

**Om Svanmärkta**

**Restauranger**

**Remissförslag juni 2006**

**Bakgrund för miljömärkning**



**Nordisk Miljömärkning**

## Om Svanmärkta restauranger - Bakgrund för miljömärkning

Produktgruppsnummer/Version, Datum

<b>1</b>	<b>Sammanfattning .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Basfakta om kriterierna .....</b>	<b>2</b>
	Produkter som kan märkas .....	2
	Motiv för Svanmärkning .....	2
	Den nordiska marknaden .....	3
	Andra märkningar .....	4
<b>3</b>	<b>Om kriterieutvecklingen .....</b>	<b>5</b>
	Mål med kriterieutvecklingen .....	5
	Projektdeltagare .....	5
<b>4</b>	<b>Motivering av kraven .....</b>	<b>7</b>
	Beskrivning av restaurangverksamhetens miljöpåverkan .....	7
	Kriteriernas struktur .....	7
	Kapitel 1 Generella krav .....	8
	Kapitel 2 Mat .....	8
	Matens inverkan på miljön och energiförbruket .....	8
	Kapitel 3 Kemiska produkter och material .....	17
	Kapitel 4 Energi och vatten .....	19
	Kapitel 5 Avfall och transporter .....	23
	Kapitel 6 Miljöledningssystem .....	24
	Kapitel 7 Sammanställning av poäng .....	26
<b>5</b>	<b>Nya kriterier .....</b>	<b>27</b>
<b>6</b>	<b>Litteratur och referenser .....</b>	<b>27</b>
<b>7</b>	<b>Ordförklaringar och definitioner .....</b>	<b>28</b>

## 1 Sammanfattning

Restaurangverksamhet påverkar miljön genom de olika funktionerna. Maten som serveras i restaurangen kan ha en stor betydelse för miljön. I köket förbrukar de olika funktionerna (matlagning, disk och kylförvaring) energi och vatten. Disk och städning medför en miljöpåverkan, liksom de bruksvaror restaurangen använder. I restaurangen uppkommer avfall, där speciellt den organiska fraktionen kan vara betydande. Transporter av varor till och från restaurangen medför också en miljöbelastning.

Nordisk miljömärkning har nu utvecklat kriterier för restauranger och storkök. Produktgruppen är utvald på basen av önskemål från branschen och intresset för projektet har varit stort i flera nordiska länder. I kriterieutvecklingen har aktivt deltagit ett antal pilotrestauranger.

Miljökraven för restauranger är ställda så att de fokuserar på de mest miljöbelastande funktionerna. Stränga obligatoriska krav ställs på verksamheten och med hjälp av poängkrav kan restaurangen själv välja ytterligare områden där miljöpåverkan kan minskas. På detta sätt är kraven anpassade till olika typer av restauranger.

En Svanmärkt restaurang måste servera ekologiska livsmedel. Andelen ekologiskt varierar så att gränsen är högre i Sverige och Danmark än i de övriga nordiska länderna, där tillgången på ekologiskt är mindre. Restaurangen kan få poäng om den använder lokala och regionala livsmedel, erbjuder vegetariska rätter eller rättvisemärkta produkter. Vissa matvaror i restaurangen är helt förbjudna (GMO och jätteräkor) och restaurangen ska alltid känna till huvudingrediensernas ursprung.

Stränga miljökrav är ställda på de kemikalier och bruksvaror som restaurangen använder för disk och städning. Användningen av engångsartiklar är förbjudna i en Svanmärkt restaurang. I speciella fall (vid catering-, take away- eller snabbmatsservering) är dock engångsartiklar i vissa fall tillåtna, men då ställs stränga krav på ingående material och det ska finnas en plan för att minska förbruket av engångsmaterial.

För att få Svanmärket ska restaurangen följa upp sin energiförbrukning och utföra ett antal energi- och vattenbesparande åtgärder. För att minska växthuseffekten premieras förnybar energi och kylmedel som kan förstöra ozonskiktet är förbjudna. Restaurangen ska sortera sitt avfall och cateringverksamheter ska göra en transportöversyn. Poäng kan samlas för olika avfallsminimerande åtgärder och miljöanpassade transporter.

För att styra restaurangens miljöarbete ska restaurangen ha ett fungerande miljöledningssystem. Miljöledningsdelen i kriterierna är uppbyggda så att de stödjer restaurangens miljöarbete. Vissa krav i miljöledningen är obligatoriska och därmed ska ansvarspersoner vara utsedda för nyckelfunktionerna. Kemikaliehanteringen ska vara kontrollerad och personalen utbildad. Vissa miljöledningskrav är poänggivande, så att restaurangen själv väljer vilka miljöförbättrande åtgärder som görs, för att säkra en ständig förbättring av miljöarbetet.

## 2 Basfakta om kriterierna

I detta kapitel är samlat bakgrunden till varför Nordisk Miljömärkning har utvecklat kriterier för restauranger.

### Produkter som kan märkas

Alla typer av restauranger kan Svanmärkas. Till restauranger räknas alla verksamheter som serverar lagade rätter för att ätas i restaurangen. Hit hör restauranger, storkök, lunchmatsalar, gatukök, kaféer, storkök i skolor, på sjukhus och liknande. Catering och take away- restauranger kan också Svanmärkas. Restaurangens huvudfunktion ska vara att laga och servera mat. Det här betyder att t.ex. en disk i en butik där man kan köpa uppvärmda lunchportioner och sallader inte kan Svanmärkas enligt restaurangkriteriet, då huvudfunktionen där är annan verksamhet.

Kraven är anpassade så att både stora och små restauranger kan uppnå Svanlicens.

### Motiv för Svanmärkning

En förstudie har utförts om Svanmärkning av restauranger. Förstudien som blev färdig i september 2004 ledde till beslut om kriterieutveckling. Initiativet till förstudien har kommit via intresseanmälningar från ett antal restauranger främst i Sverige, som önskade profilera sin restaurang med en Svanmärkning.

Restauranger har tidigare behandlats i Nordisk miljömärknings områdesstudie om tjänster (Miljömärkning av tjänster - Möjligheter och hinder, 99-05-30) samt delvis genom Miljömärkning av hotell (där restaurangverksamheten är en del av kriterierna).

Restauranger belastar miljön på flera områden. Miljövinster kan göras genom att styra t.ex. energi- och vattenförbrukning, avfallshantering eller inköp av varor. Erfarenheter med miljömärkning av hotell visar att det finns variationer hur restaurangverksamheten bedrivs med avseende på att minska miljöbelastningen, därmed finns även potential för förbättringar.

Restauranger ger upphov till stor miljöpåverkan, som kan minskas genom miljömärkning. Förstudien konkluderade med att det är möjligt att skapa dynamiska miljökrav som tar hänsyn till variationer mellan små och stora restauranger eller restauranger med olika typ av kundkrets genom att kombinera obligatoriska krav med poängkrav och krav till miljöledning.

I förstudiearbetet visade svaren från djupintervjuer med olika typer av restauranger att det finns ett genuint intresse att profilera "sin" restaurang med Svanmärkning framför allt i Finland och Sverige. Flera av de intervjuade restaurangerna visade också intresse att delta vid kriterieutvecklingen.

## Den nordiska marknaden

Det finns ett stort antal restauranger i alla nordiska länder, se tabell 1. Restauranger är typiskt små företag. De allra flesta restaurangerna har under 10 anställda, och det är bara någon enstaka procent som har över 50 anställda. Det största antalet portioner tillverkas i skolkök. Någon nordisk statistik med det totala antalet restauranger och storkök har inte hittats. I tabell 1 nedan finns statistik för vissa typer av restauranger.

Tabell 1. Restauranger i Norden

	Under 10 anställda	Under 20 anställda	Under 50 anställda	Restauranger totalt
Danmark				10 703
Finland 2005				13 101*
Island 2004				674**
Norge 2003	5 032 (77 %)		1 439 (98 %)	6 544 ***
Sverige 2005	18 324 (92 %)	19 274 (97 %)		19 838 ****

\* Finland: inkluderar restauranger, caféer, hotell

\*\* Island: matserveringsföretag 560 st, hotellrestauranger 16 st, kantiner 67 st, inkluderar ej kro/pub

\*\*\* Norge: inkluderar ej kantiner och catering (1008 st år 2004) samt hotellrestauranger

\*\*\*\* Sverige: inkluderar restauranger, caféer, värdshus och fastfood

Källor: Horesta, NHO Reiseliv/Statistisk Sentralbyrå, SCB Sverige, SHR, Hagstofa Íslands

Det finns ingen enhetlig kategorisering av den nordiska marknaden. Restaurangföretagens struktur utgörs av många olika typer av verksamheter såsom; Lunch-/kvarterstestaurang, hotellrestaurang, hamburgerrestaurang, personal-/företagsrestaurang, gourmetrestaurang, gatukök, café/konditori, pizzeria/pizzabutik, dans-/nöjesrestaurang, nationalitetsrestaurang, pub/drinkbar, vägrestartaurang och restaurang i varuhus/köpcentrum.

För att få reda på branschens intresse utfördes i förstudien för restauranger ett antal intervjuer i de Nordiska länderna (7 i Danmark, 5 i Finland, 5 i Norge och 6 i Sverige). Intervjuobjekten varierade med olika typer av restauranger såsom enskilda restauranger, restauranger som ingår i en kedja, mellanklassrestauranger, gourmetrestauranger, restauranger med utpräglad miljöprofil, lunch/kvarterstestauranger utanför huvudstadsområdet samt branschförbund. Restauranger med enklare servering intervjuades inte.

Intervjusvaren visade att Svanen hade en bra image och alla intervjuade tyckte att Svanens arbete med miljöfrågor är viktigt. De flesta tyckte också att restauranger kan påverka sin miljö på något sätt och att restauranger borde delta mera aktivt i miljöfrågor och informera kunder vad man har gjort på området. De intervjuade betonade att kvalitet, pris, tillgänglighet och service är det viktigaste i valet av restaurang och att restaurangens miljöarbete kan betraktas som ett mervärde.

Flera av de tillfrågade var villiga att vara delaktiga vid kriterieutveckling och att vara pilot och testa kriterierna. De flesta restaurangerna kunde tänka sig att vara svanmärkta om:

- kunderna (klart) uppskattar svanen, svanen lockar kunderna till restaurangen
- svanlicensen ger ekonomisk vinst (genom besparing av kostnader)
- svanen ökar restaurangens publicitet
- svanen är ett bra miljökommuniceringsredskap
- kriterierna är konkreta
- svanlicensen inte kostar för mycket

Förstudien gav tillhanda följande faktorer som kan påverka restaurangernas intresse av miljöprofilering och Svanmärkning:

- Energiförbrukning: restauranger kan ha svårigheter att påverka ventilation eller uppvärmning, ett mätningssystem är svårt att installera i gamla fastigheter
- Transporter: restauranger kan påverka transporter väldigt litet, tvärtom är det leverantörer som märkbart påverkar restaurangers inköp, service etc.
- Stor variation mellan restauranger: kriterierna måste vara mycket flexibla.
- Ekonomisk vinst: Det finns potential om Svanen ger ekonomisk vinst. Därför bör man säkerställa att miljökraven är sådana som ger vinst ganska snabbt för licensinnehavare (t.ex. besparingar).

### **Andra märkningar**

Inget miljömärkningssystem har utvecklat kriterier för restauranger enligt ISO 14024-standarden. Det finns dock ett flertal andra märkningar och system som berör restauranger. Dessa är bl.a. Den Gröne Nögle (DK), Hyvää Suomesta (Fin), Portaat Luomuun (Fin), Quality 1000 (Fin), Debio (N), Miljøfyrtårnet (N), KRAV (S) samt de internationella miljöledningssystemen ISO 14000/EMAS. I förstudien ingår en mer ingående översikt över andra miljömärkningar och styrsystem över området.

### 3 Om kriterieutvecklingen

#### Mål med kriterieutvecklingen

Projektets mål har varit att utarbeta kriterier för miljömärkning av restauranger. Kriterierna ska utformas så att det är enkelt att söka licens.

Miljömärkningssekretariatet i Sverige ansvarade fram till årsskiftet 2005-2006 för arbetet, varefter projektledarland byttes till Finland. Med i arbetet var från början det svenska, finska och isländska sekretariatet, och sedan vintern 2006 också det norska sekretariatet. Då Danmark har valt att inte aktivt delta i projektet, är uppgifterna om den danska marknaden bristfälliga i denna bakgrund.

#### Projektdeltagare

Projektledare:	Karin Bergbom SFS (2006) / Marie Fahlin (2005)
PGA, Finland:	Hannu Mattila
PGA, Norge:	Marte Halvorsen
PGA, Sverige:	Lena Rogeman
PGA Island:	Sigrún Guðmundsdóttir

Sverige / pilotarbete o marknadsföring: Maria Sundesten  
Finland / pilotarbete o marknadsföring: Tanja Rajamäki  
Norge / pilotarbete o marknadsföring: Randi Rødseth  
Danmark / endast förankring: Susanne Møller

Som hjälp i kriterieutvecklingen har använts en ny metod, med en egen hemsida för restaurangprojektet. Restaurangportalen finns på adressen [www.ecolabel.nu/restaurant](http://www.ecolabel.nu/restaurant). Hemsidan finns tillgänglig på svenska, finska och isländska vilket gör det möjligt för olika intressenter så som restauranger, restaurangkedjor, leverantörer, myndigheter, branschförbund samt intresseföreningar att följa projektet. Portalen har varit mycket använd speciellt av besökare från Finland och Sverige.

Själva kriterieutvecklingen har skett med hjälp av pilotrestauranger, som utvaldes så att de representerar olika typer av restauranger. Piloterna hittades via miljömärkningens hemsidor och restaurangportalen samt via pressmeddelanden och samarbete med branschförbund och -organisationer. Flera piloter har också haft erfarenhet från Svanmärkning av hotell, och detta har varit orsaken för att restaurangen vilja vara med i projektet. De utvalda piloterna har haft möjlighet att komma med synpunkter på kriterierna och hjälpa till med utformningen av kraven.

Nedan en förteckning över de piloter som valdes att delta i projektet. Även om danska sekretariatet inte har deltagit i projektet, har en intresserad restaurang följt med arbetet.

Tabell 2. Nordiska pilotrestauranger

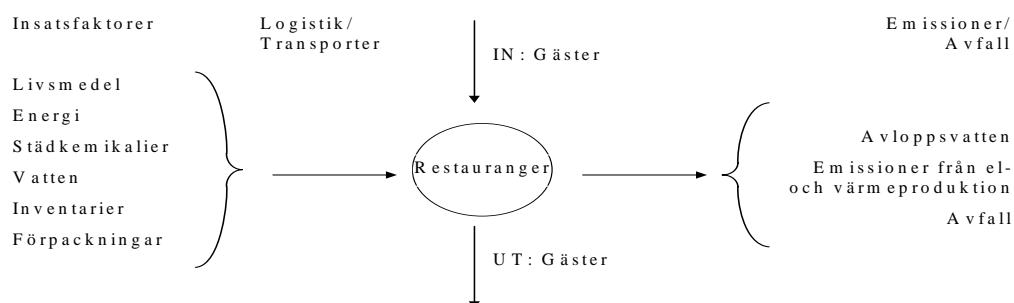
Pilotrestaurang	Typ av restaurang	Antal anställda (hel+deltid)
<b>Sverige:</b>		
Salt & Brygga, Malmö	gourmetrestaurang	7 +5
Sånga Säby, Stockholm	konferensrestaurang	10-15 + 10
Tomelilla Golfrestaurang, MR/Gourmet, Tomelilla	a la carterestaurang	4 + 14
Kukkolaforsen i Norrbotten	matrestaurang, konferensrestaurang	4 + säsong
MAX Hamburgerrestauranger, Stockholm	snabbmatskedja	Ca 1900
Café Artist, Scandic Winn, Karlstad	lunchrestaurang, konferensrestaurang	20
Vasamuseets Restaurang AB, Stockholm	självservingar/Festvåningar/Museirestaurang	20
Gröna Lunds restauranger /Kaskad	lunchrestaurang, svensk husmanskost, festvåning, bistro	4 + säsong
HÖRS Högskolerestauranger AB	universitetskedja (38 lunchrestauranger, högskolerestauranger och caféer)	180
Bodarne Krog (& Rastpunkt Laxå)		
<b>Finland:</b>		
Krapihovi, Tusby	lunch/a la carte	13+8
Unicafe, Helsingfors	universitetskedja (19 restauranger)	160+15
Kuusi Sisarta, Nådendal	kommunal lunchrestaurang	4+1
Oittaa friluftscentrum, Esbo	lunch/a la carte/café/catering	7+20
Hima&Sali, Helsingfors	lunch/café/catering	20
Näköala, Tammerfors	kommunal lunchrestaurang	5
Kaimalan Karhulampi, Paimio	catering	2+10
Wanha Autti, Autti	catering	2+3
Country Club Vierumäki	a la carte/café/lunch/frukost	13+15
Jagelonnica, Esbo	lunchrestaurang	
Takkatupa, Pihtipudas		
Iitalento, Hailuoto		
<b>Norge:</b>		
Nobel Catering	cateringrestaurant	9+2
Kampen Bistro	a la carte	10+4
<b>Danmark:</b>		
Noma, Köpenhamn		

## 4 Motivering av kraven

### Beskrivning av restaurangverksamhetens miljöpåverkan

Restauranger påverkar miljön på olika sätt. Den största miljöpåverkan har energiförbrukningen, som uppkommer i kökets olika processer: tillredning av maten, distribution, disk och kylförvaring. Förutom detta uppkommer det avfall, vatten och kemikalier förbrukas vid disk och städning. Maten som serveras har betydelse genom sättet livsmedlen är producerade och transporterade.

Någon sammanfattande statistik över restaurangernas energi- och vattenanvändning, koldioxidutsläpp och avfallsmängder har inte funnits tillgänglig för detta projekt. Annan statistik har använts där den har funnits tillgänglig.



	Relevans	Potential	Styrbarhet
Energiförbrukning/värme	Ja	Ja	Delvis (restaurangen är oftast hyresgäst)
Energiförbrukning/el	Ja	Ja	Ja
Avfall	Ja	Ja	Delvis (beror dock mycket på kommunens avfallshantering)
Inköp råvaror & inventarier	Ja	Ja	Delvis (låg tillgång på ekologiska råvaror)
Vattenförbrukning	Ja	Ja	Ja dock svår att mäta
Kem	Ja	Ja	Ja
Transporter	Ja	Ja	Liten

Källa till bild och tabell: Förstudie för Svanmärkning av Restauranger. För förklaring av begreppen Relevans, Potential och Styrbarhet, se Nordisk Miljömärknings Miljöfilosofi.

### Kriteriernas struktur

Kriterierna för restauranger och storkök består av en kombination av obligatoriska krav och poängkrav. De obligatoriska kraven markeras **O + nummer** och ska alltid uppfyllas. Poängkraven markeras **P + nummer** och för varje poängkrav som uppfylls ges en viss poäng. Poängen räknas samman och för att licens ska erhållas måste en viss poängsumma uppfyllas.

## Kapitel 1 Generella krav

### 01 Beskrivning av restaurangen

Syftet med kravet är att ge en allmän bild över restaurangen och dess verksamhet.

**Restaurang eller restaurangkedja.** Det har betydelse för t.ex. miljöledningskraven, men även möjlighet att påverka inköp, om restaurangen är en enskild enhet eller om den hör till en restaurangkedja.

**Antal anställda i restaurangen, antalet gäster samt antalet portioner.** Dessa uppgifter har betydelse för dokumentation av bl.a. miljöledningskraven.

**Säsongsberoende.** Här ska anges ifall restaurangen är öppen enbart under vissa perioder eller tider, t.ex. på sommaren. Upplysningen behövs för dokumentation av bl.a. miljöledningskraven.

**Restaurangens omsättning.** Denna upplysning behövs för dokumentation av flera krav, speciellt i kapitlet om Mat.

**Restaurangens storlek m<sup>2</sup> (kök och matsal separat).** Uppgiften behövs för att ge en bild av verksamhetens omfattning.

**Var restaurangen är belägen.** Uppgiften belyser i vilken mån restaurangen kan styra över t.ex. varuleveranser, sopsortering samt energi- och vattensparande åtgärder.

**Restaurangens typ.** Restaurangens miljöpåverkan är starkt kopplad till typen av verksamhet det är fråga om. Om t.ex. restaurangen har catering- eller take away- verksamhet gäller vissa specialkrav.

## Kapitel 2 Mat

### Matens inverkan på miljön och energiförbruket

Miljöpåverkan av livsmedelsproduktionen och livsmedelskedjan är avsevärd. Centrala miljöproblem som är kopplade till jordbruk och produktion av mat är övergödning av vatten, minskning av jordmånens bördighet och naturens biodiversitet, utsläpp av växthusgaser. Också nya problem är aktuella idag, såsom introduktionen av genmodifierade organismer (GMO).

Energiförbruk utgör en mycket stor del av matens miljöpåverkan. Svenska beräkningar anger en energianvändning på ca 30 TWh och koldioxidutsläpp utsläpp på drygt 4 miljoner ton år 2000. Då ingår bara energianvändning och utsläpp i Sverige. Miljöpåverkan för importerade livsmedel är också betydande, då närmare 40 % av livsmedlen är importerad. År 2000 åt varje svensk ungefär 800 kg livsmedel inklusive drycker (Carlsson-Kanyama & Engström 2003). En femtedel av all mat som konsumeras i Sverige serveras i storhushåll i den offentliga sektorn. Det blir 1,2 miljarder måltider per år (Gustavsson & Kretschmann 2001).

I Finland lagades nästan 700 miljoner portioner i drygt 20 000 storkök. Energiförbruket från denna matlagning uppgår till 600 GWh per år (TTS & al

2001). Ungefär hälften av utsläppen av näringsämnen och 9 % av utsläppet från växthusgaser i Finland kommer från jordbruket (Seppänen & al 2006).

Energien som behövs för att servera en maträtt ger en bild av matens inverkan på miljöbelastningen i en restaurang. T.ex. för en hamburgare varierar energibehovet som behövs från åker till bord mellan 7.3-20 MJ. Mest energi åtgår till framställningen av hamburgerbiffen, följt av salladen, ifall den är från växthusodling. Bakning av brödet förbrukar också en betydande del av energin, medan övriga ingredienser står av under 1 % av energibehovet. Energi kan sparas genom att använda energisparande transportsätt, kylmaskiner och industriella processer. Även genom att ersätta kött med vegetabilier, kyckling eller fisk sparar på energi, liksom att undvika växthussallad. Korta lagringstider för frysta ingredienser såsom bröd och kött sparar energi (Carlsson-Kanyama & Faist 2000).

Generellt kan konstateras att största miljöpåverkan från kött och ost finns inom primärproduktionen som omfattar odling av foder, fodertransporter och uppfödning. Konsumentfasen, där förvaring och tillagning ingår, kan ha stor betydelse för den totala energianvändningen för livsmedel som inte har animaliskt ursprung. För vissa livsmedel kan förpackningarna bidra avsevärt till energianvändningen. Exempel på det är isbergssallad, morotspuré och tomatketchup. Förpackningarna ger dock inte i allmänhet något stort energipåslag när man ser till hela livsmedelskedjan (Carlsson-Kanyama & Engström 2003).

## O2 Huvudingrediensernas ursprung

Kravet är infört för att säkra att en Svanmärkt restaurang vid behov alltid ska kunna informera kunden om huvudråvarornas ursprung. Alla pilotrestauranger tyckte att det här är ett mycket viktigt krav. Kravet gäller för lagade rätter och endast för huvudingredienserna. Restaurangen behöver inte känna till var t.ex. kryddor kommer ifrån.

## O3 Mat som inte får serveras

Målet med kravet är att förbjuda matvaror vars produktion utgör en tydlig och stor miljöbelastning eller som kan medföra långsiktiga effekter på hälsa och miljö. En svanmärkt restaurang får inte servera GMO eller jätteräkor. Detta krav kompletterar poängkravet P19.

## Förbud av GMO

Genom genteknik finns idag möjligheter att tillföra grödor och livsmedel egenskaper som inte går med traditionellt förädlingsarbete. Man kan t.ex. överföra gener från en art till en annan eller ändra en specifik gen för en specifik egenskap. När man använder begreppet genmodifierat livsmedel är det den organism som man tillverkat livsmedlet av som avses. För enkelhetens skull används ofta begreppet GMO när man egentligen menar "livsmedel tillverkade av genetiskt modifierade organismer". Till exempel GMO- ketchup är ketchup, som är tillverkat av genmodifierade tomater (SLV).

Flera EU-förordningar reglerar GMO i livsmedel och foder. EG 1829/2003 reglerar proceduren för godkännande av GMO till livsmedel och foder samt ställer krav om märkning av produkter som framställs av GMO. EG 1830/2003 reglerar vilka krav som ställs på märkning och spårbarhet för produkter som består av GMO, eller som innehåller eller framställs av GMO.

Exempel på tillämpningar av denna teknik är att gener från en jordbakterie överförs till växter för att uppnå till exempel insektsresistens och herbicidtolerans. Tekniken kan också användas för att ta fram grödor med förhöjt näringsinnehåll (SLV).

Riskerna respektive nyttan av GMO är omstridda. De frågor som är aktuella är enligt WHO risken att genmodifierade organismer sprider sina gener till vilda populationer, persistensen av GMO efter skörd, känsligheten för icke målorganismer mot den genmodifierade produkten, genens stabilitet, minskning av biodiversiteten, ökning av kemikalier i jordbruket. Flera miljöorganisationer driver frågan att först skaffa mer kunskap om konsekvenserna med att använda GMO innan man tillåter generell användning. De långsiktiga effekterna på hälsa och miljö vet man mycket lite om idag, även om man inte har påvisat någon känd överhängande hälsofara med att äta GMO (SNF).

Flera pilotrestauranger har redan nu en policy att förbjuda GMO och de ser som en självklarhet att en svanmärkt restaurang inte kan servera GMO. Nordisk Miljömärkning utgår från försiktighetsprincipen och förbjuder därför GMO i Svanmärkta restauranger.

### **Förbud av jätteräkor**

Jätteräkor är ett populärnamn för tropiska räkor, som också ofta kallas tigerräkor, kungsräkor eller scampi ute i handeln och på restaurangernas menyer. Alla dessa räkor räknas in under begreppet "jätteräkor". Dessa räkor är betydligt större än ishavsräkor och kan bli mer än 30 cm långa (SNF).

Det finns en koppling mellan konsumtion av jätteräkor och skövling av mangroveskog i odlingsländerna (bl.a. Thailand, Bangladesh och Indonesien). Mangroveskogen är ett av jordens mest produktiva ekosystem och fungerar som en barnkammare för fiskar, skaldjur och andra djur. Mangroveskogen skyddar också kusterna mot översvämning och erosion. Miljontals människor är beroende av mangroven för sin försörjning. Vid odling av jätteräkor avverkas mangroveskogen för att odlingsdammar ska kunna upprättas. För att kunna öka produktiviteten tillsätts också ofta kemikalier och antibiotika samt det förorenade vattnet måste ofta bytas. En så kort driftsperiod som fem till tio år är inte ovanlig för en odling. Därefter överges dammen pga av sjukdomar och nya mangroveområden får ge vika för nya dammar. Den övergivna dammen är obrukbar mark för lokalbefolkningen. Dessutom är nettoförlusten animaliskt protein stor, för 1 kg räkor krävs ca 2 – 3 kg fisk i form av fiskfoder (SNF). Jätteräkor debatteras i samhället och flera seriösa restauranger och kedjor har aktivt tagit ställning mot att servera jätteräkor.

En Svanmärkt restaurang får inte servera tropiska jätteräkor. Det finns mycket konkreta rapporter som visar på den negativa miljöpåverkan som odlingarna har. Svanen har därför valt att förbjuda jätteräkor, även om det finns ett stort antal andra produkter som av miljö- och eller etiska skäl kunde värderas på liknande sätt. Det finns dock ingen orsak till att undvika ett förbud i detta konkreta fall, även om det kan finnas fler produkter som kanske också skulle vara skäl att förbjuda, om det skulle finnas mer kunskap tillgänglig.

På Island pågår försök med att odla jätteräkor. Sådana räkor medför inte samma miljöpåverkan som de tropiska räkorna, och är därför tillåtna i Svanmärkta restauranger.

För att vara öppna för att andra produkter eventuellt kunde förbjudas finns det i miljöledningskravet P19 en pångmöjlighet, där restaurangerna själva kan välja

vilka produkter som de av miljöskäl utesluter. Förbudet måste kunna motiveras på ett seriöst sätt. Genom att ha ett förbud på ett par råvaror i den första versionen vill Svanen markera att det är viktigt att ha förbud på detta område, och markera att det är troligt att listan på förbjudna varor kommer att utökas i kommande versioner av kriterierna, när kunskapen blir större.

## **P1 Ekologiska livsmedel och drycker**

Målet med kravet är att främja en ekologisk livsmedelsproduktion.

### **Nyckeltal för mat**

Eftersom maten som serveras är restaurangens viktigaste produkt, är det också viktigt att krav på maten ingår i miljömärkningskriterierna för restauranger. Miljöbelastning uppstår i matens alla produktionskedor från åker till bord, dels vid produktionen, men också vid transport, förädling, förvaring och tillredning.

För att kunna ställa krav på mat måste kraven relateras till ett enhetligt nyckeltal. Alternativa nyckeltal är bl.a. antalet olika livsmedel restaurangen använder eller andelen livsmedel i förhållande till den totala omsättningen. Restaurangpiloterna ombads kommentera vilket av dessa alternativ de anser vara bäst: att relatera ett krav på ekologiska livsmedel till % av omsättningen (i Kr/€) eller ställa krav på absolut antal (st). Piloterna hade mycket delade meningar i frågan.

Ca hälften av piloterna tyckte att det är bättre att relatera till antal produkter, medan den andra halvan av tyckte att % beräkning är bättre. Det var speciellt i Sverige en stor uppslutning kring % beräkningar, medan de flesta piloter i Finland ansåg att antalet produkter är ett bättre nyckeltal. En orsak till att antalet produkter ansågs vara bättre är att tillgången på ekologiska produkter är betydligt mindre i Finland än i Sverige. Piloternas kommentarer:

- "Styckevis är ett bra krav. Det kan finnas mycket ekoprodukter i en restaurang, men om de är billiga kan det hända att man inte kommer upp till % kravet."
- "Det är bättre med styckevis, då behöver man inte hela tiden beräkna hur mycket som används och ekoprodukternas procentuella andel av den totala förbrukningen, procenten varierar enligt utbud och efterfråga."
- "Vanskelig men tror det vil være enklere å forholde seg til % av innkjøpvolum."
- "% av inkøpsvolumen men ev. lägst antal bra."

På basen av pilotkommentarerna föreslås att dokumentationen huvudsakligen ska ske i % som andel av omsättningen. I de länder där tillgången på ekologiska produkter är begränsad (i Finland, Norge och på Island), föreslås alternativt att kraven kan dokumenteras i antal..

I andelen ekologiska produkter kan inräknas också alkoholhaltiga drycker. I kriterieutvecklingen har diskuterats att ge poäng separat för alkoholhaltiga drycker, men detta har frångåtts delvis pga de problem det medför i poängberäkningen då alla restauranger inte alls serverar alkohol och därmed kunde de inte uppnå några poäng för ett sådant krav. I detta skede har Nordisk Miljömärkning därför valt att ha alla ekologiska varor tillsammans i samma krav.

### **Ekologiska livsmedel**

I det ekologiska jordbruket används inte kemiska bekämpningsmedel, konstgödsel och genmodifierade organismer. Grundtanken är ett kretsloppstänkande och strävan är att driva en långsiktigt hållbar produktion.

Miljöfördelarna av ekologisk produktion är bland annat en gynnad biologisk mångfald och att naturen slipper utsättas för kemiska bekämpningsmedel. Forskningsresultat visar att ekologisk produktion totalt sett har en mer positiv inverkan på miljön. Produktionen av ekologiska produkter sträcker sig från åkern till färdiga livsmedel.

Alla produktionsregler för ekologiska produkter baserar sig på IFOAM: s (International Federation of Organic Agriculture) ramlagar. I EU gäller förordningen för ekologisk växtodling (ETY) Nr 2092/91 kompletterad med förordningen för husdjursproduktion (EY) Nr 1804/1999. För att få marknadsföra sin produkt som ekologisk krävs det att produktionen är kontrollerad av ett godkänt kontrollorgan.

EU: s ekomärke eller axmärket kan användas inom hela EU. Produktens beståndsdelar, förädling och förpackningen skall godkännas av någon av EU-ländernas ekoövervakare. Övervakningen grundar sig på EU: s förordningar om ekologisk produktion. Märket förutsätter att 95% av de lantbruksbaserade råvarorna är producerade inom EU.

Det mest kända ekomärket i Finland är Luomu-märket (Sol-märket), som är myndigheternas ekomärke. Produkten är framställd, förpackad eller etiketterad i Finland. Rätten att använda märket beviljas av Livsmedelssäkerhetsverket Evira.. Luomu-märket kan användas vid märkning och marknadsföring av ekoprodukter, vilka övervakas i Finland. På ekoprodukterna i Finland kan det även finnas frivilliga ekomärken, såsom Nyckelpiga-märket, Luomuleppis och Demeter. Alla ekoprodukter uppfyller EU-förordningens villkor.

I Finland har livsmedelsmyndigheterna gett direktiv till storkök och restauranger om användningen av ekologiska livsmedel. För att få marknadsföra sig som ekologisk restaurang eller erbjuda ekologiska rätter måste restaurangen höra till övervakningssystemet för ekologiska livsmedel. Ingen finsk restaurang har för närvarande rätt att använda Luomu-märket. Om restaurangen är ansluten till Portaat Luomuun- programmet och då regelbundet använder ekologiska produkter får restaurangen informera om att de är med i programmet. I annat fall får ingen information ges om att ekologiska produkter används eller erbjuds i finska restauranger och storkök. Då ekologiska produkter omfattas av varierande lagstiftning i olika länder, har det i kravet P1 poängterats att nationell lagstiftning och regelverk ska följas.

I Sverige finns bara ett organ som kontrollerar ekologisk produktion, KRAV Ekonomisk förening. Efter kontroll kan produkten märkas med KRAVs märke eller med EUs märke för ekologisk produktion. KRAV är det helt dominerande kontrollmärket för ekologisk mat i Sverige och välkänt bland konsumenterna. EU-märket finns i Sverige framför allt på ekologiska charkprodukter, där det till skillnad från i KRAV-märkta produkter tillsätts nitrit. Konsumentverket i Sverige utövar tillsyn över marknadsföring av ekologiska produkter med utgångspunkt från EU: s förordning 2092/91 om ekologisk produktion av jordbruksprodukter och uppgifter därom på jordbruksprodukter och livsmedel.

KRAV-märket är varuskyddat och får endast användas av dem som är auktoriserade, d.v.s. godkända av KRAV. Restauranger och storhushåll med intresse för KRAV-auktorisering lämnar anmälan till KRAV för detta. Storhushåll som auktoriserar sig skall enligt minimireglerna servera minst en KRAV-måltid, huvudrätt, per vecka och måltiden skall innehålla 95-100 % KRAV-märkta livsmedel samt tillbehör.

Tillgången på ekologiska livsmedel varierar mycket i de nordiska länderna.

Generellt kan sägas att tillgången är god i Sverige och Danmark, måttlig i Norge och Finland, och liten på Island. Exakta uppgifter på tillgången för restauranger och storkök finns inte tillgängliga. Siffror som finns t.ex. på arealen ekologiska odlingar i respektive land har inte nödvändigtvis direkt koppling till tillgängligheten för restauranger. Också siffror på andelen ekologiskt av totala försäljningsvärdet i dagligvaruhandeln ger bara en riktgivande bild av restaurangernas verklighet, då konsumentförpackningar inte nödvändigtvis lämpar sig för storkök. Också förädlingsgraden kan vara ett hinder, t.ex. behöver restauranger ofta färdigt skalad potatis men det är svårt att få tag på ekologisk skalad potatis i Finland. Restaurangens läge har också betydelse, då det är betydligt svårare att få tag på ekologiska produkter i glesbygden.

I Sverige konsumeras ekologiska livsmedel för cirka 4 miljarder kronor, vilket motsvarar cirka 2-3 % av den totala konsumtionen av mat. Försäljningen av ekologiska livsmedel (i grossistled) beräknas ha ökat med cirka 10 % 2001-2002. Importen utgör cirka 20 % av det totala försäljningsvärdet. KRAV kontrollerar cirka 3900 artiklar (år 2003), varav hälften är återcertifierade. Antalet artiklar har ökat med 18 procent sedan år 2001 (3300 stycken). Mejeriprodukter står för cirka en tredjedel av försäljningsvärdet. Näst största produktgruppen är grönsaker, frukt och bär och på tredje plats kommer kött och chark. Ekologiska lantbrukarna bedömer att marknaden kommer att fortsätta att växa, men i lägre takt än tidigare. (KO PM 2005: 7)

I Finland finns inte motsvarande uppgifter tillgängliga varken om omsättningen eller om importen av ekologiska livsmedel. Försäljningen av ekologiska livsmedel i butiker var 2003-2004 drygt 50 miljoner euro, vilket är 0,7 % av hushållens utgifter för inköp av mat. Siffrorna inkluderar inte alkohol eller försäljning via restauranger. De största produktgrupperna är ekologiska matoljor (andelen 6,2 %), ägg (5,8 %) och flingor (5,4 %). Ekologisk mjölk har det största försäljningsvärdet (andel 2,5 %). Bland grönsaker säljs mest ekologiska morötter och lök. Det finns ett stort utbud i butikerna i alla produktgrupper utom kött och fisk. I Luomu- registret finns 2500 produktnamn och 473 verksamhetsutövare. Det finns inte uppgifter för hur den totala omsättningen har utvecklats, men den kraftiga ökningen för några år sedan har nu stagnerat.

I Norge är Debio kontroll- och godkänningsinstans för ekologisk produktion, förädling, försäljning och import i enlighet med EU:s regler. Begreppet "økologisk" är skyddat och varor kan bara säljas som ekologiska om producenten är godkänd av Debio. Den norska regeringen har satt mål om att 15 % av matproduktionen och –förbruket ska vara ekologiskt år 2015. År 2005 var 3,5 % av den norska jordbruksarealen ekologisk.

Även om försäljningen av ekoprodukter i Norge under de senare åren har ökat, var försäljningen 2004 0,8 % av den totala omsättningen i dagligvarubutiker, enligt en rapport som ACNielsen sammanställt för Statens Landbruksförvaltning och Nordisk Miljömärkning. Antalet produkter hade ökat från 73 st år 2000 till 193 st år 2004, vilket utgjorde 3,5 % av det totala antalet produkter i butikerna.

Tabell 3. Piloternas åsikter om gränser för ekologiska livsmedel

Land	Andel idag %	Andel idag st	Rimlig minimigräns
Finland	0-20 %	0-12 st	0-8 st (50 %*)
Norge	0,2-5 %	1-20 st	8-60 %
Sverige	0 – över 50 %	0 – "många"	5-25 %

\* i kombination med lokala livsmedel

För att kompensera den begränsade tillgången på ekologiska produkter i Finland, Norge och på Island är kravnivån i kriteriet satt lägre i dessa länder än i Sverige och Danmark.

## P2 Lokala och regionala livsmedel och drycker

Målet med kravet är att minska transporter av livsmedel och främja en bärkraftig landsbygd. Detta ska dock inte vara på bekostnad av ökad energianvändning under produktion av livsmedlen.

Att använda närproducerad mat och lokala livsmedel medför bl.a. att miljöbelastningen från transporter blir mindre genom kortare transportsträckor och också behovet för lagring är ofta mindre. Att premiera lokala livsmedel främjar en levande landsbygd, ger minskad sårbarhet i krissituationer och bättre förhållanden för husdjur genom ett mindre behov att transportera levande djur. Lokala livsmedel uppfattas bland konsumenterna som trygga.

En stor fördel med lokal försäljning är att småskaliga producenter som annars har svårt att få avsättning för sina produkter finner en marknad och att konsumenter som av olika anledningar är missnöjda med det storskaliga och globaliserade livsmedelsystemet finner en marknadsplats de har förtroende för.

Undersökningsresultat ger inte entydiga signaler om miljöfördelarna med lokala produktionssystem. T.ex. är energin som behövs för att transportera livsmedel trots de korta transportavstånden inte självklart lägre än i konventionella system, eftersom fordonen ofta inte är särskilt effektiva (Carlsson-Kanyama et al 2003, 2004). Andra undersökningar visar dock att man uppnå miljövinster och betydande energibesparingar vid användning av lokal mat.

En finsk undersökning visar stora miljöfördelar med lokala livsmedel, genom att jämföra energiförbruk från transporter av lokala, regionala och importerade grönsaker till skolmat. Energiförbruket och utsläppen var endast 5 % jämfört med utgångsläget, om skolorna övergick till att använda enbart lokala grönsaker. Om grönsakerna var regionala (finskt ursprung) var energiförbruket och utsläppen 33 % jämfört med utgångsläget, och om allt var importerat ökar energiförbruket och utsläppen till 280 % jämfört med utgångsläget. Energiförbruk och utsläpp från transport av de lokala grönsakerna var 16 % av motsvarande värden för regionala, och 1,5 % av de från importerade grönsaker (Poikolainen 2002).

En annan finsk undersökning anger att det är befogat att befrämja lokala livsmedel både med av socio-ekonomiska skäl och miljöargument, trots att fördelarna är rätt små jämfört med samhällets totala miljöbelastning eller områdets samhällsekonomi. Lokala livsmedel kan hjälpa till att främja en levande landsbygd och naturens biodiversitet, t.ex. genom beteshagar (Seppänen & al 2006).

Många piloter tyckte att det är bra att premiera lokal mat, men flera påpekade svårigheter kopplade till krånglig definition av begreppet samt till den begränsade tillgången, beroende på restaurangens läge. Också säsongen inverkar: tillgången på sommaren kan vara betydligt bättre än på vintern:

- “Ja, hos oss är andelen upp till 60-70% och vi vet med 100% säkerhet varifrån och med vilka metoder maten, bären och safterna har producerats.”
- “Det är svårt att ställa krav på närmat. För det första, vad är närmat? För det andra ställer man här finska restauranger i olika situation, ifall närmat är från 100 km: s radie är Tammerforsrestauranger i bättre läge än i Helsingfors, där det inte odlas annat än potatis och

örter och mängden minskar varje år. Förstås har Helsingforsarna den fördelen att det är under 100 km till Estland och då är allt som kommer från Tallin närmast.”

Tabell 4. Piloternas åsikter om gränser för lokala livsmedel

Land	Andel idag %	Rimlig minimigräns
Finland	0-70 %	0-50 %
Norge	15-60 %	25-60 %
Sverige	7-80 (100*) %	1-60 %

\* för fisk

I Svankriterierna premieras restaurangernas användning av närproducerade livsmedel. Målet med kravet är då främst att premiera lågt energiförbruk vid transport av livsmedlet samt att stödja en hållbar utveckling på lokal och regional nivå.

Tyvär finns inte någon färdig, allmänt accepterad definition av begreppet lokala livsmedel. De flesta anser att begreppet handlar om ett kort avstånd från producent till bord, men avståndet kan variera mycket. Det viktiga är att produktionskedjan är kort och att såväl produktion som konsumtion sker inom ett begränsat område och producenten är känd. Ett förslag till definition av lokal mat är: "produktion av råvara, vidareförädling, distribution och konsumtion integrerat inom ett geografiskt område som uppfattas som lokalt" (LivsmedelsSverige). EU:s miljömärkningskriterier för logitjänster definierar lokalmat om det är producerat inom en radie på 100 km.

För Svanmärkningen föreslås att livsmedel kan definieras som lokala, om produkternas ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Lokala produkter får transporteras högst 100 km från gård till restaurang. Regionala produkter får transporteras högst 250 km från gård till restaurang.

Andelen lokala och regionala livsmedel ska dokumenteras genom att den lokala råvarans producent ska namnges. Om det är fråga om en vidareförädlad produkt eller om produkten levereras via en grossist, ska råvarans ursprung vara känd genom hela produktionskedjan, från gård till restaurangen. För att underlätta dokumentationen av lokala och regionala livsmedel har en bilaga till kriteriedokumentet utarbetats.

Poängen som restaurangen kan få från lokala/regionala produkter är något lägre än den som kan uppnås genom att använda ekologiska produkter. Orsaken är att miljövinsten för lokala/regionala produkter inte är lika entydig som för ekologiska livsmedel. Miljövinsten skulle vara betydligt klarare ifall krav ställdes också på transportsättet, inte bara på antalet körkilometer. I detta skede saknas metoden för att ställa krav på transportsättet, men frågan kan beaktas i kommande kriterieveritioner.

### Säsonganpassade lokala/regionala produkter

Många närproducerade livsmedel är samtidigt säsonganpassade (se Ordförklaringar och definitioner). Fördelarna med säsonganpassade livsmedel är att de konsumeras färska och inte kräver så mycket lagring. Genom att använda mer säsonganpassade produkter, t.ex. äpplen, rotfrukter och potatis, kan behovet av transporter betydligt minska.

**Tabell 5.** Exempel på säsongsanpassade livsmedel

januari, februari, mars	färskfångad fisk som gädda, vilt enligt jakttid, rotfrukter som morot och kålrot
april, maj, juni	murklor, rabarber, nässlor
juli, augusti, september	färsk potatis, sallad, broccoli mm. frilandsodlade grönsaker, bär, frukt, svamp, kräftor
oktober, november, december	färsk och torkad svamp, vilt enligt jakttid, vinteräpplen, kål, rotfrukter

I vissa fall kan dock användningen lokala/regionala produkter medföra en stor miljöbelastning i form av stort energibehov. Det här gäller speciellt växthusodlade grönsaker under vinterhalvåret. För att få poäng från denna punkt gäller för lokala/regionala livsmedel krävs dessutom att produkterna ska vara säsongsanpassade. Som exempel ökar inte tomater som är odlade i växthus under sommarhalvåret energibehovet och ger därför poäng, medan tomater som odlas i uppvärmda växthus under vinterhalvåret förbrukar mycket energi och ger inte poäng under denna punkt. Växthusodlade grönsaker ger dock poäng ifall energibehovet för driften av växthuset täcks med förnybar energi.

### **Ekologiska kontra lokala/regionala produkter**

Om en närproducerad produkt också är ekologisk, kan produkten plocka poäng från båda punkterna P1 och P2. Orsaken är att krav P1 på ekologiska livsmedel omfattar produktionssättet men inte alls beaktar transportsträckan, vilket är ett av de främsta syftena med kravet P2, där lokala/regionalt producerade produkter premieras.

### **P3 Vegetarisk rätt**

Livsmedel kan ha mycket hög miljöpåverkan beroende på odlings sätt, transportkedjan, förädlingsgrad och förpackning. Vegetarisk mat kräver betydligt mindre energi än köttbaserad beträffande råvaruframställning. Exempelvis går det åt ca 10 gånger mer energi att tillverka ett kg protein från kött, jämfört med motsvarande mängd protein från växtriket, t.ex. bönor. Att restaurangen har ett rikligt utbud av vegetariska rätter premieras därför med poäng.

### **P4 Rättvisemärkta produkter (Fair Trade/Max Havellar)**

Rättvisemärkt är en etisk och social märkning med fokus på mänskliga rättigheter. Genom att använda Rättvisemärkta produkter kan man bidra till en bättre och friare framtid för både barn och vuxna i de fattigare delarna av världen. Rättvisemärkt garanterar att varan producerats under "rättvisa" villkor och ger konsumenterna en möjlighet att bidra till en positiv utveckling i fattiga länder. Rättvisemärkt har systerorganisationer i ett tjugotal länder i Europa, Nordamerika, Australien/Nya Zeeland och Japan. De olika organisationerna samarbetar inom FLO, Fairtrade Labelling Organizations International, som är det internationella kontroll- och stödorganet.

Tillgången på Rättvisemärkta produkter varierar i de olika nordiska länderna. I Finland har utbudet under de senaste åren kraftigt vuxit. Vanliga Rättvisemärkta produkter är t.ex. kaffe, te, choklad, bananer, apelsiner, müsli mm. Numera finns det också Rättvisemärkta alkoholdrycker.

## Krav som inte ställs på mat:

### Matens hälsoaspekter

I kriterieutvecklingen har diskuterats möjligheterna att ställa krav på matens hälsoaspekter. Krav kunde t.ex. ställas på rättens kaloriinnehåll eller hur näringsrekommendationer har beaktats i menyplaneringen. I detta skede ställs dock inte några särskilda krav på detta. Speciellt kraven på ekologisk mat gynnar dock också hälsoaspekter, bl.a. eftersom den ekologiska maten garanterat är fri från bekämpningsmedel.

### Samhällsansvar och matens etiska aspekter

I kriterieutvecklingen har diskuterats möjligheterna att ställa etiska krav på mat. Det kunde gälla t.ex. djurskydd, såsom att förbjuda användning av gåslever eller ägg från burhöns. I detta skede ställs dock inte några specifika krav på matens samhällsansvar, men kraven på t.ex. Rättvisemärkta produkter och i viss mån också användandet av lokala/regionala produkter stödjer en hållbar utvecklig och socialt ansvarstagande. Användning av ekologiska produkter stödjer också en god djurhållning.

## Kapitel 3 Kemiska produkter och material

### 04 Kemiska produkter för disk och städning (dansk: opvask og rengøring)

Syftet med kravet är att främja användningen av miljöanpassade kemiska produkter i restauranger och storkök. Erfarenheter från miljömärkning av hotell har visat att de allra största kemikalieutsläppen kommer från diskmaskinen. Runt 80 % av utsläppen kommer vanligtvis från diskmaskinen men värden över 90 % är inte ovanliga för hotell med stor restaurang. Diskmaskinens kemikalieförbrukning kan optimeras med bl.a. automatisk dosering av diskmedel, vilket också är ekonomiskt fördelaktigt. Regelbunden service av maskinerna och val av miljöriktiga kemikalier minskar ytterligare miljöbelastningen.

En Svanmärkt restaurang ska i första hand använda Svanmärkta kemikalier för disk och städning. Om dessa inte finns tillgängliga, kan kemikalier användas om producenten eller leverantören intygar att produkten inte är miljöfarlig och att följande ämnen inte ingår:

#### APEO, ADP, LAS

APEO (alkylfenoletoxylater), APD (alkylfenolderivat) eller LAS (linjära alkylbensen-sulfonater) får inte ingå i produkten eftersom de och/eller dess nedbrytningsprodukter har negativa miljöeffekter. Nonylfenoletoxilater som bryts ned till nonylfenol misstänks även ha hormonstörande effekter. Krav ställs därför på att dessa ämnen inte får ingå.

#### Tensider, krav om nedbrytbarhet

En mycket viktig egenskap är organiska ämnens nedbrytbarhet. Svårnedbrytbara ämnen anrikas i miljön och kan både nu och i framtiden utgöra en risk även om de inte uppvisar någon akut toxicitet. Kunskapen om svårnedbrytbara ämnens långsiktiga verkan i miljön är ofta bristfällig. Snabb nedbrytning under både syrerika (aeroba) och syrefattiga (anaeroba) förhållanden är därför av stor betydelse ur miljösynpunkt.

Enligt en rapport från danska institutet för vatten och miljö (DHI) "Anaerobic biodegradability of surfactants" (2002), betonas vikten av anaerob nedbrytbarhet hos tensider. Icke anaerobt nedbrytbara tensider kan anrikas i avloppsslam, slamförbättrad jord och sediment i sjöar och vattendrag och påverka organismer negativt. Krav ställs här på att alla tensider ska vara lätt nedbrytbara och anaerobt nedbrytbara.

## 05 Reaktiva klorföreningar

Klorföreningar kan vara frätande som t ex Hypoklorit, eller miljöfarliga som t ex dikloroisocyanurer. Natriumhypoklorit är hälsoskadligt vid hudkontakt och vid förtäring samt giftigt mot akvatiska organismer. Kemiska föreningar som innehåller aktivt klor kan vid hög temperatur och vid hög smutsbelastning bilda klororganiska föreningar som är farliga. Klororganiska ämnen kan bildas också i avloppssystemet. Dessa kan vara både giftiga, svårnedbrytbara och bioackumulerbara. Alternativa mindre miljöskadliga kemikalier finns idag att tillgå. Användningen av aktiva klorföreningar är förbjuden i Svanmärkta restauranger. Undantag ges ifall myndigheterna förutsätter användningen av sådana produkter av hygienskal.

## 06 Köksrullar, tork- och toalettpapper

Det används mycket mjukpapper i restauranger. Miljömärkt mjukpapper garanterar en låg miljöbelastning under produktionen, från skog till färdigt mjukpapper. Tillgången på miljömärkt mjukpapper är god i alla nordiska länder och kravet är därför satt på en hög nivå (90%). Då tillgången i vissa fall kan vara begränsad, som t.ex. på Island, ges dock undantag om inte miljömärkta produkter finns tillgängliga på marknaden.

## 07 Engångsartiklar

Syftet med kravet är att minska användningen av förbrukningsartiklar med kort omsättningstid, vilket ger en resursbesparing. Engångsartiklarna är ofta sådana som kan karaktäriseras som "onödiga"; t.ex.papptallrikar, plastglas och småförpackningar av ketchup och senap. Användningen av sådana är inte tillåtna i Svanmärkta restauranger.

För att inte begränsa att restaurangerna kan utföra sin verksamhet vid specifika förhållanden ges undantag för kravet i vissa fall. Många engångsartiklar är inte onödiga och behövs t.ex. av hygienskal vid transporter, men de bör vara så miljöanpassade som möjligt. Vid specielltillfällen t.ex. om restaurangen har ett exceptionellt stort antal gäster, kan engångsartiklar användas.

Försäljningen av färdigt förpackade produkter i engångsförpackningar, såsom glass och choklad, är tillåten.

För restauranger med catering och take away är det svårt att förbjuda engångsartiklar utan att samtidigt utesluta hela denna typ av restaurangverksamhet. I en snabbmatsrestaurang kan tusentals gäster serveras under en dag och diskning skulle kräva stora diskanläggningar och personalen skulle inte räkna till. I en Catering så returneras sällan kärlen till restaurangen vilket gör det svårt att använda annat än engångsmaterial. Det har bedömts att Svanen kan få den största miljönyttan genom att inte utesluta denna typ av verksamhet utan att i stället ställa stränga miljökrav på det material som används. Därför ställs krav på engångsartiklarnas material, så att minst 2/3 av råmaterialet i engångsartiklar ska vara av förnybart ursprung, dvs. de får inte vara tillverkade av fossil olja. Om det finns tillgängligt miljömärkt material, ska detta då användas. Restaurangen har en plan för att minska bruket av engångsmaterial. Planen ska uppdateras årligen.

### **P5 Åtgärder för minskad åtgång av kemiska produkter**

Under denna punkt är samlat åtgärder som syftar till att minska användningen av kemiska produkter. Poäng ges för att dosera rätt och också för att använda koncentrerade produkter, så att vatten inte i onödan behöver transporteras. Också restaurangens andra kemikaliesparande åtgärder ger poäng, ifall det tydligt kan dokumenteras att användningen av kemiska produkter i restaurangen har minskat.

### **P6 Materialbesparande åtgärder**

Under denna punkt finns åtgärder som ger en materialbesparing i restaurangen. Poäng fås om drycker som serveras i restaurangen transporteras i returförpackningar.

Restaurangen kan spara mjukpapper genom att använda automater som ger öppna ark. Enligt en mjukpappertillverkare kan användningen av sådana apparater spara upp till 20 % papper. Om automaten ger vikta papper leder det ofta till att man i onödan tar flera pappersark istället för ett enda.

Tyghandduksrullar som tvättas sparar material då de kan tvättas många gånger. Om tyghandduksrullarna dessutom är miljömärkta, ger det poäng genom P7. Också restaurangens andra materialbesparande åtgärder ger poäng, ifall det tydligt kan dokumenteras att användningen av material i restaurangen har minskat.

### **P7 Inköp av miljömärkta produkter och tjänster**

Under denna punkt finns åtgärder som syftar till att restaurangen vid sina inköp av bruksvaror och tjänster väljer de miljöanpassade alternativen. Miljömärkning är ett enkelt sätt att visa att produkten är miljöanpassad. Motsvarande poängmöjlighet finns bl.a. i miljömärkningskriterierna för tryckerier (v.4). En undersökning om miljövinsten med tryckerikriteriet anger att kravet är en bra uppmuntran till användningen av miljömärkta produkter och ger en klar miljövinst. På ledningsnivå stimulerar kravet till ett ökat engagemang för att använda miljömärkta produkter (Palab 2006).

Från denna punkt ges inte poäng för sällanköpsvaror, som kräver en mer långsiktig planering och som har en lång brukstid. Sällanköpsvaror får poäng i krav P16 men ger inte poäng här, eftersom en sådan poängmöjlighet eventuellt kunde styra mot t.ex. mot ett onödigt utbyte av fullgoda möbler och inventarier.

På Island har man inte så stor tillgång till miljömärkta produkter och tjänster som i resten av Norden. Därför ska restauranger på Island uppnå färre poäng än restauranger i andra nordiska länder.

## **Kapitel 4 Energi och vatten**

Energiförbrukningen i köket sammanfaller med tillredning av mat. Då många köksmaskiner är i bruk, är också energiförbrukningen störst.

Energiförbrukning per portion varierar enligt en finsk undersökning 0,26 – 2,36 kWh/portion, inklusive energiåtgången för kylförvaring och disk (TTS 1998). I stora kök var energiförbrukningen per portion mindre än i små kök. Den största energiförbrukningen var i restaurangkök som hade alla maskiner i gång hela dagen. Energiförbrukningen i ett skolkök var hälften så stor som i ett restaurangkök. Storkök med cook and chill- metoden hade den lägsta

energiförbrukningen. Avfallsmängderna var dock betydande i denna typ av kök, eftersom mat som en gång värmts upp inte får värmas på nytt.

Energiförbrukningen fördelar sig grovt sett på tre huvudfunktioner i köket: kylförvaring, tillredning samt disk. I medeltal var tillredningens andel av elförbrukningen 15-49 %, disken 16-47 % och kylförvaringen 12-60 %. Variationen beror på typ av kök: i en restaurang kräver tillredningen mest energi (49 %), följt av kylförvaring (37 %) och disk (14 %). I ett skolkök som värmer upp mat är kylförvaringen mest energikrävande (56 %), följt av disk (29 %) och tillredning (15 %). I ett sjukhuskök förbrukar disken mest energi (47 %). I små kök var kylförvaringens andel större än i stora kök.

Energiförbrukningen från tillredning av mat var i hög grad beroende på personalens åtgärder: tillredningsmetoden, val av kärl, periodisering av tillredningen, val av tillredningsprogram, -tid och -temperatur, onödig föruppvärmning samt regelbunden rengöring och service av maskinerna. Om köket tillreder portioner med många olika komponenter eller om matlistan är omfattande, ökar energibehovet, då flera olika maskiner måste användas.

Energiförbrukningen från kylförvaringen var beroende på antalet maskiner, deras placering och storlek, optimering av fyllnadsgraden, rätta temperaturer och uppföljning av temperaturen, maskinernas kondition och personalens sätt att använda maskinerna.

Energiförbrukningen från disk varierar beroende på diskavdelningens storlek och utformning, personalens rutiner och maskintyper. Mest betydelse för rutinerna har fördiskens temperatur och tiden som används för fördisken, samt onödig föruppvärmning. Diskmaskiner med behovsstyrning minskar betydligt elförbrukningen (- 40 %) och vattenförbrukningen (- 70 %). Fördisk för hand under rinnande vatten förbrukar betydligt mer vatten än fördisk med dusch.

Sammanfattningsvis kan konstateras, att personalens åtgärder har en central betydelse för restaurangens och storkökets energiförbrukning. Genom att skola personalen att använda köksmaskinerna på rätt sätt kan kökets energiförbrukning minska med upp till 10-60 %.

### **Gränsvärde på energi**

I kriterieutvecklingen har diskuterats möjligheterna att ställa absoluta krav på energi. En möjlighet kunde vara att ställa ett gränsvärde t.ex. på den energi som används för att tillverka en portion mat i restaurangen. Det finns dock inte tillräckligt data tillgängligt om detta, och den statistik som finns visar att energiförbrukningen per portion är helt beroende av vilken typ av restaurang det är fråga om, och vilken typ av mat som serveras (se ovan). En annan möjlighet kunde vara att ställa energikrav relaterat till restaurangens yta, såsom det görs vid miljömärkning av hotell. Problemet här är att restaurangens yta kan ge en dålig bild av restaurangens miljöprestanda – i vissa fall kan restaurangen helt sakna matsal, såsom i ett cateringföretag. I kriteriet ingår därför inget gränsvärde för energi, men då energin utgör en så viktig miljöaspekt har krav ställts på detta område på annat sätt. I kommande kriterieveritioner kommer energikraven att ses över och skärpas.

### **08 El- och gasmätning**

En av de viktigaste åtgärderna för att minska restaurangens miljöpåverkan är att minska elförbruket i köket. Det är svårt att åtgärda elförbrukningen, om det inte finns kunskap om hur mycket el som används. Det är därför ställt ett obligatoriskt krav om att restaurangen ska ha en elmätare. Elförbrukningen ska regelbundet

följas upp, så att åtgärder snabbt kan sättas in ifall elförbrukningen är högt under uppföljningsperioden. För uppföljning av elförbruket finns en bilaga till kriteriet, där resultaten från elmätningen kan införas. Elmätaren får gärna avläsas varje månad, men då detta kan vara rätt arbetsdrygt ställs krav om att mätarvläsningen ska ske minst 4 gånger per år. Elmätaren ska vara installerad så att den mäter kökets energiförbruk, men mätningen kan också omfatta andra lokaler i restaurangen.

Många restauranger saknar idag elmätare. Det kan i många fall vara ekonomiskt fördelaktigt att installera en mätare då detta kan leda till mindre elräkningar. I vissa typer av restauranger är det tekniskt svårt att installera elmätare på grund av fastigheten restaurangen finns i. En stor pilotrestaurang som är belägen i en fastighet med många andra funktioner anger att installation av elmätare för restaurangen kostar flera tusentals euro. Att ställa krav om installation av elmätare under sådana förhållanden kan inte anses vara rimligt. Dessa restauranger ska som alternativ göra en energiöversyn och en plan för att minska energiförbrukningen, med tydliga mål och åtgärder.

Många restauranger använder gasspisar och uppföljning av gasförbrukningen är därför viktigt. En restaurang som bara använder gas för t.ex. grillning och köper in gasen i behållare behöver inte installera en gasmätare på behållaren.

## **O9 Kylmedel**

Kylmaskiner kan ha en stor potentiell miljöbelastning, beroende på det kylmedel som är använt. I Svanmärkta restauranger är det inte tillåtet att använda kylmedlet CFC. Kylmedel som används i kylar och frysar i en restaurang ska ha liten ozonnedbrytande potential. Sådana kylmedel är HFC, propan, butan, ammoniak och koldioxid. Det är dock fortsatt tillåtet att använda HCFC, eftersom det allmänt fortfarande förekommer t.ex. i äldre ismaskiner, men användningen av HCFC ger inga poäng. I dag använder de flesta HFC som kylmedel, vilket är ett bättre alternativ än HCFC trots att också HFC ger en växthuseffekt.

De s.k. naturliga kylmedlen såsom metan, propan, butan, NH<sub>3</sub> och CO<sub>2</sub> har en jämförelsevis liten påverkningskraft av den yttre miljön i förhållande till CFC, HCFC och HFC. Användningen av naturliga kylmedel premieras därför med 2 poäng. Då det är en långsam process att byta ut kylmaskiner och kylmedel som är bättre för miljön, är det fortsättningsvis mycket få som idag har kylmaskiner med 100 % naturliga kylmedel. Det är därför satt en gräns på 50 % naturliga kylmedel för att få fulla poäng. En poäng ges, om restaurangen använder mer än 90 % HFC, då detta är miljömässigt bättre än HCFC och CFC.

## **P8 Vattenmätning**

Uppföljning av vattenförbrukningen kan leda till att restaurangens miljöbelastning minskar, på samma sätt som elmätning. Vattenförbrukningen är också starkt kopplat till energiförbrukningen, eftersom användningen av varmvatten kräver energi. Då vattenmätaren regelbundet avläses, kan ökad vattenförbrukning t.ex. på grund av läckande kranar snabbt åtgärdas. Vattenmätaren får gärna avläsas varje månad, men då detta kan vara rätt arbetsdrygt ställs krav om att mätaravläsningen ska ske minst 4 gånger per år.

På samma sätt som för elmätning kan det i vissa typer av restauranger vara svårt att installera vattenmätare. Kravet är därför ställt som ett poängkrav.

## P9 Energibesparande åtgärder

## P10 Vattenbesparande åtgärder

Att spara energi och vatten kan bidra till stora miljövinster och också mindre utgifter för restaurangen. Denna punkt kan ge höga poäng för en restaurang som har ett bra miljöarbete. Också restaurangens andra energi/vattenbesparande åtgärder än de som är nämnda ger poäng, ifall det tydligt kan dokumenteras att energi/vattenanvändningen i restaurangen har minskat.

I tabellen nedan finns ett antal åtgärder, som har en större eller mindre effekt på energianvändningen i restaurangen.

Tabell 6. Energibesparande åtgärder i en restaurang

	Åtgärd	Effekt
<b>Tillredning</b>	används grytor med isolering och lock	minskar spillvärme i köket
	grytor och stekpannor av järn används inte	föruppvärmningstiden förkortas
	används spis med induktionsplattor	behöver 20 % mindre el än keramiska spisar och 25 % mindre el än spisar med järnplattor (TTS 2005)
	används ugnar med kort föruppvärmningstid och med automatisk temperatur- och fuktstyrning	sparar energi
	finns tidsstyrning och termometrar i tillredningsapparater	maten tillreds inte för länge
<b>Disk</b>	diskmaskiner har värmeisolering	förhindrar värmespill
	diskmaskin av hushållstyp är ansluten till varmvattenskran	sparar el upp till 43 % och förkortar tvättiden med 10-20 minuter. Anslutningen har ingen inverkan på tvättresultatet (TTS 2003) OBS! Detta förutsätter att varmvattnet inte har onödigt hög temperatur.
<b>Kylförvaring</b>	kylmaskiner är inte placerade invid varma maskiner	sparar energi
	kylrummet är försett med automatdörrar	minskar risken för att dörrarna står öppna
	kylmaskiner är kopplade till central kylenhet	värme och buller leds bort från köket
	kylmaskiner av hushållstyp finns i utrymmen med temperatur under +16° och med god luftväxling	elförbrukningen kan minska med nästan hälften om rummets temperatur sänks från +25° till + 16° och bristfällig ventilation kan öka elförbrukningen med 60%
<b>Planering, skolning och underhåll</b>	automatisering av kökets processer: t.ex. har maskiner automatik för rengöring och underhåll	med automatik kan t.ex. diskningens energiförbruk minska med upp till 40 %.
	onödig föruppvärmning av ugnen undviks	sparar energi
	skolning ges för personalen, så att maskiner kan användas mångsidigt och energieffektivt	sparar energi
	processplanering och tidsplanering av processer	genom att tidsplanera matlagningen kan sparas 20 - 40 % av maskinernas toppförbrukning

Källor: TTS 2001, 2003, 2004

### **P11 Förnybar energi**

Användningen av förnybar energi premieras genom poäng. Förnybar el och värme kommer från hållbara energikällor, såsom vindkraft, solenergi, jordvärme, vattenkraft, biobränsle och biogas. Full poäng ges för användningen av grön el, det vill säga miljömärkt el.

### **P12 Kylmedel**

Se argumentation under punkt O9.

## **Kapitel 5 Avfall och transporter**

Målsättningen med avfallskraven är dels att minska avfallsmängderna totalt sett och dels att källsortera så rena fraktioner som möjligt för att möjliggöra en god återvinning, ren energiutvinning eller återanvändning. Små avfallsmängder ger också låga avfallsavgifter då en mindre mängd avfall behöver deponeras på soptippen.

Avfallsminimering sker i första hand vid källan, genom att minska på förpackningar och engångsmaterial redan vid inköp samt att köpa kvalitetsprodukter med längre livslängd. Minimeringen av avfall styrs således i många fall också genom kraven under **Kapitel 3 Kemikalier och material**. Något gränsvärde för avfallsmängderna har inte ställts i detta kriteriedokument, eftersom det många gånger är svårt att mäta vissa fraktioner. Olika restauranger har så olika typ av avfall och mängderna av speciellt matavfallet varierar mycket beroende på meny och tillagningssättet.

### **O10 Källsortering**

En noggrann källsortering av avfall bidrar till att uppmärksamma avfallsproblematiken i restaurangen. Källsorteringen hjälper också till att dimensionera avfallskärnen rätt, så att borttransporten sker vid rätt tidpunkt vilket förhindrar onödiga transporter – och också i många fall onödigt höga avfallsavgifter. Kravet är ställt så att restaurangen ska sortera i minst 4 olika fraktioner, men om den lokala myndigheten kräver fler fraktioner ska dessa regler givetvis följas.

### **O11 Transportöversyn**

De flesta restauranger påverkar miljön via transporterna –genom varuleveranserna till och från restaurangen, avfallstransporter etc. Restauranger med cateringverksamhet har ett ökat transportbehov då matportioner körs ut. Då transporter utgör en stor miljöbelastning, är det viktigt att försöka minska denna.

För att minska miljöbelastningen från cateringföretag och andra restauranger med mycket egna transporter ställs ett obligatoriskt krav om transportöversyn. Översynen ska göras på motsvarande sätt som energi och vattenöversynen, med regelbunden uppföljning av antalet kilometer som körs samt bränsleförbrukningen. Som hjälp till uppföljningen finns en bilaga i kriteriet. Uppföljningen får gärna göras varje månad, men då detta kan vara rätt arbetsdrygt ställs krav om att mätarvläsningen ska ske minst 4 gånger per år.

Det obligatoriska kravet på transportöversyn kan vara orimligt arbetsdrygt för en restaurang som bara mer eller mindre tillfälligt har egna transporter. För dessa restauranger är kravet i stället en poängmöjlighet (P15). Gränsen är ställd så att kravet är obligatoriskt för restauranger där över 30 % av omsättningen kommer från verksamhet som kräver egna transporter.

### P13 Ytterligare källsortering

Restaurangen kan få ytterligare poäng för källsortering i fler fraktioner än fyra.

### P14 Avfallsminimerande åtgärder

Restaurangen kan på olika sätt minska mängden avfall. Åtgärder som minskar avfallet ger poäng. Mest poäng ger uppföljning av mängden avfall, vilket hjälper att fokusera på avfallsfrågor och hitta orsaker till stora avfallsmängder.

Återvinning av avfall ger också poäng, t.ex. om matrester går till djurfoder eller organiskt avfall komposteras. Här är det dock viktigt att gällande lagstiftning följs, vilket poängteras i kravet.

### P15 Miljöanpassade transporter

Alla typer av restauranger kan samla poäng från detta krav, även de som inte har egna transporter. Transporter till och från restaurangen utgör en stor miljöbelastning. En översyn över transporter och en tydlig plan med mål och åtgärder för att minska av transporter kan hjälpa att hitta metoder att minska miljöbelastningen (se också vidare under punkt O11).

Restaurangen kan också utföra andra åtgärder för att miljöanpassa transportbehovet. I tabellen nedan är en exempellista på hur restaurangerna kan minska miljöbelastningen från transporter. Utsläppen kan minskas genom att minska det totala transportbehovet, genom att samlasta och -transportera så många varuleveranser som möjligt i samma bil, genom att göra ruttplanering osv. Det har också betydelse vilken sorts bränsle bilen kör med och hur bränslesnål bilen är. För att få poäng måste restaurangen kunna uppvisa dokumentation för att transportbehovet eller bränsleförbrukningen har minskat.

Tabell 7. Exempel på åtgärder för att miljöanpassa transporter

Åtgärd	Effekt
ruttplanering av regelbundna egna transporter	minskar onödiga körningar, sparar bränsle
samtransporter	minskar antalet transporter till och från restaurangen
skolning i Ecodriving till chaufförer	minskar bränsleförbruk per körkilometer
bränslesnåla fordon	minskar bränsleförbruk per körkilometer
förnybart bränsle	minskar användningen av fossila bränslen
hybridbilar, etanolbilar etc.	minskar användningen av fossila bränslen
regelbunden service av fordon	minskar bränsleförbruk och utsläpp, ökar bilens livslängd

## Kapitel 6 Miljöledningssystem

Miljöledningssystemet är en viktig del av alla miljömärkningskriterier för tjänsteverksamheter. Syftet med miljömärkningskraven är att säkra att Svanens krav upprätthålls, definiera tydliga funktioner och ansvar, samt att vägleda till en ständig förbättring i miljöarbetet. I de fall restaurangen har ett certifierat miljöledningssystem enligt ISO 14 001 eller EMAS behöver inte miljöledningssystemet dokumenteras på annat sätt än att den ackrediterade revisorn intygar att kraven implementerats i restaurangen.

Miljöledningssystemet är i restaurangkriterierna uppdelade i en obligatorisk del, där alla krav ska vara uppfyllda, och en poänggivande del, där restaurangen själv kan välja vilka miljöförbättrande åtgärder som görs. Orsaken till denna uppdelning är att de många olika typerna av restauranger ska kunna bygga upp ett miljöledningssystem så att det på bästa sätt passar just den aktuella verksamheten.

Pilotrestaurangerna anser att miljöledningskraven är bra, och att metoden att dela upp miljöledningskraven i obligatoriska och poänggivande krav också är bra och motiverande. Piloterna tycker att en lämplig poänggräns för miljöledningskraven kunde vara 40-90 % av maxpoängen (i medeltal 55 %).

### **O12 Organisation och ansvar**

Det har stor betydelse för miljöarbetet att verksamheten utser ansvarspersoner för viktiga nyckelfunktioner med hänsyn till miljöfrågor.

### **O13 Lagar och myndighetskrav**

Detta krav finns i samma form i de flesta miljömärkningskriterier. I restaurangkriterierna har dessutom poängterats betydelsen av att restaurangen har ett fungerande egenkontrollprogram enligt myndigheternas krav. Restaurangen får inte heller ha några inestående, oåtgärdade negativa anmärkningar från övervakande myndighet.

### **O14 Styrande dokument**

Kravet syftar till att ha bättre översikt på de dokument som har betydelse för miljömärkningen. Dessa dokument kontrolleras vid Svanmärkningens kontrollbesök.

### **O15 Hantering av kemiska produkter**

Kravet syftar till att ha översikt över alla kemiska produkter och hur de ska hanteras i restaurangen. Dessa dokument kontrolleras vid Svanmärkningens kontrollbesök.

### **O16 Information om Svanen till personalen**

Kravet syftar till att alla som arbetar på en Svanmärkt restaurang ska känna till vad Svanmärkning innebär. De anställda ska vara medvetna om den miljöpåverkan deras arbete kan ge upphov till och de miljöfördelar som kan uppnås genom en förbättrad personlig insats och med att arbeta med Svanen.

### **O17 Kundinformation**

Svanens mål är att bidra till en mindre miljöbelastande konsumtion. Det är därför viktigt att restaurangen tydligt informerar om Svanmärkning, så att kunder har möjlighet att välja ett miljöanpassat alternativ.

### **O18 Rökfri restaurang**

För att styra mot ett bättre inneklimat är rökning förbjudet i matsalen. I Norge och Sverige har det redan införts ett förbud mot rökning, och det är troligt att rökförbud införs i någon form också i övriga nordiska länder.

### **O19 Årlig uppföljning**

Genom den årliga uppföljningen dokumenteras att restaurangen fortsättningsvis uppfyller Svanmärkningskraven. Förutom kontroll av den skriftliga rapporteringen gör Svanen även kontrollbesök till restaurangen.

### **P16 Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar**

Kravet är ett poängkrav. Restaurangen kan välja vilka områden handlingsplanen omfattar. I planen kan ingå följande miljöbelastande funktioner i restaurangen: matserveringen, energi/vatten, kemikalier, materialhantering, avfallshantering och transporter. För de områden planen omfattar ska en handlingsplan uppgöras, som innehåller tydliga mätbara mål, som ger konkreta miljöförbättringar. Åtgärderna ska vara genomtänkta och syfta till att målet uppnås. Tidsperioden

ska anges när målet ska vara uppnått. För att säkra en ständig förbättring, ska handlingsplanen uppdateras årligen.

För att underlätta för restaurangen att uppgöra handlingsplanen finns i slutet av kriteriet bilagor där handlingsplanen kan dokumenteras. Det finns också angivet exempel på hurdana målen och åtgärderna kan vara. Dessa är dock endast exempel, och restaurangen kan med fördel välja de mål och åtgärder som är mest lämpade för den ifrågavarande verksamheten.

### **P17 Utbildning**

Förutom det obligatoriska kravet O16 Introduktion om Svanen finns ett poängkrav, om restaurangen kan ge ytterligare utbildning i miljöfrågor. Utbildningen kan vara riktad till personalen men också till restaurangens entreprenörer och leverantörer.

### **P18 Kundengagemang**

Restaurangen kan få poäng, om den bidrar till en hållbar utveckling också genom att ge information om miljöfrågor till sina kunder. Också miljödagrar och liknande tilltag som engagerar kunderna i miljöarbetet belönas med poäng.

### **P19 Lista på matvaror som inte används**

Detta poängkrav kompletterar det obligatoriska kravet O3. Matvaror som inte får serveras, där krav ställs om att en Svanmärkt restaurang inte får servera GMO och jätteräkor (sådana produkter ger inte poäng här). Förutom dessa finns det ett stort antal livsmedel som på ett eller annat sätt inte är bra för miljön. Det är inte möjligt i dagens läge för Svanmärkningen att uppgöra en komplett lista på dessa. I kriterierna ges därför möjlighet för olika typer av restauranger att själva avgöra om de vill utfasa vissa matvaror.

Pilotrestaurangerna kommenterade kravförslaget bl.a. på följande sätt:

- "En lista som ständigt uppdateras ska hela tiden finnas synlig både för kunder och personal"
- "Jätteräkor, gåslever, anklever pga tvångsmatning. även fisksorter som håller på att utfiskas, iransk kaviar pga ufiskning."
- "Vi tycker inte att man behöver göra en skild lista hos oss, eftersom detta har redan beaktats vid måltidsplaneringen, vilken poängterar lokala livsmedel i vår restaurang. "

Se vidare för ytterligare motiveringar till kravet under punkt O3.

## **Kapitel 7 Sammanställning av poäng**

I detta kapitel finns en sammanställning av poängmöjligheterna. Flest poäng kan samlas inom kapitlen Mat samt Energi och vatten, som har bedömts vara de mest miljöbelastande områdena för en restaurang. Principen är att varje kapitel har en maxpoäng som kan uppnås, och för att en restaurang ska kunna Svanmärkas ska ca 60 % av maxpoängen uppnås inom varje kapitel. Poängnivån är framtagen med hjälp av pilotrestaurangerna.

Då förhållandena på Island är mycket olika än i de övriga länderna tillåts lägre poäng för isländska restauranger. Detta gäller poänggränserna för Kemikalier och material, Energi och vatten samt Avfall och transporter.

## 5 Nya kriterier

Kompletteras med krav som inte beaktats i första versionen av restaurangkriteriet, men som önskas tas in i kommande versioner.

## 6 Litteratur och referenser

Carlsson-Kanyama Annika & Faist Mireille. 2000: Energy Use in the Food Sector: A data survey. Pdf. AFR report 291.

Carlsson-Kanyama, Sundkvist & Wallgren. 2004: Lokala livsmedelsmarknader - en fallstudie. Miljöaspekter på transporter och funktion för ökat medvetande om miljövänlig matproduktion. TRITA-INFRA-FMS 2004:2

Carlsson-Kanyama Annika & Engström Rebecka, 2003: Fakta om maten och miljön Konsumtionstrender, miljöpåverkan och livscykelanalyser. Naturvårdsverket Rapport Nr 5348

Gustavsson Ingbritt & Kretschmann Nadia, 2001: Möjligheter och hinder för ekologiska och närodlade livsmedel i den offentliga upphandlingen. Göteborgs universitet.

Konsumentverket PM 2005:7 Konsumentverkets arbete att främja konsumtionen av ekologiska livsmedel – en utvärdering av ett regeringsuppdrag

Laura Seppänen, Esa Aro-Heinilä, Juha Helenius, Reija Hietala-Koivu, Hanna Ketomäki, Minna Mikkola, Helmi Risku-Norja, Marko Sinkkonen, Hanna Virtanen. 2006. Paikallinen ruokajärjestelmä: ympäristö- ja talousvaikutuksia sekä oppimishaasteita. Ruralia-instituutti, Mikkeli, Raportteja 9. (i tryck)

Nordisk Miljömärkning 2000: Miljöfilosofi

Nordisk Miljömärkning 2004: Förstudie för Svanmärkning av Restauranger

Palab Ab 2006: Miljövinst med miljömärkning av tryckerier. Nordisk miljömärkning av tryckerier ver 4.0.

Poikolainen Klara 2002: Vihannesomavaraisuuden vaikutus kuljetusten energiankulutukseen ja päästöihin. Pro gradu. Helsingin yliopisto, Maatalous-metsätieteellinen tiedekunta, Soveltuvan biologian laitos.

TTS Teho 6 : Jääkaappien uudet ominaisuudet / TTS Työtehoseuran kotitaloustiedote 8 /2004: Suurten jääkaappien vertailututkimus

TTS 1998 Salminen Merja et al: Energy efficiency in institutional kitchens. Työtehoseuran julkaisuja 362

TTS, VTT, Motiva, Teknillinen korkeakoulu 2001: Ammattikeittiöiden hallittu energiatalous ja sisäilma.

TTS 2003 Pressmeddelande: Miten kylmävesiliitäntä vaikuttaa astianpesukoneen käyttöominaisuuksiin?

TTS 2005 Korhonen Anne & Rytönen Arja: Comparative studies of the electric cookers in 2004–2005 - Performance, energy efficiency, user safety and usability

### Personer som har kontaktats

Mattias Wikström, Statistiska Centralbyrån i Sverige  
Minna Mikkola, Helsingfors universitet, Ruralia-institutet, Finland  
Jaana Tuira, Metsätissue Oy

### Andra källor för fakta

Definition av restaurant: <http://en.wikipedia.org/wiki/Restaurant>

Finlands Hotell- och Restaurangförbund FHR (på finska SHR) <http://www.shr.fi/>

Definition av catering:  
<http://business.library.emory.edu/info/restaurant/index.html>

Definition av lokal och regional mat:  
<http://www.livsmedelssverige.org/regmat/fakta.htm>

Definition av råmaterial:  
[www.eionet.europa.eu/gemet/concept?cp=7084&langcode=sv](http://www.eionet.europa.eu/gemet/concept?cp=7084&langcode=sv) (2006-05-17)

Ekologisk mat:  
Finland: [www.finnfood.fi](http://www.finnfood.fi)  
Norge: [www.debio.no](http://www.debio.no)  
Sverige: [www.krav.se](http://www.krav.se)

GMO, jätteräkor: SNF Svenska Naturskyddsföreningen [www.snf.se](http://www.snf.se) (2006-05-16)

GMO: SLV Livsmedelsverket Sverige [www.slv.se](http://www.slv.se) (2006-05-16)

GMO: WHO [www.who.int/foodsafety/publications/biotech/20questions/en/](http://www.who.int/foodsafety/publications/biotech/20questions/en/)

## 7 Ordförklaringar och definitioner

Ecodriving	Kurs i bränslesnålt körsätt, se <a href="http://www.ecodriving.se">http://www.ecodriving.se</a>
Ekologisk livsmedel	Med ekologiskt menas mat och/eller dryck märkt med KRAV, Finnfood LUOMU, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket), Tún-liffrænt samt övriga IFOAM-ackrediterade miljömärkningssystem., om inte annat specificeras.
Fair Trade	Fair Trade, dvs. Rejäl handel motsvarar Rättvisemärkt i Sverige och Max Havelaar i Norge og Danmark. Fair Trade är en etisk och social märkning med fokus på mänskliga rättigheter. Se <a href="http://www.rattvisemarkt.se/">http://www.rattvisemarkt.se/</a>
Förnybar energi	Förnybar energi er el och värme som kommer från hållbara energikällor: vindkraft, solenergi, jordvärme, våg och tidvattensenergi, vattenkraft, biobränsle, deponigas, gas från reningsanläggningar och biogas. Biobränslen är den biologiskt nedbrytbara fraktionen av produkter, avfall och rester från jordbruk (både vegetabiliska och animaliska), skogsbruk och liknande industrier och den biologiskt nedbrytbara fraktionen av industriavfall och kommunalt avfall. Kärnkraft räknas inte som en förnybar energikälla. Torv räknas inte som biobränsle.
Förnybart råmaterial	Med förnybart råmaterial avses organiska material baserade på icke-fossila råvaror sådana att det genom ett naturligt förekommande kretslopp hela tiden sker ett tillskott så att det inte kan ta slut inom överskådlig tid.
GMO	Förkortning för Genetiskt Modifierad Organism. Växter, djur och bakterier som genmodifierats kallas GMO.

Huvudingrediens	Huvudingredienser är t.ex. potatis, pasta, kött, fisk mm. Kryddor, salt och örter är inte huvudingredienser.										
Jätteräkor	Tropiska räkor som ofta kallas jätteräkor, tigerräkor, kungsräkor eller scampi ute i handeln och på restaurangernas menyer. Alla dessa räkor räknas in under begreppet "jätteräkor". Dessa räkor är betydligt större än ishavsräkor och kan bli mer än 30 cm långa.										
Koncentrerad produkt	Innehåller max 40 % vatten, gäller för kemiska produkter.										
Kylmedel/köldmedium	Kylmedel används i kylanläggningar. De farligaste kylmedlen som CFC (freoner) bryter ned ozonskiktet som ligger runt jorden och skyddar mot solens skadliga, ultraviolettera strålar. De farligaste freonerna har ersatts av mindre farliga HCFC, som inte bryter ned ozonskiktet i samma omfattning som de äldre freonerna, eller HFC som inte påverkar ozonskiktet men ger växthuseffekt. Naturliga kylmedel som bl.a. metan, propan, koldioxid (CO <sub>2</sub> ) och ammoniak (NH <sub>3</sub> ) är miljömässigt att föredra. <table border="1" data-bbox="762 633 1337 779"> <thead> <tr> <th>Kylmedel</th> <th>Exempel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>CFC</td> <td>R12, R500, R502</td> </tr> <tr> <td>HCFC</td> <td>R22, R401, R402</td> </tr> <tr> <td>HFC</td> <td>R134, R404, R407</td> </tr> <tr> <td>CO<sub>2</sub> koldioxid</td> <td>R744</td> </tr> </tbody> </table>	Kylmedel	Exempel	CFC	R12, R500, R502	HCFC	R22, R401, R402	HFC	R134, R404, R407	CO <sub>2</sub> koldioxid	R744
Kylmedel	Exempel										
CFC	R12, R500, R502										
HCFC	R22, R401, R402										
HFC	R134, R404, R407										
CO <sub>2</sub> koldioxid	R744										
Lagad rätt	Med lagad rätt avses en beredd och tillredd varm eller kall maträtt.										
Lokala livsmedel	Såväl produktion som konsumtion sker inom ett begränsat område och producenten är känd. Lokala livsmedel kan vara också vilt och viltfångad fisk. Svanen godkänner livsmedel som lokala, om produkternas ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Lokala produkter får transporteras högst 100 km från gård till restaurang.										
Max Havelaar	Se Fair Trade										
Miljömärkt el	El som är miljömärkt enligt ett oberoende och livscykelbaserat miljömärkningssystem (t.ex. Bra Miljöval, Norppa)										
Miljömärkt produkt	Med miljömärkt menas produkt märkt med Svanen, EU-blomman eller Bra Miljöval, om inte annat specificeras.										
Portaat Luomuun	"Steg för steg mot eko" är ett finskt program där yrkeskök i enlighet med ekoråvarornas tillgänglighet kan öka ekoutbudet. Programmet vägleder köket stegvis från användningen av ett fåtal ekoråvaror mot ekorätter och full ekokontroll. Kök som deltar i programmet får informera sina kunder om att köket använder ekoråvaror och de får ett diplom där det framgår till vilket steg köket har framskridit. Ansvariga för programmet är Finnfood Luomu och Ekokeittiokeskus.										
Regionala livsmedel	Svanen godkänner livsmedel som regionala, om produkternas ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Regionala produkter får transporteras högst 250 km från gård till restaurang.										
Rejäl handel	Se Fair Trade										
Råvara	Med råvara menas matvara som då den levereras till restaurangen inte är beredd genom kokning, stekning eller tillagad på annat sätt.										
Rättvisemärkt	Se Fair Trade										
Samtransport	Flera leverantörer kör varor i samma bil till restaurangen										
Städning (dansk: rengøring)	Städning omfattar regelbunden rengöring av ytor på inventarier, golv och väggar. Specialrengöring (t.ex. av ugnar (dansk: ovne)) och fönstertvätt (dansk: vinduesvask) omfattas inte.										
Säsongsanpassade livsmedel	Produktion av livsmedel som följer naturliga cykler som styrs av årstiderna. Det innebär att produkter är lättare att få tag på färska under vissa tider på året. Färska mat har sällan behandlats med tillsatssämnen och behöver inte lagras.										