder, kräver att ekologiska produkter används minst två gånger i veckan eller oftare.

¹¹ ”Kravs regler”, hämtat från: http://www.krav.se/sites/default/files/kravs_regler_2017.pdf (27.04.2017)

¹² ”Regler för merker och merkebruk”, hämtat från: <https://debio.no/content/uploads/2017/04/Regler-for-merker-og-merkebruk-2017-3.pdf> (27.04.2017)

¹³ ”Regler för bruk av Debio-merker i serveringar”, hämtat från: <https://debio.no/content/uploads/2017/04/Regler-for-bruk-av-Debio-merker-i-serveringer.pdf> (27.04.2017)

Restauranger som räknar antalet ekologiska produkter kan eventuellt göra beräkningarna i procentandel av vikt eller i Euro. Produkter certifierade av Luomua, Nyckelpiganmärket eller EU Ecolabel definieras som ”ekologiska produkter” för restauranger och EkoCentria.

”Stegvis mot eko”-programmet har förnyats och restauranger har numera möjlighet att lyfta fram sin ekologiska profil med hjälp av en ny Luomua-logotyp tillsammans med olika antal stjärnor, beroende på vilket steg restaurangen har kommit till. Restaurangen får:

- en stjärna när den är på steg 2 eller 3
- två stjärnor när det är på steg 4
- tre stjärnor när den är på steg 5 eller 6

Nordisk Miljömärkning önskar lägga sig på samma kravnivå som steg 4 med de föreslagna kraven.^{14 15}

För restauranger i Island och Baltikum vill Nordisk Miljömärkning bevara kravnivåerna eftersom vi inte har uppgifter och tillräcklig bakgrund för att ställa strängare restaurangerkrav här.

P42 Ekologiska livsmedel och drycker

Det ges olika antal poäng från land till land på grund av olika tillgänglighet av ekologiska produkter. Alla länder har olika skalor i form av procent eller i form av antal artiklar för att uppnå maximal 6 poäng. Man har tagit hänsyn till olika nivåer från ekologiska märkningssystem för att poängsätta detta krav.

6.5 Andra krav

P43 Miljömärkta varor och tjänster

Kraven från kriteriedokumentet P21 (miljömärkta förbrukningsartiklar), P23 (Miljömärkta sällanköpsvaror) och P24 (Miljömärkta tjänster) är hotellanpassade och därför tagits bort från kapitel 5. Nordisk Miljömärkning vill ändå premiera användning av miljömärkta varor och tjänster genom att skapa ett poängkrav (P43) med en lista på varor och tjänster som restauranger kan välja emellan.

Miljömärkta varor och tjänster (inköpt mängd i procent (%) av total inköpsvolym)	Poäng
Pappersservetter till ≥ 50 %	1 p
Levande ljus till ≥ 50 %	1 p
Golvvårdsmedel (ex. golvvax, -polish etc.) till ≥ 50 %	1 p
Blötlägningsmedel till ≥ 50 %	1 p
Möbler per kategori, stolar, bord etc. till ≥ 10 %	1 p per produkt, max 2 p

¹⁴ Natur och Miljö, hämtat från: http://www.naturochmiljo.fi/vad_vi_gor/miljo_och_livsstil/article-28656-9656-t-ekologiskt

¹⁵ Ekocentria/Stegvis mot eko, hämtat från: <http://portaatuomuunvanha.bonsait.fi/se/page/20>

Textilier (dukar och servetter) till ≥ 20 %	1 p
Arbetskläder, minst en personalkategori, och minst ett plagg	0,5 p
Städning	1 p
Biltvätt	1 p
Annat - till ≥ 50 %	1 p per produkt, max 2 p

O45 Totalpoängsumma

Totalt antal poäng restauranger kan uppnå i kapitel 5, Alternativa krav för restauranger, är 47 poäng. För att uppfylla det obligatoriska kravet måste man komma upp till 35 %, vilket innebär 16 poäng.

Kravet på att minst 5 poäng ska komma från kapitlet Mat är bortagen eftersom man har höjt nivån på de obligatoriska matkraven.

Orsaken till att det har blivit mindre antal poäng än i andra verksamheter från kriteriedokumentet är att man har tagit bort några poängkrav från kapitel 1 och 2 som inte är relevanta för restauranger som inte ingår i en hotelverksamhet.