



Green Restaurant
Kriterier og ansøgningskema
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 vægtning.

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

Forudsætning

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

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

Hvordan adskiller ordningen sig fra andre?

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



Beskrivelse af procedure

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

Ja	Betyder at kriteriet er opfyldt.
Nej	Betyder, at virksomheden ikke opfylder kravet.
Ikke relevant	Betyder "Ikke relevant" eller "Ingen indflydelse på".
På vej	Betyder at dette krav opfyldes snart

Konsulentbesøg

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

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

Indstilling til Jury

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

Tildeling

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

Opfølgning

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







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.

Den nye model kan være med til at sikre fremdrift for alle kommende medlemmer og stræben efter at blive bedre.

OPDELING

<p>Green Restaurant Guld</p>  <p>GREEN RESTAURANT</p>	<ul style="list-style-type: none">• Alle obligatoriske kriterier• 90 % af pointene for point-kriterierne• Minimum Det Økologiske Spisemærke i guld (90 %)
<p>Green Restaurant Sølv</p>  <p>GREEN RESTAURANT</p>	<ul style="list-style-type: none">• Alle obligatoriske kriterier• 70 % af pointene for point-kriterierne• Minimum Det Økologiske Spisemærke i sølv (60 %)
<p>Green Restaurant Bronze</p>  <p>GREEN RESTAURANT</p>	<ul style="list-style-type: none">• Alle obligatoriske kriterier• 50 % af pointene for point-kriterierne• Minimum Det Økologiske Spisemærke i bronze (30 %)
<p>Green Restaurant</p>  <p>GREEN RESTAURANT</p>	<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.



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



0. Om restauranten

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

Øvrige (Ø)
<input type="checkbox"/> Ejer bygning
<input type="checkbox"/> Lejer lokaler men har eget udstyr
<input type="checkbox"/> Lejer lokaler men har ikke udstyr
<input type="checkbox"/> Forpagter/franchisetager
<input type="checkbox"/> Andet: _____



Opsamling af pointkriterier og niveau

Område		Antal point	Ud af
1	Miljøledelse	0	0
2	Kollegaer		
3	Gæsteinformation		
4	Vand		
5	Rengøring		
6	Affald		
7	Energi		
8	Fødevarer		
9	Madspild		
10	Udeområde		
11	Mad og natur		
12	Administration		
	I alt		
	Procent (min 30 %)		
	Bronze: ___ Min 50 % af pointene ___ Økologisk Spisemærke i bronze		
	Sølv: ___ Min 70 % af pointene ___ Økologisk Spisemærke i sølv		
	Guld: ___ Min 90 % af pointene ___ Økologisk Spisemærke i guld		



1.0 Miljøprocedure og -mål

		Kriterium	Type
1a.	Miljøledelse	Restauranten har en procedure, der hjælper stedet med at nedbringe ressourceforbruget og lave miljøforbedringer <i>Se ark 1.2</i>	Obligatorisk
1b.	Miljøledelse	Restauranten skal hvert år fastsætte og gennemføre minimum 2 miljømål. <i>Brug ark 1.3</i>	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Udpeget miljøansvarligt	O1.1	
—	Har en miljøprocedure – <i>Se forslag i ark 1.2</i>	O1.2	
—	Vil hvert år gennemføre min. 2 miljømål – <i>Se liste med forslag i ark 1.3</i>	O1.3	
—	Samler miljømateriale i mappe eller elektronisk	O1.4	
—	Gennemgår ved årsskiftet stedets miljøindsats	O1.5	
—	Inddrager samarbejdspartnere	O1.6	

Pointkriterier (P)

Ingen

Kommentarer



2.0 Kollegaer

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Ledelse har besluttet at arbejde med miljøindsatsen	O2.1	
—	Minimum et årligt personalemøde skal have bæredygtighed på dagsordenen	O2.2	
—	Kollegaer spørges om deres forslag til miljøforbedringer	O2.3	
—	Kollegaer instrueres om Green Restaurant, og hvordan de bidrager til en miljøvenlig drift af organisationen	O2.4	
—	Beskrivelse af hvordan nye kollegaer og sæsonhjælpere sættes ind i miljøarbejdet	O2.5	
—	Tæt samarbejde med kommunen og andre relevante samarbejdspartnere om bæredygtighed	O2.6	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Etablerer miljøgruppe med kollegaer (5 point)	P2.11	
—	Kollega på miljøkursus/uddannelse (5 point)	P2.12	
—	Kollegakonkurrencer iværksættes (3 point)	P2.13	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



3.0 Gæsteinformation

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Synlig information om Green Restaurant ved indgang ved tildeling	O3.1	
—	Synlig information om Green Restaurant på hjemmesiden ved tildeling	O3.2	
—	Restauranten informerer gæster om offentlig transport	O3.3	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Opslag med miljøråd på Facebook, Instagram og andre sociale medier (3 point)	P3.10	
—	Miljøindhold og råd på hjemmeside (4 point)	P3.11	
—	Gæster og samarbejdspartnere kan komme med råd til restaurantens miljøarbejde (2 point)	P3.12	
—	Synlig information om økologi eller Det Økologiske Spisemærke (3 point)	P3.13	
—	Synlig information om brug af MSC, ASC eller Skånsomt Kystfiskeri (2 point)	P3.14	
—	Synlig information om brug af FairTrade, sæsonens eller lokale råvarer (2 point)	P3.15	
—	Synlig information om madspildsindsats (3 point)	P3.16	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



4.0 Vand

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Har vandmåler	O4.1	
—	Forbrug aflæses hver måned i sæsonen	O4.2	
—	Stedet har fast procedure for indberetning utætte VVS installationer	O4.3	
—	Håndvaske ved toiletter og baderum er vandbesparende med max 5 l/min	O4.4a	
—	Vaske i køkkenen med max 5 l/min med undtagelse ved gryder, steamer etc.	O4.4b	
—	Personalebrusere med max 9 l/min	O4.5	
—	Centrale gæstetoiletter er med dobbeltskyl	O4.6	
—	Sensor/trykknop på urinaler	O4.7	
—	Affaldsspand på hvert toilet	O4.8	
—	Opslag med gode råd ved opvask <i>Se ark 4.9 Råd ved opvask</i>	O4.9a	
—	Håndbruser ved opvask	O4.9b	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Har bimålere (3 point)	P4.11	
—	Sensor på vandhaner på toilet (3 point)	P4.12a	
—	Sensor på håndvask i køkken (3 point)	P4.12b	
—	Alle toiletter er med dobbeltskyl (3 point)	P4.13	
—	Sensor på hvert urinal (2 point)	P4.14a	
—	Vandfrie urinaler (4 point)	P4.14b	
—	Har regnvandstønde/-opsamling (2 point)	P4.16	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



5.0 Rengøring

		Kriterium	Type
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.	Rengøring	Restaurantens vasker med miljømærkede vaskemidler eller på miljømærket vaskeri.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Dispenser til sæbe ved vask	O5.1	
—	Al håndsæbe er miljømærket	O5.2	
—	Rengøringsmidler er uden klor	O5.3	
—	Min. 75 % af rengøringsmidler er miljømærkede	O5.4a	
—	Fast procedure for dosering af rengøringsmidler	O5.4b	
—	Desinfektionsmidlerne skal være godkendt af Fødevarestyrelsen	O5.4c	
—	Bruger primært fiberklude	O5.5	
—	Hånd- og wc-papir er miljømærket	O5.6	
—	Rengøringsfolk eller -firma kender til stedets procedure for miljøvenlig rengøring <i>Se ark 5.7 Procedure for miljøvenlig rengøring</i>	O5.7	
—	Klude, linned og håndklæder vaskes med miljømærkede vaskemidler eller på miljømærkede vaskerier	O5.8	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Undgår duftspray og parfume (2 point)	P5.10	
—	Min. 90 % af rengøringsprodukterne er miljømærkede (3 point)	P5.11	
—	Har automatisk doseringsanlæg for rengøringsmidler (2 point)	P5.12	
—	Klude, børster og svampe er uden mikroplast (2 point)	P5.13	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



6.0 Affald

		Kriterium	Type
6.0	Affald	Restauranten har en plan for minimering og sortering af affald i minimum 10 fraktioner inklusiv madaffald.	Obligatorisk

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Har affaldsplan - Se ark 6.1 Affaldsplan for spisesteder	O6.1	
—	Sorteringsmuligheder i køkkenet	O6.2	
—	Sorteringsmuligheder er let tilgængelig	O6.3a	
—	Sikring af /låg på skraldespand, så affaldet ikke ryger eller blæser ud	O6.3b	
—	Sorterer sammenlagt affald i min. 10 fraktioner	O6.4a	
—	Frasorterer madaffald	O6.4b	
—	Sorterer miljøfarligt affald batterier, maling, lysstofrør/E-pære, kemikalier etc.	O6.5	
—	Opsat kildesorteringsinformation som pikto-grammer for gæster og kollegaer	O6.6a	
—	Ny og tidsbegrænsede ansatte informeres om, hvor de sortere affaldet	O6.6b	
—	Leverandører tager kasser, paller mm. retur	O6.7	
—	Serverer primært postevand frem for kildevand	O6.8a	
—	Med undtagelse af take-away benyttes ikke engangsservice	O6.8b	
—	Bruger ikke portionsbakker ved servering med undtagelse af særlige årsager fx smørbare produkter etc.	O6.8c	
—	Gør en indsats for at reducere og udfase engangsplastik	O6.8d	
—	Benytter genbrugelige beholdere beregnet til fødevarekontakt til opbevaring af mad	O6.8e	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Kan måle mængden af affald (5 point)	P6.10	
—	Sorteringsmuligheder ved indgang (5 point)	P6.11	
—	Har lufthåndtørre på toiletter (2 point)	P6.12	
—	Serverer ikke kildevand (4 point)	P6.14a	
—	Benytter ikke plastiks-service (3 point)	P6.14b	
—	Bruger bionedbrydelige eller stofservietter (3 point)	P6.14c	
—	Ved take-away benyttes bionedbrydeligt service eller genbrugsbeholdere (5 point)	P6.14d	
—	Ved take-away er der affaldsløsning i nærheden af stedet (3 point)	P6.14e	

Antal point

ud af

Kommentarer



7.0 Energi

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
___	Måler energiforbrug månedligt i sæson	O7.1	
___	Primært LED og alternativt energisparepærer eller lysstofrør	O7.2a	
___	Belysning udenfor, på bagtrapper, i kældre og nye toiletter, er behovsstyret med tidsstyring, bevægelses-/lydsensor eller skumringsanlæg	O7.2b	
___	Har tidsstyring eller skumringsanlæg udenfor	O7.2c	
___	Manuel eller elektronisk varmestyring	O7.3a	
___	Ventilation, kedler, kondensator og klimaanlæg styres, rengøres jævnligt og efterses årligt	O7.3b	
___	Står for køkkenudstyr		
___	Tætningslister på ovne og varmeskabe er intakte	O7.8a	
___	Tætningslister på køle- og fryseskabe og – rum er intakte	O7.8b	
___	Nyindkøbte køleskabe i køkken uden glas	O7.8c	
___	Nye opvaskemaskiner er vand- og energibesparende	O7.8d	
___	Står for bygning		
___	Ikke 1-lags vinduer i opvarmede områder	O7.4	
___	Tilpas isolering af bygninger	O7.5	
___	Varmvandsrør er isoleret	O7.6	
___	Gennemført energisyn/energimærkning inden for 10 år	O7.9	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
___	Har bimålere (3 point)	P7.10	
___	Ingen halogen-/glødepærer på pladsen (3 point)	P7.11	
___	Sensor på toiletter og baderum (2 point)	P7.12	
___	Sensor på kontorer (3 point)	P7.13	
___	Ikke direkte varme med el-radiatorer (3 point)	P7.15	
___	Køber grøn strøm (4 point)	P7.16a	
___	Har solceller (5 point)	P7.16b	
___	Har varmepumper eller jordvarme (5 point)	P7.16c	
___	Salgs- og kaffeautomater slukkes om natten (2 point)	P7.17	
___	Står for køkkenudstyr		
___	Har induktion og/eller grydesensor (4 point)	P7.18a	
___	Har mikroovn til hurtig opvarmning (2 point)	P7.18b	
___	Opdeling i fjern- og nærlager for fryser og køleskabe (3 point)	P7.18c	
___	Låg på kipgryder og vandbade (2 point)	P7.18d	
___	Tidsstyring på varmeudstyr og emhætte som bruges dagligt (3 point)	P7.18e	
___	Termostater på varmeudstyr, som nedregulerer i stilleperioder (2 point)	P7.18f	
___	Står for bygning		
___	Har CTS-anlæg (5 point)	P7.14	
___	Producerer selv vedvarende energi som solceller, jordvarme etc. (P16b)	P7.16b	

Antal point

ud af

Kommentarer



8.0 Fødevarer

Kriterium		Type
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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Registrerer sit indkøb af økologiske varer	O8.1	
—	Indkøb af fødevarer består af minimum 20 % økologi	O8.2	
—	Indkøber lokale og sæsonens fødevarer	O8.3	
—	Serverer ikke udrydningstruede fisk og benytter certificeringsmærker som Skånsomt Kystfiskeri, MSC og ASC	O8.4	
—	Procedure for at mindske kødforbrug	O8.5	
—	Benytter råvarer med fokus på dyrevelfærd	O8.6	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Bronze i Det Økologiske Spisemærke (3 point) - <i>(obligatorisk for Green Restaurant i bronze)</i>	P8.10a	
—	Har Sølv i Det Økologiske Spisemærke (4 point) - <i>(obligatorisk for Green Restaurant i sølv)</i>	P8.10b	
—	Har Guld i Det Økologiske Spisemærke (5 point) - <i>(obligatorisk for Green Restaurant i guld)</i>	P8.10c	
—	Aftaler med leverandør om at bruge lokale fødevarer (3 point)	P8.11	
—	Aftaler med leverandør om at bruge sæsonens fødevarer (3 point)	P8.12	
—	Køber Fair Trade, MSC, ASC og Skånsomt Kystfiskeri etc., når det er muligt (3 point)	P8.13	
—	Fokus på dyrevelfærd fx med dyrevelfærdsmærke "Bedre Dyrevelfærd" (3 point)	P8.13	
—	Deltager i Local Cooking (5 point)	P8.14	
—	Har køkken / urtehaven (3 point)	P8.15	
—	Tilbyder kød i reduceret portionsstørrelse, hvis over 85 g (3 point)	P8.16	
—	Kan dokumentere brug af ansvarligt produceret palmeolie (3 point)	P8.17	
—	Kan dokumentere brug af ansvarligt produceret soja (3 point)	P8.18	

Antal point

ud af

Kommentarer



9. Madspild

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Restauranten har en procedure for at kortlægge madspild enten via måling, opgørelse for madaffald, billeder	O9.1	
—	Restauranten har en procedure for at nedbringe madspild <i>Se ark 9.2 Procedure for at nedbringe madspild</i>	O9.2	
—	Indsats for at minimere madspild fordelt på indkøb, tilberedning og servering	O9.3	
—	Indsats for at minimere madspild ved indkøb	O9.3	
—	Kollegaer er instrueret i, hvordan de nedbringer madspild	O9.4	
—	Har etableret resthylde i kølerum /-skab	O9.5	
—	Har faste formål med tilbagevendende rester	O9.6	
—	Har buffet		
—	Løbende opfyldning af buffet	O9.7a	
—	Mindre, men bedre udvalg	O9.7b	
—	Evaluerer løbende spild fra buffet	O9.7c	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Kollegaer har deltaget i Food-coordinatoruddannelse eller tilsvarende (5 point)	P9.10	
—	Bruger ny viden fra kokkelever (4 point)	P9.11	
—	Køkkenet benytter ukurante råvarer (5 point)	P9.12	
—	Køkkenet måler løbende spild i forhold til anretningernes størrelse (3 point)	P9.13	
—	Måler og vejer hvert år madspild i periode (5 point)	P9.14	
—	Gæster tilbydes Goodiebags(doggybags) til rester (5 point)	P9.15a	
—	Restauranter er med i apps, som reducerer madspild og giver mad til velgørende organisationer periode (4 point)	P9.15b	
—	Har buffet		
—	Portionsanretning på buffet (4 point)	P9.16a	
—	Mindre tallerkner ved buffet (3 point)	P9.16b	
—	Grønt først og kødretter til sidst (3 point)	P9.16c	
—	Ved frokostordning		
—	System for mængdejustering fra kunden fx med foto af rester (3 point)	P9.17a	
—	Personale kan tage mad med hjem (2 point)	P9.17b	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



10. Udeområde

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

Obligatorisk (O)

___ Har udeområder

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
___	Benytter ikke kemiske ukrudtsmidler- <i>Undtaget ved særlige omstændigheder</i>	O10.1	
___	Benytter brænder, ukrudtsdug eller håndkraft til ukrudtsbekæmpelse	O10.2	
___	Ny plæneklipper benytter blyfri benzin eller el	O10.3	
___	Kunstvanding undgås eller sker mellem kl. 18.00 til 7.00	O10.4	
___	Respekterer fredningsbestemmelser og miljøbeskyttelser ved renovering, ombygning og tilberedning	O10.5	
___	Bekæmper og planter ikke invasive arter som bjørneklo og rynket rose	O10.6	
___	Benytter ude-opvarmning		
___	Behovsstyring af udeopvarmning	O10.7	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
___	Har el-plæneklipper (3 point)	P10.10	
___	Har ikke ude-opvarmning (5 point)	P10.13a	
___	Benytter infrarøde terrassevarmere (2 point)	P10.13b	
___	Planlægger udeopholdsrum, så minimum opvarmning benyttes (2 point)	P10.13c	

Antal point

___ ud af ___

Kommentarer



11.0 Mad og natur

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Information om naturforståelse i forhold til fødevarer og tilberedning af mad	O11.1	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Information om Blå Flag strand (2 point)	P11.10	
—	Information om nærliggende natur og lokale produkter (3 point)	P11.11	
—	Information om fra jord til bord (3 point)	P11.12	
—	Anbefaler andre miljømærkede turistvirksomheder (3 point)	P11.13	
—	Henviser til naturaktiviteter i området (3 point)	P11.14	
—	Iværksætter bæredygtige aktiviteter (3 point)	P11.15	
—	Henviser til lokale fødevarer- og madoplevelser (3 point)	P11.16	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer



12. Administration og indkøb

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

Obligatorisk (O)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Har en indkøbsprocedure fx i miljøproceduren <i>Se ark 12.1 Indkøbsprocedure.</i>	O12.1	
—	Elektronisk udstyr installeres med automatisk standby funktion	O12.2	
—	Nyt elektronisk udstyr skal minimum have energimærke A eller andet energimærke	O12.3	
—	Trykt materiale sker på miljømærket papir og hos miljømærket leverandør	O12.4	
—	Kopipapir og blokke er miljømærkede	O12.5	

Pointkriterier (P)

Svar	Kriterium	Nr.	Kommentar:
—	Alle printere er indstillet til dobbeltsidet(3 point)	P12.10	
—	Har egen el-bil eller cykler til ansatte(3 point)	P12.11	
—	Ved lejemaal indgås grønne lejekontrakter, som motiverer både lejer og udlejer(5 point)	P12.12	
—	Har inventar		
—	Nyindkøbte hætte- og tunnelopvaskemaskiner følger indkøbsvejledning fra Energistyrelsen(3 point)	P12.13a	
—	Opvaskemaskine har minimum Energimærke A (3 point)	P12.13b	
—	Vaskemaskiner har minimum Energimærke A (3 point)	P12.13c	
—	Ekstra fokus på CSR/Bæredygtighed		
—	Tilmeldt FN´s Global Compact, har en CSR-politik eller REGA (5 point)	P12.14	

Antal point

_____ ud af _____

Kommentarer
