



Green Restaurant Kriterier og ansøgningsskema

Gældende fra januar 2019



Kort om Green Restaurant

Green Restaurant tildeles restauranter, der ønsker at gøre en ekstra indsats for at være bæredygtige og passe på miljøet og kunne dokumentere denne indsats.

Definition er som ved Svanemærkningen; det vil sige at restauranter også omfatter institutionelle køkkener, kantiner, gadekøkkener, cafeer og kæderestauranter, så længe det tydeligt fremgår, hvilken del som er mærket med Green Restaurant.

For at få tildelt Green Restaurant er det nødvendigt at leve op til en række kriterier, der er listet i nærværende dokument fra side 4 og frem.

Såfremt du er interesseret i at ansøge om Green Restaurant, kan du kontakte sekretariatet i HORESTA, der vil hjælpe med ansøgningen.

Om kriterierne

Hvis virksomheden vil opnå Green Restaurant skal en række kriterier efterleves.

- Obligatoriske kriterier som skal opfyldes inden tildelingen
- Pointkriterier som giver 1 til 5 point, afhængig af kriteriets vægtning.

Alle obligatoriske kriterier og min. 30 % af de relevante pointkriterier skal være opfyldt for at opnå tildeling af Green Restaurant.

Forudsætning

En forudsætning er, at den aktuelle restaurant lever op til relevant og gældende miljølovgivning, bygningsreglement, spildevandsbekendtgørelsen etc.

Butikker og andre aktiviteter, der har sammenhæng med stedet, er også omfattet af dette kriteriesæt.

Hvordan adskiller ordningen sig fra andre?

Green Restaurant er en troværdig og uafhængig miljømærkningsordning, som er målrettet branchen, og som indeholder kompetent kontrol og rådgivning.



Beskrivelse af procedure

Nedenstående skema (s. 5-17) skal læses igennem for at se om en mærkning er muligt, skemaet udfyldes herefter i samarbejde med Sekretariatet ved et besøg.

X	Betyder at kriteriet er opfyldt
%	Betyder "Ikke relevant" eller "Ingen indflydelse på"
Tomt	Betyder at virksomheden ikke opfylder kriteriet

Konsulentbesøg

Ved indledende konsulentbesøg udfyldes skemaet, og der udarbejdes i fællesskab miljø-procedure, mål, affaldsplan, aktiviteter og informationsmateriale, som er målrettet re-
stauranten.

Konsulentbesøget foretages af Green Restaurant sekretariatet, eller en person udpeget af Sekretariatet. Omkostninger til kontrolbesøget afholdes af Green Key, mens alle udgifter til evt. konsulentbistand, nødvendige investeringer m.v. afholdes af restauranten.

Indstilling til Jury

Efter besøget, og når al dokumentation er fremsendt, vil pointkriterierne sammentæles, og ansøgningen sendes til behandling hos en Jury, der træffer den endelige afgørelse om tildelingen af Green Restaurant. Juryen kan også komme med anbefalinger og yderligere forslag til tiltag.

Tildeling

Retten til Green Restaurant gives for en periode af 12 måneder ad gangen, dog kan mærkningen fratages, hvis det erfarer at opfyldelsen af kriterierne misligholdes.

Opfølgning

Restauranten får besøg efter det første år, og efterfølgende hvert tredje år. Hvert efterår vil dele af kriterierne blive tjekket, hvor medlemmer skal indsende udvalgt dokumentation for opfyldelse til Sekretariatet.



Samlet kriterier for Green Restaurant

Kriterium			Type
1a.	Miljøledelse	Restauranten har en procedure, som hjælper stedet med at nedbringe ressourceforbruget og lave miljøforbedringer.	Obligatorisk
1b.	Miljøledelse	Restauranten skal hvert år fastsætte og gennemføre minimum 2 miljømål.	Obligatorisk
2.	Kollegaer	Ejeren, eller den miljøansvarlige medarbejder, uddanner, informerer og involverer kollegaer i forhold til Green Restaurant, og om hvordan de støtter op om den bæredygtige indsats.	Obligatorisk
3.	Gæsteinformation	Restauranten har synlig information om Green Restaurant på stedet og hjemmesiden og om hvordan gæsten kan hjælpe med miljøindsatsen.	Obligatorisk
4.	Vand	Restauranten måler og vurderer vandforbruget og har iværksat og planlægger tiltag for at spare på vandet.	Obligatorisk
5a.	Rengøring	Restauranten gør rent primært med miljømærkede rengøringsprodukter og har en procedure for at spare på brugen af rengøringsprodukter, vand og energi.	Obligatorisk
5b.	Vask	Restauranten vasker med miljømærkede vaskemidler og/eller på miljømærket vaskeri.	Obligatorisk
6.	Affald	Restauranten har en plan for minimering og sortering af affald i flest mulige, dog minimum 4, fraktioner inklusiv madaffald.	Obligatorisk
7.	Energi	Restauranten måler og vurderer energiforbruget og har iværksat og planlægger tiltag for at spare på energien.	Obligatorisk
8.	Fødevarer	Restauranten har eller ansøger om Det Økologiske Spisemærke og benytter råvarer, der indkøbes lokalt, i sæson, og med fokus på ansvarlighed og tilbyder vegetariske alternativer.	Obligatorisk
9.	Madspild	Restauranten har en procedure for at kortlægge, nedbringe og instruere kollegaer om madspild.	Obligatorisk
10.	Udeområde	Restauranten beskytter udeområder, og der anvendes ikke kemiske ukrudtsbekæmpelsesmidler.	Obligatorisk
11.	Mad og natur	Restauranten informerer om naturforståelse i forhold til fødevarer og tilberedning af mad, og kan give forslag til aktiviteter, der bidrager til viden herom.	Obligatorisk
12.	Administration	Restauranten har en indkøbsprocedure og køber primært miljø- og energimærkede produkter.	Obligatorisk



0. Om restauranten

Udfyldes	
Virksomhedens navn	
Gade	
Postnr.	
By	
Landsdel	
Officiel telefon	
Officiel e-mail	
Hjemmeside	
Byggeår	
Evt. lukkeperiode	
Hele/dele af bygninger som er fredet	
Udfyldes	
Personale	
Antal ansatte	
Navn på direktør/leder	
Titel på direktør/leder	
Direkte telefon (direktør/leder)	
Direkte e-mail (direktør/leder)	
Navn på miljøkontakt/ansvarlig	
Titel på miljøkontakt/ansvarlig	
Direkte telefon (miljøkontakt)	
Direkte e-mail (miljøkontakt)	
Evt. supplerende kontaktperson	
Evt. titel supplerende kontaktperson	

Opsamling af Pointkriterier

Område	Antal point	Ud af
1 Miljøledelse	0	0
2 Kollegaer		
3 Gæsteinformation		
4 Vand		
5 Rengøring		
6 Affald		
7 Energi		
8 Fødevarer		
9 Destination	0	0
10 Udeområde		
11 Mad og natur		
12 Administration		
I alt		
Procent (min 30 %)		

Øvrige (Ø)

- ☐ Ejer bygning
☐ Lejer lokaler men har eget udstyr
☐ Lejer lokaler men har ikke udstyr
☐ Forpagter/franchisetager



1.0 Miljøprocedure og -mål

Kriterium			Type
1a.	Miljøledelse	Restauranten har en procedure, der hjælper stedet med at nedbringe ressourceforbruget og lave miljøforbedringer <i>Se bilag 1.0</i>	Obligatorisk
1b.	Miljøledelse	Restauranten skal hvert år fastsætte og gennemføre minimum 2 miljømål. <i>Brug bilag 1.0</i>	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Udpeget miljøansvarligt (O1.1)
- ☐ Har en miljøprocedure (O1.2)
- ☐ Vil hvert år gennemføre min 2 miljømål (O1.3) – *Se liste med forslag i bilag 1.0*
- ☐ Samler miljømateriale i mappe eller elektronisk (O1.4)
- ☐ Gennemgår hvert år stedets miljøindsats (O1.5)
- ☐ Inddrager samarbejdspartnere (O1.6)

Pointkriterier (P)

Ingen

Kommentarer



2.0 Kollegaer

Kriterium			Type
2.	Personale	Ejeren, eller den miljøansvarlige medarbejder, uddanner, informerer og involverer kollegaer i forhold til Green Restaurant, og om hvordan de støtter op om den bæredygtige indsats.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Ledelsen har besluttet at arbejde med miljøindsatsen (O2.1)
- ☐ Minimum et årligt personalemøde skal have bæredygtighed på dagsordenen (O2.2)
- ☐ Kollegaer spørges om deres forslag til miljøforbedringer (O2.3)
- ☐ Kollegaer instrueres i Green Restaurant, og hvordan de bidrager til en miljøvenlig drift af organisationen (O2.4)
- ☐ Beskrivelse af hvordan nye kollegaer sættes ind i miljøarbejdet (O2.6)

Pointkriterier (P)

- ☐ Nedsat miljøgruppe med kollegaer (P2.11) – 5 point
- ☐ Kollega på miljøkursus/uddannelse (P2.12) – 5 point
- ☐ Kollegakonkurrencer (P2.13) – 3 point

Antal point

ud af

Kommentarer



3.0 Gæsteinformation

		Kriterium	Type
3.	Gæsteinforma- tion	Restauranten har synlig information om Green Restaurant på stedet og hjemmesiden, og om hvordan gæsten kan hjælpe med miljøindsatsen.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Synlig information om Green Restaurant ved indgang (O3.1) ved tildeling
- ☐ Synlig information om Green Restaurant på hjemmesiden (O3.2) ved tildeling
- ☐ Restauranten informerer gæster om offentlig transport (O3.3)

Pointkriterier (P)

- ☐ Opslag med miljøråd på Facebook, Instagram og andre sociale medier (P3.10) - 3 point
- ☐ Miljøindhold og råd på hjemmeside (P3.11) - 4 point
- ☐ Gæster og samarbejdspartnere kan komme med råd til restaurantens miljøarbejde (P3.12) - 2 point
- ☐ Synlig information om økologi eller Det Økologiske Spisemærke (P3.13) - 3 point
- ☐ Synlig information om brug af MSC, ASC eller Skånsomt Kystfiskeri (P3.14) - 2 point
- ☐ Synlig information om brug af FairTrade, sæsonens eller lokale råvarer (P3.15) - 2 point
- ☐ Synlig information om madspildsindsats (P3.26) - 3 point

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



4.0 Vand

Kriterium		Type
4.0	Vand	Restauranten måler og vurderer på vandforbruget og har iværksat og planlægger tiltag for at spare på vandet.

Obligatorisk (O)

- ☐ Har vandmåler (O4.1)
- ☐ Forbrug aflæses hver måned i sæsonen (O4.2)
- ☐ Organisationen har fast procedure for indberetning utætte VVS installationer (O4.3)
- ☐ Offentlige håndvaske er vandbesparende med max 5 l/min på (O4.4a)
- ☐ Vaske i køkken med max 5 l/min med undtagelse ved gryder, steamer etc. (O4.4b)
- ☐ Personalebrugere med max 9 l/min (O4.5)
- ☐ Centrale gæstetoiletter er dobbeltskylende (O4.6)
- ☐ Sensor på urinaler (O4.7)
- ☐ Affaldsspand på hvert toilet (O4.8)
- ☐ Opslag med gode råd ved opvask (O4.9a) Se ark 4.1.
- ☐ Håndbruser ved opvask (O4.9b)

Pointkriterier (P)

- ☐ Har bi-målere (P4.11) – 3 point
- ☐ Sensor på vandhaner på toilet (P4.12a) – 3 point
- ☐ Sensor på håndvask i køkken (P4.12b) – 3 point
- ☐ Alle toiletter er dobbeltskylende (P4.13) – 3 point
- ☐ Vandfrie urinaler (P4.14) – 4 point
- ☐ Har regnvandstønde/opsamling (P4.15) – 2 point
- ☐ **Har udeområder**
- ☐ Har regnvandstønde/opsamling (P4.16) – 2 point

Antal point

ud af

Kommentarer



5.0 Rengøring

Kriterium			Type
5.0	Rengøring	Restauranten gør rent primært med miljømærkede rengøringsprodukter og har en procedure for at spare på brugen af rengøringsprodukter, vand og energi.	Obligatorisk
5.10	Rengøring	Restaurantens vasker med miljømærkede vaskemidler eller på miljømærket vaskeri.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Dispenser for sæbe ved vask (O5.1)
- ☐ Al håndsæbe er miljømærket (O5.2)
- ☐ Rengøringsmidler er uden klor (O5.3)
- ☐ 75 % af rengøringsmidler er miljømærkede (O5.4a) – Desinfektion
- ☐ Fast procedure for dosering af rengøringsmidler (O5.4b)
- ☐ Desinfektionsmidlerne skal være godkendt af Fødevarestyrelsen (O5.4c)
- ☐ Bruger primært fiberklude (O5.5)
- ☐ Hånd- og wc-papir er miljømærket (O5.6)
- ☐ Rengøringsfolk eller firma kender til restaurantens procedure for miljøvenlig rengøring (O5.7)
- ☐ Klude, linned og håndklæder vaskes med miljømærkede vaskemidler eller på miljømærkede vaskerier (O5.8)

Pointkriterier (P)

- ☐ Undgår duftspray og parfume (P5.10) – 2 point
- ☐ 90 % af rengøringsprodukterne er miljømærkede (P5.11) – 3 point
- ☐ Har automatisk doseringsanlæg for rengøringsmidler (P5.12) – 2 point
- ☐ Klude, børster og svampe er uden mikroplast (P5.13) – 2 point

Antal point

ud af

Kommentarer



6.0 Affald

Kriterium			Type
6.0	Affald	Restauranten har en plan for minimering og sortering af affald i flest mulige, dog minimum 4, fraktioner inklusiv madaffald.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Har affaldsplan (O6.1) (se ark 6.1)
- ☐ Sorteringsmuligheder i køkkenet (O6.2)
- ☐ Sorteringsmuligheder er let tilgængelig (O6.3)
- ☐ Frasorterer affald i minimum 4 fraktioner (pant, glas, papir, pap, dåser/metal, madaffald etc.) (O6.4a)
- ☐ Frasorterer madaffald (O6.4b)
- ☐ Frasorterer miljøfarligt affald (batterier, maling, lysstofrør/E-pære, kemikalier etc.) (O6.5)
- ☐ Kildesorteringsinformation såsom piktogrammer (O6.6)
- ☐ Leverandører tager kasser, paller mm. retur (O6.7)
- ☐ Serverer primært postevand frem for kildevand (O6.8a)
- ☐ Med undtagelse af take-away benyttes ikke engangsservice (O6.8b)
- ☐ Bruger ikke portionsbakker ved servering med undtagelse af salt, peber, smørbare produkter etc. (O6.8c)
- ☐ Gør en indsats for at reducere og udfase engangsplastik (O6.8d)
- ☐ Benytter genbrugelige beholdere beregnet til fødevarekontakt til opbevaring af mad (O6.8e)

Pointkriterier (P)

- ☐ Kan måle mængden af affald (P6.10) – 5 point
- ☐ Sorteringsmuligheder ved indgang (P6.11) – 5 point
- ☐ Har lufthåndtørre på toiletter (P6.12) – 2 point
- ☐ Serverer kun postevand frem for kildevand (P6.14a) – 4 point
- ☐ Benytter ikke plastikservice (P6.14b) – 3 point
- ☐ Bruger bionedbrydelige eller stofservietter (P6.14c) – 3 point
- ☐ Bruger ikke plastik sugerør eller rørepinde (P6.14d) – 3 point
- ☐ Ved take-away benyttes bionedbrydeligt service (P6.14e) – 5 point
- ☐ Ved take-away er der affaldsløsning i nærheden af stedet (P6.14f) – 3 point

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



7.0 Energi

Kriterium			Type
7.0	Energi	Restauranten måler og vurderer energiforbruget og har iværksat og planlægger tiltag for at spare på energien.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Måler energiforbrug månedligt i sæson (O7.1)
- ☐ Primært LED og alternativt energisparepærer eller lysstofrør (O7.2a)
- ☐ Belysning udenfor, på bagtrapper, i kældre og på nye toiletter er behovsstyret med tidsstyring, bevægelses- og lydsensor eller skumringsanlæg(O7.2b)
- ☐ Manuel eller elektronisk varmestyring (O7.3a)
- ☐ Ventilation, kedler, kondensator og klimaanlæg styres, rengøres jævnligt og efterses årligt (O7.3b)

☐ Står for køkkenudstyr

- ☐ Tætningslister på ovne og varmeskabe er intakte (O7.8a)
- ☐ Tætningslister på køle- og fryseskabe og – rum er intakte (O7.8b)
- ☐ Køleskabe i køkken uden glas (O7.8c)
- ☐ Nye opvaskemaskiner er vand- og energibesparende (O7.8d)

☐ Står for bygning

- ☐ Ikke 1-lags vinduer i opvarmede områder (O7.4)
- ☐ Tilpas isolering af bygninger (O7.5)
- ☐ Varmvandsrør er isoleret (O7.6)
- ☐ Gennemført energisyn/energimærkning inden for 10 år (O7.9)

Pointkriterier (P)

- ☐ Har bi-målere (P7.10) – 3 point
- ☐ Ingen halogen- og glødepærer på virksomheden (P7.11) – 3 point
- ☐ Sensor på toiletter (P7.12) – 2 point
- ☐ Sensor på kontorer (P7.13) – 4 point
- ☐ Har CTS-anlæg (P7.14) – 5 point
- ☐ Ikke direkte el-radiatorer (P7.15) – 3 point
- ☐ Køb af grøn strøm (P7.16a) – 4 point
- ☐ Salgs- og kaffeautomater slukkes om natten (P7.17) – 2 point
- ☐ **Står for køkken**
- ☐ Har induktion og/eller grydesensor (P7.18a) – 4 point
- ☐ Har mikroovn til hurtig opvarmning (P7.18b) – 2 point
- ☐ Opdeling i fjern- og nærlager for fryser og køleskabe (P7.18c) – 3 point
- ☐ Låg på kipgryder og vandbade (P7.18d) – 2 point
- ☐ Tidsstyring på varmeudstyr som bruges dagligt (P7.18e) – 3 point
- ☐ Tidsstyring eller sensor på emhætte (P7.18f) – 2 point
- ☐ Termostater på varmeudstyr, som nedregulerer i stilleperioder (P7.18g) – 2 point
- ☐ **Står for bygning**
- ☐ Varme og el-styring fra hovedbygning (P) – 4 point
- ☐ CTS-anlæg (P) – 5 point
- ☐ Producerer selv vedvarende energi som solceller, jordvarme etc. (P16b) – 5 point

Antal point

ud af

Kommentarer



8.0 Fødevarer

Kriterium			Type
8.0	Fødevarer	Restauranten har eller ansøger om Det Økologiske Spisemærke og benytter råvarer der indkøbes lokalt, i sæson og og med fokus på ansvarlighed og tilbyder vegetariske alternativer.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Registrerer sit indkøb af økologiske varer (O8.1)
- ☐ Har Det Økologisk Spisemærke eller vil anskaffe det inden for et år efter tildelingen (O8.2)
- ☐ Indkøber lokale og sæsonens fødevarer (O8.3)
- ☐ Serverer ikke udrydningstruede fisk og benytter certificeringsmærker som Skånsomt Kystfiskeri, MSC og ASC (O8.4)
- ☐ Procedure for at mindske kødforbrug (O8.5)
- ☐ Benytter råvarer med fokus på dyrevelfærd (O8.6)

Pointkriterier (P)

- ☐ Har Bronze i Det Økologiske Spisemærke (P8.10a) – 3 point
- ☐ Har Sølv i Det Økologiske Spisemærke (P8.10b) – 4 point
- ☐ Har Guld i Det Økologiske Spisemærke (P8.10c) – 5 point
- ☐ Aftaler med leverandør om primært at bruge lokale fødevarer (P8.11) – 3 point
- ☐ Aftaler med leverandør om primært at bruge sæsonens fødevarer (P8.12) – 3 point
- ☐ Køber fairtrade, MSC, ASC og Skånsomt Kystfiskeri etc., når det er muligt (P8.13) – 3 point
- ☐ Deltager i Local Cooking (P8.14) – 5 point
- ☐ Har køkken / urtehave (P8.15) – 3 point
- ☐ Tilbyder kød i reduceret portionsstørrelse, hvis over 85 g (P8.16) – 3 point
- ☐ Kan dokumentere brug af ansvarligt produceret palmeolie (P8.17) – 3 point
- ☐ Kan dokumentere brug af ansvarligt produceret soja (P8.18) – 3 point

Antal point

ud af

Kommentarer



9. Madspild

Kriterium			Type
9.0	Madspild	Restauranten har en procedure for at kortlægge, nedbringe og instruere kollegaer om madspild.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Restauranten har en procedure for at kortlægge madspild enten via måling, opgørelse for madaffald, billeder (O9.1)
- ☐ Restauranten har en procedure for at nedbringe madspild (O9.2) Se ark 9.1
- ☐ Indsats for at minimere madspild fordelt på indkøb, tilberedning og servering (O9.3)
- ☐ Kollegaer er instrueret i, hvordan de nedbringer madspild (O9.4)
- ☐ Har etableret resthylde i kølerum /-skab (O9.5)
- ☐ Har faste formål med tilbagevendende rester (O9.6)
- ☐ **Har buffet**
- ☐ Løbende opfyldning af buffet (O9.7a)
- ☐ Mindre, men bedre udvalg (O9.7b)
- ☐ Evaluerer løbende spild fra buffet (O9.7c)

Pointkriterier (P)

- ☐ Kollegaer har deltaget i Food-coordinator-uddannelse eller tilsvarende (P9.10) – 5 point
- ☐ Bruger ny viden fra kokkeelever (P9.11) – 4 point
- ☐ Køkkenet benytter ukurante råvarer (P9.12) – 5 point
- ☐ Køkkenet måler løbende spild i forhold til anretningernes størrelse (P9.13) – 3 point
- ☐ Måler og vejer hvert år madspild i periode (P9.14) – 5 point
- ☐ Gæster tilbydes Goodiebags(doggybags) til rester (P9.15a) – 5 point
- ☐ Restauranter er med i apps, som reducerer madspild og giver mad til velgørende organisationer (P9.15b) – 4 point
- ☐ **Har buffet**
- ☐ Portionsanretning på buffet (P9.16a) – 4 point
- ☐ Mindre tallerkner ved buffet (P9.16b) – 3 point

Ved frokostordning

- ☐ System for mængdejustering fra kunden fx med foto af rester (P9.17a) – 3 point
- ☐ Personale kan tage mad med hjem (P9.17b) – 2 point

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



10. Udeområde

Kriterium		Type
10.0	Udeområde	Restaurantens beskytter udeområder, og der anvendes ikke kemiske ukrudtsbekæmpelsesmidler.

Obligatorisk (O)

- ☐ **Har udeområder**
- ☐ Benytter ikke kemiske ukrudtsmidler (O10.1)
- ☐ Benytter brænder, ukrudtsdug eller håndkraft til ukrudtsbekæmpelse (O10.2)
- ☐ Plæneklipper benytter blyfri benzin eller el (O10.3)
- ☐ Kunstvanding undgås eller sker mellem kl. 18.00 til 7.00 (O10.4)
- ☐ Respekterer fredningsbestemmelser og miljøbeskyttelser ved renovering, ombygning og tilberedning (O10.5)
- ☐ Bekæmper invasive arter som bjørneklo og rynket rose (O10.6)
- ☐ Behovsstyring af ude-opvarmning (O10.7)

Pointkriterier (P)

- ☐ Har el-plæneklipper (P10.10) – 3 point
- ☐ **Benytter ude-opvarmning**
- ☐ Benytter infrarøde terrassevarmere (P10.11a) – 3 point
- ☐ Planlægger udeopholdsrum, så minimum opvarmning benyttes (P10.11b) – 3 point

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



11.0 Mad og natur

Kriterium		Type
11.0	Mad og natur	Restauranten informerer om naturforståelse i forhold til fødevarer og tilberedning af mad og kan give forslag til aktiviteter, der bidrager til viden herom.
		Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Information om naturforståelse i forhold til fødevarer og tilberedning af mad (O11.1)

Pointkriterier (P)

- ☐ Information om fra jord til bord (P11.10) – 3 point
☐ Information om nærliggende natur og lokale produkter (P11.11) – 3 point
☐ Information om Blå Flag strand (P11.12) – 3 point
☐ anbefaler andre miljømærkede turistvirksomheder (P11.13) – 3 point
☐ Henviser til naturaktiviteter i området (P11.14) – 3 point
☐ Iværksætter bæredygtige aktiviteter (P11.15) – 3 point pr. stk.
☐ Henviser til lokale fødevarer- og madoplevelser (P11.16) – 3 point pr. stk.

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



12. Administration og indkøb

Kriterium			Type
12.0	Administration	Restauranten har en indkøbsprocedure og køber primært miljø- og energimærkede produkter.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

- ☐ Har en indkøbsprocedure (O12.1) Se 12.1.
- ☐ Elektronisk udstyr installeres med automatisk standby funktion (O12.2)
- ☐ Nyt elektronisk udstyr skal minimum have energimærke A eller andet energimærke (O12.3)
- ☐ Trykt materiale sker på miljømærket papir og hos miljømærket leverandør (O12.4)
- ☐ Kopipapir og blokke er miljømærkede (O12.5)

Pointkriterier (P)

- ☐ Alle printere er indstillet til at printe dobbeltsidet (P12.10) – 3 point
- ☐ Har egen el-bil eller cykler til ansatte (P12.11) – 3 point
- ☐ Ved lejemål indgås grønne lejekontrakter, som motiverer både lejer og udlejer (P12.12) – 5 point
- ☐ **Har inventar**
- ☐ Nyindkøbte hætte- og tunnelopvaskemaskiner følger indkøbsvejledning fra Energistyrelsen (P12.13a) – 3 point
- ☐ Opvaskemaskine har minimum Energimærke A (P12.13b) – 3 point
- ☐ Vaskemaskiner har minimum Energimærke A (P12.13c) – 3 point

CSR

- ☐ Tilmeldt FN's Global Compact, har en CSR-politik eller REGA (P12.14) – 5 point

Antal point

ud af

Kommentarer



Bilag 1.0b Forslag til årlige miljømål. Find gerne selv på flere. Kig fx på pointkriterier, der ikke opfyldes

Nr.	Tema	Miljømål
2	Kollegaer	1. Etabler en miljøgruppe 2. Udpeg miljøambassadører 3. Spildkampagne fra Sekretariatet 4. Udfasning af plastik 5. Mindre papir-kampagne 6. Send køkkenpersonale på Food-coordinator-uddannelse
3	Gæsteinformation	1. Særlig gæsteindsats 2. Spørg til gæsternes holdning til bæredygtighed 3. Udpeg miljøambassadører
4	Vand	1. Opsamling af regnvand 2. Spar på vandet-kampagne
5	Rengøring	1. 90 % miljømærkede rengøringsprodukter 2. Udfase anvendelsen af klude og svampe med mikroplastik 3. Internt kursus i grøn rengøring
6	Affald	1. Fjerne al kildevand og plastikemballage 2. Frasortere madaffald 3. Papirsortering på hvert kontor 4. Frasortere plastik 5. Internt kursus i affaldssortering
7	Energi	1. Sluk-lyset-kampagne 2. Skifte endnu et område til LED 3. Endnu et område med behovsstyring af lys 4. Fokus på vedvarende energi
8	Fødevarer	1. Gå efter Det Økologiske Spisemærke 2. Finde lokale producenter 3. Vegetar-dag om måneden 4. "Af hvad for en fisk" bør vi spise
9	Destination	1. Møder med lokale samarbejdspartnere 2. Indsats for lokale fødevareoplevelser og Local Cooking 3. Arbejde for natur og nationalparker
10	Udeområde	1. Rygeområde 2. Kig på pointkriterier, som ikke opfyldes 3. Diversitetsprojekt 4. Bi-projekt
11	Mad og natur	1. Personaletur til destinationens leverandører 2. Aftale med naturvejleder om fx naturens råvarer 3. Deltage i Local Cooking 4. Fælles affaldskampagne fx fra DN 5. Strandrensning
12	Administration	1. Indstil alle printere til at printe dobbeltsidet