



# Svanmärkning av **Restauranger**

Version XX • XX månad 200X — XX månad 200X

Remissförslag juni 2006



**Nordisk Miljömärkning**

Nordiska Ministerrådet beslutade 1989 att införa en frivillig officiell miljömärkning, Svanen. Nedanstående organisationer/företag driver Svanmärkningen på uppdrag av respektive lands regering.

För mer information se webbplatserna:

**Finland:**

SFS-Miljömärkning  
Pb 116  
FI-00241 HELSINGFORS  
Tel: +358 9 1499 331  
Fax: +358 9 1499 3320  
[www.ecolabel.fi](http://www.ecolabel.fi)  
[joutsen@sfs.fi](mailto:joutsen@sfs.fi)

**Danmark:**

Miljømærkesekretariatet  
Dansk Standard  
Kollegievej 6  
DK-2920 CHARLOTTENLUND  
Tel: +45 72 300 450  
Fax: +45 72 300 451  
[www.ecolabel.dk](http://www.ecolabel.dk)  
[info@ecolabel.dk](mailto:info@ecolabel.dk)

**Norge:**

Miljømerking  
Tordenskiolds gate 6 B  
NO-0160 OSLO  
Tel: +47 24 14 46 00  
Fax: +47 24 14 16 01  
[www.ecolabel.no](http://www.ecolabel.no)  
[info@ecolabel.no](mailto:info@ecolabel.no)

**Island:**

Norræn Umhverfismerking á Íslandi  
Umhverfisstofnun  
Suðurlandsbraut 24  
IS-108 REYKJAVÍK  
Tel: +354 591 20 00  
Fax: +354 591 20 20  
[www.svanurinn.is](http://www.svanurinn.is)  
[sigrun@ust.is](mailto:sigrun@ust.is)

**Sverige:**

SIS Miljömärkning AB  
SE-118 80 STOCKHOLM  
Tel: +46 8 55 55 24 00  
Fax: +46 8 55 55 24 01  
[www.ecolabel.se](http://www.ecolabel.se)  
[svanen@ecolabel.se](mailto:svanen@ecolabel.se)

Detta dokument får kopieras endast i sin helhet och utan någon form av ändring.

Citat får göras om upphovsmannen Nordisk Miljömärkning omnämns.

# Svanmärkning av restauranger

Remissförslag, juni 2006

<b>Vad är en Svanmärkt restaurang?</b> .....	<b>1</b>
<b>Varför välja Svanmärkning?</b> .....	<b>1</b>
<b>Vad kan Svanmärkas?</b> .....	<b>1</b>
<b>Hur söker man?</b> .....	<b>2</b>
<b>Vad krävs för att bli Svanmärkt?</b> .....	<b>3</b>
<b>1 Generella krav</b> .....	<b>3</b>
<b>2 Mat</b> .....	<b>4</b>
<b>3 Kemiska produkter och material</b> .....	<b>7</b>
<b>4 Energi och vatten</b> .....	<b>10</b>
<b>5 Avfall och transporter</b> .....	<b>13</b>
<b>6 Miljöledningssystem</b> .....	<b>15</b>
<b>7 Sammanställning av poäng</b> .....	<b>19</b>
<b>Marknadsföring</b> .....	<b>20</b>
<b>Svanmärkets utformning</b> .....	<b>20</b>
<b>Efterkontroll</b> .....	<b>20</b>
<b>Hur länge gäller licensen?</b> .....	<b>21</b>
<b>Ordförklaringar och definitioner</b> .....	<b>21</b>

## Bilagor

1	Sammanställning av restaurangens ekologiska och lokala/regionala livsmedel
2	Blankett för kemleverantör
3 a	Kemiska produkter för städning och disk – restaurangens intyg
3 b	Kemiska produkter för städning och disk – intyg för städföretag
4	Översyn av energi- och vattenförbrukning
5	Transportöversyn
6	Marknadsföring av Svanmärkta restauranger
7	Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar



## Vad är en Svanmärkt restaurang?

En restaurang som blivit Svanmärkt har miljöanpassat hela sin verksamhet. Den uppfyller stränga krav på vilka råvaror som köps in och används. Ju fler ekologiska och närproducerade produkter, desto bättre. En Svanmärkt restaurang uppfyller också krav på vilka kemiska produkter som används, energiförbrukning och avfallshantering. Dessutom har Svanmärkta restauranger alltid ett tydligt miljöledningssystem. Med det menas att restaurangen t ex har rutiner och regler för vilka produkter som ska och inte ska köpas, att det ska finnas mål uppsatta för hur man ska bli ännu bättre i sitt miljöarbete och att personalen är engagerad i miljöarbetet.

Genom Svanens kriterier får restaurangen en vägledning till hur den kan bidra till en hållbar utveckling.

## Varför välja Svanmärkning?

- Restaurangen får använda varumärket Svanen i sin marknadsföring. Svanmärket har mycket hög kännedom och trovärdighet inom Norden.
- Svanmärket är ett kostnadseffektivt och enkelt sätt att kommunicera miljöarbete och miljöengagemang till kunder och leverantörer.
- En mer miljöanpassad verksamhet ger ofta möjligheter till minskade kostnader genom att till exempel sänka förbrukningen av energi samt minska mängden emballage och avfall.
- En mer miljöanpassad drift förbereder restaurangen på framtida miljökrav.
- Miljöfrågor är komplexa och det kan ta lång tid att sätta sig in i specifika frågeställningar. Svanmärkningen kan ses som en guide till detta arbete.
- Svanmärkningen innehåller inte bara miljökrav utan också kvalitetskrav eftersom miljö och kvalitet oftast går hand i hand. Det betyder att en Svanlicens också kan ses som en kvalitetsstämpel.

## Vad kan Svanmärkas?

Alla typer av restauranger kan Svanmärkas. Till restauranger räknas alla verksamheter som serverar lagade rätter för att ätas i restaurangen. Hit hör restauranger, storhushåll, lunchmatsalar, gatukök, kaféer samt storkök i skolor på sjukhus och liknande. Catering och take away-restauranger kan också Svanmärkas. Restaurangens huvudfunktion ska vara att laga och servera mat. En restaurangkedja kan kalla sig Svanmärkt om alla restaurangenheter var för sig uppfyller Svanens krav.

## Hur söker man?




Kriterierna för restauranger består av en kombination av obligatoriska krav och poängkrav. De obligatoriska kraven markeras O + nummer och ska alltid uppfyllas.

Poängkraven markeras P + nummer och för varje poängkrav som uppfylls ges en viss poäng. Poängen räknas samman och för att restaurangen ska bli Svanmärkt måste en viss poängsumma uppfyllas. Poängkraven gör det möjligt att välja vilka åtgärder som är mest relevanta för restaurangen. Ju fler poäng som uppnås, desto bättre för miljön.

Ord och termer som kan vara svåra att förstå eller där det råder tveksamheter om vad som innefattas finns förklarade i den löpande texten första gången de nämns. De finns också definierade i kriteriernas sista kapitel "Ordförklaringar och definitioner"

### Symboler i texten

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

-  Skicka med
-  Kravet kontrolleras på plats
-  Skicka med rutin i miljöledningssystemet

### Ansökan

Ansökan skickas till Nordisk Miljömärkning i det land verksamheten bedrivs, se adresser på insidan av pärmen. Ansökan består av en ansökningsblankett och dokumentation som visar att kraven uppfylls (finns specificerat efter varje krav).

Mer information och hjälp vid ansökan kan finnas. Gå in på respektive lands hemsida för att få information (se insidan av pärmen för adresser).

### Kontroll på plats

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

### Kostnader

En ansökningsavgift tas ut i samband med att företaget söker licens. Utöver det tillkommer en årsavgift baserad på den Svanmärkta restaurangens/storkökets omsättning (*avgifter beslutas senare*).

### Frågor

Vid frågor, kontakta gärna Nordisk Miljömärkning, se adresser på insidan av pärmen.

## Vad krävs för att bli Svanmärkt?

Alla krav som refererar till restauranger gäller också alla typer av storhushåll, storkök och catering. För att få Svanlicens krävs att:

- Samtliga obligatoriska krav ska uppfyllas
- Restaurangen ska uppnå minimipoäng inom områdena: Mat, Kemiska produkter och material, Energi och vatten, Avfall och transporter samt Miljöledningssystem. Miniminivåerna ligger så att ca. 60 % av poängen ska uppfyllas, dvs:
  - minst 9 poäng inom området Mat, se kapitel 2
  - svenska och danska restauranger ska få minst 3 poäng från krav P1 (ekologiska livsmedel och drycker). Finska, norska och isländska restauranger ska få minst 1 poäng från P1
  - minst 7 poäng inom området Kemiska produkter och material, se kapitel 3
  - minst 10 poäng inom området Energi och vatten, se kapitel 4
  - minst 6 poäng inom området Avfall och transporter, se kapitel 5
  - minst 6 poäng inom området Miljöledning, se kapitel 6
  - för isländska restauranger kan lägre poäng gälla, se respektive kapitel
- tabell 1 kan användas för att sammanställa poängen, se kapitel 7
- Nordisk Miljömärkning har kontrollerat restaurangen på plats

## 1 Generella krav

### 01 Beskrivning av restaurangen

Beskriv följande detaljer om restaurangen:

- restaurangens namn och adress
- ange om ansökan gäller en kedja (varje enhet ska dokumenteras för sig)
- antal anställda (heltid och deltid), antalet gäster och portioner som serveras per dag eller månad
- ange om verksamheten är säsongsberoende, t ex endast öppen på sommaren.
- restaurangens storlek (yta m<sup>2</sup>), köket och matsalen anges separat
- restaurangens omsättning
- beskriv verksamheten: ange vilken typ av restaurang det är. Har restaurangen snabbmatsservering, catering eller take away? Hur många % av omsättningen utgör denna verksamhet?



Beskrivning enligt ovan.

## 2 Mat

### Obligatoriska krav för mat

#### O2 Huvudingrediensernas ursprung

Restaurangen ska känna till huvudingrediensernas ursprungsland i de lagade rätterna så att kunderna, om de så önskar, kan få information om ursprungsland.

*Huvudingredienser är t.ex. potatis, pasta, kött, fisk, bönor mm. Kryddor, salt och örter är inte huvudingredienser.*

*Med lagad rätt avses en beredd och tillredd varm eller kall maträtt.*

- Beskrivning av hur kunderna kan få information om matens ursprung.

#### O3 Mat som inte får serveras

En Svanmärkt restaurang får inte servera maträtter med genmodifierade (GMO) råvaror eller jätteräkor.

*Ishavsräkor omfattas inte av kravet.*

*GMO: Genetiskt Modifierad Organism.*

*Jätteräkor: tropiska räkor som ofta kallas jätteräkor, tigerräkor, kungsräkor eller scampi ute i handeln och på restaurangernas menyer. Dessa räkor är betydligt större än ishavsräkor och kan bli över 30 cm långa.*

- Matsedel. Kravet kontrolleras även på plats.

## Poängmöjligheter för Mat

En produkt som är både ekologisk och närproducerad (d v s lokalt eller regionalt producerad enligt vår ordlista) kan få poäng från både P1 och P2.

### P1 Ekologiska livsmedel och drycker

För ekologiska varor ska nationell lagstiftning och regelverk följas.

*Med ekologiskt menas mat och/eller dryck märkt med, om inte annat specificerats: KRAV, Finfood LUOMU, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket), Tún-lifrent samt övriga IFOAM-ackrediterade miljömärkningssystem.*

Andel ekologiska livsmedel/drycker av den årliga inköpsvolymen (Kr eller €)	Alternativ för finska, norska och isländska restauranger: antal ekologiska livsmedel/drycker	Poäng
20 % eller mer	Mer än 30 st	7
10-19 %	21-30 st	5
5-9 %	11-20 st	4
3-4 %	5-10 st	3
1-2 %	1-4 st	1

*På grund av olika tillgång på ekologiska varor i de nordiska länderna ställs differentierade krav på denna punkt:*

Restauranger i Sverige och Danmark ska dokumentera kravet i andel av årlig inköpsvolym och de måste uppnå minst 3 poäng.

Restauranger i Norge, Finland och på Island kan dokumentera kravet även i antalet livsmedel/drycker som serveras och de ska uppnå minst 1 poäng.



Förteckning över ekologiska livsmedel och drycker. Bilaga 1 kan användas för sammanställning.

*I Finland får restaurang som hör till Portaat Luomuun – systemet poäng enligt följande: "Trappsteg 1" får 1 poäng och "Trappsteg 2" 3 poäng. Portaat luomuun – diplommet ska då användas för dokumentation. Portaat luomuun är närmare beskrivet i Ordförklaringar och definitioner.*

**P2 Lokala och regionala livsmedel och drycker**

Lokala livsmedel/drycker % av inköpsvolymen (Kr eller €)	Poäng
10 % eller mer	2
1-9 %	1

*Lokala livsmedel: Såväl produktion som konsumtion sker inom ett begränsat område och producenten är känd. Lokala livsmedel kan också vara vilt och viltfångad fisk.*

*Svanen godkänner livsmedel som lokala om produktens ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Lokala produkter får transporteras högst 100 km från gård till restaurang.*

*Om produkten förädlas på en anläggning eller levereras via en grossist ska spårbarheten till gården dokumenteras*

Regionala livsmedel/drycker % av inköpsvolymen (Kr eller €)	Poäng
60 % eller mer	3
40 – 59 %	2
20- 39 %	1

*Svanen godkänner livsmedel som regionala om produktens ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Regionala produkter får transporteras högst 250 km från gård till restaurang.*

*Om produkten förädlas på en anläggning eller levereras via en grossist ska spårbarheten till gården dokumenteras.*

De lokala/regionala produkterna ska vara säsonganpassade.

*Med säsonganpassad avses produktion av livsmedel som följer naturliga cykler som styrs av årstiderna. Det innebär att det är lättare att få tag på färska produkter under vissa tider på året. Färska mat har sällan behandlats med tillsatser och behöver inte lagras.*

Grönsaker som odlats i växthus under vintern ger poäng endast om energin till driften av växthuset är förnybar (se Ordförklaringar och definitioner).

Samma produkt kan inte få poäng både som lokal och regional.



Sammanställning över inköpta lokala och regionala produkter. Bilaga 1 kan användas för sammanställningen.

**P3 Vegetarisk rätt**

Finns alltid minst tre vegetariska rätter på menyn, alternativt på buffén är minst 1/3 av rätterna vegetariska: 2p

Finns alltid minst en vegetarisk rätt på menyn/buffén: 1p

*Med vegetarisk rätt menas lagade rätter, dock inte enklare sallader och råkost eller förrätter/sideorder.*



Beskrivning eller kopia på menyn.

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

Restaurangen har alltid minst en rättvisemärkt produkt: 1 p

*Fair Trade, dvs. Rättvisemärkt i Sverige Rejäl handel i Finland och Max Havelaar i Norge och Danmark. Fair Trade är en etisk och social märkning med fokus på mänskliga rättigheter. Se <http://www.rattvisemarkt.se/>*

- Beskrivning/sammanställning över rättvisemärkta produkter.

### **Summa poäng Mat**

Maximal poängsumma för Mat är 15 p.

Alla restauranger ska uppnå minst 9 poäng totalt för Mat.

Dessutom ska restauranger i

- Sverige och Danmark uppnå minst 3 poäng för P1
- Norge, Finland och på Island uppnå minst 1 poäng för P1

## **3 Kemiska produkter och material**

### **Obligatoriska krav för kemiska produkter och material**

#### **O4 Kemiska produkter för disk och städning (dansk: opvask og rengøring)**

90 % av inköpsvolymen (i €eller Kr) av kemiska produkter för disk och städning av ytor ska vara miljömärkta. Om det inte är möjligt att få/använda miljömärkta kemikalier ska leverantör intyga att kravet i bilaga 2 uppfylls.

Undantag ges om myndigheterna så kräver. Kravet gäller inte för ugnrensning (dansk: rengøring af ovn) och annan specialrensning.

- Sammanställning av vilka kemiska produkter som används för städning/disk och vilket miljömärke de har. Använd gärna bilaga 3A. Använd bilaga 3B om utomstående företag anlitas för städning.

#### **O5 Reaktiva klorföreningar**

Reaktiva klorföreningar (som Klorin) får inte användas med undantag för rengöringsmedel som används på ställen där myndigheterna rekommenderar att desinfektionsmedel ska användas.



Beskrivning/kopia på rutin i miljöledningssystemet.

#### **O6 Köksrullar, tork- och toalettpapper**

90 % av inköpsvolymen (i €eller Kr) av köksrullar, tork- och toalettpapper ska vara miljömärkta under förutsättning att det finns miljömärkta produkter att tillgå.



Sammanställning över vilka miljömärkta mjukpapper som används och vilket miljömärke de har.

**07 Engångsartiklar**

Engångsartiklar (som tallrikar, muggar och bestick) får inte användas.

Portions- eller småförpackningar får ej förekomma vid bufféer och smörgåsbord (med undantag av servetter, tandpetare, sötningsmedel och tepåsar).

**Undantag:**

Undantag ges för take away, catering och/eller snabbmatsservering om minst 2/3 av engångsmaterialet är förnybart. Produkterna ska dessutom, om det finns att tillgå, vara miljömärkta, och restaurangen ska ha en plan för att minska användningen av engångsmaterial. Planen ska uppdateras årligen.

*Med förnybart råmaterial avses organiska material baserade på icke-fossila råvaror så att det genom ett naturligt förekommande kretslopp hela tiden sker ett tillskott så att det inte kan ta slut inom överskådlig tid.*

Kravet gäller inte varor som säljs i engångsförpackningar (t.ex. läsk, glass och choklad)

Andra undantag från ovanstående kan göras av hygienskal och vid specialtillfällen, (t.ex. om diskmaskinen tillfälligt är ur bruk eller vid tillfällig servering till ett exceptionellt stort antal gäster). Användning av engångsartiklar ska då motiveras.

- Beskrivning av hur kravet uppfylls. Plan för att minska bruket av engångsmaterial i take away, catering och/eller snabbmatsservering kan dokumenteras med bilaga 7a.

**Poängmöjligheter för kemiska produkter och material****P5 Åtgärder för minskad åtgång av kemiska produkter**

Åtgärder för minskad åtgång av kemiska produkter (dansk: foranstaltninger)	Poäng
Doseras alla större diskmaskiner med automatisk dosering av diskmedel och utförs en översyn av den automatiska doseringen minst två gånger per år?	1
Används koncentrerade produkter (som sedan späds) till städning till minst hälften av behovet?	1
Doseras rengöringsmedlen exakt genom automatiska doseringssystem eller doseringspumpar?	1
Utförs andra åtgärder för att minska åtgången av kemiska produkter?	1

- Sammanställning av de besparande åtgärderna. Bifoga också en beskrivning av hur diskkemikalierna doseras till diskmaskinerna och beskrivning på hur översyn av automatisk dosering görs.
- För andra åtgärder för att minska åtgången av kemikalier än de som speciellt nämnts ovan, bifoga beskrivning och dokumentation som visar hur förbrukningen av kemiska produkter har minskat.

*För dokumentation av vattenhalt i koncentrerade produkter kan bilaga 2 användas.*

## P6 Åtgärder för minskad åtgång av material

Åtgärder för minskad åtgång av material	Poäng
Transporteras och lagras restaurangens öl, läsk och mineralvatten i retursystem, t.ex. flaskor, fat eller tank till 90 % av behovet	1
Finns det automater i köket som doserar torkpapper så att arken levereras ovikta, alternativt finns tyghandduksrullar	1
Finns det andra åtgärder för att minska åtgången av material	1

- Sammanställning av de besparande åtgärderna.
- För andra åtgärder för att minska åtgången av material än de som är speciellt nämnda ovan, bifoga beskrivning och dokumentation som visar hur användningen av material har minskat.

## P7 Inköp av miljömärkta produkter och tjänster

Miljömärkta bruksinventarier eller tjänster som köps in till minst hälften av behovet ger 1p per produkt/tjänst. Restaurangen kan maximalt få 5 poäng.

*Med miljömärkt menas, om inte annat specificerats, produkt märkt med Svanen, EU-blomman eller Bra Miljöval.*

Produkter som beskrivs i O4 och O6 ger inte poäng här. Sällanköpsvaror (kapitalvaror) ger inte poäng under detta krav utan under P16.

Följande miljömärkta produkter och tjänster har köpts in:

Produkt/tjänst	Varumärke	Används i	Poäng
Tvål			1
Golvvårdsmedel (ej rengöringsmedel)			1
Servetter			1
Kaffefilter			1
Bakplåtspapper			1
Trycksaker			1
Städtjänster			1
Tvätteritjänster			1
Tyghandduksrullar			1
Textilier			1
Annat:			1

- Faktura eller produktbeskrivning som visar att minst hälften av behovet har köpts in.

## Summa poäng Kemikalier och material

Maximal poängsumma för Kemikalier och material är 12 p.

Restaurangen ska uppnå minst 7 p.

Restauranger på Island har inte så stor tillgång till miljömärkta produkter och tjänster som i övriga Norden. Därför ska isländska restauranger uppnå minst 4 p .

## 4 Energi och vatten

### Obligatoriska krav för energi och vatten

#### 08 El- och gasmätning

Restaurangen ska ha en el- och en gasmätare för uppföljning av energiförbrukningen. Restaurangen ska regelbundet, minst 4 gånger per år, bokföra sin energiförbrukning och utreda orsaker till eventuell avvikande hög förbrukning.

Elmätaren ska som minimum mäta elförbrukningen i köket men mätningen kan också omfatta andra utrymmen, såsom matsalen. I undantagsfall kan separata mätare på disk och spis godkännas. Gasmätaren ska som minimum mäta spisens gasförbrukning.

#### Undantag:

Nordisk Miljömärkning kan i speciella fall, om det medför orimliga kostnader att installera en mätare, godkänna att restaurangen istället får göra en energiöversyn och en plan för att minska energiförbrukningen. Översynen ska gälla alla maskiner, apparater och all utrustning i köket och möjligheterna att minska energiförbrukningen ska utredas. Restaurangen ska ha en plan med tydliga mål och åtgärder för att minska kökets energiförbrukning och planen ska följas upp årligen.

Gasmätare behöver inte installeras för enstaka gasbehållare, t.ex. för grillning.

- Sammanställning över vilka mätare som finns, vilka utrymmen och apparater som omfattas samt mätresultat. För dokumentation av mätresultat kan bilaga 4 användas. Kravet kontrolleras även på plats.

Alternativt ska energiöversyn och plan för att minska energiförbrukningen bifogas.

#### 09 Köldmedium

Köldmediet CFC får inte användas. Övriga lagkrav avseende köldmedier måste också uppfyllas.

- Bifoga sammanställning över alla kylmaskiner samt vilka köldmedier som används i restaurangens kylar och frysar. Alternativt kan en köldmedierapport bifoga.

Om det finns dokumentation på att kylen/frysen är tillverkad senare än år 2000 behövs inte någon övrig dokumentation på CFC-förbudet.

## Poängmöjligheter för energi och vatten

### P8 Vattenmätning

Restaurangen har en separat mätare för vattenförbrukning: 1p

*För att få poäng måste mätresultat bokföras minst 4 gånger per år och orsaker till eventuell avvikande hög vattenförbrukning utredas.*



Sammanställning av mätresultat. Kravet kontrolleras även på plats. För dokumentationen kan bilaga 4 användas.

### P9 Energibesparande åtgärder

Energibesparande åtgärder	Poäng
Har kompetent, extern energiöversyn genomförts under de senaste 5 åren?	2
Utnyttjas värme från restaurangens ventilation, kylmaskiner eller avloppsvatten för uppvärmning?	1
Ventilationen är tidsstyrd eller sker annan behovsstyrning (inklusive styrning av varvtal (dansk: omdrejningar))?	1
Är diskmaskinen utrustad med värmeåtervinning?	1
Finns spis med induktionsplattor eller spis med biogas eller biobränsle?	1
Har andra energieffektiviserande arrangemang införts som har minskat restaurangens energiförbrukning?	1



Sammanställning med beskrivning av åtgärderna. Bifoga eventuell kopia på rapport för energiöversyn.

För att få poäng för gasspis ska biogasleverantörens specifikation bifogas. För andra energibesparande åtgärder än de som nämnts ovan ska beskrivning och dokumentation för att energiförbrukningen har minskat bifogas.

### P10 Vattenbesparande åtgärder

Vattenbesparande åtgärder	Poäng
Har kompetent, extern vattenöversyn genomförts under de senaste 5 åren.	2
Är alla spolkrantar i köket utrustade med "död mans grepp", d.v.s stängs av när handtaget släpps?	2
Återanvänds sköljvatten till fördisk?	1
Har andra vattensparande åtgärder införts som har minskat kökets vattenförbruk	1



Sammanställning med beskrivning av åtgärderna. Bifoga eventuell kopia på rapport för vattenöversyn.

För andra vattenbesparande åtgärder än de som nämnts ovan ska beskrivning och dokumentation för att vattenförbrukningen har minskat bifogas.

**P11 Förnybar energi**

Restaurangen kan tilldelas poäng för val av förnybar energi till el och/eller uppvärmning.

Andel el- och/eller inköpt värme från förnybara energikällor	Poäng
Minst 50 % är miljömärkt el, eller minst 50 % är el/värme från förnybara energikällor	2
10-49 %	1

- Beräkning som visar andelen el eller inköpt värme från förnybara energikällor på årsbasis. Använd t.ex. specificerad faktura eller annan dokumentation från leverantören. Med värmeförbrukning menas värme till uppvärmning av restaurangen. Andelen förnybar el i leverantörens allmänna mix kan godtas som dokumentation, under förutsättning att eventuell förnybar el som leverantören har sålt separat räknas bort.

**P12 Köldmedium**

Är mer än 50 % av köldmedierna i kyl- och frysanläggningar kolväten (metan, propan, butan etc.), ammoniak (NH<sub>3</sub>) eller koldioxid (CO<sub>2</sub>): 2p

Är mer än 90 % av köldmedierna HFC: 1p

HCFC ger 0 p. CFC får inte användas (se O9).

- Köldmedierapport eller sammanställning av använda köldmedier som används i restaurangens kylar och frysar

**Summa poäng Energi och vatten**

Maximal poängsumma för Energi och vatten är 17 p.

Restaurangen ska uppnå minst 10 p.

Restauranger på Island har inte så stora möjligheter att samla poäng från detta område som restauranger i övriga Norden. Därför ska isländska restauranger uppnå minst 7 p

## 5 Avfall och transporter

### Obligatoriska krav för avfall och transporter

#### O10 Källsortering

Källsortering ska ske i de fraktioner som kommunen anvisar, dock minst 4 fraktioner. Sorteringen kan t.ex. ske av: glas, porslin, papper, well, vätskekartong, plast, metall, organiskt, fett, brännbart och inte brännbart avfall, miljöfarligt avfall.

Beskrivning där fraktionerna anges. Kravet kontrolleras även på plats.

#### O11 Transportöversyn

Detta krav gäller endast för restauranger, där cateringverksamhet och annan verksamhet som kräver egna transporter utgör över 30 % av den totala omsättningen.

Restauranger med egna transporter ska bokföra sina transporter (antal km samt bränsleförbrukning).

Restaurangerna ska utreda orsaker till eventuell avvikande hög bränsleförbrukning i förhållande till tidigare uppföljningsperioder. Bokföringen ska ske minst 4 gånger per år.

Restaurangerna ska ha en plan med tydliga mål och åtgärder för att minska transportbehovet och planen ska följas upp årligen.

Sammanställning över vilka fordon som finns, en plan för att minska transportbehovet, samt en rapport från bokföring av transporterna (bilaga 5 kan användas). Kravet kontrolleras även på plats.

### Poängmöjligheter för avfall och transporter

#### P13 Ytterligare källsortering

Restaurangen kan få poäng för källsortering om avfallet sorteras i fler än 4 fraktioner (se O10 för exempel på fraktioner).

Ytterligare källsortering	Poäng
6 fraktioner totalt	2
5 fraktioner totalt	1

Beskrivning där fraktionerna anges. Kravet kontrolleras även på plats..

**P14 Åtgärder för att minska avfallet**

Restaurangens åtgärder för att minska avfallet ger poäng. Gällande lagstiftning måste alltid efterföljas.

Åtgärder för att minska avfallet	Poäng
Restaurangen har årlig uppföljning av totala mängden avfall eller blandavfall som går till deponi/förbränning samt en plan att minska avfallet?	2
Komposteras organiskt avfall, röts organiskt avfall till biogasproduktion eller används matrester som djurfoder?	2
Levereras matfett till bränsleanvändning eller annan återvinning?	1
Minst 90 % av emballaget som används vid leverans av livsmedel (mjölk, bröd, fisk, kött, grönsaker och frukt) är returemballage?	1
Finns det andra åtgärder för att minska avfallet?	1

- Dokumentation som beskriver åtgärderna. Årlig uppföljning av avfall ska dokumenteras med mätresultat eller rapporter från avfallstransportören/-mottagaren. Behandling av organiskt avfall ska beskrivas.

För andra avfallsminimerande åtgärder än de som nämnts ovan ska beskrivning och dokumentation för att mängden avfall har minskat bifogas.

**P15 Miljöanpassade transporter**

Restauranger kan få poäng för åtgärder som minskar behovet av transporter med egna fordon (för leverans av mat till kunder) och för leveranser till och från restaurangen där utomstående transportörer används (t.ex. då samtransport minskar antalet bilar). Andra åtgärder kan vara t.ex. Ecodriving-kurs för chaufförer och ruttplanering.

Miljöanpassade transporter	Poäng
Finns transportöversyn med plan för att minska transporter?	1
Finns det andra åtgärder för att minska transportbehovet eller bränsleförbrukningen?	1

- Se O11 för beskrivning av vad planen för att minska transporter samt transportöversynen ska innehålla. Bifoga en förteckning över alla regelbundna transporter till och från restaurangen och annan relevant dokumentation.

För andra åtgärder än de som nämnts ovan ska beskrivning och dokumentation för att transportbehovet eller bränsleförbrukningen har minskat bifogas.

**Summa poäng Avfall och transporter**

Maximal poängsumma för Avfall och transporter är 11 p.

Restaurangen ska uppnå minst 6 p.

Restauranger på Island har inte så stora möjligheter till källsortering och miljöanpassade transporter som i övriga Norden. Därför ska isländska restauranger uppnå minst 3 p.

## 6 Miljöledningssystem

För att säkerställa att Svanens krav uppfylls ska det finnas ett skriftligt miljöledningssystem med följande rutiner implementerade.

Om restaurangen har ett certifierat miljöledningssystem enligt ISO 14 001 eller EMAS, där följande rutiner är implementerade, räcker det att revisorn intygar att kraven O12 till O19 samt P16 till P19 implementerats.

### Obligatoriska krav på miljöledning

#### O12 Organisation och ansvar

Restaurangens organisation ska beskrivas. Följande ansvarspersoner för miljöarbetet ska utses:

Ansvar	Person	Befattning
för Svanlicens		
för marknadsföring av Svanlicensen		
för att lagstiftning efterlevs		
för utbildning		
för drift, maskiner och apparater för disk, städning och underhåll (dansk: vedligehold)		
för inköp		



Namnge ansvarspersoner i tabellen ovan. Ansvarspersonen för marknadsföring av Svanlicensen ska även underteckna bilaga 6. Om det sker personaländringar ska Nordisk Miljömärkning informeras.

#### O13 Lagar och myndighetskrav

Restaurangen ska säkerställa att gällande lagstiftning följs, däribland arbetsmiljö, yttre miljö, hygien, kvalitet och hälsa. Restaurangen får inte ha någon form av negativ myndighetsanmärkning som inte har korrigerats inom den frist övervakande myndighet har givit. Restaurangen ska ha ett fungerande egenkontrollprogram enligt myndighetsregler. Om kravet inte uppfylls kan Nordisk Miljömärkning säga upp licensen.



Underskriven ansökningsblankett.

#### O14 Dokumentation av Svanens krav

Samtliga dokument som gäller Svanlicensen ska finnas samlade på ett ställe. Mät rapporter, utbildningsregister, serviceavtal och liknande ska vara lätt tillgängliga.



Kontrolleras på plats.

**O15 Hantering av kemiska produkter**

Det ska finnas tydliga och lättfattliga instruktioner för personalen för dosering och hantering av kemiska produkter. Det ska finnas en skriftlig förteckning över produkterna. Förteckningen ska uppdateras minst en gång per år.

Varuinformationsblad/skyddsblad ska finnas tillgängliga på restaurangen för alla kemiska produkter som används.



Aktuell lista på alla kemiska produkter som används i restaurangen samt instruktioner för deras hantering. Vid behov ska även en kopia av egenkontrollprogramet bifogas som visar hur hanteringen sker.

Bilaga 2 och 3 kan användas för dokumentation. Kravet kontrolleras även på plats.

**O16 Information om Svanen till personalen**

Alla anställda ska få information om vad som krävs för att restaurangen ska uppfylla Svanens krav. Nyanställda ska få introduktion inom 14 dagar. Anställda ska årligen informeras om restaurangens miljöarbete inklusive restaurangens handlingsplaner för ständiga miljöförbättringar, samt om resultatet av mätningar och uppföljningar för Svanlicensen.

Syftet med kravet är att anställda ska vara medvetna om den miljöpåverkan deras arbete kan ge upphov till och de miljöfördelar som kan uppnås genom en förbättrad personlig insats och med att arbeta med Svanen.



Lista på vem som deltagit i utbildning och när den har hållits. Kravet kontrolleras även på plats.

**O17 Kundinformation**

Det ska finnas tydlig information till kunderna i restaurangen om att restaurangen är Svanmärkt och om vilken betydelse det har för restaurangens miljöarbete.



Beskrivning av information om Svanmärkningsen.

**O18 Rökfri matsal**

Restaurangens matsal ska vara rökfri.



Kravet kontrolleras på plats.

**O19 Årlig uppföljning**

Varje år ska en uppföljning göras. Nordisk Miljömärkning skickar årligen ut ett frågeformulär. Formuläret ska besvaras och undertecknas av den som är ansvarig för Svanlicensen.

## Poängkrav på miljöledning

### P16 Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar

Restaurangen har en handlingsplan för att minska sin miljöpåverkan. Poäng ges enligt handlingsplanens omfattning inom följande områden:

Område	Poäng
matserveringen	1
energi- och vattenbesparing	1
kemiska produkter	1
materialhantering	1
avfallshantering	1
transporter	1

Handlingsplanen ska innehålla följande:

- mätbara mål som ger konkreta miljöförbättringar
- åtgärden ska ange på vilket sätt målet nås
- tidsperioden anger när målet ska vara uppfyllt

Handlingsplanen ska uppdateras årligen och den ska inarbetas av personalen.

Ett exempel på hur handlingsplanen kan se ut finns i bilaga 7b.



Sammanställning eller bilaga 7a. Kravet kontrolleras även på plats.

### P17 Utbildning

Restaurangen ger ytterligare utbildning i miljöfrågor till anställda minst 1 gång per år:  
1 p

Restaurangen ger utbildning i miljöfrågor till sina entreprenörer/leverantörer: 1 p

Utbildningen kan inkludera följande: t.ex. utbildning i generella miljöfrågor och ekologisk matlagning samt i hälso- och miljöfrågor med speciell anknytning till restauranger.



Lista på vem som deltagit i utbildningen och när den har hållits. Kravet kontrolleras även på plats.

### **P18 Kundengagemang**

Restaurangen informerar sina kunder, t.ex.genom information i matsedeln/spisekortet, om hur restaurangen har beaktat Svanens krav eller hur kunden kan sortera sin disk och matrester. Restaurangen kan också t.ex. ordna temadagar om miljö eller hålla kurser i ekologisk matlagning: 1 p



Relevant beskrivning, såsom kopia på kundinformation eller program. Kravet kontrolleras även på plats.

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

Restaurangen har en lista på sådana livsmedel som inte används. De bortvalda livsmedlen ska motiveras utifrån miljöskäl: 1 p



Lista med motivering till de bortvalda livsmedlen. Kravet kontrolleras även på plats.

## **Summa poäng Miljöledning**

Maximal poängsumma för Miljöledning är 10 p.

Restaurangen ska uppnå minst 6 p.

## 7 Sammanställning av poäng

Restaurangen ska uppnå ett bestämt antal poäng för att bli Svanmärkt. Förutom detta ska alla obligatoriska krav vara uppfyllda.

Fyll i tabellerna nedan de poäng restaurangen får under respektive område (punkterna nedan hänvisar till motsvarande poängkrav). För isländska restauranger kan andra poänggränser än de nedan angivna gälla.

Tabell 1. Sammanställning av poäng

Poängkrav	Restaurangens poäng	Minimipoäng som krävs	Högsta möjliga poäng
<b>Mat</b> (För över poängen från P1-P4)		9	15
<b>Ekologisk mat i Sverige och Danmark</b> (För över poängen från P1)		3	7
<b>Ekologisk mat i Finland, Norge och Island</b> (För över poängen från P1)		1	7
<b>Kemiska produkter och material</b> (För över poängen från P5-P7)		7	12
<b>Energi och vatten</b> (För över poängen från P8-P12)		10	17
<b>Avfall och transporter</b> (För över poängen från P13-P15)		6	11
<b>Miljöledning</b> (För över poängen från P16-P19)		6	10

Uppfylls poänggränserna?

Ja \_\_\_ Nej \_\_\_

## Marknadsföring

Miljömärket Svanen är ett varumärke med mycket hög kännedom och trovärdighet inom Norden. Den Svanmärkta restaurangen får marknadsföras med Svanmärket så länge licensen är giltig.

Märket ska placeras så att det inte uppstår tvivel om vad märkningen avser och så att det framgår att restaurangen är miljömärkt.

Mer om marknadsföring finns att läsa i ”Regler för nordisk miljömärkning” 12 december 2001 eller senare versioner.

## Svanmärkets utformning

Svanmärket har följande utformning:



licensnummer

Varje restaurang får ett unikt sexsiffrigt licensnummer som ska användas tillsammans med märket.

Mer om märkets utformning finns att läsa i ”Regler för nordisk miljömärkning” 12 december 2001 eller senare versioner.

## Efterkontroll

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

Visar det sig att restaurangen inte uppfyller kraven kan licensen sägas upp.

## Hur länge gäller licensen?

Nordisk Miljömärkning fastställde kriterierna för XX den DAG MÅNAD ÅR och de gäller till och med DAG MÅNAD ÅR.

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

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

## Ordförklaringar och definitioner

<b>Ecodriving</b>	Kurs i bränslesnålt körsätt, se <a href="http://www.ecodriving.se">http://www.ecodriving.se</a>
<b>Ekologisk livsmedel</b>	Med ekologiskt menas, om inte annat specificerats, mat och/eller dryck märkt med KRAV, Finfood LUOMU, Debio, Statskontrollerat ekologiskt (Ø-märket), Tún-lifrænt samt övriga IFOAM-ackrediterade miljömärkningssystem.
<b>Fair Trade</b>	Fair Trade, dvs. Rättvisemärkt i Sverige Rejäl Handel i Finland och Max Havelaar i Norge og Danmark. Fair Trade är en etisk och social märkning med fokus på mänskliga rättigheter. Se <a href="http://www.rattvisemarkt.se/">http://www.rattvisemarkt.se/</a>
<b>Förnybar energi</b>	Förnybar energi är el och värme som kommer från hållbara energikällor: vindkraft, solenergi, jordvärme, våg och tidvattensenergi, vattenkraft, biobränsle, deponigas, gas från reningsanläggningar och biogas. Biobränslen är den biologiskt nedbrytbara fraktionen av produkter, avfall och rester från jordbruk (både vegetabiliska och animaliska), skogsbruk och liknande industrier och den biologiskt nedbrytbara fraktionen av industriavfall och kommunalt avfall. Torv räknas inte som biobränsle. Kärnkraft räknas inte som en förnybar energikälla.
<b>Förnybart råmaterial</b>	Med förnybart råmaterial avses organiska material baserade på icke-fossila råvaror så att det genom ett naturligt förekommande kretslopp hela tiden sker ett tillskott så att det inte kan ta slut inom överskådlig tid.
<b>GMO</b>	Förkortning för Genetiskt Modifierad Organism. Växter, djur och bakterier som modifierats kallas GMO.
<b>Huvudingrediens</b>	Huvudingredienser är t.ex. potatis, pasta, kött, fisk, bönor mm. Kryddor, salt och örter är inte huvudingredienser.
<b>Jätteräkor</b>	Tropiska räkor som ofta kallas jätteräkor, tigerräkor, kungsräkor eller scampi ute i handeln och på restaurangernas menyer. Alla dessa räkor räknas in under begreppet "jätteräkor". Dessa räkor är betydligt större än ishavsräkor och kan bli över 30 cm långa.
<b>Koncentrerad produkt</b>	Innehåller max 40 % vatten, gäller för kemiska produkter.

<b>Köldmedium</b>	<p>Köldmedium används i kylanläggningar. De farligaste köldmedierna som CFC (freoner) bryter ned ozonskiktet som ligger runt jorden och skyddar mot solens skadliga ultravioletta strålar. De farligaste freonerna har ersatts av mindre farliga HCFC, som inte bryter ned ozonskiktet i samma omfattning som de äldre freonerna, eller HFC som inte påverkar ozonskiktet men ger växthuseffekt. Naturliga köldmedium som bl.a. metan, propan, koldioxid (CO<sub>2</sub>) och ammoniak (NH<sub>3</sub>) är miljömässigt att föredra.</p> <table border="1" data-bbox="612 528 1182 719"> <thead> <tr> <th data-bbox="612 528 903 568">Kylmedel</th> <th data-bbox="903 528 1182 568">Exempel</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="612 568 903 607">CFC</td> <td data-bbox="903 568 1182 607">R12, R500, R502</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 607 903 645">HCFC</td> <td data-bbox="903 607 1182 645">R22, R401, R402</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 645 903 683">HFC</td> <td data-bbox="903 645 1182 683">R134, R404, R407</td> </tr> <tr> <td data-bbox="612 683 903 719">CO<sub>2</sub> koldioxid</td> <td data-bbox="903 683 1182 719">R744</td> </tr> </tbody> </table>	Kylmedel	Exempel	CFC	R12, R500, R502	HCFC	R22, R401, R402	HFC	R134, R404, R407	CO <sub>2</sub> koldioxid	R744
Kylmedel	Exempel										
CFC	R12, R500, R502										
HCFC	R22, R401, R402										
HFC	R134, R404, R407										
CO <sub>2</sub> koldioxid	R744										
<b>Lagad rätt</b>	Med lagad rätt avses en beredd och tillredd varm eller kall maträtt.										
<b>Lokala livsmedel</b>	<p>Såväl produktion som konsumtion sker inom ett begränsat område och producenten är känd. Lokala livsmedel kan också vara vilt och viltfångad fisk.</p> <p>Svanen godkänner livsmedel som lokala om produktens ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Lokala produkter får transporteras högst 100 km från gård till restaurang.</p> <p>Om produkten förädlas på en anläggning eller levereras via en grossist ska spårbarheten till gården dokumenteras.</p>										
<b>Max Havelaar</b>	Se Fair Trade										
<b>Miljömärkt el</b>	El som är miljömärkt enligt ett oberoende och livscykelbaserat miljömärkningssystem (t.ex. Bra Miljöval, Norppa)										
<b>Miljömärkt produkt</b>	Med miljömärkt menas, om inte annat specificerats, produkt märkt med Svanen, EU-blomman eller Bra Miljöval.										
<b>Portaat luomuun</b>	"Steg för steg mot eko" är ett finskt program där yrkeskök i enlighet med ekorävarornas tillgänglighet kan öka ekoutbudet. Programmet vägleder köket stegvis från användningen av ett fåtal ekologiska råvaror mot ekorätter och full ekokontroll. Kök som deltar i programmet får informera sina kunder om att köket använder ekoråvaror och de får ett diplom där det framgår till vilket steg köket har nått. Ansvariga för programmet är Finfood Luomu och Ekokeittiokeskus.										
<b>Regionala livsmedel</b>	<p>Svanen godkänner livsmedel som regionala om produktens ursprung (gård), leveranskedja och transportsträckans längd (km) är känd. Regionala produkter får transporteras högst 250 km från gård till restaurang.</p> <p>Om produkten förädlas på en anläggning eller levereras via en grossist ska spårbarheten till gården dokumenteras.</p>										
<b>Rejäl handel</b>	Se Fair Trade										
<b>Råvara</b>	Med råvara menas matvara som, då den levereras till restaurangen, inte är beredd genom kokning, stekning eller tillagad på annat sätt.										
<b>Rättvisemärkt</b>	Se Fair Trade										
<b>Samtransport</b>	Flera leverantörer kör varor i samma bil till restaurangen										
<b>Städning (danska: rengøring)</b>	Städning omfattar regelbunden rengöring av ytor på inventarier, golv och väggar. Specialrengöring (t.ex. av ugnar (dansk: ovne)) och fönstertvätt (dansk: vinduesvask) omfattas inte.										
<b>Säsonganpassade livsmedel</b>	Produktion av livsmedel som följer naturliga cykler som styrs av årstiderna. Det innebär att färska produkter är lättare att få tag på under vissa tider på året. Färska mat har sällan behandlats med tillsatssämnen och behöver inte lagras.										

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

### Ekologiska livsmedel (dokumentation för P1)

Ekologiska livsmedel/drycker	Märkning och kodnummer	Kr/€ per år
Restaurangens totala omsättning:		
Andel ekologiska livsmedel av total omsättning %:		%

### Lokala livsmedel (dokumentation för P2)

Lokala livsmedel	Producent och ort	Totalt antal km från gård till restaurang	Kr/€ per år
Restaurangens totala omsättning:			
Andel lokala livsmedel av total omsättning %:			%

Lokala livsmedel får transporteras högst 100 km från gård till restaurang.

### Regionala livsmedel (dokumentation för P2)

Regional livsmedel	Producent och ort	Totalt antal km från gård till restaurang	Kr/€ per år
Restaurangens totala omsättning:			
Andel regionala livsmedel av total omsättning %:			%

Regionala livsmedel får transporteras högst 250 km från gård till restaurang.

## Bilaga 2 Blankett för kemleverantör

Vi levererar följande produkter till restaurang: \_\_\_\_\_

Intyget avser år: \_\_\_\_\_

Fyll i de kemiska produkter som levererats:

Produktnamn	Användnings- område	Levererad mängd (aktiv substans) (kg)	Vattenhalt %	Miljömärkt Svanen/Bra Miljöval/EU

För icke-miljömärkta produkter ska leverantör/producent av produkten intyga följande:

- att produkten inte är klassificerad som miljöfarlig (enligt EUs direktiv 99/45/EG)
- att följande ämnen inte ingår i produkten:
  - Alkylfenoletoxylater (APEO) och alkylfenolderivat (APD)
  - Linjära alkylbensensulfonater (LAS)
  - Reaktiva klorföreningar
- att alla tvättaktiva tensider är aerobt lätt nedbrytbara och anaerobt nedbrytbara.

Resultat från nedbrytbarhetstester enligt OECD guidelines 301 A-F för aerobt lätt nedbrytbarhet och ISO 11734, ECETOC nr. 28 juni 1988 för anaerobt nedbrytbarhet om tensiden inte finns på DID- listan (se Detergents Ingredients Database (version 30 June 2004. Part A och Part B).

### Tillverkarens/Leverantörens underskrift

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

### Bilaga 3 a Kemiska produkter för städning och disk – restaurangens intyg

Använd Bilaga 3 b om restaurangen städas av utomstående städföretag.

Följande kemikalier används för regelbunden städning av ytor i restaurangen:

Namn på produkt	Leverantör	Miljömärkning eller datablad/intyg	Volym (€ eller Kr)	Bruksställe

Följande kemikalier används för disk i restaurangen:

Namn på produkt	Leverantör	Miljömärkning eller datablad/intyg	Volym (€ eller Kr)	Bruksställe

Följande specialrengöringsmedel används:

Namn på produkt	Leverantör	Miljömärkning eller datablad/intyg	Volym (€ eller Kr)	Bruksställe

Dokumentationen gäller:

Datum:	Ort:
Restaurangens namn:	Telefon:
Ansvarig person (namnförtydligande):	Ansvarig persons underskrift:

## Bilaga 3 b Kemiska produkter för städning och disk – intyg för städföretag

Använd Bilaga 3 a om restaurangen inte anlitar utomstående städföretag.

### Information om städföretaget:

Företagets namn: \_\_\_\_\_

Företagets adress: \_\_\_\_\_

Telefon/fax: \_\_\_\_\_

Epost: \_\_\_\_\_

### Intyget gäller för följande städobjekt:

Restaurangens namn: \_\_\_\_\_

Adress: \_\_\_\_\_

Städningen utförs i restaurangens alla utrymmen, inklusive köket: Ja  Nej

Även diskning utförs: Ja  Nej

Följande utrymmen ingår inte i uppdraget: \_\_\_\_\_

Alla städkemikalier och/eller diskkemikalier är miljömärkta. Undantag: rengöringsmedel Ja  Nej .  
för ställen, där myndigheterna föreskriver särskilda kemikalier. Om miljömärkta  
produkter inte finns tillgängliga ska de använda produkterna uppfylla kraven i bilaga 2 i  
Svanens krav för restauranger. Räkna upp de använda produkterna:

Namn på produkt	Leverantör	Miljömärkning eller datablad/intyg	Volym (€ eller Kr)	Bruksställe

Reaktiva klorföreningar (som Klorin) används ej. Undantagna är rengöringsmedel för Ja  Nej .  
ställen där myndigheterna föreskriver att desinfektionsmedel ska användas.

Vi bekräftar, att ovanstående uppgifter stämmer med verkligheten och att vi meddelar Nordisk Miljömärkning om eventuella förändringar gällande ovan nämnda restaurang.

Plats och datum: \_\_\_\_\_

Underskrift: \_\_\_\_\_

Namnförtydligande: \_\_\_\_\_

## Bilaga 4 Översyn av energi- och vattenförbrukning

År: \_\_\_\_\_

Dokumentation för O8 (el, gas) och P8 (vatten)

Bokföring ska ske minst 4 gånger per år.

Månad	Datum	Elektricitet KWh		Gas m <sup>3</sup>		Vatten m <sup>3</sup>	
		Mätar- ställning	Skillnad	Mätar- ställning	Skillnad	Mätar- ställning	Skillnad
Jan			0		0		0
Feb							
Mars							
April							
Maj							
Juni							
Juli							
Aug							
Sep							
Okt							
Nov							
Dec							
Året totalt							

### Utredning om exceptionellt stor förbrukning

#### El

Hög elförbrukning under följande månader: \_\_\_\_\_

Trolig orsak till hög förbrukning: \_\_\_\_\_

Korrigerande åtgärd: \_\_\_\_\_

#### Gas

Hög gasförbrukning under följande månader: \_\_\_\_\_

Trolig orsak till högt förbruk: \_\_\_\_\_

Korrigerande åtgärd: \_\_\_\_\_

#### Vatten

Hög vattenförbrukning under följande månader: \_\_\_\_\_

Trolig orsak till högt förbruk: \_\_\_\_\_

Korrigerande åtgärd: \_\_\_\_\_

Restaurangens namn: \_\_\_\_\_

## Bilaga 5 Transportöversyn

År: \_\_\_\_\_

### Dokumentation till O11 för restauranger med egna transporter och catering samt P15

Bokföring ska ske minst 4 gånger per år.

		Bil 1: Bränsle: Nominell bränsleförbrukning (liter /100km)*:		Bil 2: Bränsle: Nominell bränsleförbrukning (liter /100km)*:		Total transport (km)
Månad	Datum	Mätarställning	Skillnad (km)	Mätarställning	Skillnad (km)	
Jan						
Feb						
Mar						
Apr						
Maj						
Jun						
Jul						
Aug						
Sep						
Okt						
Nov						
Dec						
Summa km						
Summa bränsleförbruk under året:		Bil 1: Nominellt bränsleförbruk x summa km: Inköpt bränsle**: Inköpt bränsle x summa km:		Bil 2: Nominellt bränsleförbruk x summa km: Inköpt bränsle**: Inköpt bränsle x summa km:		

\*) nominell förbrukning enligt biltillverkarens specifikation

\*\*\*) spara kvittans för inköpt bränsle

### Utredning om exceptionellt stor förbrukning:

Stor bränsleförbrukning under följande månader: \_\_\_\_\_

Trolig orsak till hög förbrukning (specificera om orsaken beror på avvikande hög bränsleförbrukning eller avvikande många körkilometer): \_\_\_\_\_

Korrigerande åtgärd: \_\_\_\_\_

## Bilaga 6 Marknadsföring av Svanmärkta restauranger

Vi bekräftar härmed att vi känner till reglerna för användning av det nordiska miljömärket Svanen enligt "Regler för nordisk miljömärkning" 12 december 2001 eller senare versioner och vi försäkrar att marknadsföringen av den Svanmärkta restaurangen ska genomföras enligt dessa regler.

Vi bekräftar också att vi har kunskap om innehållet i kriterierna för Svanmärkning av restauranger och storkök.

Vi försäkrar att de inom vårt företag som marknadsför den Svanmärkta restaurangen ska informeras om kriterierna för Svanmärkning av Restauranger samt "Regler för nordisk miljömärkning" 12 december 2001 eller senare versioner.

---

Ort och datum

---

Företag

---

Underskrift, kontaktperson

---

Namnförtydligande

---

Telefon

---

Underskrift, marknadsföringsansvarig

---

Namnförtydligande

---

Telefon

Vid personalbyte ska ett nytt intyg skickas in till Nordisk Miljömärkning.

## Bilaga 7 a Handlingsplan för ständiga miljöförbättringar

Dokumentation för P16. Handlingsplanen ska uppdateras årligen.

För exempel på mål och åtgärder, se Bilaga 7 b.

År: \_\_\_\_\_

Område	Mål	Åtgärd	Tidsperiod	Utfall
matsserveringen				
energi- och vattenbesparing				
kemiska produkter				
materialhantering				
avfallshantering				
transporter				

## Handlingsplan för att minska användningen av engångsmaterial

Dokumentation för O7 för restauranger med take away, catering och/eller snabbmatsservering. Handlingsplanen ska uppdateras årligen.

Område	Mål	Åtgärd	Tidsperiod	Utfall
engångsmaterial				

MÅL innebär mätbara mål, som ger konkreta miljöförbättringar

ÅTGÄRD anger på vilket sätt målet nås

TIDSPERIOD anger när målet ska vara uppfyllt

UTFALL anger om målet uppnåtts inom angiven tidsperiod

## Utredning om handlingsplanens utfall (sammanställs vid årets slut)

Följande mål uppnåddes: \_\_\_\_\_

Följande mål uppnåddes inte: \_\_\_\_\_

Korrigerande åtgärder: \_\_\_\_\_

## Bilaga 7 b Exempel på mål och åtgärder för miljöförbättringar

Obs! Detta är endast ett exempel, använd gärna egna åtgärder!

Område	Mål	Åtgärd	Tidsperiod	Utfall
matserveringen	andelen ekologiska varor ska öka från 3 till 5 %	inköp av ekologisk mjölk och ägg	klar senast (datum)	andelen 5 %
energi- och vattenbesparing	elförbrukningen ska minska med 5 % per år	ge instruktioner för släckning av belysning, byt ut järnpannor, ge klara instruktioner om föruppvärmning av ugn	klar senast (datum)	Elförbrukning minskat med 2 %
kemiska produkter	inköpt mängd kemikalier ska minska med 50 kg per år	övergå till koncentrerade produkter	klar senast (datum)	kemikalieämngden minskat med 70 kg
Materialhantering	miljöanpassa restaurangens inredning vid renoveringen	endast miljömärkta bord och stolar	klar senast (datum)	alla bord och stolar är nu Svanmärkta
Avfallshantering	som skickas till deponi ska minska med 1.000 kg per år	införa mer källsortering, instruktioner till personalen	klar senast (datum)	Avfallsmängden minskat med 1.200 kg
transporter	antalet bilar som levererar till restaurangen ska minska från 10 till 5 st per vecka	möten med transportörer för att diskutera möjligheter att utveckla samtransport	klar senast (datum)	antalet bilar nu 4 st per vecka
minskning av engångsmaterial /för snabbmat, catering och take away)	minska förbruket med 20 %	ta bort lock och sugrör, övergå till pantglas där möjligt	klar senast (datum)	Engångsmaterial har minskat med 30 %

### Utredning om handlingsplanens utfall (sammanställs vid årets slut)

Följande mål uppnåddes:

***allt utom energibesparing***

Följande mål uppnåddes inte:

***elförbruk har minskat endast 2 %***

Korrigerande åtgärder:

***tydligare instruktioner till personalen, skolning om energi- och vattenbesparing vid disk och matlagning***