

Til høringspartnerne

22. juni 2006  
SUM/CDL

### **Vedr.: Høringsforslag til Svanemærkning af restauranter og storkøkkener**

En arbejdsgruppe i Nordisk Miljømærkning har med hjælp fra eksperter udarbejdet forslag til kriterier for Svanemærkning af restauranter og storkøkkener. Miljømærkesekretariatet beder om jeres kommentarer til forslaget senest den **7. september 2006**, før det bliver behandlet videre i det danske og det nordiske miljømærkenævn.

I korte træk omfatter kriterierne følgende:

En Svanemærket restaurant skal servere økologiske fødevarer. Andelen af økologiske varer varierer: Grænsen er højere i Sverige og Danmark end i de øvrige nordiske lande, hvor tilgangen af økologiske varer er mindre. Restauranten kan få point ved at anvende lokale og regionale fødevarer, tilbyde vegetariske retter eller Fairtrade/Max Havelar produkter. Visse madvarer i restauranten er helt forbudt (GMO og tigerrejer) og restauranten skal altid kende hovedingrediensernes oprindelse. Miljøkrav er sat til de kemikalier og brugsvarer som restauranten bruger til opvask og rengøring. Anvendelsen af engangsartikler er forbudt. I specielle tilfælde (ved catering-, take away- eller fast-food-servering) er engangsartikler dog tilladt i begrænset omfang, men så stilles der strenge krav til indgående materialer og der skal findes en plan for at mindske forbruget af engangsmaterialer.

For at få Svanemærket skal restauranten følge op på sit energiforbrug og udføre energi- og vandbesparelser. For at mindske drivhuseffekten præmieres fornybar energi. Kølemidler, som kan nedbryde ozonlaget, er forbudt. Restauranten skal sortere sit affald og cateringvirksomheden skal analysere sin brug af transport. Point kan samles for forskellige affaldsminimerende tiltag og miljøvenlig transport.

For at styre restaurantens miljøarbejde skal restauranten have et miljøledelsessystem. Miljøledelsen i kriterierne støtter restaurantens miljøarbejde. Visse krav i miljøledelsen er obligatoriske og dermed skal ansvarspersoner udpeges for nøglefunktionerne. Kemikaliehåndteringen skal være kontrolleret og personalet uddannet. Visse miljøstyringskrav er pointgivende, så restauranten selv kan vælge hvilke miljøforbedrende tiltag som udføres til forbedring af miljøarbejdet.

Kriterieforslag og baggrundsdokument ligger på Miljømærkesekretariatets hjemmeside [www.ecolabel.dk](http://www.ecolabel.dk). Klik på Aktuelt, Aktuelle høringer, Høringer på Svanen. Dokumenterne ligger i PDF format og kan kun åbnes og læses via programmet Adobe Acrobat Reader. Programmet kan gratis downloades på Adobe's hjemmeside: <http://www.adobe.com/>. I kan også bestille dokumenterne i papirformat fra Miljømærkesekretariatet.

### Hvem kan afgive høringssvar?

Alle personer, virksomheder og institutioner, som er interesserede i at være med til at udvikle kriterierne for Svanemærkning af restauranter og storkøkkener kan afgive høringssvar. Vi beder jer sprede informationen om høringen til de, som kunne have interesse i forslaget.

I kan svare via vores hjemmeside [www.ecolabel.dk](http://www.ecolabel.dk) under aktuelt, aktuelle høringssvar på høringsskemaet "Afgiv høringssvar" eller benytte det vedlagte høringsskema. Kommentarer til forslaget skal være Miljømærkesekretariatet i hænde senest den **7. september 2006**.

Når høringen er afsluttet og kriteriedokumentet vedtaget i det Nordiske Miljømærkenævn, vil en høringssammenstilling for den pågældende høring være offentlig tilgængelig på Miljømærkesekretariatets hjemmeside.

Med venlig hilsen  
Miljømærkesekretariatet



Susanne Møller  
Projektleder

Vedlagt: Høringsskema og lister over nordiske høringsskemaer.