

**Remissammanställning för**

**Restauranger**

Version 1



Nordisk Miljömärkning

## **Svanenmärkta Restauranger - Remissammanställning**

091 /Version 1, 16 januari 2007

<b>1</b>	<b>Sammanfattning</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Om remissen</b> .....	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>Sammanställning av inkomna svar</b> .....	<b>2</b>
<b>4</b>	<b>Generella kommentarer till kriterierna</b> .....	<b>6</b>
<b>4.1</b>	<b>Produktgruppsdefinitionen</b> .....	<b>14</b>
<b>4.2</b>	<b>Ansökning av Svanenmärket</b> .....	<b>15</b>
<b>4.3</b>	<b>Krav som inte ingår i kriterierna</b> .....	<b>17</b>
<b>5</b>	<b>Kommentarer till kriterierna, i detalj</b> .....	<b>19</b>
	<b>Vad är en Svanenmärkt restaurang?</b> .....	<b>19</b>
	<b>Varför välja Svanenmärkning?</b> .....	<b>19</b>
<b>5.1</b>	<b>Generella krav</b> .....	<b>19</b>
<b>5.2</b>	<b>Mat</b> .....	<b>20</b>
5.2.1	Generella kommentarer om mat .....	20
5.2.2	Nyckeltal för mat .....	20
5.2.3	Definition av ekologiska livsmedel .....	29
5.2.4	Krav som gynnar ekologiska livsmedel .....	30
5.2.5	Andelen ekologiska livsmedel och drycker.....	32
<b>5.3</b>	<b>Kemiska produkter och material</b> .....	<b>44</b>
<b>5.4</b>	<b>Energi och vatten</b> .....	<b>55</b>
<b>5.5</b>	<b>Avfall och transporter</b> .....	<b>65</b>
<b>5.6</b>	<b>Miljöledningssystem</b> .....	<b>71</b>
<b>5.7</b>	<b>Sammanställning av poäng</b> .....	<b>76</b>
<b>6</b>	<b>Kommentarer till bakgrunden, i detalj</b> .....	<b>78</b>
<b>7</b>	<b>Analys av kommentarerna samt ändringar efter remiss</b> .....	<b>80</b>
<b>8</b>	<b>Referenser</b> .....	<b>81</b>

# 1 Sammanfattning

Förslaget till miljömärkningskriterier för restauranger har fått jämförelsevis många remissvar. Förslaget blev positivt mottaget och de flesta såg det positivt att kriterier nu för första gången utvecklas för restaurangbranschen. Över hälften av de som svarat stödjer förslaget som sådant eller med ändringskommentarer, medan endast 3 % av de som svarat förkastar förslaget.

Flera danska remissinstanser har uttryckt sin besvikelse över att Danmark inte aktivt har deltagit i kriterieutvecklingen. De danska remissvaren har dock beaktas i vidareutvecklingen av kriterierna.

I remissförslaget ingick ett totalförbud mot att servera GMO, vilket fick både positivt och negativt mottagande i remissen. I det slutliga förslaget har totalförbudet strukits och istället har införts ett krav om att en restaurang som serverar mat där huvudingredienserna är GMO ska deklarerat detta på matsedeln.

Kravet om att restaurangen ska servera en viss mängd ekologiska livsmedel har också behandlats i flera remissvar. Många har kommenterat att poänggränserna i remissförslaget är för låga, speciellt för danska förhållanden. Efter remiss har kravgränsen för Danmark ytterligare höjts.

Förutom kraven på mat, har det också inkommit många synpunkter på att kraven är dåligt anpassade för restauranger av olika storlek och för kedjor. I arbetet efter remiss har projektgruppen satsat speciellt på att förenkla dokumentationskraven och göra dem mindre byråkratiska. Också poängsystemet och poänggränserna har setts över på basis av kommentarer från remissen.

Utifrån remisskommentarer har det införts vissa ändringar i kriterierna. Bland dessa kan speciellt nämnas:

- ny definition av livsmedel med regionalt ursprung
- ny poängmöjlighet för miljömärkta kapitalvaror
- kraven på energi- och vattenbesparande åtgärder har setts över och kompletterats
- avfallskraven är kompletterade med ett obligatoriskt krav på miljöfarligt avfall
- det obligatoriska kravet för cateringrestauranger på miljöanpassade transporter är struket (poängmöjligheten för transporter kvarstår för alla typer av restauranger)
- miljöledningskraven har vidareutvecklats speciellt med tydliga krav på ansvar och styrning av restaurangens drift

Det omarbetade kriterieförslaget har behandlats i Nordisk Miljömärkningsnämnd i december 2006 och kriterierna är godkända 13.12.2006.

## 2 Om remissen

Kriterierna för Svanenmärkning av restauranger har varit på remiss samtidigt i alla nordiska länder under perioden 22.6 – 7.9.2006. Remissförslaget har funnits på svenska, finska och engelska. Bakgrunden till kriterieförslaget har översatts till engelska.

## 3 Sammanställning av inkomna svar

Remissen har skickats till olika instanser i hotell- och restaurangbranschen, leverantörer till restauranger, myndigheter, ideella föreningar m.fl. Totalt skickades 666 remissbrev och 81 svar inkom. 53 % (43 st) av de som svarat stödjer förslaget som sådant eller med ändringskommentarer. 3 % av de som svarat förkastar förslaget.

### Sammanställning av nordiska remissvar, totalt

Remissinstanser	Stödjer förslag	Stödjer med ändringskommentar	Förkastar	Avstår	Endast kommentar	Totalt	Svar %
Danmark, 73 st	1	4	1	3	4	13	18 %
Finland, 87 st	3	8	2	1	8	22	25 %
Norge, 242 st	10	7	0	4	4	25	10 %
Sverige, 264 st	3	7	0	1	10	21	8 %
Totalt, 666 st	17	26	3	9	26	81	12 %

### Remissvar Danmark

Organisation/ företag	Stödjer	Stödjer med kommentarer	Förkastar	Avstår från att ta ställning	Endast kommentarer
Fagligt Fælles Forbund	x				
Dansk Toksikologi Center		x			
Kost & Ernæringsforbundet		x			
Københavns Kommune		x			
Suhrs University College		x			
HTSI			x		
Indenrigs- og Sundhedsministeriet				x	
Restaruations Branchens Forbund, RBF				x	
Justitsministeriet				x	
Danmarks Fødevareforskning Ernæringsafdelingen					x
Horesta					x
Miljøstyrelsen					x
Danmarks Naturfredningsforening					x
Totalt DK, 13 st	1	4	1	3	4

### Remissvar Finland

Organisation/ företag	Stödjer	Stödjer med kommentarer	Förkastar	Avstår från att ta ställning	Endast kommentarer
Kaimalan Tilausravintola	x				
Nådendal stad, Ruokahuolto	x				
T:mi Makugalleria	x				
Centralförbundet för Fiskerihushållning		x			
Lindström Oy		x			
Miljöönääri Oy		x			
Osmo Kuusi (expert i riksdagens framtidsutskott)		x			
Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice		x			
Arbetshälsoinstitutet		x			
Finland hotell- och restaurangförbund FHR		x			
Societas biochemica, biophysica et microbiologica Fenniae / BioBio-seura		x			
Kimmo Pitkänen (ministerial advisor)			x		
Naturskyddsförening Produktivt Land – Tryggad Natur rf			x		
Finnish Dietetic Association FIDA Ry				x	
Gentekniknämnden					x
Jyrki Pitkäljärvi (medlem i Gentekniknämnden)					x
Krapihovi Oy					x
Rural Women's Advisory Organisation					x
Jussi Tammissola (docent i växtförädling)					x
Finfood – Suomen Ruokatieto Oy Luomu (2 st)					x
Mikko Paunio					x
Livsmedelsindustriförbundet					x
<b>Total Fin, 22 st</b>	<b>3</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>8</b>

**Remissvar Norge**

<b>Organisation/ företag</b>	<b>Stödjer</b>	<b>Stödjer med kommentarer</b>	<b>Förkastar</b>	<b>Avstår från att ta ställning</b>	<b>Endast kommentarer</b>
Ullershov Gård	X				
Restaurant Kastanjen	X				
Scandic sentralt	X				
Scandic Byporten	X				
Gåla Høyfjellshotell	X				
Godt Brød Norge	X				
Fiskecentralen	X				
Tollboden Restaurant	X				
Umoe Catering	X				
Norges kvinne- og familieforbund	X				
ArtCafe		X			
Fairtrade Norge		X			
Restaurant Intermezzo		X			
Radisson SAS Stavanger		X			
Vertshuset Røros		X			
Kampen Bistro		X			
Nobel Catering		X			
Initiativ for etisk handel				X	
Restaurant Egon				X	
Konkurransetilsynet				X	
Norsk hotellhøyskole – Universitetet i Stavanger				X	
Statens forurensningstilsyn					X
Norsk forening mot støy					X
Landbruks- og matdepartementet					X
NHO Reiseliv					X
<b>Total N, 25</b>	<b>10</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>4</b>

**Remissvar Sverige**

<b>Organisation/ företag</b>	<b>Stödjer</b>	<b>Stödjer med kommentarer</b>	<b>Förkastar</b>	<b>Avstår från att ta ställning</b>	<b>Endast kommentarer</b>
Mr Gourmet		x			
Arbetsmiljöverket	x				
Grand Hotel Lund	x				
Miljöförbundet Jordens Vänner	x				
Ekocentrum – Informationscentrum för Ekologiska Produkter		x			
Malmö stad, Miljöförvaltningen		x			
Konsumentverket		x			
Max Hamburgerrestauranger AB		x			
Salt & Brygga		x			
HÖRS Högskolerestauranger AB		x			
Sånga Säby Kurs & Konferens AB		x			
Boverket				x	
KRAV och Aranea Certifiering AB					x
Restaurangen Vasa					x
Anticimex					x
Branschföreningen för storköksleverantörer					x
Branchföreningen för industriell och institutionell hygien					x
Rättvisemärkt, Sverige					x
SLU, Sveriges Lantbruksuniversitet					x
Wexiödisk AB					x
Scandic / Hilton					x
Svenska Renhållningsverksföreningen RVF					x
<b>Totalt, 21 st</b>	<b>3</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

## 4 Generella kommentarer till kriterierna

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

FHR anser att det är bra att det utvecklas kriterier för restaurangverksamhet. Genom att välja Svanenmärket informerar restaurangen om att den förbinder sig att fungera på ett sätt som är gynnsamt för miljön och som säkrar en hållbar utveckling. Kriterierna innehåller tämligen stränga krav, och genomförandet av dem kräver att restaurangen gör investeringar samt att den har ett miljötänkande som omfattar hela verksamheten. Med åtgärder för energibesparing uppnår inte restaurangen de krav som kriterierna ställer. Om det endast är kostnads-effektivitet som eftersträvas, torde de flesta restauranger låta bli att ansöka om miljömärket. Kostnaden för Svanenmärket (ansökningskostnad och den på omsättningen baserade kostnaden) jämfört med den besparing av kostnader som med tiden uppnås genom att man har märket inverkar också på märkets popularitet. En skälighets kostnad skulle locka flera restauranger att ansöka om miljömärket.

Genom att välja en Svanenmärkt restaurang ökar kunden sina möjligheter att inverka på miljön. Det är ändå svårt att förutsäga i vilken grad konsumenten kommer att välja en miljömärkt restaurang. Enligt den trendundersökning om Restaurangmåltider som gjordes 2004 på uppdrag av Finlands hotell- och restaurangförbund, visade det sig att exempelvis ett ekologiskt måltidsalternativ uppskattas minst när valet av restaurang görs utifrån de förväntningar som kunden har på maten. De viktigaste kriterierna för valet var matens smak och mångsidighet.

Konsumenterna betar sig i allmänhet miljövänligare i enkäter än vid ett verkligt val- och köptillfälle, vilket också framgick av trendundersökningen. Enligt den ville kunderna ha flera vegetariska alternativ, men i själva verket beställer de pizza, hamburgare eller huvudrätter som innehåller kött. Undersökningen ifrågasätts på nytt i år och i november 2006 har man vetenskap om utvecklingen av faktorerna i anslutning till mat.

För att märket ska ha en betydelse när konsumenterna gör sitt val, är det viktigt att det görs känt bland konsumenterna. Kriterierna fastställer en befogad skyldighet härtill för en restaurang som får det här märket. Kännedom om märket borde också ökas på något annat vis, exempelvis av miljömärkningsbyrån.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Avgiften för Svanlicensen kommer att fastställas separat, så att avgifterna blir så rimliga som möjligt. Angående Svanenmärkets kännedom, har Svanen marknadsföringsmaterial som kan användas för restaurangens behov.

### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Vi ser det som positivt att det utarbeides kriterier for svanemerking av restauranter. De foreslåtte kriterier ser i hovedsak tilfredsstillende ut, men det bør vurderes om de kan utdypes og konkretiseres noe på enkelte punkter. På flere av punktene mener vi at kriterier som er satt for svanemerking av hotell og vandrehjem (he heretter retter kalt hotellkriterier) med fordel kan benyttes direkte eller noe omarbeidet.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Kraven för Svanenmärkning av restauranger är framtagna med utgångspunkt i kriterierna för hotell. Kriterierna är dock anpassade speciellt till restauranger. Vid utformningen av det slutliga kriteriet beaktas alla synpunkter som framkommit i denna remiss.

**Kimmo Pitkänen, Ministry of Social Affairs and Health, Finland**

The following points present my personal views. I welcome the effort to extend the ecolabelling to restaurants. The proposal contains several criteria and aspects, which are highly recommendable. However, there are two criteria/definitions, which I cannot support. 1) The ban of genetically modified (gmo) ingredients 2) The criteria supporting the use of organic foodstuffs (see the complete comments under points O3 and P1).

**Svar:** We thank you for the comments. Specified answers to the two comments are given under points O3 and P1.

**Arbetshälsoinstitutet**

Svanens kriterier för restauranger hjälper restaurangpersonalen att lägga märke till restaurangens och den egna verksamhetens miljöeffekter, vilket är en bra sak. Vi godkänner förslaget, men föreslår ändringar.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Ändringsförslagen är kommenterade senare i detta dokument.

**Vertshuset Røros**

Individuell behandling – med frihet til å beholde særegenhet og miljø.

**Svar:** Vi tackar för ert svar og vil medtage jeres kommentarer i vores videre arbejde.

**Københavns Kommune, Danmark**

Generelt om miljømærkning. Brugen af miljømærkede produkter indgår i Københavns Kommunes Miljøpolitik og Agenda 21 plan. Endvidere stiller vi ved miljøvurdering af indkøbsaftaler altid spørgsmål til om produkterne er miljømærkede eller lever op til kravene omkring miljømærkning. Miljøkontrollen bakker derfor i høj grad op omkring miljømærkning af produkter.

Det kan på sigt tænkes, at Københavns Kommune vil sætte mål for / krav til brugen af restauranter, der lever op til miljømærke kriterierne når kommunen skal afholde arrangementer o.lign. Men da kommunen i dag anvender 36 % økologiske fødevarer og har som mål om at anvende 75 % økologiske fødevarer inden udgangen af år 2008 i 1200 institutioner, vil vi ikke kunne anbefale svanemærkede restauranter som blot anvender 3 % økologiske fødevarer. I er velkomne til at kontakte Thomas A. Christensen eller Birte Brorson, hvis I har bemærkninger eller spørgsmål til sagen. I kan også læse mere om Dogme Økologi Projektet på [www.kk.dk/oekologi](http://www.kk.dk/oekologi).

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Vi ser det som meget positivt om Københavns Kommune har som mål att i framtiden bruka Svanemärkta restauranger. Detaljkommentar om andelen ekologiska livsmedel finns under punkt P1.

**Suhrs University College, Danmark**

Suhrs University College hilser initiativet om Svanemærkning af restauranter og storkøkkener velkommen.

**Svar:** Vi tackar för ert svar.

**HTSI, Banceforening for handels-, transport- og serviceerhvervet, Danmark**

HTSI har en række kommentarer til kriterieforslaget for svanemærkning af restauranter og storkøkkener. Det ser ud som om, kriteriesættet er udviklet helt uden dansk deltagelse. Der har ifølge baggrundsnotatet kun været involveret 1 dansk restaurant og ingen danske eksperter eller danske sekretariatsmedarbejdere. Det er ærgerligt, idet de erfaringer, som er gjort med

miljømærkning med Den Grønne Nøgle på restaurations og storkøkkenområdet, på denne måde ikke er blevet inddraget i kriterieudviklingen. HTSI er bekendt med høringssvaret fra HORESTA, og bakker op om de synspunkter, der fremføres i dette svar. Det er også på baggrund af HORESTA's kommentarer om forenklinger og præciseringer, vi mener, at det er en klar mangel ved kriteriesættet, at de danske erfaringer ikke er inddraget i kriterieudviklingen.

Det mest bekymrende eksempel er, at anvendelsen af en række af de pointgivende tiltag på transport og affaldsområdet, ikke vil være i overensstemmelse med dansk lovgivning. Der er selvfølgelig uacceptabelt, at kriteriesættet indeholder forslag, som er direkte ulovlige, som for eksempel anvendelse af madrester til dyrefoder. Det er meget væsentligt for udbredelsen af Svanemærkning på restaurationsområdet, at den enkelte virksomhed føler, at de får værdi for de penge de investerer i Svanemærket. Værdien kan være: mærkbare besparelser på el, vand og varme, øget efterspørgsel, rådgivning vedrørende miljøspørgsmål, markedsføring af ordningen og dermed af virksomheden og dens ansvarlighed. Det er også vigtigt, at kriterierne er udformet således, at miljøarbejdet er synligt for kunderne og/eller giver en positiv gevinst på restaurantens bundlinje. Det er med den foreslåede udformning af kravene til anvendelse af økologiske råvarer ikke tilfældet, idet det netop fremsatte forslag til ændringer i økologiforordningen ikke nævner restauranter og storkøkkener, som virksomhedstyper der har mulighed for at anprise brugen af økologiske fødevarer. Kriterierne bør på dette punkt ændres, så andelen af økologiske råvarer kan fremgå med en procentdel af det samlede vareforbrug. De øvrige dele af kriterieforslaget bør være så velbegrundede, set ud fra et miljøhensyn, at de miljømæssige gevinster kan formidles klart til virksomhedens kunder.

Afslutningsvis vil vi foreslå, at det danske miljømærkesekretariat tager imod tilbuddet fra HORESTA om et samarbejde omkring færdiggørelsen af kriteriesættet, således at de mange danske erfaringer på området anvendes bedst muligt.

**Svar:** Vi takker for interessen for svanemærkning af restauranter og for de kommentarer, som vi her vil forsøge at besvare bedst muligt. HTSI angiver, at udviklingen af kriterier for svanemærkede restauranter ikke har haft dansk sekretariatsdeltagelse, og at danske interessenter ikke har været involveret direkte i arbejdet. Det er korrekt, og det skyldes, at det danske nævn tidligere har besluttet, at man gerne vil acceptere en nordisk udvikling af kriterier for restauranter på den betingelse, at der blev anvendt et minimum af ressourcer fra dansk side. Argumentet for denne beslutning var, at der i Danmark allerede eksisterer en velfungerende miljømærkeordning "Den Grønne Nøgle" administreret af HORESTA.

Det har det danske sekretariat naturligvis taget til efterretning, hvorfor der fra dansk side kun er afsat timer til det administrative arbejde i forbindelse med den officielle høring af eksterne interessenter og timer til dansk accept af kriterierne før endelig beslutning i Nordisk miljømærknings beslutende organ, SLM og NMN.

Nordisk Miljømærkning vil gerne medtage høringskommentarerne fra HORESTA i udarbejdelsen af et endeligt udkast til kriterier, men der findes af ovenstående årsag ikke ressourcer til at indgå i et tættere samarbejde med HORESTA om udvikling af kriterier for svanemærkede restauranter, som det anbefales af HTSI. Vid kommende revideringer af restaurangkriteriet kan Danmark vælge at delta mere aktivt.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation, Danmark**

Indledningsvis skal det bemærkes, at HORESTA var én af initiativtagerne til, at miljømærket Den Grønne Nøgle fik etableret et miljømærke for restauranter og storkøkkener i 2003. Efterfølgende blev restaurantkriterierne implementeret i Den Grønne Nøgles øvrige kriteriesæt.

Det anbefales, at man inddrager repræsentanter for erhvervet, når kriterierne skal endeligt fastlægges, for her igennem at sikre at de foreslåede ændringer kan realiseres ude i virksomhederne.

**Prissætning.** Prisen for Svanemærket er afgørende for, om restauranter mv. vil lade sig Svanemærke. Det er vigtigt, at restauranterne føler, at de får værdi for de penge de investerer i Svanemærket. Værdien kan være: mærkbare besparelser på el, vand og varme, øget efterspørgsel, rådgivning vedrørende miljøspørgsmål, markedsføring af ordningen og dermed af virksomheden og dens ansvarlighed. Det er Den Grønne Nøgles erfaring at virksomhederne forventer, at miljømærkeordningen afsætter tilstrækkelige ressourcer til at udbrede kendskabet til mærket og dets indhold til de relevante kundegrupper. Det kan oplyses, at restauranter der mærkes med Den Grønne Nøgle pt. betaler mellem 2000 kr. og 6000 kr. afhængig af omsætningen.

...

**Valg af kriterier.** Hvis Svanemærket skal vinde indpas blandt restauranter og opnå en tilfredsstillende udbredelse på længere sigt, er det vigtigt, at kriterierne er udformet således, at miljøarbejdet er synligt for kunderne og/eller giver en positiv gevinst på restaurantens bundlinje. Da indkøb af økologiske fødevarer som oftest er dyrere for restauranten end køb af konventionelle fødevarer, er det vigtigt at restauranten har reel mulighed for at anprise brugen af økologiske fødevarer. Kriterierne bør være velbegrundede set ud fra et miljøhensyn. Det er vigtigt at kriteriernes miljømæssige gevinster kan formidles klart til virksomhederne, således at virksomhederne eksempelvis har mulighed for at videreformidle deres miljøarbejde til kunden.

**Kontrolprocedure.** Vi anbefaler, at man etablerer en kontrolprocedure, hvor restauranterne besøges årligt. Under et årligt kontrolbesøg kan man gennemgå restauranten sammen med den miljøansvarlige og sikre, at kriterierne overholdes. Restauranter er ofte karakteriseret ved at være små virksomheder, hvor den miljøansvarlige ikke nødvendigvis har specielle kompetencer eller kvalifikationer på miljøområdet. Det er derfor vigtigt, at restaurantens miljøansvarlige har mulighed for at sparre med og modtage rådgivning fra en professionelle kontrollant/rådgiver eller fra sekretariatet. Herunder vil det være relevant at lave målrettede miljøkurser for virksomhedens medarbejdere.

**Kriterieændringer.** Det fremgår ikke af Svanens kriterier for restauranter, hvad proceduren er for fremtidige kriterieændringer. Vi anbefaler, at man sikrer, at proceduren omkring kriterieændringer er gennemskuelig og forståelig for medlemsvirksomhederne. Inddragelse af erhvervet i forbindelse med kriterieændringer er et stort ønske.

**Fokus på mad.** HORESTA er enige i, at Svanemærkets kriteriesæt for restauranter mv. fokuserer på mad og fødevarer. Vi stiller gerne vores erfaringer med driften af et miljømærke for restauranter samt vores kendskab til branchen i øvrigt til rådighed i den fortsatte proces omkring udarbejdelsen af kriterier for Svanemærkede restauranter.

**Svar:** Vi takker for alle de gode kommentarer, som vi vil medtage i udarbejdelsen af et endeligt udkast til kriterier. Vi er bekendt med miljømærkeordningen "Den

Grønne Nøgle", som blandt andet har kriterier for restauranter administreret af HORESTA. Vi ved også, at denne ordning fungerer fint, og derfor har man fra dansk side besluttet ikke at bruge de store ressourcer på udvikling af kriterier for svanemærkning af restauranter. Det er årsagen til, at det danske Miljømærkesekretariat og Nordisk Miljömærkning ikke har mulighed for at indgå i et tættere samarbejde med HORESTA om kriterieudviklingen. Men vi er som sagt taknemmelige for de gode kommentarer, og vil medtage dem i kriterieudviklingens afsluttende fase. Vi er også glade for idéerne til prissætning og dokumentationskrav, men vi må samtidig erkende, at "Den Grønne Nøgle" og Svanemærket er to forskellige mærker med hver sin måde at arbejde på. Derfor vil vi fastholde vores eget gebyrsystem og vores krav til dokumentation og kontrolbesøg, selvom vi samtidig anerkender arbejdsmetoden i "Den Grønne Nøgle".

Vores regler om kriterieændringer, som også er kommenteret af HORESTA, kan læses i "Regler för Nordisk Miljömärkning" dateret d. 12. december 2001.

### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Kost & Ernæringsforbundet bakker op om en Svanemærkning af restauranter og storkøkkener.

Indledningsvist bemærker vi, at det ikke fremgår, om der er lavet forstudier i storkøkkener, som der er gjort det i restaurantkøkkener (s. 3 i 'Bakgrund till miljömärkning av restauranger'). En meget stor del af de offentlige køkkener/storkøkkener i Danmark er underlagt indkøbsaftaler, der gælder både fødevarer og non-food, som fx rengøringsprodukter. Ligesom det typisk ikke er køkkenet selv, der bestemmer affaldshåndtering og miljøkrav i øvrigt. Derfor vil det være vanskeligt for mange køkkener at prioritere miljø og økologi, medmindre kommunen eller den region, de er hjemmehørende i, vælger at prioritere det.

Der findes i dag et væld af standardiseringsordninger/mærkningsordninger, der alle kræver at meget stort og omhyggeligt dokumentationsarbejde og der er flere på vej, fx Den Danske Kvalitetsmodel. Kost & Ernæringsforbundet mener, man skal være varsom med at lave for mange kvalitetsmærkeordninger, fordi de ikke siger noget om den kvalitet som patienterne, kunderne eller brugerne efterspørger.

**Pointsystemet.** Det er ikke umiddelbart muligt at se, hvad baggrunden for den vægtning af points, der lægges op til, er. Dermed kan man ikke se, hvorfor man skal have flere points indenfor madområdet, end fx indenfor miljøledelse. Da områderne jo til en vis grad hænger sammen, kunne det være en god idé at orientere om baggrunden for vægtningen. Kost & Ernæringsforbundet har valgt primært at give tilbagemelding på de krav, der stilles til maden. Og i høringssvaret vil udgangspunktet være 'mad til mange', med et fokus på storkøkkener.

...

**Generelle kommentarer.** Det virker, som om kravene især er lavet med henblik på mindre køkkener/restauranter, der har anretningen og serveringen i forbindelse med tilberedningen. I de store centralkøkkener er der nogle strukturelle problemer i den måde, det skal styres på, da det ofte er andre, der træffer valget på deres vegne. De har typisk ikke ansvar for affaldshåndtering, lys, varme, transport mm, ligesom det ofte ikke er i køkkenets lod at bestemme, om maden leveres på fx engangsemballage eller ej.

Som eksempel kan nævnes affaldshåndtering – P13. Punktet giver ikke mening, hvis kommunen ikke sorterer i de samme fem eller seks fraktioner. Hvis alt affaldet alligevel blandes sammen i den sidste ende, vil det være ganske svært at mobilisere engagement til affaldssorteringen blandt medarbejderne.

Vi mener, svanemærkningen skal skabe rammen, sørge for at der er en motivationsfaktor til stede, fordi der i de store køkkener bruges rigtig mange råvarer. Så mange at det virkelig vil gøre en miljømæssig forskel, hvis der sættes på en svanemærkning.

Endelig er det vores holdning, at der i svanemærkningen bør indbygges en form for graduering, således at man ikke bare, fordi man en gang har opnået fem procent økologi, kan læne sig tilbage og hvile på laurbærbladene. Hvis man har opnået fem procent økologi, så skal man forbedre sig til næste gang, hvis svanemærkningen skal beholdes. Kriterierne for udvikling bør være beskrevet.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Produktgruppsavgränsningen som finns i kriterierna anger att också storkök kan Svanemärkas vid sidan om "vanliga" restauranger. Orsaken till att storkök har tagits med är att i kriterieutvecklingen har aktivt deltagit flera kommunala storkök. Typen av verksamhet är enligt vår erfarenhet såpass liknande en vanlig restaurang, att det inte hindrar att också storkök kan miljömärkas enligt samma kriterier. De många poängmöjligheterna i kriteriet möjliggör att restauranger och storkök av olika typ kan uppnå Svanmärkningslicens. En restaurang/storkök behöver inte uppnå fulla poäng från alla krav, det räcker att de obligatoriska kraven och poänggränserna uppfylls.

Poängsystemet har utvecklats på basen av livscykelprinciper och genom att använda miljömärkningens RPS-verktyg. Viktningen för poängsystemet har utvecklats vidare på basen av erfarenheter från pilotrestaurangerna. Poängsystemet har ännu setts över på basen av kommentarer efter remissen, bl.a. är kraven anpassade bättre till stora enheter och kedjor.

I Svanemärkningens system finns inbyggt en form av ständig förbättring i och med att kriterierna revideras med 3-5 års mellanrum. Vores regler om kriterieændringer, som også er kommenteret af HORESTA, kan læses i "Regler for Nordisk Miljömärkning" dateret d. 12. december 2001.

### **Danmarks Fødevareforskning Ernæringsafdelingen**

Danmarks Fødevareforskning Ernæringsafdelingen har mange års erfaring med forskning i effekter af storkøkkeners omlægning til økologi. På den baggrund ønsker vi at kommenterer på de indledende krav vedrørende de anvendte fødevarer og serverede menuer.

..

Generelt er det vores vurdering at det er sværere for storkøkkener at leve op til kravene for fødevarer og menuer end mindre restauranter. Til gengæld er det sandsynligvis nemmere for en række offentlige køkkener at leve op til de øvrige krav i materialet, idet mange kommuner allerede har implementeret grønne indkøbspolitikker på en række områder. I den forbindelse skal det kommenteres at offentlige køkkener ofte ikke har indflydelse indkøb og udformning af en række af de kravområder I opstiller.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Poängsystemet har ännu setts över på basen av kommentarer efter remissen, bl.a. är kraven anpassade till storkök och kedjor.

### **NHO Reiseliv**

Våre medlemsbedrifter mottar mange ulike tilbud om sertifiseringsordninger, der et vesentlig mål er et mer bærekraftig reiseliv. Et bevisst engasjement fra bedriftenes side på dette området er nødvendig, og som organisasjon bruker vi også ressurser på dette arbeidet, men vi føler nå at antallet konkurrerende "ordninger" begynner å bli så mange at det er på tide med en samordning. Et for stort antall ordninger gjør at bedriftene mister oversikt og interesse, samt at den forespeilte markedseffekt av merkeordningene mister sin gjennomslagskraft ved at markedene ikke klarer å skille de ulike ordningene fra hverandre.

I Soria Moria erklæringen heter det blant annet at: "Regjeringen vil innføre en frivillig sertifiseringsordning for bedrifter som ønsker å markedsføre seg som en del av den norske merkevaren." Nærings- og handelsdepartementet nedsatte i januar 2006 ei arbeidsgruppe for å definere oppgaven og skaffe oversikt over ulike eksisterende sertifiseringsordninger og andre systemer for kvalitetsikring som berører reisenæringene i Norge.

Arbeidsgruppen anbefaler blant annet:  
at det igangsettes et hovedprosjekt for å utvikle et kvalitetssikringssystem der målet er at alle aktører som ønsker å delta i Innovasjon Norges markedsføringskampanjer deltar i systemet.  
at det nye kvalitetssikringssystemet bør være overbyggende og samlende for reisenæringene.

NHO Reiseliv ønsker ikke å signalisere støtte til noen eksisterende/planlagte systemer overfor sine medlemsbedrifter, men vil forholde seg til de konklusjoner som trekkes i overnevnte prosjekt som grunnlag for videre engasjement i eget og andres arbeid. Vi vil også påpeke at vi har vårt eget "kvalitetssikringssystem" i Trygg Drift, som distribueres til alle medlemmer via nettet og som egen folder. Utkastet til kriteriedokument har vært forelagt vårt bransjeutvalg for servering til drøfting, og på bakgrunn av tilbakemelding fra dette utvalget vil vi uttale følgende:

NHO Reiseliv vil ikke anbefale Svanemerking av restauranter på grunnlag av de foreslåtte kriterier, da ordningen er for omfattende og detaljert. Den er dessuten for kostbar både med hensyn til innmeldingsavgift og årlig kostnad.

**Svar:** Takk for deres svar. Svanen og Blomsten er de eneste offisielle miljømerkene i Norge. Svanen har kriterier for mer enn 60 produktgrupper (mer enn 270 produkttyper) og merket har en svært høy kjennskap blant forbrukere i alle de nordiske landene. Også innen reiselivsbransjen er Svanen veletablert. I 1999 kom kriterier for svanemerking av hoteller. Det finnes i dag over tyve lisenser i Norge, mens det i Norden er mer enn 100 svanemerkede hoteller totalt. Og det blir stadig flere. Store og veletablerte kjeder som Scandic, Radisson SAS og Best Western har lenge hatt fokus på miljø og vært blant de første med å svanemerke hotellene sine. Miljømerking registrerer nå en økende interesse for svanemerking av andre områder innen reiselivsbransjen. Interessen for svanemerking av restauranter har også vist seg å være stor i hele Norden, noe vi bl.a. har sett i høringen.

Den årlige kostnaden forbundet med svanemerking av restauranter er enna ikke fastsatt. Det pågår, som för alla andra produktgrupper Nordisk Miljömärkning arbetar med, en kartläggning av vilken är rätt nivå för den årliga avgiften.

### **Max hamburgerrestauranger**

Generellt är kriterierna bra och i linje med hur vi arbetar idag.

**Svar:** Vi tackar för ert svar.

### **Landbruks- og matdepartementet, Norge**

Jeg kjenner ikke så godt forhistorien til miljømerking av restauranter, men jeg er kjent med Svanemerket + at jeg jobber med matmerkene Beskyttede betegnelser, Spesialitet og Godt Norsk. Jeg har sett på kriteriene for mat og synes de virker gode. Det er veldig bra at dere synliggjør både økologisk- og lokalprodusert mat. Hold oss gjerne orientert om det videre arbeidet med merking av restauranter.

**Svar:** Vi tackar för ert svar.

### **Boverket, Sverige**

Boverket har fått möjlighet att ge synpunkter på remissen. Myndigheten berörs genom sitt ansvar för miljö kvalitetsmålet God bebyggd miljö, där ett av delmålen handlar om att reducera matavfall från restauranger. Eftersom Naturvårdsverket genom avtal tagit på sig ansvaret för kunskapsområdet överläter vi till dem att uttala sig i detalj. Boverket finner det dock positivt att man väljer att ta med sådana aspekter som ingår i målbilden för samhällsstyrningen.

**Svar:** Vi tackar för ert svar.

### **Konsumentverket, Sverige**

Verket ser mycket positivt på miljömärkning av restauranger och anser att förslaget tar fasta på viktiga miljöfrågor för restauranger.

**Svar:** Vi tackar för ert svar.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Dokumentet har ett bra upplägg. Det underlättar mycket att man får hjälp av t ex malldokument som de t bara är att fylla i. Viktigt med olika hjälpmedel som underlättar förståelsen för vad det är som efterfrågas och som gör att det går snabbt att få ner den information man samlat in.

**Svar:** Vi tackar för ert svar och beskriver våra överväganden för de specifika frågorna senare i dokumentet.

### **Sånga Säby Kurs & Konferens AB**

Dokumentet ser i stort bra ut. Dock är det viktigt att beakta att det man får poäng för skall vara något som verkligen gör miljönytta. Viktigt att se över hur olika saker är poängmässigt värderat. T ex. så kan det i Sverige inte vara lika mycket värt med åtgärder som minskar vattenförbrukning som vad valet av mat är.

**Svar:** Vi tackar för ert svar och beskriver våra överväganden för de specifika frågorna senare i dokumentet.

### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

Miljöförvaltningen anser att framtagandet av Svanenmärkningskriterier för restauranger är en bra utveckling av ett etablerat miljömärkningssystem. Svanenmärkningen är känd hos konsumenter och allmänhet som ett hjälpmedel för miljövänliga val. Märkning av restauranger kommer att ytterligare underlätta för konsumenter att göra hållbara val i vardagen.

Miljöförvaltningen anser att förslaget är mycket bra och väl genomtänkt. Alla viktiga miljöpåverkande aspekter har täckts in och kraven är rimligt ställda. Det

finns inga motsättningar mellan kriterierna och gällande lagstiftning på området. Snarare kan kriterierna komma att underlätta för företaget att följa lagar och andra regelverk, exempelvis genom att företaget för att få Svanenmärket måste ha bra kontroll på sin avfallshantering. Miljöförvaltningen ser positivt på att ett grundkrav för att få behålla Svanenmärket är att gällande lagstiftning och myndighetskrav på miljöområdet efterlevs.

**Svar:** Vi tackar för ert svar.

## 4.1 Produktgruppsdefinitionen

### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Svanen har tagit ett positivt helhetsgrepp om kriterierna för restauranger! För att en restaurang ska passa in får den nog inte vara för liten och resurssvag. Därmed är inte Svanenmärkningens öppen för alla i slutänden. Av definitionen verkar alla mindre caféer, mottagningskök och pubar vara inaktuella. Likaså de som har mycket hel och halvfabrikat i sin verksamhet. Detta behöver dock inte vara negativt, men det bör vara tydligt för en intresserad restaurang. Vi föreslår att den tänkta målgruppen tydliggörs inledningsvis av kriterierna. I nedanstående remissvar har fokus lagts på delarna kring mat och livsmedel.

### **Intermezzo AS**

P.g.a restaurantens størrelse og omsetning vil forkaste forslaget for denne restauranten. Men støtter forslaget i sin helhet dersom det er snakk om større bedrifter og bedrifter med kjedevirksomhet. Men vi har utgangspunktet mest mulig varer merket med Svane og andre miljøprodukter.

### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Overordnet set mener vi, at kriterierne er gode, men kriterierne er mange, og det er tvivlsomt, om små steder har ressourcerne til at lave hele dokumentationsarbejdet. Vi har vores tvivl, om det er rigtigt at samle så mange køkkentyper under ét, i den samme mærkningsordning. Svanemærket har altid været 'best practice', og vi er bekymrede for, at når mange køkkener skal godkendes i den samme ordning, at man så vælger den laveste fællesnævner, for overhovedet at få køkkenerne til at søge om svanemærket. Risikoen er da, at kravene bliver så lempelige, at Svanemærket udvandes.

### **Samlat svar om produktgruppsdefinitionen:**

Vi takker for kommentarerne. Vi vil i det videre arbejde se på, om kriteriedokumentets struktur kan tilpasses, så mindre restauranter og køkkener også kan få svanemærket. Andre kommentarer er besvaret senere i dette dokument.

## 4.2 Ansökning om Svanenmärket

### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Godkendelsesproceduren virker operationel og ikke specielt kompleks. Det er godt, fordi det i de i forvejen hårdt tidspressede køkkener kan være svært at afse tid til meget omfattende procedurer.

### **Nådendals stad, Ruokahuolto**

Jag avstår i övrigt från att ta ställning till förslaget, men en plan för självkontroll är bra. Uppföljningen av matkraven och instruktionerna för tvättmedelsbruket styr också restaurangens verksamhet, liksom planen för källsortering och uppföljning av energi. Det är bra att veta huvudingrediensernas ursprung när man beställer mat.

### **Art Café**

Ellers virker hele prosedyren litt for byråkratisk. Det er det som vi oppfatter som det største hinder å søke om merking. For mye tid blir bundet til papir- og dokumentasjonsarbeid. Restaurantfolk har som regel svært mye å gjøre og liker ikke å kaste bort tid for et byråkrativelde utover det som allerede eksisterer. Det kan gjøres enklere og bedre i denne retningen fra deres side. Bruk fantasien!

### **Horesta**

De dokumentationskrav kriterierne stiller i forhold til den enkelte restaurant er for omfattende. På trods af at der er god hjælp at hente i de vedlagte skemaer og bilag, vil dokumentationskravene medføre et ganske stort ressourcetræk i den enkelte virksomhed. Man kunne med fordel erstatte en stor del af den kontrol der påtænkes udført via dokumentationen med et årligt kontrolbesøg.

### **Scandic / Hilton**

Vi inom Hilton och Scandic tycker det är mycket glädjande att det nu kommer kriterier för Svanenmärkt restaurang!

Sammantaget finner vi dock att kriterierna som är väldigt många till antalet och för avancerade skjuter därmed över målet, dvs det är endast en handfull restauranger i hela Norden som skulle kunna klara dessa krav i Norden. Detta kan inte vara meningen med en Svanenmärkning. Tanken måste vara att få med en större del av en marknad för att på så sätt förändra samhället i stort. Efter genomgång av kriterierna får vi en känsla av att man från Svanens sida hellre tar in ett flertal (mångfald) av icke adekvata kriterier istället för att ta in ett fåtal adekvata kriterier. Kvantitet går före kvalitet...

Vi finner det också anmärkningsvärt att dessa kriterier kraftigt överstiger de redan befintliga kraven på restauranger. Våra hotell som är Svanenmärkta och som har klarat de befintliga restaurangkraven i hotellkriterierna version 2 kommer trots sin förbättringslista enligt det nya miljöledningssystemet ha svårt/omöjligt kunna klara dessa nya krav. De nya kriterierna för Svanenmärkt restaurang har en sådan nivå att den möjligen skulle passa in i version 3 eller 4 för en Svanenmärkt restaurang helt enligt Svanens syn på ett hållbart samhälle och enligt Svanens trappstegsmodell.

Avslutningsvis vill vi härmed säga att men dessa kriterier skulle endast ett fåtal ekologisk nischade restauranger klara dessa krav. Ingen större kedja eller större

restaurang skulle klara dessa krav och då faller som sagt tanken med Svanenmärkning vilket skulle vara tragiskt. Om dessa kriterier går igenom kommer inte Scandics restauranger att klara kraven för en Svanenmärkt restaurang.

Efter att ha läst denna remissutgåva får vi också en känsla av att man från Svanens sida saknar en strukturell strategisk hållbarhets syn. Vad vill Svanen? Hur går Svanen vidare? Skall man satsa på det som är aktuellt just nu? (Aktuellt nu är biogas och man har då poängkrav på att ha biogasdrivna gasspisar, men frågan är om det finns ett utbud av små tankar för biogas?) Vad är målbilden? Hur ser en Svanenmärkt restaurang ut om 10 år?

Nedan finner ni en kritisk granskning av kriterierna. Vi har här endast kommenterat de kriterier som vi anser är svåra att uppfylla för en restaurang. *(Dessa kommentarer är flyttade under respektive kriteriepunkt)*

#### **Finnish Dietetic Association Fida Ry**

Vi avstår egentligen från att ta ställning till förslaget för Svanenmärkningskriterier av restauranger. Vi konstaterar bara allmänt att miljömärkets krav är mycket mångsidiga och därför krävande. Åtgärderna som behövs för att ansöka om märket och att dokumentera kraven kan i många fall bli oöverkomligt besvärliga.

#### **Rural Women's Advisory Organisation**

Vi anser att miljömärkets krav är mycket omfattande och detaljerade. Vi avstår från att ta ställning till detaljerna, men allmänt konstaterar vi följande:

Att göra ansökan och dokumentera alla krav är en mycket besvärlig process. För små restauranger kan det bli övermäktigt, då det tar så mycket arbetstid att göra ansökan, fylla i alla blanketter som krävs och skaffa intyg. Ändå skulle det för många små restauranger, såsom tex. landgård turismen, för imagens skull vara viktigt att skaffa märket. De finska restaurangernas möjlighet att söka märket minskar då de måste erbjuda ekologiska livsmedel, vars sortiment fortfarande är mycket litet och utbudet varierande.

**Samlat svar om ansökning av Svanenmärket:** Vi tackar för kommentarerna. Efter remiss har kriteriet justerats så med tanke på att minska byråkratin. Bl.a. har dokumentationen omarbetats så att flera krav än tidigare kontrolleras på plats av Nordisk Miljömärkning. Kriteriedokumentets struktur har också tillpassats, så att också mindre restauranger och storkök kan få Svanenmärket. Andra kommentarer är besvarade senare i detta dokument.

### 4.3 Krav som inte ingår i kriterierna

#### **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

Nytt tillägg 04: Maten som bjudas måste fylla kraven på god näringsinnehåll (det om något är hållbar utveckling): låg fett- och salthalt, rik fiberhalt osv. : Hur minskar organisationen utbudet av sk. "skräpmat", t.ex. chips, hamburgare, pizzor, läskedryck, karameller, feta bakverk.

I tillägg ska inte bara huvudråvarans ursprungsland deklarerats utan också råvarans naturliga utseende, smak, doft och färg dvs. vad är förädlingsgraden. T.ex. potatis – potatismosmjöl – chips – är ett exempel, där de två sistnämnda är långt från den ursprungliga potatisen och samtidigt dess naturliga innehåll.

#### **Arbetshälsoinstitutet, Finland**

Eftersom matens hälsoeffekter är en del av miljöeffekterna, är inte det centrala problemet för de finska restauranggästernas hälsa de naturfrämmande ämnena från maten, utan restaurangmatens stora energi-, fett- och saltinnehåll. Genom att använda ekologiska livsmedel elimineras inte det här problemet. Matlagningsmetoder, matrecept och råvarornas näringsmässiga kvalitet är här centrala. Från restaurangkriterierna framgår inte var den ekologiska matlagningen koncentrerar sig, så enligt detta kan man inte bedöma att användningen av ekologisk mat automatiskt fixar dessa näringsproblem. Det skulle vara bra att komplettera Svanenkriterierna med krav (med anknytning till matlagning, matrecept och val av råvaror), så att restaurangmatens hälsosamhet förverkligas. Finlands Hjärtförbund har utvecklat kriterier för måltidernas näringsmässiga kvalitet, som kunde användas som utgångspunkt.

**Samlat svar om matens näringsinnehåll:** I kriterieutvecklingen värderades möjligheterna att ställa krav på matens näringsinnehåll. Det bedömdes dock att inte ställa krav på matens innehåll i kriteriernas första generation. Denna sak korrelerar inte direkt med Svanens arbete för en bättre yttre miljö, varför vi anser att den ligger i periferin för Svanens mission. Andra instanser tar dessutom hand om denna sak. Saken kan dock värderas på nytt i kommande revideringar av restaurangkriterierna.

#### **Norsk forening mot støy**

I høringsbrevet fra dere bes om kommentarer til punktene som er spesifisert i høringsbrevets vedlegg. Støy er ikke blant disse punktene, og det følgende sendes med det formål at dere vurderer nærmere om støy må med som kriterium for svanemerking av restauranter (så vel som for hotell og vandrerhjem i neste omgang).

Støy anses som Europas største lokale helse- og miljøproblem. I Norge plages 1 mill mennesker av støy, og forskere anslår at støy koster det norske samfunnet 15 mrd kr pr år og at det i Norge dør anslagsvis 300 mennesker årlig pga støy. Støy er også omtalt som det gjenglemte miljøproblemet. Legger ved vår brosjyre Støy, som omhandler helsevirkninger av støy.

Tre parter/interesser å ta lyd hensyn til for restauranter:

Arbeidsmiljøloven setter grenser som skal beskytte de ansatte, også for høy lyd. I Norge har Folkehelse satt grenser som skal beskytte de besøkende mot høy lyd (s. 106 i *Anbefalte faglige normer*, som vedlegges). Andre hensyn kommer vi tilbake til under.

Naboene har også krav på beskyttelse, noe som vil bli problematisert under. Vi tror at inkludering i miljømerkeordninger kan være gode bidrag til øvrige inntak til problemstillinger som gjelder støy og restauranter, og at alle parter vil være tjent med at støy medtas som svanemerkekriterium for restauranter.

Norsk politikk og praksis i saker om støy i/ved/fra restauranter  
Det er oftest i kombinasjon med diskotek, konserter og utendørservering at restauranter opplever at de skulle vært "føre-var" med hensyn til støy. Vedlegger noen smakebiter/avisklipp som illustrasjoner:

A) Lydkrav i Nasjonal Standard 8175 (etter Teknisk forskrift, tidl. Byggforskriften)  
- For musikkaktiviteter gjelder punkt 4.4., som vedlegges sammen med relevant tabell. Se også **Fylkesmannen i Telemarks vedtak av 26.11.92**, som vedlegges.  
- Samme lydkrav gjelder for kjøle-/ventilasjonsanlegg/vifter, sml **Bydel Gamle Oslos vedtak av 23.8.2001 for Olympen restaurant**, som vedlegges.

B) Avisklipp med referanse til lokale vedtak og erfaringer  
Fikk støytbot på 300 000 (for høy musikk, vedtatt av bydelsutvalget): Odeon restaurant i Oslo (som også har fått andre støytbøter, og – tror jeg – har måtte kjøpe naboelilighet over restauranten. Se også avisklippene Selger Odeon, Endelig støyfritt/Alt for naboene, Stadig mer/Flere og flere klager/100 000 (i Oslo) støyplages/35 000 sover dårlig og Bar må stenge – slitne naboer i gledesrus.  
Politisk slag om bakgårdene Skjenkeringen og skjenkeblekkspruten er ulike kallenavn som ulike løsninger for Oslos skjenkepolitikk har fått. Fortetting av byen og hvor skjenkesteder/restauranter er lokalisert i fht boområder er et hyppig tema i media og i lokalpolitikken. Se også Slutt på servering i bakgård Vil ha slutt på bråk og Får skjenke øl i Havna Temaet er landsomfattende, her eks fra Ålesund og Larvik. Fordi restaurantene er økonomisk viktige for mange turiststeder (som Geilo og Langesund) ser vi at lokalpolitikere av og til vegrer seg for å gripe fatt i temaet selv om naboene lider.  
Vil skyse trailersjåfører til restaurantene I Gol parkerer trailerne langs hovedveien utenfor sentrum, og sjåførene skysses til restaurantene. Restauranter genererer ikke bare tungtrafikk, og naboer plages ofte av ulik aktivitet i omgivelsene, herunder bråk ved stengetid.  
Mer støy og sneiper med røykeforbudet Samfunnet er i endring, og det er lurt å tenke forebyggende om støy. Det er så mye dyrere å måtte reparere etterpå.

C) Muzak  
NRK-FBI har laget forslag til et klagebrev man kan legge igjen på restauranter, som vedlegges. Modell for FBIs klagebrev er kanskje de to "visittkortene" som Right to Quiet Society i Canada tilbyr, som er myntet spesielt på restauranter. Det en for å takke for et godt lydmiljø (som gir rom for god samtale og omsetning), det andre for å påpeke dårlig lydmiljø (og besøkende som ikke blir). Det er også slik at lydanleggenes kvalitet varierer mye på restauranter. I Storbritannia er det to organisasjoner som arbeider for forbud mot muzak. Musikkprofessor Even Ruud har skrevet bok om muzak (og det er interessant det som han frambringer – det er ikke sikkert bakgrunnsmusikk gir økt omsetning og mer fornøyde tilsatte...osv).

Danmark

Vi vedlegger kopi av tre (noen år gamle) danske brosjyrer, utgitt av Miljøministeriet, om støvforebygging for bl.a. restauranter og versthus. Brosjyrene gjengir også konkrete støygrensener.

Konklusjon: Støygrenser som gjelder for restauranter finnes i noen grad, i alle fall i Norge og Danmark. Svanemerkekriteriene må nødvendigvis vise vei ved å være bedre enn minstekravene i regelverkene, og gjerne også ta med flere hensyn.

**Svar:** Vi takkar for ert svar. Även om buller är en viktig miljöhälsofråga i restauranger, har vi i denna första kriteriegenerationen valt att inte ställa krav på buller. Denna sak ligger i periferien av Svanens mission och andra instanser tar hand om detta problem. Möjligheten att införa krav på buller kan utvärderas i kommande kriteriegenerationer för restauranger.

## 5 Kommentarer till kriterierna, i detalj

### Vad är en Svanenmärkt restaurang?

#### Mr Gourmet

Ta bort ordet *närproducerade* från meningen "Ju fler ekologiska och närproducerade produkter desto bättre". Detta är inte alls självklart.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Texten omformuleras.

### Varför välja Svanenmärkning?

#### Konsumentverket, Sverige

Argumenten som här anges för restaurangen att välja Svanenmärkning är relevanta utifrån licensieringskrav. De obligatoriska kraven för mat anger att Svanenmärkta restauranger inte får servera maträtter med GMO. Utifrån ett antal undersökningar som gjorts om konsumentens inställning till genmodifierade livsmedel kan man konstatera att det finns ett starkt motstånd bland allmänheten (Konsumentföreningen Stockholms konsumentundersökning "Vad tycker konsumenten om GMO?. Oktober 2004, Greenpeaces konsumentundersökning "GMO-undersökning". Mars 2006). Verket föreslår därför att man bland fördelarna med att vara Svanenmärkt även tar med möjligheten att licensen innebär att restaurangen inte serverar GMO-mat vilket kan användas i restaurangens marknadsföring.

**Svar:** Tack för kommentaren. Angående GMO se detaljerat svar under punkt O3.

## 5.1 Generella krav

### O1 Beskrivning av restaurangen

#### Finlands hotell- och restaurangförbund FHR

Texten som beskriver restaurangens verksamhet är oklar. Vi föreslår, att texten lyder enligt följande: Beskriv restaurangens verksamhet:

resturangtyp (exempelvis matresturang, hotellresturang, snabbmatsresturang, personalresturang osv.)

hur många procent av företagets omsättning består av restaurangverksamhet (exempelvis på hotell, vårdanstalt osv.)

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Texten omformuleras.

## **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

Catering-begreppet är nuförtiden oklar, då t.ex. utbildningen i catering-branschen är speciell yrkesinriktad utbildning till storkökspersonal. I den här texten kan man förstå catering som sk. en slags beställningsserveringsfunktion, t.ex. där maten körs någonstans.

**Svar:** Tack för kommentaren. Att vi menar beställningsservice med cateringverksamhet förtydligas i bakgrunden.

## **5.2 Mat**

### **5.2.1 Generella kommentarer om mat**

#### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Är det krav på att restaurangen själv ska ha lagat maten? Var går gränsen för hel och halvfabrikat? Exempelvis köttbullar, patéer och såsmixer? KRAV och Araneas erfarenhet är att det idag är ytterst få restauranger som verkligen lagar all mat från grunden. Det finns även ett relativt stort utbud av ekologiska hel och halvfabrikat på marknaden, även färdigrätter.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Det finns inget krav på att restaurangen ska själv ha lagat maten, även hel- och halvfabrikat godtas.

#### **Livsmedelsindustriförbundet rf, Finland**

Kriterierna lämpar sig främst för anskaffning av basråvaror och det uppmärksammas inte, att livsmedelsindustrin erbjuder restaurangerna ansvarsfullt producerade halvfabrikat och förädlade varor medan det ur miljösynpunkt kan vara klart ogynnsammare att tillreda dem i restaurangen ända från början.

Det finns inga kriterier för miljövänliga livsmedel och att skapa sådana är mycket svårt. Det har gjorts försök att skapa verktyg för att värdera inverkan av produkterna på miljön, exempelvis i Finlands miljöcentrals projekt Mittatikku (Måttstocken), men vi har ännu en lång väg kvar innan vi har skapat användbara mätare.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Det finns inget krav på att restaurangen ska själv ha lagat maten, även hel- och halvfabrikat godtas. Kraven på lokala och regionala produkter omformuleras vad gäller dokumentation av hel- och halvfabrikat (se nedan punkt P2).

### **5.2.2 Nyckeltal för mat**

#### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Mål økologien i kilo. I Danmark har vi erfaringer, der viser, at det er absolut det mest hensigtsmæssige, at man måler økologien i kilo. Det er jo mængden af økologiske råvarer på markedet, der gør en forskel. Fx er økologisk kød jo ganske dyrt, men det udgør vægtmæssigt ikke det store, og derfor er det måske heller ikke her, vi får den store miljømæssige gevinst. Det vil være lettere at opnå point på økologien, hvis man køber økologisk kød, fordi udgifterne til kød er en meget stor del af det samlede budget. Sagt på en anden måde, man får mere økologi, hvis man vælger at måle i kilo.

I baggrundspapiret s. 11 skrives om, at stykvis er et bedre krav. Det er ikke umiddelbart til at se, om der er tale om én vare, eller om en varegruppe.

Kost & Ernæringsforbundet vil med dette høringsbrev opfordre til, at man får en ensartet målemetode, fordi man derved kan sammenligne.

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Det skal oplyses, at mange storkøkkener i dag benytter mængderegnskab i relation til indkøbsvolumen. Det drejer sig især men ikke alene om køkkener, som producerer til den offentlige kostforplejning i kommunerne/amterne.

#### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Vi föreslår, att de poäng som ges för användning av ekologiska livsmedel/drycker granskas i relation till deras procentandel av det årliga inköpsbeloppet.

#### **Konsumentverket, Sverige**

Verket anser att den huvudsakliga inriktningen ska vara att restaurangerna ska poängsättas utifrån andelen ekologiska livsmedel/drycker av den årliga inköpsvolymen. Andelen säger mer om omfånget av ekologiskt än vad antalet varor säger.

#### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Mätandet av inköpt mängd ekologiska livsmedel i kronor är ett lätt och hanterbart sätt rent uppföljningsmässigt, men säger inte mycket om den faktiska volymen använda ekologiska livsmedel. Används några få "lyxiga" och dyra produkter syns det på statistiken medan billigare volym- och basvaror inte ger samma genomslag. Vårt att tänka på. Generellt upplever vi de här kraven som relativt låga. Och att en norsk restaurang kan bli godkänd med endast ett ekologiskt livsmedel i restaurangen är anmärkningsvärt! Vi anser att kraven på denna punkt bör skärpas i kriterierna.

#### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

Miljöförvaltningen föreslår att nyckeltalen för mat (P1 och P2) ska redovisas i procent av antalet produkter. Ett kriterium angett i procent av inköpsvolym medför att verksamheten inte gynnas av att köpa in billigare ekologiska varor. Kriterier bör inte heller anges i absoluta antal, eftersom en del restauranger använder ett mindre antal varor. Därför bör vegetariska rätter (P3) anges som en andel av menyn istället för i antal rätter. Många restauranger begränsar på grund av små köksutrymmen eller av andra orsaker sin hantering till ett litet antal råvaror och rätter och bör inte missgynnas på grund av detta.

#### **Københavns Kommune, Danmark**

Det er vigtigt at opgørelsesmetoden for økologi er sammenlignelig mellem landene. Miljøkontrollen opfordrer til at økologi opgøres i kg. fødevarer. De før omtalte basisvarer er tunge og ofte sunde fødevarer som skal favoriseres. Hvorimod at en økonomisk opgørelse kan favorisere dyre varegrupper som krydderier, olier og vin.

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Det skal oplyses, at mange storkøkkener i dag benytter mængderegnskab i relation til indkøbsvolumen. Det drejer sig især men ikke alene om køkkener, som producerer til den offentlige kostforplejning i kommunerne/amterne.

**Samlat svar om nyckeltal för mat:** På basen av pilotrestaurangernas kommentarer hade Nordisk Miljömärkning valt att ställa kraven i förhållande till omsättningen. Denna kravmodell har fungerat väl t.ex. i hotellkriterierna. Det förtydligas att omsättningen kan dokumenteras både i inköpspris (kr eller euro) eller i volym (vikt eller liter). Texten i bakgrundsdocumentet korrigeras så att det klart framgår, att det gäller varugrupper, inte enstaka produkter/varor.

## O2 Huvudingrediensernas ursprung

### Mr Gourmet

Kravet OK men är egentligen en självklarhet

### Sånga Säby Kurs & Konferens

Det är ett lagkrav från EU

### HÖRS Högskolerestauranger AB

Det finns redan ett lagkrav på spårbarhet. Det är rimligt att begära att man skall kunna klara av att föra över den informationen till kunden. Vad säger myndigheterna? Var kommer deras kravnivå i praktiken att ligga?

### Konsumentverket, Sverige

Verket ser positivt på kriteriet O2 när det gäller kundernas möjlighet att få information om huvudingrediensernas ursprungsland. Det ger kunden möjlighet att göra medvetna val. På sikt, vid exempelvis revidering av kriterierna, föreslår verket att kunden ska kunna få denna information utan att fråga.

### Samlat svar om krav på information om huvudingrediensernas

**ursprungsland:** Vi tackar för ert svar. Angående betydelsen av kravet hänvisar vi till Konsumentverkets kommentar ovan.

### KRAV och Aranea Certifiering AB

I kriterietexten har "lagad rätt" definierats som beredd och tillredd varm eller kall maträtt. Det kan tolkas på flera sätt, vi föreslår därför att man formulerar om texten så att det framgår tydligare vad som menas, exempelvis antar vi att "servering av kalla och varma maträtter" godtas.

**Svar:** Tack för kommentaren. Kriterietexten preciseras.

### Finlands hotell- och restaurangförbund FHR

Ett lämpligt kriterium för miljömärket är, att restaurangen känner till ursprunget för huvudingrediensen i rätterna. För att kravet ska tolkas rätt, kunde det vara bra att precisera noggrannare vad som avses med lagad rätt och maträtt. En tydligare mening kunde lyda så här: *"Om kunden frågar, bör restaurangen kunna informera om huvudingrediensens ursprung i en kall eller varm lagad rätt."*

Med lagad rätt avses här tydligen rätter som serveras på alla olika serveringsätt, dvs. som lunchrätter, à la carte rätter eller självservering.

**Svar:** Tack för kommentaren. Kriterietexten preciseras.

## O3 Mat som inte får serveras

### JÄTTERÄKOR

#### **Miljøministeriet//Ministry of Environment, Miljøstyrelsen//Danish EPA**

Såfremt der er en miljømæssig vinkel i forhold til ikke at måtte servere tigerrejer er det i orden. Har Nordisk Miljømærkning, udover GMO fødevarer, overvejet andre madtyper, hvor høst/drift/forædling kan give anledning til miljømæssige betænkeligheder. Her tænkes bl.a. på bifangsten af delfiner ved tunfiskeri. Har Nordisk Miljømærkning overvejet muligheden for at tillade serveringen af en madtype, såfremt f.eks. miljømæssigt mere bæredygtig tigerrejeproduktion kan dokumenteres.

**Svar:** Tack för ert svar. Kravet är ändrat så att det är möjligt att servera jätteräkor som är odlade enligt FAO:s hållbara principer. För övriga kommentarer, se svar nedan.

#### **Miljöönäri Oy**

Jätteräkor är helt förbjudna: finns det tillräckliga grunder att förbjuda dessa, jämför miljöeffekter från nötkött eller risodling.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Se bakgrunden till kravet i bakgrundsdokumentet.

#### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Begränsningen till att inte använda en viss namngiven råvara är ett kontroversiellt val. Enligt bakgrundsdokumentet har man för Svanenmärkets del av försiktighetsskäl beslutit, att servering av jätteräkor förbjuds, även om det också finns åsikter om att utvidga listan och också om att ta bort jätteräkorna från listan.

Vi föreslår att denna punkt behandlas i kriterierna under punkt Miljöledning, P19, enligt vilket en restaurang som avhåller sig från att servera jätteräkor kan få en poäng. Under samma punkt kan restaurangen också få poäng för andra råvaror som belastar miljön av olika orsaker, och som restaurangen inte använder. Vi anser att detta också skulle sporra företag att ta reda på vilka råvaror som är skadliga för miljön eller för hälsan.

Att avstå från att erbjuda genmanipulerade råvaror är däremot ett välmotiverat kriterium, eftersom det råder stor enighet om att vi ännu inte känner till vilka skadeverkningar dessa kunde ha på miljön och hälsan.

**Svar:** Vi tackar för ert svar. Miljöeffekterna från räkodlingar i tropikerna är stora. Nordisk miljömärkning har därför valt att vara tydliga på att det är tillåtet att servera jätteräkor som är odlade enligt FAO:s hållbara principer, men inte sådana vars odling inte kan dokumenteras vara hållbar.

#### **Mr Gourmet**

MR ifrågasätter att man pekar ut just jätteräkor när det finns ett antal produkter som man borde avstå ifrån på en Svanenmärkt restaurang. Men som ett "levande" dokument kan detta accepteras som en start. Kravet P19 Lista på matvaror som inte får serveras borde också utökas med minst tre varor för att ge en poäng. Det finns en risk är att det blir ett tomt krav.

**Svar:** Vi tackar för svar. Kravet om en lista på matvaror som inte får serveras utgår.

## **GMO**

### **Sånga Säby Kurs & Konferens**

GMO-kravet är självklart. Kravet kan dock var svårt att följa upp om man använder t ex färdigmat.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

GMO inte så svartvitt. Denna punkt är inte självklar, Finns också stora möjligheter med denna teknik. Man kan ha en lista på mat som inte får serveras. Inte minst kan det skapa dialog om vad som är "bra" livsmedel. Det viktiga är dock att restaurangen själva tar ställning till vad som av miljöskäl inte skall köpas in.

### **Gentekniknämnden, Finland**

Gentekniknämnden konstaterar att en förutsättning för miljömärkning inte ska vara ett kategoriskt användningsförbud på genetiskt modifierade råvaror. Genetiskt modifierade produkter som ska godkännas på marknaden genomgår en grundlig säkerhetsvärdering, där både effekterna på människans hälsa och på miljön uppskattas. Alla EU-länders vederbörande behöriga myndigheter och experter deltar i riskbedömningen. Följaktligen finns det inte orsak att anta, att genetiskt modifierade produkter i allmänhet skulle belasta miljön mera än andra produkter. Genom märkningsplikten garanteras konsumenten valfrihet beträffande genetiskt modifierade produkter. Det är alltså obefogat att helt utesluta genetiskt modifierade produkter från miljömärket.

Dessutom föreslår nämnden, att man för att möjliggöra konsumenternas valfrihet tillsätter till punkt 02 i den första meningen: "och eventuell användning av genetiskt modifierade födoämnen". Dessutom önskar vi, att termen "genmanipulerad" inte skulle användas när det gäller genetiskt modifierade produkter. (på finska "geenimainpuloitu" - "muuntogeeninen")

### **Jyrki Pitkjärvi, medlem i Gentekniknämnden / anknytning till Gentekniksnämndens utlåtande**

Jag har inte stött Gentekniksnämndens utlåtande. Också på i den här saken borde det vara möjligt att tillämpa försiktighetprincipen.

### **Osmo Kuusi, expert i finska riksdagens framtidsutskott**

The proposal is acceptable but there are no true grounds for denying GMO-food. On the contrary, GMO-food can be held globally as a better solution for environment in many cases, for instance, GMO-plants which can take dryness or use salty water (among others there is a rice under development which grows in a salty water). But because the people's prejudices against GMO-food are strong, I suggest that the section is left out or replaced with the operative requirement of notifying the use of GMO in certain dish. The prejudice, that eating GMO-food is not good for the environment, should not be supported under any circumstances. It would help to reduce prejudices to write a short section about the GMO-food's effects on environment.

### **Societas biochemica, biophysica et microbiologica Fenniae / BioBio-seura**

Alla andra förslag till kriterier för Svanenmärket (med målsättning att spara energi och vatten, minska på avfallsmängder och transportsträckor samt

gynnande av närproducerad mat) understöder vi, om det är önskvärt att verksamheten gynnar miljön, men den punkt där man säger, att GM-mat eller -födoämnen inte skulle godkännas i dessa restauranger, och man låter förstå att ENDAST GM-mat skulle vara ogynnsam för miljön, är inte baserad på vetenskaplig grund utan baserar sig på vissa människors åsikter och annorlunda värdesystem, enligt vilket intensivt jordbruk överhuvudtaget inte borde gynnas utan endast ekologiskt. Ändå kan det ekologiska enligt någon annans åsikt vara miljöfientligt, eftersom det förbrukar mer av jordklotets yta per skörd, och å andra sidan kan genetisk modifiering vara miljövänlig, eftersom den minskar på antalet nya områden som röjs till åker, användningen av gifter på åkrarna samt bildning av växthusgaser som orsakas av jordbruket (som referens bilaga 1, vars abstrakt finns nedan). GM-växter inom den kommersiella odlingen har också alltid genomgått en sträng riskvärdering, då de har konstaterats vara säkra också ur miljösynpunkt. Det finns alltså inget vetenskapligt miljöhinder för användning av en GM-råvara, och om den uppfyller de andra kriterierna för Svanenmärket (t.ex. den är närproducerad etc.), borde denna få användas i Svanenmärkta restauranger jämte det traditionella intensiva och det ekologiska jordbrukets produkter.

“GM Crops: The Global Economic and Environmental Impact—The First Nine Years 1996–2004 Graham Brookes and Peter Barfoot, *AgBioForum*, 8(2&3): 187-196. Abstract: 2005 represents the tenth planting season since genetically modified (GM) crops were first grown in 1996. This milestone provides the opportunity to critically assess the impact this technology is having on global agriculture. This study examines specific global economic impacts on farm income and environmental impacts of the technology with respect to pesticide usage and greenhouse gas emissions for each of the countries where GM crops have been grown since 1996. The analysis shows that there have been substantial net economic benefits at the farm level amounting to a cumulative total of \$27 billion. The technology has reduced pesticide spraying by 172 million kg and has reduced the environmental footprint associated with pesticide use by 14%. The technology has also significantly reduced the release of greenhouse gas emissions from agriculture, which is equivalent to removing five million cars from the roads.”

#### **Jussi Tammissola, docent i växförädling, Helsingfors universitet**

Användningen av GMO är i förslaget helt förbjudet i restauranger, oberoende av vilka förädlade egenskaper i växten det är frågan om. Det här kravet baserar sig inte på vetenskap (utan slår ned på biovetenskapen och majoriteten av växtbiologerna i världen). Alla betydande naturvetenskapliga samfund (växtbiologer, -patologer, förädlingsforskare, toxikologer, näringsforskare, ärftlighetsforskare) har i sina ställningstagande redan under flera årtionden konstaterat det faktum att växtförädlingens inverkan på miljön inte är beroende av den använda metoden, utan av förädlingens slutresultat: hurdan växtsort man har utvecklat – vilka av växtens egenskaper man har förädlat.

Många förädlade egenskaper för med sig stora fördelar för miljön jämfört med gamla sorter. Undersökningsresultaten är tydliga och obestridliga – bioforskare har inga konflikter om den här saken. T.ex. i tidningen Futura ges exempel på förädlade egenskaper som är goda för miljön (i u-länder).

<http://honeybee.helsinki.fi/tammissol/Futura151204webp180305.pdf>

En expertgrupps enhälliga vetenskapliga rapport

[http://www.hare.vn.fi/upload/Julkaisut/9300/2762\\_trm2005.pdf](http://www.hare.vn.fi/upload/Julkaisut/9300/2762_trm2005.pdf)

(se. kapitel 5 i rapporten, bilaga A samt referensförteckningen).

Härdiga växter belastar miljön betydligt mindre. T.ex. GM-bomull som är härdig mot nattfly har minskat användningen av bekämpningsmedel i bomullodlingar i många länder såsom Kina, Indien och Sydafrika. Om klimatet förändras, är speciellt de växtsorter som tål sjukdomar, salt och torka i en nyckelposition när man bevarar eller förbättrar livsmedelsproduktionen från nuvarande (eller mindre än nuvarande) odlingsarealer.

Från samma odlingsareal får man mera och hälsosammare skörd, då skador från sjukdomar och klimatet minskar. En del av odlingsarealen kan då befrias och "restaureras" till naturtillstånd. Rójningen av frodiga naturtyper till odlingsmark är i människans historia den största uppbringningen av naturresurser till eget bruk, bort från andra organismer – också i Finland.

Mitt förslag: Förbudet gällande förädlingsmetoder borde tas bort, då det är vetenskapligt omotiverat och inverkar allvarligt störande på miljöskyddet.

**Kimmo Pitkänen, PhD, Ministerial advisor, Ministry of Social Affairs and Health, Finland (personal view)**

It is sad to see that the proposed criteria totally ignore the overwhelming scientific evidence for the environmental benefits that genetic modification has offered and has the potential to offer. Already the use of the existing gmo varieties has led to substantially decreased impact to nature where e.g. the herbicide and insect resistant varieties have been cultivated. The vast majority of the scientific community, international communities (FAO, WHO etc.) and European Commission all stress the need to utilise both the environmental and economic benefits that genetic modification can offer. In Europe, the risk assessment of both health and environmental effects of the gmo varieties is carried out on a case-by-case basis and at a level that far exceeds any risk assessment of conventional or organic food. The European Commission has stated that the risk assessment probably makes the gmo food safer than conventional or organic food.

I urge the authorities responsible for the Nordic ecolabel to listen to the unarguable scientific evidence, instead of listening to some loud pressure groups, which can act and sometimes do act without any requirement for scientific or ethical responsibility. The present situation in which some customer groups might find the ban of gmo ingredients appealing, does not justify the ecolabel to act in an irresponsible way. The striving for shortsighted economical benefits that the ban of gmo ingredients might offer, must not overrule the real benefits of gmos to sustainable development.

**SLU, Sverige**

- 1) Jättebra att försöka få fram samlade bilder av mat och restaurangverksamheter på miljön. Men jätteviktigt att kriterierna blir korrekta!
- 2) Som forskare som är insatt i GMO-debatten men framförallt vetenskapen så blir jag oerhört ledsen, nedstämd..etc när GMO buntas ihop med utrotningshotade arter. Det skickar tydliga signaler till läsaren.
- 3) Det finns många bra studier som visar att en del GMO är ett lyft för miljön- varför bunta ihop alla?
- 4) Varför citera SNF som en vetenskaplig källa och inte ex FAO?
- 5) Själv vill jag ha ett modernt miljötänkande som utnyttjar alla moderna tekniker och kunskap. Ett miljötänkande som väger de reella riskerna mot varandra. Vilken märkning kommer det att finnas för mig?

### **Naturskyddsförening Produktivt Land – Tryggad Natur rf**

Det är inte acceptabelt, att man fordrar att undvika moderna metoder i lantbruket, genom Svanenmärket. Kriterier, som är för "ekologisk odling" och mot GM-livsmedel, bör borttagas.

Förbud mot GM-mat är likadant att förkastas (se nedan kommentar om ekologiska livsmedel P1). Frågan är också "omstridd" - det står redan i er "Bakgrund"-memorandum. GM-livsmedel är inte farliga för hälsan. De är inte farliga för naturen heller. Javisst, det finns grupper, som tror att de är farliga - vanligtvis desamma som ovan - men vetenskapliga bevis är ytterst ringa eller fattas helt.

Det kan vara och sannolikt är tvärtom. Det samma som ovan gäller också GM-växter. Om de t.ex. kan bättre tåla torka, insekter och sjukdomar, betyder det, att en mindre del av skörden förstörs. Och så räcker mindre areal till odlingen osv. Är det möjligt att rekommendera något i EU-länder mot själva EU-bestämmelser? Om EU har godkänt en GM-produkt (de är visserligen få!), går det an, att ett nordiskt "miljömärke" talar annat?

För dem, som tror, att "ekologisk" mat är nyttig och GM-mat farlig, vad för dem? Det finns redan ett märke för "ekologisk" odling i EU. Det behövs - och fås - inte ta dessa omstridda saker med i Svanenmärket.

### **Mikko Paunio**

I have understood that there is growing pressure to restrict consumers to eat GMO products in restaurants. When the decision to "Swan label" foods with respect to their environmental properties as a result of genetic engineering is made, it is of utmost importance to strictly follow the rules of scientific risk assessment and not let "feelings" play a role in adopting the position in the Nordic "Swan label Board".

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation, Danmark**

Kriteriet kan fungere, hvis kravet dokumenteres med en erklæring fra virksomheden. Man bør dog overveje hvad rationalet er for netop at udvælge dette produkt. Der kunne være andre produkter, hvor fremstillingen er en væsentlig miljøbelastning. Det bør også overvejes, hvordan man vil formidle baggrunden for kriteriet til virksomhederne (ejer og medarbejdere).

Det skal oplyses, at brugen af GMO under alle omstændigheder ifølge lovgivningen skal anpriseres til virksomheden, og restauranterne skal på opfordring kunne oplyse gæsterne om, hvorvidt måltidet indeholder GMO-fødevarer. Praksis i dag er, at ingen restauranter i Danmark sælger fødevarer, som er mærket med GMO.

### **Max hamburgerrestauranger**

Idag har vi helt GMO-fritt men det kan bli problem i framtiden.

### **Konsumentverket, Sverige**

Vid kommande revideringar av kriterierna vore det bra att undersöka möjligheterna att ställa krav även kring animalier som producerats med hjälp av GMO.

### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

GMO får inte användas. Det är givetvis väldigt positivt och känns som en naturlig förutsättning för en miljömärkt restaurang. Men hur ska restaurangen kontrollera GMO och på vilken nivå handlar det om? Att inte enkla produkter såsom majs och tomater får användas om de är genmodifierade är klart men kan exempelvis en dessertost som tillverkats med hjälp av genmodifierad löpe och bakteriekultur användas? (Sådant deklarerar inte idag.) I ekologiska produkter kontrolleras de ingående råvarornas bakgrund, men i konventionella produkter är det svårt att få vetskap om det. Därav rekommenderar vi att kraven för GMO specificeras, men att man inte kräver mer bakgrundsinformation än i enlighet med de märkningsföreskrifter som gäller.

### **Samlat svar om GMO:**

Förbudet mot användning av GMO i Svanenmärkta restauranger har införts eftersom Svanenmärkningen arbetar enligt försiktighetsprincipen och för att säkra konsumenten en valmöjlighet.

Riskerna som är kopplade till användningen av GMO är mycket omdiskuterade. Många undersökningar visar att användningen av GMO kan medföra miljöfördelar, såsom minskad användning av pesticider. Dock har det också visats att GMO i vissa fall kan medföra miljöproblem, såsom en oönskad överföring av modifierade gener och minskning av biodiversiteten. Diskussionen om riskerna med GMO har inte avtagit trots intensiv forskning, och varken tester eller kontrollsystem har hittills övertygat kritikerna. Det har inte entydigt bevisats att GMO under inga omständigheter kan medföra risker för miljön eller människans hälsa eller orsaka socioetiska problem.

EU har en sträng lagstiftning om GMO och märkning av GMO (EC 1829/2003). Alla produkter, som består av, innehåller eller framställts av GMO, måste märkas. GMO ska kunna spåras genom hela tillverkningskedjan. Om varan är tillverkat av GMO ska det stå på förpackningen. Förordningen om GMO-märkning ger konsumenten en valmöjlighet vid inköp av livsmedel. Bearbetade och tillagade livsmedel som serveras i storkök och restauranger omfattas dock inte av kravet på GMO-märkning (Livsmedelsverket). Storkök och restauranger omfattas av förordningen 1829/2003 endast vad gäller de produkter som levereras till storhushåll respektive de produkter som i oförändrat skick säljs till slutkonsument i storhushåll.

Lagstiftningen garanterar alltså inte tillräckligt att mat som serveras i restauranger är GMO-fri. Det finns inte något lagkrav att märka ut på matsedeln om produkter innehållande GMO har använts. Konsumenternas misstro mot GMO-produkter är delvis beroende på avsaknad av personlig kontroll och valmöjlighet (EC, Entransfood).

Kravet ändras så att det absoluta GMO-förbudet stryks. I stället ska den Svanenmärkta restaurangen alltid tydligt deklarerar på matsedeln ifall någon huvudingrediens i maten innehåller GMO. Det är då upp till kunden att själv välja, vill han/hon äta sådan mat. Genom Svanenmärket får gästen en garanti på att få veta, om maten som serveras i restaurangen är GMO-fri eller inte. I kommande kriterier för restauranger kan kraven på GMO justeras, så att vi följer ny kunskap och teknisk utveckling inom detta område.

## P1 Ekologiska livsmedel och drycker

### 5.2.3 Definition av ekologiska livsmedel

#### **Finfood Luomu, Veera Vestman**

“Organic foodstuff refers to a food and/or beverage that, if nothing else is specified, is labelled with the KRAV, Finfood LUOMU...” “Aurinkomerkki” is apparently meant in the section. It’s a supervisory mark of Finnish authority which is owned by Ministry of Agriculture and Forestry. Finfood Luomu guides in the usage of Aurinkomerkki and maintains the register of Aurinkomerkki.

#### **Jussi Tammisola, docent i växförädling, Helsingfors universitet**

Punkt P1 borde ändras så att den motsvarar Finlands linje och den faktiska situationen i EU (krav i lagstiftning): Definitionen av ekologiska livsmedel motsvarar inte den inställning Finlands myndigheter för ekologiska livsmedel har. Ekologiska livsmedel är definierat i EU mycket entydigt. Med “självgjorda” system får man inte förbigå lagstiftningen. T.ex. IFOAM-ackreditering är inte en förutsättning för ekologiska livsmedel. (I denna form accepterar den här “aktivist-listan” inte ens Finlands officiella ekologiska livsmedelmärke!). Det vill säga: Första stycket (Ekologiska livsmedel och drycker) borde helt tas bort och ersättas med saklig (och rätt) definition. “För ekologiska livsmedel används EU rådets förordning (EEG) nr 2092/91. Dessa produkter är helt harmoniserade i EU:s regler”.

#### **Kimmo Pitkänen, Ministry of Social Affairs and Health, Finland**

The definition of organic foodstuffs, does not comply with the present, legally binding definition, as defined by the European Commission and the European Council.

#### **Konsumentverket, Sverige**

Bland uppräknandet av ett antal märken kopplade till ekologiska varor saknar vi EU:s eko-märke (“EU-axet”).

#### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Fantastiskt att enbart KRAV godkänt godtas i Sverige som ekologiskt! Dock kan inte EU-förordningen (EEG) nr 2092/91 bara gås förbi, eftersom det är den grundläggande lagstiftningen för ekologisk produktion. I Europa kan inte ett livsmedel kallas för ekologiskt om det inte uppfyller EU-förordningen.

#### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Ifrågavarande ekologiska märken är frivilliga. Det är nödvändigt att hänvisa till obligatoriska förpackningsmärken eller officiellt godkänd ekologisk övervakning.

#### **Ekocentrum – Informationscentrum för Ekologiska Produkter**

Definitionen av Ekologiska livsmedel bör även innefatta produkter som är märkta med EU-ekologiska logotypen, dvs uppfyller kraven enligt EU:s förordning om ekologisk produktion. Anledningen till det är att EU-ekologiskt håller på att bli allt vanligare i Sverige. Det beror dels på att det från och med 2006 finns fler certifieringsorgan i Sverige än KRAV, dels på att intresset för EU-märkning ökar hos importörer och förädlingsindustri.

Genom att godkänna även EU-ekologiskt slipper importörer och grossister återcertifiera importprodukter, som är intressanta för restauranger, hos KRAV. Det ger en smidigare och billigare import.

Förädlingsindustrin kan certifiera produkter som inte godkänns av KRAV men väl av EU, t ex charkprodukter, vilket ger ett bredare sortiment av ekologiska produkter och ett bättre utnyttjande av de ekologiska djuren. Genom att fler detaljer av djuren används till ekologiska produkter blir det en bättre kostnadsbild i charkproduktionen. Godkännande av EU-ekologiskt i Svanenmärkning ger restaurangerna ett bredare sortiment.

Eftersom EU-märkning kommer att bli vanligare så kommer det att utestänga produkter från restaurangerna om inte EU-märkning godkänns i

Svanenmärkning. Det finns risk för att det kommer att vara besvärligt för restaurangerna att hålla reda på vilka märkningar som är godkända eller inte.

Får Sverige, som medlemmar i EU utesluta EU-ekologiskt (handelshinder?)?

Under två år kommer Ekocentrum att driva en kampanj för "ökad användning av ekologiska kvalitetsprodukter i restaurang". Kampanjen är delvis finansierad med EU- och nationella medel. I kampanjen ingår att informera om EU:s märkning och om ekologisk produktion. Projektstart hösten 2006.

#### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

Sedan remissen skickades ut har enligt Livsmedelsverkets hemsida ytterligare ett kontrollorgan, SMAK AB, godkänts för kontroll och certifiering av produktion, import och förädling av ekologiska livsmedel.

**Samlat svar om definition av ekologiska livsmedel :** Vi kan se att vi inte har medtagit alla relevanta ekologimärken och –standarder. Definitionen ses över och korrigeras.

### **5.2.4 Krav som gynnar ekologiska livsmedel**

#### **Arbetshälsoinstitutet, Finland**

Användning av ekologiska livsmedel borde vara ett alternativ, inte obligatoriskt krav. Transport av ekologiska livsmedel från landsbygden till bosättningscentra orsakar miljöbelastning. Finska livsmedel producerade på konventionellt sätt är rena från naturfrämmande ämnen. Ekologiska livsmedel är därmed inte avsevärt renare än konventionellt producerade finska livsmedel. På så sätt är kriterier för lokala- och regionala mat ett alternativ till ekologiskt livsmedel. Eftersom matens hälsoeffekter är en del av miljöeffekterna, är inte det centrala problemet för de finska restauranggästernas hälsa de naturfrämmande ämnena från maten, utan restaurangmatens stora energi-, fett- och saltinnehåll. Genom att använda ekologiska livsmedel elimineras inte det här problemet. Matlagningsmetoder, matrecept och råvarornas näringsmässiga kvalitet är här centrala. Från restaurangkriterierna framgår inte var den ekologiska matlagningen koncentrerar sig, så enligt detta kan man inte bedöma att användningen av ekologisk mat automatiskt fixar dessa näringsproblem.

#### **Livsmedelsindustriförbundet rf, Finland**

I de föreslagna kriterierna för restaurangernas Svanenmärke anses miljöeffekterna av ekologiska produkter vara miljövänligare än traditionellt producerade livsmedel. Det är skäl att notera att också motsatta undersökningsresultat har presenterats (t.ex. Grönroos, Seppälä 2000). Såsom det konstateras i bakgrundsmaterialet till förslaget, är utbudet på ekologiska produkter litet i Finland. Den knappa efterfrågan utgör en utmaning för produktionens lönsamhet.

**Jussi Tammissola, docent i växförädling, Helsingfors universitet**

Som biolog måste jag konstatera, att ekologiska livsmedel inte är (och kan inte vara) den bästa/miljövänligaste produktionsättet, då det på många sätt baserar sig på föreställningar som är mot naturvetenskapen. Därför borde man inte hänvisa till detta vid miljömärkning.

Ineffektiv produktion som belastar miljön sparar inte, utan skövlar den orörda naturens livsrum i världen. T.ex. fortgående onödig bearbetning av markytan bl.a. vid ogräsbekämpning försvagar jordens kolreserver, belastar/dödar onödigt markens organismer samt förvärrar erosion och näringsämnenas urlakning till vatten, vilket är globalt sett det värsta miljöproblemet i världen.

Det är etiskt förödande att produktionsdjurens sjukdomar ska "skötas" på ett odugligt sätt med metoder baserade på föreställningar som är mot naturvetenskapen. Förordningen för ekologiska livsmedel bestämmer att ekologiska djurens i första hand ska skötas med homeopati eller "magiskt skakat vatten", vilket veterinärer utdömer som övergivande av djur (se tidningen Luomulehti 8/00). Också preventiv skötsel såsom avlägsnande parasiter är förbjudet, vilket orsakar onödiga plågor för husdjuren (och enligt de nyaste undersökningarna utgör detta en risk också människans hälsa, då patogena bakterier som utvecklas i parasiternas skydd utvecklar aggressivare former t.ex. av salmonella). Den oupplysta "köpande konsumentens" fruktan för kemi är inte en acceptabel orsak till att grundat riskera djurens välfärd och folkhälsan.

**Kimmo Pitkänen, PhD, Ministerial advisor, Ministry of Social Affairs and Health, Finland (personal view)**

Although the organic ideology contains several valuable principles, its favourable environmental effects can be questioned. Producing less food on a larger area cannot be globally sustainable for the environment. Also it has been clearly shown that in organic farming, burden to environment is higher per produced ton of crop. Thus, if the purpose of the ecolabel is to promote sustainable production methods, it is hard to see why organic production should be so strongly favoured.

The situation is similar as regards organic meat production. Again, although I agree that the principles of organic meat production contain some very valuable principles, there are also some ethically highly questionable principles. It is hard to see the justification for the ban of "chemical" medicines for domestic animals. The requirement to use homeopathic medication means, in practise, abandonment of the sick animal and thus unnecessarily causes suffering to the animals. Again, if the goal of the ecolabel is really to promote ethically sound principles, instead of just commercial promotion, the organic production cannot be set as a criteria for the label, how appealing customers might find this kind of artificial image.

**Naturskyddsförening Produktivt Land – Tryggad Natur rf**

Det är inte acceptabelt, att man fordrar att undvika moderna metoder i lantbruket, genom Svanenmärket. Kriterier, som är för "ekologisk odling" och mot GM-livsmedel, bör borttagas. Naturens mångformighet blomstrar särskilt på områden, som människan inte utnyttjar alls. Lantbruket kräver huvuddelen av den areal, som vi tar bort av den oberörda naturen.

Vetenskapliga uppfattningar över det, medför "ekologisk odling" överhuvudtaget med sig någon ekologisk nytta, är diverse och omstridda. Å andra sidan finns det studier, som säger att energikonsumtionen i "ekologisk odling" är litet mindre - men det finns goda skäl att tvivla på också det - men å andra sidan är det inte als

tvivelaktigt, att ""ekologisk odling" kräver mycket mer areal, när produktiviteten i den är så dålig: minst ca. 20-30%, vanligtvis nära 50% lägre än i "konventionell" odling.

I världen, i vilken det är att väntas, att befolkningen ännu växer tills det stannat på nivån med ca. 9 miljarder människor, arealen är den, som är knapp. Regnskogar och andra oberörda naturområden tävlar där och då med människor och deras behov. Energin kommer sannolikt inte vara lika knapp i framtiden.

När man tänker utsläppen av fosfor eller kväve, "ekologisk odling" producerar likadana (eller större) mängder av dem strax när man jämför skörden. "Nyttan" är därför bara större åkrar, om ens den. Således vore det inte rätt att ge människor i restauranger och restauranger själva en god samvete med Svanenmärket, när de har köpt så kallad "ekologisk" mat eller råvara.

Ja, det finns människor som tror på saken. Tron på ekologisk mat är ändå - enligt vår uppfattning - en sluten ideologi, nästan en religion. och som sådan passar inte till ett märke, som försöker vara allmängiltig.

#### **Samlat svar om krav som gynnar ekologiska livsmedel:**

Nordisk Miljömärkning ställer krav på att restauranger ska använda ekologiska livsmedel av flera orsaker, eftersom vi anser att dessa ur livscykelperspektiv ofta är miljömässigt bättre än konventionell odling. Ekologiskt lantbruk innebär odling och djurhållning där man strävar efter en hög självförsörjningsgrad. Både när det gäller växtnäring och foder utnyttjar man främst lokala och förnyelsebara resurser. Lättlöslig handelsgödsel och kemiska bekämpningsmedel ersätts av andra åtgärder. Ekologisk odling gynnar även naturens biologiska mångfald. Livsmedel som är märkta med officiell ekologisk märkning har också den stora fördelen att de ingår i ett certifierat system, så att produkterna alltid kan spåras tillbaka till den gård där de odlats.

#### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Portaat luomuun-programmet: Hur ska man agera, om man är på det tredje trappsteget?

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Poäng fås för andelen/antalet ekologiska livsmedel enligt poängtabellen. Portaat luomuun –programmet kan användas som dokumentation.

### **5.2.5 Andelen ekologiska livsmedel och drycker**

#### **Danmarks Fødevareforskning Ernæringsafdelingen**

Kravene for andelen af økologiske varer er for lavt sat ift. danske forhold. Der er en god forsyningsstruktur for økologiske varer i Danmark og mange køkkener har allerede omlagt med meget høje økologi procenter. Vi mener det er væsentligt, at de køkkener som svanemærkes virkelig er i front på miljøområdet. På den baggrund er det væsentligt at kravene strammes. Bl.a. Københavns Kommunes Dogmeøkologi projekt og Vestamt har mange erfaringer på dette område.

#### **Københavns Kommune, Danmark**

Kravene til økologi er fuldstændig uambitiøse. Miljøkontrollen har mange års erfaring i at omlægge storkøkkener, kantiner og institutioner til økologisk mad. Vi har derfor valgt primært at kommentere disse krav.

Kravet til brugen af økologiske fødevarer i danske restaurationer og storkøkkener finder Miljøkontrollen fuldstændig uambitiøst, da svanemærket kan opnås ved blot af have 3 % økologiske fødevarer. Miljøkontrollen mener, at der skal være minimum 40 % økologi (målt i kg fødevarer) for at en restauration eller et storkøkken kan blive svanemærket! Pointtildelingen for økologi skal derfor starte fra 40 % og være stigende til 100 % økologi. Miljøkontrollen modsætter sig derfor forslaget i den nuværende version.

Mange års erfaring fra over 400 økologiske omlægningsprojekter viser, at vi kan omlægge køkkenerne til 75 % økologisk mad inden for *eksisterende kostbudgetter*. Samtidig medfører projekterne sundere mad, da køkkenmedarbejderne via kurser og ved omlægningsrådgivning lærer at lave mad, som følger de officielle ernæringsmæssige anbefalinger og har et højt kulinarisk niveau.

Erfaringerne viser også, både fra vores projekter og projekter andre steder i landet, at man let kan få en økologi procent på 40 % (målt i kg fødevarer) ved blot at udskifte basisvarerne i køkkenet til økologisk, f.eks. en række mælkeprodukter, mel, gryn, pasta, kartofler og udvalgte grøntsager. Disse basisvarer er der et stort udbud af og prisforskellen set i relation til de konventionelle varer er lille.

#### **Suhrs University College, Danmark**

Kravene kan øges markant. På baggrund af de mange erfaringer som offentlige køkkener (storkøkkener) i Danmark har høstet i forbindelse med omlægning til økologisk produktion, ser vi ud fra et dansk perspektiv intet problem i at øge kravene til andelen af økologiske varer. Vi ser intet problem i at kræve 50% eller mere for 7 point.

#### **Danmarks Naturfredningsforening, Danmark**

Det er godt, at denne servicegruppe nu inddrages i Svaneordningen, men økologikriterierne er alt for lempelige. Som forbruger ville jeg forvente at en restaurant, som er Svanemærket som minimum bruger overvejende økologiske hovedingredienser, altså at kød, brød, grøntsager, mælkeprodukter, men også vin, øl og sodavand/saft/juice er overvejende økologiske.

Danmarks Naturfredningsforening foreslår at kriterierne under P1 ser ud som følger:

80-100% - 7 point

65-79% - 5 point

50-64% - 4 point

25-49% - 3 point

10-24% - 1 point

- samt at der for Danmark og Sverige skal ligge mindst 4 point (min. 50%) under P1.

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation, Danmark**

I forhold til dette kriterium bør man overveje, hvordan kravet hensigtsmæssigt kan kommunikeres til forbrugeren. Man kunne med fordel opprioritere dette krav. I Danmark kunne et passende minimumskrav være, at 5 % af den samlede fødevarerbudget bruges på indkøb af økologiske fødevarer.

I forbindelse med udvikling af Den Grønne Nøgles mærke på området, fandt HORESTA det væsentligt, at det blev muligt for virksomhederne at anprise brugen af økologiske fødevarer på en lovlig måde i relation til den danske fødevarerlov. Anprisningen skulle til gengæld ikke give anledning til dokumentationskrav, som ikke stod mål med indsatsen. Det ville være tilfældet, hvis virksomhederne skulle følge økologiforordningen og være Ø-mærket. Det er derfor meget relevant i udviklingen af de Svanemærkede restauranter, at kriterierne forholder sig til den fødevarerlov, som netop restauranter i EU og Norge er underlagt. Det skal oplyses, at der netop nu er forslag til ændringer i økologiforordningen, som bevirker, at restauranter og storkøkkener ikke vil blive omfattet af virksomheder, som har mulighed for at anprise brugen af økologiske fødevarer. HORESTA anbefaler, at det procentvise forbrug af økologiske råvarer - som det er beskrevet i den danske vejledning for økologiske storkøkkener - opretholdes. Det giver mulighed for at anprise et forbrug af økologiske råvarer, uden risiko for at anprisningen af konkrete råvarer kan være vildledende. Samtidig er forbruget relativt enkelt at dokumentere og kontrollere. I den sammenhæng må det være muligt at formidle køkkenets samlede andel af indkøbte økologiske varer ved skiltning, på menukort mv. på følgende måde: Mindst XY pct. af køkkenets budget til indkøb af råvarer bruges på økologiske varer.

#### **Dansk Toksikologi Center**

Den mindst krævede andel af økologiske føde- og drikkevarer burde kunne øges.

#### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Vi mener, at ambitionsniveauet er for lavt i kravet til andel af økologisk fødevarer (skema s. 5 i Høringsforslaget). Erfaringsmæssigt har det vist sig, at hvis man skifter fx den konventionelle mælk ud med økologisk mælk, så har man vægtmæssigt allerede nået 10-15 procent økologi. Derfor foreslår vi, at pointgivningen først starter, når køkkenet har en økologiprocent på mellem 15-20 procent. Der er en del danske erfaringer med økologi i storkøkkener, fx Sygehus Vestsjælland samt i projektet Dogme 2000. I Dogme 2000 deltager følgende kommuner: Albertslund, Ballerup, Fredericia, Herning, Kolding, København og Malmø.

#### **Salt & Brygga**

Kravet på andelen ekologiska varor ska vara högre än försäljningsnittet av ekologiska produkter i Sverige. Kravet är för lågt i förslaget.

#### **Max hamburgerrestauranger**

I och med att man inte kan få poäng på P2, lokala och regionala livsmedel, måste man här ta full poäng för att klara kravet under kapitel Mat. Det innebär att man måste ha mer än 20% ekologisk mat. Det är omöjligt att uppfylla av ekonomiska skäl. En hög men eventuellt överkomlig nivå är 5 - 9% ekologisk mat.

#### **Mr Gourmet**

Kravet OK. Man kan påverka andelen genom att öka inköp av ekologiskt vin, spannmål och grönsaker. Ekologiskt kött är mycket dyrare än ordinärt och därmed kommer andelen inte att öka lika snabbt.

#### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Väldigt stor skillnad att nå upp till de olika nivåerna. Det känns rimligt att nå upp till ca 4%, sen blir det tuffare. Pris och i viss mån tillgång sätter stopp.

Grossisterna bromsar då de vill arbeta med varor som har stor volym samt jämn omsättning. Producenterna har svårt att leverera tillräcklig volym av miljömärkta råvaror. Matbiten är dock viktig. Det känns som att det är för lite poäng på själva matbiten.

### **Sånga Säby Kurs & konferens AB**

Viktigt att restaurangen har hög ambitionsnivå här, det gör stor miljönytta. Har man lyckats nå 20-25 % ekologiska varor så har man gjort ett mycket bra arbete. Det är i regel inte ett problem att få tag i även större volymer ekologiska livsmedel. Man får dock ligga i då grossistledet mest ser det som ett besvär när man frågar efter ekologiska varor. Miniminivån på 1-2 % är ett alldeles för lågt krav. Av totalkonsumtionen av livsmedel i Sverige, är i dag 2-3 % ekologiska. 5-9 % kanske 10 % känns därför rimligare som krav. Förutom att miniminivån är för låg så borde man kunna få mer poäng inom matkapitlet. Större spridning mellan olika poängnivåer är också önskvärd.

### **Restaurangen Vasa**

Jag undrar också hur stor del ska vara ekologiskt? Vi var överens om att jobba mot samma mål men under en övergångsprocess.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

När det gäller ekologiska produkter och användning av lokala samt regionala råvaror ligger utmaningarna i tillgängligheten och leveranssäkerheten (eller dess brister) och det extra arbete som orsakas av anskaffningen och hanteringen av råvarorna. Restaurangkökens behov av råvaror kräver att råvarorna är av jämn kvalitet och att inköspartierna ofta är ganska stora.

Anskaffning av ekologiska livsmedel borde ge flera poäng, eftersom det kräver mycket arbete av restaurangen. I Finland är andelen ekologiska livsmedel och drycker av de årliga inköpen för tillfället 0-20 % och numerärt är andelen 0-12 stycken. I kriterierna motsvarar en andel på 20 % ett antal på 30 stycken eller flera ekologiska livsmedel eller drycker. Enligt vår åsikt borde kriteriet för antal sänkas i relation till procentandelen, eftersom redan 20 % andel av de årliga inköpen torde vara maximikvantiteten för storkök med beaktande av mångsidighet och tillgång på ekologiska råvaror.

**Samlat svar om andelen ekologiska livsmedel och drycker:** Vi tackar för era kommentarer. Kravförslaget baserade sig på tillgänglig information och kravnivåerna och poäng justeras något efter remissen.

Angående tillgången på ekologiskt i Danmark: Vi er klar over, at der i Danmark i dag findes projekter og virksomheder, som har en større andel af økologiske fødevarer, end kravene lægger op til i denne første version af kriteriedokumentet for svanemærkede restauranter. Danmark ligger foran de andre nordiske lande i arbejdet med at implementere så stor en andel økologiske fødevarer i restauranter og storkøkkener. Men vi vil gerne lave kriterier, som kan bruges af flere restauranter og storkøkkener, end de som befinder sig i den yderste front af udviklingen på miljøområdet. Vi ønsker på den måde at svanemærke ca. 1/3 af det eksisterende marked. Senere gør vi kravene strengere lidt efter lidt og vil på den vis forsøge at flytte det samlede marked i en mere miljøvenlig retning.

I kommande kriterier för restauranger skärps kravnivån för ekologiska livsmedel i takt med utvecklingen av den ekologiska marknaden i Norden. När den ekologiska marknaden i Norden är lika i alla länder, ska också kraven vara lika.

### **Konsumentverket, Sverige**

Idag är produktionen av ett antal animalier mycket liten. Därför behöver den certifierade ekologiska produktionen av grisar, matfåglar, lamm, slaktdjur av nöt, mjölkkor och värphöns öka (Regeringens skrivelse Ekologisk produktion och konsumtion – mål och inriktning till 2010 Skr. 2005/06:88). Möjligheten till ökad produktion underlättas av ökad konsumtion. Verket föreslår därför Nordisk Miljömärkning att se över möjligheten att i kriterierna ge speciella poäng för serverandet av ovanstående ekologiska animalier.

**Svar:** Tack för kommentaren. För att ställa differentierade krav på olika livsmedelsgrupper behövs mer och detaljerad information. I dagens läge finns endast lite information tillgänglig om tillgången på olika ekologiska produkter i de olika länderna. Det finns också en risk att kraven blir mer komplexa med en gradering av livsmedlen – och därmed svårare och mer arbetsdryg att dokumentera. I nästa kriterierevision återkommer vi till frågan och utvärderar möjligheterna att ställa differentierade krav på olika livsmedel. Då vi förhoppningsvis har mer erfarenhet om hur ett sådant krav kunde fungera för Svanenmärkta restauranger.

## **P2 Lokala och regionala livsmedel och drycker**

### **Livsmedelsindustriförbundet rf, Finland**

Livsmedelsindustriförbundet anser det viktigt att lokala och regionala produkter kommer ut på marknaden. I kriterierna förutsätts att regionala och lokala industriellt tillverkade produkter är säsongsbetonade och spårbarheten ska dokumenteras ända till gården. Kriterierna indikerar att man i utkastet främst har tänkt på basråvaror. Om de värderas enligt föreslagna kriterier skulle produkter som har tillverkats med beaktande av industrins miljöaspekter och som fyller lagstiftningens skyldighet till spårbarhet automatiskt anses vara mindre miljövänliga.

### **Danmarks Fødevarerforskning Ernæringsafdelingen**

Regional- og lokalkravene vil også være meget nemme at leve op til i en dansk sammenhæng. Dog er der store forskelle på sæsoner. I det perspektiv vil det være mest rimeligt at disse krav vurderes årligt, så hele sæsonen medtages. Jf. Danmarks geografiske udformning skabe kilometerzonen i regional og lokalkravet ulige vilkår for restauranter og køkkener i kystområder. Vi bifalder at regional- og lokalkravet skaber krav om sporbarhedsdokumentation hos leverandøren. Der er dog mange grossister som ikke kan leve op til dette sporbarhedskriterium i dag.

### **Mr Gourmet**

Kravet OK. När det gäller regionalt kan kravet var mycket svårt att uppfylla för t.ex. norra Sverige medan det i Skåne är relativt lätt att uppfylla detta krav. Generell kommentar är att lokalt producerad mat premieras före ekologiskt ur kvalitetssynpunkt.

### **Max hamburgerrestauranger**

Som kedja med centrala inköp är detta krav helt omöjligt att uppfylla. Det torde vara lika för alla kedjor i samma situation. Eftersom detta är omöjligt och man inte har möjlighet att kompensera med ekologisk mat blir poängen från kapitel Mat inte möjlig att uppnå.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Det finns stora regionala skillnader. Funkar kanske i Skåne, definitivt inte i Norrland. Man bör fundera på vad det är som man vill komma åt miljömässigt. Av transportskäl är det inte alls säkert att det är så mycket bättre. Däremot kan det finnas andra miljöskäl varför man vill stimulera en produktion lokalt och regionalt. Att mäta i antal artiklar skulle kunna fungera bättre. Väldigt svårt att klara av att få några poäng som det nu är utformat.

### **Sånga Säby Kurs & Konferens**

Svårt att mäta och följa upp detta krav. Hur skall det redovisas? I praktiken kommer det att var väldigt svårt att få poäng på detta område även för de mest ambitiösa restaurangägarna speciellt om man har sin verksamhet i storstad eller i norra delarna av landet. Vi har i dag två produkter som kanske klara kraven. T ex. så odlar vi egen spannmål utanför husknuten. Men innan vi får tillbaka detta som mjöl så klara vi knappt det regionala kravet. Viktigt för miljön att lokal och regional produktion av livsmedel stimuleras. Man skulle kunna räkna antalet i stället för procent under en säsong.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Vi understöder inte en snäv gränsdragning, enligt vilken lokala eller regionala råvaror alltid skulle vara säsongbetonade, även om det ändå oftast är så. Vi vill snarare uppmuntra till att skaffa långvariga, fortgående leverans- och kundförhållanden mellan leverantörer av råvaror och företag.

### **Suhrs University College, Danmark**

Mange offentlige institutioner er underlagt indkøbsaftaler, hvorved det kan være svært at indkøbe fødevarer regionalt og lokalt. På samme måde kan det være vanskeligt for storkøkkenerne i randområderene at skaffe lokale og regionale fødevarer. Et sæsonkriterium kunne i stedet for regionale kriterier måske skabe bedre vilkår for køkkenerne i randområderne, men det skal kombineres med at indkøbsaftalerne skal være mere åbne og fleksible, så der bliver plads til at kunne indrage lokal produktion for dermed at styrke bæredygtighedselementet.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Dokumentationsbyrden i forholdt til dette kriterium er meget omfattende. Det skal ses i forhold til alle de dokumentationskrav fødevarevirksomheder er underlagt i dag relation til egenkontrol m.v. Brugen af lokale og regionale råvarer kunne eventuelt indikeres via beskrivelser på menukortet. Kriterierne er ikke helt præcise med hensyn til, hvordan restauranten skal tage højde for, at råvaren ikke nødvendigvis er produceret i det område, hvor forarbejdningen finder sted og hvorfra det videresælges til restauranten. Desuden vil der være råvarer som eksempelvis fisk, hvor det kan være vanskeligt at vurdere transportafstanden.

I kriteriet vægtes brugen af lokale varer særlig højt grundet den minimerede brug af transport. I den forbindelse bør man overveje, at der kan være et modstridende forhold mellem lokale varer og kvalitet/miljøvenlighed. Generelt bør udarbejdelse af disse madkriterier tage udgangspunkt i veldokumenteret livscyklusanalyse af fødevarerne. Som erstatning/supplement/valgmulighed for dette kriterium kunne man overveje at inddrage et kriterium der omhandler brugen af sæsonens råvarer. Brug af sæsonens råvarer vil alt andet lige medføre en større fokus på brug af lokale/regionale råvarer.

### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Det kan være ganske vanskeligt i storkøkkener at styre efter regionale og lokale fødevarer. Eftersom de fleste storkøkkener er underlagt indkøbsaftaler, er det meget svært at få indflydelse på, hvilke region fødevarerne kommer fra. Dermed vil det være tilfældigt, hvilke køkkener, der kan opnå Svanemærket (hvis man isoleret set kigger på kravet om regionale og lokale fødevarer) – og det gælder især de rigtig store køkkener.

Grænsen på de 100 kilometer (lokale fødevarer) og 250 kilometer (regionale fødevarer) giver ulige vilkår for de storkøkkenet (eller restauranter), der hører til i randområderne. Hvis køkkenet fx ligger lige ved vandet eller fx midt i en storby, er der ikke nær så stort et opland at få de lokale/regionale fødevarer fra. Ligesom det da kan være vanskeligt at vurdere transportafstanden for fisk. Procentsatserne for de regionale fødevarer virker urimeligt høj, set fra et dansk perspektiv – og høj i forhold til de krav, det stiller til økologi og høje i forhold til den miljømæssige gevinst. Kost & Ernæringsforbundet bifalder kravet om, at fødevarerne skal være sæsonbetonede.

### **Konsumentverket, Sverige**

Strukturen för poänggivande val av lokalt respektive regionalt producerad mat innebär att situationer kan uppstå där det blir poängmässigt mer belönande att välja regionalt före lokalt. Detta kan i sin tur medföra en högre transportefterfrågan än nödvändigt. Verket föreslår därför att poängsystemet vidareutvecklas. T.ex. kan ytterligare en nivå (3 poäng) läggas till lokalt producerad mat.

### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Bra formulerade krav på lokala och regionala livsmedel! Bra med hänsyn taget till växthusuppvärmning! Vi anser dock att kriterierna för lokala och regionala livsmedel bör ses över med avseende på nedanstående kommentarer.

Vissa produkter kan bli svåra att få tag på lokalt och regional, exempelvis kött, då det idag finns så få slakterier att det är många som har betydligt längre än 25 mil till närmaste slakteri. (Där ju även djur som tas tillbaka och säljs som gårdskött slaktas.) Dock mer ett infrastrukturproblem idag. Vilt och fisk kan tas upp som lokala livsmedel. Det är bra, men de bör även kunna användas som regionala livsmedel.

Definitionsmässigt handlar lokalt och regionalt om avstånd från gård till restaurang. Men hur ställer sig Svanen till små livsmedelsföretag? Om exempelvis restaurangen köper marmelad från ett litet syltkokeri i närheten eller bröd från en lokal bagare kan det inte räknas då? Eller beror det på varifrån de ingående ingredienser kommer?

### **Scandic / Hilton**

Det är positivt och känslomässigt att prata om lokalt /regionalt producerade livsmedel men hör detta vetenskapligt ihop med hållbarhetsfrågor?

Möjligen är kravet på regionala och lokala livsmedel tillämpligt på grönsaker, men hur går detta ihop med säsongsanpassade råvaror? På sommaren då det finns mycket grönsaker har konferens och hotell låg beläggning. På vintern finns det knappt och enbart potatis som är lokalt producerade (södra skåne?). Klimatet i Sverige omöjliggör grönsaksodling i vissa delar av landet; ex för Scandic Ferrum i Kiruna. Finns det således utbud av lokalt producerat mat överhuvudtaget?

Hur gör man med kött? Vad är lokalproducerat? Fåren som betar på en gård utanför Södertälje måste slaktas i Uppsala, det finns enbart ett fåtal EU-godkända slakterier i Sverige och de flesta köttdjur måste transporteras lång väg för att slaktas. Är detta kött från lammen i Södertälje således regional eller lokal producerad mat? Restauranger som vill servera exotisk mat kan inte göra detta med beaktande av ovan nämnda krav. Om ett hotell köper väldigt mycket dryck av Spendrups och ligger nära bryggeriet är detta att anse som lokalt? Ex Scandic Kungens Kurva och Spendrups bryggeriet i Vårby. Var går gränsen?

Det är också viktigt att ta upp till diskussion: vad är lokalt och regionalt? Vad som uppfattas som lokalt är olika från vilken plats i landet man befinner sig. Var kommer kilometervärderna ifrån, 250 km och 100 km? Tänk återigen på Scandic Ferrum i Kiruna; vad finns för livsmedelproduktion inom 25 mil? Slutligen är det bättre att låta 15 leverantörer med små bilar komma till restaurangen lite då och då eller ha en leverans en gång i veckan?

Det är nedslående att se att regional/lokalt producerat mat ges mer eller lika utrymme poängmässigt än ekologiskt/KRAVMärkt. Bara för att livsmedel är producerat i närområdet säkerställer ju inte detta en hållbar produktion.

#### **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

Åtminstone här från Helsingfors perspektiv kan hela Finland räknas som regional, km-gränsen (250 km) är helt onödig och arbetsam att uppfölja. Tilläggs-poäng borde få från gott vattenledningsvatten och om det används istället för buteljerat vatten i flaskor.

#### **Samlat svar om lokala och regionala livsmedel:**

Vi tackar för kommentarena. Kravet är omformulerat så att det nu gäller endast regionala livsmedel inom ett avstånd på 500 km. Ett krav är infört som förtydligar vad som gäller för hel- och halvfabrikat. Dokumentationskravet är underlättat så att transportsträckan inte mera behöver dokumenteras. Poängen för denna punkt är justerade nedåt. Kravet om säsonganpassade råvaror är struket i denna första generationens kriterier, för att förenkla dokumentationen och förhindra tolkningssvårigheter. I kommande kriterier ses över möjligheten att koppla kravet på regionala livsmedel med ett krav på säsonganpassade livsmedel.

#### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

För lokalt/regionalt producerade varor bör även vatten på flaska räknas in.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Även om närproducerat, buteljerat vatten är bättre för miljön med tanke på transporterna än vatten som är importerat t.ex. från mellaneuropa, är det miljömässigt bästa vattnet sådant som tas direkt ur kranen. Poäng ges därför inte för vatten.

#### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Angående spårbarhet, man kunde kontrollera, om certifikatet för ekologiska livsmedel i sig självt är ett sådant, så att man inte behöver andra dokument.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Förslaget är bra då det förenklar dokumentationen. Det tilläggs i dokumentationskravet, att certifikat för ekologisk livsmedel kan användas för att dokumentera att livsmedlet har regionalt ursprung.

### **Centralförbundet för fiskerihushållning**

Vi föreslår att man tillägger till lokala och regionala livsmedel också i ursprungslandet odlade fiskar.

**Svar:** Tack för ert svar. Tillägget införs.

### **Konsumentverket, Sverige**

Formuleringen *Färsk mat har sällan behandlats med tillsatämnen och behöver inte lagras* kan få det att låta som att lagring är negativt ur miljösynpunkt. En omformulering av meningen bör göras för att undvika missförstånd.

**Svar:** Tack för er kommentar. Formuleringen stryks då kravet om säsongsanpassning är struket.

## **P3 Vegetarisk rätt**

### **Danmarks Fødevarerforsknig Ernæringsafdelingen**

Kravet om vegetariske retter er baseret på restauranter med menukort. Det skal klargøres hvordan storkøkkener kan efterleve kravet. Skal de have vegetariske retter en gang om dagen, om ugen eller om måneden?

**Svar:** Vi takker for er kommentar. Kravet specificeras. Syftet är att restaurangen *regelbundet* ska erbjuda vegetariska rätter.

### **Mr Gourmet**

Förtydliga kravet genom att skriva lunch eller middagsbuffé inte bara buffé. De flesta restauranger har en eller två vegetariska rätter idag. Cirka 20 % väljer vegetarisk rätt. Att lägga till ytterligare en rätt på menyn behöver inte innebära att fler väljer vegetarisk mat. En idé är att istället utöka andelen vegetariskt på respektive tallrik. Detta kan sättas som ett verksamhetsmål inom miljödeningsdelen.

**Svar:** Vi takker for er kommentar. Kravtexten om buffé förtydligas.

### **Suhrs University College, Danmark**

Det skal nok præciseres hvilken menuform, der er tale om. Eksempelvis, om det er en dagsmenu eller ugemenu. Det kan give problemer for de offentlige køkkener som kun kan tilbyde en eller to faste menuer dagligt.

**Svar:** Vi takker for er kommentar. Kravet specificeras.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation, Danmark**

Det bør fremgå, hvilken miljøvurdering, som ligger til grund for, at der skal være vegetariske retter på menukortet. Skyldes det en livscyklusbetragtning eller en sundhedsbetragtning? I udgangspunktet mener HORESTA, at dette kriterium er uhensigtsmæssigt. Der er ikke nødvendigvis mere miljøvenligt at producere grønsager end at fange fisk.

**Svar:** Vi takker for er kommentar. Kravet om att premiera vegetariska rätter är ställt ur hållbarhetsperspektiv. Produktion av vegetabilier kräver i snitt ca 1/10 av den energi som krävs för produktion av animalier.

### **Kost & Ernæringsforbundet , Danmark**

Kravet om, at der skal være mindst tre vegetariske retter på menuen for at få to point eller mindst en ret på buffeten for at få et point må være lavet med udgangspunkt i restaurantmenuer. Det bliver mere og mere almindeligt, at storkøkkener har menuvalg, men samtidig har storkøkkener ofte en menuplan der

gælder for en måned. Der er behov for, at man definerer, hvor ofte de vegetariske retter skal optræde i fx en månedsplan.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Kravet att ha tre vegetariska alternativ på menyn för att få två poäng är mycket strängt. Kravet orsakar lätt både kvalitetsproblem och svinn för restaurangen. Vi föreslår, att kriterierna ger en poäng för en vegetarisk rätt på menyn eller självserveringsbordet och om restaurangen kontinuerligt bjuder på fler än ett vegetariskt alternativ, kunde restaurangen få två poäng på den här punkten.

### **Konsumentverket, Sverige**

Protein saknas ofta i vegetariska rätter, och när det finns är det alldeles för ofta ost i stället för nyttigare och mer resurssnåla baljväxter. Med vegetarisk rätt... kan gärna formuleras: Med vegetarisk rätt menas rätter (varma eller kalla) med proteindel (ex. bönor, tofu) och kolhydratdel (ris, pasta, potatis) e d , dock inte enklare sallader eller förrätter/sidorder.

Ordet råkost kan gärna utgå, eftersom en råkosttallrik med bönor e d är en fullgod måltid och inte bör missförstås som att det inte "räknas".

Ur miljösynpunkt är det betydligt mer resurskrävande att framställa ett kilo animaliskt protein än ett kilo vegetabiliskt protein. Verket föreslår att till dokumentet tillägga ett kriterium som berör restaurangens andel kött/fisk/ost produkter.

I detta avsnitt kan det på sikt vara bra att ur energi/resurssynpunkt lägga in kriterier för maximal portion kött/fisk (Tillämpad näringslära, Stockholms läns landsting, har lämpliga siffror för portionsstorlekar som även är adekvata ur miljösynpunkt). Plus eventuellt tips om att minska animaliedelen genom att blanda ut animalierna med baljväxter, t ex i grytor. För att bidra till ökad andel beteskött skulle man kunna använda en kvot beteskött (nöt, lamm)/gris, kyckling. Enligt Åt S.M.A.R.T.-modellen föreslås en kvot på minst 1.

### **Salt & Brygga**

Krav på 3 rätter är för högt. Cirka 10 % väljer vegetarisk rätt. Att lägga till ytterligare en rätt på menyn behöver inte innebära att fler väljer vegetarisk mat. En idé är att istället utöka andelen vegetariskt på respektive tallrik.

### **HÖRS Högskolerestauranger**

Viktigt att detta krav är med.

### **Krapihovi**

Tre vegetariska rätter på menyn är för mycket. Om restaurangen vill erbjuda kvalitet, leder det här till svinn, då förlorar man råvaror, energi och arbete. Det är mera ett ställningstagande för ett levnadssätt... inget samband med Svanenmärket. Enligt min mening borde just sådana saker undvikas, så att Svanenmärket skulle nå en större popularitet. På dessa punkter tar man bredare ställning än bara med tanke på naturen. Samtidigt måste också den märkta restaurangen acceptera dessa ställningstaganden. Det finns helt separata arenor där man kan ta ställning till utvecklingsländernas situation och vegetarianernas välfärde.

### **Scandic / Hilton**

Bra och positivt. Vad menas med rätt?; detta bör definieras mer. Finns det en efterfrågan på en tredjedel vegetariskt? I våra restauranger finns ingen dylik efterfrågan. Hellre obligatoriskt krav på en rätt i stället för att försöka få 3 poäng för 3 rätter. En varm vegetarisk rätt skulle kunna vara ett obligatoriskt krav.

### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

... man menar huvudmaträtter ...

### **Samlat svar om kravet på tre vegetariska rätter:**

Tack för era kommentarer. Kravet förtydligas och ändras efter remiss så att endast 1 poäng kan tas för denna punkt. Krav om andelen vegetariskt på tallriken eller menyn har inte införts. Kommentarer relaterat till matens näringsvärde är besvarat på ett annat ställe i denna remissammanställning (Krav som inte ingår i kriterierna).

## **P4 Rättvisemärkta produkter (Fairtrade/Max Havelaar)**

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Varumärket för rättvisemärkta produkter kunde präglade och till och med politisera restaurangen och hela miljömärket. Å andra sidan är det så, att kunderna inte är medvetna om att restaurangen använder rättvisemärkta produkter om de inte informeras om det. Restaurangen borde exempelvis på menyn eller vid frukostbordet informera om att den använder dessa produkter. Även om det är lätt att få en poäng här, föreslår vi att den här punkten omprövas.

### **Konsumentverket, Sverige**

Många konsumenter anser det viktigt att varorna man köper är rättvist producerade, och det är positivt att poäng ges även för rättvisemärkta produkter. .. För en mindre restaurang kan en rättvisemärkt produkt vara en betydande del av omsättningen, medan det för en större restaurang/restaurangkedja är en ganska ringa åtgärd. Verket anser att det blir mer rättvist om man anger ett relativt tal för poängsättningen.

### **Fairtrade Max Havelaar, Norge**

Att det vid miljömärkning av restauranter också ska gis poäng för ett tillgängligt Fairtrade-markert produkt ser vi på som svaert positivt. Fairtrade bör skrivas i ett ord og med stor F da dette er det internasjonale navnet som samler Max Havelaar, Rättvisemärkt og Reilu kauppa og andre som har enes om de samme specifikke krav og kriterier.

### **Rättvisemärkt, Sverige**

Rättvisemärkt är mycket positiva till att finnas med som en möjlighet för restauranger att samla poäng under "Mat". Tänkbart vore att man gör en skala liknande den under de andra poängmöjligheterna för mat (P1, P2, P3), där minst en vara är 1 poäng (som skrivet) och två eller fler varor är 2 poäng eller något dylikt. Då får man en utvecklingsmöjlighet även i denna del. I den bästa av världar kanske man skulle kunna tänka sig att kräva minst ett poäng från P4 eftersom det finns en stor tillgänglighet på livsmedelsprodukter.

Rättvisemärkt har några korta synpunkter på hur själva punkten på sid. 7 är skriven också, så att det blir korrekt. Vi skulle vilja se den skriven så här istället för som det står nu, några stavningskorrigeringar mest:

Fairtrade-produkter (Rättvisemärkt , Max Havelaar, Reilu kauppa/ Rejäl handel)  
Restaurangen har alltid minst en Fairtrade-produkt: 1p  
(Ev.) Restaurangen har alltid minst två Fairtrade-produkter: 2p

Rättvisemärkt/Fairtrade är en oberoende etisk och social produktmärkning med fokus på mänskliga rättigheter. Med Fairtrade menas produkter kontrollerade av det internationella kontrollorganet Fairtrade Labelling Organizations International (FLO). Fairtrade heter Rättvisemärkt i Sverige, Reilu kauppa/Rejäl handel i Finland och Max Havelaar i Norge och Danmark. Mer information finns på [www.rattvisemarkt.se](http://www.rattvisemarkt.se) och [www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net).

I definitionslistan på sid. 21/22 bör det också ändras till ovanstående text eller liknande. Fairtrade skrivs som ett ord på alla ställen. I bilagorna nämns inte Fairtrade, men det är kanske medvetet?

### **Salt & Brygga**

Kravet bör vara minst två rättvisemärkta varor för att ge poäng.

### **HÖRS Högskolerestauranger**

Bra krav. Ett lättplockat poäng. Det finns dock få rättvisemärkta produkter. Det vore bättre med en skala som stimulerade att man utökade sortimentet. 1-3 = 1p osv.

### **Scandic / Hilton**

Det är glädjande att man tar in social hållbarhet i kriterierna. Om det skall ha någon betydelse bör dock kriteriet vara utformat med tanke på en volymprodukt. Det finns bara ett antal produkter som är rättvisemärkt på marknaden; kaffe, choklad och bananer. Ojämn viktning med tanke på att Scandic skulle kunna köpa 100 ton Fairtradekaffe och få poäng eller så ser vi till att alla restauranger har chokladkakor som är Fairtrade...

### **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

På samma sätt som en Rejäl handel – produkt ger poäng, på basis av etiska och sociala skäl borde man få poäng i en situation, där restaurangen ger arbete åt arbetslösa i sysselsättningsarbete/handikappade och andra arbetsbegränsade människor samt praktikanter och elever från läroanstalter.

### **Krapihovi**

Hur anknyter sig Fairtrade produkter till Svanenmärket? Åtminstone jag tolkar det som ett något politiskt ställningstagande.

**Samlat svar om Rättvisemärkta produkter:** Tack för kommentarerna. Stavningen av namnet "Rättvisemärkt" korrigeras. Nordisk Miljömärkning ställer krav till etik via premieringen av Rättvisemärkta produkter, eftersom etik har relevans för arbetsmiljö och därmed korrelerar det till den yttre miljön. Steget är dock längre om vi går in för att ställa andra sociala krav, såsom att ta hänsyn till arbetslösa. Sådana krav har inte en omedelbart lika stor miljömässig relevans, då det inte ger någon tydlig miljöförbättring. För detta finns andra system som lämpar sig bättre än miljömärkning.

## 5.3 Kemiska produkter och material

### **Anticimex**

Det saknas krav på att inga kemiska bekämpningsmedel skall användas i lokalen. Det används idag ganska stora mängder kemiska preparat för att bekämpa skadedjur. Restauratören använder dem själva ibland men vid andra tillfällen används dem flitigt av skadedjursföretag. Spår av skadedjur är egentligen indikationer på att andra problem finns i verksamheten som exempelvis slarvig rengöring, bristande underhåll, okunskap mm. Åtgärdas dessa problem så behöver inte kemiska bekämpningsmedel användas i verksamheten.

Det bör också göras en definition om vad som avses med kemiska bekämpningsmedel. Det finns naturliga kemikalier såsom borsyra (för bekämpning mot myror) som inte påverkar miljön negativt. Därför bör uttryck som "icke miljöfrämmande kemikalier" eller "icke naturliga kemikalier" användas. Förslagsvis införs en ny underrubrik med följande text; "Kemiska produkter för bekämpning av skadedjur eller inköp av tjänster för skadedjursbekämpning"

För bekämpning av skadedjur får inga produkter användas i verksamheten som innehåller naturfrämmande kemikalier. En sammanställning av vilka kemiska produkter som används för bekämpning av skadedjur skall finnas. Om utomstående företag anlitas för bekämpning av skadedjur skall bilaga XX fyllas i. Bilaga XX kan vara mycket lik nuvarande bilaga 3b för inköp av städtjänster.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation, Danmark**

Nedenstående er forslag til kriterier som kunne inddrages i kriteriesættet for Svanemærket for restauranter. Forslagene indgår i Den Grønne Nøgles kriteriesæt for restauranter.

**Udendørsarealer.** Der kan stilles krav om, at restauranter der er ansvarlig for udendørsarealer sikrer, at der ikke anvendes kemiske bekæmpelsesmidler til at fjerne ukrudt, med mindre der er lovkrav om bekæmpelse af specielle planter og at der kun vandes med vandværksvand i tidsrummet mellem kl. 18.00 til 07.00.

### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

För kemiska produkter bör även, om så förekommer, produkter som bekämpningsmedel i rabatter, på gångar och liknande räknas in. Även halkbekämpning bör räknas in.

### **Samlat svar om bekämpningsmedel och -metoder:**

Takk for deres svar. I denna första version av kriterierna har vi inte infört krav på bekämpningsmedel och –metoder. Bruk av både insektsbekjempning og isbekjempning kan være interessant å se på ved neste revisjon.

### **Branchföreningen för industriell och institutionell hygien**

Med tanke på den nya livsmedelslagstifningen är det "livsviktigt" att kriterierna för restauranger inte uppmuntrar en sådan begränsning av användningen av lämpliga rengörings- och desinfektionsmedel att livsmedelshygienen riskeras. Det måste vara ett viktigare krav att livsmedelshygienen säkerställs än att 90 % av volymen ska vara miljömärkt.

Vi menar att kriterierna för restauranger också måste kunna acceptera att produkter som uppfyller EKV-verktygets kravkriterier för kemisk-tekniska

produkter för professionellt bruk, likställs med miljömärkta produkter. EKU-kriterierna har utvecklats – i ett samarbete med KemI, branschen, inköpare och Miljöstyrningsrådet – just med syftet att vara relevanta för professionella rengöringsprodukter för bl.a. restauranger och storkök.

**Svar:** Takk for deres svar. Vi har efter remissen sänkt gränsen för miljömärkta kemikalier till 70% och förtydligat vilka produkter som omfattas. I kravet som omhandler bruk av miljømerkede rengjøringsmidler gis det unntak for kravet når myndighetene krever det. Kravet gjelder heller ikke for ovnsrengjøring eller annen spesialrengjøring. Det er også slik at miljømerkede produkter har vært igjennom strenge effektivitetstester utført av godkjent og nøytral tredjepart. Det er derfor ingen grunn til å tro at et krav om 70% miljømerkede kjemikalier skal gå på bekostning av god hygiene.

Angående EKU-verktyget har inte Nordisk Miljömärkning möjlighet att granska olika aktörers nationella miljöupphandlingsverktyg för att bedöma att de minst motsvarar miljömärkningskraven i våra kriterier (EKU-verktygen fungerar endast i Sverige).

#### **Scandic / Hilton**

Kemiska produkter skall räknas i volym %, vilket det alltid gjort i exempelvis kriterierna från hotell. Annars får exempelvis specialkem såsom Ungsrent som är dyra men ej miljömärkt för stor påverkan. Den stora volymprodukten inom restaurang är disk och torkmedel och det är här vi skall ställa kraven.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet har ändrats så att beräkningarna görs som i hotellkriteriet i volym % aktiv substans. Bilagan som kan användas för dokumentation ändras samtidigt så att kemikaliekraven är desamma som i hotellkriteriet.

#### **Lindström Oy**

I kriteriet finns ingenting om textilier och/eller tvättning av dessa.

**Svar:** Takk for deres svar. Miljømerking har valgt å ha fokus på kjemikalier til oppvask og rengjøring da det er slike produkter som utgjør den største andelen av en restaurants kjemikalieforbruk. Andelen kjemi til vask av tekstiler antas å være betydelig mindre. Det gis poeng for bruk av miljømerkede tekstiler och tvättjänster.

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

##### **Miljøministeriet//Ministry of Environment, Miljøstyrelsen//Danish EPA**

Det bemærkes at krav til rengøringsprodukter ikke omfatter ovnrens, men det bør indarbejdes i miljøledelsessystemet, at restauranten har rutiner for rengøring, inkl. specialrengøring, herunder ovnsrens, hvor det skal fremgå at der til selvrensende ovne ikke skal anvendes rensmidler. Man kan foreslå brugen af brun sæbe til ikke-selvrensende ovne.

**Svar:** Takk for deres svar. I miljøledelsen vil det bli lagt til et krav som omhandler rutiner for blant annet bruk av spesialrengjøring.

##### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Stille krav om maks. innhold av fosfater (i Norge) og at krav i vaskemiddelfor vaskemiddelforordningen ordningen overholdes (ref. produktforskriften §3.8 –

3.10) (bl.a. krav om fullt nedbrytbare tensider) tensider), også for produkter som ikke er miljømerket.

**Svar:** Takk for deres svar. I kravet som omhandler bruk av miljømerkede kjemikalier er det spesifisert at for de produktene som ikke er miljømerkede må leverandør/produsent fylle ut en bilaga. I bilagan må det gis informasjon om blant annet innhold av vanskelig nedbrytbare tensider. Overordnet alle våre krav ligger myndighetskravene.

Innhold av fosfat i kjemikalier er et høyaktuelt tema i Miljømerking. Pr. i dag har vi ikke generelt forbud mot fosfat. I Miljømerking ønsker vi først og fremst krav som kan gjelde i hele Norden – landsspesifikke krav brukes sjelden. Norge har lenge hatt en relativ streng lovgivning mot fosfat, men vi ser nå at myndigheterna i flere av de nordiske landene vurderer å innføre tilsvarende krav. Vi håper at dette kan gjøre det lettere for Miljømerking å sette gode og strenge nordiske krav til innhold av fosfat. Miljømerking håper også på en skjerpelse av dagens myndighetskrav til maskinoppvaskmidler. Myndighetskravet til maskinoppvaskmidler på 3,8 vekt% fosfor gjør nettopp denne produktgruppen til en stor potensiell bidragsyter til fosforutslipp i Norge.

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets landsdækkende brancheorganisation, Danmark**

- appendiks 2 – Det vil af miljøhensyn være relevant at overveje om vaske- og rengøringsmidler der indeholder stofferne EDTA og NTA ikke også skal forbydes.

**Svar:** Takk for deres svar. I denna första generationens kriterier vill vi inte införa allför många krav. Kemikalieförbruket styrs ändå av det överordnade kravet om att kemikalierna ska vara miljömärkta. Andelen miljömärkta kemikalier har sänkts efter remissen till 70%.

#### **Miljöönäari Oy**

Kemikaler 90 % miljömärkta, det är för hög andel, 50 % skulle räcka, i mjukpapper är 90 % OK.

**Svar:** Takk for deres svar. Vi har efter remissen beslutat att sänka gränsen till 70% samt förtydliga vilka produkter som omfattas.

De ledende kjemikalieleverandørene på det nordiske markedet har etter hvert fått et godt utvalg i miljømerkede produkter. Kravet omfattar inte kemikalier för specialrengöring.

#### **HÖRS Högskolerestauranger**

Varför inte kräva 100 %

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Det är av praktiska skäl vi inte kräver 100%. Det kan i vissa undantagsfall krävas ett rengöringsmedel som inte går att miljömärka, eller att det i vissa undantagsfall inte går att få tag på miljömärkta rengöringsmedel. Också dessa kemikalier ska uppfylla stränga miljökrav (se bilaga 2).

#### **Sånga Säby Kurs & Konferens**

Ett vettigt krav fast det lämnar litet utrymme för egna initiativ. Vi har tex. börjat använda citronsyra som blötlägningsmedel. Detta skulle kunna göra att vi helt plötsligt skulle kunna få svårt att uppfylla detta krav trots att vi tycker att vi hittat en miljömässigt mycket bra lösning.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Nordisk Miljömärkning vill styra mot användningen av miljömärkta produkter då dessa kemikaliers recept är kontrollerade och funktionen testad. Det kan visserligen finnas produkter som

också är miljövänliga og effektiva, men som inte är miljömärkta, men detta har vi liten styrbarhet till då de ligger utanför vårt kontrollsystem. Vi har også efter remissen sänkt gränsen till 70%.

## 05 Reaktiva klorföreningar

### Finlands hotell- og restaurangförbund FHR

Vi föreslår att punkten preciseras. Eftersom även andra instanser än myndigheterna kan ge anvisningar gällande exempelvis beredskap inför fågelinfluensa, borde det stå "...", där enligt rekommendation desinfektionsmedel ska användas."

**Svar:** Takk for deres svar. Vi har precisert kravet att gälla endast rengöring, inte specialrengöring på ställen som kräver desinfektion.

### Lindström Oy

Andra undantag, där reaktiva klorföreningar får användas: tvätt av kökstextilier, mycket smutsig sortiment, og bord- og kökstextiliernas omtvätt.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet gäller endast rengöring, vilket specificeras i kriterietexten.

## 06 Köksrullar, tork- og toalettpapper

### Danmarks Naturfredningsforening, Danmark

Hvordan defineres " under förutsättning att det finns miljömärkta produkter att tillgå."? Det bør defineres klart, at det ikke må skyldes høj pris, at man undlader at købe miljømærket papir.

**Svar:** Takk for deres svar. Det er riktig at høy pris ikke er en god nok grunn til å ikke kjøpe miljømærket papir. Det er kun når det ikke finnes miljømærkede alternativer på markedet eller at det er tomt på lager fra leverandør at unntaket gjelder. Miljømærking vil i tilfeller der det ikke kjøpes inn 90% miljømærket papir kreve en begrunnelse dette. Kriterietexten specificeras.

### Lindström Oy

Rekommendation av användning av mångsidiga, tvättbara textilier / tyghandduksrullar. Bilaga, sammanställning över vilka miljömärkta mjukpapper eller textilier av tyg som används.

**Svar:** Takk for deres svar. Miljømærking baserer seg først og fremst på konkrete og dokumenterbare krav. Vi har derfor sjelden krav som anbefaler (svenska: rekommenderar) bruk av et bestemt type produkt. Kravet som omhandler bruk av miljømærkede papirprodukter skal dokumenteres gjennom en liste over de miljømærkede produkter som restauranten benytter. Miljömärkta textilier ger poäng på ett annat ställe i kriteriet.

## 07 Engangsartiklar

### Radisson SAS Atlantic Hotel

For restauranter som til tider har store selskap (flere 100 gjester) bør der kunne gies dispensasjon slik at der ikke skal innkjøpes og oppbevares store mengder av poselens artikler som kun brukes få gange i året (dette helst pga som oftes lager plassmangel).

**Svar:** Takk for deres svar. Unntak til forbudet mot bruk av engangsartikler gis ved spesialtilfeller, f.eks. hvis oppvaskmaskinen er ødelagt eller ved en enkelt

anledning da det skal serveres et eksepsjonelt stort antall mennesker. I slike tilfeller skal bruken av engangsartikler motiveres.

### **T:mi Makugalleria**

A little information about ecologic of disposable items could be sent to the health inspectors in the city of Mikkeli. The permit to run my summer coffee house was accepted only with the use of disposable items because in the opinion of the head inspector they are the most hygienic and ecologic. My other actions corresponds to the criteria proposal and I agree with everything suggested.

**Svar:** Thank you for your comment. The legislation and thus also conditions given in authority permits always exceed the ecolabel criteria.

### **Mr Gourmet**

Man använder idag smör i engångsförpackningar av hygiensynpunkt. Hygien går före miljökrav. Förslag är att ersätta tepåsar med smörförpackningar i listan om undantag.

### **Salt & Brygga**

Man använder idag smör i engångsförpackningar av hygiensynpunkt och även socker. Förslag är att ersätta tepåsar med smörförpackningar i listan om undantag.

### **Samlat svar om smör i engångsförpackningar:**

Takk for deres svar. I kravene til miljømerking av hotell er ikke bruk av engangsforpakninger til smør eller andre engangsartikler (med unntak av servietter, tannpirkere og søtningsmiddel) godkjent. Vår erfaring er at et slikt forbud ikke går på bekostning av hygiene. Flere løsninger finnes til hvordan smør kan serveres når engangsforpakninger ikke er tillatt, og de fleste er lettere å gjennomføre for en restaurant enn for et hotell. Små porsjonsskåler med smør er det mange restauranter som bruker i dag. Vi tillater derfor inget smør i engångsförpackningar.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Hur är det med tillgången på förnyelsebart engångsmaterial? Vi har tex. en hel del produkter där det är viktigt att kunden kan se rätten genom ett genomskinligt lock. "Take away" ökar kraftigt och hänger definitivt ihop med nya livsstilsmonster. För oss har denna bit gått från 0-30% av omsättningen på 10 år och fortsätter att växa kraftigt. För många aktörer i restaurangbranschen gäller det att var duktig och utveckla denna bit om man vill överleva. Det vore därför bra om man inte betraktade "take away" som ett undantag om man vill få kriterier som bjuder in så många som möjligt till ett aktivt miljöarbete. Första meningen känns av ovan nämnda skäl inte bra. Viktigt att man fokuserar på vilka material som används och vad som görs för att minska åtgången av engångsmaterial/serverad måltid. Det är viktigt att det inte relateras mot totalomsättningen då "take away" som sagts för många snabbt ökar i betydelse.

**Svar:** Tack för er kommentar. Vi har ändrat kriteriet så att bruket av engångsmaterial i restauranger med take away regleras i ett skilt krav. Kravet är inte relaterat till totalomsättningen. Materialkravet har ändrats så att 2/3 av engångsartiklarna ska vara av förnybart och komposterbart material. Materialet får vara ytbehandlat.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB (Enskild kommentar)**

Jag tror att det blir svårt att få något café att bli Svanenmärkt om kravet är man inte får använda engångsmuggar eftersom den stora kaffetrenden idag är att ta med sig kaffet och dricka "på språng". Tycker därför att det vore synd att ha ett sådant krav med som helt talar mot trenderna idag. Vad gäller tallrikar och bestick ser jag däremot inga problem, förutom vid undantaget att diskmaskinen kan vara trasig. Portions- och småförpackningar borde inte heller vara något problem att undvika.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet til engangsartikler er noe endret for take away, catering og snabbmatservering. Disse må kunne dokumentere at minst 2/3 av engangsartiklene de bruker er av fornybart og komposterbart materiale. Dessuten kan ikke produkter laget av PVC benyttes. Serveringsstedene skal i tillegg lage en plan over hvordan de skal redusere sitt forbruk av engangsartikler.

### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Andre unntak pga hygiene eller spesielltilfeller: Stille krav om at engangsartikler i så fall skal være av fornybart materiale.

**Svar:** Takk for deres svar. Det finnes et unntak til forbudet mot bruk av engangsartikler. Ved spesielle anledninger kan restauranten søke Miljømerking om bruk av engangsartikler. Dette kan f.eks være hvis oppvaskmaskinen går i stykker eller hvis restauranten ved en sjelden anledning skal servere et eksepsjonelt stort antall mennesker. Våre erfaringer fra hotellkriteriene tyder ikke på at forbud mot engangsartikler går på bekostning av hygiene. Vi har valt att inte ställa krav på materialet i dessa engångsartiklar då det ofta sker oplanerat (t.ex. diskmaskinen går sönder).

### **Restaurangen Vasa**

Mycket är bra, men allt går inte att genomföra. Vi har en glasskiosk där man får glass i bägare och kaffet i pappersmugg - svårt att få till något annat där.

**Svar:** Takk for deres innspill. Glasskiosken kan beräknas som take away – funktion och bruket av engångsmaterial är då tillåten, under förutsättning att specificerade materialkrav uppfylls.

### **Miljøministeriet//Ministry of Environment, Miljøstyrelsen//Danish EPA**

I de tilfælde hvor der gives undtagelse for brug af engangsartikler, så bør der være krav om, at der ikke må anvendes PVC. Særligt i forbindelse med take-away må det forventes, at PVC-holdigt engangsmateriale *ikke* indsamles separat til specialbehandling, men vil blive smidt ud med almindeligt husholdningsaffald, eller f.eks. fra offentlige skraldespande.

**Svar:** Takk for deres svar. Krav med PVC-förbud för engångsartiklar är infört.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Snabbmatsrestaurangernas affärsidé är ofta, att nästan alla produkter till salu är förpackade i engångsemballage eller -förpackningar. I kriterierna är undantaget angående snabbmatsrestauranger: "om minst 2/3 av engångsmaterialet är fornybart material" behövs en definition på vad som här avses med fornybart material. Enligt vår uppfattning avses här bl.a. fiberbaserade material för returemballage (såsom papper, papp samt återvinningsbara biopolymerer och stärkelsebaserade produkter).

Enligt vår utredning får matprodukter inte förpackas i förpackningsmaterial som gjorts av returfiberer, om inte fiberns ursprung är känt (bl.a. återvunna fiberer från konsumenter). Om dessa material används, ska de ytbehandlas. *Vi föreslår att punkten "Undantag" granskas.*

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Forbudet mot bruk av engangsartikler er endret noe. Vi har infør en helt ny punkt som berør bruket av i take away, catering og snabbmatservering. I stället för "förnybart material" anger kravet nu att minst 2/3 av engångsmaterialet skal være av förnybart och komposterbart materiale. Med komposterbart material menas t.ex. papper, kartong eller trä. Materialet får vara ytbehandlat. I tillegg er det totalforbud mot bruk av produkter laget av PVC.

#### **Scandic / Hilton**

Sötningmedel bör definieras; är det ok med engångsförpackat socker som ju är sötningmedel?

**Svar:** Takk for deres svar. Vi vill inte att socker ska få vara engångsförpackat. Detta förtydligas i kriterietexten.

#### **Lindström Oy**

Bör tilläggas att engångs**borddukar** inte får användas. Man bör överväga användningen av engångsservetter på buffé, man kan använda också tygservetter.

**Svar:** Takk for deres svar. Borddukar av t.ex. papper går att torkas av och som kan användas under en längre tid är tillåtna i en Svanenmärkt restaurang. Engångsborddukar som används under endast en servering är inte tillåtna. Detta preciseras i kriterierna.

Om servetter: Det kan vara svårt speciellt för små restauranger med många gäster att använda tygservetter. Engångsservetter av mjukpapper är därför tillåtna. Restuarangen kan få tilläggsöäng ifall servetterna är miljömärkta.

#### **Miljöönäari Oy**

Man kunde påverka engångsförpackningarnas omslag, det ska inte vara av plast runt tex. tandpetarna, för då kan inte bioavfallet användas.

**Svar:** Takk for deres innspill. Det kan være det blir aktuelt å sette materialspesifikke krav til de engangsartiklene som er tillatt i dag når kravene revideres.

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

#### **Mr Gourmet**

"Doserars rengöringsmedlen exakt genom automatiska doseringssystem eller doseringspumpar". Kravet är oklart skrivet, menas 100% av all rengöringsmedel? Automatisk vad menas med det, ingen har en elektrifierad pump utan alla är delvis manuella. I praktiken tvättas golvet i ett restaurangkök genom att först spolras med vatten. Sedan stänker man ut koncentrerat golvrengöringsmedel och skrubbar och till sist skrapas allt ner i en golvbrunn. Det vill säga man "svabbar" inte med en tvättvätska som finns blandat i en hink. Därmed blir inte kravet relevant för golvttvätt. Däremot för annan rengöring kan det vara riktigt.

#### **Salt & Brygga**

Kommentar till: "Doserars rengöringsmedlen exakt genom automatiska doseringssystem eller doseringspumpar". Har inte alla maskiner detta? Alltså en gratisöäng?

**Samlat svar om automatisk dosering:** Tack för ert svar. Vi vill om möjligt få bort alla situationer med manuell dosering av rengöringsmedel efter som det ofta leder till överdosering. Ett exempel skulle kunna vara "manuell" golvrengöring där man inte använder spolutrusning med automatisk dosering. Då är det bra om det finns doseringspumpar som gör att man inte använder för mycket kemikalier vilket lätt blir fallet om man håller upp på frihand.

#### **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

Det räcker inte att granska doseringen bara 2 gånger per år, utan det är väsentligt att dagligen följa förbrukningen av diskmedel.

**Svar:** Tack för deres innsnitt. Kravet avser inte restaurangens egna rutiner för diskmaskinen utan extern kontroll av t.ex. kemikalieleverantör. Kravet har ökat till 4 gånger per år.

#### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Helt OK. Den sista punkten "andra åtgärder" skulle dock kunna ändras. Intressantare att kräva in måldokument som visar på förändringsriktningen och som kan leda till ett pågående förbättringsarbete. Detta gäller för flera av poängkraven.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Kravet är specificerat med exempel, t.ex. godtas ångrengöring som alternativ till användning av kemiska produkter. Poäng ges för handlingsplaner för miljöförbättringar i miljöledningsdelen.

#### **Scandic / Hilton**

Poängkravet för "Utförs andra åtgärder för att minska åtgången..." bör strykas helt då detta är ett subjektivt krav som är alldeles för lätt för att få poäng och alldeles för svårt att kontrollera. Jmf: får man poäng om man sätter upp en stor skylt i disken om vikten av att spara kem?

**Svar:** Tack för deres svar. Kravet till åtgärder för att reducera kemiförbrukningen är någonting. Under den sista punkten i tabellen är det givet ett exempel på hur man kan göra det med "andra åtgärder". God dialog mellan de nordiska saksbehandlarna säkerställer att kravet inte blir subjektivt, men att man sätter samma nivå i alla länder.

#### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Gi poeng for bruk av tørre vaskemetoder (2.6 - P47 i hotellkriterier)

**Svar:** Tack för deres svar. Vi gir poeng for bruk av tørre rengjøringsmetoder i kriteriene for hotell og i kriteriene for butikker. Hotell bruker gjerne slike metoder når gjesterommene skal støvtørkes, mens butikkene tørker av hyller og disker med kun en fuktig mikrofiberklut. For restauranter er det vanskeligere å se hvor de skal kunne benytte seg av tørre metoder uten at det går ut over hygien. Vi stiller derfor ikke krav til tørre rengjøringsmetoder.

### **P6 Åtgärder för minskad åtgång av material**

#### **Mr Gourmet**

Ändra i texten till "90 % av inköpsvolymen".

**Svar:** Tack för deres svar. Ändringen införs.

#### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Vi anser, att man i köket kunde använda vikta, miljömärkta pappershanddukar. I Finland har många leverantörer som standardprodukt vikta pappershanddukar som tas ur en "manuell" dispenser. Användning av dessa i storkök är välmotiverad, eftersom en handduk av mjukpapper i praktiken är ett mera

hygieniskt alternativ än en handduksrulle. En pappershandduksdispenser är också lättare att underhålla än rullhanddukar. Apparater som portionerar ut pappersark kan dessutom vara eldrivna, då fördunklas miljöpåverkan även om man använder miljömärkta pappersrullar.

På den här punkten har inte papperskonsumtionen i kundtoaletter tagits i beaktande, och där kan konsumtionen av handdukar och toalettpapper vara betydande. Vi föreslår, att restaurangen kunde få en poäng, om den använder miljömärkta pappersartiklar också i kundtrymmen.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet angående vikta pappershanddukar är ändrat till att gälla alla pappershanddukar i automater. En orsak är att termen "vikt pappershandduk" är svår att förstå. Det er et obligatorisk krav at minst 90% av innkjøpsvolumet av kjøkkenruller, tørkepapir og toalettpapir er miljømerket. Dette inkluderer også papir brukt på gjestetoalettene.

### **Max hamburgerrestauranger**

Man har för läskservering ett sk Syrup-system där man tillsätter vatten och kolsyra till en koncentrerad lösning. Denna lösning levereras inte i retursystem men är ändå ett ur miljösynpunkt bättre system än engångsförpackningar. Även denna typ av system borde gynnas i kriterierna.

**Svar:** Takk for deres innspill. Løsningen är miljömässigt bra, men så vanlig forekommende i restauranger, att vi har valt att inte ge poäng for denna åtgärd.

### **Salt & Brygga**

Problem med att nästan all ekologisk öl levereras i engångsförpackning, även det närproducerade källvattnet levereras i engångsförpackning. Ett ekologiskt öl från Tjeckien har flergångsförpackning men detta blir mycket krångligt att genomföra i praktiken. Kravet krockar alltså i detta fall med ekologiskt och närodlat.

**Svar:** Takk for deres svar. Även om tendensen i dag att förpacka allt mer i engångsförpackningar, är kravet ställt för att om möjligt styra mot att använda returförpackningar. Vid användning av engångsförpackningar ges därför inga poäng.

### **Scandic / Hilton**

Ovanstående gäller även "Finns det andra åtgärder för att minska åtgången av material" (se P5).

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet til tiltak for å minske bruken av materialer har blitt endret. Det siste punktet, der restauranten selv kan nevne andre tiltak de har gjort, har blitt fjernet.

### **Lindström Oy**

...alternativt industriellt underhållna tyghandduksrullar.

**Svar:** Takk for deres svar. Användning av industriellt underhållna tyghandduksrullar ger poäng från denna punkt.

### **Miljöönäri Oy**

Hur verifieras att 90 % av drycker är i återvändningsbara kärl?

**Svar:** Takk for deres innspill. I tilsvarende krav i kriteriene for miljømerking av hotell, dokumenteres retursystemer for øl og mineralvann av leverandør eller ved en kopi av faktura. Der fremgår det gjerne om det er pant på flasker/fat.

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

### **Dansk Toksikologi Center**

Restaurantens møblement bør så vidt muligt være miljømærket, og ikke fremstillet af truet regnskovstræ.

**Svar:** Takk for deres svar. Det har införts en ny punkt där poäng ges för miljömärkta möbler och inredning. I Svanens kriterier för möbler ingår krav på det virke, som ingår i möblerna.

### **Mr Gourmet**

Varför bara 50 %, för vissa produkter kan man kräva en högre andel. Istället för bakplåtspapper av engångstyp kan man använda ett silikonmaterial som kan användas flera gånger.

**Svar:** Takk for deres svar. Då detta är första gången kriterier har utvecklats för resturanger, har vi valt att ställa gränsen vid 50 %. I kommande revideringar kan denna poänggräns eventuellt skärpas, då vi har fått erfarenhet om hur kravet fungerar i praktiken. Det är mycket positivt om restaurangen undviker engångsprodukter. I dagens läge finns dock inte miljömärkningskriterier för matpapper av silikonmaterial, varför det inte ger poäng här.

### **Salt & Brygga**

Man ska få poäng för inköp av Svanenmärkta möbler, inredning, textil och elektronikutrustning. Det vill säga även inköp av Svanenmärkta kapitalvaror bör ge poäng jämför Krav P7.

**Svar:** Takk for deres innspill. Det har blitt laget et nytt krav som gjelder innkjøpte kapitalvarer som møbler og kontormaskiner. Tekstiler har blitt lagt til tabellen over miljømerkede forbruksartikler som gir poeng.

### **Sånga Säby Kurs & konferens**

Ett bra krav men man har möjlighet att hämta förhållandevis mycket poäng här jämfört med vad man kan få hem på mat. Att hålla hög miljonivå på matinköpen är förhållandevis mycket viktigare än att tex. köpa miljömärkta förbrukningsartiklar.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Vi är eniga i att matkraven har stor betydelse för restaurangens miljöbelastning. Det har därför införts en poänggräns för matkraven, som alla restauranger måste uppfylla. Denna poänggräns för mat är oberoende av de poäng restaurangen kan få för förbrukningsartiklar.

### **Max hamburgerrestauranger**

I och med att menyn är begränsad är det få av de uppräknade produkterna som är relevanta.

**Svar:** Takk for deres svar. Vi inser problemet. Den maximala poängsumman restaurangen kan få för denna punkt är begränsad, för att förhindra att det uppkommer problem i den samlade poängsumman restaurangerna ska uppnå.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Ok. Vi får inte så mycket poäng pga att vi inte använder det som står på listan. Skulle de i sig kunna ge poäng? Det är synd att tappa poäng om man till exempel städar själv och sköter detta på ett miljömässigt bra sätt. Det är mycket poäng här vilket gör att det kan bli problem med totalpoängen. Denna typ av listor är trots allt inte så lyckad.

För kedjor vore bra om man kunde få med även kontorsverksamheten. Vi har tex gått över till elektronisk fakturahantering. Detta spar en hel del transportarbete och papper.

**Svar:** Takk for deres svar. Den maximala poängsumman restaurangen kan få för denna punkt är begränsad, för att förhindra att det uppkommer problem i den samlade poängsumman restaurangerna ska uppnå. Det är positivt att restaurangen utför ett bra miljöarbete och tar egna initiativ. Dylika initiativ kan få poäng i miljöledningsdelen (handlingsplan för ständiga miljöförbättringar).

### **Scandic / Hilton**

Gällande inköp av miljömärkta produkter och tjänster; det är väldigt glädjande att ta in dylika poängkrav; vi skall naturligtvis främja konsumtionen av miljömärkta produkter och tjänster. Dock bör man höja ett varningens finger och anpassa poängen. I princip får man lika mycket poäng om man köper 10 st bakplåtspapper (ungefärlig konsumtion på en stor restaurang/år) som att man köper Kravmärkt och Fairtrade kaffe för 100 000 kr/år per restaurang.

Gällande miljömärkt tvål; finns det tvål som är desinfiserad och som är miljömärkt? Ofta är detta med desinfiserad ett krav inom restaurangkök och finns det isåfall ett utbud av dylik tvål?

**Svar:** Takk for deres svar. Kraven är anpassade för att passa alla typer av restauranger. Utbudet av miljömärkt varierar i olika länder och därför är listan på möjliga miljömärkta produkter lång. Den maximala poängsumman restaurangen kan få för denna punkt är dock begränsad. Kravet är något ändrat så att bakplåtspapper och kaffefilter nu ger poäng i samma punkt, vilket minskar risken att poängen skulle fås för lätt. Svanenmärkta tvålar kan användas vid tvätt av händer på alla ställen, om inte speciella hygienskäl kräver desinfiserad tvål.

### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Supplere med mer konkrete krav til produkter som - Lavenergilamper og lysrør ( 2.2 - O4 i hotellkriterier) - Tonerkassetter ( 2.2 - P20 i hotellkriterier) - Tekstiler ( 2.3 - O5 i hotellkriterier) - Innredning (2.3 - O6 i hotellkriterier) - Arbeidsklær (2.3 - P22 i hotellkriterier) - Kontormaskiner (2.3 - P24 og P25 i hotellkriterier)

**Svar:** Takk for deres svar. Det har blitt laget et nytt krav som gjelder innkjøpte kapitalvarer som møbler og kontormaskiner. Tekstiler har blitt lagt til tabellen over miljømerkede forbruksartikler som gir poeng. Lavenergilamper gis det poeng for i kravet til energibesparende tiltak. Miljømerkede tonerkassetter kan man få poeng for under det siste punktet i tabellen over miljømerkede forbruksartikler.

## 5.4 Energi och vatten

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Nedenstående er forslag til kriterier som kunne inddrages i kriteriesættet for Svanemærket for restauranter. Forslagene indgår i Den Grønne Nøgles kriteriesæt for restauranter.

*Krav til et begrænset vandforbrug:* Man kunne opstille kriterier, der fastsætter, at nyanskaffede wc-cisterner ikke må bruge mere end 6 liter vand pr. skyl, at vandflowet fra vandhaner ikke overstiger 8 liter pr. minut og at der ikke findes dryppende vandhaner og utætte cisterner.

*Opvaskemaskiner:* Man kunne forlange, at der ikke indkøbes traditionelle husholdningsopvaskemaskiner, med mindre det er den mest miljø- og energirigtige løsning og at man ved indkøb af hætte- og tunnelopvaskemaskiner, ikke vælger maskiner med en vandindtagning på mere end 3,5 liter pr. kurv.

Energi: Man kan kræve, at ELO-pligtige virksomheder indsender ELO-rapporten til sekretariatet. Man kan stille krav om, at der er minimum to lag glas i vinduer i lokaler, der er opvarmede om vinteren. Man kunne kræve, at varmevekselplader på ventilationsanlæg samt varme og køleflader rengøres mindst en gang årligt.

Det kunne være et kriterium, at der ved nyindkøb stilles krav om at leverandøren af udstyret oplyser om udstyrets energi- og vandforbrug under drift og ved standby. Man kan kræve, at der er varmestyring i helårsrestauranter og at der er tidsstyring på varmeudstyr, der benyttes dagligt.

**Svar:** Takk for deres svar. Ett poängkrav är infört för snålspolande kranar och toaletter. Det är infört ett poängkrav på slutsköljvolymen för huvuddiskmaskin (Huv 4,5 l/back, Tunnel 2,5 l/back). När det gäller service på ventilationsanlegget har det blivit lagt till ett krav i miljöledelsen som omhandlar bland annat detta.

### **Dansk Toksikologi Center**

Det bør være forbudt at anvende udendørs opvarmning. Et mere energirigtigt alternativ er at tilbyde gæsterne tæpper, hvis de vil sidde udenfor.

**Svar:** Tack för kommentaren. Vi tycker detta kunde vara ett relevant och bra krav. Vi måste dock fasthålla de Svanenmärkta restaurangernas möjligheter att konkurrera och deras möjlighet att dra in kunder. Därför önskar vi inte att ställa krav på en parameter, som kan riskera att kunder söker sig till andra ställen i stället för att äta på en Svanenmärkt restaurang. Att förbjuda uppvärmning av restaurangens utrymmen utomhus kan vara en sådan parameter. Möjlighet att ta in ett krav på uppvärmning utomhus kan dock värderas på nytt i kommande kriterieversioner.

### **Branschföreningen för storköksleverantörer**

Man konstaterar i bakgrundsdokumentet att kylförvaring är en betydande del av energiförbrukningen i en restaurang. Vi menar att kriterierna /poängbedömningen därför skulle fokusera mer på just detta för att öka incitamentet dels för inköpsansvariga att välja energisnål utrustning och dels för att tillverkarna att utveckla energisnåla utrustning.

Lågstrålände spishällar där värmestrålningen är väsentligt mycket lägre än från vanliga gjutjärnshällar minskar kylningsbehovet i köket. Därför bör detta nämnas

som en energisparande åtgärd som ger poäng på liknande sätt som induktionsplattor etc.

När det gäller diskmaskiner bör kriterierna/poängbedömningen utvecklas så att man uppmuntrar användning av "huvmaskiner" som är täta i öppet läge så att värme inte släpps ut direkt i ventilationen (gäller där det är relevant att använda huvmaskin).

**Svar:** Takk for deres svar. En poängmöjlighet för spisar med induktionsplattor och lågstrålade spishällar har tagits med i kriterierna. Vi har inte data som bekräftar att huvmaskiner som är täta i öppet läge ger tydliga miljövinster, men kan se över denna fråga i nästa revision.

### Wexiödisk

Med anledning av ambitionen att "Miljökraven för restauranger är ställda så att de fokuserar på de mest miljöbelastande funktionerna" så vill vi som tillverkare av diskmaskiner för restauranger m.m. göra er uppmärksammade på den miljöbelastningen som diskmaskiner kan och vanligtvis genererar.

Diskprocessen i ett restaurangkök har identifierats som den del som ger den avsevärt största miljöbelastningen med avseende på energi, vatten och kemikalieförbrukning. Bilden nedan visar ett exempel på fördelningen för en normalstor restaurang där man använder sig av en medelstor diskmaskin (tunneldiskmaskin).



Med detta i åtanke så tycker vi att det är rimligt att man vid poängsättningen av de olika kriterierna lägger större vikt vid just diskprocessen. Att ge ett poäng till en energibesparande åtgärd som värmeåtervinning kan ses som bristande förtroende för branschen, med tanke på att detta var något som introducerades av oss 1978. Visst är det kanske fortfarande möjligt att få tag i maskiner av denna typ som inte är försedda med denna funktion, men det har hänt så otroligt mycket mer sedan 1978. Att dessutom ge ett poäng för respektive "större diskmaskiner med automatisk dosering av diskmedel" och "återanvänds sköljvatten till fördisk" är väldigt lågt ställda krav. Dessa funktioner saknas på ytterst få anläggningar. Om i överhuvud taget någon på den Nordiska marknaden.

I ett modernt restaurangkök finns det i huvudsak 3 delar i diskprocessen som förbrukar stora mängder vatten, energi och delvis kemikalier. Dessa är:

- Manuell förspolning, då större matrester avlägsnas, förbrukar normalt mellan 3-5 liter 35° vatten per korg.
- Fyndisk sker antingen med en huvdiskmaskin i en mindre restaurang eller en tunneldiskmaskin då man är i behov av större kapacitet. En normal förbrukning för dessa är 4-5 liter vatten, 5-7 gr. diskmedel och 1 gr. torkmedel per diskad korg inklusive uppstart.
- Grovdisk med eller utan granulat för utrustning som används i tillagning och förvaring av råvaror exempelvis kantinebleck. Vanligtvis så förbrukar dessa maskiner mellan 6-10 liter vatten, 10-20 gr. diskmedel och 2 gr. torkmedel per disk.

Ser man vad som har hänt inom respektive produktgrupp så finns det i dagsläget ett antal nyheter som ofta kan reducera miljöbelastningen med 40% eller mer, utöver de kriterier som man i kravlistan kan få 1 poäng för. Exempel på detta är:

Manuell förspolning med färskt vatten kan relativt enkelt automatiseras i kombination med en tunneldiskmaskin. En ny typ av förspolningsenheter gör det möjligt att återanvända vattnet från diskmaskinen, detta gör att man kan uppnå en näst intill 100%-ig besparing av vatten och inte minst energi. Det finns i dagsläget huvdiskmaskiner med dubbel sluskskölj, dvs sköljvattnet återanvänds i flera steg, vilket gör att 40-50% mindre av vatten, kemikalier och energi förbrukas. Den dubbla sköljen har varit standard på tunneldiskmaskiner sedan mitten av 80-talet. För tunneldiskmaskiner finns det i dagsläget smarta styrsystem som bl.a. förhindrar att tomrum mellan korgarna diskas och sköljs, vilket ofta kan ge mer än 50%-iga besparingar av vatten, energi och kemikalier. Grovdiskmaskiner med granulat som centrifugerar godset före sköljprocessen, med upp till halverad förbrukning som resultat.

Om man använder dessa siffror och sätter in dom i ett enkelt räkneexempel som gäller för Norden så får man följande:

Exempel huvdiskmaskin:

Antal maskiner i Norden (resturang + övr.)	50 000 st
Antal diskprogram per dag	70 st
Förbrukning av vatten per disk	5 liter
Torkmedel	0,2 gr/liter vatten
Diskmedel	2 gr/liter vatten
Uppvärmning av vatten från 10°C till 85°C	0,087 kWh/liter vatten
Detta ger en förbrukning per dag för: Vatten	17,5 milj/liter
	Torkmedel 3 500 kg
	Diskmedel 35 000 kg
	Energi 1 520 MWh

Exempel tunneldiskmaskin:

Antal maskiner i Norden (resturang + övr.)	6 500 st
Antal diskade korgar per dag	350 st
Förbrukning av vatten per disk	5,5 liter
Torkmedel	0,6 gr/korg
Diskmedel (50% av sköljvattnet)	6,34 gr/korg
Energi	0,52 kWh/korg

Detta ger en förbrukning per dag för: Vatten	12,5 milj/liter
	Torkmedel 1 365 kg
	Diskmedel 14 400 kg

Energi 1 183 MWh

#### Sammanfattning

Med tanke på denna bakgrund så vill vi att poängfördelning och kraven ses över. Dels så bör kraven vara hårdare, samtidigt som den totala poängen för dessa funktioner som minskar miljöbelastningen avsevärt höjs.

**Svar:** Vi tackar för dessa synpunkter och håller med om att energianvändning är en betydande del av restaurangens miljöbelastning. Vi justerar kravet.

#### **El- och gasmätning Radisson SAS Atlantic Hotel**

Der bør stilles krav til og det bør dokumenteres av el-installatør at alt energi som brukes, virkelig måles av el eller gass måler. Dette pga at ofte så forsyner ikke el-tavlen på kjøkkenet store oppvaskemaskiner og annet stort utstyr ( slikt utstyr forsynes direkte fra hovedtavle), derfor vil ikke dette bli målt om ikke det dokumenteres av installatør. Der bør godkjennes bruk av både propan og naturgass til kjøkkenbruk, da det medvirker til kraftig redusert bruk av el både pga kjøkkendrift men også redusere kjølebehov av kjøkkenområdet, samtidig som det også øker arbeidsmiljøet for kokker.

**Svar:** Takk for deres innspill. Vid licensansøkan ska verksamheten dokumentera vilka utrymmen och apparater som omfattas av mätningen. I tveksamma fall kan tilläggsinformation krävas. Kravet kontrolleras dessutom på plats av Nordisk Miljömärkning. När det gjelder bruk av propan og naturgass ønsker ikke Miljømerking å premiere bruk av ikke-fornybare ressurser. I tillegg viser tall på utnyttelsesgrad og energibruk for de ulike komfyrtyper at gass kommer betydelig dårligere ut enn induksjonsplater. Bruk av biogas i köken är tills vidare mycket sällsynt och har därför dålig styrbarhet för restaurangen, denna poängmöjlighet har därför strukits.

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

*Nøgletal:* Som en udvidelse af kravene om registrering af el og vandforbrug kunne man kræve, at virksomheden beregner nøgletal for el og vandforbrug. Nøgletallene kunne beregnes på følgende måde:

$(1.000 \times \text{vandforbrug m}^3) : \text{omsætningen i kr.} = \text{m}^3 \text{ pr. } 1.000 \text{ kr.}$  og

$(1.000 \times \text{elforbrug kWh}) : \text{omsætningen i kr.} = \text{kWh pr. } 1.000 \text{ kr.}$

Nøgletal vil gøre det muligt at lave en mere meningsfuld sammenligning af målingerne. Kravet indgår i Den Grønne Nøgle.

**Svar:** Takk for deres svar. Det vil ikke bli aktuelt å sette grenseverdier for strømförbruk og vannförbruk i denne versjonen av kriteriene. Dette er noe som kan være interessant å se på i en revisjon.

#### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Här kan det uppstå problem. Mycket ligger i dag inbakat i hyran och betalas efter schablon. Det är dock bra att man får ett tryck på sig att börja betala efter verklig förbrukning.

#### **Scandic / Hilton**

Gällande obligatoriskt krav på el och gasmätning: hur göra med restauranger som ligger i köpcentrum/gallerier och som ofta inte ha en egen mätare? Kan dessa ej bli Svanenmärkta isåfall? Hur göra då hotell och restaurang ligger i samma fastighet och energiförbrukningen ej kan särskiljas?

**Samlat svar om el- och gasmätare:** Takk for deres svar. Hvis en restaurant ikke har egen strømmåler/gassmåler, må de installere en slik hvis de ønsker å svanemerke seg. Kostnadene forbundet med dette er ikke store, samtidig som det bør være av stor interesse for enhver restaurant hva de faktisk bruker av energi. Det kan f.eks. være at restauranten betaler for mye til sameiet i forhold til sitt faktiske energiforbruk. Det er først når en restaurant sitter på helt konkrete tall på sitt energiforbruk at det blir interessant å se hva diverse energibesparende tiltak kan gi av konsekvenser økonomisk. Det har også införts en undantagsmulighet till kravet ifall installation av mätaren medför orimliga kostnader för restaurangen.

## **O8**      **Köldmedium**

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Her bør man overveje om det egentligt er gavnligt for miljøet at forlange, at restauranter der ønsker Svanemærket "for tidligt" udskifter de køle- og fryseskabe, der anvender CFC gasser. Hvis køle- og fryseskabene siden hen destrueres korrekt, kan de godt anvendes uden yderligere miljøbelastning indtil det er tid til at skifte dem.

**Svar:** Takk for deres svar. Det är svårt för Svanen att kontrollera när kylmaskiner borde bytas ut, och när det är "för tidigt". Det är en viktig signal att premiera kylmedel med låg växthuseffekt.

## **P8**      **Vattenmätning**

### **Konsumentverket, Sverige**

Eftersom det idag även finns mätare för varmvatten bör det finnas med och ge eksempelvis 1p.

**Svar:** Takk for deres svar. Miljømerking ønsker først og fremst et fokus på restaurantens totale energiforbruk. Det er et obligatorisk krav at restauranten måler sitt el- og gassforbruk. Gjennom å gjennomføre et ekstern energiettersyn, som er et poengkrav, vil restauranten få god innsikt i de delene av driften som krever mest energi og kan på bakgrunn av dette gjøre tiltak.

### **Art Café**

Punktet i sin helhet passer til restauranter i bystrøk. Vi ligger langt bort i skogen og har egen vannforsyning. En vannmåler er temmelig meningsløst siden vannet i brønnen er relativt ubegrenset (vi har tilstrekkelig tilsig). Vårt forslag er å gi poeng for restauranter med egen vannforsyning som er godkjent av næringsmiddelstilsynet.

**Svar:** Takk for deres svar. Måling av vann er kun et poengkrav. Vannforbruk henger nøye sammen med energiforbruk, og det sees derfor som hensiktsmessig å beholde kravet slik det var i høringsforslaget.

### **Scandic / Hilton**

Ovanstående resonemang gäller även för vattenförbrukningen (se O8)

**Svar:** Takk for deres svar. Måling av vann er kun et poengkrav. Vannforbruk henger nøye sammen med energiforbruk, og det sees derfor som hensiktsmessig å beholde kravet slik det var i høringsforslaget.

## P9 Energibesparande åtgärder

### Mr Gourmet

Till kravet om diskmaskinen är utrustad med värmeåtervinning frågas om en diskmaskin till denna storlek av restaurang brukar ha värmeåtervinning?

När de gäller värmeåtervinning i diskmaskinen kan man fråga sig om man ska få poäng för det som den befintliga diskmaskinen är utrustad med.

**Svar:** Takk for deres svar. Poängmøjligheten for en generell värmeåtervinning är borttaget då det i en eller annan form är en standardlösning på de tunneldiskmaskiner som redan finns ute på restaurangerna. För huvuddiskmaskinernas del är kravet för svårt att uppfylla, då sådana enligt Nordisk Miljömärknings erfarenhet inte är så vanliga på marknaden.

### Max hamburgerrestauranger

Att utnyttja värme från ventilationen kan vara svårt eftersom det är en fet miljö. Detta borde gälla för samtliga restauranger, det vill säga frågan är om man brukar utnyttja ventilationsvärme från ett kök? Man har för hamburgarna en egen utvecklad ny typ av spis som är betydligt energisnålare än tidigare använt stekbord. Kravet på spis borde formuleras om till att också gynna annan energisnål teknik.

**Svar:** Takk for deres innspill. Ventilationsvärme kan tas till vara även från andra restaurangutrymmen än köket och får då poäng. För andra tekniska lösningar som ger en betydande energibesparing finns mōjlighet att få poäng efter godkännade av Nordisk Miljömärkning.

### HÖRS Högskolerestauranger AB

Det är bra att det krävs en energiöversyn. 2p är dock lite mycket. Översynen borde dessutom göras oftare. Punkten "har andra energieffektiviserande arrangemang..", borde ersättas med en plan över vilka åtgärder som är på gång.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Vi ser över kravet i sin helhet.

Energiöversynen bedöms dock vara så betydande att den premieras fortsättningsvis med 2 p.

### HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark

På nuværende tidspunkt eksisterer der ikke HORESTA bekendt komfurer til storkøkkener, som opvarmes med biogas eller biobrændsler.

**Svar:** Takk for deres svar. Poengkravet til komfyrer som bruker biogass/biobrensel er fjernet. Det er nå kun induksjonskomfyrer och lågstrålände hållar som gir poeng.

### Statens forurensningstilsyn, Norge

Bør stille krav om/gi poeng for årlig vedlikehold av maskiner og utstyr.

Bør stille krav om/gi poeng for energibesparende belysning belysning, samt behovsstyrt tidsstyring , tidsstyring. (2.2 – O4, P18 P18, 2.4 , – P29, 2.1 – P13 i hotellkriterier) Bør stille krav om/gi poeng for energimerket utstyr.

**Svar:** Takk for deres svar. I miljøledelsen er det lagt nå lagt til et krav som omhandler service av oppvaskmaskin, ventilasjon og annet utstyr. I kravet til energibesparende tiltak er bruk av lavenergilamper lagt til som en poengmulighet. Det samme har tidsstyring av ventilasjon/oppvarming. Poäng för energimärkt utrustning är problematiskt, då energimärkning inte är vanlig för utrustning i storkök och maskiner av hushållstyp endast används i liten

utsträckning i restauranger och storkök. Miljömärkta, energieffektiva apparater såsom t.ex. PC ger poäng på ett annat ställe i kriteriet.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Vi föreslår, att det ges två poäng för alla andra energibesparande åtgärder förutom den sista: Andra energieffektiviserande arrangemang som har minskat restaurangens energiförbrukning. De på listan uppräknade åtgärderna vidtas enligt vår uppfattning ännu inte mycket allmänt. Dessa åtgärder kräver betydande investeringar som visar att restaurangen, utöver att den strävar efter energibesparingar, också klart strävar efter att fungera miljöanpassat.

**Svar:** Takk for deres svar. Vi är eniga i bedömningen att de uppräknade åtgärderna inte är vanligt förekommande och att de ger en stor miljövinst. Poängen från energidelen i kriteriet bör dock ses i sammanhang med andra poäng i kriteriet. Det är problematiskt att kraftigt öka poängmöjligheterna för energidelen på det sätt ni föreslår, då också totalpoängen samtidigt ökar. Det här gör att det blir allt svårare för restauranger att uppnå minimipoängnivån utan omfattande investeringar. Poängen för olika åtgärder ses över vid revisionen av kriterierna, då vi har fått in erfarenhet från miljömärkning av restauranger.

### **Krapihovi**

Enligt min erfarenhet utgör energiöversyner bara utgifter. Jag rekommenderar inte att man ger poäng för det. Jag tycker att kriterierna inte är övertygande om dessa punkter är med i den slutliga versionen (se också P3, P4).

**Svar:** Takk for deres innspill. Et eksternt energiettersyn kan legge grunnlaget for en fremtidig plan for energibesparende tiltak. Og på bakgrunn av energibesparende tiltak kan restauranten spare utgifter. Omfattningen av energiöversyner behøver inte overdimensioneres for å ge poäng, utan den kan anpassas till restaurangens resurser og forholdanden.

### **Anticimex**

Första frågan i matrisen. Vad avses med kompetent? Skall det vara utförd av personer som är certifierade av kontrollorgan såsom Swedac för att genomföra energideklarationer?

**Svar:** Takk for deres innspill. Med "eksternt energiettersyn" menar vi att en tekniskt kompetent person ska göra översyner. Vi kräver inte certifierade översyner då dessa kan bli alltför kostsamma för små restauranger.

### **Konsumentverket, Sverige**

Personalens utbildning har en mycket central betydelse för kökets energiförbrukning, i vissa fall upp till 60 %. Därför föreslår verket att det ska vara en åtgärd som ger helst 2 poäng för att betona dess vikt.

**Svar:** Takk for deres svar. Utdanning av personalet er et obligatorisk krav i miljøledelsen. Miljømerking anser det som helt grunnleggende for en svanemerket restaurant at rutinene på utdanning av anstattede er gode. Nyutdannede skal få en innføring i hva som kreves av en svanemerket restaurant innen 14 dager. Ellers skal de ansatte årlig informeres om restaurantens miljøarbeid, deriblant handlingsplaner for stadige forbedringer. Om restaurangens personalen får ytterligere utbildning i miljøfrågor premieras även detta med poäng.

### **Scandic / Hilton**

Gällande energibesparande åtgärder: diskmaskin bör definieras; är det backdiskmaskin som gäller eller även grovdiskmaskin? Här bör man även ta med

krav på hur många liter per back som diskmaskinen gör av med. Vad innebär energieffektiviserande arrangemang? Detta är ett subjektivt krav och bör strykas.

Spis med biogas? De flesta spisar på restaurang har små tankar med gasol, finns det tankar med biogas? En stadsdel i Stockholm (Hammarby sjöstad) har gas från biogas... men finns det annat utbud av detta i Norden?

**Svar:** Takk for deres svar. Den diskmaskin som avses är huvuddiskmaskinen dvs. den som står för mer en 70% av diskandet. Energieffektiviserande arrangemang kan få poäng endast efter godkännande av Nordisk Miljömärkning, vilket säkrar att arrangemanget uppvisar en tydlig miljövinst. Vi har lagt till en poängmöjlighet i när det gäller förbrukning av slutsköljvatten. Poängkravet til komfyrer som bruker biogass/biobrensel er fjernet på grund av dålig tilgjengelig på biogas. Det er nå kun induksjonskomfyrer og lågstrålande hällar som gir poeng.

## P10 Vattenbesparande åtgärder

### Mr Gourmet

Alla spolkrantar bör inte ha "död mans grepp" då det är ineffektivt till exempel när man ska fylla en stor kastrull. Ofta finns en kran vid spisen som inte har denna utrustning. Kravet kan formuleras om så att Alla utom "spiskranen" är utrustade med "Död mans grepp".

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet til kraner med "død manns grep" er nå omformulert til att gälla kranar för disk och også å inkluderte sensorstyrte kraner.

### Art Café

Se P8.

**Svar:** Takk for deres svar. Vannbesparende tiltak er også en måte å spare energi på. Derfor blir det svært viktig i en miljøsammenheng å se på vannbesparende tiltak også for restauranter i områder der det er vann er en lett tilgjengelig ressurs.

### Finlands hotell- och restaurangförbund FHR

*Den andra punkten, där man talar om "död mans grepp", d.v.s. kranar som stängs av när handtaget släpps, borde klargöras. I restaurangkök används kranar med "död mans grepp" i allmänhet till disk. Däremot används vid tvättställ för handtvätt antingen manuella engreppsblandare eller kranar som stängs av automatiskt. På den här punkten är det oklart, om man med sköljkranar utrustade med "död mans grepp" uttryckligen avser diskkrantar.*

Den tredje punkten behandlar användning av sköljvatten till förtvätt. Om restaurangen använder sig av maskindisk, är det inte möjligt att använda handsköljvatten till förtvätt. Vid maskindisk använder de flesta diskmaskiner redan nu sköljvattnet till förtvätt. Enligt vår åsikt behöver denna punkt klargöras. Man kunde också fråga sig om punkterna är rättvist poängsatta med beaktande av kostnaderna för de investeringar som krävs för dessa?

*I punkten behandlas inte alls vattenbesparande åtgärder i kundtoaletter. Även de är åtgärder som syftar till betydande vattenbesparande åtgärder, och borde tas med i kriterierna.*

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet til kraner med "død manns grep" er nå omformulert til også å gälla diskning og inkluderer no sensorstyrte kraner. Kravet om användning av sköljvatten till förtvätt är struket. Bruk av vannbesparende toaletter og kraner er lagt til som poengmulighet i kravet som omhandler vannbesparende tiltak.

### **Sånga Säby Kurs & Konferens AB**

Ta bort första punkten "kompetent översyn" av vatten. Det kan dessutom vara svårt att säga vad som är kompetent översyn.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Vi ser över kravet i sin helhet. Översyn av vatten stryks.

### **Anticimex**

Samma kommentar som föregående (P9). Vad avses med kompetent? Skulle kunna vara samma krav som de som utför energideklarationer

**Svar:** Takk for deres svar. Eksternt ettersyn av vannforbruket er fjernet fra tabellen over vannbesparende tiltak.

### **Konsumentverket, Sverige**

Verket föreslår som åtgärd att få poäng även för snålspolande toalett och personalduschar med snålspolande munstycken.

**Svar:** Takk for deres innspill. Vannbesparende toaletter og kraner er nå inkludert i tabellen over poenggivende tiltak.

### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Bør stille krav om/gi poeng for vannbesparende toaletter, urinaler og håndvasker både til personale og publikum (2.1 - P11, 2.4 - O8 O8, P32, P33, P34, P36 i hotellkriterier hotellkriterier). Blandebatterier i håndvasker kan med fordel være fotocellestyrt.

**Svar:** Takk for deres svar. Vannbesparende toaletter og kraner er nå inkludert i tabellen over poenggivende tiltak.

### **Scandic / Hilton**

Vad innebär vattenöversyn? Inom restaurang handlar en minskad vattenförbrukning enbart om snålspolande kranar och utrustning (diskmaskin) samt om medarbetarnas beteende. Detta nämns inte här.

Poängkravet "Är alla spolkrantar i köket..." bör bytas ut mot "Är alla spolkrantar i disken..." Man kan ju inte ha en spolkrantar vid varje handfat i ett kök...

Gällande "återanvänds sköljvatten..." se ovan angående liter per back krav som är mer relevant. "Vattensparande åtgärder" bör tas bort då det är ett subjektivt krav.

**Svar:** Takk for deres svar. Eksternt ettersyn av vannforbruket er fjernet fra tabellen over vannbesparende tiltak, då effekten av en sådan är jämförelsevis liten. De stora möjligheterna att spara vatten ligger i snålspolande kranar och effektiva maskiner. Kravet til kraner med "død mans grep" er nå omformulert til også å gälla kranar för disk, och inkluderar också sensorstyrte kraner. Andre tiltak som väsentligt reduserer vannforbruket ger poäng efter godkännelse av Nordisk Miljømerking. God kommunikasjon mellom de nordiske saksbehandlerne skal sikre at de samme tiltakene premieres uansett land.

### **Miljöönäri Oy**

Vattenförbrukning: Det finns inte många spolkrantar med "död mans grepp". Har man alls tänkt på sköljningen på WC? Hur verifieras att sköljvatten används till fördisk, är det i maskindisk eller disk för hand?

Kan det i vattenbesparing anges också automatiska kranar, som fungerar utan att de behöver vidröras. Hur är det med dubbelspolande WC (liten och stor spolning), den är ganska vanlig, det kunde tas som sådan med i poängsättningen.

**Svar:** Takk for deres svar. Mange restauranter benytter kraner med "død manns grep" i tilknytningen til oppvasken. Kravet er nå omformulert til også å inkludere sensorstyrte kraner. I tillegg er vannbesparende toaletter og kraner lagt til i tabellen over poenggivende tiltak. Poängkravet om skölvatten till fördisk är struket.

## **P11 Förnybar energi**

### **Restaurangen Vasa**

När det gäller energin så är vi bara hyresgäster fastighetsverket gör sina avtal vilket vi inte kan påverka idag har dom grön El. Jag tror att det är flera med mig som inte kan verka sin el.

**Svar:** Takk for deres svar. Nordisk Miljömärkning anser att det är viktigt att premiera användning av grön el, även om Miljømerking er bevisst at det er mange restauranter som leier sine lokaler og av den grunn ikke har kontroll på hva slags el som kjøpes inn etc. Kravet är dock inte obligatoriskt, vilket gör att en restaurang kan få Svanlicens även om den inte plockar poäng från detta krav.

### **Art Café**

I Norge blir elektrisitet hovedsakelig produsert av vannkraft. Punktene burde tilpasses bedre norske forhold.

**Svar:** Takk for deres innspill. Vannkraft er basert på en fornybar energikilde og gir derfor poeng.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Kriteriet kan ikke relateres til virksomhedens bundlinje og er et forholdsvis dyrt tiltag. Samtidig er det vanskelig at præsentere køb og brug af genanvendeligt energi for kunderne på en relevant og vedkommende måde.

**Svar:** Takk for deres svar. Nordisk miljömärkning anser att det är mycket viktig att ställa krav på den köpta energin.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Enligt vår uppfattning är tillgången på miljömärkt el inte jämlikt tryggad i hela vårt land (Finland), vilket borde tas i beaktande vid definitionen av poängen och dess värde.

**Svar:** Takk for deres svar. Elmarknaden är fri i Finland, vilket gör att kunden kan välja vilken el som köps. Det kan dock uppstå problem om restaurangen inte själv gör elavtal. Kravet är inte obligatoriskt, vilket gör att en restaurang kan få Svanlicens även om den inte plockar poäng från detta krav. Antalet poäng som kan fås från punkten är också begränsad.

## **P12 Köldmedium**

### **Miljøministeriet//Ministry of Environment, Miljøstyrelsen//Danish EPA**

Der bør differentieres mere mellem kølemidlerne, så midler der ikke er ozonskadende/øger drivhuseffekten får højere pointtal, f.eks. 3 p.

**Svar:** Takk for deres innspill. Poengkravene må sees i sammenheng. De kravene som kan gi de største miljøgevinstene, og der Miljømerking mener de kan drive utviklingen fremover, gir flest poeng. Mer utbredt bruk av kjølemedler uten ozonnedbrytende potensial drives først og fremst av myndighetskrav.

Miljømerking ønsker likevel å premiere restauranter som ligger i forkant når det

gjelder bruk av kjølemedler uten ozonnedbrytende potensial. Miljømerking ønsker også å premiere de som har byttet ut HCFC gasser med HFC gasser som er betydelig bedre ut i fra et miljøhensyn. Miljömärkningen tar ställning i frågan genom att de som inte är drivgaser får högre poäng. Mer om bakgrunnen for hvordan poengene er satt finnes i bakgrunnsdokumentet.

#### **Danmarks Naturfredningsforening, Danmark**

Kølemedium bør gives 3 point for den første gruppe og nul for resten

**Svar:** Takk for deres innspill. Poengkravene må sees i sammenheng. De kravene som kan gi de største miljøgevinstene, og der Miljømerking mener de kan drive utviklingen fremover, gir flest poeng. Ett krav om att ge poäng endast för den första gruppen är svært att att ställa då nyinstallationer idag i hög grad är av HFC.

## **5.5 Avfall och transporter**

#### **Miljöönäari Oy**

Ganska spesiell kombination, att avfall och transporter finns i samma kapitel.

**Svar:** Takk for deres svar.

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Nedenstående er forslag til kriterier som kunne inddrages i kriteriesættet for Svanemærket for restauranter. Forslagene indgår i Den Grønne Nøgles kriteriesæt for restauranter.

*Sorteringsinformation til personalet:* Det kan være et krav, at der opsættes letforståelig sorteringsinformation for personalet, gerne med illustrationer af hensyn til fremmedsprogede ansatte.

**Svar:** Takk for deres svar. Informasjon til personalet om hvordan søppelsortering skal skje er nå en del av det obligatoriske kravet til kildesortering.

#### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Vår erfarenhet är att restauranger som jobbar med källsortering ligger långt över 6 fraksjoner och att kraven för källsortering är låga. Vi anser att de kraven bör skärpas. Idag finns det bra tillgang både på alternativa bränslen samt bilar som kan använda dem. Det anser vi bör tas med i kriterierna och vara en möjlighet till poäng.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravene våre skal kunne gjelde for samtlige nordiske land. I tillegg til at antall fraksjoner varierer mye fra et land til et annet, er det ofte også store regionale og lokale forskjeller på hvordan søppelet håndteres av myndighetene. Vår erfaring fra miljømerking av butikker og hoteller er at seks fraksjoner er et bra nivå å ligge på. Biler som går på fornybart brensel blir premiert i kravet til miljøtilpassede transporter.

#### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

Uppkomsten och tillvaratagandet av farligt avfall har inte alls berörts i remissen. Detta bör tas opp i kriterierna, särskilt när det gäller vitvaror.

**Svar:** Takk for deres innspill. Det obligatoriske kravet til kildesortering er noe endret. Fraksjonen farlig avfall er skilt ut i et eget obligatorisk krav slik at alle må sortere ut denne fraksjonen.

## 09 Källsortering

### **Konsumentverket, Sverige**

Regeringens återvinningsmål då det gäller förpackningar uppnås inom pappersförpackningar och glasförpackningar men ej inom plastförpackningar och metallförpackningar (Förpacknings- och tidningsinsamlingens återvinningsresultat 2005, [www.ftiab.se](http://www.ftiab.se)). Plast är ett ej förnyelsebart material som fungerar utmärkt till återvinningsindustrin. De metallförpackningar som inte hamnar i återvinningen hamnar i någon sopförbränning där de ger mer problem än nytta. Därför föreslår verket att Svanenmärkningen ska poängtera betydelsen av källsortering av plast och metall.

**Svar:** Takk for deres svar. Svanenmärkningen anser att all återvinning ska gynnas. Vi anser att alla fraktioner är viktiga. Tex glas är också mycket viktigt att återvinna då dessa också ställer till med problem vid förbränning.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Helt OK. Det går dock att höja kravet på antalet fraktioner. För de restauranger som har "take away" skulle man kunna kräva ett samrådsförfarande med fastighetsägaren så att det ordnades möjligheter att källsortera avfallet även om det rent formellt är så att restauratören inte längre är den som är ansvarig för att sådana möjligheter finns.

**Svar:** Kravene våre skal kunne gjelde for samtlige nordiske land. I tillegg til at antall fraksjoner varierer mye fra et land til et annet, er det ofte også store regionale og lokale forskjeller på hvordan søppelet håndteres av myndighetene. Vår erfaring fra miljømerking av butikker og hoteller er at seks fraksjoner er et bra nivå å ligge på.

### **Sånga Säby Kurs & Konferens AB**

Kravet på fyra fraktioner för lågt ställt. Vi klarar av att sortera i 23 fraktioner. Viktigt att man visar att det går så att sophämtning utvecklas. 10 fraktioner är inte ett orimligt krav.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Kravene våre skal kunne gjelde for samtlige nordiske land. I tillegg til at antall fraksjoner varierer mye fra et land til et annet, er det ofte også store regionale og lokale forskjeller på hvordan søppelet håndteres av myndighetene. Vår erfaring fra miljømerking av butikker og hoteller er at seks fraksjoner er et bra nivå å ligge på.

## 010 Transportöversyn

### **Miljönäari Oy**

Transportkrav för Catering-företagen; egna transporter utgör över 30 % av den totala omsättningen, kan man se andelen verkligen i företagets bokföring?

**Svar:** Takk for deres svar. Det obligatoriska kravet om transportöversyn är struket. Alla typer av restauranger kan ta poäng om deras transporter är miljöanpassade.

### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Vi har rätt mycket korta resor som är svåra att samordna mer. Men man skulle här tex kunna ställa krav på att motorvärmare som skall användas när så är lämpligt. Det borde göras en översyn på alla transporter/leveranser som går till och från företaget under tex en vecka ( P15). Om man kan få ner antalet transporter som olika leverantörer gör per vecka borde man givet samma

volymen också kunna få igen pengar från leverantörerna för det minskade transportarbete.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar.

### **P13 Ytterligare källsortering**

#### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Dette kriterium giver ikke mening, hvis kommunen ikke sorterer i de samme seks fraktioner. Det vil ikke være fremmede for personalets motivation, hvis man ved, at nogle af de fraktioner der sorteres i senere blandes sammen.

**Svar:** Takk for deres svar. En restaurang kan utföra aktivt miljöarbete genom att göra avtal med privata aktörer, som sköter omhändertagandet av sorterat avfall

### **P14 Åtgärder för att minska avfallet**

#### **Mr Gourmet**

Minst 90 % av emballaget... Detta krav är mycket svårt att få genomfört. Fisk skickas ur hygiensynpunkt aldrig tillbaka. Frukt och grönsaker har man försökt få igång ett retursystem med men det har inte gått bra. Tidigare fick leverantörerna inte köra tomma kartonger (likställdes med skrot) tillbaka i samma leverans. Om det fortfarande är så är osäkert.

**Svar:** Takk for deres innspill. Kravet til returemballasje er nå noe endret. Nå gis det poeng hvis de tre største leverandørene av næringsmidler leverer varer regelmessig i returemballasje.

#### **Max hamburgerrestauranger**

Komposteras organiskt avfall ...detta krav är också avhängigt av respektive kommuns regler, det är i vissa kommuner inte tillåtet att genomföra detta. Minst 90 % av emballaget... Detta krav är omöjligt att genomföra, hela logistiksystemet måste då göras om. Det krockar också med nya HACCP reglerna.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet til organisk avfall er nå endret. Det gis poeng hvis det avfallet komposteres eller benyttes i biogassproduksjon. Bruk av organisk avfall til dyrefôr gir altså ikke poeng. Hvis en kommune sender sitt organiske avfall til energigjenvinning er det likevel mulig for en restaurant å hente poeng ved å sende sitt organiske avfall til en privat aktør. Bønder, hagesentre etc kan være interessert i rene matfraksjoner.

#### **HÖRS Högskolerestauranger AB**

Kompostering är svårt att hantera och dyrt. Kravet på 90% returemballage är helt orealistiskt i dagsläget. I stort sätt allt kommer idag som engångsförpackningar (wellpapp). Dagligvaruhandeln har ett returemballagesystem som fungerar bra (SRS, <http://www.retursystem.se/>). Det vore bra om även restaurangvärlden kunde börja använda sig av detta system vilket inte alls sker idag.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Kompostering ger poäng även om det sker i kommunal regi. Vi är medvetna om att kravet på returemballage är strängt och kravet är nu omformulerat att gälla tre leverantörer.

#### **Sånga Säby Kur & Konferens AB**

Bra men ger förhållandevis mycket poäng.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Poängsystemet ses över i en helhet.

### **Art Café**

Vi har bevisst valgt å ikke ha frittøse og har lagt oss hovedsakelig på koking/steking på gasskomfyr (vi bruker nesten kun smør) og baking av matvarer. Med dette er det nesten ingen fett som påfaller som avfall. Dette burde være tatt hensyn til ved evalueringen.

**Svar:** Takk for deres svar. Poängmøjligheten för fett är borttaget.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Flere af delkriterierne i P14 bør tilrettes således, at de stemmer overens med lovgivningen på de pågældende områder. Man skal være opmærksom på at erhvervsaffald er underlagt lovgivningen. Vi anbefaler, at man gennemgår fødevarerlovningen og miljølovgivningen og sikrer sig, at kriteriet ikke er i strid med lovgivningen. Det skal i øvrigt nævnes at kompostering og anvendelse af madaffald til dyrefoder ikke er lovligt i forhold til hygiejneforordningen.

**Svar:** Takk for deres innspill. Kravet om användning av matavfall till djurfoder är struket. Myndighetskraven gäller alltid för en verksamhet, oavsett hur ett krav är formulerat i miljömärkningskriterier. Kravet på kompostering är förtydligat, så att poäng ges även om det är kommunen som sköter komposteringen, vilket gör att även restauranger kan ta poäng från punkten, även i kommuner där kompostering vid fastigheten är förbjuden.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Om företaget efterföljer gällande lagstiftning för avfallshantering, så har det redan kommit ganska långt på väg med åtgärder för att minska avfallet. Följaktligen är de obligatoriska kraven och poängkraven motiverade när det gäller avfall. Angående punkt två föreslår vi att poängsättningen granskas på nytt. Exempelvis kompostering av avfall eller rötning i företagets utrymmen eller användning som djurfoder är mycket problematiskt för de flesta restauranger även ur hälsoskyddsförordningens perspektiv (Finland).

**Svar:** Takk for svar. Kravet är ändrat så att användning till djurfoder är struket och det har förtydligats att även rötning i kommunal regi ger poäng.

### **Konsumentverket, Sverige**

Här kan man få 1 poäng om det finns "andra åtgärder för att minska avfallet". Verket tycker det är meningsfullt att påpeka att en minskning av avfallet inte får ske på bekostnad av att man till exempel ersätter avfallsslaget med ett mer miljöbelastande avfall.

**Svar:** Takk for deres svar. Vi har presiserat kravet vilket gör att denna fråga inte blir aktuell. Nordisk miljömärkning bedömer vid licensansökan från fall till fall att åtgärden ger en tillräcklig miljöeffekt.

### **Scandic / Hilton**

Angående kompostering av organiskt avfall; det är väldigt svårt för den enskilde restaurangen att styra detta då det i Sverige är en kommunalangelägenhet. Har restaurangen tur är restaurangen belägen i en kommun som satsat på detta...

Angående returemballage: frigolit som fisk levereras i återanvänds ej av hygienskäl; så ta bort "fisk" i krav på returemballage. Poängkravet "Finns det andra åtgärder..." bör strykas då det är ett subjektivt krav.

**Svar:** Takk for deres svar. Hvis en kommune sender sitt organiske avfall til energigjenvinning er det likevel mulig for en restaurant å hente poeng ved å sende sitt organiske avfall til en privat aktør. Bønder, hagesentre etc kan være interessert i rene matfraksjoner. Kravet til returemballasje er endret. Nå gis det

poeng hvis de tre største leverandørene av næringsmidler leverer varer regelmessig i returemballasje.

### **Miljöönääri Oy**

Varför måste man beskriva hur källsortering av bioavfall går till, om avfallshanteringen sköts genom den organiserade insamlingen.

**Svar:** Takk for deres svar. Det är viktigt för resataurangen att av pedagogiska skäl veta var och hur avfallet behandlas. Det är en stor myt att allt hamnar på samma soptipp och det är därför bra att ha tillräcklig kunskap i saken.

## **P15 Miljöanpassade transporter**

### **Mr Gourmet**

Det är självklart med logistikplanering varför "andra åtgärder för att minska transportbehovet" kan ses som ett gratispoäng.

**Svar:** Takk for deres innspill. Kravet til miljøtilpassede transporter er noe endret. Det siste punktet i tabellen er nå eksemplifisert ved eco-driving kurs og biler som går på fornybart brensel.

### **Max hamburgerrestauranger**

Man har en optimerad logistik for sine leverantører. Men øvrige åtgärder blir lätt ett otydligt krav som är svært att kontrollere.

**Svar:** Takk for deres innspill. Kravet til miljøtilpassede transporter er noe endret. Det siste punktet i tabellen er nå eksemplifisert ved eco-driving kurs og biler som går på fornybart brensel.

### **Sånga Säby Kurs & Konferens AB**

Vem skall göra transportöversynen? Viktigt att man som beställare ställer krav / stimulerar samtransporter från olika leverantörer. Krav / möjlighet för poäng om man använder förnyelsebara bränslen finns ej med.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Vi justerar kravet något.

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Transporter i anslutning till producering av olika tjänster är en väsentlig del av serviceverksamheten exempelvis för företag med catering- och kalasservice. Företagen har oftast ett fast verksamhetsutrymme från vilket de sköter catering- och kalasservicen till kundernas utrymmen, och då kan de bara inverka litet på transporterna.

Det bör tas i beaktande, att de stora prishöjningarna på flytande bränslen på senaste tiden har varit oberoende av företagen. Dessutom kan vi räkna med att stora prisväxlingar på flytande bränslen av olika orsaker fortsätter också i framtiden (bl.a. på grund av världspolitiken).

Uppföljning av transporter behandlas på två punkter i kriterierna, i den obligatoriska (011) och i poängkraven (P15).

Vi föreslår, att uppföljning av transporter endast behandlas på punkt P15 även om det innebär, att transport inte alls behandlas i den obligatoriska delen. På punkt P15 kunde företagets transportöversyn och företagets åtgärder för att minska transporterna separeras från varandra och en poäng kunde ges för varje.

Om företaget vidtar flera åtgärder för att minska på transporter, kunde det få två poäng.

De i punkt 011 nämnda (som alltså borde flyttas till punkt P15) "... transporter utgör över 30 % av den totala omsättningen" torde avse den omsättning som härrör sig till företagets catering- eller kalasserviceverksamhet.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet är ändrat enligt ert förslag så att det obligatoriska kravet på transporter är struket. Alla typer av restauranger kan ta poäng från transportkravet.

### **Konsumentverket, Sverige**

Verket tycker att transportöversynen/miljöanpassade transporter är väl genomtänkt. Den styr inriktningen mot anpassade fordon och "rätt" storlek på fordon för verksamheten samt bidrar till bättre planering av transporter, vilket minskar trafikarbetet.

**Svar:** Takk for deres svar.

### **Malmö stad, Miljöförvaltningen**

Kriterierna för miljöpåverkan från transporter av varor till och från verksamheterna bör utvecklas och få större tyngd. Det gäller både verksamhetens egna transporter, exempelvis vid catering och köpta transporttjänster såsom varuleveranser. Till exempel bör användandet av miljöbilar premieras.

**Svar:** Takk for deres innspill. Kravet til miljøtilpassede transporter er noe endret. Det siste punktet i tabellen er nå eksemplifisert ved eco-driving kurs og biler som går på fornybart brensel.

### **Scandic / Hilton**

"Finns andra åtgärder " är ett subjektivt krav och bör tas bort. Här bör man annars få poäng för om restaurangen har en sk miljörabatt med leverantören. Detta är vanligt förekommande i restaurangbranschen.

I hotellkriteriernas restaurangkrav finns krav på att sammanställa de fem största leverantörernas typ av fordon och drivmedel. En lämplig höjning av dylikt krav är att restaurangen skall sammanställa en lista på exakt de transportfordon som anlöper restaurangen för att på så sätt även lokalt kunna påverka transportörerna.

**Svar:** Takk for deres svar. Kravet til miljøtilpassede transporter er noe endret. Det siste punktet i tabellen er nå eksemplifisert ved eco-driving kurs og biler som går på fornybart brensel. God kommunikasjon mellom søknadsbehandlerne skal sikre at samme nivå kreves i samtlige nordiske land.

### **Miljöönäri Oy**

Transportuppföljning kommer att orsaka tandgnissla, ganska besvärligt för restauranger att göra 4 gånger om året.

**Svar:** Takk for deres innspill. Det obligatoriske kravet til transporttettensyn er fjernet. Dette er nå kun en del av poengkravet som omhandler miljøtilpasset transport.

## 5.6 Miljöledningssystem

### **Miljøministeriet//Ministry of Environment, Miljøstyrelsen//Danish EPA**

Miljøledelsessystemet bør stille krav til fremtidige indkøb, således at miljø- og energieffektive indkøb sikres fremover. Det kan f.eks. være ved indkøb af køleskabe/frysere, der skal overholde bestemte krav (lavt energiforbrug, kølemidler), andre hårdehvidevarer, transportmidler (lavt brændstofforbrug, lave emissioner), ventilation/udluftning, belysning (energibesparende foranstaltninger) og qua O4 f.eks. også stille krav til selvrejsende ovne.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Syftet med miljöledningsdelen är att få ett aktivt miljöledningsarbete. Enligt O15 "Organisation och ansvar" ska en ansvarig för inköp finnas utsedd. Sedan kan man under kravet "Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar" införa olika inköpsaktiviteter som mål. Till exempel under ett år då man ämnar byta vitvaror kan målet vara att vid inköp av nya vitvaror ska dessa ha dokumenterat låg energiförbrukning.

### **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

Jag skulle utöka kravet, så att centrala/väsentliga processerna av matservicen har definierats och miljösynpunkterna medtagits. Exempel på centrala processer: t.ex. anskaffningsprocess – nödvändighet, mångsidig användbarhet, elektronisk anskaffning och fakturering osv. Dessutom t.ex. anskaffningen av livsmedel som sin egen process. Anskaffningen av apparater som sin egen process, beställnings-produktionsprocess, kärtserviceprocess, avfallshanteringsprocess, köksrengöringprocess, arbetskläder-process.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Syftet med miljöledningsdelen är att få ett aktivt miljöledningsarbete. Utifrån den kontakt vi har haft med branschen har vi förstått att det i många fall inte finns utrymme för ett mer teoretiskt system. Istället ska man under punkten "Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar" föra in konkreta aktiviteter som ska genomföras under året vilket vi tror kommer att ge en större praktisk hjälp för de miljömärkta restaurangerna och därmed en större miljövinst.

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Nedenstående er forslag til kriterier som kunne inddrages i kriteriesættet for Svanemærket for restauranter. Forslagene indgår i Den Grønne Nøgles kriteriesæt for restauranter.

Miljøledelse og administration

Miljøansvarlig person: Vi anbefaler, at man indfører et kriterium, der kræver, at virksomheden udnævner en miljøansvarlig person, der har ansvaret for miljøarbejdets fremdrift.

6.6.1. Inddragelse af medarbejdere

Information om offentlig transport: Man kunne kræve, at medarbejderne kan informere gæsterne om mulighederne for at benytte offentlig transport i området.

**Svar:** Vi tackar för era synpunkter. Vi kräver i punkten "Organisation och ansvar" att man utser en ansvarig för Svanlicensen. Dessutom ska ansvariga för flera olika namngivna funktioner utses. Antalet ansvarsfunktioner har utökats efter remissen. Vi har utifrån tidigare erfarenheter gjort bedömningen att för restauranger blir detta ett mer konkret verktyg för den Svanenmärkta verksamheten.

### **Miljöönäri Oy**

Jag saknade koncentrerad av inköp, regler till inköp – dem hittade jag ingenstans

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. I kriterierna efter remiss finns krav som styr inköp av ekologisk mat och regional mat. I krav "Kemiska produkter" finns ett obligatoriskt krav på inköp av kemiska produkter samt det ges poäng då man köper miljömärkta konsumtions- och kapitalvaror. Syftet med miljöledningsdelen är att få ett aktivt miljöledningsarbete. Enligt "Organisation och ansvar" ska en ansvarig för inköp finnas utsedd. Sedan kan man under krav "Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar" införa olika inköpsaktiviteter som mål. Till exempel under ett år då man ämnar byta vitvaror kan målet vara att vid inköp av nya vitvaror ska dessa ha dokumenterat låg energiförbrukning.

### **Sånga Säby Kurs & Konferens AB**

Generellt sätt bra. Viktigt att detta moment kommer med.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar.

## **011 Organisation och ansvar**

### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Under punkten "för drift, maskiner och apparater för disk, städning och underhåll" har samlats uppgifter som sällan samma person är ansvarig för i ett litet större företag. När det gäller underhåll, kan det delvis handla om uppgifter i anslutning till fastighetsskötsel, som restaurangen eller den instans som äger eller förvaltar fastigheten kan vara ansvarig för. Fördelningen av ansvaret framgår i allmänhet av hyresavtalet. Vi föreslår att följande är separata punkter:

- drift och underhåll av restaurangutrymmen
- drift och underhåll av maskiner och apparater
- disk
- städning (och renhållning).

**Svar:** Vi tackar för synpunkten och justerar i kriterierna.

### **Max hamburgerrestauranger**

Förtydliga ansvaret för marknadsföring av svanlicensen så att det framkommer vad menas, det vill säga att vi vill att licensinnehavaren ska veta hur Svanenmärket används på rätt sätt. En relevant fråga för centralt styrda kedjor är om varje separat restaurangenheter måste redovisa denna lista eller kan man från centralt håll redovisa en central organisation som sedan styr upp varje enhet?

**Svar:** Vi tackar för synpunkten och förtydligar i kriterierna.

## **012 Lagar och myndighetskrav**

### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Det kunde vara bra att köket behärskar viss lagstiftning för ekologiska produkter, åtminstone hur ordet 'luomu' (ekologisk) får användas i marknadsföringen.

**Svar:** Vi tackar för synpunkten. Detta skulle kunna vara en sak som kan ingå i skolning till personalen (se kravet "Information om Svanen till personalen.")

### **O13 Dokumentation av Svanens krav**

### **O14 Hantering av kemiska produkter**

#### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Informasjon som instruksjoner instruksjoner/rutiner /og HMS-datablad skal være på et språk som de ansatte forstår nsatte – dvs. om det er fremmedspråklige arbeidstakere som ikke forstår landets språk, skal de ha informasjon på et språk de forstår (gjelder ikke bare HMS-datablad, men alle rutiner de må forholde seg til.)

**Svar:** Vi takkar for synpunkten som är relevant. Vi anser dock att kravformuleringen "tydliga och lättfattliga instruktioner" innebär detta.

#### **Branchföreningen för industriell och institutionell hygien**

Begreppet "varuinformationsblad" har i stort sett ersatts av begreppet "säkerhetsblad" i enlighet med gällande lagstiftning.

**Svar:** Vi takkar för er kommentar. Vi är medvetna om att språkbruket varierar något. Vi har bytt ut termen i kravet till "säkerhetsblad".

### **O15 Information om Svanen till personalen**

#### **Konsumentverket, Sverige**

Att ge personalen utbildning i miljöfrågor är bra eftersom kunskap är en del till förändring av attityder och beteende. Personalomsättningen kan vara relativt hög inom restaurangbranschen och många är säsonganställda vilket innebär att ett utbildningstillfälle kan ligga "fel i fas". Verkets förslag är att man får poäng om man vid introduktion av nyanställda även har någon typ av miljöutbildning/information.

**Svar:** Vi takkar för synpunkten och vi delar uppfattningen att kunskap är en del till förändring av attityder och beteende. Inom 14 dagar ska en introduktion till nyanställda. För ytterligare miljöutbildning till personalen ges poäng i punkten "Utbildning".

### **O16 Kundinformation**

#### **Mr Gourmet**

MR önskar en gemensam marknadsföring så att alla Svanenmärkta restauranger ger samma information.

**Svar:** Vi takkar för synpunkten som vi också fått från andra kontakter med branschen. Detta är inget som ingår i själva kriteriearbetet men vi arbetar vidare med idén.

### **O17 Rökfri matsal**

#### **Finlands hotell- och restaurangförbund FHR**

Vi föreslår att den vedertagna termen på finska: savuton ruokasali ("rökfri matsal") används här.

#### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Skriv: Rökning är inte tillåten i matsalen.

**Svar:** Vi takkar för er kommentar. Finsk översättning rättas.

### **Grankulla stad / Kost- och rengöringsservice**

Tillägg: och personal. Icke-rökande personal är en god mall och det är en rekryteringsfråga.

**Svar:** Tack för synpunkten. Vi anser dock att denna fråga får avgöras av den enskilda restaurangen.

### **Arbetshälsoinstitutet, Finland**

Krav om att matsalen ska vara fri från tobaksrök ska tilläggas. Till Svankriterierna borde tilläggas att restaurangen ska vara rökfri, därför att tobaksröken har skadliga effekter för hälsan.

**Svar:** Vi tackar för synpunkten. Vi redovisar dock motiv till samtliga krav i bakgrundsdocumentet.

### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Det bør stilles krav om at også andre lokaler som kjøkken, personalrom, garderobes og av toaletter er røykfrie (evt. med et røykerom for personale etter avtale).

**Svar:** Vi tackar för synpunkten och är medvetna om hur viktig frågan är. Vi anser dock att frågan ska beslutas av den enskilda Svanenmärkta restaurangen.

## **O18 Årlig uppföljning**

### **HORESTA, hotel-, restaurant- og turisterhvervets brancheorganisation, Danmark**

Vi anbefaler, at den årlige, skriftlige opfølgning erstattes af et årligt kontrolbesøg. Et kontrolbesøg vil mindske restaurantens dokumentationsarbejde og give mulighed for en rådgivning, der tager udgangspunkt i restaurantens forhold og problemstillinger.

**Svar:** Tack för synpunkten. Vi instämmer i att det är viktigt med kontrollbesök för den här typen av verksamhet av skälen som ni anger. Vid licensiering besöker vi varje restaurang. Sedan kommer vi som utgångspunkt ha en skriftlig uppföljning varje år och kontrollbesök något mindre frekvent.

## **P16 Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar**

### **Konsumentverket, Sverige**

Verket tycker att det är otydligt vad som skiljer Miljöledningssystem från handlingsplan inom transporter. Ett obligatoriskt krav är att ha en plan över transporter. Då borde rimligtvis den möjligheten till poäng tas bort under P16. Alternativt bör det framkomma bättre vad som tillkommer när dessa transporter tas med i Miljöledningssystemet.

**Svar:** Vi tackar för synpunkten och har ändrat något i kraven för transporter. Bilaga 10 ger exempel på olika åtgärder för miljöförbättringar och där finns också ett konkret exempel för transporter.

### **Statens forurensningstilsyn, Norge**

Handlingsplan med årlig oppdatering av miljøforbedringer bør settes opp so ør som obligatorisk punkt. I tillegg bør krav til miljøledelsessystem og rutiner utvides med krav på flere områder som for eksempel - Innkjøp (3 M7 i hotellkriterier) - Kontinuerlige målinger (3 M8 i hotellkriterier) - Styrende dokumenter (3 M9 i hotellkriterier) - Te Teknisk service (3 M10 i hotellkriterier)

**Svar:** Tack för synpunkterna. Vi justerar krav Organisation och Ansvar så att fler funktioner tas med i listan. Vi inför också krav på ledning av teknisk service. Syftet med miljöledningsdelen är att få ett aktivt miljöledningsarbete. Enligt punkten "Organisation och ansvar" ska en ansvarig för inköp finnas utsedd. Sedan kan man under punkten "Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar" införa olika inköpsaktiviteter som mål. Till exempel under ett år då man ämnar byta vitvaror kan målet vara att vid inköp av nya vitvaror ska dessa ha dokumenterat låg energiförbrukning. Vi har utifrån tidigare erfarenheter gjort bedömningen att för restauranger blir detta ett konkret verktyg för den Svanenmärkta verksamheten.

## P17 Utbildning

### Miljöönäri Oy

Menar man i Utbildning med entreprenörer tex. städfirman som restaurangen använder? Det är lite svårt skrivet.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Ja vi menar alla olika typer av entreprenörer som restaurangen använder sig av. Vi undersöker om kravet kan skrivas tydligare.

## P18 Kundengagemang

### Mr Gourmet

Kravet är för enkelt och egentligen det som ska ges i den allmänna informationen (se O17). Det ska krävas en fördjupad kampanj för att ge poäng.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Vi delar er uppfattning och tar bort kravet.

### Finlands hotell- och restaurangförbund FHR

Det är typiskt för en restauranggäst att inte stanna länge, varför det är orimligt att kräva att restaurangen vidtar de olika åtgärder som framläggs på denna poängpunkt.

Vi föreslår, att rubriken för denna punkt är "Kundinformation" och att man där håller sig till att informera om miljömärket. Informationen kunde också innehålla allmän information om miljöskydd. Till tillämpliga delar lämpar sig sortering av kärl och matavfall utmärkt för en restaurangs affärsidé. Restauranger som använder sig av affärsidén informerar kunderna redan nu.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Vi delar uppfattningen och ändrar i kriterierna.

## P19 Lista på matvaror som inte används

### Mr Gourmet

Kravet P19 Lista på matvaror som inte får serveras borde också utökas med minst tre varor för att ge en poäng. Det finns en risk är att det blir ett tomt krav.

### Sånga Säby Kurs & Konferens

Man skulle kunna tänka sig fler livsmedel på denna lista så som t ex. gås- och anklever. Det viktiga är dock att restaurangen gör en egen lista och tar ställning till vilka livsmedel man inte tänker använda.

### **Max hamburgerrestauranger**

Kravet är inte helt relevant för denna typ av servering som har ett sådant begränsat och centralt styrt utbud.

**Samlat svar om matvaror som inte får användas:** Tack för synpunkterna. Kravet utgår.

## **5.7 Sammanställning av poäng**

### **Hur länge gäller licensen?**

#### **Konsumentverket, Sverige**

*Kriterierna kan förlängas eller justeras.....* Vad justeras betyder i detta sammanhang bör förtydligas.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Justering betyder att kriterierna ändras på någon punkt, utan skärpning av kravet. Det kan vara fråga om hänvisning till en ny myndighetsregel, precisering av en kravtext för att undgå tolkningssvårigheter etc. En sådan justering kan göras utan omfattande remissförfarande. Eftersom det inte är fråga om en skärpning av kriterierna behöver de licensierade restaurangerna normalt inte ompröva sin licens.

### **Ordförklaringar och definitioner**

#### **Finfood Luomu, Veera Vestman**

In the definition of organic foodstuff, it's propably intended to mean Aurinkomerkki (or Finfood Luomu), too.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Korrigeras.

#### **Konsumentverket, Sverige**

Säsongsanpassade livsmedel: Se kommentar ovan angående lagrade livsmedel. Termen *Säsongsanpassade livsmedel* kan vara missvisande. Det är inte produkten t ex broccoli som är säsongsanpassad, utan *valet* av produkt. Det är restaurangen som VÄLJER säsongsanpassat. Det kan vara bättre att välja en annan term t ex *Säsongsanpassning*.

**Svar:** Tack för er kommentar. Kravet är borttaget efter remissen och därmed också definitionen av säsongsanpassat.

#### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

Även KRAV-märket räknas som en miljömärkning och bör skrivas in under ordförklaringar och definitioner.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. I dessa kriterier vill vi separera på miljömärkta *produkter* och ekologiska livsmedel. Miljömärkta produkter ger poäng på ett annat ställe i kriteriet än ekologiska livsmedel.

#### **Sånga Säby Kurs & Konferens AB**

Vi vill se en annan viktning av poängen. Val av mat måste ges större vikt.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Poängsystemet har setts över. Med minimipoänggränsen för matkraven säkras vi att alla restauranger uppnår en viss nivå poäng.

### **Miljöönäri Oy**

Ordförklaringar och definitioner var bra. Lägg till landsvisa web-adresser på alla ställen.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Web-adresser har tillförts där det är relevant.

### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Luomu (ekologiskt) livsmedel ska definieras enligt de obligatoriska reglerna. Som tillägg kan dessa märken användas. Den som följer Portaat luomuun – programmet (för ekologisk mat) "kan" berätta (inte "måste", även om den hör till programmet).

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Korrigeras.

## **Bilagor**

### **Bilaga 1 Sammanställning av restaurangens ekologiska och lokala/regionala livsmedel**

#### **KRAV och Aranea Certifiering AB**

De olika tabellerna i bilaga 1 bör få en sida var för att vara användbara. Om det inte är tänkt att restaurangerna ska skriva separata listor och bifoga.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Korrigeras.

#### **Finfood – Suomen Ruokatieto Oy, Luomu**

Kan den vara samma som i Portaat Luomuun –dokumentet (Trappsteg till ekologisk mat)?

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Om restaurangen hör till Portaat Luomuun – systemet kan diplommet användas som dokumentation.

## **Bilaga 2 Blankett för kemleverantör**

#### **Branchföreningen för industriell och institutionell hygien**

Bilaga 2 behöver kompletteras med den blankett som EKV-verktyget använder för att bekräfta att EKV-kriterierna för kemisk-tekniska produkter uppfylls (se ovan beträffande EKV-kriterierna). Detta alternativ vore att föredra framför att plocka ut de krav som ställs i den föreslagna blanketten. Då slipper man följande:

Formuleringen bör vara: Föreningar med aktivt klor ska inte ingå i produkten

Enligt vår mening saknas saklig grund för att specifikt förbjuda LAS

Enligt gällande lagkrav (tvätt- och rengöringsmedel) ska tensider vara aerobt lätt nedbrytbara. Om kriterierna även avser produkter för personlig hygien är kravet relevant (precis som det bedömts i EKV-kriterierna). Eftersom det inom EU fn pågår en vetenskaplig utredning av frågan om det är relevant att även kräva att tensider är anaerobt nedbrytbara, anser vi att det är olämpligt att Svanen går före och drar en förhastad slutsats.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Kraven på kemikalier är ställda för att minska kemikaliernas miljöeffekter och kraven är bedömda att vara fullt möjliga att uppfylla. Angående EKV-verktyget har inte Nordisk Miljömärkning möjlighet att granska olika aktörers nationella miljöupphandlingsverktyg för att bedöma att de minst motsvarar miljömärkningskraven i våra kriterier.

**Bilaga 3 a Kemiska produkter för städning och disk – restaurangens intyg**

**Bilaga 3 b Kemiska produkter för städning och disk – intyg för städföretag**

**Bilaga 4 Översyn av energi- och vattenförbrukning**

**Bilaga 5 Transportöversyn**

**Bilaga 6 Marknadsföring av Svanenmärkta restauranger**

## 6 Kommentarer till bakgrunden, i detalj

Detta avsnitt följer strukturen i bakgrunden.

### **Konsumentverket, Sverige**

Sid. 10 Förbud av GMO

Kunskapen om effekterna av GMO på miljö och hälsa är idag väldigt liten. Verket stöder därför Nordisk Miljömärkning i ställningstagandet att utgå från försiktighetsprincipen.

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Kravet är ändrat så att restaurangen ska deklarerar om GMO ingår.

Sid. 11 P1

Verket vill göra ett tillägg till första meningen – "Målet med kravet är att främja en ekologisk livsmedelsproduktion och *konsumtion*." (Regeringens skrivelse Ekologisk produktion och konsumtion – mål och inriktning till 2010).

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Rättat

Sid. 15 P2

Säsongsanpassade lokala/regionala produkter: Se kommentarer ovan angående lagrade livsmedel och termen Säsongsanpassade livsmedel. Angående växthusodlade tomater: Tveksamt att alls låta växthusodlade produkter ge poäng. Kontrollera gärna om det inte är så att även om växthusen drar mindre energi under sommarhalvåret, så går produktionen inte runt om växthusen inte används under en större del av året. För den energi som krävs för att framställa ett kg växthusodlade tomater får man 30 kg morötter!

**Svar:** Vi tackar för er kommentar. Efter remiss har kravet på säsongsanpassat tagits bort.

Sid. 16 P3

På sikt kan det vara bra att även premiera rätter som har en stor del vegetariskt inslag, även om rätten inte är helt vegetarisk. Idag är animalieportionerna på restaurang ofta mycket stora, t ex två stycken kycklingfiléer. För en mer resurssnål konsumtion är det viktigt att få ut ett nytt tänkande inom restaurangnäringen – att stora köttportioner inte är enda vägen till nöjda kunder. Att ha flera spännande vegetariska inslag i måltiden kan vara ett alternativ.

**Svar:** I denna kriterieversion har vi valt att inte ställa krav på portionerna i restaurangen. Saken kan beaktas i kommande kriterieversioner.

Sid. 20 Gränsvärde på energi

Energideklaration av byggnader förväntas bli ett tydligt verktyg för att kunna jämföra olika byggnaders energiförbrukning och kan så småningom utgöra ett bra underlag för att ställa vissa krav.

**Svar:** Saken kan beaktas i kommande kriterierevisioner.

Sid. 21 P8

Istället för Vattenmätare får gärna avläsas.....föreslår verket Mätning på både varm – och kallvatten får gärna avläsas .....

**Svar:** I denna kriterierevision har vi valt att inte ställa krav på separat uppföljning av kall- och varmvatten. Detta kan tas med i kommande kriterierevisioner.

Sid. 22 P9 och P10

*Tillredning.* Om tidsstyrning och termometer i tillredningsapparater finns blir inte "effekten" bara bättre kvalitet på maten utan också en energibesparing. Detta är en bra upplysning att lägga till i rutan *Effekt*.

**Svar:** *Korrigeras.*

*Disk.* Diskmaskin av hushållstyp är ansluten till varmvatten. El-besparing sägs vara 43%, men det beror på hur varmvattnet värms upp. En kallvattenansluten maskin är ur energisynpunkt att föredra om huset är eluppvärmt. Är huset anslutet till fjärrvärme eller bergvärme eller pelletsvärme är en varmvattenansluten maskin att föredra.

I rutan *Effekt används* orden "tvättiden" och "tvättresultat" vilka föreslås bytas ut mot disktid och diskresultat. Även ordet "onödigt" kan tas bort då det inte har angetts någon temperatur att jämföra med.

**Svar:** *Korrigeras.*

Verket föreslår också att man tar upp "Belysning" som en energibesparande åtgärd i en restaurang. Belysningen står idag för mellan 20 – 30 % av elanvändningen. Bra belysning i restaurangkök får man med moderna lågenergilampor och effektiva armaturer. Då får man mer ljus med mindre eleffekt. Följden blir att energiförbrukningen kan minska uppåt 50 %.

**Svar:** Poängmöjlighet för belysning är införd. Motiveringen till kravet är införd i bakgrundsnotatet.

Sid. 29.

Säsongsanpassade livsmedel: Se kommentarer ovan angående lagrade livsmedel och termen Säsongsanpassade livsmedel.

**Svar:** Se kommentarer ovan.

Rättvisemärkt, Sverige

I "Bakgrund till miljömärkning av restauranger" skrivs det om Rättvisemärkt i listan på sid. 16/17 (se ovan). Om denna text kommer att distribueras behöver vårt namn skrivas som det är Rättvisemärkt. Om man beskriver produkter märkta av Rättvisemärkt skrivs de som så eller Rättvisemärkt-produkter. Böjningar av namnet Rättvisemärkt får ej förekomma. Sid 28/29 bör också korrigeras så att Fairtrade skrivs ihop, det är ett namn.

**Svar:** *Korrigeras*

## 7 **Analys av kommentarerna samt ändringar efter remiss**

Förslaget till miljömärkningskriterier för restauranger har fått jämförelsevis många remissvar. Över hälften av de som svarat stödjer förslaget som sådant eller med ändringskommentarer, medan endast 3 % av de som svarat förkastar förslaget. De mest omdiskuterade kraven i remissen var kraven på mat: GMO samt andelen ekologisk mat. Det kom även många kommentarer på att kriterierna inte är anpassade tillräckligt till alla typer av restauranger och att ansökan är för byråkratiskt.

I remissförslaget ingick ett totalförbud mot att servera GMO, vilket fick både positivt och negativt mottagande i remissen. I det slutliga förslaget har totalförbudet strukits och istället har det införts ett krav på en restauranger som serverar mat där huvudingredienserna är GMO ska deklarerat detta på matsedeln. Svanen har alltså nu valt att inte ta aktivt ställning för eller emot GMO utan överlämnar det ställningstagandet åt kunden.

I kriterierna ingår ett obligatoriskt krav om att restaurangen ska servera en viss mängd ekologiska livsmedel. Också här har inkommit synpunkter för och emot. Många har kommenterat att poänggränserna i remissförslaget är för låga, speciellt för danska förhållanden. Efter remiss har kravgränsen för Danmark ytterligare höjts.

Restauranger kan också få poäng om de använder råvaror av regionalt ursprung. Som regionala räknas produkter, där avståndet till gården är under 500 km. Denna km-gräns är högre än vid remissen, och uppdelningen i lokal och regional mat är struken då det skulle medföra onödigt byråkrati. Kravet om säsongsanpassning är struket då det skulle medföra tolkningssvårigheter.

Övriga större ändringar som har skett efter remiss är att det har införts en ny poängmöjlighet för miljömärkta kapitalvaror. Kraven på energi- och vattenbesparande åtgärder har setts över och kompletterats med relevanta krav. Avfallskraven är kompletterade med ett obligatoriskt krav på miljöfarligt avfall, medan det obligatoriska kravet för cateringrestauranger på miljöanpassade transporter är struket. Poängmöjligheten för transporter kvarstår dock för alla typer av restauranger. Miljöledningskraven har vidareutvecklats speciellt med tydliga krav på ansvar och styrning av restaurangens drift.

I arbetet efter remiss har projektgruppen satsat speciellt på att förenkla dokumentationskraven och göra dem mindre byråkratiska. Också poängsystemet och poänggränserna har setts över på basis av kommentarer från remissen, för att bättre passa för både små och stora restauranger.

## 8 Referenser

GMO-livsmedel och säkerhet – lägesrapport från Norden och Baltikum.  
Rapport från seminarium arrangerat av Jordbruksdepartementet och Nordiska ministerrådet Stockholm, 10–11 mars 2005

[http://www.norden.org/livsm/rapporter/sk/gmo\\_sem\\_2005.pdf](http://www.norden.org/livsm/rapporter/sk/gmo_sem_2005.pdf)

Entransfood, European Commission 2004. Genetically modified crops in the EU: food safety assessment, regulation, and public concerns. Overarching report.

<http://www.enransfood.com/Overarching%20paper.pdf>

Svenska livsmedelsverket [http://www.slv.se/templates/SLV\\_Page.aspx?id=9025](http://www.slv.se/templates/SLV_Page.aspx?id=9025)

G. J. Persley, The International Council for Science, The Doyle Foundation 2003: New Genetics, Food and Agriculture: Scientific Discoveries – Societal Dilemmas

[http://www.icsu.org/1\\_icsuinscience/GMO/PDF/ICSU%2003%20Full%20Report.pdf](http://www.icsu.org/1_icsuinscience/GMO/PDF/ICSU%2003%20Full%20Report.pdf)