



Green Restaurant Kriterier

Gældende fra maj 2020



Kort om Green Restaurant

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

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

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

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

Om kriterierne

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

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

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

Forudsætning

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

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

Hvordan adskiller ordningen sig fra andre?

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



Samlet kriterier for Green Restaurant

Kriterium		Type	
1a.	Miljøledelse	Restauranten har en procedure, som hjælper stedet med at nedbringe ressourceforbruget og lave miljøforbedringer.	Obligatorisk
1b.	Miljøledelse	Restauranten skal hvert år fastsætte og gennemføre minimum 2 miljømål.	Obligatorisk
2.	Kollegaer	Ejeren, eller den miljøansvarlige medarbejder, uddanner, informerer og involverer kollegaer i forhold til Green Restaurant, og om hvordan de støtter op om den bæredygtige indsats.	Obligatorisk
3.	Gæsteinformation	Restauranten har synlig information om Green Restaurant på stedet og hjemmesiden og om hvordan gæsten kan hjælpe med miljøindsatsen.	Obligatorisk
4.	Vand	Restauranten måler og vurderer vandforbruget og har iværksat og planlægger tiltag for at spare på vandet.	Obligatorisk
5a.	Rengøring	Restauranten gør rent primært med miljømærkede rengøringsprodukter og har en procedure for at spare på brugen af rengøringsprodukter, vand og energi.	Obligatorisk
5b.	Vask	Restauranten vasker med miljømærkede vaskemidler og/eller på miljømærket vaskeri.	Obligatorisk
6.	Affald	Restauranten har en plan for minimering og sortering af affald i minimum 10 fraktioner inklusiv madaffald.	Obligatorisk
7.	Energi	Restauranten måler og vurderer energiforbruget og har iværksat og planlægger tiltag for at spare på energien.	Obligatorisk
8a.	Fødevarer	Restauranten benytter min. 20 % økologiske råvarer eller har Det Økologiske Spisemærke. <i>Se yderligere side 4 om mærket i guld, sølv og bronze.</i>	Obligatorisk
8b.	Fødevarer	Restauranten benytter råvarer, der indkøbes lokalt, i sæson og med fokus på ansvarlighed og tilbyder vegetariske alternativer.	Obligatorisk
9.	Madspild	Restauranten har en procedure for at kortlægge, nedbringe og instruere kollegaer om madspild.	Obligatorisk
10.	Udeområde	Restauranten beskytter udeområder, og der anvendes ikke kemiske ukrudtsbekæmpelsesmidler.	Obligatorisk
11.	Mad og natur	Restauranten informerer om naturforståelse i forhold til fødevarer og tilberedning af mad, og kan give forslag til aktiviteter, der bidrager til viden herom.	Obligatorisk
12.	Administration	Restauranten har en indkøbsprocedure og køber primært miljø- og energimærkede produkter.	Obligatorisk






Niveauopdeling i guld, sølv og bronze

På baggrund af tilbagemeldinger fra medlemmer og snak i regeringens klimapartnerskaber foreslås det at foretage en opdeling af Green Restaurant i forskellige kategorier ud fra hvor bæredygtige de er.

Det skal både være muligt at få en større gruppe af spisesteder til at gøre en indsats – som ved Green Key - og som ikke er for elitært. Samtidig med at dem, som gør noget helt særligt, kan fremhæves yderligere. Derfor er der arbejdet videre med grundtanken fra succesen ved Det Økologiske Spisemærke i guld, sølv og bronze, som også indgår i opdelingen.

Modellen er med til at sikre fremdrift for alle kommende medlemmer og stræben efter at blive bedre.

OPDELING

<p style="text-align: center;">Green Restaurant Guld</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <h2 style="margin: 0;">GREEN RESTAURANT</h2> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle obligatoriske kriterier • 90 % af pointene for point-kriterierne • Minimum Det Økologiske Spisemærke i guld (90 %)
<p style="text-align: center;">Green Restaurant Sølv</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <h2 style="margin: 0;">GREEN RESTAURANT</h2> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle obligatoriske kriterier • 70 % af pointene for point-kriterierne • Minimum Det Økologiske Spisemærke i sølv (60 %)
<p style="text-align: center;">Green Restaurant Bronze</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <h2 style="margin: 0;">GREEN RESTAURANT</h2> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle obligatoriske kriterier • 50 % af pointene for point-kriterierne • Minimum Det Økologiske Spisemærke i bronze (30 %)
<p style="text-align: center;">Green Restaurant</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <h2 style="margin: 0;">GREEN RESTAURANT</h2> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • Alle obligatoriske kriterier • 30 % af pointene for point-kriterierne • Minimum 20 % økologi *

*) Økologiprocenten sættes realistisk, hvilket kan få flere til at arbejde mod mærket. Hvis økologiprocenten sættes til minimum 20 %, vil det stadig være langt over gennemsnittet på under 10 % økologi på spisesteder. 20 % er også på niveau med det estimeret gennemsnit af økologi på Green Key hoteller – uden dem med Det Økologiske Spisemærke.