

Svanemærkning af Events



Version 1.0 dato dato

HØRING

Indhold

1	Hvad er et Svanemærket Event?.....	4
2	Hvad kan Svanemærkes?	4
2.1	Hvad kan ikke Svanemærkes?.....	5
2.2	Begrundelse for definitionen af produktgruppen.....	5
3	Sådan læser du dette kriteriedokument.....	6
4	Resumé	7
5	Krav til og begrundelse for disse	8
5.1	Definitioner	8
5.2	Ansvarsfraskrivelse	10
5.3	Generelle krav	10
5.4	Marketing og kommunikation.....	11
5.5	Energikrav	12
5.6	Transport og klima.....	17
5.7	Biodiversitet.....	22
5.8	Mad- og drikkevarer.....	23
5.9	Ressourceeffektivitet	33
5.10	Rengøringsprodukter.....	41
5.11	Juridiske forpligtelser og arbejdsvilkår.....	44
5.12	Vedligeholdelse af licens	45
6	Miljøpåvirkning af events	46
7	Ansøgning og regler for Svanemærket.....	52
Appendix 1	Oversigt over leverandører	
Appendix 2	Kontraktlig aftale - venue	
Appendix 3	Kontraktlig aftale – cateringservices	
Appendix 4	Retningslinjer for vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr	

117 Events version 1.0, 22 januar 2025

Dette dokument er en oversættelse af et originaldokument på engelsk. I tilfælde af en tvist skal det originale dokument altid betragtes som det gældende.

Kontaktoplysninger

Nordisk Ministerråd besluttede i 1989 at indføre en frivillig officiel miljømærkning, Svanemærket. Nedenstående organisationer/virksomheder har ansvaret for det officielle miljømærke Svanen, tildelt af det respektive lands regering. For yderligere oplysninger se hjemmesiderne:

Danmark

Miljømærkning Danmark
info@ecolabel.dk
www.svanemaerket.dk

Finland

Miljömärkning Finland
joutsen@ecolabel.fi
www.joutsenmerkki.fi

Sverige

Miljömärkning Sverige
info@svanen.se
www.svanen.se

Island

Norræn Umhverfismerking
svanurinn@ust.is
www.svanurinn.is

Norge

Miljømerking Norge
info@svanemerket.no
www.svanemerket.no

Dette dokument må kun kopieres i sin helhed og uden nogen form for ændring. Citater fra dokumentet kan benyttes, hvis kilden, Nordisk Miljømærkning, angives.

1 Hvad er et Svanemærket Event?

Et Svanemærket event opfylder ambitiøse miljøkrav og har en holistisk tilgang til dets miljøarbejde. Eventet har en aktiv og struktureret tilgang til at reducere dets forbrug og optimere driften, samt engagere deres leverandører i miljøarbejdet.

Et Svanemærket event:

- Reducerer energiforbrug og CO₂-emissioner.
- Benytter genanvendelige kopper og engangsartikler, der opfylder strenge miljøkrav.
- Serverer mad med reduceret miljøaftryk, såsom økologiske madvarer og drikkevarer og vegetariske måltider.
- Reducerer forbruget og opfylder strenge miljøkrav til dekorationsmateriale, merchandise og giveaways.
- Begrænser skadelige og uønskede kemikalier i almindelig rengøring og opvask ved brug af miljømærkede rengøringsprodukter.
- Inddrager medarbejdere og leverandører i miljøarbejdet.

2 Hvad kan Svanemærkes?

Definition af produktgruppe

I disse kriterier bruges udtrykket "event" om professionelt planlagte events, der varer over en given periode og er tilknyttet en fast lokation, som fx et eventsted eller et officielt og fastlagt eventområde. Et Svanemærket event kan typisk, men er ikke påkrævet, gentages periodisk/regelmæssigt.

I disse kriterier omfatter udtrykket "event" både offentlige og private events såsom:

- Kulturevents, fx koncerter, teaterforestillinger osv.
- Forretningsevents, fx forretningsmøder, seminarer og workshops
- Konferencer
- Kongresmøder
- Festivaler (campingområdet er ikke inkluderet)
- Messer/udstillinger
- Sports- og hobbyevents
- Politiske events, fx politiske uger, nationale møder og debatter

Der skal være en professionel hovedarrangør af eventet, som skal tage det fulde ansvar for opfyldelsen af alle krav, uanset hvem der udfører arbejdet.

Det er selve eventet, "begivenheden", der certificeres med Svanemærket. **Ejeren af licensen** er den, der ansøger om licensen, i de fleste tilfælde eventarrangøren.

Det betyder ikke, at alle arrangørens events er svanemærkede. Alle events er forskellige, så hvis en eventarrangør ønsker at svanemærke flere events, skal der ansøges på alle relevante events.

Geografiske begrænsninger

Niveauerne i Svanemærkets krav er baseret på nordiske forhold. Hvis events i andre lande eller events med flere værtslande udenfor Norden ønsker at ansøge om Svanemærket, vil Nordisk Miljømærkning overveje muligheden for at udvikle krav til den specifikke region.

2.1 Hvad kan ikke Svanemærkes?

Følgende events kan ikke Svanemærkes, da de ikke passer ind i produktgruppedefinitionen ovenfor, og kravene er ikke tilpasset disse:

- Events, der ikke har en start- og slutdato
- Campingpladser i forbindelse med events som fx festivaler
- Forlystelsesparker
- Events planlagt for mindre end 100 personer på eventstedet
- Onlineevents, hvis de kun er digitale

Nordisk Miljømærkning forbeholder sig retten til at afvise ansøgninger på events, der udgør en risiko for at skade Svanemærkets brand. Se detaljer i kapitel 5.2 "Ansvarsfraskrivelse".

2.2 Begrundelse for definitionen af produktgruppen

Et Svanemærket event er et professionelt planlagt event, der varer over en given periode, og som er tilknyttet en fast lokation. Ifølge RPS (study of environmental Relevance, Potential and Steerability) er der gode muligheder for at opnå miljømæssige fordele, især inden for områderne: energi og klima, føde- og drikkevarer, engangsartikler, affaldshåndtering, overnatning og transport. Kriterierne kan også bidrage til en øget efterspørgsel efter miljømærkede produkter og tjenester.

I disse kriterier omfatter udtrykket "event" både offentlige og private events, såsom forretningsmøder. For at blive svanemærket skal der være én hovedarrangør af eventet, som har det fulde ejerskab over eventet og tager det fulde ansvar for opfyldelsen af alle krav. Hovedarrangøren kan benytte leverandører og underleverandører til forskellige opgaver under eventet. Hovedarrangøren skal være professionel, hvilket betyder, at en privatperson ikke kan ansøge om Svanemærket.

Produktgruppedefinitionen "events" er bred og omfatter musikevents, festivaler, andre events, møder, seminarer og konferencer. For at blive svanemærket skal de enkelte events have en start- og slutdato. Små events, der er planlagt til mindre end 100 personer på pladsen, er ikke mulige at svanemærke. Onlineevents, der kun er digitale, kan ikke svanemærkes, fordi den største miljøpåvirkning ligger uden for rammerne af disse kriterier.

Der er fastsat nogle begrænsninger for produktgruppen, fx er forlystelsesparker og campingområder i forbindelse med udendørs events ikke omfattet af produktgruppen. Årsagen er, at karakteren af disse adskiller sig for meget fra normale eventaktiviteter (bemærk, at campingpladser kan blive miljømærkede med EU Ecolabel). Nordisk Miljømærkning forbeholder sig retten til at afvise ansøgninger om events, der udgør en risiko for at skade Svanemærkets brand (se flere detaljer i kapitel 5.2).

3 Sådan læser du dette kriteriedokument

I disse kriterier bruges udtrykket "event" om professionelt planlagte events, der løber over en given periode og er tilknyttet en fast lokation, som fx et eventsted eller et officielt og afgrænset eventområde. Et Svanemærket event kan typisk, men er ikke påkrævet, gentages periodisk/regelmæssigt.

For at få tildelt en licens til Svanemærket:

- Skal alle krav være opfyldt
- Skal Svanemærket foretage kontrolbesøg på eventstedet

Tabel 1 Oversigt over krav, der er relevante for eventarrangøren, eventsteder og leverandører under et event. Hvis et eventsted eller en cateringservice er certificeret med Svanemærket (NSE), er nogle krav allerede opfyldt. Disse krav er markeret med en NSE i tabellen.

Leverandør af	Event-arrangør	Venue	Catering/mad-service	Rengørings-service	Hygiejne-stationer, transportable toiletter	Teknisk udbyder	Transport-service
O1, O2, O3 og O4 Generelle krav og markedsføring og kommunikation	x						
O5 Fossilfri el. forsyning	x	x	x			x	
O6 Energi enheder	x	x	x			x	
O7 Nye indkøb	x						
O8 Energi/ CO ₂ -reducering	x	x ^{NSE}					
O9 Transport, tilgængelighed	x						
O10 Offentlig transport information	x						
O11 Køretøjer	x						x
O12 Overnatning	x						
O13-Tiltag - CO ₂ -reduktion	x						x
O14 Biodiversitet	x	x					
O15 Postevand	x						
O16, O17, O18 og O19 Mad- og drikkevarer	x		x				
O20, O21, O22 og O23 Mad- og drikkevarer	x		x ^{NSE}				
O24 Affaldssortering for gæster	x	x					
O25 Affaldssortering for personale og leverandører	x						

O26 Forbud mod engangsartikler	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}				
O27 og O28 Servering af mad- og drikkevarer	x	x	X				
O30 Dekorationsmaterialer, giveaways	x	x	X				
O31 madspild	x		x ^{NSE}				
O32 tissue papir, tryksager	x	x ^{NSE}			x		
O33-Tiltag - ressourceeffektivitet	x	x	X				
O34 Miljømærkede rengøringsprodukter	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}	x	x		
O35 Forbudte stoffer	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}	x			
O36 Vand, toiletter og hygiejnestationer	x	x ^{NSE}	x ^{NSE}		x		
O37 Retlige forpligtelser	x						
O38 Frivillige arbejdsforhold	x						

Alle oplysninger, der indsendes til Nordisk Miljømærkning, behandles fortroligt. Leverandører kan sende dokumentation direkte til Nordisk Miljømærkning, og dette vil også blive behandlet fortroligt.

Eventarrangøren har ofte flere leverandører og underleverandører, og vi stiller krav til flere af disse, se tabellen ovenfor. Det er eventarrangørens ansvar at sikre, at de valgte underleverandører opfylder disse krav.

Bemærk: Eventarrangøren er ansvarlig for opfyldelse af alle krav. En leverandør er ansvarlig for at opfylde kravene i henhold til ovenstående tabel. Hvis en leverandør bruger en underleverandør, er leverandøren ansvarlig for opfyldelsen af de relevante krav.

4 Resumé

Dokumentet skitserer kriterierne for certificering af events med Svanemærket med fokus på miljømæssig bæredygtighed.

Dokumentet indeholder krav om reduktion af miljøpåvirkninger gennem forskellige tiltag.

- Events skal være professionelt planlagte, have en fast lokation og opfylde specifikke miljøkrav. Svanemærkede events omfatter fx kulturevents, virksomhedsevents, konferencer, festivaler og politiske events. Udtagelser gælder fx for online-events, gambling og mindre sammenkomster.
- Miljømæssig kommunikation til personale og leverandører er vigtig, da eventet skal engagere leverandører og personale i miljøindsatsen for aktivt at reducere forbruget og optimere driften.

- Cateringleverandører skal opfylde strenge krav til mere bæredygtige fødevarer, herunder undgå truede arter, bruge lokale fødevarer og tilbyde vegetariske og økologiske alternativer, undgå palmeolie og reducere madspild.
- Eventet skal bruge fossilfri elektricitet og energieffektivt udstyr og fremme offentlig transport og miljøvenlige køretøjer.
- Der skal stilles flere affaldssorteringsmuligheder til rådighed for både personale og gæst.
- Al brug af engangsartikler skal minimeres.
- Strenge krav til beskyttelse af natur og miljø og afbødning af påvirkninger af det lokale dyreliv skal opfyldes.
- Eventet skal sikre overholdelse af alle lovkrav og ansvarlig behandling af frivillige.

Dette er den første generation af krav, der er udviklet af Svanemærket på events.

5 Krav til og begrundelse for disse

5.1 Definitioner

Vilkår	Definition
Eventarrangør	Hovedarrangøren af eventet, der tager det fulde ansvar for opfyldelse af alle krav til ansøgningsprocessen for Svanemærket.
Miljømærkede produkter og services	Produkter og services mærket med Svanemærket, EU Ecolabel og Good Environmental Choice. For tekstiler accepteres også GOTS (Global Organic Textile Standard).
Catering	Cateringservice tilbyder omfattende måltidsservices til forskellige lejligheder. Catering indebærer at levere et komplet udvalg af mad- og drikkevarer til events. Cateringfirmaer tilbereder og serverer ofte måltider, herunder forretter, hovedretter og desserter, og kan også tilbyde yderligere tjenester som bordopsætning, serveringspersonale og oprydning.
Koncessionshaver	Fokuserer på at sælge små lækkerier og snacks ved events. En koncessionshaver sælger typisk snacks og forfriskninger som is, slik, popcorn og drikkevarer ved events såsom messer, festivaler, sportskampe og koncerter. De opererer normalt fra en stand, indkøbskurv eller kiosk og fokuserer på hurtigt, individuelt salg til eventdeltagere.
Økologisk certificering	Økologisk certificering er relateret til fødevarer og drikkevarer mærket i henhold til forordning (EF) 2018/848, dvs. med KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debios Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-merket), Demeter eller Tún-lífrænt.
Certificeret kaffe og te	Godkendte certificeringsordninger for kaffe og te i disse kriterier er i overensstemmelse med forordning (EU) 2018/848, dvs. med KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debios Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-merket), Demeter eller Tún-lífrænt, Rainforest Alliance, Fairtrade, Smithsonian Bird Friendly. Alternative mærkningsordninger kan anvendes, hvis Nordisk Miljømærknings "krav om fornyelige råvarer" opfyldes. Hvis det er relevant, kan du downloade Nordisk Miljømærknings Appendix: " Requirement concerning standards for renewable raw materials".
Hovedingrediens	Hovedingrediens i et måltid betyder de komponenter, undtagen vand, der bidrager til tre af de højeste procentdele af vægt eller volumen til måltidet. Dvs. fisk eller kartoffel i "fish'n chips", kød, kartoffel eller brød i en hamburger, ris i et grydefad osv.

Venue	Et venue er et sted indendørs eller udendørs, hvor der afholdes events. Indendørs venues kan være udstyret med væsentlige forudsætninger såsom siddepladser, belysning, lydsystemer og i nogle tilfælde cateringservices. Et udendørs venue er et område uden tag, som omfatter udendørs rum såsom marker, åbne arenaer, haver, strande, parker og tage, hvilket giver deltagerne mulighed for at komme i kontakt med naturlige eller bymæssige miljøer.
Direkte handel:	Ved direkte handel forstås her råvarer, der købes direkte fra bonden/kaffefarmen eller fra et lokalt kooperativ i producentlandet, som har en direkte tilknytning til bonden/kaffefarmen. Svanemærket kræver fuld sporbarhed af kaffeforsyningskæden, og den pris, der betales for kaffen, skal være minimumsprisen på Fairtrade-prisen på det aktuelle købstidspunkt. Der skal udarbejdes rapporter om mål og indsats for at tage hensyn til miljømæssige og sociale forhold i direkte handel. (Fairtrade-priser opdateret 2023: https://fairtradeanz.org/stories/new-fairtrade-minimum-price-for-coffee-qa)
Rengøringsprodukter:	Produkter, der anvendes til generel rengøring på alle gulve og overflader, herunder konferencevenues, køkkener, Svanemærkede hoteller, spejle, toiletter, fællesområder og personalekontorer. Følgende falder ikke ind under den generelle rengøringskategori: Desinfektionsmidler, gulvbehandlinger, afkalkningsmidler, rengøringsprodukter til opvaskemaskiner og kaffemaskiner, afløbsrens, metalpolish, rengøringsprodukter til fryserum, møbelpolish, polermiddel i rustfrit stål, ovnrens, grillrens, stålrens, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør.
Offentlig transport	Busser, tog og andre former for transport, der er tilgængelige for offentligheden, som opkræver faste priser og kører på faste ruter. Offentlig transport er et system til transport for passagerer med grupperejse-systemer, der er tilgængelige til brug for offentligheden.
Vegetarisk	Vegetarisk betyder plantebaseret mad såsom kornprodukter, grøntsager, frugt, bær, kartofler, nødder og frø, men også mejeriprodukter, æg, honning mm.
Lokalt producerede fødevarer	For at fødevarer og drikkevarer skal tælle som lokalt produceret, skal al produktion, opdræt, jagt, høst, plukning, forarbejdning og opbevaring foregå inden for 250 km fra virksomheden. For virksomheder nord for 62°N er grænsen 500 km, bortset fra islandske virksomheder, som kan tælle al national produktion som lokalt produceret. For fisk er det afstanden fra fiskerihavnen, der tæller. Der skal være fuld sporbarhed i forsyningskæden fra foodservice tilbage til producent/produktionssted. Hvis produktet er forarbejdet/halvforarbejdet, er det tilstrækkeligt at dokumentere hovedingrediensen.
Madspild	Madspild dækker både spiselige og ikke-spiselige fødevarer. Ikke-spiseligt madaffald er uspiselige dele, såsom. knoglerester, skaller, skræller, kerner osv. Spiseligt madaffald omfatter alle dele af fødevarer, der er produceret til konsum, men som enten kasseres eller fjernes fra fødevarekæden til andre formål end fødevarer fra det tidspunkt, hvor dyr og planter slagtes eller høstes. Spiseligt madspild kan opstå i en madservice på grund af faktorer som forkert opbevaring, forkert tilberedning, overproduktion eller spild ved servering eller på tallerkenen.
Teknologileverandør	Leverandør af audiovisuelt udstyr og live streaming-tjenester, på event-venue under arrangementet.
GMO	Genetisk modificerede fødevarer er fødevarer, der i henhold til national lovgivning er mærket som indeholdende genetisk modificerede ingredienser eller ingredienser fremstillet af genetisk modificerede organismer (GMO). Særligt relevante produkter er produkter baseret på soja, majs, raps eller sukkerroer.
Generel rengøring	Generel rengøring, er rengøring på alle gulve og overflader, køkkener, glas, badeværelser, toiletter, fællesområder og personaleområder. Ozoneret vand (ozonvand) og elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) må ikke anvendes, hverken til almindelig rengøring eller desinfektion. Følgende falder ikke ind under den generelle rengøringskategori: Gulvbehandlinger, afkalkningsmidler, svømmebassinkemikalier, rengøringsprodukter til opvaskemaskiner og kaffemaskiner, afløbsrens, metalpolish, rengøringsprodukter til fryserum, møbelpolish, polering af rustfrit stål, ovnrens, grillrens, stålrens, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiør.

Rengøringsprodukter til opvask	Alle vaske- og tørremidler, der bruges i opvaskemaskiner og til manuel opvask. Iblødsætningsmidler og afkalkningsmidler er udelukket.
Transportknudepunkt	Et transportknudepunkt er et sted, hvor passagerer og gods overføres mellem forskellige transportformer. Almindelige eksempler på transportknudepunkter omfatter jernbanestationer (der fungerer som punkter for passagerer til at skifte mellem tog eller til andre transportformer fx busser eller taxaer), busterminaler, havne og lufthavne.
Leverandør	En leverandør leverer materialer, produkter eller tjenester direkte til eventarrangøren. De er ansvarlige for at levere de nødvendige varer eller tjenester, som eventarrangøren har brug for for at udføre sine projekter eller operationer. Fx kan et sted være leverandør til eventarrangøren.
Underleverandør	En underleverandør leverer materialer, produkter eller tjenester til en anden leverandør af eventarrangøren. I bund og grund leverer de til leverandørerne og hjælper dem med at opfylde deres forpligtelser over for eventarrangøren. Fx kan en restaurant være underleverandør på venuet for eventarrangøren.

5.2 Ansvarsfraskrivelse

Nordisk Miljømærkning forbeholder sig retten til at afvise ansøgninger om events, der udgør en risiko for at skade Svanemærkets brand.

Hvis eventet er reguleret af stedspecifikke sikkerhedsforskrifter fastsat af myndighederne, skal disse følges, selvom de tilsidesætter kravene i disse kriterier (fx brug af emballage til mad/drikkevarer).

Baggrund for ansvarsfraskrivelse

Da der er en bred vifte af events, der kunne have interesse i at svanemærke deres event, er der nogle eventtemaer, der kan ses som kontroversielle for bæredygtighed, og som udgør en risiko for at skade Svanemærkets brand. Svanemærket har derfor en ansvarsfraskrivelse, som temaet for eventet kan vurderes op imod, og hvis der er tvingende grund til det, kan ansøgningen om et Svanemærket event afvises.

Ansvarsfraskrivelsen er også indsat for at sikre, at et event kan blive svanemærket, selvom regler fra myndighederne er kontroversielle i forhold til disse kriterier. Regler kan naturligvis altid følges.

5.3 Generelle krav

O1 Beskrivelse af eventet

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren skal give en detaljeret beskrivelse af eventet vedrørende følgende:

- Hvilken type event er det?
- Angiv start- og slutdatoer for eventet.
- Er eventet gentagende?
 - Hvis ja, er det gentaget på ét sted eller forskellige steder?
- Angiv event-venue's beliggenhed/adresse.

- Er eventet indendørs (i en bygning) eller udendørs (i et begrænset område udendørs, fx et festivalområde eller et udendørs stadion).
 - Hvis det er udendørs, hvad er det anslåede areal, der kræves til eventet?
- Hvor mange gæster er estimeret at besøge eventet?
- Hvilke transportmuligheder er tilgængelige for gæsterne for at nå eventet, og hvordan planlægges disse events?
- Er der nogen medarrangører til eventet?
- Hvilken type leverandører bruges til eventet? Angiv alle venues, catering-service, rengørings-service, teknologileverandør, transportudbyder (udlejning), hygiejnestationer og leverandører af transportable toiletter.
 - Er venue, catering-service eller rengørings-service miljømærket?

Listen skal indeholde navn og beskrivelse af leverandøren og miljømærket, hvis det er relevant. Appendix 1 kan eventuelt benyttes som skabelon.

Se Tabel 1 for overblik over krav, der er relevante for leverandører.

- Andre relevante oplysninger.

† Detaljeret beskrivelse i forhold til ovenstående krav. Billeder, hjemmeside mm. kan også bruges som dokumentation.

Baggrund for krav O1 Beskrivelse af eventet

Nordisk Miljømærkning kræver en detaljeret beskrivelse af eventet for at få et præcist billede af begivenheden og for at vurdere, om eventet falder inden for produktgruppedefinitionen. Informationen danner grundlag for den rette rådgivning og vejledning i ansøgningsprocessen.

Et overblik over leverandører sikrer, at vi stiller de rigtige krav til de rigtige leverandører. Hvis nogle af tjenesteudbyderne allerede er svanemærkede eller tilbyder miljømærkede produkter, vil det gøre ansøgningsprocessen lettere, og flere krav kan allerede være opfyldt.

5.4 Marketing og kommunikation

O2 Markedsføring

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren kan markedsføre eventet som Svanemærket, efter at alle obligatoriske krav er opfyldt, i samråd med Svanemærket.

Alle gæster skal informeres om, at eventet er tildelt Svanemærket og gøres opmærksom på dets betydning.

Nordisk Miljømærkning giver ideer til markedsføring og kommunikation

† Eksempler eller beskrivelser af markeds materialet.

O3 Kommunikation med personalet

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Alle eventarrangørers medarbejdere, både lønnede og frivillige, der er involveret i tilrettelæggelsen af eventet, skal have kendskab til arbejdet med Svanemærket.

Eventarrangøren skal give personalet grundlæggende information om virksomhedens miljøarbejde for at opnå Svanemærket.

Informationerne skal gives i ansøgningsperioden, inden eventet er arrangeret.

Nordisk Miljømærkning giver ideer til markedsføring og kommunikation

↑ Kopi af de grundlæggende oplysninger, der er givet til personalet.

↑ Beskrivelse af, hvordan og hvornår oplysningerne gives.

O4 Kommunikation med leverandører og udstillere

Dette krav gælder for eventarrangøren, venues, cateringservices og hygiejnestationer og leverandører af transportable toiletter.

Eventarrangøren skal informere leverandørerne om eventets arbejde med Svanemærket og informere om de krav, der er relevante for leverandøren.

Leverandørerne skal opfylde alle relevante krav og informere deres personale. Se Tabel 1.

Eventarrangøren skal informere udstillerne om eventets arbejde med Svanemærket.

Nordisk Miljømærkning kan komme med input til markedsføring og kommunikation.

↑ Kopi af de oplysninger, som leverandørerne modtager om svanemærkningen og opfyldelse af kravene.

↑ Kopi af de informationer, udstillerne modtager.

Baggrund for krav O2 Markedsføring, O3 Kommunikation med personalet, og O4 Kommunikation med leverandører og udstillere

Information til personale, gæster og leverandører om svanemærkning af det enkelte event er nyttig for at give et bredt indblik i de miljømæssige aspekter af eventbranchen, og hvordan eventet arbejder for at begrænse eventets miljøpåvirkning.

Eventarrangøren skal give personalet grundlæggende information om virksomhedens miljøarbejde for at opnå Svanemærket.

For at sikre medarbejdernes engagement og overholdelse af Svanemærkets krav er det vigtigt, at personalet er informeret om de specifikke krav, som Svanemærket stiller til eventet vedrørende relaterede krav til de forskellige leverandører.

Eventarrangøren kan markedsføre eventet som Svanemærket, og alle gæster skal informeres om, at eventet er tildelt Svanemærket. Markedsføring og information skal foretages, efter at alle obligatoriske krav er opfyldt, i samråd med Nordisk Miljømærkning.

5.5 Energikrav

O5 Fossilfri energiforsyning

Dette krav gælder for eventarrangører, cateringservices og teknologiudbydere.

Den energi, der bruges ved eventet, skal leveres af elnettet.

Alternativt skal dette begrundes, hvis forsyning fra det offentlige net ikke er mulig.

I sådanne tilfælde kan der anvendes en elektrisk generator, enten

a) batteridrevet

eller

b) drevet af biobrændstoffer (HVO100, RME100, FAME100 eller ED95).

Det er også tilladt at have batterier og/eller biobrændstof som backup-strøm ved events, med adgang til elnettet.

† Dokumenter, der bekræfter tilslutning til elnettet, fx en kontrakt med el leverandøren.

Alternativ

† En begrundelse for, hvorfor elforsyning ikke er mulig, og dokumentation, der viser brugen af batterier eller biobrændstof.

Baggrund for krav O5 Fossilfri energiforsyning

Der kræves en betydelig mængde energi for at gennemføre et event, der omfatter belysning, lyd, opvarmning og andre behov.^{1,2} Eventet har derfor en klimapåvirkning, der bør minimeres i videst muligt omfang.

En tilgang til at reducere eventets klimapåvirkning er at sikre, at en minimal andel af den anvendte energi kommer fra fossile brændstoffer. Det kan opnås ved at tilslutte sig elnettet, hvor der på tværs af de nordiske lande arbejdes på at reducere bidraget fra elektricitet fra fossile kilder. Alternativt, hvis tilslutning til elnettet er utilstrækkelig eller utilgængelig, og lokale generatorer skal bruges, kan disse generatorer drives af biobrændstof.

Den energi, der bruges til eventet, skal være fossilfri, og eventarrangøren skal bestræbe sig på at bruge så meget bæredygtig energi som muligt til eventet. Hvis udendørs events kræver ekstra energi, er det en fordel at tilslutte sig det allerede etablerede elnet. Der er ingen specifikke krav til de energikilder, der anvendes til at producere elektricitet fra nettet. Hvis dette ikke er et alternativ, kan energigeneratorer drevet af batterier eller biobrændstof HVO100, RME100, FAME100 eller ED95 bruges. Biobrændslerne har dog flere ulemper end elektricitet, blandt andet relateret til råvarerne, og har normalt en højere klimapåvirkning over livscyklussen. Med dette krav kræver Nordisk Miljømærkning, at eventet undgår brugen af fossile brændsler til energiproduktion.

O6 Energiapparater og -udstyr

Dette krav er relevant for eventarrangør, venue, cateringservices og teknologiudbydere.

Energiapparater og -udstyr skal opfylde følgende krav:

- Der bruges ingen infrarøde varmeapparater eller andre elvarmere nogen steder på udendørsarealer. Undtagelse for personaleområder, herunder backstage, kunstnerområde, bænkeområde og VIP-område.

¹ Event Energy Impacts | Event Impacts outdoor events <https://www.eventimpacts.com/impact-types/environmental/content/energy>

² Baker J. 2022: [Embrace Battery Power for Eco-Friendly Outdoor Events](https://www.joulecase.com/blog/energy-and-carbon-impact-of-various-)
<https://www.joulecase.com/blog/energy-and-carbon-impact-of-various->

- Der anvendes ingen gasvarmere, såsom paraply eller andet, på udendørsarealer.
- Der bruges ingen åbne kølere eller køleskabe nogen steder på eventområdet.
- Der bruges ingen engangsbatterier i mikrofoner, skærme osv. på scenen.

† Rutiner, der overholder krav.

Baggrund for krav O6 Energiapparater og -udstyr

At være vært for et event kræver en betydelig mængde energi til belysning, lyd, opvarmning og andre behov.³ Derfor har events en betydelig klimapåvirkning, som bør minimeres mest muligt. Forskellige mindre komponenter forbruger energi ved forskellige typer events. Dette krav er rettet mod nogle af de mest almindelige elementer, som enten kan fjernes eller erstattes med mere energieffektive alternativer.

Opvarmning af udendørs er meget ressourcekrævende⁴, og Nordisk Miljømærkning har til formål at forhindre et sådant energiforbrug ved et Svanemærket event. Personaleområder, herunder backstage-områder til artister, bænkeområder til fx fodboldkampe og VIP-områder til særlige gæster, er undtaget fra dette krav.

For at undgå unødvendigt energiforbrug fra kølere og køleskabe skal disse enheder være tildækkede. De skal have låg, døre eller holdes tildækkede med en alternativ løsning.

Der forbruges et betydeligt antal engangsbatterier, når batterierne i mikrofoner og mus udskiftes, hver gang en ny person bruger dem på scenen.⁵ Derfor skal brugen af genopladelige batterier eller genopladelige enheder bruges ved svanemærkede events.

O7 Nye indkøb

Dette krav er relevant for eventarrangøren.

Eventarrangøren skal have rutiner der sikrer, at egne indkøb eller leje af energikrævende udstyr opfylder krav.

Hvis ansvaret for indkøb af nyt udstyr, eller hvis udlejning påhviler en anden part, skal eventarrangøren aktivt kræve, at den ansvarlige køber eller lejer energieffektivt udstyr.

Nyindkøb af

- Belysningssystemer skal bruge LED-teknologi.
 - Undtagelse for stærke spotlights, hvis de ikke fås som LED.
- Lyd- og lydudstyr skal omdanne mindst 90 % af den elektriske energi til lyd (fx klasse D-forstærkere) og skal omfatte automatiske dvaletilstande.
- Video- og projektionssystemer skal være laserprojektionsteknologi eller være LED-skærmteknologi eller være OLED-teknologi.

† Kopi af rutiner.

³ 2022, A Net Zero Roadmap for the Events Industry: [NZCE Roadmap2022 Full-Report-1.pdf](#)

⁴ Propertytalk (2025, 6. January) [Outdoor Heating: What's Best For The Home, Gas or Infrared?](#)

⁵ 2022: Kulturrom: Farvel til engangsbatteriener, [Oppladbare batterier - Sluttrapport\(1\)](#)

Baggrund for krav O7 Nye indkøb

Der kræves betydelig energi for at gennemføre et event, der omfatter belysning, lyd, opvarmning og andre behov^{1,2}, og der er flere muligheder for at reducere forbruget.

LED-belysning er en førende energieffektiv løsning, der er bredt anvendt på tværs af brancher, herunder eventstyring. LED'er bruger betydeligt mindre energi sammenlignet med ældre teknologier som lysstofrør eller glødelamper. LED-eftermontering i belysningsystemer bidrager til bedre armatureffektivitet og langsigtet bæredygtighed. Brugen af LED-teknologi muliggør også avancerede styresystemer, hvilket reducerer det samlede energiforbrug ved events.⁶

Laserprojektorer er anerkendt for deres høje energieffektivitet og levetid sammenlignet med traditionelle lampebaserede projektorer. Disse systemer er ideelle til store events på grund af deres lysere billeder, lavere vedligeholdelse og betydeligt lavere strømforbrug, hvilket gør dem til et bæredygtigt valg til eventsteder. Forskning i bæredygtige belysnings- og projektionssystemer fremhæver deres energieffektivitet, længere levetid og lavere miljøpåvirkning.⁷

Klasse D-forstærkere er anerkendt for deres energieffektivitet, især i høje lydindstillinger for eksempel events. Disse forstærkere kan konvertere op til 90 % af den elektriske energi til lyd, hvilket reducerer energien betydeligt sammenlignet med traditionelle klasse A- eller klasse AB-forstærkere. For events, hvor lydudstyr bruges i vid udstrækning, reducerer klasse D-forstærkere energifodaftrykket fra store lydsystemer.⁸

O8 Energi- og CO2-reducerende tiltag til venues

Dette krav er relevant for indendørs venues.

Svanemærkede hoteller og konferencefaciliteter opfylder allerede krav.

Indendørs events på venues skal opnå minimum 3 point fra nedenstående tabel.

Table 1 Energi- og CO2-reducerende tiltag

Tema	Måle	Point
Svanemærket hotel eller konferencefacilitet	Svanemærkede hoteller og konferencefaciliteter	3
Egen elproduktion	Venuet har sin egen elproduktion via solceller i nærheden af eventet, og som dækker over 10 % af spillestedets årlige elforbrug.	3
Energimåling	Venuet måler og indsamler energidata for at optimere energiefterspørgslen. Målingen skal fordeles mellem energi til opvarmning, køling, ejendomselicitet (belysning, pumper, ventilatorer, motorer, kontrol- og/eller reguleringsudstyr, elevatorer og lignende komponenter) og energikrævende udstyr.	2

⁶ Circular Economy Aspects Regarding LED Lighting Retrofit—from Case Studies to Vision (mdpi.com)

⁷ external_content.pdf (oopen.org)

⁸ The Class D Audio Power Amplifier: A Review (mdpi.com)

Energipolitik	Venuet har en energipolitik med et flerårigt program for optimering af energieffektiviteten, som omfatter målværdier, tiltag og en plan for gennemførelse (dette omfatter opvarmning, varmt vand, køling, belysning, isoleringsstandarder osv.).	3
Belysning	Minimum 90 % af belysningen (regnet pr. lysbule), inkl. udendørsbelysning, er udstyret med styresystemer, fx behovs- eller tidsstyring, så de slukker automatisk, når lokalet er ubesat.	1
Behovsstyret varme- og ventilationssystem	Ventilations- og varmesystemet til lokalet er behovsstyret. Behovsstyrede ventilations- og varmesystemer er sensorstyrede eller CO ₂ -styrede og tilpasser automatisk den termiske komfort til antallet af personer i venuet. Dette point kan ikke scores sammen med "tidsstyret varme- og ventilationssystem".	2
Tidsstyret varme- og ventilationssystem	Ventilations- og varmesystemet til eventfaciliteterne er tidsstyrede. Dette point kan ikke scores sammen med "behovsstyret varme- og ventilationssystem".	1
Energieffektive lysarmaturer	Alle lyskilder i eventområdet bruger LED-teknologi eller lyskilder med den bedst mulige energiklasse.	1

- ↑ Beskrivelse og dokumentation af de gennemførte tiltag.
Alternativt
- ↑ Kopi af aftalen med et Svanemærket hotel eller conferencefacilitet.
- 🔑 Kontrolleret på venuet.

Baggrund for krav O8 Energi- og CO₂-reducerende tiltag til venues

Der kræves betydelig energi for at gennemføre et event, der omfatter belysning, lyd, opvarmning og andre behov.^{1,2} Nordisk Miljømærkning har listet en række energi- og CO₂-besparende tiltag for indendørs venues. Venues, hvor hovedaktiviteterne er udendørs, som åbne stadioner, behøver ikke at opfylde dette krav. Listen omfatter også nogle tiltag (fx solpaneler), der i første omgang reducerer kulstofemissioner snarere end energiforbrug. Der findes forskellige løsninger til at reducere klimapåvirkningen fra events. Nordisk Miljømærkning belønner flere handlinger, og de mest effektive tiltag giver flest point. Ansøgeren skal opnå mindst 3 point på listen ved at dokumentere tiltag, de allerede har gennemført, eller planlægger at gennemføre, inden eventet finder sted.

Egen elproduktion: Eventarrangøren kan opnå point ved at producere sin egen energi til driften af venuet. Fx ved at bruge solenergi via solpaneler eller solceller. For at opnå point skal energien gå til driften af venuet. Krav er relevant for det årlige forbrug og solbidraget og ikke for den specifikke event. Eksempler på, hvad der ikke giver point, er lamper eller anden lille elektronik, der styres af solceller.

Energimåling: Overvågning af energiintensivt udstyr vil øge bevidstheden om energiforbruget. Ved at forstå energiforbruget på forskellige områder bliver det lettere at gennemføre energireducerende tiltag. Energiintensivt udstyr, dvs. gælder for udstyr, der bruger mere end 10 % af den samlede eventstrøm, fx varmepumper, store køleenheder, proces-el til områder som serverrum osv.

Energipolitik: En energipolitik belønnes højt, da den kræver et flerårigt program for optimering af energieffektiviteten, som omfatter målværdier, tiltag og en plan for gennemførelse (dette omfatter opvarmning, varmt vand, køling, belysning,

isoleringsstandarder osv.), og potentialet for at reducere energiforbruget gennem et sådant løbende fokus er stort.

Belysning: Automatisk behovsstyring af belysning, som sensorstyring med bevægelsessensorer, er den mest effektive måde at spare energi fra belysning på. For at opnå point skal over 90 % af lokalet have behovsstyret belysning i offentlige områder.

Ventilation: Ventilationsanlæg i store bygninger med mange rum er særligt energikrævende. Det er derfor vigtigt, at ventilationsanlægget styres korrekt efter behov, alt efter hvor mange gæster der er på venue. Ventilation kan fx styres af CO₂-sensorer eller tilstedeværelsessensorer. Timerstyringer er ikke så effektive, så hvis disse bruges, er det særligt vigtigt at have gode og detaljerede timerkontroller for den bedst mulige effekt.

Varme- og køleproduktion: Forskellige venues har forskellige behov, når det kommer til varme/køleforbrug, afhængigt af bygningens alder, vinduer, placering, sæson og antal besøgende. Det er ønskeligt, at et venue har klare procedurer for opvarmning af sine faciliteter på den mest effektive måde på trods af de forskellige omstændigheder.

Energieffektive lysarmaturer: Energieffektive lyskilder har betydeligt højere lysudbytte og længere levetid end andre lyskilder.

5.6 Transport og klima

O9 Transport og tilgængelighed

Dette krav gælder for eventarrangør.

Følgende skal sikres:

- Eventet skal være tilgængeligt inden for gåafstand på maksimalt 2 km, enten fra det nærmeste hovedknudepunkt for offentlig transport eller via transport (shuttle) arrangeret af eventet.
- Sideevents, ture osv. er organiseret på en sådan måde, at destinationerne ligger inden for gåafstand på højst 2 km, kan nås på cykel, med offentlig transport eller en shuttleservice for alle involverede personer.

† Beskrivelse af, hvordan kravet er opfyldt.

Baggrund for krav O9 Transport og tilgængelighed

Når et stort antal mennesker rejser til et event, resulterer det i betydelige miljø- og klimapåvirkninger på grund af energiforbrug, brug af fossile brændstoffer og partikelforurening, især når man rejser individuelt i bil.^{9,3} Disse påvirkninger kan reduceres betydeligt, hvis deltagerne har mulighed for at bruge offentlig transport eller shuttletransport til og fra eventet.

At sikre, at eventet er tilgængeligt fra det nærmeste hovedtransportknudepunkt via offentlig transport, er et afgørende skridt i retning af at fremme bæredygtighed og bekvemmelighed.

⁹ International association of event hosts, (6. January 2025) [Environmental Impacts - International Association of Event Hosts](#)

Organisering af sideevents og ture inden for gåafstand på maksimalt 2 km¹⁰ eller nås med cykel, offentlig transport eller shuttle-tjenester forbedrer eventets tilgængelighed og miljømæssige fordele yderligere. Denne tilgang gør også eventet tilgængeligt for alle deltagere uanset deres transportpræferencer eller begrænsninger.

Samlet set bidrager disse tiltag til en mere bæredygtig, effektiv og fornøjelig eventoplevelse for alle involverede.

O10 Information om offentlig transport

Dette krav gælder for eventarrangør.

Alle gæster, personale, leverandører, kunstnere/talere skal informeres om følgende:

- Forbindelse til offentlige langdistancetransportservicer til destinationsbyen/-venue.
- Forbindelse til offentlig transport til venue.
- Afstande mellem stoppesteder for offentlig transport og eventet.
- Tilgængelige rejsemuligheder til venue og tilgængelig indgang for deltagere med handicap.

↑ Kopi af oplysninger/skærbilleder fra websider mv., der viser opfyldelsen af krav.

Baggrund for krav O10 Information om offentlig transport

Når et stort antal mennesker rejser til et event, resulterer det i betydelige miljø- og klimapåvirkninger på grund af energiforbrug, brug af fossile brændstoffer og partikelforurening, især når man rejser individuelt i bil. Se O9. Disse påvirkninger kan reduceres betydeligt, hvis deltagerne har mulighed for at bruge offentlig transport til og fra eventet.

At informere alle gæster, personale, leverandører og kunstnere/talere om forbindelserne til offentlige langdistancetransportservicer til destinationsbyen eller -venue er afgørende for at sikre smidige og effektive rejseevents. Disse oplysninger hjælper deltagerne med at planlægge deres rejser på forhånd, og at give detaljer om forbindelser til offentlige transportservicer til eventvenue forbedrer bekvemmeligheden og tilgængeligheden yderligere. Det tilskynder til brug af mere bæredygtige transportmuligheder og reducerer dermed eventets CO₂aftryk og fremmer bæredygtig praksis.

At fremhæve afstandene mellem stoppesteder for offentlig transport og eventvenue er afgørende for at nudge gæsterne til at bruge offentlig transport i stedet for private biler.

At sikre tilgængelige rejsemuligheder og indgange for deltagere med handicap er et grundlæggende aspekt af inklusivitet. Ved at imødekomme alle deltageres behov bliver eventet mere indbydende og tilgængeligt, hvilket fremmer et positivt og støttende miljø for alle.

¹⁰ Linderova and Shcoulz, 20219; TOURISM FACILITIES ACCESSIBILITY IN CONTEXT OF SOCIAL TOURISM SUPPORT

O11 Leasing og indkøb af køretøjer

Dette krav gælder for eventarrangøren og transportservicen.

- **Køretøjer**, der drives af biogas/naturgas (CNG/CBG LNG/LBG), elektricitet, plug-in hybrid eller brint, skal rekvireres, når eventarrangøren køber transportservice eller leaser køretøjer.
- **Tunge industrikøretøjer**, dvs. køretøjer med lift osv., er undtaget fra ovenstående krav, og der skal anmodes om den seneste Euro-norm.

† Kopi af leasing-/udbudsprocedurer, der viser, at krav er opfyldt.

Baggrund for krav O11 Leasing og køb af køretøjer

Brændstofforbruget fra transport er en væsentlig kilde til klimapåvirkningen af eventet. For at reducere emissionerne er det nødvendigt at skifte til mere energieffektiv transport og bevæge sig væk fra fossile brændstoffer. Styrbareheden af type køretøj er størst, når der indgås nye leasingkontrakter, eller der købes køretøjer. Kombineret med muligheden for at samle et point for ikke at bruge fossilt brændstof både for eventarrangøren såvel som leverandørerne, jf. O13, er dette en god måde at begrænse klimapåvirkningen fra transportaktiviteterne fra eventet.

Biobrændstoffer, HVO100, RME100, FAME100, er vedvarende brændstoffer, og det er en god overgangsløsning for eksisterende køretøjer, før alle køretøjer konverteres til andre motorer, men når vi stiller krav til nyindkøb, mener vi, at det skal være de mest bæredygtige køretøjer. HVO, RME, FAME har flere ulemper end el og gas, blandt andet relateret til råvarerne, og har normalt en højere klimapåvirkning over livscyklussen.

Elbiler er blevet mere og mere tilgængelige i de senere år, især blandt privatbiler og lette godskøretøjer. Alle de nordiske lande har en tilstrækkelig høj tilgængelighed af elbiler, så Nordisk Miljømærkning kan stille dette krav. Afhængigt af land, er ca. 18-90 % af nyregistrerede privatbiler elektriske.^{11, 12}

Nordisk Miljømærkning betragter langtidsholdbare køretøjer som primært at henvise til elektrificerede køretøjer. Naturgas/biogas (CNG/CBG) og brint betragtes dog også som gode alternativer i øjeblikket. Dette er i overensstemmelse med det svenske indkøbsagenturs mest avancerede bæredygtighedskrav til personbiler og lette godskøretøjer.^{13, 14}

Nogle virksomheder har udfordringer i forbindelse med infrastruktur til elektriske køretøjer, især i landdistrikter. Svanemærket tillader derfor plug-in hybridbiler som løsning til nyindkøbte og ny leasede køretøjer.

¹¹ Carlier m., 2024: [Share of electric cars in the fleet of Nordic countries | Statista](https://www.statista.com/statistics/1538278/fleet-share-plug-in-hybrid-battery-electric-cars-nordics/)
<https://www.statista.com/statistics/1538278/fleet-share-plug-in-hybrid-battery-electric-cars-nordics/>

¹² Ritcher F. 2024: [Which countries sell the most electric cars? | World Economic Forum](https://www.weforum.org/stories/2021/02/electric-vehicles-europe-percentage-sales/)
<https://www.weforum.org/stories/2021/02/electric-vehicles-europe-percentage-sales/>

¹³ [Hållbarhetskrav för Energi/koldioxidkrav på lätta lastbilar | Upphandlingsmyndigheten](#)

¹⁴ [Hållbarhetskrav för Energi/koldioxidkrav för fordon med maximalt fyra sittplatser utöver förarplatsen | Upphandlingsmyndigheten](#)

Både elektriske og biobrændstofdrevne tunge industrikøretøjer er tilgængelige og giver betydelige miljømæssige fordele, hver teknologi står over for unikke udfordringer, der skal løses for at opnå udbredt anvendelse^{15, 16} hvorfor disse køretøjer er undtaget fra krav.

O12 Overnatning

Dette krav gælder for eventarrangøren.

- Når eventarrangørerne stiller hotelovernatning til rådighed for eget personale, skal Svanemærket overnatning vælges, hvis den er tilgængelig inden for 10 km med offentlig transport.
- Eventarrangøren skal oplyse gæsterne om, hvilke svanemærkede overnatningsmuligheder, der er tilgængelige i nærheden af eventdestinationen, maks. 10 km med offentlig transport.

Der gives dispensation fra kravet, hvis der ikke er tilgængelige miljømærkede hoteller med offentlig transport inden for 10 km.

† Erklæring og kopi af oplysninger om relevant overnatning.

Baggrund for krav O12 Overnatning

Svanemærkede hoteller opfylder strenge krav som sikrer, at deres drift minimerer negative påvirkninger af miljøet.¹⁷ Valg af Svanemærket overnatning til eventpersonale er et vigtigt skridt i retning af at fremme miljømæssig bæredygtighed. Ved at vælge sådanne overnatninger viser eventarrangører en forpligtelse til bæredygtighed og ansvarlig ressourcebrug.

At informere gæsterne om tilgængelige miljømærkede overnatningsmuligheder i nærheden af eventdestinationen, højst 10 km¹⁸, understøtter yderligere denne forpligtelse. Det tilskynder deltagerne til at vælge mere bæredygtige overnatninger og derved reducere den samlede miljøpåvirkning af eventet.

Samlet set bidrager disse tiltag til et mere bæredygtigt event og fremmer en kultur med miljøansvar blandt alle deltagere.

O13 Tiltag til reduktion af CO2-emissioner

Dette krav gælder for eventarrangøren og transportservicen.

Minimum 3 point skal opnås fra nedenstående tabel med tiltag til reduktion af CO₂ - emissioner.

¹⁵ Alanazi A., 2023: Electric Vehicles: Benefits, Challenges, and Potential Solutions for Widespread Adaptation

¹⁶ Reddy V. J. et al, 2024: Sustainable Vehicles for Decarbonizing the Transport Sector: A Comparison of Biofuel, Electric, Fuel Cell and Solar-Powered Vehicles

¹⁷ Hotels and other accommodation, version 5. <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/criteria/hotels-and-other-accommodation-055/>

¹⁸ Hooper J. 2014; A destination too far? Modelling destination accessibility and distance decay in tourism <https://link.springer.com/article/10.1007/s10708-014-9536-z>

Tema	Tiltag	Maksimalt antal point
Bæredygtigt brændstof, eventarrangør	90 % af eventarrangørernes køretøjer, der bruges til at arrangere eventet, er drevet af biogas/naturgas (CNG/CBG LNG/LBG), elektricitet, brint eller Svanemærket brændstof.	2
	50 % af eventarrangørens køretøjer, der bruges til at arrangere eventet, er drevet af biogas/naturgas (CNG/CBG LNG/LBG), elektricitet, brint eller Svanemærket brændstof.	1
Bæredygtigt brændstof, transportservice	90 % af alle køretøjer fra en af virksomhedens tre største leverandører drives af biogas/naturgas (CNG/CBG, LNG/LBG), el, brint eller Svanemærket brændstof.	2
	50 % af alle køretøjer fra en af virksomhedens tre største leverandører er drevet af biogas/naturgas (CNG/CBG, LNG/LBG), el, brint eller Svanemærket brændstof.	1
Gratis billetter - offentlig transport	Eventbilletten inkluderer gratis billetter til offentlig og/eller regional transport (inkl. shuttlebus arrangeret af eventarrangøren).	2
Rabatsamarbejde - overnatning	Billetter til events inkluderer minimum 10 % rabat på overnatning på et Svanemærket eller EU Ecolabelled hotel.	1
Rabatsamarbejde – offentlig transport	Billetter til events inkluderer minimum 20 % rabat på offentlig og/eller regional transport.	1
Cykelparkering	Eventarrangøren stiller fast cykelparkering til rådighed og kommunikerer dette til gæsterne	1

† Dokumentation relateret til det valgte tema, der viser, at kravene er opfyldt.

Baggrund for krav O13 Tiltag til reduktion af CO₂-emissioner

CO₂-udledning og brændstofforbrug fra transport er en væsentlig kilde til klimapåvirkningen af eventet. Nordisk Miljømærkning har listet forskellige CO₂-besparende tiltag og belønner flere tiltag, hvor de mest effektive tiltag giver flest point.

Ansøgeren skal opnå mindst 3 point på listen ved at dokumentere tiltag, de allerede har gennemført, eller planlægger at udføre, inden eventet finder sted.

Samlet set bidrager disse tiltag til en mere bæredygtig, tilgængelig event, der gavner både gæsterne og miljøet.

Bæredygtigt brændstof, eventarrangør og transportservice: Se O11.

Rabatsamarbejde - Overnatning: At tilbyde billetter til events, der inkluderer rabat på Svanemærkede eller EU Ecolabelled overnatningssteder, er en fantastisk måde at fremme bæredygtige muligheder på. Ved at give rabatter opfordrer eventarrangørerne deltagerne til at vælge disse bæredygtige muligheder, hvilket reducerer den samlede miljøpåvirkning.

Gratis billetter og rabatsamarbejde – offentlig transport: At tilbyde gratis billetter til offentlig transport kan forbedre eventoplevelsen og samtidig fremme bæredygtighed og tilgængelighed. At inkludere rabatter eller gratis billetter på offentlig og regional transport med billetter til events er en strategi for at fremme brugen af mere bæredygtige transport. Dette initiativ gør det ikke kun mere overkommeligt for deltagerne at bruge offentlig transport, men hjælper også med at reducere trafikpropper og kulstofemissioner.

Planen skal indeholde en beskrivelse af biodiversiteten og levestederne på og omkring eventvenue, identificere potentielle påvirkninger på biodiversiteten og levestederne, henstillinger om, hvordan disse virkninger kan minimeres, og endelig en beskrivelse af tiltag, der træffes før/under/efter eventet for at undgå skader på den lokale biodiversitet. Brugen af lys og lyd til eventet har en negativ indvirkning på det lokale dyreliv²² og bør derfor vurderes i planen.

Eksisterende planer for vurdering af biodiversiteten udarbejdet af venue eller grundejeren for det specifikke område kan anvendes som dokumentation.

5.8 Mad- og drikkevarer

O15 Postevand

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Eventarrangøren skal sikre, at der er gratis postevand til rådighed for deltagerne under hele eventet og tydeligt informere gæster og leverandører om de steder, hvor de kan få adgang til det.

- 📍 Beskrivelse af, hvor det frie postevand er placeret.
- ↓ Beskrivelse af, hvordan oplysningerne om adgang gives.

Baggrund for krav O15 Postevand

Vand aftappet off-site har et betydeligt større klima- og miljøaftryk sammenlignet med den samme mængde vand fra hanen. Postevand sikrer besparelser på materialer til emballage og flasker samt energi og emissioner fra produktion og transport. Vandforsyningen i Norden er sikker, frisk og behagelig, så det er som udgangspunkt unødvendigt at købe vand, hvis der er postevand til rådighed.

O16 Information til gæster

Dette krav gælder for cateringservices.

Information på menuer skal tydeligt angive, hvilke fødevarer og drikkevarer der er økologisk certificerede, og beskrive de vigtigste ingredienser, der anvendes i vegetariske måltider.

- 📄 Kopi af menuen, der viser at krav er opfyldt.

Baggrund for krav O16 Information til gæster

For at nå FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling er det nødvendigt med en omstilling til mere bæredygtige fødevarer- og landbrugssystemer, der opretholder økosystemer, er bedre tilpasset klimaændringer og forbedrer jordbundskvaliteten²³. Tredjepartscertificering af

²² <https://www.horizon-europe.gouv.fr/impact-light-and-noise-pollution-biodiversity-33217>

²³ 8 UN, 'UN Sustainable Development Goals' www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal (07.12.2022)

råvarer og økologisk landbrug²⁴ er derfor vigtig for at dokumentere en mere bæredygtig produktion.

For at imødekomme gæsternes ønsker og behov er det en fordel at have klar kommunikation om, hvilken mad og drikke der serveres, så gæsterne kan træffe deres valg på et oplyst grundlag og appetit.

O17 Økologiske madvarer

Dette krav gælder for cateringservices.

På grund af forskellig adgang til økologiske varer i de nordiske lande er grænseværdierne differentieret efter land.

Finland, Island, Norge og Sverige:

Alle cateringservices skal levere mindst ét måltid med to økologiske hovedingredienser eller to måltider med en hovedingrediens.

Danmark:

Alle cateringservices skal indkøbe minimum 30 % økologiske fødevarer.

Catering fra Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Finland, Island, Norge og Sverige

† Navn og beskrivelse af de to hovedingredienser i måltidet.

Danmark

† Kontraktlig aftale med cateringleverandøren af fødevarer om, at kravene er opfyldt.

O18 Økologiske drikkevarer

Dette krav gælder for cateringservices.

Alle cateringservices skal levere mindst én alkoholfri økologisk drikkevare og én alkoholisk økologisk drikkevare, hvis der serveres ikke-alkoholiske/alkoholiske drikkevarer.

Undtagelse: Hvis en cateringservice kun serverer ikke-økologiske drikkevarer, kan dette kompenseres ved yderligere at have én cateringservice, der kun serverer økologiske drikkevarer.

† Navn og beskrivelse af drikkevaren.

† Kontraktlig aftale med cateringleverandøren af drikkevarer om, at kravene er opfyldt

Baggrund for krav O17 Økologiske fødevarer, og O18 Økologiske drikkevarer

For at nå FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling er det nødvendigt med en omstilling til mere bæredygtige fødevarer- og landbrugssystemer, der opretholder økosystemer, er bedre tilpasset klimaændringer og forbedrer jordbundskvaliteten²⁵. Økologisk landbrug er en måde

²⁴ 2 Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Luttikholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Sustainability in global agriculture driven by organic farming. Nature Sustainability 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

²⁵ UN, 'UN Sustainable Development Goals' www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal (07.12.2022)

at opnå dette på²⁶. Derfor arbejder Svanemærket på at øge andelen af økologiske fødevarer. Se Nordisk Miljømærknings hjemmeside for mere info²⁷.

Økologisk landbrug lægger vægt på økologisk balance, lokale økocykler og økologisk, økonomisk og social bæredygtighed på lang sigt²⁸. Økologiske metoder øger biodiversiteten og bidrager dermed til at opretholde de økosystemtjenester, som landbruget er afhængig af²⁹. FN's naturpanel IPBES er også fortalende for økologisk landbrug som et system til fremme biodiversitet og økosystemfunktioner³⁰. FN's klimapanel IPCC peger på, at økologisk landbrug kan bidrage til bæredygtig arealforvaltning³¹.

Salget af økologiske fødevarer er steget støt de seneste år i hele Norden. Der er dog store forskelle mellem landene på grund af bl.a. forskellige politiske strategiske initiativer, tendenser og efterspørgsel samt pris versus lønsomhed. Finland og Norge har oplevet en stærk procentvis vækst i økologiske fødevarer de seneste år, men er stadig langt bagud i forhold til Sverige og Danmark. Danmark har været førende inden for økologisk salg pr. person³², mens Sverige har ført an i omstillingen til økologisk landbrug og også er bedst i Norden til offentlige indkøb.³³ Cateringservices med en højere andel af økologiske madvarer og drikkevarer belønnes i behov O23.

O19 Vegetarisk ret

Dette krav gælder for cateringservices.

Alle cateringservices skal tilbyde en eller flere vegetariske retter på menuen.

Undtagelse: Hvis en cateringservice kun serverer kød eller fisk, kan dette kompenseres ved yderligere at have én cateringservice, der kun serverer vegetarisk mad.

↓ Beskrivelse af, hvordan krav er opfyldt.

²⁶ Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Luttkholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Sustainability in global agriculture driven by organic farming. Nature Sustainability 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

²⁷ <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/nordic-ecolabelling/environmental-aspects/sustainable-raw-materials-biodiversity/organic-farming/>

²⁸ Arbenz M, Gould D, Stopes C (2016) Organic 3.0 – for truly sustainable farming and consumption, IFOAM Organics International, Bonn and SOAAN, Bonn. www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0_v.2_web_0.pdf

²⁹ Dainese M et al. (2019) A global synthesis reveals biodiversity-mediated benefits for crop production. Science Advances 5(10) eaax0121. <https://doi.org/10.1126/sciadv.aax0121>

³⁰ IPBES (2019) Summary for policy makers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services of the Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services. https://ipbes.net/sites/default/files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf

³¹ IPCC (2020) Summary for policy makers. In: Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf

³² Bioforsk Report Vol. 9 Nr.139 2014 Økologisk mat i de nordiske landene - tilgang på råvarer og faktorer som påvirker omsetning av økologisk mat, 2014, HYPERLINK https://orgprints.org/id/eprint/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT_9_139_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf

³³ EKOMATCENTRUM MARKNADSRAPPORT Ekologisk i offentlig sektor 2019, <http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Marknadsrapport-EMC-2019-2.pdf>

Baggrund for krav O19 Vegetarisk ret

Vegetariske produkter har generelt et lavere klimaaftryk og kræver markant mindre energi og jord for at generere den samme mængde protein og energi, sammenlignet med kødproduktion³⁴.

Landbrug og skovbrug står for næsten en fjerdedel af verdens drivhusgasudledning og forårsager store skader og udtømmning af klodens ressourcer. En ny rapport³⁵ fra FN's klimapanel fastslår, at vi er nødt til at gennemføre radikale ændringer for at gøre landbruget mere bæredygtigt. De anbefaler fx, at vi ændrer den måde, vi producerer fødevarer på, forvalter jord og spiser. Anbefalingen er at skifte til en mere plantebaseret kost, hvilket også vil reducere drivhusgasemissionerne. Nordisk Miljømærkning ønsker Svanemærkede events, der tilbyder vegetariske måltider for gæsterne, samt cateringydelse, der bidrager til efterspørgslen på plantebaserede fødevarer.

Hvis en cateringservice kun serverer kød eller fisk, kan dette kompenseres ved yderligere at have en cateringservice, der kun serverer vegetarisk mad. En cateringudbyder med flere forretninger kan opfylde krav på én forretning, så længe der er oplysninger tilgængelige på vernet, der angiver, hvor en vegetarisk mulighed kan findes.

O20 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

Dette krav gælder for cateringservices.

Forplejning fra Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede krav.

Fiske- og skaldyrarter, der er anført i nedenstående tabel, må kun serveres af cateringservices, hvis de er MSC-certificerede.

Table 2 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

Art	Begrundelse for forbuddet
Tropiske rejer, dvs. scampi.	Forbundet med skovrydning i mangrove
Alle arter af rokke	Internationalt truede arter ³⁶
Atlantisk tun	"
Ål	"
Haj - I Island gøres der undtagelse for traditionel servering af hajarterne <i>Somniosus microcephalus</i> og rokkearterne <i>Dipturus batis/Raja batis</i> og <i>Raja Amblyraja radiata</i>	"
Stør (fanget i Sverige)	"
Havkat (fanget i Sverige)	Nationalt truede ³⁷ arter

³⁴ Lagerberg-Fogelberg. 2008. På väg mot miljöanpassade kostråd- vetenskapligt underlag inför miljökonsekvensanalysen av Livsmedelsverkets kostråd. Report, 2008:9. Swedish National Food Agency, and Rööf. 2012. Köttguiden 2012 – kloka val för miljö och djurvålfärd Utkast 2012-10-10. Swedish University of Agricultural Sciences (SLU).

³⁵ IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse gas fluxes in Terrestrial Ecosystems. 2019. Chapter 5.

³⁶ Species categorised as critically endangered (CR) or endangered (EN) on the red list of the International Union for Conservation of Nature (IUCN)

³⁷ Species categorised as critically endangered (CR) or endangered (EN) on the official red list of the country in which they are fished.

Helleflynder (fanget i Sverige)	"
Kaninfisk/rygfod (fanget i Sverige)	"
Skolæst (fanget i Sverige)	"
Hvidlange (fanget i Sverige)	"
Sej (fanget i Sverige)	"
Rødfisk (fanget i Norge)	"
Byrkelange (fanget i Norge)	"
Dyndsmerling / Misgurnus fossilis (fanget i Danmark)	"
Stenbider og stenbiderrogn (fanget i Danmark)	"
Havørred (fanget i Finland)	"
Bækørred (fanget i Finland)	"
Hvidfisk (fanget i Finland)	"
Indlandslaks (fanget i Finland)	"
Fjeldørred (fanget i Finland)	"
Stalling (fanget i Finland)	"

Mærker til andre standarder end MSC kan anvendes, hvis Nordisk Miljømærkning har godkendt dem. Standarderne skal leve op til Nordisk Miljømærknings retningslinjer for vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr, se Appendix 4. ASC er i øjeblikket ikke godkendt.

Listen over ikke-bæredygtige fisk og skaldyr kan revideres, hvis der modtages ny information.

- † Kopi af procedurer, som cateringservicen(-erne) har indført for at sikre, at kravet opfyldes. Servering af truede fisk kræver fuld sporbarhed tilbage til fiskeriet.
 - † Kontraktlig aftale med cateringleverandøren af fødevarer om, at kravene er opfyldt.
- Alternativt
- † Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

Baggrund for krav O20 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

De marine økosystemer er truet af overfiskning, eutrofiering, forurening og klimæændringer. Det faktum, at mange fiskebestande er overfiskede, påvirker ikke kun de enkelte bestande, men hele økosystemer. Ifølge FN's naturpanel IPBES er overfiskeri den vigtigste årsag til tab af mangfoldighed i havene.³⁸ Dette efterfølges af ændringer i arealanvendelsen. I ferskvand er rækkefølgen omvendt. For at undgå brug af de mest truede arter af fisk og skaldyr og arter, der er produceret på en ikke særlig miljøvenlig måde, har Nordisk Miljømærkning udarbejdet en liste over arter, der ikke kan serveres:

Tropiske rejer. Disse er ikke på IUCN's liste, men må ikke serveres, fordi deres fiskeri og landbrug forårsager store miljøproblemer såsom ødelæggelse af mangroveskove.^{39,40}

³⁸ IPBES (2019) Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services. www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services (15.08.2019)

³⁹ Thomas N, Lucas R, Bunting P, Hardy A, Rosenqvist A, Simard M (2017) Distribution and drivers of global mangrove forest change, 1996–2010. PLoS ONE 12(6): e0179302. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179302>

⁴⁰ Richards DR, Friess DA (2016) Rates and drivers of mangrove deforestation in Southeast Asia, 2000–2012. PNAS 113(2):344–349. <https://doi.org/10.1073/pnas.1510272113>

Mangroveskove er meget produktive økosystemer, der er hjemsted for et stort antal arter af fisk, skaldyr og andre dyr. De beskytter også kysterne mod oversvømmelser og erosion.

Arter, der er kategoriseret som kritisk truede (CR) eller truede (EN) på Den Internationale Naturbeskyttelsesunions (IUCN) rødliste⁴¹. Flere af arterne er også på OSPAR's liste over truede og/eller tilbagegangende arter. Der er forbud mod at servere alle arter af hajer og rokker, selv om ikke alle er truede, da der er en hel del forkert mærkning.

Arter, der er kategoriseret som kritisk truede (CR) eller truede (EN) på den officielle rødliste i det land, hvor de fiskes. Finland, Norge og Sverige har nationale rødlister for både saltvands- og ferskvandsfisk, Danmark har en rødliste kun for ferskvandsfisk, og Island har ingen rødliste.

Fisk og skaldyr kan i nogle tilfælde komme fra bæredygtigt fiskeri eller opdræt. For at disse arter kan betjenes, skal deres bæredygtige produktion dokumenteres. De skal derfor certificeres efter standarder, der lever op til Nordisk Miljømærknings Retningslinjer for vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr Appendix 4. Nordisk Miljømærkning godkender i øjeblikket MSC-standarder, men ikke ASC.

En undtagelse er gjort i Island for traditionel servering af hajarterne *Somniosus microcephalus* og skatearterne *Dipturus batis/Raja batis* og *Raja Amblyraja radiata*, fordi det er traditionelle retter, der serveres på en dag om året. Hajen serveres i februar og rokken den 23. december. I alt fanges der 8 tons af hajarten, 145 tons af rokkearten *Raja batis* og 614 tons af arten *Raja Amblyraja radiata* hvert år.⁴²

O21 Certificeret kaffe og te

Dette krav gælder for cateringservices.

Svanemærkede kaffetjenester opfylder allerede krav.

Al kaffe og te, der serveres, skal være certificeret eller købt gennem direkte handel.

↑ Liste over al kaffe og te, der serveres og dokumentation vedrørende certificering.

↑ Hvis virksomheden køber råvarer gennem direkte handel, skal dokumentation/oplysninger, der viser overholdelse af kravet, uploades.

Alternativt

↑ Kopi af aftalen med Svanemærket kaffeservice.

Baggrund for krav O21 Certificeret kaffe og te

Dyrkning og produktion af kaffe og te har en enorm effekt på miljøet og naturen, fx er kaffe rangeret som nummer fem på listen over de mest klimapåvirkende råvarer i vores fødevarer pr. kg, efter blandt andet bøf, chokolade og lam. Kaffe er også nummer seks på listen over råvarer, der kræver mest landbrugsjord⁴³. Derudover er kaffeproduktion

⁴¹ <https://www.iucnredlist.org/>

⁴² Statistics Iceland: <https://statice.is/statistics/business-sectors/fisheries/catch/>

⁴³ PLATFORM ON SUSTAINABLE FINANCE: TECHNICAL WORKING GROUP PART B – Annex: Technical Screening Criteria, March 2022

en af de førende (7-8) årsager til skovrydning på verdensplan⁴⁴ og derfor reguleret af EU's skovrydningsforordning⁴⁵.

For at nå FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling er det nødvendigt med en omstilling til mere bæredygtige fødevarer- og landbrugssystemer, der opretholder økosystemer, er bedre tilpasset klimaændringer og forbedrer jordbundskvaliteten⁴⁶. Tredjepartscertificering af råvarer og økologisk landbrug⁴⁷ er derfor vigtig for at dokumentere en mere bæredygtig produktion. Der findes flere forskellige certificeringsordninger for kaffe og te, som hver især fokuserer på en eller flere faktorer under dyrkning og produktion af råvarerne. Nogle pålægger et forbud mod syntetiske pesticider og gødningsstoffer og/eller har krav om indførelse af bæredygtige landbrugsmetoder, arbejdsforhold, procedurer, overvågning, forbedringer, priser osv.

Nordisk Miljømærkning fremmer økologisk mærkning, da mærkningsordninger forbyder syntetiske pesticider og gødning, og økologiske landbrugsmetoder øger biodiversiteten. Rainforest Alliance og Fairtrade-standarderne er ikke så strenge i deres miljøkrav som de økologiske mærkningsordninger. Men da kaffe er en særlig vare i forhold til produktionssteder og klima- og sociale udfordringer, støtter vi også Rainforest Alliance og Fairtrade-certificeringsordningerne, som bidrager positivt til forbedringen af kaffeindustrien generelt via flere vigtige sociale og miljømæssige krav. Økologisk mærkning refererer til de mærkningsordninger, der hovedsageligt driver produktionen i den ønskede retning ud fra et miljømæssigt perspektiv.

Nordisk Miljømærkning ønsker at gøre en undtagelse fra krav om certificering, hvis kaffe og te købes gennem direkte handel. Direkte handel indebærer indkøb af råvarer direkte fra landmanden/kaffefarmen. Køberen skal sikre, at råvarerne kan spores tilbage til landmanden. Ved at handle direkte med landmændene kan køberen være med til at sikre, at sociale og miljømæssige forhold kontrolleres, forvaltes og varetages af landmændene.

O22 Palmeolie i fritureolie

Dette krav gælder for cateringservices.

Forplejning fra Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede krav.

Palmeolie må ikke udgøre nogen del af den fritureolie, der bruges af cateringvirksomheden.

↓ Kontraktlig aftale med alle cateringleverandører om, at palmeolie ikke bruges som fritureolie.

Alternativt

↑ Kopi af aftalen med en Svanemærket catering-service.

⁴⁴ Wedeux B, Schulmeister-Oldenhove A (2021): STEPPING UP? THE CONTINUING IMPACT OF EU CONSUMPTION ON NATURE WORLDWIDE

⁴⁵ https://green-business.ec.europa.eu/deforestation-regulation-implementation_en

⁴⁶ 8 UN, 'UN Sustainable Development Goals' www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal (07.12.2022)

⁴⁷ 2 Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Luttikholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Sustainability in global agriculture driven by organic farming. *Nature Sustainability* 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

Baggrund for krav O22 Palmeolie i fritureolie

Forskellige produkter har forskellig effekt, og Nordisk Miljømærkning har et særligt fokus på palmeolie. Etableringen af palmeolieplantager er en af hovedårsagerne til ødelæggelse af regnskov, som truer levevilkårene for oprindelige folk, planter og dyr. Regnskoven er særligt vigtige for biodiversiteten, da de er de mest artsrige økosystemer på planeten. Fældning af regnskov er også en alvorlig trussel mod Jordens klima. Andre miljøproblemer i forbindelse med palmeolie er brugen af giftige stoffer i produktionen, luftforurening ved afbrænding af hjemmehørende skove, jorderosion og sedimentering i floder og vandløb samt udledning af spildevand fra palmeoliemøllerne. Palmeolieproduktion er også forbundet med sociale spørgsmål, herunder risikoen for, at arbejdstagernes rettigheder krænkes.

Fritureolie er et produkt, som foodservices ofte bruger i store mængder. For at reducere brugen af palmeolie forbyder Nordisk Miljømærkning indholdet af palmeolie i fritureolie.

Nordisk Miljømærkning har vurderet Roundtable on Sustainable Palm Oil's (RSPO) standard for bæredygtig palmeolieproduktion og vurderer, at den på nuværende tidspunkt ikke fuldt ud lever op til vores krav til bæredygtighedsstandarder, da den ikke giver tilstrækkelig beskyttelse af biologiske områder og biodiversitet. Nordisk Miljømærkning ønsker derfor at stille så strenge krav som muligt til palmeolie, hvor der findes alternativer til anvendelsen.

O23 Ansvarlig fødevarer- og drikkevarerproduktion

Dette krav gælder for eventarrangører og cateringstjenester. Hver cateringstjeneste er ansvarlig for at opnå minimumspoint, og eventarrangøreren er ansvarlig for at sikre opfyldelsen af den kontraktlige aftale i Appendix 3.

Forplejning fra Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Cateringstjenesten skal opfylde mindst 3 point fra nedenstående tabel.

Tema	Krav	Point
Miljømærket cateringstjeneste	Cateringstjenesten er Svanemærket.	3
Lokalt produceret	Cateringstjenesten har lokalt producerede produkter i 2 af følgende kategorier: <ul style="list-style-type: none"> • Mejeriprodukter (mælk, ost osv.) • Æg • Korn og bageingredienser • Frugt og bær • Grøntsager, rodfrugter og svampe • Drikkevarer (juice, øl osv.) • Fjerkræ (kylling, kalkun osv.) • Fisk og skaldyr • Kød (oksekød, svinekød, lam, ged, vildt osv.) • Andet (honning, olie, urter osv.) 	1
Dyrevelfærd	Alt kvæg-, gede-, fjerkræ- eller fårekød fra cateringleverandøren er græs-baseret og/eller fra naturlige græsgange. Det betyder, at dyrene skal have haft udendørs adgang og adgang til græs hele dagen i græsnings-sæsonen. Kødet skal enten være certificeret med Dyrevelfærdsmærket (kun 3 hjerter), Svenskt Sigill Naturbeteskött eller Debio græs-baseret (Debio gras-baseret) eller være lokalt produceret ledsaget af en erklæring fra landmanden om, at kravet er opfyldt.	1

Vegetar	Cateringservicen serverer kun vegetarisk mad.	2
Vegetarisk til personalet og backstage	Al catering service, der serveres til personalet og backstage, er vegetarisk (kun relevant, hvis cateringservicen fører tilsyn med leveringen af mad til alt personale og backstage).	1
Fisk	Al serveret fisk og skaldyr er mærket som enten: - Certificeret økologisk - MSC-certificeret - Mærket med reduceret miljøpåvirkning, fx fisk mærket med myndighedsgodkendte mærker som "Naturskånsom" fra Fiskeristyrelsen.	2
Økologiske mad- eller drikkevarer	Cateringservicen serverer kun økologiske mad- eller drikkevarer.	3
Økologiske mad- og drikkevarer	<i>Danmark:</i> - Cateringservicen skal som minimum indkøbe mere end 60 % økologisk mad. <i>Sverige:</i> - Restauranten er KRAV-certificeret til niveau 1 (i henhold til KRAVs procentalternativ), niveau 2 eller niveau 3 <i>Norge:</i> - Restauranten har Debio bronze godkendelse (i henhold til Debios procentvise alternativ), eller Debio sølv eller guld <i>Finland</i> - Restauranten har Finish "Step to organic" niveau 3.	3
GMO	Cateringservicen serverer ikke gensplejsede fødevarer. Cateringservicen skal have procedurer på plads, der sikrer, at der ikke købes genetisk modificerede fødevarer.	2
Intet flaskevand	Forplejningsservicen serverer kun postevand og intet salg af flaskevand.	2

† Kontraktlige aftaler.

Alternativt

† Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

🔍 Kontrolleret på venuet.

Baggrund for krav O23 Ansvarlig fødevarer- og drikkevarerproduktion

Produktion af mad og drikke er en væsentlig kilde til eventets klimapåvirkning. Nordisk Miljømærkning har listet forskellige reduktionstiltag og belønner flere tiltag, hvor de mest effektive tiltag giver flest point.

Ansøgeren skal opnå mindst 3 point på listen ved at dokumentere tiltag, de allerede har gennemført, eller planlægger at udføre, inden eventet finder sted.

Samlet set bidrager disse tiltag til et mere bæredygtigt event, der gavner både gæsterne og miljøet. Alle events er forskellige, og der er flere måder at arbejde med bæredygtige mad- og drikkevarer på. Point tildeles i henhold til initiativets størrelse/effekt.

Lokalproducerede fødevarer: Flere miljøfaktorer understøtter fremme af lokalproducerede fødevarer i Norden, men ikke alle gælder for al produktion i alle nordiske lande. En stor del af regionens biodiversitet findes på landbrugsjord. Lokal fødevarerproduktion er med til at bevare kulturlandskabet og øge mangfoldigheden af vilde arter, levesteder og dyrkede

planter⁴⁸, ligesom den bidrager til kortere transportafstande. Økosystemtjenester bevares, og landbruget bliver mere robust. Salg til lokale markeder kan tilskynde landmændene til at producere et større udvalg af afgrøder⁴⁹. Med frugt og grøntsager, især kartofler og andre rodfrugter, tegner transport sig for en stor del af miljøpåvirkningen i løbet af deres livscyklus. Brug af lokale, sæsonbetonede produkter betyder, at der bruges mindre energi, og drivhusgasemissionerne er lavere⁵⁰. Når det kommer til kød, udgør transport kun en lille del af den samlede miljøpåvirkning, men Norden og Europa har generelt lave CO₂-udledninger pr. kilo produceret protein sammenlignet med andre regioner⁵¹.

Vegetarisk ret: Se O19.

Fisk: Marine økosystemer er truet af overfiskning, eutrofiering, forurening og klimaændringer. Det faktum, at mange fiskebestande er overfiskede, påvirker ikke kun de enkelte bestande, men hele økosystemer. Ifølge FN's naturpanel IPBES er overfiskeri den vigtigste årsag til tab af biodiversitet i havene.⁵² Økologisk og MSC-certificeret fisk og skaldyr samt statsgodkendte mærker som "Naturskånsom" er alle mærkningsordninger, der understøtter metoder til miljømæssigt bæredygtigt fiskeri.

MSC-mærkede fisk: Se O20.

Økologiske madvarer: Se O17 og O18.

GMO: Genetisk modificerede organismer (GMO) er et meget omdiskuteret emne, og mange lande har forbudt dyrkning af GM-afgrøder. Temaerne for debatten er bl.a. fødevarerikkerhed, arealanvendelse, manglende videnskabelig viden om GM-afgrøders effekter under lokale landbrugs- og skovbrugsforhold og risikoen for negative påvirkninger af sundhed og miljø. Nordisk Miljømærkning anvender forsigtighedsprincippet og baserer sine beslutninger på regler, der tager en holistisk tilgang til GMO. Det betyder, at bæredygtighed, etik og samfundsmæssig gevinst vejes op mod sundhed og miljø. Svanemærket er i princippet ikke imod genteknologi og GMO, men er bekymret for konsekvenserne af gensplejsning af planter, dyr og mikroorganismer i naturen⁵³.

Postevand: Se O16.

⁴⁸ Charlotte Lagerberg Fogelberg, På Væg Mot Miljöanpassade Kostråd. Vetenskapligt Underlag Inför Miljökonsekvensanalysen Av Livsmedelsverkets Kostråd (Swedish National Food Agency) .

⁴⁹ Johanna Björklund and others, 'Local Selling as a Driving Force for Increased On-Farm Biodiversity', Journal of Sustainable Agriculture, 33.8 (2009), 885–902 .

⁵⁰ Valérie Masson-Delmotte and others, Climate Change and Land. An IPCC Special Report on Climate Change, Desertification, Land Degradation, Sustainable Land Management, Food Security, and Greenhouse Gas Fluxes in Terrestrial Ecosystems (IPCC, 2019)

⁵¹ P.J. Gerber and others, Tackling Climate Change through Livestock. A Global Assessment of Emissions and Mitigation Opportunities (Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), 2013) .

⁵² IPBES (2019) Summary for policymakers of the global assessment report on biodiversity and ecosystem services. www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services (15.08.2019)

⁵³ <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/nordic-ecolabelling/environmental-aspects/sustainable-raw-materials-biodiversity/gmo/>

5.9 Ressourceeffektivitet

O24 Affaldssortering til gæster

Dette krav gælder for eventarrangør og venue.

Det skal sikres, at der er minimum fire affaldssorteringsmuligheder til rådighed for gæsterne. Sorteringsmulighederne skal være tydeligt synlige flere steder.

↑ Beskrivelse eller billeder af, hvordan kravet er opfyldt.

Baggrund for krav O24 Affaldssortering til gæster

Affaldssortering er afgørende, da det er med til at reducere ressourceforbruget ved at muliggøre genanvendelse af materialer, og affaldssorteringssystemet i de nordiske lande er meget effektivt og veletableret. Svanemærket kræver derfor minimum fire affaldssorteringsmuligheder på alle affaldspladser, der er tilgængelige for gæsterne. Det er op til eventarrangøren at afgøre, hvilke brøker, der er relevante for selve eventet. Sorteringsmulighederne skal være tydeligt synlige flere steder. Målet er at tilskynde gæsterne til at sortere korrekt, for at sikre den højeste mulige grad af genbrug.

O25 Affaldssortering for personale og leverandører

Dette krav gælder for eventarrangøren.

Det skal sikres, at der er mindst ti affaldssorteringsmuligheder til rådighed for personale og leverandører.

Eksempler på fraktioner, der kan være relevante:

- Organisk affald til nedbrydning eller kompostering
- Papir
- Papemballage
- Glas, farvet og klart
- Plast
- PET
- Pant (pantsystem for dåser og flasker, hvis det er relevant)
- Metal
- Elektronisk affald såsom batterier og elpærer
- Usorteret affald
- Andre fraktioner, som ikke er nævnt ovenfor

↑ Beskrivelse af sorteringsmulighederne eller billeder af, hvordan kravet er opfyldt.

Baggrund for krav O25 Affaldssortering for personale og leverandører

Affaldssortering er afgørende, da det er med til at reducere ressourceforbruget ved at muliggøre genanvendelse af materialer, og affaldssorteringssystemet i de nordiske lande er meget effektivt og veletableret. Svanemærket stiller strenge krav til tilgængeligheden af affaldssorteringsfraktioner til personale og gæster for at sikre, at virksomheden har fokus på

genanvendelse. Målet er at tilskynde til korrekt sortering af de fraktioner, der genereres, for at sikre den højest mulige genanvendelsesgrad.

Der er betydelige nationale og regionale forskelle i de fraktioner, som de forskellige affaldsentreprenører accepterer. Svanemærket kræver derfor ti fraktioner til rådighed for medarbejdere og leverandører.

O26 Forbud mod engangsartikler

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og cateringservicen.

Forplejning fra Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Brug af følgende engangsartikler er ikke tilladt

- Låg, skåle, kopper lavet af plast (alle typer plast, såsom PET, PP, PBAT, biobaseret plast osv.).
 - Undtagelse for låg, der anvendes på færdigpakkede fødevarer.
- Små portionsportioner smør, marmelade, paté, mælk, ketchup, kaffekapsler osv.
- Engangsplasttallerkener, engangsplastbestik, plastsugerør, plastrørere, plastballonpinde, kopper og beholdere til mad- og drikkevarer fremstillet af ekspanderet polystyren (EPS), alle produkter fremstillet af oxo-nedbrydelig plast er forbudt på grund af EU's regler om engangsplast.⁵⁴

† Bekræftelse på, at de tilladte engangsartikler ikke er brugt.

Alternativt

† Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

🔍 Kontrolleres på venuet.

Baggrund for krav O26 Forbud mod engangsartikler

Formålet med krav til engangsartikler er at reducere forbruget og spare ressourcer, da engangsartikler ofte er unødvendige og ofte kun bruges i få minutter. EU-direktivet om begrænsning af visse plastprodukters miljøpåvirkning trådte i kraft den 3. juli 2021, og krav om bestik, sugerør, cocktailpinde og tandstikkere i plast er reguleret i direktivet (Appendixets artikel 5, del B). Produkter fremstillet af biobaseret plast er heller ikke tilladt. Forbuddet mod individuelle portioner smør, ketchup mv. er i tråd med målsætningerne i den nye emballage- og emballageforordning (PPWR) og forbereder aktørerne på fremtidig lovgivning. I henhold til artikel 25 i PPWR skal engangsplastemballage til krydderier, konserves, saucer, kaffefløde og sukker i HORECA-sektoren være begrænset fra januar 2030 (Appendix V).

O27 Servering af drikkevarer

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og cateringservicen.

- Kolde drikke: Alle kolde drikke skal serveres i genanvendelige kopper.
- Varme drikke, i separate områder, hvor gæsterne ikke tager drikkevarerne væk fra eventområdet: Alle varme drikke skal serveres i genanvendelige kopper.

⁵⁴ [EU restrictions on certain single-use plastics - European Commission](#)

- Varme drikke, til take away og personale: Alle varme drikke skal serveres i genanvendelige kopper eller i Svanemærkede engangsartikler.

Eventarrangøren skal have rutiner og et indsamlingssystem, der sikrer indsamling, genbrug af kopperne og genbrug af engangsartikler.

Drikkevarer, der serveres direkte fra dåsen/flasken/kartonen, er tilladt, hvis indsamling og genbrug af emballagen er sikret.

- ↑ Beskrivelse/dokumentation for hvilke kopper, der bruges til både kolde og varme drikke.
- ↑ Kopi af de rutiner eller beskrivelse af indsamlingssystemet, der sikrer indsamling og genbrug/genanvendelse.
- 🔍 Kontrolleres på venuet.

Baggrund for krav O27 Servering af drikkevarer

En af de mest brugte genstande til mad og drikke ved en event er drikkeglas og kopper. Hvis disse varer er engangsartikler ved eventet, er klimapåvirkningen fra eventet meget højere, end hvis engangsprodukter undgås.

Nordisk Miljømærkning stiller krav om brug af genanvendelige glas- og kopper, fordi de kan have flere fordele i forhold til engangskopper⁵⁵. De kan genbruges mange gange uden at miste deres kvalitet, hvilket reducerer behovet for nye jomfruelige materialer. Genbrug gennem et sikkert og effektivt system til indsamling, vask, inspektion og omfordeling har potentiale til at give større miljømæssige fordele end genbrug eller kassering af engangsbrug⁵⁶. I undersøgelsen af engangs- og flergangsemballage viste miljøpræstationen af glasflasker og spiserestaurantscenariet konsekvent, at flergangsemballageprodukter havde lavere påvirkninger på tværs af de fleste påvirkningskategorier⁵⁷. Anvendelsen af genanvendelige produkter er også i overensstemmelse med målene i den nye forordning om emballage. I henhold til artikel 25 i PPWR skal engangsplastemballage til fødevarer og drikkevarer, såsom bakker, tallerkener og kopper i HORECA-sektoren, herunder alle spiseområder indendørs og udendørs, være begrænset fra januar 2030 (Appendix V). Forordningen fastsætter også mål for genbrug, fx skal slutdistributøren i HORECA-sektoren give forbrugerne mulighed for at emballere inden for et system til genbrug.

Genanvendeligt glas reducerer spild betydeligt. At producere glas kræver flere ressourcer i starten, men i løbet af dets levetid bruger det færre ressourcer sammenlignet med kontinuerlig produktion af engangskopper. Mange genanvendelige plastkopper kan også modstå flere anvendelser (flere over 100) og kan håndtere et bredere temperaturområde, hvilket gør dem velegnede til både varme og kolde drikke. Genanvendelig plast af høj

⁵⁵ European Commission: Directorate-General for Environment, Gionfra, S., Pollitt, H., Stenning, J., Fazekas, D. et al., *Links between production, the environment and environmental policy*, Publications Office, 2019, <https://data.europa.eu/doi/10.2779/569064> *Links between production, the environment and environmental policy - Publications Office of the EU*

⁵⁶ Eunomia 2023. Assessing Climate Impact: Reusable Systems vs. Single-use Takeaway Packaging [Eunomia Report](#)

⁵⁷ European Commission, Joint Research Centre, Sinkko, T., Amadei, A., Venturelli, S. and Ardente, F., *Exploring the environmental performance of alternative food packaging products in the European Union*, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2024, <https://data.europa.eu/doi/10.2760/971274>, JRC136771

kvalitet som Tritan er BPA-fri⁵⁸ og udvasker ikke skadelige kemikalier, hvilket sikrer sikker brug.

Klimapåvirkningen af plastikkrus, der bruges til et event, påvirkes af, hvor meget nyt plastik der produceres pr. portion, hvor meget plastik der forbrændes, og hvor meget plastik der genanvendes, og hvor meget det erstatter jomfruelige råvarer.

Returraten (hvor mange kopper, der returneres og sorteres korrekt i venuet for at gå til spilde) og tabet (hvor mange kopper, der ender som affald, i naturen eller tages med hjem) påvirker klimaaftrykket af kopper, der bruges på festivaler, betydeligt. Det viser en undersøgelse foretaget af NORSUS, Norsk Institutt for Bærekraftsforskning.⁵⁹ Undersøgelsen antyder også, hvordan en festival organiserer sit indsamlingssystem, kan have en større effekt på risikoen for affald end den type kopper, der bruges.

O28 Servering af mad i restauranter

Dette krav gælder for eventarrangør, venue og cateringservices og gælder i restauranter i separate områder, hvor gæsterne ikke tager maden med sig.

Alt service, der bruges til madserving i en separat restaurant, skal kunne genbruges.

† Bekræftelse af, at genanvendeligt service bruges til madserving i en separat restaurant.

🔍 Kontrolleres på venuet.

Baggrund for krav O28 Servering af mad i restauranter

Arrangementer med indendørs madserving og restauranter som mad har gode alternativer til brug af engangsartikler i serveringssituationer⁶⁰, og Svanemærket stiller derfor krav om, at alt service skal kunne genbruges. Formålet med kravet er at reducere forbruget af engangsartikler og spare ressourcer.

O29 Servering af mad - take away og personale

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og cateringservicen.

Alle tallerkener og skåle, der bruges til madserving for personale og take away for gæster, skal:

- Være genanvendeligt service

Eller

- Være Svanemærket service

Eller

- Være lavet af fornybare råvarer såsom papir, pap, bagasse og palmeblade osv.

Plast, herunder biobaseret plast, er forbudt.

⁵⁸ Glausiusz, Josie (2014). "Toksikologi: Plastikpuslespillet"

⁵⁹ Norsus, 2021, "miljøvurdering av ølservering på festivaler https://drive.google.com/file/d/1B1FkDp_80jkdievoHksA-QHiw_sMyUM7/view

⁶⁰ Sinkko, T., Amadei, A., Venturelli, S., Ardente, F. 2024; Exploring the environmental performance of alternative food packaging products in the European Union, Life cycle impacts of single-use and multiple-use packaging [JRC136771_01.pdf](https://www.jrc.ec.europa.eu/publications/repository/entry-details/JRC136771_01.pdf)

Undtagelser fra krav:

Laminat- og plastbelægninger er tilladt på papir- og papbaserede produkter eller som "vinduer", fx i en papirpose, da disse kan adskilles fra papir/papmaterialet i genbrugsanlæggene.

† Bekræftelse på, at de anvendte engangsartikler opfylder kravet.

† Oversigt over alle indkøbte engangsartikler og oplysninger om Svanemærket og evt. licensnummer.

 Kontrolleres på venuet.

Baggrund for krav O29

Svanemærket ønsker, at så få engangsartikler som muligt skal bruges, men vi ser, at der er behov for engangsartikler, når eventet ikke har mulighed for at bruge genbrugsservice. Svanemærket ønsker at fremme Svanemærkede produkter og produkter fremstillet af fornyelige råvarer, fordi de generelt har en lavere miljøbelastning end andre engangsprodukter.⁶⁰ Grunden til, at Nordisk Miljømærkning ikke accepterer bioplast i de vedvarende råmaterialer, er, at bioplast som PLA, der er komposterbar eller nedbrydelig, ikke kan genbruges med nuværende systemer og kan forårsage problemer med eksisterende genanvendelsesprocesser. Denne plast er ikke i overensstemmelse med EU's mål om at øge genanvendelsen i den cirkulære økonomi. Komposterings- og biogasanlæg ønsker heller ikke denne plast, fordi den giver problemer. Affaldsfasen er vigtig, fordi engangsartikler skaber meget affald, og Nordisk Miljømærkning ønsker at fremme produkter, der kan genbruges.

O30 Dekorationsmateriale, giveaways og konfetti

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og cateringservicen.

- Ingen engangsartikler og engangsprodukter i plast, glas og metal er tilladt som giveaways og merchandise, medmindre produkterne er designet til genanvendelse.
- Konfetti skal være lavet af papir eller tørrede blade.
- Dekorationsmaterialer skal genbruges, kan genbruges efter eventet eller fremstilles af vedvarende ressourcer.
- Brug af afskårne blomster er forbudt.
Dispensation, hvis blomsterne er lokalt producerede.

† Kontraktlige aftaler fra cateringservices

† Verifikation fra eventarrangøren og venuet.

 Kontrolleres på venuet.

Baggrund for krav O30 Dekorationsmateriale, giveaways og konfetti

Svanemærket stiller strenge krav til dekorationsmateriale, giveaways og konfetti, fordi engangsprodukter og engangsartikler bruges i meget kort tid, og produktionen af disse varer bruger værdifulde ressourcer og energi, hvilket forværrer deres miljømæssige aftryk.

Plastkonfetti, der bruges udenfor, er næsten umulig at rydde helt op. For udendørs events øges dette problem, da det ofte ender i vandveje, hvor det kan indtages af havlivet.

Dyrkning af afskårne blomster involverer typisk brug af pesticider og gødning, som kan forurene jord og vandkilder.⁶¹ Derudover dyrkes mange blomster i regioner med knappe vandressourcer.⁶² Derudover resulterer transport af afskårne blomster, ofte over lange afstande, i betydelige kulstofemissioner.

For at reducere miljøpåvirkningen er det vigtigt at overveje bæredygtige alternativer. Fx kan genanvendelige produkter reducere affald og kulstofemissioner betydeligt. Biologisk nedbrydelig konfetti lavet af materialer som papir eller tørrede blade giver en festlig mulighed uden miljøskader. I stedet for afskårne blomster kan genanvendelige kunstige blomster, potteplanter eller lokalt dyrkede blomster være et mere bæredygtigt valg, da de ofte kræver færre ressourcer og har en længere levetid.

O31 Madspild

Dette krav gælder for cateringservicen.

Forplejning fra Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede krav.

Alle cateringservices skal have en politik for reduktion af madspild. Politikken skal indeholde forebyggende tiltag til reduktion af madspild.

- Fødevarer planlægges, beregnes og tilberedes på en måde, så madspild forebygges.
- Hvis buffet: maden serveres på en måde, så madspild forhindres.

Fx mindre tallerkener, reduktion af udvalget på buffeten, overblik over, hvilke retter i buffeten, der hører sammen, reduktion af størrelsen på serveringsfade, optimering af procedurer for genopfyldning, prissætning efter vægt eller størrelse, god idé om antallet af besøgende, opretholdelse af maden ved den korrekte temperatur osv.

- Der findes løsninger til madrester. Fx salg af overskudsmad og/eller donation.

† Beskrivelse og kontraktlig aftale.

Alternativt

† Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

Baggrund for krav O31 Madspild

Madspild, der er egnet til menneskeføde, er et betydeligt problem over hele verden, og omkring en tredjedel af al den producerede mad ender i skraldespanden.⁶³ Madspild udgør en udfordring for klima og miljø, kommerciel rentabilitet og social etik. Madspild er rykket længere ind i rampelyset de seneste år, og relevansen og potentialet er stort med medium styrbarhed, alt afhængigt af hvilken type mad der serveres.

⁶¹ [Center for Agriculture, Food, and the Environment: Soil Fertility for Field-Grown Cut Flowers; Greenhouse & Floriculture: Soil Fertility for Field-Grown Cut Flowers | Center for Agriculture, Food, and the Environment at UMass Amherst](#)

⁶² Gelaye Y. 2022; The status and natural impact of floriculture production in Ethiopia: a systematic review: [The status and natural impact of floriculture production in Ethiopia: a systematic review | Environmental Science and Pollution Research](#)

⁶³ Food and Agriculture Organization of the United Nations, FOA: <http://www.fao.org/savefood/resources/keyfindings/en/>

Madspild er etisk uforsvarligt, dårligt for miljøet og giver ikke megen økonomisk mening for erhvervslivet. Målet om at reducere madspild er indarbejdet i FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling (SDG), hvor mål 12.3 udtrykker et mål om at halvere madspild pr. person inden 2030. Alle de nordiske lande har forpligtet sig til dette mål. Madspild er allerede et prioriteret tema i cateringbranchen. Nordisk Miljømærkning kræver derfor en politik for reduktion af madspild.

O32 Indkøb af tryksager og tissue papir

Dette krav gælder for eventarrangør, venue, hygiejnestationer og transportable toiletter.

Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

- 100 % af de tryksager, som eventarrangøren er ansvarlig for, skal være fra et Svanemærket trykkeri eller være certificeret med EU Ecolabel. Ved tryksager forstås fx plakater, brochurer, reklamer, bannere osv.
- 100 % af købt toiletteppapir og papirhåndklæder (alternativt håndklæderuller i Finland) købt til eventet skal være Svanemærket eller EU Ecolabel. Dette krav er relevant for både venues, hygiejnestationer og transportable toiletter.

↑ Erklæring om, hvilket miljømærket trykkeri der anvendes eller dokumentation for indkøbte tryksager, der viser, at indkøbene er miljømærkede.

↑ Erklæring om, hvilket tissue papir der anvendes, eller dokumentation for indkøbt tissue papir, der viser, at indkøbene er miljømærkede.

🔍 Kontrolleres på venuet.

Alternativt

↑ Kopi af aftalen med en Svanemærket cateringservice.

Baggrund for krav O32 Indkøb af tryksager og tissue papir

Svanemærket kræver, at eventarrangøren indkøber miljømærkede produkter til tryksager. Dette er kun relevant for de produkter, som eventarrangøren er ansvarlig for købet af. Eventarrangøren har mindre styremuligheder for plakater og handouts, der leveres af fx kunstnere, udstillere eller sponsorer.

Alt toiletteppapir, køkkenruller og papirhåndklæder, der anvendes ved eventet, skal være miljømærket, da disse har en lavere miljøbelastning sammenlignet med ikke-miljømærkede indkøb.⁶⁴

Derfor stiller vi krav om, at eventarrangør, venue, leverandør af hygiejnestationer og transportabelt toilet skal forsyne eventet med miljømærket tissue papir.

Nordisk Miljømærknings miljøkrav til tissue papir, herunder servietter og viskestykker, dækker alt fra skovbrug og valg af råvarer til lavt energiforbrug og lav CO₂-udledning, emissioner til luft og vand og kontrol med brug af kemikalier og eutrofierende og forsurende stoffer som svovl og kvælstofoxider. Det er dog ikke tilstrækkeligt kun at mærke med PEFC- eller FSC-logoet, da disse mærker kun dækker skovråvaren. Papir mærket med Svanemærket eller EU Ecolabel sikrer, at fremstillingsprocessen ud over at være bæredygtig har lave emissioner til luft og vand. Den er fremstillet med effektivt energiforbrug og en

⁶⁴ https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel/about-eu-ecolabel_en

begrænset mængde kemikalier. "Tissue papir" i dette krav omfatter toiletpapir, køkkenruller og papirhåndklæder. I Finland bruges ofte miljømærkede håndklæderuller i stedet for papirhåndklæder.

O33 Tiltag for ressourceeffektivitet

Dette krav gælder for eventarrangøren, venuet og cateringservicen. Eventarrangøren er ansvarlig for at opnå minimumspoint, men leverandører og underleverandører kan ofte være ansvarlige for dokumentationen.

Minimum 2 point skal opnås ud fra nedenstående tabel med tiltag for ressourceeffektivitet.

Tema	Tiltag	Maksimalt antal point
Fingermad	Måltider fra 50 % af cateringservicen tilbydes i form af fingermad, indpakning (af fornyelige råvarer) eller lignende for at undgå brug af service.	1
Miljømærkede servietter og viskestykker	Alle servietter og viskestykker, der bruges af 50 % cateringservice, er miljømærkede. Alle servietter og viskestykker, der bruges af alle cateringservices, er miljømærkede.	1 2
Gaver og medaljer	Gaver og medaljer til talere, kunstnere eller deltagere er lavet af bæredygtige materialer. Det vil sige lokale eller økologiske fødevarer og uddybningsprodukter, træ, pap, genbrugsmateriale eller upcycling-produkter. <i>Blomster certificeret med Fair trade opfylder krav.</i>	1
Ingen giveaways	Ingen giveaways til gæster under hele eventet (inkl. lokale, eventarrangør og cateringservices).	2
Forskellige størrelser af måltidsportioner	Portioner af mad fås i forskellige størrelser, fra mindst 50 % af cateringservicen.	1
Genbrug af regnvand	Brug af regnvandstanke for at reducere brugen af vand. Fx vand til skylning i toiletter.	1

↑ Dokumentation relateret til valgt tema, der viser, at kravene er opfyldt

Baggrund for krav O33 Tiltag til ressourceeffektivitet

Brugen af ressourcer ved et event har en betydelig klimapåvirkning. Nordisk Miljømærkning har listet forskellige reduktions- og belønningstiltag, hvor de mest effektive tiltag giver flest point.

Ansøgeren skal opnå mindst 2 point på listen ved at dokumentere tiltag, de allerede har gennemført, eller planlægger at udføre, inden eventet finder sted.

Samlet set bidrager disse tiltag til et mere bæredygtigt event, der gavner både gæsterne og miljøet.

Fingermad: Fingermad er let at spise uden brug af redskaber. Individuelt indpakkede genstande kan dog være mere hygiejniske, hvilket reducerer risikoen for kontaminering, hvilket er særligt vigtigt ved store events. Brug af fornybare råvarer til indpakning og minimering af brugen af engangsservice hjælper med at reducere spild og miljøpåvirkningen af eventet.

Svanemærkede servietter og viskestykker: Se baggrunden for de nordiske miljømærkekriterier "Tissue papir og tissueprodukter".

Gaver og medaljer: Brug af bæredygtige materialer til gaver og medaljer, såsom træ, pap, genbrugsmaterialer, afspejler et voksende engagement i miljøansvar. Denne tilgang hjælper med at reducere affald, sænke kulstoffodaftryk og fremme brugen af vedvarende ressourcer. Upcycledede produkter er varer, der skabes ved at omdanne affaldsmaterialer, biprodukter eller uønskede genstande til nye produkter af højere kvalitet eller værdi. Denne proces har til formål at give nyt liv til materialer, der ellers ville blive kasseret, og minimerer behovet for nye råmaterialer. Fair Trade-certificerede blomster sikrer, at produkterne er etisk fremskaffet, hvilket understøtter rimelige lønninger og sikre arbejdsforhold for landmænd.

Ingen giveaways: Ikke at give giveaways ved events reducerer affald og minimerer miljøpåvirkningen ved at reducere produktion, transport og bortskaffelse af materialer, hvilket sænker eventens samlede CO₂-aftryk

Forskellige størrelser af måltidsportioner: At tilbyde madportioner i forskellige størrelser hjælper med at reducere madspild og miljøpåvirkningen af catering services. Ved at give gæsterne mulighed for at vælge portionsstørrelser, der matcher deres appetit, kasseres mindre mad, hvilket sparer ressourcer og sænker kulstofaftrykket forbundet med fødevarerproduktion og bortskaffelse.

Genbrug af regnvand: Brug af regnvandstank hjælper med at reducere forbruget af kommunalt vand ved at bruge regnvand til forskellige formål. Derudover kan det føre til lavere vandregninger og understøtte bæredygtig vandforvaltning.

5.10 Rengøringsprodukter

O34 Miljømærkede rengøringsprodukter

Dette krav gælder for eventarrangør, venue, catering services, rengørings services og leverandører af transportable toilet- og hygiejnestationer.

Svanemærket rengøring, hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

100 % af de rengøringsprodukter, der anvendes og forventes anvendt til almindelig rengøring og opvask ved eventet, skal være Svanemærket, EU Ecolabel eller Good Environmental Choice.

For hvert rengøringsmiddel angives navn, leverandør, producent, funktion, brugshyppighed og miljømærke.

Desinfektionsmidler må kun anvendes, hvis det er nødvendigt for at opfylde lovbestemte hygiejnebestemmelser.

Sikkerhedsdatablade og brugeroplysninger skal være tilgængelige, uanset hvor kemikalierne anvendes.

† Catering services: Kontraktlige aftaler med alle rengøringsprodukter med navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke.

† Eventarrangør og venue og rengørings services: Oversigt over alle de rengøringsprodukter, der bruges ved eventet. Navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke.

- † Bekræftelse på, at brugeroplysninger og sikkerhedsdatablade (i overensstemmelse med Appendix II til REACH, forordning (EF) nr. 1907/2006) er tilgængelige for de relevante brugere.

Alternativt

- † Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

Baggrund for krav O34 Miljømærkede rengøringsprodukter

Kemikalieforbruget har indflydelse på eventets miljøpåvirkning. Der bruges en stor mængde kemikalier ved oprydning efter eventet, især events med store cateringservices/restauranter og i forbindelse med opvask. Miljøbelastningen kan reduceres ved at bruge miljømærkede kemikalier, der indeholder minimale mængder af uønskede indholdsstoffer, og ved at dosere korrekt. Kravene til rengøringsprodukter fokuserer derfor på almindelig rengøring og opvask.

O35 Forbudte produkter

Dette krav gælder for eventarrangør, venue, cateringservices og rengøringservices. Hvis nogen af tjenesterne er miljømærkede, er kravene opfyldt.

Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Følgende stoffer er ikke tilladt:

- Ozoneret vand (ozonvand)
- Desinfektionsmidler til overflader må ikke indeholde reaktive og organiske klorerede stoffer i sådanne koncentrationer, at det fremgår af produktets sikkerhedsdatablad. Elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) danner hypochlorit og er ikke tilladt.

Undtagelser: Klorerede forbindelser, hvis anvendelse er påkrævet af myndighederne, og desinfektionsmidler til fødevarer sikkerhed.

Desinfektionsmidler må kun anvendes, hvis det er nødvendigt for at opfylde lovbestemte hygiejnebestemmelser.

- † Bekræftelse i kontraktlige aftaler om, at virksomheden opfylder kravet.

Alternativt

- † Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

Baggrund for krav O35 Forbudte produkter

"Kemikaliefri rengøring" er blevet mere populær i de senere år, og ozonvand er en af mange konkurrenter. Ideen om at producere ozon i vand blev populær i 2010 i de nordiske lande. Ozoniseret vand produceres ved at tilføje vand med ozongas. Ozon i sig selv er en giftig gas og farlig for mennesker selv ved lave koncentrationer. I henhold til den vedtagne udtalelse fra Den Europæiske Komité for Risikovurdering, RAC, bør følgende harmoniserede klassifikationer gælde for ozon⁶⁵: Muta. 2 H341 Mistænkt for at forårsage genetiske defekter, og Carc. 2 H351 mistænkt for at forårsage kræft, Akut Tox 2 H330 dødelig ved indånding, STOT SE 2 H370 forårsager organskader, STOT RE 1 H372 forårsager organskader ved langvarig og gentagen eksponering, Akvatisk akut 1 H400 meget giftig for vandlevende

⁶⁵ RAC Opinion proposing harmonised classification and labelling at EU level of ozone, March 2023: <https://echa.europa.eu/documents/10162/e0d136d8-50af-00b6-2795-1207b902072f>

organismer, akvatisk kronisk 1 H410 meget giftig for vandlevende organismer med langvarige virkninger og Ox. Gas 1 H270 kan forårsage eller intensivere brand, oxidationsmiddel.

Det finske institut for sundhed og velfærd (THL) anbefaler ikke brugen af ozonvand produceret i hjemmet fra husholdningsvand og har flere betænkeligheder ved brugen.⁶⁶

Svanemærket har besluttet at forbyde brugen af ozonvand på grund af de sundhedsmæssige problemer med ozon, hvilket fremgår af klassificeringen. Det er en bekymring, at grænseværdierne for erhvervsmæssig eksponering kan overskrides, når produktet produceres, ud over gassens høje reaktivitet og mulige skadelige reaktionsprodukter.

Organiske og reaktive klorforbindelser, såsom natriumhypochlorit, er ingredienser, der bruges i desinfektionsmidler og antibakterielle produkter. Ingredienserne kan være giftige eller føre til dannelse af toksiske, ikke-nedbrydelige bioakkumulerende stoffer. På den baggrund har Nordisk Miljømærkning besluttet at forbyde disse ingredienser i desinfektionsmidler.

Elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) markedsføres ofte som uskadeligt og består kun af vand og salt. Dette indebærer ikke nøjagtighed. Produktet produceres ved at sende elektricitet gennem saltvandet, hvilket forårsager dannelse af hypochlorit. ECA-vand kan også øge brugen af desinfektionsmidler i områder, hvor der ikke er et reelt behov for desinfektion, hvilket kan bidrage til udvikling af resistens i mikroorganismer. Svanemærket giver derfor ikke mulighed for anvendelse af ECA-vand hos Svanemærkede virksomheder

O36 Vand, toiletter og hygiejnestationer

Dette krav gælder for eventarrangør, venues, hygiejnestationer og leverandør af transportable toiletter.

Transportable toiletter er mobilitetstoiletter, der ikke er tilsluttet et kloaksystem.

Hygiejnestationer er faciliteter til rengøring af hænder.

Svanemærkede hoteller, spise- og konferencefaciliteter opfylder allerede kravet.

Både toiletter og transportable toiletter og hygiejnestationer skal opfylde følgende krav:

- Rengøringsprodukter, der anvendes til sanitær rengøring, skal være miljømærkede (i henhold til krav O34).
- Anvendt håndsæbe skal være miljømærket.
 - Hånddesinfektionsmiddel er tilladt.
- 100 % af indkøbt toiletpapir og papirhåndklæder (alternativt håndklæderuller i Finland) skal være miljømærket (i henhold til krav O32).
- Transportable toiletter med skyllemuligheder skal være vakuumtoiletter eller have et maksimalt forbrug på 4 liter vand pr. skyl.
- Efter eventet skal vandrørerne, der forbinder transportable vandstationer ved eventet, genbruges.

† Kontraktlig aftale med venue, hygiejnestation og leverandør af transportabelt toilet, der viser, at kravet er opfyldt.

⁶⁶ Käykö otsonivesi pintojen tai ihon desinfiointiin? THL, 2023

Alternativt

† Kopi af aftalen med en Svanemærket service.

Baggrund for krav O36 Vand, toiletter og hygiejnestationer

Nordisk Miljømærkning kræver, at toiletter og hygiejnestationer overholder specifikke miljøstandarder, hvilket er afgørende for at fremme bæredygtighed og hygiejne ved events. Brug af miljømærkede rengøringsprodukter til toiletter garanterer, at rengøringsprocessen minimerer skadelige miljøpåvirkninger.

På samme måde sikrer miljømærket håndsæbe på hygiejnestationer, at deltagerne bruger produkter, der er miljøvenlige og effektive. At tillade hånddesinfektionsmiddel er at sikre god hygiejne, hvilket er særligt vigtigt for at opretholde sundhedsstandarder.

Krav om, at 100 % af det indkøbte toiletpapir og papirhåndklæder skal miljømærkes, understøtter yderligere bæredygtig praksis.

Brug af transportable toiletter med vakuumskylningsmuligheder eller toiletter med et maksimalt forbrug på 4 liter vand pr. skylning er en effektiv måde at spare vand på. Disse toiletter er designet til at bruge minimalt med vand, samtidig med at hygiejnestandarderne opretholdes, hvilket bidrager til vandbesparelsesindsatsen.

Endelig fremmer genbrug af vandrør, der forbinder alle vandstationer ved eventet, ressourceeffektivitet. Det gælder f.eks. drikkevand, cateringleverandører, transportable toiletter og hygiejnestationer, der er tilsluttet vandnettet eller vandtanke efter eventet. Denne praksis reducerer affald og understøtter en cirkulær økonomi, hvor materialer genbruges og genbruges, når det er muligt.

5.11 Juridiske forpligtelser og arbejdsvilkår

O37 Juridiske forpligtelser

Dette krav gælder for eventarrangør.

Eventarrangøren er ansvarlig for at sikre, at eventet lever op til alle krav fra myndighederne og overholder alle gældende love.

Dette omfatter bl.a.:

- Tilladelse fra grundejer, hvor det er relevant
- Myndighedstilladelse, hvor det er relevant
- Sikkerhed/tryghed
- Sanitære forhold og toiletfaciliteter
- Overholdelse af statslige regler relateret til servering af alkohol
- Risikovurdering, hvis det er relevant
- Arbejdsforhold

† Erklæring om, at eventet opfylder alle krav fastsat af myndighederne og overholder alle gældende love.

Baggrund for krav O37 Juridiske forpligtelser

Eventproducenten, der ansøger om Svanemærket til et arrangement, skal opfylde alle krav stillet af myndigheden og overholde alle gældende love for det pågældende arrangement.

Eventarrangøren skal fx overholde alle love og regler vedrørende byggeri, sikkerhed, brandsikring og hygiejne. Begivenheden må ikke bringe menneskers liv og sundhed i fare, og sikkerheden skal sikres. Eventet må ikke føre til forstyrrelse af den offentlige fred, orden og sikkerhed. Nationale krav til arbejdsforhold og arbejdsmiljø skal opfyldes. Nordisk Miljømærkning kræver en erklæring fra eventarrangøren for at sikre, at de har påtaget sig dette ansvar.

O38 Frivillige og arbejdsvilkår

Dette krav gælder for eventarrangør.

Eventarrangøren skal forpligte sig til retfærdige principper vedrørende brugen af frivillige. Principperne skal mindst omfatte følgende emner:

- Frihed til at være frivillig: Frivillige bør engagere sig af egen fri vilje, uden tvang
- Sikkerhed og tryghed: Det er altafgørende at sikre frivilliges fysiske og følelsesmæssige sikkerhed. Dette inkluderer at sørge for nødvendig uddannelse, beskyttelsesudstyr og mekanismer til at løse problemer som chikane. De frivillige skal være dækket af en ulykkesforsikring.
- Fair engagement: Frivilliges roller bør være klart defineret. Arbejdstiden, herunder pauser, skal være fair og aftalt inden eventets start.

↓ En kopi af principperne for brug af frivillige og beskrivelse af, hvordan de opfyldes.

Baggrund for krav O38 Frivillige og arbejdsvilkår

Brug af frivillige til events er meget almindeligt og spiller en afgørende rolle for succesen med mange typer events. Ved at implementere og overholde retfærdige principper kan organisationer skabe et støttende og givende miljø for frivillige og sikre, at deres bidrag er meningsfulde og virkningsfulde.

5.12 Vedligeholdelse af licens

Formålet med vedligeholdelse af licens er at sikre, at den grundlæggende kvalitetssikring håndteres hensigtsmæssigt.

O39 Kundeklager

Dette krav gælder for eventarrangør.

Licenshaver skal garantere, at kvaliteten af Svanemærket service ikke forringes i licensens gyldighedsperiode. Derfor skal licenshaver indføre i et arkiv over kundeklager.

Bemærk, at den oprindelige rutine skal være på et nordisk sprog eller på engelsk.

↑ Upload din virksomheds rutine for håndtering og arkivering af kundeklager.

Baggrund for krav O39 Kundeklager

Svanemærket kræver, at din virksomhed har implementeret et system til håndtering af kundeklager. For at dokumentere din virksomheds håndtering af kundeklager skal du uploade din virksomheds rutine, der beskriver disse aktiviteter. Rutinen skal dateres og underskrives og vil normalt være en del af din virksomheds kvalitetsledelsessystem.

Hvis din virksomhed ikke har en rutine for håndtering af kundeklager, er det muligt at uploade en beskrivelse af, hvordan din virksomhed udfører disse aktiviteter. Under besøget på venuet vil Nordisk Miljømærkning kontrollere, at kundeklagebehandlingen er implementeret i din virksomhed som beskrevet. Kundeklagearkivet vil også blive kontrolleret under besøget.

6 Miljøpåvirkning af events

De relevante miljøpåvirkninger, der konstateres i et events livscyklus, er beskrevet i en MECO-ordning nedenfor. En MECO beskriver de nøgleområder, der har indvirkning på miljø og sundhed gennem hele produktets livscyklus – herunder forbrug af materialer/ressourcer (M), energi (E), kemikalier (C) og andre påvirkningsområder (O).

Svanemærket stiller krav til de emner og processer i livscyklussen, der har en høj miljøpåvirkning – også kaldet hotspots. På baggrund af MECO-analysen bruges et RPS-værktøj til at identificere, hvor miljømærkning kan have størst effekt. R repræsenterer den miljømæssige relevans. ; P er potentialet til at reducere miljøbelastningen og S er styrbarheden for, hvordan overholdelse af et krav kan dokumenteres og følges op. Kriterierne indeholder krav på de områder i livscyklussen, der har vist sig at have høje RPS, da der er potentiale for at opnå positive miljøgevinster.

Table 3 RPS-skema for events

Overordnet prioritet	Område og vurdering af R, P, S (høj, medium eller lav)	Kommentarer
HØJ	Energi og CO2 R: høj P: høj S: medium	<p>Relevans: Energiforbrug og CO₂-udledning er høj for events. Elforbruget blev estimeret til at være 28 % af den samlede CO₂-udledning i eksemplet fra en undersøgelse ÜBER LEBENSKUNST. Det samlede energiforbrug og CO₂-emissioner fra hændelser består af flere mindre dele og kan tilsammen udgøre en stor andel af den samlede miljøpåvirkning af eventet.</p> <p>Potentialet for at reducere klimabelastningen vurderes også at være stort, som det fremgår af eksemplet fra ÜBER LEBENSKUNST,⁶⁷ hvor eventet kan reducere emissionerne med 40 % ved transportrelaterede tiltag.</p> <p>Styrbarheden af energiforbrug og CO₂-emissioner anses for at være middel og afhænger af typen af hændelse og eventproducentens mulighed for at reducere påvirkningen. Eventproducenten kan direkte påvirke energiforbruget af eget udstyr til lydafspilning, lys, streaming, batterier/generatorer osv.⁶⁸ Det er også muligt indirekte at påvirke energiforbruget ved valg af sted, placering af eventet, overnatning.</p>

⁶⁷ Umweltbilanz von ÜBER LEBENSKUNST, Mottschall et al. 2012

⁶⁸ Klimabilanzen in Kulturinstitutionen. Dokumentation des Pilotprojekts und Arbeitsmaterialien, Völckers & Haß 2021

		<p>Venues – Nogle venues er meget energieffektive, men mulighederne for kun at bruge energieffektive venues kan være begrænsede på grund af begrænset tilgængelighed. Der er f.eks. ikke så mange store steder, der er velegnede til tusindvis af besøgende. Det er dog i nogen grad muligt at påvirke det ekstra energibehov, som eventet medfører, og det er også muligt at følge op på energiforbruget ved hjælp af specificerede energirapporter fra venues.</p> <p>Placering/transport - Valget af sted til et event har en mærkbar indvirkning på eventets samlede transportemissioner på grund af forholdet til eksisterende infrastruktur. Det er vigtigt, at venueet kan nås med offentlig transport eller transport arrangeret af eventet, og at gæsterne informeres om offentlige transportmuligheder.</p> <p>Overnatning – Eventproducenten har gode muligheder for at vælge energieffektive personaleboliger, fx ved at bruge miljømærkede hoteller. De besøgende kan også blive skubbet til at vælge mere miljøvenlige overnatningsalternativer.</p> <p>Mad – Der er fair muligheder for at servere mad- og drikkevarer med mindre energibehov og CO₂-udledning, fx undgå flaskevand. Styreegenskaberne er gode, især for mad, der serveres til personalet.</p>
	<p>Engangsartikler R: høj P: høj S: medium</p>	<p>Relevansen af at reducere miljøbelastningen fra engangsartikler i events er stor, og brugen af engangsartikler er ikke i overensstemmelse med cirkulær økonomi. For at kunne spise og drikke ved events enten på større venues eller udenfor på et festivalområde, bruges engangsartikler i vid udstrækning. Engangsartikler skaber en stor mængde affald, naturligvis afhængigt af mængden af mennesker og deres behov for mad under eventet, så relevansen stiger kraftigt med eventets størrelse.</p> <p>Potentialet for at mindske brugen af engangsartikler er stort. Nogle steder kan sagtens bruge vaskbare kopper og bestik, hvis spise- og drikkeområdet er bestemt, og tingene kan afhentes til opvask. Ved større events og steder, hvor folk går rundt med deres mad- og drikkevarer, bruges der ofte engangsartikler. Buksekopper/krus er en af flere løsninger til at sænke miljøpåvirkningen.</p> <p>Styrbarhed for at reducere brugen af engangsartikler betragtes som medium. På nogle venues er der store muligheder for ikke at bruge engangsartikler, men på andre venues er der flere udfordringer. For eksempel forårsager flaskevand meget spild, hvilket i de fleste tilfælde i Norden kunne undgås ved at give nem adgang til postevand og opfordre besøgende til at medbringe deres egne påfyldelige vandflasker. Der er dog lokale/nationale regler, som kan begrænse mulighederne for at medbringe egne flasker til venueet. Hvis engangsartikler ikke kan undgås, er der stadig potentiale for forbedringer i brugen af miljømærkede engangsartikler. Ejereren af venueets vilje til at reducere påvirkningen af engangsartikler er dog afgørende, og eventproducenten kan have reduceret mulighed for påvirkning.</p>
	<p>Affald R: høj P: høj S: medium</p>	<p>Effektiv affaldshåndtering hjælper med at beskytte miljøet ved at reducere forureningen. Relevansen af affaldshåndtering og affaldsreduktion anses for at være høj. Dette fremhæves især ved events, hvor behovet for engangsartikler er stort. Organiseringen af events genererer også store mængder affald⁶⁹.</p> <p>Potentialet for at reducere affaldet er stort i Norden, da det er muligt at reducere affaldsmængderne og ved at sortere affaldet</p>

⁶⁹ Klimabilanzen in Kulturinstitutionen. Dokumentation des Pilotprojekts und Arbeitsmaterialien, Völckers & Haß 2021

		<p>til genanvendelse. Fx kan introduktion af buksesystem til genanvendelige genstande erstatte engangsartikler.</p> <p>Styrbarheden er medium, da eventarrangøren kan have reducerede muligheder for at påvirke, hvordan affaldssorteringen håndteres i et lejet lokale. I tilfælde med bedre kontrolmulighed kan styreevnen være høj.</p>
	<p>Bolig R: høj P: høj S: medium</p>	<p>Relevansen af indvirkningen fra overnatning er høj.</p> <p>Begivenheder flytter en stor mængde mennesker, og mange har brug for at overnatte i eventbyen i en nat eller mere, afhængigt af eventens varighed. Overnatning af et stort antal mennesker har stor miljøpåvirkning.</p> <p>Potentialet for forbedringer er godt.⁷⁰ Der er mange muligheder for, hvordan man kan gøre overnatningen mere miljøvenlig, som det kan studeres i baggrunden af NSE's (Svanemærket) kriterier for hotelydelser. En stor tur kan have mere end 50.000 besøgende, og det ville have en stor positiv indvirkning, hvis bare en del af dem kunne blive henvist til at bo i miljømærkede overnatningssteder.</p> <p>Akkommodationens styrbarhed er medium.</p> <p>Personaleboliger: Da eventarrangøren fører tilsyn med valg af boliger til eget personale, er styreligheden god. I de større byer er der normalt miljømærkede overnatningsmuligheder til rådighed. I nogle tilfælde er styreevnen svagere, da placeringen af eventsne begrænser mulighederne for overnatning.</p> <p>Gæsteovernatning: Gæsteboligens styrbarhed er generelt lavere, men kan skubbes ved hjælp af oplysninger ved billetkøbet. Eventarrangøren kan fx anbefale miljømærket overnatning omkring eventet, eller få rabat på dem osv. Ved events, hvor eventarrangøren også sørger for en del overnatning til de besøgende, fx festivaler med teltovernatningsområder, er muligheden for at påvirke affaldssortering, genanvendelse, energiforbrug, vandforbrug osv. større og kan styres godt med god planlægning. Det østrigske miljømærke har valgt ikke at inkludere teltområder i eventskriterierne på grund af lav styrbarhed. Det gør man også i disse Svanemærkekriterier.</p>
	<p>Mad (lokale restauranter) R: høj P: høj S: lav</p> <p>Mad (backstage) R: høj P: høj S: medium</p> <p>Mad (udendørs events) R: høj P: høj S: medium</p>	<p>Madaspekterne serveret ved events skal opdeles i den mad, der tilbydes af venue's restauranter, og den mad, der serveres i backstage for personalet og de optrædende. Hvis der serveres mad ved udendørs events, hvor der ikke er faste restauranter, vil dette sænke styrbarheden i RPS. Ved større events bor de fleste af gæsterne på et hotel eller en anden overnatning, der også tilbyder noget mad, derfor er det vigtigt også at undersøge gæsternes og personalets overnatning.</p> <p>Fødevarers RPS er dokumenteret i Svanemærkets kriterier for restauranter. Her en kort opsummering af R og P:</p> <p>Relevans: Miljøbelastningen fra fødevarer er betydelig og veldokumenteret. For eksempel, jo mere kød i kosten, jo større effekt. Derfor er det godt for miljøet at fremme vegetarisk mad.</p> <p>Typisk er madservering ikke i fokus for eventproducenter, men mad bliver vigtigere, hvis eventet, der varer længere end et par timer, så har besøgende brug for noget at spise og drikke. Under længere events som festivaler bliver mad endnu vigtigere, da folk måske spiser flere måltider om dagen i eventområdet.</p> <p>Drikkevarer spiller også en væsentlig rolle i de fleste events.</p>

⁷⁰ How sustainable are sustainability conferences? – Comprehensive Life Cycle Assessment of an international conference series in Europe, Neugebauer et al. 2020

		<p>Potentiale: Økologiske fødevarer og fødevarer baseret på vegetariske råvarer har en mindre miljøpåvirkning end kød og i mindre grad fisk^{71, 72}</p> <p>Også aspekter som undgåelse af flaskevand og minimering af madspild er vigtige. Madspild er beskrevet detaljeret nedenfor.</p> <p>Styrbarheden af fødevarer er meget afhængig af typen af event, og hvilke muligheder eventproducenten har for at fremme miljømæssigt bedre mad og foodservice. Mulige sponsorer kan sænke styrbarheden, hvis de kun tillader salg af visse produkter/drikkevarer osv.</p> <p>Styremuligheder (venues, restauranter)</p> <p>På steder, der er vært for permanente restauranter, er muligheden for at påvirke dem ret lav. Restauranterne har normalt kontrakter med venuet, og det begrænser styrbarheden. At få restauranterne til at sænke deres økologiske aftryk er en lang proces, men svanemærkning af events kan over tid også påvirke restauranterne til forbedringer. Der er mulighed for at promovere miljømærkede restauranter ved at give point, og eventproducenten kan derefter foreslå, at venues får deres restauranter miljømærket.</p> <p>Styrbarhed (backstage)</p> <p>Eventproducenten har som regel gode muligheder for at vælge den mad, der tilbydes til personalet og de oprædende backstage. Der kan sættes nogle begrænsninger på grund af krav fra kunstnere mv. Det er endda i mange tilfælde muligt kun at tilbyde vegetarisk mad i backstage.</p> <p>Styrbarhed (udendørs event)</p> <p>Nogle festivaler ønsker at profilere sig som mere bæredygtige, og det kan fx gøres ved kun at tilbyde besøgende vegetarisk mad.</p>
MEDIUM	<p>Sted</p> <p>R: høj</p> <p>P: medium</p> <p>S: medium</p>	<p>Relevans, potentiale: Disse aspekter er beskrevet i Svanemærkets kriterier for restauranter, conferencecentre og hoteller. R og P er høj til medium, afhængigt af typen af hændelse. Ud over de traditionelle miljøaspekter skal der også tages hensyn til sociale aspekter og arbejdsvilkår.</p> <p>Styreevne: Nogle steder kan allerede være Svanemærkede, hvis de er tilknyttet et hotel, en restaurant eller et conferencecenter. I disse tilfælde kan de blive skubbet til at ansøge om deres eget miljømærke. S'et kan falde afhængigt af eventet: for eksempel er der generelt kun nogle få venues, der er store nok til at være vært for en stor event, så der er ikke meget at vælge imellem – men disse steder kan også skubbes til at forbedre nogle aspekter i deres miljøpræstationer.</p>
	<p>Transport (godstransport)</p> <p>R: høj</p> <p>P: medium</p> <p>S: lav</p>	<p>Relevansen for transport i forbindelse med hændelser kan anses for at være høj, idet de direkte emissioner fra køretøjer er den vigtigste kilde til miljøpåvirkningen. Ifølge ÜBER LEBENSKUNST-undersøgelsen var mere end 50 % af den samlede CO₂-udledning relateret til transport. Transporterne kan opdeles i transport af varer, personale og besøgende.</p> <p>Potentialet for at sænke miljøbelastningen af transport varierer alt efter hændelsestype, men kan i gennemsnit betragtes som middelhøjt. Miljømæssigt bedre køretøjer kan bruges til varer og udstyr. Personale og besøgende kan nudges til at bruge offentlig transport og undgå fly, hvis det er muligt. Hvis eventet arrangeres som en tur i forskellige dele af landet, vil det til en vis grad mindske behovet for besøgstransport.</p>
	<p>Transport (personale)</p> <p>R: høj</p> <p>P: medium</p> <p>S: medium</p>	
	<p>Transport (besøgende)</p>	

⁷¹ How sustainable are sustainability conferences? – Comprehensive Life Cycle Assessment of an international conference series in Europe, Neugebauer et al. 2020

⁷² Umweltbilanz von ÜBER LEBENSKUNST, Mottschall et al. 2012

	<p>R: høj P: medium S: lav</p>	<p>Styrbarheden for at sænke transportpåvirkningen varierer fra lav til medium, afhængigt af transporttypen.</p> <p>Varetransport: Eventproducenten har en vis mulighed for at påvirke udstyrs- og godstransporten ved at vælge tjenesteudbydere baseret på deres miljøpræstationer. Det ser dog ud til, at mulighederne for forbedringer er begrænsede. Nogle gange har de optrædende også deres egen transport, som eventproducenten ikke kan påvirke. Hvis hele turnéen eller rækken af events udelukkende er organiseret af én organisation, har eventproducenten mere magt over al transport, end hvis de optrædende kommer til eventet som en del af deres separat planlagte turnéer.</p> <p>Personaletransport: Personaletransport kan lettere påvirkes af eventarrangøren, for eksempel ved at give personalet gratis offentlig transport til eventvenue eller i det mindste tilskynde til brug af offentlig transport, hvis der ikke findes nogen eksisterende offentlig transport, kan busser til eventet organiseres for personalet før og efter vagterne. Cykling kan også opmuntres både med personalet, der kommer på arbejde og bevæger sig inde i eventområdet, hvis området er større, ved at arrangere udpegede cykelparker, der er gratis, og gøre parkering i området dyrere.</p> <p>Besøgstransport: Det kan lettere påvirkes af eventarrangøren, for eksempel ved at instruere om brugen af offentlig transport eller endda sørge for gratis offentlig transport til eventvenue ved køb af eventbilletten. Hvis der ikke er nogen offentlig transport, kan busser til eventet arrangeres som en del af eventet og tilgå med billetten. Cykling kunne også opmuntres.^{73, 74}</p>
	<p>Madspild R: høj P: medium S: lav</p>	<p>Relevans: Madspild udgør en udfordring for klima og miljø, kommerciel rentabilitet og social etik. Madspild er rykket længere ind i rampelyset de seneste år, og relevansen er høj.</p> <p>Potentiale: Potentialet for at mindske fødevarers indvirkning på events er medium</p> <p>Styrbarhed: Styrbarheden til at reducere madspild i events er ofte lav. Dette afhænger dog af typen af event og typen af mad, der leveres. Begivenhederne er ofte engangsevents ét sted, hvor mængden af mad kan forudsiges ud fra mængden af solgte billetter. Portionsstørrelserne kan også bestemmes af typen af event. For eksempel kan der ved kortere events være behov for mindre snacks, hvorimod heldagsevents behovet for hele måltider stiger. På en musikfestival har folk måske ikke tid eller lyst til at sætte sig ned til et stort måltid, derfor er fastfood populært. Det er svært at påvirke folks rester i denne type "takeaway"-situationer. Optimering af portionsstørrelserne og madmulighederne er nogle midler til at reducere madspildet, samt at sælge resterende retter billigere efter lukketid.</p>
	<p>Forbrugsvarer R: medium P: høj S: medium</p>	<p>Relevans og potentiale: Se venligst Svanemærkets kriterier for⁷⁵ respektive forbrugsvarer. Relevansen er medium, da forbrugsvarer ikke er i fokus i events. Forbrug af store mængder forbrugsvarer skaber høj relevans. Potentialet er stort, da der ofte er mange miljømærkede produkter på markedet.</p> <p>Styreevne: Det er i mange tilfælde nemt for venue at vælge f.eks. miljømærket tissue papir. Disse beslutninger er dog ofte ikke direkte i hænderne på eventproducenten, og derfor er styrbarheden middelmådig. Venue kan fx have lange kontrakter med leverandøren af forbrugsvarer, og det er måske ikke muligt at foretage ændringer med kort varsel. Der er også store</p>

⁷³ Umweltbilanz von ÜBER LEBENSKUNST, Mottschall et al. 2012

⁷⁴ Klimabilanzen in Kulturinstitutionen. Dokumentation des Pilotprojekts und Arbeitsmaterialien, Völckers & Haß 2021

⁷⁵ <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/criteria/>

		<p>variationer på tværs af forskellige typer events. Udendørs events kan have færre forbrugsstoffer end indendørs events, men brugen af engangsartikler kan være højere (se ovenfor Engangsartikler).</p>
	<p>Kemikalier / rengøring R: medium P: medium S: medium</p>	<p>Relevans og potentiale: Se Svanemærkets kriterier for kemikalier og rengøringservice. Relevansen er medium, da kemikalier og rengøring ikke er fokus på events. Potentialet er også sat medium, men typen af hændelse bestemmer mulighederne for at sænke miljøbelastningen. Udbuddet af miljømærkede rengøringsprodukter på markedet er godt.</p> <p>Styreevne: Ved de udendørs events er den daglige rengøring normalt rengøring af transportable toiletter og evt. serveringspladser/borde, hvis der er serveringsplads til spisning. I mange tilfælde sker rengøringen bagefter. Spillestederne har normalt deres egen rengøring, så styreevnen er kun medium. I bedste fald kan eventproducenten påvirke venuet til at få en miljømærket rengøringservice eller i det mindste bruge miljømærkede rengøringskemikalier. Eventproducenten kan styre, hvordan rengøringen foregår på deres eget kontor.</p>
LAV	<p>Miljømærkede produkter/merchandise, handouts R: medium P: lav S: lav</p>	<p>Relevans og potentiale: Relevansen er medium, da merchandise og handouts sjældent er hovedfokus i events. Der er dog mange produkter relateret til eventsne, som i teorien kunne få et miljømærke, men den reelle mulighed for at få adgang til dem er ikke god. Det største potentiale for at sænke miljøpåvirkningen er ofte at undgå merchandise og handouts.</p> <p>Styrbarhed: Merchandise som T-shirts, hættetrøjer og muleposer kunne være miljømærket, men de faktiske miljømærkede muligheder på markederne er ikke så mange. Der kan også f.eks. være nogle miljømærkede møbler, der bruges på venuet eller endda ved udendørs events, men det er ikke kutyme at foretage nye møbler til et event. Eventproducenter kan eventuelt opfordres til at genbruge flere materialer - som armbånd, navneskilte osv.</p> <p>Trykte papirprodukter, der let kunne miljømærkes, selvom disse i dag er mere sjældent brugt. Nogle plakater eller tidsplaner osv. uddeles stadig på festivaler. For mange konferencer er i det mindste et vist antal trykte produkter og notesbøger osv. stadig relevante og brugte⁷⁶. Mulige sponsorer kan sænke styrbarheden yderligere, hvis de efterspørger varer, der ikke opfylder miljøkriterierne. De eksterne kunstnere kan også medbringe deres egen produktion til eventet.</p>
	<p>Vandforbrug R: medium P: lav S: lav</p>	<p>Relevans og potentiale: Tjek Svanemærkets kriterier for restauranter og hoteller.</p> <p>Der er variationer på tværs af forskellige steder, men relevans er medium. Potentialet er lavt, fordi der er få midler til at sænke vandforbruget.</p> <p>Styreevne: Styreevnen er lav, da eventproducenten sjældent kan påvirke de eksisterende vandarmaturer på venuet.</p>
	<p>Kemikalier / opvask R: Mellem P: Høj S: Medium</p>	<p>Relevans og potentiale: Tjek venligst Svanemærkets kriterier for opvaskemidler. Relevansen og styrbarheden er medium, da opvask normalt kun udføres på steder, der har permanente restauranter. Potentialet er stort, da miljømærkede produkter er bredt tilgængelige. Ved mange udendørs events bruges engangsprodukter, og der bør fokuseres på at minimere engangsartiklerne.</p> <p>Styrbarhed: Hvis der er opvask til eventet, er det nemt at vælge miljømærkede opvaskemidler, men da dette ofte ikke er tilfældet, er styrbarheden sat til lav.</p>

⁷⁶ How sustainable are sustainability conferences? – Comprehensive Life Cycle Assessment of an international conference series in Europe, Neugebauer et al. 2020

	<p>Eksternt vaskeri R: medium P: lav S: lav</p>	<p>Relevans og potentiale: Tjek venligst Svanemærkets kriterier for tekstilservice. Relevansen er medium, da der er personale relateret til events, der kan have arbejdstøj, bruge klude eller have reklameskjorter eller hatte på, der skal vaskes, og der er mange miljømærkede vasketøj til rådighed.</p> <p>Styrbarhed: Adgangen til miljømærkede vaskeritjenester kan være begrænset i visse områder eller til visse virksomheder. Personalet består også ofte af mange separate operatører, der hver især laver små mængder vasketøj. I mange tilfælde er det svært at styre vasketøjet til at blive leveret til et vaskeri med lavere miljøpåvirkning.</p>
--	--	---

7 Ansøgning og regler for Svanemærket

Ansøgning og omkostninger

For information om ansøgningsprocessen og gebyrer for denne produktgruppe henvises til den respektive nationale hjemmeside. Find kontaktoplysninger i begyndelsen af dette dokument.

Ansøgningen består af et ansøgningsskema/webformular og dokumentation for, at kravene er opfyldt.

Licensens gyldighed

Licensen er gyldig, forudsat at kriterierne er opfyldt, og indtil kriterierne udløber. Kriteriernes gyldighedsperiode kan forlænges eller justeres, i hvilket tilfælde licensen automatisk forlænges, og licenshaver underrettes.

Reviderede kriterier skal offentliggøres mindst et år før udløbet af disse kriterier. Licenshaver tilbydes derefter mulighed for at forny sin licens.

Kontrolbesøg på venuet

I forbindelse med behandling af ansøgningen udfører Nordisk Miljømærkning normalt kontrolbesøg på venuet for at sikre, at kravene overholdes. Til en sådan inspektion skal data, der anvendes til beregninger, originale kopier af indsendte certifikater, testoptegnelser, indkøbsstatistik og lignende dokumenter, der understøtter ansøgningen, være tilgængelige til gennemgang.

Forespørgsler

Kontakt Svanemærket, hvis du har spørgsmål eller ønsker yderligere information. Find kontaktoplysninger i begyndelsen af dette dokument. Yderligere oplysninger og hjælp (fx beregningsark eller elektronisk ansøgningshjælp) er tilgængelige. Besøg den relevante nationale hjemmeside for yderligere oplysninger.

Opfølgende inspektioner

Nordisk Miljømærkning kan beslutte at kontrollere, om Eventet opfylder kravene til Nordisk Miljømærkning i licensperioden. Dette kan involvere et besøg på venue, tilfældig stikprøveudtagning eller lignende test.

Tilladelsen kan tilbagekaldes, hvis det er åbenbart, at eventet ikke opfylder kravene.

Regler for Nordisk Miljømærkning af tjenesteydelser

For let at kunne identificere Svanemærkede ydelser skal licensnummeret og en beskrivende undertekst altid ledsage Svanemærket.

Den beskrivende undertekst for 117 Events er:

Events:

Mere information om grafiske retningslinjer, regler og gebyrer kan findes på <http://www.nordic-swan-ecolabel.org/regulations>

Appendix 1 Oversigt over leverandører

Overblik over leverandører ved et Svanemærket event

Eventarrangøren skal angive alle venues, cateringservices, rengøringservices, teknologiudbydere, transportudbydere, hygiejnestationer og leverandører af transportable toiletter.

Listen skal indeholde navn og beskrivelse af leverandøren og underleverandørerne samt deres miljømærke (hvis det er relevant).

Event: _____

Venue: _____

Dato for eventet (start-slut): _____

Eventarrangøren skal have en kontraktlig aftale med venuet og alle forplejningsydelser i løbet af eventets varighed ved hjælp af skabelonerne i Appendix 2 og 3.

Eventarrangøren skal også sikre, at alle krav fra leverandør og underleverandør er opfyldt, som opsummeret i Tabel 1 i kriteriedokumentet.

Liste over leverandører og underleverandører ved eventet og verifikation af, at alle relevante krav er opfyldt.

Leverandør/underleverandør (navn)	Kontaktperson (e-mail)	Type tjeneste/service og miljømærke, hvis det er relevant	Relevante krav opfyldt	
			JA	NEJ

Eventarrangørens underskrift:

Appendix 2 Kontraktlig aftale - venue

Skabelon til kontraktlig aftale for venuet

Den myndighed, der er ansvarlig for venuets drift, skal udfylde dette Appendix.

Event: _____

Venue: _____

Dato for eventet (start-slut): _____

Krav til venue (se kriteriedokument for fuldstændige krav)

Req	Beskrivelse	Yderligere dokumentation	Krav opfyldt	
			JA	NEJ
O5	Fossilfri energiforsyning			
O6	Energiapparater og -udstyr			
O8	Energi- og CO2-reducerende tiltag til venues			
O1	Beskyttelse af biodiversiteten			
O14	Konsekvensanalyse og afbødningsplan for biodiversitet			
O24	Affaldssortering til gæster			
O26	Forbud mod engangsartikler			
O27	Servering af drikkevarer			
O28	Servering af mad i restauranter			
O29	Servering af take away mad			
O30	Dekorationsmateriale, giveaways og konfetti			
O32	Tryksager og tissue papir			
O33	Tiltag til ressourceeffektivitet			
O34	Miljømærkede rengøringsprodukter			
O35	Forbudte produkter			
O36	Vand, toiletter og hygiejnestationer			

Yderligere oplysninger:

Jeg bekræfter hermed, at ovennævnte krav er opfyldt.

Navn og dato for den venue-ansvarlige: _____

Venue-ansvarliges underskrift: _____

Appendix 3 Kontraktlig aftale – cateringservices

Skabelon til kontraktlig aftale for cateringservices

Hver cateringservice ved eventet skal udfylde dette Appendix.

Event: _____

Venue: _____

Dato for eventet (start-slut): _____

Fødevarerrelaterede krav (se kriteriedokument for fuldstændige krav):

Req	Beskrivelse	Yderligere dokumentation	Krav opfyldt	
			JA	NEJ
O5	Fossilfri energiforsyning			
O6	Energiapparater og -udstyr			
O16	Information til gæster			
O17	Økologiske madvarer			
O18	Økologiske drikkevarer			
O19	Vegetarisk ret			
O20	Forbudt og begrænset fisk og skaldyr			
O21	Certificeret kaffe og te			
O22	Palmeolie i fritureolie			
O23	Ansvarlig fødevare- og drikkevareproduktion			
O26	Forbud mod engangsartikler			
O31	Servering af drikkevarer			
O28	Servering af mad i restauranter			
O29	Servering af take away mad			
O30	Dekorationsmateriale, giveaways og konfetti			
O31	Madspild			
O33	Tiltag til ressourceeffektivitet			
O34	Miljømærkede rengøringsprodukter			
O35	Forbudte stoffer			

Yderligere oplysninger:

Jeg bekræfter hermed, at ovennævnte krav er opfyldt.

Cateringservicens navn og dato: _____

Cateringservicens underskrift: _____

Appendix 4 Retningslinjer for vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr

Svanemærket stiller krav til standarder for certificerede fisk og skaldyr. Kravene er sammenfattet i dette dokument, som opdateres løbende. Hver enkelt standard og certificeringssystem gennemgås af Nordisk Miljømærkning for at sikre, at alle krav er opfyldt.

Generelle krav til standarder for bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr.

Følgende krav gælder for både vildtfangede og opdrættede fisk:

- Standarden skal følge alle relevante love og aftaler og overholde FAO's og FN's konventioner og retningslinjer:
- FN's havretskonvention fra 1982
- FN's aftale om fiskebestande af 1995
- FAO's retningslinjer for miljømærkning af fisk og fiskevarer fra fiskeri efter havfangst
- FAO's retningslinjer for akvakulturcertificering
- FAO's adfærdskodeks for ansvarligt fiskeri
- Standarden skal balancere økonomiske og miljømæssige interesser. Standarden skal udarbejdes i en åben proces, hvor miljømæssige, økonomiske og sociale interesser er blevet opfordret til at deltage. Det betyder, at der som minimum skal være en offentlig høring om standarden.
- Standarden og dokumenter relateret til standarden skal være offentlige.
- Standarden evalueres og revideres løbende, så processen udvikles, og miljøbelastningen reduceres løbende.
- Nordisk Miljømærkning lægger særlig vægt på, at standarden har absolutte kriterier, der beskytter mod ulovligt fiskeri og udtømning af den naturlige biodiversitet.

Krav til normer for vildtfangede fisk og skaldyr

- Standarden skal indeholde kriterier for, at de fiskede bestande ikke må overfiskes, og at de skal holdes på et niveau, der fremmer målet om optimal udnyttelse på lang sigt.
- Vurderingen af fiskebestandenes tilstand og tendenser og af fiskeriets indvirkning på de omkringliggende økosystemer skal baseres på tilstrækkelige og videnskabeligt relevante data/oplysninger.
- Standarden skal kræve, at der tages hensyn til økosystemerne, det vil sige en vurdering af fiskeriets negative virkninger.
- Standarden skal indeholde kriterier, der tager sigte på at minimere bifangst/udsmid. Dette kan fx opfyldes ved at foretage en risikovurdering.

Krav til opdrættede fisk og skaldyr

- Standarden skal indeholde kriterier vedrørende miljøforhold, der sikrer bæredygtigt landbrug, herunder krav til fiskeri til foderformål.
- Dyresundhed og dyrevelfærd.

- Fødevarerikkerhed.
- Krav til certificeringssystemer og certificeringsorganer.
- Certificeringssystemet skal være gennemsigtigt, have stor national eller international troværdighed og kunne verificere, at kravene i standarden er opfyldt.
- Certificeringsorganet skal være upartisk og troværdigt, det vil sige certificeringen skal udføres af en akkrediteret, kompetent tredjepart.
- Certificeringsordningen skal være egnet til at kontrollere, at kravene i standarden er opfyldt. De metoder, der anvendes til certificering, skal kunne kopieres og kunne anvendes til fiskeri/opdræt. Certificering skal primært ske i overensstemmelse med en specifik standard.
- Der skal foretages kontrol af fiskeriets/opdrætsstandard, inden certifikatet udstedes.
- Det certificerede fiskeri/opdræt skal kontrolleres/revideres regelmæssigt.

Krav vedrørende CoC-certificering (Chain of Custody)

Et krav om CoC kan vurderes, hvis de krav, der er fastsat af myndighederne, kræver supplerer:

- Produkterne skal kunne spores i hele produktionskæden med mindst fangstzone, handelsnavn (videnskabeligt navn) og produktionsmetode (opdrættet/vildt) (ref.: forordning 104/2000/EF, som kun gælder for uforarbejdede produkter).
- Sporbarhedscertificering skal udføres af en akkrediteret kompetent tredjepart, ligesom krav for certificering af fiskeriet.
- Systemet skal stille krav til CoC-kæden, der sikrer sporbarhed, dokumentation og kontrol gennem hele produktionskæden.

Dokumentation

- Kopi af standard
- Kontaktoplysninger (navn, adresse og telefonnummer) for den organisation, der har udarbejdet standarden og revisionsrapporten.
- Oplysninger om repræsentanter for interessenter, der er blevet inviteret til at deltage i udviklingen af standarden.

Bemærk, at Nordisk Miljømærkning kan anmode om yderligere dokumentation for at undersøge, om kravene i den pågældende standard og certificeringsordning kan godkendes.