

Svanenmärkning av
Hotell, restaurang och konferens



Version 4.5 • 23 oktober 2013 - 31 december 2018

Innehåll

Vad är ett Svanenmärkt hotell, restaurang och konferens?	4
Varför välja Svanenmärkning?	4
Vad kan Svanenmärkas?	5
Hur söker man?	6
Vad krävs för att bli Svanenmärkt?	7
1 Grundkrav	9
1.1 Generell beskrivning	9
1.1 Leverantörer	9
1.2 Gränsvärden	10
1.3 Energi	14
1.4 Kemikalier	17
1.5 Vatten	21
1.6 Avfall	22
1.7 Inköp	23
1.8 Servering	26
1.9 Transport	27
1.10 Rutiner	28
2 Mat	30
3 Gästrum	35
4 Pool	36
5 Alternativa krav för restauranger	36
5.1 Överordnade krav	36
5.2 Energi	37
5.3 Avfall	38
5.4 Mat	40
5.5 Andra krav	43
Efterkontroll	44
Regler för Svanenmärkning av tjänster	44
Hur länge gäller licensen?	44
Nya kriterier	45
Bilaga 1 Uppgifter om verksamheten	
Bilaga 2 Marknadsföring av Svanenmärkta hotell, restauranger och konferenser - bilagan borttagen	
Bilaga 3 Kemikalier till hotell, restauranger och konferenser	
Bilaga 4 Fördjupad information om energiverktyget och beräkningar av energi och koldioxid	
Bilaga 5 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur	
Bilaga 6 Närproducerade livsmedel och drycker	

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
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.

Vad är ett Svanenmärkt hotell, restaurang och konferens?

En Svanenmärkt hotell-, restaurang-, konferensverksamhet har tagit ett helhetsgrepp om sitt miljöarbete och klarat Svanens stränga krav. Verksamheten arbetar, med hjälp av Svanen, mot det hållbara samhället.

Personalen arbetar inom många områden för att inte belasta miljön. För att bli Svanenmärkt måste verksamheten t.ex. klara ett antal gränsvärden. Energiförbrukning som är ett av gränsvärdena, är ett av de områden som ger upphov till störst miljöpåverkan från dessa verksamheter.

Verksamheten arbetar aktivt med att minska avfallsmängderna och vattenförbrukningen. En Svanenmärkt verksamhet arbetar också med att optimera användningen av kemiska produkter. De produkter som används är i hög grad miljömärkta.

Restauranger som blivit Svanenmärkta uppfyller stränga krav på vilka råvaror som köps in och används. Svanenmärkta restauranger använder också en hög andel ekologiska livsmedel.

Den Svanenmärkta verksamheten har alltid tydliga rutiner för centrala funktioner i verksamheten. Med det menas att det t.ex. finns rutiner och regler för vilka produkter som ska och inte ska köpas in samt att personalen är engagerad i miljöarbetet.

Varför välja Svanenmärkning?

- Svanenmärkta hotell, restauranger och konferenser får använda varumärket Svanen i sin marknadsföring. Svanenmärkningen har mycket hög kännedom och trovärdighet inom Norden.
- Svanenmärkningen är ett kostnadseffektivt och enkelt sätt att kommunicera miljöarbete och miljöengagemang till kunder och leverantörer.
- En mer miljöanpassad verksamhet ger ofta möjligheter till minskade kostnader genom att till exempel sänka användningen av energi, kemikalier och vatten samt minska mängden avfall.
- En mer miljöanpassad drift förbereder anläggningen på framtida miljökrav.
- Miljöfrågor är komplexa och det kan ta lång tid att sätta sig in i specifika frågeställningar. Svanenmärkningen kan ses som en guide till detta arbete.
- Svanen ställer krav på verksamhetens, ur miljösynpunkt, viktigaste områden och ger dessutom förslag till förbättringsåtgärder. Det gör att det är enkelt att arbeta med Svanen som verktyg för verksamhetens långsiktiga miljöarbete.

Vad kan Svanenmärkas?

Hotell, vandrarhem, restauranger samt konferensverksamhet (se definitioner nedan) kan Svanenmärkas.

Hotell och vandrarhem

Verksamheter som erbjuder logi kan Svanenmärkas. Det betyder i huvudsak hotell och vandrarhem.

Restaurang

Till restauranger räknas alla verksamheter som serverar lagade rätter för att ätas i restaurangen. Hit hör restauranger, storkök, personalmatsalar, gatukök, kaféer samt storkök i skolor på sjukhus och liknande. Catering och take away-restauranger kan också Svanenmärkas.

Verksamhetens huvudfunktion ska vara att laga och servera mat.

Konferens

Med konferens avses en sammansatt tjänst som innefattar tillgång till lokaler såsom hörsalar, möteslokaler eller sammanträdesrum samt stödtjänster som gör det möjligt för kunden att genomföra en konferens med exempelvis föredrag, seminarier, information eller diskussioner och där huvudintäkten kommer från denna typ av verksamhet.

Med konferens avses inte verksamheter där huvudintäkten kommer från andra arrangemang än sammankomster med föredrag, seminarier, information eller diskussioner (så som separata mässor, utställningslokaler, teatrar och konsertlokaler eller liknande). Det är däremot möjligt att märka en konferensverksamhet som exempelvis har utställningslokaler eller konserthall inom ramen för sin verksamhet. Det är inte heller möjligt att med dessa kriterier miljömärka ett konferenstillfälle/event (såsom en årlig mäsas).

Kombinationer av verksamheter

Om flera av dessa olika delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs som en enhet måste samtliga delverksamheter inkluderas i licensen. Det hänvisas till bakgrundsdokumentet för exempel på när en delverksamhet ska inkluderas i licensen. Se tabell 1 för en översikt över vilka krav olika verksamheter och kombinationer av verksamheter ska uppfylla.

Konferenser utan logiverksamhet kan bara Svanenmärkas om licensen inkluderar Svanenmärkt matservering antingen i egen regi eller genom avtal med underleverantör. Om konferensen har egen restaurang, ska kraven för Svanenmärkt restaurang i detta kriteriedokument uppfyllas. Om konferensen har avtal med underleverantör om matservering, ska underleverantören vara en Svanenmärkt restaurang.

Verksamheter med SPA

Om det förekommer SPA-verksamhet inom den ansökande verksamheten ska, som utgångspunkt, denna verksamhet inkluderas i gränsvärdeskraven för energi (obligatoriskt krav) och vatten (valbart att uppfylla). Observera att det inte går att marknadsföra sig som "Svanenmärkt SPA" även om förbrukningen räknas med, eftersom Svanens krav inte omfattar hälsofrämjande behandlingar som ofta förknippas med SPA.

Geografisk avgränsning

Endast verksamheter som finns i de nordiska eller baltiska länderna kan Svanenmärkas.

Logi/restauranger/konferenser på kryssningsfartyg/färjor/tåg kan inte Svanenmärkas inom ramen för dessa kriterier.

Hur söker man?

Ansökningsblanketten skickas till det land som verksamheten ligger i, länder utan eget Nordiskt miljömärknings sekretariat skickar till valfritt sekretariat. Hela ansökan består av en ifylld ansökningsblankett och dokumentation som visar att kraven är uppfyllda.

För beräkning av energi- och koldioxidgränsvärdet måste Svanens energiverktyg användas. Energiverktyget kommer att vara tillgängligt i den elektroniska ansökningshjälpen, My Swan Account (se "Elektronisk ansökan").

Elektronisk ansökan

Ansökan görs lämpligast genom den elektroniska ansökningshjälpen, My Swan Account som finns på respektive lands hemsida. När Nordisk Miljömärkning har tagit emot ansökningsblanketten ges tillgång till den elektroniska ansökningshjälpen via ett lösenord med begränsad giltighetstid att använda under ansökningstiden. När licens erhålls förlängs lösenordets giltighetstid så det gäller så länge kriterierna är giltiga.

För att dokumentera kraven på icke miljömärkta kemikalier rekommenderas det att producenter/leverantörer använder Svanens elektroniska ansökningshjälp My Swan Account. Tillgång till My Swan Account fås genom att kontakta Nordisk Miljömärkning.

I några krav hänvisas det till bilagor som kan användas som dokumentation för att visa att kraven uppfylls. Bilagorna finns sist i detta dokument.

När ansökaren använder den elektroniska ansökningshjälpen ska dokumentation som visar att kraven är uppfyllda laddas upp där. Det är möjligt att skriva ut en rapport från den elektroniska ansökningshjälpen.

Olika typer av krav

Kriterierna för hotell, restaurang och konferens består av en kombination av obligatoriska krav och valbara poängkrav. De obligatoriska kraven ska alltid uppfyllas.

Varje poängkrav som uppfylls ger en viss poäng. Poängen räknas samman och en viss poängsumma måste uppnås för att erhålla licens.

Symboler i texten

För varje krav är det beskrivet hur kravet ska dokumenteras. Det finns också symboler som används för att underlätta arbetet. Symbolerna är:

- ☒ Skicka med
- 📍 Kravet kontrolleras på plats

Kontroll på plats

I samband med ansökan kontrollerar Nordisk Miljömärkning på plats att kraven uppfylls. Vid kontrollen ska underlag för beräkningar, original till inskickade intyg, mätprotokoll, inköpsstatistik och liknande som styrker att kraven uppfylls kunna uppvisas.

Kostnader

En ansökningsavgift tas ut i samband med att företaget söker licens. Utöver det tillkommer en årsavgift baserad på den/det Svanenmärkta hotellets/restaurangens/konferensens/verksamhetens omsättning.

Frågor

Vid frågor, kontakta gärna Nordisk Miljömärkning, se adresser på sidan 3.

Vad krävs för att bli Svanenmärkt?

För att få en Svanenlicens krävs att:

- grunduppgifter om verksamheten skickas in, se kapitel 1.1. Redovisning av energiförbrukning, vattenförbrukning, mängd osorterat avfall, kemikalier och inköp samt antal gäster ska avse de senaste 12 månaderna eller föregående år. I enskilda krav kan Nordisk Miljömärkning i vissa fall acceptera en estimering av årlig förbrukning på basen av statistik från en representativ månad/vecka. Se specifika krav för detaljer.
- gränsvärdeskravet för energi uppfylls, se kapitel 1.3.
- ytterligare 1 av 2 gränsvärdeskrav (vatten eller avfall) uppfylls, se kapitel 1.3.
- samtliga övriga obligatoriska krav för den specifika verksamheten uppfylls, se tabell 1.
- minst 35 % av den totala poängsumman för den specifika verksamheten måste uppnås, se poängsammanställning tabell 1.
 - för restauranger gäller att minst 5 poäng måste uppnås under kapitel 2 "Mat", alternativt kapitel 5.3 "Mat".
- restauranger som inte drivs tillsammans med hotell- eller konferensverksamhet kan välja att uppfylla de alternativa kraven i kapitel 5.
- Nordisk Miljömärkning har kontrollerat på plats att kraven uppfylls.

Tabell 1 ger en översikt över vilka krav verksamheten och olika kombinationer av verksamheter har att uppfylla, vilka poängkrav de kan välja, den möjliga maxpoängen samt vilka poäng de måste uppnå. För detaljer se respektive krav.

Var uppmärksam på att om flera delverksamheter finns inom samma verksamhet eller marknadsförs/uppfattas som en enhet måste samtliga delverksamheter inkluderas i licensen. Till exempel ska ett hotell med restaurang uppfylla de obligatoriska kraven och poängkraven för kombinationen "hotell och restaurang".

Tabell 1 Översiktstabell över vilka krav verksamheten och olika kombinationer av verksamheter har att uppfylla, vilka poängkrav de kan välja, den möjliga maxpoängen samt vilka poäng de måste uppnå.

Olika verksamheter	Obligatoriska krav	Valbara poängkrav	Möjlig maxpoäng**	Poäng som ska uppnås
Hotell	O1 O3-O25 O27-O34	P1-P27 P34-P38 P39*	73 p	26 p
Restaurang	O1 O4-O24 O26-O39	P1-P33 P38 P39*	77 p	27 p
Alternativt för restauranger ***	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)	46 p	16 p
Konferens	O1-O2 O4-O25 O27-O34	P1-P14 P16-P27 P38 P39*	59 p	21 p
Hotell och restaurang	O1 O3-O39	P1-P38 P39*	88 p	31 p
Hotell och konferens	O1-O34	P1-P27 P34-P38 P39*	73 p	26 p
Restaurang och konferens	O1-O2 O4-O24 O26-O39	P1-P33 P38 P39*	77 p	27 p
Hotell, restaurang och konferens	O1-O39	P1-P38 P39*	88 p	31 p

* Krav P39 gäller endast Island.

** Om hotellet inte serverar frukost inom hotellets lokaler bortfaller 1 möjlig poäng. Tillsvarande tillkommer 2 möjliga poäng om verksamheten har pool. Detta påverkar även poäng som ska uppnås.

*** Restauranger som inte drivs tillsammans med hotell- eller konferensverksamhet kan välja att uppfylla de alternativa kraven i kapitel 5.

Ansökningshjälpen beräknar summan av poängen för varje typ av verksamhet baserat på ansökarens inlagda uppgifter.

1 Grundkrav

Samtliga obligatoriska krav i detta kapitel ska uppfyllas om inte annat anges.

1.1 Generell beskrivning

01 Generell beskrivning

Verksamheten ska uppge information om sin anläggning som är av betydelse för Svanens krav. Bilaga 1 ska användas till detta.

- Ifylld bilaga 1 samt tillhörande dokumentation som anges i bilagan.

1.1 Leverantörer

02 Konferens: Extern leverantör av restaurangtjänst

Kravet gäller för konferensanläggning som helt saknar logiverksamhet och som måste anlita underleverantörer för att täcka verksamhetens behov av matservering.

Konferensen ska erbjuda matservering till konferensgäster genom avtal med en eller flera Svanenmärkta restauranger.

Undantag: För offentliga verksamheter som i sin upphandling måste följa Europaparlamentets och Rådets direktiv 2004/18/EG om offentlig upphandling av byggtjänster, varor och tjänster kan ett intygande från Nordisk Miljömärkning accepteras som verifierat på att underleverantören uppfyller kraven som Nordisk Miljömärkning ställer på Svanenmärkta restauranger. En sådan underleverantör får inte marknadsföra sig mot andra kunder som Svanenmärkt med mindre än att de har en giltig licens. Om Nordisk Miljömärkning ska granska underleverantören utan att licens tilldelas tillkommer en extra administrativ avgift.

Minst 95 % av konferensens behov av inköpta restaurangtjänster (räknat på omsättning eller antal gäster) ska vara täckt genom avtalet.

I avtalet ska det framgå avtalsperiod samt restaurangens licensnummer.

Vid eventuella byten av leverantör ska det finnas rutiner som säkrar att detta meddelas till det Nordiska Miljömärkningssekretariat som beviljat licensen.

- Kopia på avtal med samtliga Svanenmärkta restauranger enligt ovan. På avtalet ska restaurangens licensnummer framgå.
- Rutiner som visar hur det säkras att det alltid finns avtal med en Svanenmärkt restaurang.
- Beräkning som visar andelen inköpta restaurangtjänster av det totala inköpsbehovet som är Svanenmärkta. Andelen anges i omsättning eller antal gäster.

03 Hotell: Leverantörer av frukost inom hotellets lokaler

Kravet gäller hotell som serverar frukost inom hotellets lokaler men anlitar annan leverantör för serveringen.

Leverantören av frukost ska uppfylla samtliga krav som om frukostserveringen utfördes i hotellets egen regi, d.v.s. samtliga obligatoriska krav i kapitlet ”1.9 Servering”.

Frukost som serveras utanför hotellets lokaler ingår inte i Svanenlicensen.

- Kopia på avtal med samtliga leverantörer av frukost. Se kapitel ”1.9 Servering” för dokumentation som ska skickas in avseende servering.

1.2 Gränsvärden

Det finns tre gränsvärden:

- Energi
- Vatten
- Avfall

Gränsvärdeskravet för energianvändning är obligatoriskt och måste alltid uppfyllas. För beräkning av uppfyllande av energianvändning måste miljömärkningens energiverktyg användas. Energiverktyget kommer att vara tillgänglig i den elektroniska ansökningshjälpen, My Swan Account.

Därutöver måste anläggningen klara ytterligare ett av de ovan angivna gränsvärdena. Sökanden kan välja vilket av de två gränsvärdeskraven man uppfyller. Samtliga gränsvärdeskrav ska dokumenteras även om inte alla måste uppfyllas.

04 Gränsvärde Energi

Att uppfylla gränsvärdeskravet för energianvändning är obligatoriskt.

Verksamhetens användning av inköpt energi ska maximalt vara **1,7** gånger målvärdet som beräknas av energiverktyget.

Hotellverksamheter som inte erbjuder frukost måste uppfylla ett strängare krav på gränsvärde som är maximalt **1,6** gånger målvärdet som beräknas av energiverktyget.

Verksamheten ska redovisa sin förbrukning av inköpt energi som sedan jämförs med ett målvärde för motsvarande verksamhet med goda förutsättningar.

Målvärdet beräknas i energiverktyget utifrån ett flertal parametrar (t.ex. klimatzon, golvyta, antal byggnader, antal gäster och mängd textilier som tvättas).

Om verksamheten väljer att i energiverktyget ange ortsspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad, (se energiverktyget) ska data och källa kunna uppges och kontrolleras. För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortsspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad.

Alla verksamheter måste ange medeltemperaturen per månad (graddagskorrigering) för samma period som energianvändningen. Verksamheten måste spara temperaturdata och källa så att uppgifterna kan kontrolleras och godkännas. Temperaturdata ska vara för samma ort, alternativt från ett område som ligger i närheten av anläggningen där det finns tillgänglig temperaturdata t.ex. närmaste meteorologiska väderstation.

Mätning av elanvändning

För restauranger (som inte ingår i någon annan delverksamhet) som ligger i fastigheter med central elavläsning och som inte kan särskilja hela eller delar av sin elanvändning från annan verksamhet (t.ex. en restaurang som ligger i en galleria) ska det finnas en mätning av elanvändningen. Alternativ a eller b nedan gäller:

- a) restaurangen installerar fasta elmätare för energikrävande installationer (kyl, spis, disk etc). Resten av elanvändningen (t.ex. belysning) kan estimeras.
- b) tredje parts energigenomgång med avläsning med elmätare för energikrävande installationer (kyl, spis, disk etc.) under en representativ period, samt estimat av årlig totalförbrukning. Genomgången ska göras vartannat år.

Nordisk Miljömärkning kan i undantagsfall godkänna att det undantas vissa delar/lokaler i verksamheten som inte omfattar energikrävande installationer eller utrustning. Se bakgrundsdokumentet (kap 5.3.2) för mer detaljer.

För verksamheter där det förekommer olika sporadiska arrangemang som scenverksamhet eller utställningar, vars elförbrukning inte kan anses ingå i den dagliga elförbrukningen för driften kan den delen undantagsvis räknas av efter godkännande från Nordisk Miljömärkning under förutsättning att det finns separat mätning och att den särredovisas.

Mätning av värme och kyla

Om verksamheten inte kan dokumentera sin förbrukning direkt från en leverantör (t.ex. en restaurang som är en del av en galleria) kan verksamheten beräkna sin förbrukning utifrån verksamhetens yta i förhållande till hela byggnadens yta.

Efter att ansökan har lämnats in erhålls lösenord till Nordisk Miljömärknings energiverktyg som krävs för att göra denna beräkning. Se bilaga 4 för beskrivning av energiverktyget samt bakgrundsdokumentet till dessa kriterier för mer information. Nordisk Miljömärkning kan även kontaktas.

- Bifoga redovisning och underlaget för denna (t.ex. fakturakopior, bekräftelse från leverantör, avläsning av mätare eller annan dokumentation) av verksamhetens inköpta elanvändning, bränslen, värme och kyla. Energiverktyget från Nordisk Miljömärkning ska användas för redovisning. Se bilaga 4 för vilken information energiverktyget kräver.

Om det i stället för klimatzon i modellen anges ortsspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad, ska data och källa sparas så att uppgifterna kan kontrolleras och godkännas. För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortsspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad.

- Ange medeltemperaturen per månad, period (år) och uppgifternas källa för samma period som energianvändningen.

Alternativ a) för restauranger: redovisning av elanvändning från fasta elmätare samt rapport som visar hur estimering av elanvändningen är utförd.

Alternativ b) för restauranger: rapport från tredje part som visar elanvändning från mätning och estimering av totalt årlig elanvändning. Rutin som visar hur verksamheten säkerställer att genomgången görs vartannat år.

P1 Energi

Verksamheten tilldelas poäng för en lägre energianvändning än gränsvärdet, enligt värdena i tabellen nedan.

Värde under gränsvärdet	Poäng
Verksamheten ligger 0,5 under gränsvärdet	5 p
Verksamheten ligger 0,4 under gränsvärdet	4 p
Verksamheten ligger 0,3 under gränsvärdet	3 p
Verksamheten ligger 0,2 under gränsvärdet	2 p
Verksamheten ligger 0,1 under gränsvärdet	1 p

- Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan. Energiverktyget från Nordisk Miljömärkning ska användas.

O5 Gränsvärde Vatten

Att uppfylla gränsvärdeskravet för vatten är valbart, men alla verksamheter ska dokumentera kravet.

Kravet på vattenanvändningen omfattar all användning av färskvatten inom verksamheten.

För att verksamheten ska kunna få licens baserat på att de uppfyller gränsvärdeskravet för vatten krävs det att de kan ta reda på sin årsförbrukning genom mätning av vattenförbrukningen för den specifika verksamheten, antingen genom egen mätare eller genom uppgift från vattenleverantör.

Om verksamheten inte behöver uppfylla gränsvärdet för vatten för att få licens accepteras att vattenförbrukningen tas fram på annat sätt, exempelvis utifrån fakturor eller en beräkning av andel vatten de förbrukar som en del i en större verksamhet.

Följande gränsvärden gäller för olika verksamheter:

Hotell: 200 liter/hotellgäst

Hotell med pool: 275 liter/hotellgäst

Restaurang: 45 liter/restauranggäst

Catering: 45 liter/cateringportion

Konferens: 25 liter/konferensgäst

Externa poolgäster: 75 liter/extern poolgäst

Om det ingår flera delverksamheter i verksamheten beräknas gränsvärdet enligt följande formel:

Gränsvärde vatten för hela verksamheten = 200 liter/gäst * antal hotellgäster + 45 liter/gäst * antal restauranggäster + 45 liter/cateringportion * antal cateringportioner + 25 liter/gäst * antal konferensgäster + 75 liter/gäst * antal externa poolgäster

För hotell med pool används 275 liter/gäst istället för 200 liter/gäst.

Med extern poolgäst menas en gäst som bara utnyttjar poolverksamheten och som inte övernattar på hotellet.

Se bilaga 1 "Uppgifter om verksamheten" för definition av olika gästbegrepp.

Med pool anses en pool (uppvärmd eller icke uppvärmd) där vattnet recirkuleras och desinficeras. Bubbelbad räknas inte som pool.

- Bifoga sammanställning av verksamhetens totala årliga vattenanvändning samt fakturakopior, alternativt intyg från leverantör som bekräftar uppgifterna.
- Bifoga sammanställning över antal gäster i de respektive verksamheterna (hotell, restaurang, konferens och externa poolgäster), samt beräkning som visar vattenanvändning per gäst enligt kravet ovan.

P2 Vatten

Verksamheten tilldelas olika antal poäng beroende på hur låg dess vattenanvändning är jämfört med ett gränsvärde enligt tabellen nedan. Gränsvärdet räknas ut i krav O5.

Värde under gränsvärdet	Poäng
Anläggningens vattenanvändning är > 50 % lägre än gränsvärdet	3 p
Anläggningens vattenanvändning är > 40 - 50 % lägre än gränsvärdet	2,5 p
Anläggningens vattenanvändning är > 30 - 40 % lägre än gränsvärdet	2 p
Anläggningens vattenanvändning är > 20 - 30 % lägre än gränsvärdet	1,5 p
Anläggningens vattenanvändning är > 10 - 20 % lägre än gränsvärdet	1 p

- Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan.

O6 Gränsvärde Avfall

Att uppfylla gränsvärdeskravet för avfallsmängder är valbart, men alla verksamheter ska dokumentera kravet.

Gränsvärdet gäller allt osorterat avfall som uppstår från den dagliga driften och som går till förbränning eller deponi.

Följande gränsvärden gäller för olika verksamheter:

Hotell: 0,20 kg/hotellgäst

Restaurang: 0,80 kg/restauranggäst

Catering: 0,80 kg/cateringportion

Konferens: 0,20 kg/konferensgäst

Om det ingår flera delverksamheter i verksamheten beräknas gränsvärdet enligt följande formel:

Gränsvärde avfall för hela verksamheten = 0,20 kg/gäst * antal hotellgäster + 0,80 kg/gäst * antal restauranggäster + 0,80 kg/cateringportion * antal cateringportioner + 0,20 kg/gäst * antal konferensgäster.

Se Bilaga 1 "Uppgifter om verksamheten" för definition av gästbegreppen.



Sammanställning av avfallsentreprenörens uppgifter på den totala årliga mängden osorterat avfall som uppstår från verksamheten tillsammans med fakturakopior, alternativt intyg från avfallsentreprenör som bekräftar uppgifterna. Om avfallsentreprenör inte väger osorterat avfall kan verksamhetens egen mätning av avfallsmängder under minst en representativ vecka accepteras som underlag efter godkännande från Nordisk Miljömärkning. Det ska beskrivas på vilket sätt mätperioden kan anses vara representativ.

Väljer man att använda de alternativa kraven för restauranger, kapitel 5, och avfallsentreprenör inte väger osorterat avfall kan verksamhetens egen mätning av avfallsmängder under minst två gånger per år och under en representativ vecka per tillfälle accepteras som underlag efter godkännande från Nordisk Miljömärkning. Det ska beskrivas på vilket sätt mätperioden kan anses vara representativ

P3 Avfall

Verksamheten tilldelas olika antal poäng beroende på hur låg dess avfallsmängd är jämfört med ett gränsvärde enligt tabellen nedan. Gränsvärdet räknas ut i krav O6.

Gränsvärdet gäller allt osorterat avfall (det avfall som inte sorteras inom verksamheten och går till förbränning eller deponi) som uppstår från den dagliga driften.

Värde under gränsvärdet	Poäng
Anläggningens avfallsmängd är > 50 % lägre än gränsvärdet	3 p
Anläggningens avfallsmängd är > 40 – 50 % lägre än gränsvärdet	2,5 p
Anläggningens avfallsmängd är > 30 – 40 % lägre än gränsvärdet	2 p
Anläggningens avfallsmängd är > 20 – 30 % lägre än gränsvärdet	1,5 p
Anläggningens avfallsmängd är > 10 – 20 % lägre än gränsvärdet	1 p



Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan.

O7 Kontinuerliga mätningar av gränsvärden

Det ska finnas skriftliga rutiner för att mäta, avläsa och dokumentera gränsvärdena för Svanenlicensen för energi, vatten och osorterat avfall enligt följande:

Energianvändning – varje månad då anläggningen är öppen. För restauranger som inte har en fast elmätare som omfattar hela elanvändningen, gäller följande:

- Restauranger som har valt alternativ a) i O4 måste följa upp elanvändningen varje månad där det är installerat fasta elmätare.
- Restauranger som har valt alternativ b) i O4 måste genomföra mätningar och estimeringar vartannat år.

Vattenanvändning – varje månad då anläggningen är öppen.

Avfallsmängder – årssammanställning från avfallsentreprenör, alternativt mätning minst en representativ vecka per år då anläggningen är öppen.

- Rutiner som beskriver hur verksamheten säkerställer mätning, avläsning och dokumentation enligt ovan.

1.3 Energi

O8 Fossil olja i oljepanna till uppvärmning av lokaler eller vatten

Fossil olja i oljepanna vid verksamheten får inte täcka mer än 30 % av uppvärmningsbehovet.

Uppvärmningsbehovet är definierat som summan av byggnadens ventilationsförluster, transmissionsförluster och varmvatten och hämtas från energiverktyget.

Andelen från oljepanna räknas fram på följande sätt:

*Andel från oljepanna (kWh/år) = Volym olja per år (m³/år) * pannverkningsgrad * energifaktor (kWh/kg) * densiteten (kg/liter) * 1000(l/m³)*

Energifaktorn för eldningsolja är 11,29 kWh/kg

Densitet för lätt eldningsolja: 0,89 kg/liter

Densitet för tung eldningsolja: 0,98 kg/liter

Om det går att få mer specifika uppgifter från bränsleleverantören (för energifaktorn gäller att nedre värmevärdet för bränslet ska anges) kan dessa användas i stället.

- Underlag med beräkning som visar att eventuell oljeanvändning till uppvärmning ligger under 30 % av det totala uppvärmningsbehovet.

P4 Koldioxid

Verksamheten tilldelas poäng om dess faktiska koldioxidutsläpp är lågt jämfört med anläggningens målvärde för koldioxid. Poäng ges enligt tabellen nedan.

Energiverktyget räknar ut anläggningens faktiska koldioxidutsläpp på bakgrund av inlagda data om använd energi.

Målvärdet beräknas i energiverktyget utifrån ett flertal parametrar (t.ex. golvyta, antal byggnader, antal gäster och mängd textilier som skickas till tvätt). För mer information se bilaga 4.

Förhållandet mellan faktiska koldioxidutsläpp och målvärdet för koldioxid är koldioxidindexet.

Om verksamheten väljer att i energiverktyget korrigera för normalår och/eller ange ortsspecifika månadsmedeltemperaturer (se energiverktyget) ska data och källa kunna uppges och kontrolleras. För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortsspecifika månadsmedeltemperaturer.

Koldioxid-index	Poäng
Verksamheten ligger på 1,3 eller lägre	3 p
Verksamheten ligger 1,5 eller lägre	2,5 p
Verksamheten ligger 1,7 eller lägre	2 p
Verksamheten ligger 2,0 eller lägre	1,5 p
Verksamheten ligger 2,2 eller lägre	1p

- Redovisning av verksamhetens inköpta elanvändning, bränslen, värme och kyla. Energiverktyget från Nordisk Miljömärkning ska användas för redovisning. Om det i stället för klimatzon i modellen anges månadsmedeltemperaturerna samt månadsvärden för normalårskorrigerad för den aktuella perioden, ska data och källa sparas så att uppgifterna kan kontrolleras. För verksamheter i Norge är det obligatoriskt att använda ortsspecifika månadsmedeltemperaturer.

Redovisning som visar hur många poäng som uppnås i förhållande till tabellen ovan.

P5 Solfångare och solceller

Har verksamheten solfångare installerat för uppvärmning av lokaler eller vatten som täcker mer än 20 % av det totala uppvärmningsbehovet: 1 p.

Har verksamheten solceller installerat som täcker mer än 2 % av det totala elbehovet: 0,5 p.

Uppvärmningsbehovet är definierat som summan av byggnadens ventilationsförluster, transmissionsförluster och varmvatten och hämtas från energiverktyget.

Elbehovet är definierat som den el verksamheten antas ha behov för att köra ventilation, belysning och annan elektrisk utrustning. Elbehovet hämtas från energiverktyget.

- Underlag med beräkning som visar att solfångare täcker mer än 20 % av det totala uppvärmningsbehovet eller att solceller täcker mer än 2 % av det totala elbehovet. Beräkningarna ska baseras på teoretisk effekt av eller faktiskt levererad energi från solfångare/solceller.

P6 Värmepumpar till uppvärmning av lokaler eller vatten

Har verksamheten värmepumpar installerat för uppvärmning av lokaler eller tappvarmvatten som täcker mer än 30 % av det totala uppvärmningsbehovet: 1 p.

Med värmepumpar avses samtliga värmepumpar som är avsedda för uppvärmning av lokalerna (vatten/vatten värmepumpar (så som berg-, sjö- och jordvärmepumpar) luft/vattenvärmepumpar och luft/luftvärmepumpar). Hit räknas ej ren värmeåtervinning på ventilationsluften (så kallat FTX).

Beräkningarna ska baseras på värmepumparnas beräknade årliga drifttid samt deras årsmedelverkningsgrad (så kallat SCOP-värde). Om inte SCOP-värdet är känt sätts verkningsgraden för vätske/vattenvärmepumpar till 2,5 för uppvärmning och för tappvarmvatten. För luft/vatten samt luft/luftvärmepumpar sätts verkningsgraden till 2,0 för uppvärmning och för tappvarmvatten.

Uppvärmningsbehovet är definierat som summan av byggnadens ventilationsförluster, transmissionsförluster och varmvatten och hämtas från energiverktyget.

- Underlag med beräkning som visar att värmepumpar täcker mer än 30 % av det totala uppvärmningsbehovet.

P7 Köldmedium

Har mer än 50 % av köldmedierna i verksamheten, beräknat på fyllnadsmängd, ett GWP₁₀₀-värde lägre än 5 (till exempel kolväten (propan, butan etc.), ammoniak (NH₃) eller koldioxid (CO₂)): 2 p

Kravet omfattar samtliga aggregat för kylrum, kyl-/frys-skåp, dryckeskylar, minibarer och liknande.

Kravet omfattar ej värmepumpar eller luftkonditioneringsanläggningar.

- Sammanställning över alla kylmaskiner, vilka köldmedier som används samt fyllnadsmängd och beräkning av andelen köldmedier med GWP₁₀₀-värde lägre än 5. Alternativt kan senaste köldmedieårsrapport bifogas.

P8 Energianalys

Har energianalys (avseende fastighet och energikrävande utrustning), av en för verksamheten oberoende energiexpert, genomförts under de senaste 5 åren med målet att reducera energianvändningen: 2 p

Verksamhetens byggnader och energikrävande utrustning är maximalt tre år gamla: 2 p

Vid omfattande ombyggnation/renovering godtas det om en oberoende energiexpert (tredje part) intygar att verksamhetens byggnader är likställa med nybyggnation (max 3 år gammal).

Det ska utförligt redovisas vilken ombyggnation som genomförts samt att den är likställa med en nybyggnation.

Energianalysen ska innehålla inventering av anläggningen (avseende fastighet och energikrävande utrustning) samt förslag till åtgärder som inkluderar besparingspotential och kostnader.

Verksamheten ska kunna visa att relevanta åtgärder är genomförda eller inplanerade.

- Beskrivning av energianalysen eller kopia på rapporten. Bilaga som ger vägledning till vad energianalysen ska omfatta finns att tillgå. Verksamheten ska kunna visa att relevanta åtgärder är genomförda eller inplanerade. CV eller annat bevis på dennes kompetens för den oberoende energiexperten.

P9 Belysning

Är $\geq 80\%$ av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) av energiklass B eller bättre, alternativt LED: 3 p

Är $\geq 60 - < 80\%$ av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) av energiklass B eller bättre, alternativt LED: 2 p

Är $\geq 40 - < 60\%$ av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) av energiklass B eller bättre, alternativt LED: 1 p

Energiklasserna är enligt EU-kommissionens direktiv 98/11/EG för lampor.

- Sammanställning av antal ljuskällor i verksamheten (inomhus och utomhus) och en beräkning av andel ljuskällor i energiklass A eller B alternativt LED.

P10 Behovsstyrd belysning

Är $\geq 80\%$ av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) kopplade till automatisk behovsstyrning: 3 p

Är $\geq 60 - < 80\%$ av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) kopplade till automatisk behovsstyrning: 2 p

Är $\geq 40 - < 60\%$ av antalet ljuskällor i verksamheten (inom- och utomhus) kopplade till automatisk behovsstyrning: 1 p

Exempel på automatisk behovsstyrning kan vara dagsljusstyrning eller närvarostyrning, hit räknas även korthållare för nyckelkort.

- Sammanställning av ljuskällor (inom- och utomhus) som är kopplade till automatisk behovsstyrning. Det använda systemet för automatisk behovsstyrning ska anges samt en beräkning av andelen ljuskällor som är kopplade till automatisk behovsstyrning.

P11 Styrning av ventilation

Är $\geq 90\%$ av ventilationens luftflöde räknat i volym behovsanpassad i de konferensrum och/eller matsalar som ventileras (ventilation från matlagning är undantaget): 2 p

Är $\geq 50\%$ av ventilationens luftflöde räknat i volym behovsanpassad i de konferensrum och/eller matsalar som ventileras (ventilation från matlagning är undantaget): 1 p

Med behovsanpassning menas att ventilationen anpassas efter antalet personer i lokalerna (exempelvis styrd av närvaro eller koldioxidhalten, tidsstyrning godkänns ej).

Till ventilation räknas här även luftkonditionering.

- Sammanställning av hur ventilationsfläktar och aggregat regleras, samt andelen, anges i procent, av ventilationen som är behovsanpassad i de konferensrum och/eller matsalar som ventileras.

1.4 Kemikalier

09 Miljömärkta produkter till disk

90 % av produkterna till disk ska vara miljömärkta. Kravet omfattar maskindiskmedel, torkmedel och handdiskmedel. Blötläggningsmedel och avkalkningsmedel räknas inte med.

Den procentuella andelen beräknas baserat på inköpt mängd i kg, liter eller kr/€.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

- Fyll i den elektroniska ansökningshjälpen genom att välja diskmedel från en lista. Ange inköpta mängder under året. Ladda upp faktura eller annan dokumentation som visar inköpta produkter och mängder.

010 Miljömärkta produkter till textiltvätt

90 % av mängden produkter till tvätt av textilier ska vara miljömärkt. Sköljmedel, avkalkningsmedel och specialrengöring räknas inte med. Kravet gäller textilier som tvättas av verksamheten själv.

Den procentuella andelen beräknas baserat på inköpt mängd i kg, liter eller kr/€.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

Specialrengöringsprodukter definieras som fläckborttagare, tvättförstärkare och liknande.

- Fyll i den elektroniska ansökningshjälpen genom att välja textiltvättmedel från en lista. Ange inköpta mängder under året. Ladda upp faktura eller annan dokumentation som visar inköpta produkter och mängder.

011 Miljömärkta produkter för städning

80 % av mängden av produkter för städning ska vara miljömärkt. Kravet omfattar produkter avsedda för daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök. Golvvård*, avkalkningsmedel, bassängkemikalier och specialrengöring räknas inte med. Med specialrengöringsprodukter (se definition nedan) menas produkter som endast används periodiskt, det vill säga inte i den dagliga städningen.

*Golvvårdsprodukter som ingår i den dagliga städningen, t.ex. kombinerade städ- och polish-medel ska räknas med.

Den procentuella andelen beräknas baserat på inköpt mängd i kg, liter eller kr/€.

Specialrengöringsprodukter definieras som:

Kök: Medel för att rengöra diskmaskinen/ kaffebyggare, propplösare, koppar-/ silverputs, rengöringsmedel för frysrum, medel för behandling av rostfria ytor, ugnrensning, grillrengöring, stålglans och liknande.

Städning: Fläckborttagning på fasta ytor, tuggummiborttagning, rengöringsmedel för att ta bort fläckar på mattor, propplösare/ avloppsrensare, interiörvård och liknande.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen, EU Ecolabel eller Bra Miljöval.

- Fyll i den elektroniska ansökningshjälpen genom att välja produkter som används för städning från en lista. Ange inköpta mängder under året. Ladda upp faktura eller annan dokumentation som visar inköpta produkter och mängder.

O12 Krav på icke-miljömärkta produkter

Icke-miljömärkta produkter får inte vara klassificerade enligt tabellen nedan.

Kravet omfattar också desinfektionsmedel, blötlägningsmedel, specialrengöring, sköljmedel, avkalkningsmedel och golvvård.

5 % av specialrengöringsmedlen (av inköpt mängd i kg eller liter) och bassängkemikalier undantas från kravet. Se definition av specialrengöringsmedel i O10 och O11.

Klassificering	Farosymbol och R-fras i förhållande till 67/548/EEC	CLP-förordning 1272/2008
Miljöfarlig	N med R50, R50/53, R51/53	Akut toxisk 1: H400 Kroniskt toxisk 1, 2: H410, H411
	R52/53, R52, R53	Kroniskt toxisk 3, 4: H412, H413
Cancerframkallande	T med R45 och/eller R49 (Carc 1 eller Carc 2) eller Xn med R40 (Carc 3)	Carc 1A/1B/2 med H350, H350i och/eller H351
Mutagen	T med R46 (Mut 1 eller Mut 2) eller Xn med R68 (Mut 3)	Mut 1B/2 med H340 och/eller H341
Reproduktions-skadlig	T med R60, R61, R64 och/eller R33 (Repr1 eller Repr2) eller Xn med R62, R63, R64 och/eller R33 (Repr3)	Repr 1A/1B/2 med H360, H361, H362

Klassificeringen gäller i förhållande till EUs ämnesdirektiv 67/548/EEC med senare ändringar och anpassningar och/eller CLP-förordning 1272/2008 med senare ändringar. I övergångsperioden, d.v.s. fram till 1 juni 2015, kan klassificering i förhållande till EUs ämnesdirektiv eller CLP-förordningen användas. Efter övergångsperioden gäller bara klassificeringen i förhållande till CLP-förordningen.

I produkterna får följande ämnen inte ingå¹:

- Alkylfenoletoxylater (APEO) och alkylfenolderivat (APD)
- Dialkyldimetylammoniumklorid (DADMAC)
- Linjära alkylbensensulfonater (LAS)
- Reaktiva klorföreningar
- Silver-nanopartiklar
- Substances of very high concern (SVHC)
- PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), enligt EUs förordning (EG) nr 1907/2006, bilaga XIII, se <http://eurlex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:SV:P DF>

Undantag från förbudet mot produkter som är klassificerade som miljöskadliga görs för produkter som er klassificerade på grund av innehåll av kvartära ammoniumföreningar. Undantag från förbudet mot reaktiva klorföreningar görs om myndigheterna kräver att sådana ska användas (exempelvis till desinfektion av duschmunstycken i Norge) och för användning i pooler. Undantag ges också för specifika tillfällen, till exempel vid utbrott av smittosamma sjukdomar.

¹ Som ingående ämne räknas alla ämnen i produkten, även tillsatta additiver i råvarorna (t.ex. konserveringsmedel och stabilisatorer), dock inte föreningar från råvaruproduktionen. Som föreningar räknas rester från produktionen inklusive råvaruproduktionen, vilka ingår i produkten i koncentrationer under 0,010 % (100 ppm). Som förening räknas dock inte ämnen som tillsatts en råvara eller produkt medvetet och med ett syfte oavsett mängd. Föreningar på råvarunivå i koncentrationer över 1,0 % i råvaran räknas som ingående ämnen. Även kända avspaltningssämnen/produkter (såsom formaldehyd och arylamin) från ingående ämnen räknas som ingående ämnen.

- Fyll i den elektroniska ansökningshjälpen genom att välja produkter från en lista. Ange inköpta mängder under året. Ladda upp faktura eller annan dokumentation som visar inköpta produkter och mängder.

Kemikalieproducenter/leverantörer ska använda den elektroniska ansökningshjälpen för leverantörer i My Swan Account för att få sina kemikalier kontrollerade. Se bilaga 3 för vilken information som efterfrågas i MSA.

De maximalt 5 % av specialrengöringsmedlen som är undantagna från kravet behöver inte vara kontrollerade och uppfylla bilaga 3. Kontrolleras på plats.

P12 Kemikaliefria städmetoder

Det används kemikaliefria städmetoder på samtliga bords-/skåps-/golv-/vägg-/takytor i gemensamhetsutrymmen, gästrum och konferenslokaler vid daglig städning. Kök, matsal, badrum och toaletter är undantagna. Användning av kemikalier för fläckborttagning på golv och till fönsterputs är tillåtet vid speciella behov, d.v.s. inte dagligen: 1 p.

Kemikaliefria städmetoder: Metoder där det inte används kemiska produkter till städning. Exempelvis dammsugning eller användning av torra eller lätt fuktade mikrofiberdukar eller ängmaskiner.

- Kopia av städrutinerna som visar att kemikaliefria städmetoder används enligt ovan.

O13 Dosering av diskmedel till diskmaskiner

Alla diskmaskiner (med undantag för diskmaskiner avsedda för privata hushåll) ska ha automatiskt system för dosering av diskmedel. Det ska genomföras en servicekontroll av doseringsutrustningen av en oberoende tredje part eller av leverantören av doseringsutrustningen minst två gånger per år. Servicekontrollen av doseringsutrustningen ska dokumenteras.

Med "diskmaskiner avsedda för privata hushåll" avses diskmaskiner avsedda för konsumentmarknaden.


- Underlag som visar vilka diskmaskiner som har ett automatiskt system för dosering av diskmedel.
- Dokumentation från oberoende tredje part eller från leverantören av doseringsutrustningen, t.ex. servicekontrollrapport, som visar att kontroller har genomförts samt datum för dessa.

O14 Dosering av städkemikalier

Alla kemikalier som används till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök ska doseras automatisk eller manuellt med doseringsutrustning.

Med automatisk doseringsutrustning menas här ett system som blandar produkt och vatten till en färdig brukslösning. Manuell dosering betyder att en doseringsutrustning i form av mätbägare, pump eller liknande används.

- Intyg om att kravet uppfylls.

 Kontrolleras på plats.

P13 Automatisk dosering av städkemikalier

Mer än 50 % av alla kemikalier (räknat på liter eller kg inköpta produkter) som används till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök doseras automatiskt och det utförs en kontroll av doseringsutrustningen av en oberoende tredje part eller av leverantören av doseringsutrustningen minst två gånger per år: 1 p

Med automatisk doseringsutrustning menas här ett system som blandar produkt och vatten till en färdig brukslösning.

- Sammanställning av vilka kemikalier till daglig städning av ytor som golv, badrum, toalett och kök som doseras automatiskt.
- Dokumentation, t.ex. servicekontrollrapporter, från oberoende tredje part eller från leverantören av doseringsutrustningen som visar att kontroller har genomförts samt datum för dessa.

P14 Doserings av torkmedel till diskmaskiner

Samtliga tunneldiskmaskiner och huvdiskmaskiner har automatiska doseringssystem för dosering av torkmedel och det utförs kontroll av doseringsutrustningen av en oberoende tredje part eller av leverantören av doseringsutrustningen minst två gånger per år: 2 p.

Om torkmedel inte används: 2 p.

- Underlag som visar att samtliga tunnel- och huvdiskmaskiner har automatiskt doseringssystem av torkmedel, alternativt bekräftelse på att inga torkmedel används.
- Dokumentation, t.ex. servicekontrollrapporter, från oberoende tredje part eller från leverantören av doseringsutrustningen som visar att kontroller har genomförts samt datum för dessa.

P15 Externt tvätteri (max 4p)**Verksamheter som erbjuder logi:**

Används Svanenmärkt textilservice till tvätt av alla textilier (undantaget torkdukar och moppar): 4 p

Används Svanenmärkt textilservice till tvätt av antingen bäddlinne eller frotté: 2 p

Verksamheter som serverar mat (utan logi):

Används Svanenmärkt textilservice till tvätt av alla textilier (undantaget torkdukar och moppar): 3 p

Verksamheter som tvättar alla textilier själva:

Har samtliga tvättmaskiner avsedda för detta tvättgods (undantaget torkdukar och moppar) automatisk doseringsutrustning som kontrolleras av oberoende tredje part eller av leverantören av doseringsutrustningen minst två gånger per år: 1 p

- Sammanställning av vem som tvättar vilka textilier samt kopia på avtal som visar namnet och licensnumret på den externa textilservicen som anlitas. Om anläggningen tvättar sina textilier själv ska det bifogas servicereporter eller annan dokumentation som visar att servicekontroll av doseringsutrustningen till verksamhetens egna tvättmaskiner har genomförts av oberoende tredje part eller av leverantören av doseringsutrustningen minst två gånger per år.

O15 Inköpsrutiner kemiska produkter

Verksamheten ska ha inköpsrutiner och en inköpsansvarig person utsedd per avdelning för städ, kök, matsal, restaurang och tvätt. Inköpsansvarig ska säkerställa att verksamheten använder de valda kemiska produkter som redovisas i krav O9-O12. Vid eventuellt byte av inköpsansvariga personer ska det finnas rutiner som säkrar att valda kemiska produkter redovisat i krav O9 - O12 fortsätter att användas.

- Inköpsrutin för kemiska produkter.
- Sammanställning av inköpsansvariga för inköp av kemiska produkter för varje avdelning enligt ovan samt rutin som säkrar överlämning av information vid eventuella byten av inköpsansvariga.

O16 Hantering av kemiska produkter

Det ska finnas tydliga, lättfattliga och lättillgängliga instruktioner till personalen för dosering och hantering av kemiska produkter. Det ska finnas en skriftlig sammanställning över vilka kemiska produkter som används inom verksamheten, sorterad enligt respektive avdelning och dokumentationen ska finnas hos varje inköpsavdelningsansvarig samt hos Svanenlicensansvarig.

Rutiner ska finnas för att Svanenlicensansvarig uppdaterar förteckningen minst en gång per år vid inventering med respektive inköpsavdelningsansvarig.

Kravet gäller kemiska produkter för städ, specialrengöring, desinfektion, golvvård, disk och textiltvätt.

- Aktuell sammanställning på alla kemiska produkter som används inom verksamheten. Rutiner som visar hur uppdatering av förteckningen säkras.
- Kontrolleras på plats att det finns tydliga, lättfattliga och lättillgängliga instruktioner till personalen för dosering och hantering av kemiska produkter.

1.5 Vatten

P16 Vattenförbrukning för diskmaskin (max 2p)

Huvuddiskmaskinen förbrukar inte mer slutsköljvatten än:

- a) huvmaskin 3,0 liter/back: 2 p
- b) tunnelmaskin 2,0 liter/back: 2 p
- c) underbänkmaskin 2,0 liter/back: 2 p

För tunnelmaskiner ska vattenförbrukningen uppges i förhållande till en kontaktid på 2 min enligt DIN 10510.

Med huvuddiskmaskin avses den/de diskmaskiner som diskar minst 70 % av disken.

- Tekniska data över huvuddiskmaskinens förbrukning av slutsköljvatten.

P17 Snålspolande vattenblandare

Är ≥ 90 % av antalet vattenblandare för tvättställ i verksamheten snålspolande med ett flöde på maximalt 5 liter/minut: 2 p

Är ≥ 90 % av antalet vattenblandare för tvättställ snålspolande med ett flöde på maximalt 8 liter/minut: 1 p

Kravet omfattar inte kök eller blandare till badkar.

- Sammanställning med beräkning av procentandelen vattenblandare med maximalt flöde på 5 respektive 8 liter/minut.
- Tekniska data över vattenblandarnas flöde, eller mätningar som visar flöde i liter/minut.

P18 Snålspolande duschar

Är ≥ 90 % av antalet duschar i verksamheten snålspolande med ett flöde på maximalt 9 liter/minut: 2 p

Är ≥ 90 % av antalet duschar snålspolande med ett flöde på maximalt 11 liter/minut: 1 p

- Sammanställning med beräkning av procentandelen snålspolande duschar med maximalt flöde på 9 respektive 11 liter/minut.
- Tekniska data över duscharnas flöde, eller mätningar som visar flöde i liter/minut.

P19 Toaletter

Finns två spillägen på ≥ 50 % av antalet toalettstolar: 2 p

Finns två spillägen på ≥ 20 - < 50 % av antalettoaletter: 1 p

Om det finns tekniska hinder som omöjliggör små vattenflöden i avloppssystemet (bifoga i sådana fall dokumentation från oberoende part som stödjer detta) kan Nordisk Miljömärkning bevilja verksamheten 1 p.

- Sammanställning med beräkning av procentandelen toalettstolar med två spillägen.

1.6 Avfall

O17 Källsortering

Källsortering är obligatoriskt för minst tre fraktioner från listan nedan:

- Glas (ofärgat och färgat glas)
- Metall
- Organiskt avfall (matavfall och trädgårdsavfall)
- Papper (returpapper och kontorspapper)
- Papp (wellpapp och kartong)
- Hård plast
- Mjuk plast

De valda fraktionerna ska materialåtervinnas. Organiskt avfall ska gå till biologisk behandling/återvinning för att kunna räknas som en fraktion.

Med biologisk behandling/återvinning menas t.ex. kompost, biobränsleproduktion eller djurfoder. Var uppmärksam på att lagstiftning ska uppfyllas när organiskt avfall går till djurfoder.

Om några av fraktionerna i listan ovan sorteras tillsammans inom verksamheten (ex. glas och metall), ska detta räknas som två fraktioner så länge de separeras och återvinns av avfallsentreprenör i ett senare skede.

Observera: Sortering av farligt avfall är ett myndighetskrav, som ska efterlevas i samtliga Nordiska länder och listas därför inte här.

- Underlag som visar vilka fraktioner ovan som sorteras. Bilder tillåts som dokumentation. Om fraktionerna omfattar organiskt avfall, hård plast eller mjuk plast ska underlaget även omfatta en beskrivning av hur de återvinns.

O18 Avfallssortering för gäster

Konferens och hotell: Gästerna ska utöver osorterat avfall ha möjlighet att sortera ut sitt avfall i minst två fraktioner på konferensrum och gästrum, alternativt utförs sorteringen av personalen. En kombination av att gästerna sorterar och att personalen sorterar godtas också.

Det ska finnas gästinformation med anvisning för de två fraktioner som gästerna har möjlighet att sortera i. Där som personalen sorterar avfallet ska det finnas rutiner för detta.

Restaurang: Om kunderna sorterar sin disk själva ska det finnas tydliga sorteringsanvisningar för avfallet.

- Sammanställning av vilka fraktioner gästerna kan sortera avfallet i på konferensrum/gästrum, samt hur gästerna informeras om vilka fraktioner som de har möjlighet att sortera i. Alternativt bilder som visar hur avfallet sorteras, och hur gästerna informeras.
- Rutiner för personalen gällande sortering ifall det är personalen som ombesörjer sorteringen.

Kontrolleras på plats.

P20 Behandling av organiskt avfall (max 3p)

Det organiska avfallet sorteras ut och går till biologisk behandling/återvinning som t.ex. kompost, djurfoder eller används till biobränsleproduktion. Var uppmärksam på att lagstiftning ska uppfyllas när organiskt avfall går till djurfoder.

Hotell och konferensverksamhet: 2 p

Restaurangverksamhet: 3 p

Organiskt avfall omfattar båda matavfall och trädgårdsavfall.

Behandlingen kan ske på plats eller i annan regi, t.ex. kommunal.

Förbränning av organiskt avfall i förbränningsanläggning anses inte vara biobränsle i detta dokument.

- Beskrivning av hur organiskt avfall tas omhand samt avfallsrapport eller intyg från avfallsentreprenör om hur det organiska avfallet behandlas.

1.7 Inköp

Krav till inköp av livsmedel och drycker är beskrivna i kapitel 1.9 och 2.

O19 Vid nyinköp av lågenergilampor, lysrör och LED

Vid nyinköp gäller följande:

Nyinköpta lågenergilampor ska ha en livslängd på minst 10 000 h.

Nyinköpta lysrör (dubbelfattning) ska ha en livslängd på minst 20 000 h.

Nyinköpta LED ska ha en livslängd på minst 25 000 h.

Alternativt ska lågenergilamporna, lysrören och LED-lamporna vara miljömärkta.

Med lågenergilampor menas glödlampersättare och lysrör med skruvsockel/ konventionella lysrör. Med LED menas ljusemitterande dioder, ett energieffektivt alternativ till vanlig belysning med mycket låg energiförbrukning.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel.

- Rutin för nyinköp av lågenergilampor, lysrör och LED.

O20 Miljömärkta köksrullar, handdukstorkpapper och toalettpapper

90 volymprocent av inköpt mjukpapper, d.v.s. köksrullar (hushållspapper), handdukstorkpapper och toalettpapper ska vara miljömärkt. Nordisk Miljömärkning kan bevilja undantag från kravet under förutsättning att det inte finns miljömärkta produkter att tillgå på marknaden.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel.

- Sammanställning av vilka mjukpapper som används i verksamheten med uppgift om hur stor andel som är miljömärkta (anges i volymprocent), produktnamn, licensnummer samt leverantör.

O21 Miljömärkt kopieringspapper

90 volymprocent av inköpt kopieringspapper som verksamheten använder ska vara miljömärkt.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel.

- Sammanställning av vilka kopieringspapper som används i verksamheten med uppgift om hur stor andel som är miljömärkta (anges i volymprocent), produktnamn, licensnummer samt leverantör.

P21 Miljömärkta förbrukningsartiklar (max 6p)

I tabellen nedan anges vilken andel som krävs samt vilken poäng som fås för respektive miljömärkt förbrukningsartikel upp till 6 p.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel. För kemiska produkter (tvål, schampo, gohåvårdsmedel, industriella rengörings- och avfettningsmedel, rengöringsmedel för livsmedelsindustrin och blötlägningsmedel) räknas också Bru Miljöval som miljömärkt.

Produkter som premieras i andra krav i kriterierna kan inte få poäng i detta krav.

Följande miljömärkta produkter köper verksamheten in:

Miljömärkta förbrukningsartiklar (inköpt mängd i procent (%) av total inköpsvolym)	Poäng
Tvål och schampo till ≥ 90 %	2 p
Tvål och schampo till ≥ 50 %	1 p
Pappersservetter till ≥ 50 %	1 p
Försäljning till gäst ≥ 50 % av valbar produkt t.ex. tandkräm, schampo, tvål.	1 p
Mikrofiberdukar, -moppar till ≥ 50 %	1 p
Batterier till ≥ 90 %	1 p
Tonerkassetter till ≥ 90 %	1 p
Blädderblock till ≥ 90 %	1 p
Blädderblockpennor/Whiteboardpennor/Skrivpennor till ≥ 90 %	1 p per produkt
Levande ljus till ≥ 50 %	1 p
Golvvårdsmedel (ex. golvvax, -polish etc.) till ≥ 50 %	1 p
Industriella rengörings- och avfettningsmedel till ≥ 50 %	1 p
Rengöringsmedel för livsmedelsindustrin till ≥ 50 %	1 p
Blötlägningsmedel till ≥ 50 %	1 p
Annat - till ≥ 50 %	1 p per produkt, max 2 p

- Sammanställning av inköpta varor som visar produktnamn, leverantör, licensnummer och användningsområde.
- Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta produkterna täcker för respektive förbrukningsartikel.

O22 Svanenmärkta trycksaker

Minst 50 % av totalt inköp av trycksaker som verksamheten beställer ska vara tryckta på ett Svanenmärkt tryckeri samt vara Svanenmärkta.

Med trycksaker menas till exempel reklam, broschyrer, beställningsnotor som finns på hotellet för t.ex. kemptvätt, room service etc., skrivblock och brevpapper med logo. Kravet omfattar också de trycksaker som ev. hotellkedjan beställer centralt.

Observera att Svanenmärkta trycksaker aktivt ska begäras, även om tryckeriet har Svanenlicens. Hotellet bär ansvaret att kontrollera att Svanenmärket finns på korrektur före godkännande och tryckning.

- Sammanställning med namn och licensnummer på de tryckerier som anlitas samt vilka Svanenmärkta trycksaker verksamheten beställer.
- Underlag från tryckerier alternativt en beräkning från verksamheten som visar hur stor procentandel av totala inköp av trycksaker som är Svanenmärkt (anges valfritt i antal/kr/euro).

P22 Svanenmärkta trycksaker

Är ≥ 90 % av trycksakerna som verksamheten beställer tryckta på ett Svanenmärkt tryckeri samt Svanenmärkta: 2 p

Med trycksaker menas till exempel reklam, broschyrer, beställningsnotor som finns på hotellet för t.ex. kemptvätt, room service etc., block och brevpapper med logo. Kravet omfattar också de trycksaker som hotellkedjan beställer centralt.

Observera att Svanenmärkta trycksaker aktivt ska begäras, även om tryckeriet har Svanenlicens. Hotellet bär ansvaret att kontrollera att Svanenmärket finns på korrektur före godkännande och tryckning.

- Sammanställning med namn och licensnummer på de tryckerier som anlitas samt vilka Svanenmärkta trycksaker verksamheten beställer.

- Underlag från tryckerier alternativt en beräkning från verksamheten som visar hur stor procentandel av totala inköp av trycksaker som är Svanenmärkt (anges valfritt i antal/kr/euro).

P23 Miljömärkta sällanköpsvaror (max 4p)

I tabellen nedan anges vilken andel som krävs samt vilken poäng som fås för respektive miljömärkt sällanköpsvara upp till 4 p.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel. För textilier räknas också produkter märkt med Bra Miljöval Klass 1 och 2 och GOTS som miljömärkt.

Följande miljömärkta sällanköpsvaror köper verksamheten in:

Miljömärkta sällanköpsvaror (inköpt mängd i procent (%) av total inköpsvolym)	Poäng
Kontorsapparater (PC, dator, kopieringsmaskin etc.) till ≥ 50 %	1 p
TV i gästrummen till ≥ 10 %	2 p
TV i gemensamhetsutrymmen till ≥ 50 %	1 p
Projektörer till ≥ 50 %	1 p
Möbler per kategori, säng, bord etc. till ≥ 10 %	1 p per produkt, max 3 p
Textilier (inklusive dukar och servetter) till ≥ 20 %	2 p
Sänglinne och frotté till ≥ 40 %	2 p
Sänglinne och frotté till 20 - < 40 %	1 p
Sänglinne och frotté av ekologisk fiber till 20 - < 40 %	0,5 p
Golv till ≥ 10 %	1 p
Arbetskläder, minst en personalkategori, och minst ett plagg	0,5 p
Annat	1 p per produkt max 2 p

- Sammanställning av inköpta sällanköpsvaror som visar produktnamn, leverantör, licensnummer och användningsområde. Om textilier tvättas av en extern leverantör räcker det att denna intygar levererad procentandel miljömärkta/ekologiska textilier.
- Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta produkterna täcker för respektive sällanköpsvara.

P24 Miljömärkta tjänster (max 2 p)

Används följande miljömärkta tjänster till minst 50 % av behovet:

Tjänster	Poäng
Städning	2 p
Alternativ kemtvätt/kemtvätt används ej	1 p
Tyghandduksrullar	1 p
Biltvätt	1 p
Annat	1 p per tjänst max 2 p

Kravet ger inte poäng för miljömärkt textilservice eller miljömärkta trycksaker eftersom det premieras i andra krav. Med miljömärkt menas tjänst märkt med Svanen eller EU Ecolabel.

- Sammanställning av inköpta tjänster som visar leverantör, licensnummer och användningsområde.
- Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta tjänsterna täcker för respektive tjänstområde.

1.8 Servering

Hotell med enbart frukostservering samt hotell och konferenser med enbart uppvärmningskök samt hotell med extern leverantör av frukost inom hotellet lokaler (se O3) ska uppfylla samtliga obligatoriska krav i detta kapitel 1.9.

Med uppvärmningskök menas att hotellet/konferensen saknar eget tillagnings-/produktionskök med matberedning av måltider utöver frukostservering. Det sker endast enkel måltidsuppvärmning för t.ex. barmeny, färdigtillagade inköpta rätter som värms i mikro/ugn/spis.

Restauranger med produktionskök ska uppfylla krav O23 och O24 samt kan hämta poäng i P25 i detta kapitel 1.9 ”Servering” samt kraven i kapitel 2 ”Mat”.

O23 Engångsartiklar

Engångsartiklar (som tallrikar, muggar, glas och bestick), portions- eller småförpackningar får inte användas i matsalen eller andra serveringsutrymmen (såsom allmänna gästutrymmen, lobby eller terrasser).

Undantag:

- take away, room service, catering och snabbmatservering, se krav O24
- servetter, tandpetare och tepåsar
- varor till försäljning eller som give-aways i portionsförpackning, t.ex. glass, godis, choklad och läsk
- sugrör och drinkepinnar som delas ut personligen, t.ex. i barer

Med snabbmatservering menas enkla ätferdiga måltider.

För en kaffemaskin som står i lobbyn och där gästen själv köper sig kaffe till att ta med undantas engångsmuggar och lock från förbudet. Engångsmuggarna och lock ska uppfylla O24.

Nordisk Miljömärkning kan bevilja undantag från kravet vid speciella omständigheter. T.ex. om diskmaskinen tillfälligt är ur bruk under kortare begränsad tidsperiod, av hygieniska skäl eller vid tillfällig servering till ett exceptionellt stort antal gäster. Användning av engångsartiklar ska då motiveras. I beskrivningen ska det tydlig framgå att antal gäster är betydligt flera än det som vanligtvis serveras.

Intyg om att kravet uppfylls enligt ovan.

Kontrolleras på plats.

O24 Engångsartiklar i take away, room service, catering och snabbmatservering

75 viktprocent av engångsartiklarna som används i take away, room service, catering och snabbmatserveringar på årsbasis ska vara tillverkade av förnybara råvaror t.ex. av papper, kartong, trä eller plast av förnybart material. Miljömärkta engångsartiklar anses uppfylla kravet.

PVC får inte ingå i materialet.

Kravet avser inte servetter, tandpetare, tepåsar, varor som endast säljs i portionsförpackningar, sugrör och drinkepinnar.

Beskrivning av engångsartiklarna med uppgift om ingående material samt beräkning som visar andelen engångsartiklar av förnybart material i viktprocent.

Om det används miljömärkta engångsartiklar ska produktnamn, leverantör och licensnummer anges.

P25 Miljömärkta engångsartiklar

Är minst 20 viktprocent av inköpsvolymen av engångsartiklar till take away, room service, catering och snabbmatsservering miljömärkta: 1 p

Om inga engångsartiklar används ges 1 p.

Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel.

- Sammanställning av andelen miljömärkta engångsartiklar till take away, room service, catering och snabbmatsservering, anges i procent, typ av engångsartiklar och tillhörande licensnummer.

O25 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker för hotell med frukostservering (ej viltfångad fisk och skaldjur)

Hotell med frukostservering ska ha minst 5 % ekologiska livsmedel och drycker av den årliga inköpsvolymen (ej medräknat inköpsvolymen av viltfångad fisk och skaldjur).

Alternativt ska hotell med frukostservering ha minst 10 produkter som erbjuds dagligen. Kaffe, te och kryddor kan bara räknas som en produkt vardera.

Med ekologiska livsmedel och drycker menas produkter märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007, EG 710/2009 (odlad fisk och skaldjur) eller EG 203/2013 exempelvis KRÄV, Luomu, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lifrænt.

Med inköpsvolym menas totalt årligt inköpsbelopp (i Kr/€).

- Intyg att kravet uppfylls med en sammanställning av andelen inköpta ekologiska livsmedel och drycker av den totala årliga inköpsvolymen. Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandelen årlig inköpsvolym av ekologiska livsmedel och drycker.

- Alternativt en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.

1.9 Transport

O26 Transporter med egna fordon för cateringverksamhet

Kravet gäller egna fordon som används för transport av cateringmat:

- Alla chaufförer ska ha genomgått kurs i miljöanpassad/ekonomisk körning. Det ska finnas rutin som säkerställer att nyanställda genomgår kurs senast 6 månader efter att de anställts.
- Vid nyinköp och nyleasning av fordon för transport av cateringmat ska dessa uppfylla senast antagna Euronorm. Detta gäller från och med datumet för ansökan om Miljömärkningslicens.

Med miljöanpassad/ekonomisk körning avses exempelvis så kallad Ecodriving.

Med egna fordon menas fordon som ägs av verksamheten samt fordon som verksamheten leasar.

- Intyg från kursleverantör att chaufförerna har genomgått kurs i miljöanpassad/ ekonomisk körning samt rutin som beskriver hur verksamheten säkerställer att nyanställda chaufförer får utbildning inom 6 månader.

- Rutin som säkerställer att nyinköpta fordon från och med datumet för ansökan om miljömärkningslicens uppfyller senast antagna Euronorm.

P26 Övriga transporter med egna fordon

Är mer än 5 % av verksamhetens årliga inköp av fordonsbränsle Svanenmärkt: 1 p.

- Sammanställning med beräkning som visar procentandel Svanenmärkt bränsle som köpts in det senaste året.

P27 Övriga transporter (ej egna fordon) (max 1 p)

Om någon av följande åtgärder genomförts i syfte att minska miljöbelastningen från verksamhetens in- respektive utleveranser ges 1 p:

- verksamheten har under de senaste 12 månaderna reducerat antalet transporter (som regelbundet levererar varor) med 25 %.
- mer än 50 % av en leverantörs chaufförer har gått kurs i miljöanpassad/ ekonomisk körning.
- mer än 50 % av en leverantörs fordonsflotta körs på Svanenmärkt bränsle.

Med miljöanpassad/ ekonomisk körning avses exempelvis så kallad Ecodriving.

Intyg på att kravet enligt ovan uppfylls.

1.10 Rutiner

För att säkerställa att Svanens krav uppfylls under licensens hela giltighetstid måste anläggningen ha följande rutiner dokumenterade.

Om hotellet har ett certifierat miljöledningssystem enligt ISO 14 001 eller EMAS, där följande rutiner finns med, räcker det att revisorn intygar att kraven i detta kapitel 1.11 samt krav O7 och O15 implementerats.

O27 Lagar och myndighetskrav

Verksamheten ska säkerställa att gällande lagstiftning följs, avseende arbetsmiljö, yttre miljö, ekonomi, hygien och hälsa. Verksamheten får inte ha någon form av negativ myndighetsanmärkning som inte har korrigerats inom den frist övervakande myndighet har tilldelat. Om kravet inte uppfylls kan Nordisk Miljömärkning säga upp licensen.

Underskriven ansökningsblankett.

O28 Information om Svanen till personalen

Alla anställda, och extern inhyrd personal, ska årligen informeras om verksamhetens miljöarbete och vad som omfattas av Svanenlicensen. Varje avdelning ska få information om vilka miljöförbättringar som verksamheten arbetar för. Information ska även ges om resultatet från mätningar gällande gränsvärdena samt förändringar gällande rutiner för Svanenlicensen. Nyanställda ska få informationen inom 4 veckor.

Verksamheten ska dokumentera informationen, som ges till alla anställda årligen och den ska finnas lättillgänglig för all personal inom verksamheten och extern inhyrd personal. Det ska dokumenteras vilken personal som har erhållit informationen.

Rutin för hur verksamheten informerar personalen om Svanenmiljöarbetet samt en rutin för hur nyanställda får introduktion inom 4 veckor om vad Svanenlicensen innebär.

O29 Kundinformation

Gäster ska informeras på anläggningen och på hemsidan (om sådan finns) att verksamheten är Svanenmärkt. Detta gäller från den dag Svanenlicens är godkänd av Nordisk Miljömärkning. Det ska kommuniceras genom tydlig information, t.ex. skyltning med Svanens profilmaterial.

Hotell med konferens som måste hyra in underleverantörer för att täcka verksamhetens behov av matservice ska informera kunden vid beställning om den externa matleverantören inte är Svanenmärkt.

Beskrivning av hur/ var på anläggningen och på hemsida information ges till gäster att verksamheten är Svanenmärkt samt eventuellt att maten kommer från en extern leverantör som inte är Svanenmärkt.

O30 Inköp och leverantörsrutiner

Verksamheten ansvarar för att Svanens krav uppfylls under hela licensens giltighetstid och verksamheten ska även ha rutiner för inköp av de produkter det ställs krav på. Rutinerna ska minst omfatta inköp av:

- Förbrukningsartiklar (Krav O19, O20, O21, O22)
- Ekologiska livsmedel och drycker (O25 för hotell med frukost, O38)
- Byte av leverantör för tryckeri och textilservice

☒ Kopia på inköps- och leverantörsrutiner gällande förbrukningsartiklar, ekologiska livsmedel och drycker, byte av leverantörer för tryckeri och textilservice enligt ovan.

O31 Egenkontroll av miljöarbetet

VD/direktör, Svanenlicensansvarig, inköpsansvariga per avdelning samt driftsansvarig ska minst 1 gång/år utföra en auditering på anläggningen med syftet att förbättra verksamhetens miljöarbete. Egenkontrollen ska göras enligt en egenkontrollplan, där åtminstone följande går igenom:

- Reklamationer från gäster.
- Kontrollera att gästinformationen om att verksamheten är Svanenmärkt är synlig.
- Kontrollera att avfallssorteringsanvisningar för gäster och personal är tydliga.
- Kontrollera vilken energikrävande utrustning som finns.
- Kontrollera att det inte används engångsartiklar som inte är tillåtna.

☒ Rutiner för utförande av egenkontrollplan.

O32 Årlig uppföljning

Det ska göras en årlig uppföljning av Svanens krav. Nordisk Miljömärkning kan bland annat be om en skriftlig rapportering av miljökrav eller kontrolleras vid besök på plats.

Ingen dokumentation krävs vid ansökningstillfället.

O33 Dokumentation av Svanens krav

Samtliga dokument som gäller Svanenlicensen ska finnas lätt tillgängliga på anläggningen. Det kan exempelvis vara mätrapporter gällande gränsvärden, förteckning över vilka som informerats om Svanens krav. Licensansvarig på anläggningen ansvarar för att dokumentationen är uppdaterad och tillgänglig (som kan finnas på respektive avdelning det omfattar).

ρ Kontrolleras på plats.

O34 Marknadsföring

Kravet är borttaget enligt beslut av Föreningsstyrelsen den 17 november 2014.

2 Mat

Kraven i detta kapitel gäller för all typ av restaurangverksamhet, även café och catering ingår. Däremot omfattas inte hotell med enbart frukostservering, snacks och enkla, lätta rätter, det vill säga rena uppvärmningskök. Utöver kraven nedan ska samtliga obligatoriska krav, undantaget O25, i kapitel 1 ”Grundkrav”, uppfyllas.

O35 Ursprung för kött och fisk

Restaurangen ska kunna informera gästerna om ursprungsland för det kött och fisk som serveras gästerna som huvudingrediens. Det ska finnas en rutin som beskriver hur de säkerställer att gästerna kan få denna information.

- Restaurangens rutin för hur de säkerställer att gästerna kan få information om ursprungsland för huvudingredienserna för det kött och fisk som serveras.

O36 Icke hållbara råvaror - fisk och skaldjur

A) Följande arter som är akut eller starkt hotade på IUCNs² rödlista får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang:

- Haj (sv)/Haj (dk)/Hai (fi)/Hai (no)/Hákarl (is)
- Rocka (sv)/Rokke (dk)/Rauskut (fi)/Rokke (no)/Skata (is)
- Vildfångad Stör (sv)/Stør (dk)/Sampikalat (fi)/Stør (no)/Styrja (is) (Acipenseriformes)
- Tonfiskarterna blåfenad och sydlig (sv)/Blåfinnet och sydlig tun (dk)/Tonnikala, Eteläntonnkala (fi)/ Makrellstørje och sørlig blåfinnet tunfisk (no)/ Túnfiskur (is) (Thunnus thynnus och Thunnus maccoyii)
- Ål (sv)/Ål (dk)/Ankerias(fi)/Ål (no)/ Áll (is) (Anguilla anguilla)

B) Följande arter får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang, ifall de är uppsatta på den officiella rödlistan³ över hotade arter i landet de är fiskade:

Fiskart	Rödlistad som CR (Akut hotad) eller EN (starkt hotat) i följande land
Havskatt (sv)/Havkat (dk)/Merikissa (fi)/ Steinbit (no) /Steinbítur(is)(Anarhichas lupus)	Sverige (EN)
Hälleflundra (sv)/Hellefisk, helleflyndre (dk)/Ruijanpallas, pallas (fi)/Kveite (no)/Lúða (is) (Hippoglossus hippoglossus/Reinhardtius hippoglossoides)	Sverige (EN)
Kungsfisk, Rödfisk, Uer (sv)/Rødfisk (dk)/ Punasimppu, Puna-ahven (fi)/Uer (no)/Karfi (is) (Sebastes mentella, Sebastes marinus)	Norge (EN)
Havsöring (sv)/Ørred (dk)/Taimen, Merivaelteiset kannat(fi)/Ørret (no)/ Urriði (is) (Salmon Trutta)	Finland (CR)

² <http://www.iucnredlist.org/>

³ Danmarks rödlista: På följande länk, välj artsgrupp ”Ferskvandsfisk”:

<http://bios.au.dk/videnudveksling/fagligt/dyrplanter/redlistframe/artsgrupper/>

Finland sidan 336 i rapporten på följande länk: http://www.ym.fi/fi-FI/Ajankohtaista/Julkaisut/Erillisjulkaisut/Suomen_lajien_uhanalaisuus__Punainen_kir%284709%29

Norge: På följande länk, välj artsgrupp ”Fiskar”: <http://www.artsportalen.artsdatabanken.no/>

Sverige: På följande länk, välj organismgrupp ”Fiskar (Pisces)”:

<http://www.artfakta.se/GetSpecies.aspx?SearchType=Advanced>

- C) Tropisk räka d.v.s. scampi, tigerräkor, kungsräkor, jätteräkor (sv)/Tropisk reje (dk)/Jättikatkarapu (fi)/Tropisk reke (no)/Trópísk risarækja (is) (familjen penaeid: *Penaeus* sp., *Metapenaeus* sp. och *Macrobrachium rosenbergii*) får inte serveras på en Svanenmärkt restaurang.

Listan ovan över icke hållbara råvaror kan revideras om nya uppgifter kommer fram. Viltfångad eller odlad fisk och skaldjur på både A-, B- och C-listan kan få användas om den är märkt enligt en standard som godkänts enligt Nordisk miljömärknings riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur.

Undantag ges för traditionell servering av hajarten *Somniosus microcephalus* och rockaarten *Dipturus batis*/*Raja batis* för restauranger på Island. Det ska finnas full spårbarhet till fiskestället och fiskehamnen samt intyg från övervakande fiskemyndighet att fångsten uppfyller myndighetskrav.

För information om Nordisk Miljömärknings riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur se bilaga 5.

- Beskriv vilka rutiner restaurangen har för att kontrollera att kravet följs enligt ovan. För servering av fiskar på B-listan krävs full spårbarhet till fiskestället, se också O35. För servering av *Somniosus microcephalus* och *Dipturus batis*/*Raja batis* ska fiskestället, fiskehamnen samt intyg från fiskemyndighet dokumenteras.

O37 Förbud mot att använda livsmedel med GMO

Det är förbjudet att använda och servera genmodifierade livsmedel (GMO) på en Svanenmärkt restaurang. Restaurangen ska därför ha rutiner som säkerställer att det inte serveras genmodifierade livsmedel som enligt nationell lagstiftning är märkt med att det innehåller GMO.

De produkter som kan vara aktuella är där råvaran till produkter är soja, majs, raps, sockerbeta och ris.

Med GMO menas Genetiskt Modifierad Organism.

- Rutin som säkerställer att verksamheten inte serverar livsmedel som enligt nationell lagstiftning är märkt med att det innehåller GMO.

O38 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker

Danska och svenska restauranger ska ha minst 5 % ekologiska livsmedel och drycker av den årliga inköpsvolymen.

Finska, norska och baltiska restauranger ska ha minst 5 stycken ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. För att räknas ska de ekologiska livsmedlen och dryckerna utgöra en betydande del i maträtterna, t.ex. potatis, kött, fisk, ägg, mejeriprodukter eller grönsaker. Isländska restauranger ska också erbjuda minst 5 stycken ekologiska livsmedel och drycker dagligen, men är inte begränsade till livsmedel och drycker som utgör en betydande del av maträtterna.

Finska, norska, isländska och baltiska restauranger kan också välja att dokumentera kravet i andel av årlig inköpsvolym.

För cateringrestauranger på Island som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ kan de 5 ekologiska ingredienserna fördelas månadsvis, d.v.s. det ska serveras minst 5 maträtter per månad där det ingår olika ekologiska ingredienser.

Undantag för verksamheter med stor bar eller nattklubb:

Undantag kan göras för hotell och restauranger med sidoverksamheter där bar, nattklubb eller liknande ingår och där alkoholinköpen är oproportionellt stora i förhållande till inköp av livsmedel till restaurangen.

Inköp av alkohol kan då få räknas bort under förutsättning att det enbart gäller sidoverksamheten och att omsättningen kan särredovisas samt att det inte omfattar öl, vin och sprit som köps in och serveras i restaurangdel i samband med matservering.

Med "oproportionerligt stor" menas att 70 % av de totala inköpen är alkoholinköp.

Med ekologiskt menas mat/dryck märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007, EG 710/2009 (odlad fisk och skaldjur) eller EG 203/2013 exempelvis KRAV, finska "Solmärket" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lifrant.

Viltfångad fisk och skaldjur kan inte certifieras som ekologisk och ska därför i princip inte redovisas i detta krav. Nordisk Miljömärkning kan dock acceptera att viltfångad fisk och skaldjur tas med i beräkningarna om restaurangen så önskar. Då ska inköp av viltfångad fisk och skaldjur räknas med i den totala inköpsvolymen samt att certifierad fisk och skaldjur enligt en standard godkänd av Nordisk Miljömärkning adderas till det som är märkt ekologiskt.

På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna och Baltikum ställs differentierade krav på denna punkt. Med inköpsvolym menas årligt inköpsbelopp (i Kr/€).

- Intyg att kravet uppfylls med en sammanställning av andelen inköpta ekologiska livsmedel och drycker av den årliga inköpsvolymen. Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandelen årlig inköpsvolym av ekologiska livsmedel och drycker. Dokumentationens ska minst omfatta 1 månads inköp som är representativ. Om verksamheten har inkluderat viltfångad fisk och skaldjur i beräkningen ska underlag också omfatta dessa inköp.
- Alternativt en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.
- För cateringrestauranger på Island som bara serverer en maträtt per dag och inte serverar något alternativ; en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som utgör ingredienser i minst 5 maträtter per månad. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.
- Särredovisning av alkoholinköp som kan räknas bort ska uppvisas.

P28 Ekologiska livsmedel och drycker

Det ges poäng enligt ökad andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker. Beräknas utifrån ett av följande alternativ:

Andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker		Poäng
Danmark och Sverige	Finland, Norge, Island och Baltikum	
> 35 %	> 30 st	6
≥ 25 - < 35 %	21-29 st	5
≥ 15 - < 25 %	16 - 20 st	4
≥ 8 - < 15 %	12 - 15 st	3
≥ 6 - < 8 %	9 - 11 st	2
> 5 - < 6 %	6 - 8 st	1

Med ekologiskt menas mat/dryck märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007, EG 710/2009 (odlad fisk och skaldjur) eller EG 203/2013 exempelvis KRAV, finska "Solmärket" (Luomu), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lifrant.

På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna ställs differentierade krav på denna punkt. För restauranger i Danmark och Sverige ställs kravet i procent av den årliga inköpsvolymen. Med inköpsvolym menas totalt årligt inköpsbelopp (i Kr/€).

Hotell och restauranger i Norge, Finland, Island och Baltikum kan dokumentera kravet i antalet livsmedel/ drycker som serveras dagligen. De kan också välja att dokumentera kravet i andel av årlig inköpsvolym och får då poäng enligt samma skala som Sverige och Danmark.

För cateringrestauranger på Island som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ, ges poäng enligt tabellen för antal ekologiska livsmedel och drycker utöver de 5 ingredienser som serveras per månad enligt O38.

- Intyg att kravet uppfylls med en sammanställning av andelen inköpta ekologiska livsmedel och drycker av den totala årliga inköpsvolymen. Verksamheten ska bifoga underlag som

styrker procentandelen årlig inköpsvolym av ekologiska livsmedel och drycker. Dokumentationen ska minst omfatta 1 månads inköp som är representativ. Om verksamheten har inkluderat viltfångad fisk och skaldjur i beräkningen ska underlag också omfatta dessa inköp.

- Alternativt en sammanställning av inköpta ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.

För cateringrestauranger på Island som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ; en sammanställning av antalet ekologiska livsmedel och drycker som utgör ingredienser under en månad. Producent, leverantör och ekologisk märkning ska redovisas för respektive livsmedel och dryck.

P29 Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur

Är minst 10 % av all viltfångad fisk eller skaldjur och/eller odlad fisk som serveras hållbarhetsråvarumärkt enligt en standard som är godkänd av Nordisk Miljömärkning: 2 p

Är minst 5 % av all viltfångad fisk eller skaldjur och/eller odlad fisk som serveras hållbarhetsråvarumärkt enligt en standard som är godkänd av Nordisk Miljömärkning: 1 p

Standarden ska uppfylla riktlinjerna beskrivna i bilaga 5. Varje standard för viltfångad eller odlad fisk och skaldjur bedöms utifrån riktlinjer för bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur, bilaga 5. De fiske- och skaldjursstandarder som granskats och godkänts av Nordisk Miljömärkning kommer att vara tillgänglig för licensinnehavare i den elektroniska ansökningshjälpen.

Odlad fisk och skaldjur märkt enligt EG 710/2009 räknas inte med här, men tillgodoräknas i O38 och P28.

- Intyg att kravet uppfylls och sammanställning över inköpt andel viltfångad fisk och skaldjur och odlad fisk som uppfyller Nordisk Miljömärknings riktlinjer för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur av den totala årliga inköpsvolymen av viltfångad fisk och skaldjur och odlad fisk. Verksamheten ska bifoga underlag som styrker procentandel av årlig inköpsvolym. Dokumentationen ska minst omfatta en (1) månads inköp som är representativa.

O39 Vegetarisk rätt

Restaurangen ska alltid erbjuda minst en vegetarisk huvudrätt vid lunch och middag. Rätten ska ingå i menyn varje dag. För restauranger med buffé, ska rätten ingå i lunch- och middagsbuffén.

Med huvudrätt menas varma eller kalla rätter som är en måltid i sig, men inte enklare sallader eller förrätter/side orders.

Cateringrestauranger som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ, ska servera minst 2 vegetariska rätter per månad.

Om det bara serveras kall mat, godkänns baguetter/bröd med vegetariskt pålägg och/eller salladsbuffé som vegetarisk rätt, förutsatt att den inkluderar följande ingredienser i tillägg till grönsaker:

- Proteinrika ingredienser, exempelvis bönor, linser eller tofu
- Pasta, ris, couscous eller liknande

- Intyg med beskrivning och kopia på meny.

P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk och/eller köttfri dag (max 3p)

Restaurangen är vegetarisk: 3 p

Restaurangen/room service för hotell har 1 vegetarisk dag i veckan: 2 p

Restaurangen/room service för hotell erbjuder minst 3 vegetariska huvudrätter vid lunch och middag varje dag: 2 p

Restaurangen/room service för hotell har 1 köttfri dag i veckan: 1 p

För cateringrestauranger som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ gäller följande poängmöjligheter:

Cateringrestaurangen är vegetarisk: 3 p

Cateringrestaurangen serverar minimum 4 vegetariska rätter per månad: 2 p

Cateringrestaurangen serverar minimum 3 vegetariska rätter per månad: 1 p

Under den vegetariska dagen serveras endast vegetariska rätter, dvs. inget kött eller fisk, på restaurangen. Under den köttfria dagen serveras inget kött på restaurangen. En vegetarisk dag kan inte samtidigt räknas som en köttfri dag. Undantaget från kravet är mat som serveras till separata, privata sällskap i de fall som omsättningen av den delen av driften utgör mindre än 20 % av restaurangens samlade omsättning.

- Kopia av menyer med de vegetariska respektive köttfria dagarna.
- För cateringrestauranger som bara serverar en maträtt per dag och inte serverar något alternativ; kopia av menyer med de vegetariska rätter som serveras månadsvis.

P31 Närproducerade livsmedel och drycker

Det ges poäng för hur stor andel av inköpsvolymen på årsbasis som är närproducerade livsmedel och drycker enligt tabellen nedan.

Närproducerade livsmedel och drycker kan både vara odlade och viltfångade/plockade. Svanen godkänner livsmedel som närproducerade om produktens ursprung (gård, fiskehamn, viltmark eller skog) är känd och om all odling/fångst/plockning, bearbetning/förädling och lagring har skett innanför en radie om 250 km från verksamheten samt att det finns full spårbarhet i leverantörskedjan från restaurangen tillbaka till produktens ursprung (gård, fiskehamn, viltmark eller skog). För verksamheter belägna norr om 62°N gäller en radie om 500 km.

Andel närproducerade livsmedel/drycker av inköpsvolymen*	Poäng
15 % eller mer	1
≥ 10 - < 15 %	0,5

** Om egna odlade råvaror används anges andelen i mängd (vikt eller volym). Vin, sprit, kaffe och te kan undantas från beräkningen.*

Om produkten förädlas på en anläggning (bel/haljfabrikat) är det tillräckligt att burvudingredienserna dokumenteras.

- Sammanställning av inköpta närproducerade produkter på årsbasis, deras producenter (gård/fiskehamn/viltmark/skog) och att de uppfyller maximalavstånd i kilometer enligt ovan. Använd gärna bilaga 6.
- Dokumentation som visar att det finns full spårbarhet i leverantörskedjan.

P32 Bordsvatten

Restaurangen erbjuder inte buteljerat vatten till sina gäster: 1 p

Med buteljerat vatten menas vatten tappat på bryggeri. Kravet gäller enbart servering av vatten i restaurangen. Room service, take away och catering är undantaget.

- Intyg att kravet ovan uppfylls. Beskrivning av vad anläggningen erbjuder som alternativ till buteljerat vatten.

Kontrolleras på plats.

P33 Mätning av organiskt avfall

Mängden organiskt avfall ska mätas och antalet serverade restauranggäster ska räknas under minst en representativ vecka per kvartal, i vikt eller volym, antingen av avfallsbolag eller av restaurangen själv. Dryck ska inte ingå i mätningen. Mät rapport eller avfallsuppföljningsrapport sammanställs av verksamheten minst en gång per år: 1p

- Mätrapporter eller fakturakopia från avfallsentreprenör som visar mängd av organiskt avfall och under vilken period mätningen genomförts samt antalet serverade restauranggäster under perioden.

3 Gästrum

Följande krav gäller endast verksamheter som erbjuder logi. Utöver kraven nedan ska samtliga obligatoriska krav i kapitel 1, uppfyllas.

P34 Engångsartiklar

Förekommer inga engångsartiklar i badrummen/gästrummen: 4 p

Förekommer engångsartiklar på max 25 % av badrummen/gästrummen: 3 p

Med engångsartiklar menas toalettartiklar, t.ex. schampo, tvål och balsam m.m. som inte är påfyllningsbara och andra produkter som inte är återanvändningsbara, t.ex. duschmössor, borstar/kammar, nagelfilar, skoputs, m.m. Kravet gäller inte engångsartiklar gästen kan begära i receptionen, t.ex. engångstandborstar, skoputs, sy-kit, tofflor etc. Kravet gäller inte heller portionsförpackning av te, kaffe, O'boy, kakao eller andra portionsförpackningar av dryck, socker eller mjölkersättning.

- Intyg på att engångsartiklar inte förekommer i badrummen/gästrummen alternativt en lista över hur många badrum/gästrum engångsartiklar förekommer i.

 Kontrolleras på plats.

P35 TV-apparater, passivt viloläge

Har minst 90 % av TV-apparaterna en hård avstängningsknapp med energiförbrukning i avstängt läge på $< 0,01$ W och en energiförbrukning i passivt viloläge på $\leq 0,50$ W. För övriga tv-apparater med avstängning med fjärrkontroll är energiförbrukningen i passivt viloläge på $\leq 0,30$ W: 2 p

Saknas TV-apparater på gästrummen: 2 p

Passivt viloläge innebär att tv-apparaten är ansluten till strömförbrukning och mottagning men inte i bruk, för användning/ bild-/ textvisning.

- Beskrivning av andelen TV-apparater som uppfyller kravet (anges i procent) samt intyg från leverantör eller sammanställning med produktspecifikation som styrker att kravet uppfylls.

P36 Minibarer

Förbrukar ≥ 90 % av minibarerna maximalt 0,6 kWh/dygn: 2 p

Förbrukar ≥ 90 % av minibarerna maximalt 0,8 kWh/dygn: 1 p

Saknar hotellet minibarer på gästrummen: 3 p

Saknar minst 50 % av gästrummen minibarer: 1 p

- Intyg från leverantör eller sammanställning med produktspecifikation från leverantör på minibarens energiförbrukning.

Beräkning som visar procentandelen minibarer.

P37 Allergianpassade gästrum

Finns minst ett allergianpassat gästrum och har hotellet rutiner för att säkerställa att rummen är allergianpassade: 1 p

Med allergianpassat gästrum menas att det som minimum är rökfritt, att pälsdjur inte är tillåtna, att inga doftande tvätt-, rengörings-medel eller doftförbättrande produkter används samt att rummet inte har heltäckningsmatta.

- Beskrivning av vilka åtgärder som genomförts och vilka rutiner som följs för att säkerställa att rum är allergianpassade.

4 Pool

Följande krav gäller endast verksamheter som har pool. Med pool menas en bassäng där vattnet recirkuleras och desinficeras. Bubbelpooler omfattas ej.

P38 Pool - desinfektion

Har klor som desinfektionsmedel kompletterats med ett ur miljösynpunkt bättre alternativ (t.ex. ozon eller UV-ljus): 2 p

- Beskrivning av hur poolvattnet renas och desinficeras.

P39 Varma källor (gäller endast Island)

Är energianvändningen för varma källor reglerad och optimerad: 1 p

- Sammanställning av vilka mätare som finns specifikt för poolavdelningen.

5 Alternativa krav för restauranger

Restauranger har möjlighet att uppfylla de alternativa krav som anges i detta kapitel (5) för att erhålla en Svanenlicens. Detta avsnitt är alltså ett alternativ till några av kraven i kapitlen 1 och 2 och innefattar krav på energi, vatten, avfall och mat. Företaget måste välja om det antingen ska uppfylla alla kraven i kapitel 5 eller alla krav i kapitel 1 och 2.

Till restauranger räknas alla verksamheter som serverar lagade rätter för att ätas huvudsakligen i restaurangen. Hit hör restauranger, storhushåll, personalmatsalar (DK,NO:kantiner) gatukök, kaféer samt storkök i skolor på sjukhus och liknande. Catering och take away-restauranger kan också Svanenmärkas.

Restauranger som drivs tillsammans med hotellverksamhet har inte möjlighet att välja de alternativa kraven i detta kapitel, då det krävs att hotellet och restaurangen ansöker om licens tillsammans på kriterierna i kapitel 1-4. Orsaken är att man har gemensam energi- och vattenförbrukning, avfallshantering och inköpsrutiner.

5.1 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 obligatoriska krav från kapitel 1 och 2 i kriteriedokumentet, samtidigt som restaurangen har möjligheten att välja mellan olika poängkrav från nämnda kapitel.

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 anknäpning 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)

*O26 gäller endast om cateringverksamheten överstiger 30 % i omsättning av det totala verksamheten

5.2 Energi

O40 Nyinköp av energikrävande utrustning

Restaurangen ska ha rutiner som visar att när energikrävande utrustning köps in, måste den uppfylla högsta eller näst högsta energieffektivitetsklassen enligt EU:s energimärkningsdirektiv 2010/30/EG.

Vitvaror som inte omfattas av direktivet om EU:s energi måste uppfylla referensvärden ("bästa tillgängliga teknik") i förhållande till EU:s direktiv om ekodesign 2009/125/EG.

Rutin för inköp av ny energi- och vattenkrävande utrustning.

O41 Utbildning i effektiv användning av energikrävande utrustning

Restaurangen ska ha rutiner för utbildning av de anställda i effektivt användande av energikrävande utrustning med målsättningen att reducera energiförbrukningen.

Utbildningen måste innehålla minst följande :

- Hur fungerar kökets utrustning
- Energieffektiv användning av diskmaskinerna
- Effektiv användning av de olika köksmaskiner, bland annat sparlägefunktionen om det finns
- När ska vissa delar av utrustningen vara på eller av, beroende på gästflöde
- Användning och skötsel av kylar och frysar för en effektivare energiförbrukning

Nyanställda ska ha utbildats inom loppet av de tre första anställningsmånaderna.

Rutin för utbildning av anställda i effektiv användning av energikrävande utrustning

O42 Energi- och vatteneffektiviserande åtgärder

Restaurangen ska uppfylla minst två energi- och vatteneffektiviserande åtgärder i tabellen nedan.

Nr	Åtgärder	Beskrivning
1	Energianalys	En energianalys har utförts av en oberoende expert/tredje part under de senaste tre åren med målet att minska energiförbrukningen. Baserat på analysen ska restaurangen upprätta en handlingsplan för vad som bör göras för att minska energiförbrukningen.
2	Elmätning samt tillhörande handlingsplan	Restaurangen beräknar sin energiförbrukning genom att installera fasta elmätare, där det går, för energikrävande utrustning (kyl, frys, spis, ugn, diskmaskin etc.). Resten av energianvändningen kan uppskattas. Det ska göras en årlig uppföljning av förbrukningen och upprätta en handlingsplan med målsättningen att reducera förbrukningen.
3	Egna åtgärder för att reducera energiförbrukningen (OBS! gäller ej belysning)	Egna åtgärder som reducerar energiförbrukningen av energikrävande utrustning med minst 5 % per åtgärd.
4	Mätning av vattenförbrukning samt tillhörande handlingsplan	Mätning av restaurangens årliga vattenförbrukning, antingen med egen mätning i restaurangen eller genom upplysningar från vattenleverantören. Det ska göras en årlig uppföljning av vattenförbrukningen och upprätta en handlingsplan med målsättningen att reducera förbrukningen.

5	Vattenförbrukning av diskmaskin	<p>Huvuddiskmaskinen* förbrukar inte mer slutsköljvatten än:</p> <p>1) huvudmaskin 3,0 liter/back</p> <p>2) tunnelmaskin 2,0 liter/back</p> <p>3) underbänkmaskin 2,0 liter/back</p> <p>* Med huvuddiskmaskin avses den/de diskmaskiner som diskar minst 70 % av disken.</p>
---	---------------------------------	--

- 1. Energianalys: Beskrivning av energianalysen eller en kopia av rapporten. Beskrivningen ska innehålla information om vad energianalysen omfattar. Energigenomgång: Rapport som visar elförbrukningen från mätning och uppskattning av total årlig elförbrukning. Rutin som beskriver hur restaurangen utför genomgången vartannat år.

Restaurangen ska ha en handlingsplan som visar vad som ska göras för att minska energiförbrukningen med hänsyn till energianalysen eller -genomgången.

Bevis på kompetens för den oberoende energiexperten/tredjepart som har genomfört energianalysen eller -genomgången.
- 2. Elmätning: Översikt över den årliga energiförbrukningen från fasta elmätare samt uppskattning av övrig energiförbrukning och som också visar hur förbrukningen är uppskattad. Beskrivning av handlingsplan med målsättning för att reducera förbrukningen.
- 3. Egna åtgärder: Beskrivning av egna energibesparande åtgärder med beräkningar/uppskattningar som visar att varje åtgärd har minskat energiförbrukningen med minst 5 %.
- 4. Mätning av vattenförbrukning: Översikt över restaurangens årliga vattenförbrukning samt fakturakopior alternativt bekräftelse från leverantören som dokumenterar förbrukningen. Beskrivning av handlingsplan med målsättning att reducera förbrukningen.
- 5. Vattenförbrukning för diskmaskin: Tekniska data för huvuddiskmaskinens förbrukning av slutsköljvattnet.

P40 Energi- och vatteneffektiviserande åtgärder (max 6 poäng)

Restaurangen får poäng med hänsyn till hur många åtgärder som har genomförts i O42 utöver de två obligatoriska åtgärderna.

”Egna åtgärder” ger 1 poäng per åtgärd (max 3 poäng).

Övriga åtgärder ger 2 poäng per åtgärd.

Restaurangen kan maximalt uppnå 6 poäng i detta krav.

- Sammanställning av åtgärder som har genomförts samt poängberäkning.

5.3 Avfall

Utöver de obligatoriska kraven O43 och O44 i detta kapitel ska även följande obligatoriska krav för avfall relaterade till restaurang uppfyllas:

- O6 Gränsvärde Avfall.
- O17 Källsortering
- O18 Avfallssortering för gäster

Utöver poängkravet P41 i detta kapitel kan följande poängkrav för avfall relaterade till restaurang uppfyllas:

- P3 Avfall. Man kan få mellan 1 och 3 poäng om avfallsmängden är mellan 10 och 50 % lägre än gränsvärdet

- P20 Behandling av organiskt avfall. 3 poäng

O43 Kontinuerliga mätningar av avfallsmängden

Det ska finnas skriftliga rutiner för att mäta och dokumentera mängden osorterat avfall. Restaurangen ska ha en årssammanställning från avfallsentreprenör, alternativ mätning minst två gånger per år och under en representativ vecka per tillfälle.

- Rutiner som beskriver hur verksamheten säkerställer mätning och dokumentation enligt ovan.

O44 Mätning av matsvinn

Restaurangen ska mäta mängden matsvinn som uppstår per restauranggäst. Mängden matsvinn ska mätas i vikt och relateras till antalet matgäster i restaurangen. Mätning av matsvinn ska ske minst två gånger per år och under en representativ vecka per tillfälle. Nordisk Miljömärkning kan efterfråga resultaten i samband med den årliga uppföljningen.

Matsvinn definieras som livsmedel som hade kunnat serveras om den hanterats annorlunda.⁴ Den uppstår på grund av fel lagerhållning eller på grund av överproduktion. Matsvinn kan uppkomma också vid serveringen.

Matavfall innefattar både matsvinn och oundvikligt matavfall. Exempel på oundvikligt matavfall är till exempel äggskal och ben.⁵ Oundvikligt matavfall (oätliga delar av råvaror som t. ex. skal, ben, köttrester) ska inte inkluderas i mätningen.

- Beskrivning av hur mätningen av matsvinnet utförs och hur mätningarna journalförs.
- Sammanställning av matsvinnsmätningar. Beskrivning av hur mätperioderna kan anses vara representativa ska bifogas.

P41 Åtgärder för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn

Restaurangen erhåller poäng om åtgärderna i tabellen nedan är en del av den normala driften.

Nr	Åtgärd	Poäng (max 6 poäng)
1	Restaurangen uppmanar gästerna genom tydlig information att hjälpa till att reducera sitt matsvinn.	2
2	Restaurangen utför andra åtgärder som ger betydlig minskning av matsvinn. Exempel på sådana åtgärder kan vara färre serverade alternativ, ändringar i buffélogistik, pris per vikt, möjlighet till "doggiebag" och liknande.	2 poäng per åtgärd, max 4 poäng
3	Restaurangen utbildar personalen med målsättningen att minska matsvinn	1
4	Restaurangen har ett fast avtal med organisation för att donera överbliven mat.	2
5	Restaurangen säljer överbliven mat från den vanliga verksamheten till ett billigare pris	1

- 1. Beskrivning av hur restaurangen informerar och uppmanar sina gäster att hjälpa till att minska sitt matsvinn. Alternativt kan det hänvisas till planer för kommande aktiviteter.

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

⁵ Livsmedelsverket, Jordbruksverket och Naturvårdsverket. Slutrapport – Regeringsuppdrag för minskat matsvinn 2013–2015, "En bra start".

- ☒ 2. Beskrivning av andra åtgärder som gjorts och som lett till en betydlig minskning av matsvinnet. Nordisk Miljömärkning måste godkänna åtgärderna för att få poäng.
- ☒ 3. Beskrivning av rutiner för utbildningen och innehållet av utbildningen.
- ☒ 4. Avtal om donation av mat med en organisation.
- ☒ 5. Beskrivning av hur restaurangen säljer överbliven mat till ett billigare pris.

5.4 Mat

Utöver det obligatoriska kravet O45 i detta kapitel ska även följande obligatoriska krav för mat uppfyllas:

- O35 Ursprung för kött och fisk
- O36 Icke hållbara råvaror – fisk och skaldjur
- O37 Förbud mot att använda livsmedel med GMO
- O39 Vegetarisk rätt

Utöver poängkravet P42 i detta kapitel kan följande poängkrav för mat uppfyllas:

- P29 Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur. Max 2 poäng
- P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk och eller köttfri dag. Max 3 poäng
- P31 Närproducerade livsmedel och drycker. Max 1 poäng
- P32 Bordsvatten. 1 poäng

O45 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker

På grund av olika tillgång på ekologiska varor samt olika ekologiska märkningssystem i de nordiska länderna och Baltikum ställs differentierade krav på denna punkt.

Danska restauranger: Minst 30 % av den årliga inköpsvolymen ska vara ekologisk, beräknat på inköpsvärde eller vikt.

Alkohol och andra drycker (med undantag för vatten utan smaktillsatser) ska tas med i beräkningen. MSC-märkt fisk ska inte tas med i beräkningen.

Svenska restauranger: Minst 25 % av den årliga inköpsvolymen ska vara ekologisk/KRAV-certifierad, beräknat på inköpsvärde.

MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk men kan tas med i beräkningen om restaurangen önskar. Minst 50 % av livsmedlen i kvoten ska vara KRAV-märkt. Alkohol ska räknas med. Vatten, tobak och salt tas inte med i beräkningen. Om restaurangen köper in viltkött så ska det inköpsvärdet undantas från det totala inköpsvärdet.

Norska restauranger kan välja att dokumentera kravet på två olika sätt:

Alternativ 1: Minst 15 % av den årliga inköpsvolymen ska vara ekologisk, beräknat på inköpsvärde eller vikt.

Alternativ 2: Minst 15 ekologiska produkter ska användas regelbundet varav minst 5 av de 15 produkterna ska vara fasta basprodukter som mjölk, ägg, bröd, frukt, grönsaker osv.

Det ska vara synligt för kunden vilka 15 produkter som är ekologiska.

MSC-märkt fisk och skaldjur kan inte märkas som ekologisk men kan tas med i beräkningen om restaurangen önskar. %-andelen MSC-märkt fisk kan dock inte överstiga 50 % av beräknad andel. Det är valfritt om restaurangen vill ha med alkohol i beräkningen.

Finska restauranger kan välja att dokumentera kravet på två olika sätt:

Alternativ 1. Minst 8 produkter certifierade efter Luomua, Nyckelpigan eller EUs ekologimärket ska användas regelbundet.

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

Alternativ 2. Minst 30 % av den årliga inköpsvolymen ska vara märkt med Luomu, Nyckelpigan eller EU ekologimärket, beräknat på inköpsvärde eller vikt.

Alkohol och andre drycker ska tas med i beräkningen. MSC-märkt fisk ska inte tas med i beräkningen.

Isländska och baltiska restauranger ska ha minst 5 ekologiska livsmedel och drycker som erbjuds dagligen. För baltiska restauranger ska de ekologiska livsmedlen och dryckerna utgöra en betydande del i maträtterna, t.ex. potatis, kött, fisk, ägg, mejeriprodukter eller grönsaker. Isländska restauranger är inte begränsade till livsmedel och drycker som utgör en betydande del av maträtterna.

Med ekologiskt menas matdryck märkt enligt EU:s förordningar EG 834/2007, EG 710/2009 (odlad fisk och skaldjur) eller EG 203/2013 exempelvis KRAV, finska Luomu ("Solmärket"), Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket) och Tún-lífrænt.

Danska restauranger:

Beräkning som visar att minst 30 % av den årliga inköpsvolym är ekologisk. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst 3 månaders inköp, antingen i kg eller kr.

Om restaurangen är godkänd av Det Økologiske Spisemærke, antingen guld, silver eller brons, kan detta användas som dokumentation.

Svenska restauranger:

Beräkning som visar att minst 25 % av serveringen är ekologisk, varav 50 % ska vara KRAV-certifierad beräknat på inköpsvärdet i kr/€. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst ett års inköp.

Om restaurangen är KRAV-certifierad med nivå 1 (enligt KRAVS procent alternativet), 2 eller 3, kan detta användas som dokumentation.

Norska restauranger:

Alternativ 1: Beräkning som visar att minst 15 % av den årliga inköpsvolym är ekologisk. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst en månads inköp, antingen i kg eller kronor.

Alternativ 2: En översikt över vilka 15 produkter som erbjuds regelbundet samt dokumentation på hur kunden upplyses om att produkterna är ekologiska. Bilder godtas som dokumentation.

Om restaurangen är Debio-märkt med brons, silver eller guld, kan detta användas som dokumentation.

Finska restauranger:

Alternativ 1: Dokumentation över vilka 8 produkter som erbjuds regelbundet och som är certifierade i enlighet med Luomua, Nyckelpigan eller EUs ekologimärket.

Alternativ 2: Beräkning som visar att minst 30 % av den årliga inköpsvolym är certifierad i enlighet med Luomua, Nyckelpigan eller EUs ekologimärket. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst ett års inköp, antingen i kg eller Euro.

Om restaurangen står på nivå "Luomua **/**" och står på "steg 4" i programmet "Stegvis mot Eco", kan detta användas som dokumentation.

Isländska och baltiska restauranger:

Dokumentation som visar en översikt över vilka ekologiska produkter som erbjuds dagligen i restaurangen.

P42 Ekologiska livsmedel och drycker

Det ges poäng enligt ökad andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker enligt O44:

Andel ekologiska inköp av livsmedel och drycker							Poäng
Norge st alt. 1	Norge % alt. 2	Sverige %	Danmark %	Finland st alt. 1	Finland % alt. 2	Island och Baltikum st	
> 50	> 90	>90	>90	>35	>50	>30	6
41-50	≥70-≤90	≥80-≤90	≥80-≤90	31-35	≥45-≤50	21-29	5
36-40	≥40-<70	≥70-<80	≥70-<80	25-30	≥40-<45	16-20	4
29-35	≥30-<40	≥55-<70	≥60-<70	19-24	≥36-<40	12-15	3
23-28	≥25-<30	≥40-<55	≥45-<60	14-18	≥33-<36	9-11	2
16-22	>15-<25	>25-<40	>30-<45	9-13	>30-<33	6-8	1

Det ges olika antal poäng från land till land på grund av olika tillgänglighet till ekologiska produkter.

**Danska restauranger:**

Beräkning som visar hur mycket av den årliga inköpsvolym är ekologisk. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst 3 månaders inköp, antingen i kg eller kr.

Om restaurangen är godkänd av Det Økologiske Spisemærke kan detta användas som dokumentation.

**Svenska restauranger:**

Beräkning som visar hur mycket av serveringen är ekologisk, varav 50 % ska vara KRAV-certifierad beräknat på inköpsvärdet i kr/€. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst ett års inköp.

Om restaurangen är KRAV-certifierad kan detta användas som dokumentation.

**Norska restauranger:**

Alternativ 1: Beräkning som visar hur mycket av den årliga inköpsvolym är ekologisk. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst en månads inköp, antingen i kg eller kronor.

Alternativ 2: En översikt över vilka produkter som erbjuds regelbundet samt dokumentation på hur kunden upplyses om att produkterna är ekologiska. Bilder godtas som dokumentation.

Om restaurangen är Debio-märkt kan detta användas som dokumentation.

**Finska restauranger:**

Alternativ 1: Dokumentation över vilka produkter som erbjuds regelbundet och som är certifierade i enlighet med Luomua, Nyckelpigan eller EUs ekologimärket.

Alternativ 2: Beräkning som visar hur mycket av den årliga inköpsvolym är certifierad i enlighet med Luomua, Nyckelpigan eller EUs ekologimärket. Beräkningen ska innehålla uppgifter från minst ett års inköp, antingen i kg eller Euro.

Om restaurangen står på nivå "Luomua **/**" och står på "steg 4" i programmet "Stegvis mot Eco", kan detta användas som dokumentation.

**Isländska och baltiska restauranger:**

Dokumentation som visar en översikt över vilka ekologiska produkter som erbjuds dagligen i restaurangen.

5.5 Andra krav

P43 Miljömärkta varor och tjänster (max 4p)

I tabellen nedan anges vilken andel som krävs samt vilken poäng som fås för respektive miljömärkt vara eller tjänst upp till 4 p.

Med miljömärkt vara menas produkt märkt med Svanen eller EU Ecolabel. För textilier räknas också produkter märkt med Bra Miljöval Klass 1 och 2 och GOTS som miljömärkt. För kemiska produkter (golvvårdsmedel och blötläggningsmedel) räknas också Bra Miljöval som miljömärkt.

Med miljömärkt tjänst menas tjänst märkt med Svanen eller EU Ecolabel.

Följande miljömärkta varor och tjänster köper verksamheten in:

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
Blötläggningsmedel till ≥ 50 %	1 p
Möbler per kategori, stolar, bord etc. till ≥ 10 %	1 p per produkt, max 2 p
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

- Sammanställning av inköpta varor och tjänster som visar produktnamn, leverantör, licensnummer och användningsområde.
- Beräkning som visar hur stor procentandel av totalt inköp de miljömärkta produkterna täcker för respektive vara eller tjänsteområde.

O46 Total poängsumma

Restaurangen ska samla minst 16 poäng. Detta är 35 % av maximalt 47 möjliga poäng. Tabellen visar hur många poäng det finns att hämta i de olika poängkraven.

Krav	Kravbeskrivelse	Max poäng
P3	Avfall	3
P9	Belysning	3
P13	Automatisk dosering av städkemikalier	1
P14	Dosering av torkmedel till diskmaskiner	2
P15	Externt tvätteri	3
P20	Behandling av organiskt avfall	3
P25	Miljömärkta engångsartiklar	1
P26	Övriga transporter med egna fordon	1
P27	Övriga transporter (ej egna fordon)	1
P29	Andel hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur	2
P30	Vegetarisk restaurang, vegetarisk och/eller köttfri dag	3
P31	Närproducerade livsmedel och drycker	1
P32	Bordsvatten	1

P40	Energi- och vattneffektiviserande åtgärder	6
P41	Åtgärder för att minska miljöbelastningen genom minskning av matsvinn	6
P42	Ekologiska livsmedel och drycker	6
P43	Miljömärkta varor och tjänster	4
Maximalt möjlig poängsumma		47

Poängsammansättning görs automatisk i My Swan Account.

Efterkontroll

Nordisk Miljömärkning kontrollerar att anläggningen uppfyller Svanens krav även efter att licens har beviljats. Det kan t.ex. ske genom besök på plats eller stickprovskontroll.

Visar det sig att anläggningen inte uppfyller kraven kan licensen dras in.

Regler för Svanenmärkning av tjänster

För att enkelt kunna identifiera Svanenmärkta tjänster, ska licensnumret samt en beskrivande undertext skrivas ut tillsammans med Svanenmärket.

Den beskrivande undertexten för 055 Hotell, restaurang och konferens är:

Hotell/Restaurang/Café/Personalmatsal/Konferensanläggning

Mer information om regler, avgifter och grafiska riktlinjer finns på www.svanen.se/regelverk/

Hur länge gäller licensen?

Nordisk Miljömärkning fastställde kriterierna för hotell, restaurang och konferens den 23 oktober 2013 och de gäller till och med 31 december 2018.

På Sekretariatsledarmötet den 3 april 2014 beslutades om justeringar i O4 Gränsvärde Energi, O38 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker, O39 Vegetarisk rätt, P30 Vegetarisk restaurang, vegetarisk och/eller köttfri dag samt införande av ett nytt krav O34 Marknadsföring. Samtidigt gjordes några redaktionella ändringar och en justering av total poängnivå för hotell och restaurang. Föreningsstyrelsen beslutade den 14 maj 2014 om en ny justering i O12 Krav på icke-miljömärkta produkter. Föreningsstyrelsen beslutade den 10 juni om justeringar i O2 Konferens: Extern leverantör av restaurangtjänst, O15 Inköpsrutiner kemiska produkter, P14 Dosering av torkmedel till diskmaskiner, O19 Vid nyinköp av lågenergilampor, lysrör och LED, O25/O38 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker, P28 Ekologiska livsmedel och drycker och P29 Andel Hållbarhetsråvarumärkt fisk och skaldjur. Ny version, där alla ovan nämnda justeringar är med, är 4.1.

Förankringsgruppen beslutade den 10 december 2014 om justeringar i O5 Gränsvärde vatten, O6 Gränsvärde avfall, O11 Miljömärkta produkter för städning, P23 Miljömärkta sällanköpsvaror, P24 Miljömärkta tjänster, O25/O38 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker och P28 Ekologiska livsmedel och drycker. Samtidigt gjordes några

redaktionella ändringar. Den 17 november 2014 beslutade Föreningsstyrelsen att O34 Marknadsföring tas bort ur alla kriteriedokument. Ny version är 4.2.

Den Nordiska Kriteriegruppen beslutade den 17 mars 2015 om ett förtydligande av dokumentationskravet i O17. Ny version är 4.3.

Den Nordiska Kriteriegruppen beslutade den 11 november 2015 om justeringar i O38 Minimigräns för andel ekologiska livsmedel och drycker och P28 Ekologiska livsmedel och drycker. Ny version är 4.4.

Miljömärkningslicensen gäller så länge kriterierna uppfylls och tills dess kriterierna slutar gälla. Kriterierna kan förlängas eller justeras, i sådana fall förlängs licensen automatiskt och licensinnehavaren meddelas.

Senast 1 år innan kriterierna slutar gälla meddelas vilka kriterier som ska gälla efter kriteriernas sista giltighetsdatum. Licensinnehavaren erbjuds då möjlighet att förnya licensen.

Nya kriterier

I en kommande revidering kommer det vara intressant att se över följande punkter:

- Skärpa kravnivåerna för gränsvärdena, främst gällande energigränsvärdet och primärenergi.
- Värdera återinförande av gränsvärde för kemikalier
- Se över möjligheten att öka andelen miljömärkta rengöringsmedel
- Se över om det finns behov för en ändring/justering av produktgruppsdefinitionen för restauranger.
- Skärpa kravnivåerna för andel ekologiskt i restauranger samt se på möjligheten för att ställa krav på ekologisk i procent (%) av totalt inköpsvolym också för Norge, Finland, Island och Baltikum.
- Skärpa kravet på fisk och skaldjur, speciellt djuphavsfiske.
- Värdera krav till andra råvaror än fisk.
- Arbeta fram krav på gränsvärde på organiskt avfall för restauranger.
- Se över möjligheten att premiera användningen av alternativa desinfektionsmetoder i pooler och bassänger.
- Värdera krav på bassängkemikalier.
- Se över kravet på närproducerat.
- Värdera obligatorisk uppfyllelse av gränsvärde för avfall för verksamheter som har engångsartiklar på rum.
- Se över möjligheten att ställa krav på att engångsartiklar på rum ska vara miljömärkta.

Bilaga 1 Uppgifter om verksamheten

Generell information (fylls i av alla):

	Verksamhetens svar	Eventuell kommentar	Dokumentationskrav
Företagsnamn			
Adress			
Telefon			
Epost			
Erbjuds det logi			
Erbjuds det frukost (ange om det erbjuds genom en underleverantör)			
Erbjuds det lunch/middag (ange om det erbjuds genom en underleverantör)			Ange underleverantörens licensnummer.
Erbjuds det konferensfaciliteter			
Erbjuds det pool/spa			
Finns bar/nattklubb?			
Ingår verksamheten i en kedja eller annan samarbetsorganisation? Vilken?			
Total omsättning per år			
Kontaktperson för ansökan			
Ansvarig för Svanenlicensen			
Ansvarig för marknadsföring av Svanenlicensen			
Uppgifter som ska användas i energiverktyget			
Total yta ⁶			Hysesavtal eller planritning där totalytan framgår.
Antal våningar			Antal våningar kontrolleras på plats.
Friliggande-, gavel- eller kvartersbyggnad			Byggnadstyp kontrolleras på plats.
Är anläggningen säsongöppen? Ange vilka månader			
Extern tvättertjänst (ange vem och om Svanenmärkt)			Om textilserviceverksamheten är Svanenmärkt, ange licensnummer

Tilläggsinformation för verksamheter med logi:

	Verksamhetens svar	Eventuell kommentar	Dokumentationskrav
Logiomsättning (inklusive eventuell frukostservering för hotell)			
Antal gästrum			
Beläggning ⁷			

⁶ Med totalyta avses här ytor som avses värmas upp till minst 10 °C dock ej garage.

⁷ Med beläggning menas beläggning per rum eller per permanentäng i procent per år.

Uppgifter som ska användas i energiverktyget			
Hotellyta ⁸			Kontrolleras på plats
Antal gästnätter ⁹			Sammanställning baserat på utdrag ur bokningssystem eller motsvarande.
Mängd tvätt av sänglinne och handdukar och annat hotellgods			

Tilläggsinformation för verksamheter med restaurang:

	Verksamhetens svar	Eventuell kommentar	Dokumentationskrav
Typ av restaurang			
Har restaurangen snabbmatsservering, catering eller take away			
Restaurangomsättning (inklusive omsättning för catering, bar och nattklubb)			
Uppgifter som ska användas i energiverktyget			
Restaurangyta ¹⁰			Kontrolleras på plats
Antal restauranggäster ¹¹			Underlag för beräkning av antalet gäster (antingen utifrån att antalet gäster räknas under minst två veckor under en representativ period, alternativt en beräkning baserat på snittnota (om man inte på något annat sätt räknar sina gäster, till exempel portioner)). Antalet kan avrundas till närmaste tusental om det är mer än 100 000 gäster och till närmaste hundratal om det är mindre än 100 000 gäster.
Antal cateringportioner			
Mängd tvätt av dukar och annat restauranggods			

⁸ Om verksamheten endast omfattar hotellverksamhet är hotellytan den samma som totalytan. Om verksamheten inkluderar någon annan verksamhet ska entréutrymmen, gästrum, toaletter, personalutrymmen, övriga förråd och soputrymmen räknas som hotellyta.

⁹ En hotellgäst är en gäst som bor och övernattar på hotellet. En hotellgäst som övernattar 2 nätter på hotellet räknas som 2 hotellgäster, 2 gäster som övernattar 2 nätter i dubbelrum räknas som 4 hotellgäster. Antalet kan avrundas till närmaste tusental om det är mer än 100 000 gäster och till närmaste hundratal om det är mindre än 100 000 gäster.

¹⁰ Om verksamheten endast omfattar restaurangverksamhet är restaurangytan den samma som totalytan. Med ytan för restaurangdelen i ett hotell och/eller konferens menas den sammanlagda ytan för restaurangköket inklusive diskrum, matförråd, torrförråd, kylrum och frysrums samt alla serveringsytor inklusive frukostmatsal, matsal och bar i direkt anslutning till matsal. Eventuella andra ytor som utnyttjas vid tillfällig servering av många gäster så som lobbys, konferensrum, festväningar, bankettsalar och likande räknas inte som restaurangyta.

¹¹ En restauranggäst är en gäst som besöker restaurangen och vistas i de lokaler som räknas som restaurangyta. Det omfattar gäster som äter och/eller dricker i restaurangen (vilket inkluderar frukost-, lunch- och middagsgäster) samt bargäster, konsertgäster och nattklubbsgäster. För hotell som också har en egen restaurang innebär det att gäster som utnyttjar restauranger även ska redovisas separat som restauranggäster. Antal frukostgäster antas vara detsamma som antalet hotellgäster.

Tilläggsinformation för verksamheter med konferensfaciliteter:

	Verksamhetens svar	Eventuell kommentar	Dokumentationskrav
Konferensomsättning			
Uppgifter som ska användas i energiverktyget			
Konferensyta ¹²			
Antal konferensgäster ¹³			Sammanställning baserat på utdrag ur bokningssystem eller motsvarande. Alternativt en beräkning av antalet gäster (antingen utifrån att antalet gäster räknas under minst två veckor under en representativ period eller en beräkning baserat på snittnota (om man inte på något annat sätt räknar sina gäster)).

Tilläggsinformation för verksamheter med pool:

	Verksamhetens svar	Eventuell kommentar	Dokumentationskrav
Antal poolgäster ¹⁴			Sammanställning av antalet gästnätter baserat på utdrag ur bokningssystem eller motsvarande.
Antal externa poolgäster ¹⁵			Sammanställning baserat på utdrag ur bokningssystem eller motsvarande. Alternativt en beräkning av antalet gäster (antingen utifrån att antalet gäster räknas under minst två veckor under en representativ period eller en beräkning baserat på snittnota (om man inte på något annat sätt räknar sina gäster)).
Uppgifter som ska användas i energiverktyget			
Poolyta för uppvärmd pool			
Tillhörande pooltor ¹⁶			

¹² Om verksamheten endast omfattar konferensverksamhet är konferensytan den samma som totalytan. Om hotell ingår ska entréutrymmen, gästrum, toaletter, personalutrymmen, övriga förråd och soputrymmen ska räknas som hotellyta. Om restaurang ingår ska den sammanlagda ytan för restaurangköket inklusive diskrum, matförråd, torrförråd, kylrum och frysrum samt alla serveringsytor inklusive frukostmatsal, matsal och bar i direkt anslutning till matsal räknas som restaurangyta. Konferensytor som ibland används som serveringsytor så som festvårning, entréhallar, lobbys och liknande räknas som konferensyta, ej restaurangyta.

¹³ En konferensgäst är en gäst som deltar i aktiviteter i konferensverksamhetens lokaler (vilket även kan omfatta annan typ av verksamhet, t.ex. scenverksamheter). En konferensgäst ska räknas som en restauranggäst enbart om de äter frukost, lunch eller middag. Enbart förmiddags- eller eftermiddagsfika gör inte att konferensgästen dessutom kan räknas som en restauranggäst. En konferensgäst som deltar under 2 dagar räknas som 2 konferensgäster. Om konferensgästen dessutom äter 2 luncher och 1 middag på anläggningen ska den även räknas som 3 restauranggäster. Antalet kan avrundas till närmaste tusental om det är mer än 100 000 gäster och till närmaste hundratal om det är mindre än 100 000 gäster.

¹⁴ Poolgäster är här det samma som hotellgäster.

¹⁵ Externa poolgäster är gäster som bara utnyttjar poolverksamheten och som inte övernattar på hotellet. De räknas med i gränsvärdet för vatten, men ska inte anges i energimodellen då denna räknar energiförbrukningen/m² poolyta.

¹⁶ Tillhörande pooltor är kringutrymmen som hör till poolbadandet så som poolrum, bastu, duschutrymmen och omklädningsrum.

Bilaga 2 Marknadsföring av Svanen- märkta hotell, restauranger och konferenser

Bilaga 2 Marknadsföring av Svanenmärkta hotell, restauranger och konferenser är borttagen enligt beslut av Föreningsstyrelsen den 17 november 2014.

Bilaga 3 Kemikalier till hotell, restauranger och konferenser

Dokumentation av krav

Bilagan anger vilken information som leverantörerna ska lägga in i den elektroniska ansökningshjälpen för leverantörer i My Swan Account.

En producent/leverantör som vill få sin produkt kontrollerad måste ansöka om att få tillgång till My Swan Account samt acceptera villkoren i My Swan Account. Se vidare <https://account.svanen.nu/>.

Dokumentationen behandlas med sekretess. My Swan Account förmedlar endast uppgifter om att produkten är kontrollerad samt produktnamn och återförsäljare/leverantör till aktuell verksamhet som har miljömärkningslicens eller som är i ansökningsfasen. Se vidare om säkerhet i [User Agreement](#).

Omfattning av krav

Kraven nedan gäller för icke miljömärkta produkter till disk, textiltvätt och, städning. Desinfektionsmedel, sköljmedel, blötlägningsmedel, avkalkningsmedel, specialrengöring och golvvård, som används i miljömärkta hotell, restauranger och konferenser.

Definition av specialrengöringsprodukter

Kök: Medel för att rengöra diskmaskinen/kaffebryggare, propplösare, koppar-/silverputs, rengöringsmedel för frysrum, medel för behandling av rostfria ytor, stålglans och liknande.

Tvätt: Fläckborttagare, tvättförstärkare och liknande.

Städning: Fläckborttagning på fasta ytor, tuggummiborttagning, rengöringsmedel för att ta bort fläckar på mattor, propplösare/avloppsrensare, interiörvård och liknande.

Krav som ska uppfyllas

Produkterna får inte vara klassificerade enligt tabellen nedan.

Klassificering	Farosymbol och R-fras i förhållande till 67/548/EEC	CLP-förordning 1272/2008
Miljöfarlig*	N med R50, R50/53, R51/53	Akut toxisk 1: H400 Kroniskt toxisk 1, 2: H410, H411
	R52/53, R52, R53	Kroniskt toxisk 3, 4: H412, H413
Cancerframkallande	T med R45 och/eller R49 (Carc 1 eller Carc 2) eller Xn med R40 (Carc 3)	Carc 1A/1B/2 med H350, H350i och/eller H351
Mutagen	T med R46 (Mut 1 eller Mut 2) eller Xn med R68 (Mut 3)	Mut 1B/2 med H340 och/eller H341
Reproduktionsskadlig	T med R60, R61, R64 och/eller R33 (Repr1 eller Repr2) eller Xn med R62, R63, R64 och/eller R33 (Repr3)	Repr 1A/1B/2 med H360, H361, H362

Klassificeringen gäller i förhållande till EUs ämnesdirektiv 67/548/EEC med senare ändringar och anpassningar och/eller CLP-förordning 1272/2008 med senare ändringar. I övergångsperioden, dvs. fram till 1 juni 2015, kan klassificering i förhållande till EUs ämnesdirektiv eller CLP-förordningen användas. Efter övergångsperioden gäller bara klassificeringen i förhållande till CLP-förordningen.

I produkterna får inte följande ämnen ingå¹⁷:

- Alkylenoxylater (APEO) och alkyfenolderivat (APD)
- Dialkyldimetylammoniumklorid (DADMAC)
- Linjära alkybenzensulfonater (LAS)
- Reaktiva klorföreningar
- Silver-nanopartiklar
- Substances of very high concern (SVHC)
- PBT (Persistent, bioaccumulable and toxic) eller vPvB (very persistent and very bioaccumulable), enligt EUs förordning (EG) nr 1907/2006, bilaga XIII, se <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:396:0001:0849:SV:PDF>

** Undantag från förbudet mot produkter som är klassificerade som miljöskadliga görs för produkter som er klassificerade på grund av innehåll av kvätenära ammoniumföreningar.*

¹⁷ Som ingående ämne räknas alla ämnen i produkten, även tillsatta additiver i råvarorna (t.ex. konserveringsmedel och stabilisatorer), dock inte föroreningar från råvaruproduktionen. Som föroreningar räknas rester från produktionen inklusive råvaruproduktionen, vilka ingår i produkten i koncentrationer under 0,010 % (100 ppm). Som förorening räknas dock inte ämnen som tillsatts en råvara eller produkt medvetet och med ett syfte oavsett mängd. Föroreningar på råvarunivå i koncentrationer över 1,0 % i råvaran räknas som ingående ämnen. Även kända avspaltningämnen/produkter (såsom formaldehyd och arylamin) från ingående ämnen räknas som ingående ämnen.

Bilaga 4 **Fördjupad information om energiverktyget och beräkningar av energi och koldioxid**

För beräkning av uppfyllande av energigränsvärdet måste miljömärkningens energiverktyg användas. Energiverktyget kommer att vara tillgänglig i den elektroniska ansökningshjälpen, My Swan Account.

Energiverktyget beräknar ett anläggnings specifikt målvärde för energi (el och värme) och koldioxid. Målvärdet är anläggningens energianvändning under optimala förutsättningar med bra teknik, som är praktisk möjlig, finns tillgänglig på marknaden och är accepterad. Utgående från målvärdet har Nordisk Miljömärkning därefter ställt ett gränsvärde på energi, som verksamheterna ska klara för att få licens. Detta gränsvärde är satt något mer generöst än det ideala målvärdet för verksamheten.

Målvärdet beräknas utifrån verksamhetens förutsättningar men baseras på schablonvärden. Dessa schablonvärden är baserade på svenska Energimyndighetens statistik för hotell, restauranger och samlingslokaler. Värdena som används i denna modell ligger bland de lägre värdena från denna statistik.

Energiverktyget ger ett målvärde i form av specifik tillförd energi i kWh/m², verksamhetens årliga energianvändning samt verksamhetens årliga CO₂-emissioner.

I energimodellen ska verksamheten ange:

- Land, klimatzon eller ortsspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad (ortsspecifika normalårsmedeltemperaturer per månad är obligatoriskt för verksamheter i Norge).
- Medeltemperaturer per månad för samma period (år) som angiven energianvändning. Temperaturdata ska vara för samma ort, alternativt från ett område som ligger i närheten av anläggningen där det finns tillgänglig temperaturdata t.ex. närmaste meteorologiska väderstation.
- Antal byggnader, byggnadstyper och ytor för olika delverksamheter (ytor för hotell, restaurang respektive konferens som är avsedda att värmas upp till 10°C). Uppgifterna gällande byggnadernas utformning (antal byggnader och byggnadstyper, antal våningar, ytor för olika delverksamheter) har betydelse för den del av målvärdet som värmeanvändningen i byggnaderna utgör. Om väggar (och ytan för dessa) ligger mot annan byggnad eller mot fri luft anges eftersom det påverkar transmissionsförlusterna i byggnaden. Målvärdet beräknas specifikt per yta, så att en stor byggnad antas använda mer energi än en liten men lika mycket specifikt per yta. Ytan anges för alla de byggnader som verksamheten nyttjar.
- Antal gäster uppdelat per delverksamhet. En del av energianvändningen beror på antalet gäster och på typ av verksamhet. Modellen är gjord så att specifik energianvändning per kvadratmeter yta och år ska vara det främsta måttet på verksamhetens energiprestanda.
- Eventuell säsongsvariation. För samtliga verksamhetstyper finns det möjlighet att korrigera för säsongsvariationer eftersom beläggningen påverkar el och värmeanvändningen. Målvärdet och gränsvärdet för energianvändningen

korrigeras för detta. Uppvärmningsbehovet antas ha ett utetemperaturberoende, medan andra parametrar endast styrs av verksamheten oavsett utetemperatur.

- Om det finns pool eller spaavdelning ska poolens samt kringutrymmenas areor anges (kvadratmeter vattenyta). En energianvändning antas som motsvarar poolens samt kringutrymmens energianvändning.
- Om tvätten tvättas internt och/eller externt. Mängden tvätt ska anges i kg. Underlag för mängden tvätt ska anges (t.ex. en redovisning av den interna tvättmängden eller bekräftelse från tvätteriet på mängden tvätt). Detta gäller inte daglig tvätt av exempelvis moppar, dammtrasor och liknande utan större mängder tvätt dvs. sänglinne, handdukar och bordsdukar. Tvättas tvätten i den sökande byggnaden antas denna energianvändning ingå i den energianvändning som verksamheten anger. Till målvärdet läggs då också samma mängd tvätt till med energifaktorer som innebär att tvätten tvättas i ett Svanenmärkt tvätterier. Om tvätten skickas iväg till ett externt tvätterier måste den sökande ange om tvätteriet är Svanenmärkt eller ej. Utifrån detta läggs en viss mängd energi och CO₂-utsläpp till den sökande byggnadens värden. Målvärdet kommer även här att justeras upp utefter mängden tvätt med energivärden för Svanenmärkt tvätterier. Om den sökande byggnaden skickar iväg sin tvätt till ett tvätterier som inte är Svanenmärkt kommer det bli svårare att uppnå målvärdet.

I energiverktyget görs beräkningarna för koldioxidutsläppen på primärenergi vilket innebär att man tar hänsyn till de utsläpp som sker för att producera den energi verksamheten använder.

Följande primärenergifaktorer för koldioxid används:

Koldioxidfaktorer

Koldioxidfaktor	
Elektricitet	0,3852
Oljepanna i byggnaden	0,28082
Fjärrvärme	0,1243
Naturgas	0,20442
Stadsgas	0,281
LPG	0,2342
Fjärrkyla	0,251

Källor:

1) *Energie & Miljöfakta*, www.energiochmiljo.se.

2) *Nordisk Miljömärknings kriterier för Textilservice 2.1 bilaga 3, med data från Energistyrelsen i Danmark (2008): Energistatistik 2007.*

3) *Nordisk Miljömärknings kriterier för dagligvaruhandeln*

Bilaga 5 Riktlinjer vid bedömning av hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

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

Generella krav på standard för hållbarhetsråvarumärkning av fisk och skaldjur

Följande krav gäller för både viltfångad och odlad fisk:

- Standarden ska följa alla relevanta lagar och avtal och överensstämja med FAO:s och FN:s konventioner och riktlinjer:
 - 1982 UN Convention on the Law of the Sea
 - 1995 UN Fish Stocks Agreement
 - FAO:s riktlinjer för miljömärkning av fisk och fiskprodukter från vildfångad fisk
 - FAO:s tekniska riktlinjer för certifiering av vattenbruk
 - FAO:s uppförandekod för ansvarsfullt fiske
- Standarden ska balansera ekonomiska och ekologiska intressen. Standarden ska vara utvecklad i en öppen process där ekologiska, ekonomiska och sociala intressenter har varit inbjudna att delta. Detta innebär att det som minimum ska vara en offentlig remiss vid utveckling av standarden.
- Standarden och dokument som är relaterade till standarden ska vara offentlig/-a.
- Standarden utvärderas och revideras regelbundet så att processen utvecklas och miljöpåverkan minskas successivt.
- Nordisk Miljömärkning lägger speciell vikt på att standarden har absoluta krav som skyddar mot illegalt fiske och mot utarmning av den biologiska mångfalden.

Krav på standard för viltfångad fisk och skaldjursråvara

- Standarden har krav på att det fiskade beståndet inte överfiskas och bevaras på en nivå som främjar målet om ett långsiktigt optimalt utnyttjande.
- Bedömning av beståndstatus och trender samt fiskets påverkan på omgivande ekosystem ska baseras på adekvat och vetenskapligt relevant data/information. Standarden har krav på ekosystemhänsyn d.v.s. negativa effekter av fisket bedöms.
- Standarden innehåller krav som syftar till att minimera bifångst/utkast. Detta kan uppfyllas t.ex. genom att göra en riskbedömning.

Krav på odlad fisk- och skaldjur

- Standarden innehåller krav om miljöaspekter som säkrar hållbar odling vilket inkluderar krav på foderfiske
- Djurhälsa och djurskydd
- Livsmedelssäkerhet

Krav på certifieringssystem och certifieringsorgan

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

Krav på CoC (Chain of Custody) certifiering

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

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

Dokumentation

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

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

Bilaga 6 Närproducerade livsmedel och drycker

Närproducerade livsmedel och drycker kan både vara odlade och viltfångade/plockade. Svanen godkänner livsmedel som närproducerade om produktens ursprung (gård, fiskehamn, viltmark eller skog) är känd och om all odling/fångst/plockning, bearbetning/förädling och lagring har skett innanför en radie om 250 km från verksamheten samt att det finns full spårbarhet i leverantörskedjan från restaurangen tillbaka till produktens ursprung (gård, fiskehamn, viltmark eller skog). För verksamheter belägna norr om 62°N gäller en radie om 500 km.

För egna odlade råvaror anges andelen i mängd (vikt eller volym). Vin, sprit, kaffe och te undantas från beräkningen.

Om produkten förädlas på en anläggning (hel/halvfabrikat) är det tillräckligt att huvudingredienserna dokumenteras.

Matvara/dryck	Produktens ursprung (gård/fiskehamn, viltmark/skog)	Avstånd från produktens ursprung till restaurang	Mängd

Total inköpsvolym: _____

Andel närproducerat: _____

Datum:	Ansvarig person (namnförtydligande):
Telefon:	Ansvarig persons underskrift: