****

|  |  |
| --- | --- |
| **GreenRestaurant_V3.jpg** | **Green Restaurant** **Kriterier og ansøgningsskema**Gældende fra maj 2020 |

#

**Green Restaurant
HORESTA ● Vodroffsvej 32
DK - 1900 Frederiksberg C
T +45 35 24 80 80
Mail: green-key@horesta.dk**

**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 miljøprocedure, mål, affaldsplan, aktiviteter og informationsmateriale, som er målrettet restauranten.

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 erfares 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 Økologisk 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**

|  |  |
| --- | --- |
| **Green Restaurant Guld****Gold.jpg** | * Alle obligatoriske kriterier
* 90 % af pointene for pointkriterierne
* Minimum Det Økologiske Spisemærke i guld (90 %)
 |
| **Green Restaurant Sølv****Silver.jpg** | * Alle obligatoriske kriterier
* 70 % af pointene for pointkriterierne
* Minimum Det Økologiske Spisemærke i sølv (60 %)
 |
| **Green Restaurant Bronze****Bronze.jpg** | * Alle obligatoriske kriterier
* 50 % af pointene for pointkriterierne
* Minimum Det Økologiske Spisemærke i bronze (30 %)
 |
| **Green Restaurant****GreenRestaurant.jpg** | * Alle obligatoriske kriterier
* 30 % af pointene for pointkriterierne
* 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.*Se yderligere side 4 om mærket i guld, sølv og bronze.* | 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 |

1. **Om restauranten**

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Udfyldes** |
| **Virksomhedens navn** |       |
| Gade |       |
| Postnr.  |       |
| By |       |
| Landsdel |       |
| Officiel telefon |       |
| Officiel e-mail |       |
| Hjemmeside  |       |
| Byggeår |       |
| Evt. lukkeperiode |       |
| Hele/dele af bygninger som er fredet |       |
| **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)** |
|  Ejer bygning Lejer lokaler men har eget udstyr Lejer lokaler men har ikke udstyr Forpagter/franchisetager 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*Se ark 1.2* | Obligatorisk |
| 1b. | Miljøledelse | Restauranten skal hvert år fastsætte og gennemføre minimum 2 miljømål.*Brug ark 1.3* | Obligatorisk |

|  |
| --- |
| **Obligatorisk (O)** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Svar** | **Kriterium** | **Nr.** | **Kommentar:** |
|  | Udpeget miljøansvarligt | O1.1 |       |
|  | Har en miljøprocedure– *Se forslag i ark 1.2* | O1.2 |       |
|  | Vil hvert år gennemføre min. 2 miljømål*– Se liste med forslag i ark 1.3* | 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 |

|  |
| --- |
| **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. | Gæsteinformation | 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 køkken 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/trykknap på urinaler | O4.7 |       |
|  | Affaldsspand på hvert toilet | O4.8 |       |
|  | Opslag med gode råd ved opvask*Se ark 4.9 Råd ved opvask* | 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  |

**H** |
| **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*Se ark 5.7 Procedure for miljøvenlig rengøring* | 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 piktogrammer 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 lufthåndtørrer på toiletter (2 point) | P6.12 |       |
|  | Serverer ikke kildevand (4 point) | P6.14a |       |
|  | Benytter ikke plastikservice (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  |

**A** |
| **Kommentarer** |
|       |
|       |

**7.0 Energi**

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

|  |
| --- |
| **Obligatorisk (O)** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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.*Se yderligere side 4 om mærket i guld, sølv og bronze.* | 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) - *(obligatorisk for Green Restaurant i bronze)* | P8.10a |       |
|  | Har Sølv i Det Økologiske Spisemærke (4 point) - *(obligatorisk for Green Restaurant i sølv)* | P8.10b |       |
|  | Har Guld i Det Økologiske Spisemærke (5 point) - *(obligatorisk for Green Restaurant i guld)* | 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 / urtehaver (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  |

**A** |
| **Kommentarer** |
|       |
|       |

**9. Madspild**

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

|  |
| --- |
| **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*Se ark 9.2 Procedure for at nedbringe madspild* | 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-coordinator-uddannelse eller tilsvarende (5 point) | P9.10 |       |
|  | Bruger ny viden fra kokkeelever (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  |

**A** |
| **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*– Undtaget ved særlige omstædigheder* | 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  |

**A** |
| **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 fødevare- 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 |

|  |
| --- |
| **Obligatorisk (O)** |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Svar** | **Kriterium** | **Nr.** | **Kommentar:** |
|  | Har en indkøbsprocedure fx i miljøproceduren *Se ark 12.1 Indkøbsprocedure.* | 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 lejemål 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  |

**A** |
| **Kommentarer** |
|       |
|       |