

# Svanemærkning af Venues og konferencesteder



Version - 1.0 Dato Dato

CONSULTATION

Dette dokument er en AI-genereret oversættelse af et originalt dokument på engelsk. I tilfælde af uoverensstemmelser mellem dokumenterne, er det originale engelske dokument at betragte som det gældende. Bilag findes kun på engelsk.

# Indhold

1	Resumé .....	3
2	Vejledning til miljøkommunikation for svanemærkede venues og konferencesteder .....	3
3	Hvad kan svanemærkes? .....	4
4	Hvad kan ikke svanemærkes? .....	5
5	Produktgruppedefinition .....	6
6	Sådan læser du kriteriedokumentet .....	7
7	Krav og begrundelse for disse.....	7
7.1	Definitioner.....	10
8.1	Generelt.....	12
9.1	Miljøledelse og kommunikation .....	13
10.1	Energiforbrug og drift .....	15
11.1	Vand .....	30
12.1	Mad- og drikkevarer .....	32
13.1	Rengøring .....	43
14.1	Affald og ressourceeffektivitet .....	47
15.1	Biodiversitet .....	57
16.1	Indkøb af miljømærkede produkter og services.....	58
8	Miljøpåvirkning på venues og konferencesteder .....	60
9	Ansøgning og regler for Svanemærket.....	67

119, Venues og konferencesteder 1.0 , 5. maj 2026

## Kontaktinformation

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

**Miljømærkning Danmark**  
[www.svanemaerket.dk](http://www.svanemaerket.dk)

**Miljømærkning Finland**  
<https://joutsenmerkki.fi/>

**Miljømærkning Sverige**  
[www.svanen.se](http://www.svanen.se)

**Miljømærkning Island**  
[www.svanurinn.is](http://www.svanurinn.is)

**Miljømærkning Norge**  
[www.svanemerket.no](http://www.svanemerket.no)

Dette dokument må kun kopieres i sin helhed og uden nogen form for ændring. Det kan citeres fra, forudsat at nordisk miljømærkning angives som kilde.

## 1 Resumé

I juni 2025 besluttede Nordisk Miljømærkning at igangsætte udviklingen af nye kriterier for svanemærkede venues og konferencестeder.

Som den første generation af nye kriterier inden for Svanemærkede Venues og konferencестeder har produktudviklingen fokuseret på at skabe obligatoriske krav med høj miljømæssig relevans for driften af venuet. Kriterierne er designet til at være anvendelige for mange forskellige typer venues og omfatter krav om at reducere miljøpåvirkningen gennem forskellige tiltag, der lægger vægt på miljømæssig bæredygtighed.

Høringsforslaget indeholder 38 obligatoriske krav, fordelt på 9 forskellige afsnit:

- Generelt
- Miljøledelse og kommunikation
- Energiforbrug og drift
- Vand
- Mad- og drikkevarer
- Rengøring
- Affald og ressourceeffektivitet
- Biodiversitet
- Indkøb af miljømærkede produkter og services

## 2 Vejledning til miljøkommunikation for svanemærkede venues og konferencестeder

Svanemærkede venues og konferencестeder er et bedre valg både for miljøet og klimaet. Disse venues opfylder strenge driftsmæssige krav og har en helhedsorienteret tilgang til miljøledelse på områder som energi, vand, mad- og drikkevarer, affald, biodiversitet, kemikalier og indkøb.

Svanemærkede venues og konferencестeder arbejder aktivt og systematisk for at reducere det samlede forbrug, optimere den daglige drift og engagere deres medarbejdere og leverandører i miljøforbedringer. Overordnet set fremmer kravene lavere klimapåvirkning og forbedret ressourceeffektivitet.

Svanemærkede venues og konferencестeder:

- Arbejder effektivt gennem energibesparende tiltag på at reducere deres klimapåvirkning.
- Bruger ikke fossile brændstoffer.
- Serverer mad- og drikkevarer med et reduceret miljøaftryk, inkl. et udvalg af økologiske og vegetariske muligheder.
- Bruger kopper med reduceret miljøpåvirkning, fx **genbrugelige** eller miljømærkede kopper – og opfylder strenge krav til andre engangsartikler.
- Sikrer effektiv affaldshåndtering.
- Opfordrer til genbrug og reparation af materialer til sceneri og dekorationer.

- Begrænser skadelige og uønskede kemikalier i generel rengøring og opvask ved at bruge miljømærkede rengøringsprodukter.
- Inddrager personale og leverandører i miljøarbejdet.
- Stadioner bruger vandbesparende metoder til græspleje.
- Bruger ikke kemiske ukrudtsmidler i græspleje.
- Skøjtebaner drives med optimeret vandforbrug og høj energieffektivitet.

### 3 Hvad kan svanemærkes?

#### *Produktgruppedefinition*

Produktgruppen hedder venues og konferencesteder. Gennem hele dette dokument bruges udtrykket "venues" som en samlet betegnelse for alle typer venues og konferencerelaterede aktiviteter, der kan certificeres med Svanemærket.

Virksomhedens primære formål skal være at tilbyde og drive venues til events, herunder konferencer, arenaer, museer, koncerter og udstillinger, enten ved at afholde events eller ved at udleje lokaler. Det primære formål skal forstås som, at aktiviteter relateret til venuet udgør mere end to tredjedele (2/3) af venuets driftstid, antal gæster eller omsætning. Venuet skal være i en stationær bygning.

Følgende områder er inkluderet i produktgruppen for venues og konferencesteder:

- Koncertsale/bygninger
- Konferencefaciliteter
- Teatre
- Museer
- Kulturcentre
- Udstillingscentre
- Arenaer og stadioner, både indendørs og udendørs, med en fast bygning.  
*Arenaen/stadionet skal være designet til at huse events, fx sportsevents som fodbold, håndbold, skøjteløb eller sammenkomster som koncerter, shows, fester og B2B-events.*

#### **Præcisering:**

Events, der afholdes på et venue, kan ikke kommunikere at være Svanemærket, medmindre de er certificeret under kriterierne 117 svanemærkede events.

Hvis et venue eller konferencested ligger inde i eller ved siden af en anden virksomhed – som fx faciliteter på et hotel, indkøbscenter eller universitet – kan det stadig kvalificere sig til Svanemærket, så længe:

- Virksomheden, der driver venuet, er ejer af licensen og har tilladelse til at kommunikere venuets certificering med Svanemærket.
- Venuets primære formål er at afholde events – ikke blot at have et ekstra mødelokale på en restaurant eller et hotel.
- Licensen til Svanemærket dækker kun venuets egne services og faciliteter – ikke hotellet, indkøbscentret eller andre virksomheder, det er tilknyttet.

- Delt område mellem venuet og en anden virksomhed, skal opfylde kravene, hvis de drives af venuet. Fx toiletter og barområder.
- Venuet skal have sin egen identitet – som et unikt navn eller ved skiltning - så folk kan skelne det fra de andre aktiviteter.
- Venuets miljøpåvirkning kan måles separat fra den omkringliggende virksomhed. Fx skal venuet holde styr på antallet af gæster og omsætning, følge energiforbrug, indkøb, brug af kemikalier osv. kun for venuet.

### **Sammenlægning af services på venuet**

Et venue kan rumme flere typer aktiviteter, herunder mad- og drikkevareservice samt begrænset overnatning. Dog er det kun venuet, hvis primære formål er at tilbyde faciliteter til events, der er berettigede til Svanemærket under disse kriterier. Det primære formål forstås som, at aktiviteter relateret til venuet udgør mere end to tredjedele af deres drift (tid, antal gæster eller omsætning).

Hvis virksomhedens primære formål i venuet er at tilbyde bolig eller servere mad- og drikkevarer, kan virksomheden ansøge om svanemærkning efter kriterierne for disse virksomhedstyper:

- [055 Hoteller og andre overnatningssteder](#)
- [110 Spise- og konferencesteder \(uden overnatning\)](#)

### **Events og svanemærkede leverandører**

Hvis et Svanemærket venue selv ønsker at arrangere et Svanemærket event, skal de ansøge om en separat licens til eventet i henhold til kriterierne for svanemærkede events. Dog gælder her kun et begrænset antal yderligere krav, da venuet allerede opfylder størstedelen af eventkriterierne via licensen til venues. Yderligere information om ansøgningsprocessen findes på vores [hjemmeside](#).

Et Svanemærket venue kan også tilbyde eksterne arrangører at afholde svanemærkede events. Også i dette tilfælde skal eventet have en separat licens til svanemærkede events for at kunne markedsføre begivenheden som Svanemærket. I de fleste tilfælde vil venuet allerede opfylde en væsentlig del af de gældende krav. Det præcise omfang afhænger af, hvor omfattende arrangøren udnytter venuets services og faciliteter. Hvis arrangøren fx køber mad- og drikkevarer fra venuet, vil flere krav automatisk blive opfyldt.

Mere detaljeret vejledning kan findes i kriterierne for [Events](#).

## **4 Hvad kan ikke svanemærkes?**

Virksomheden er ikke berettiget til en certificering med Svanemærket, hvis eventværtsskab eller udlejning af lokaler ikke er virksomhedens primære formål. Derudover kan venues ikke certificeres, hvis separate miljødata ikke kan leveres, eller hvis de opererer inden for fælles eller blandede områder uden en tydelig identitet, ikke er forbundet til en stationær bygning eller hvis de er midlertidige eller pop-up venues.

### **Eksempler på områder, der ikke kan svanemærkes:**

- Udendørs eventområder, fx til midlertidige festivaler, koncerter, markeder osv. Disse kan svanemærkes efter kriterierne 117 events.
- Hotel med konferencefaciliteter. Disse kan svanemærkes efter kriterierne 055 hoteller og andre overnatningssteder.
- Kontorbygninger med konferencelokaler hvor hovedformålet er kontordrift. Disse kan svanemærkes efter kriterierne 116 bygningsdrift.
- Drift af uddannelsesbygninger, såsom skoler og universiteter. Disse kan svanemærkes efter kriterierne 116 bygningsdrift. Dog kan et venue i en uddannelsesbygning/-kompleks svanemærkes, hvis hovedforretningen for venuet er at afholde events, og ejeren kan dokumentere for den stedspecifikke drift og service (se mere under "Hvad kan svanemærkes?").
- Permanente svømmehaller og svømmecentre.
- Indkøbscentre.
- Udendørs telte, oppustelige kuppel- eller boblehaller.
- Forlystelsesparker.
- Dyreudstillingsfaciliteter, såsom zoologiske haver eller akvarier.
- Biblioteker.

## **5 Produktgruppedefinition**

Produktgruppen venues og konferencестeder er defineret for at sikre, at Svanemærket gælder for virksomheder, hvor event- og konferenceværtsskaber er den primære aktivitet, og hvor miljøpræstationen kan måles. Venues har typisk betydelige miljøpåvirkninger gennem energi- og vandforbrug, transport, affaldsproduktion, indkøb og madservice. At målrette virksomheder der er dedikeret til events sikrer, at Svanemærket driver forbedringer i sektoren.

For at bevare troværdighed og undgå overlap med andre eksisterende produktgruppekriterier, udelukker kriterierne aktiviteter, hvor eventaktiviteter er sekundære, som fx hoteller, kontorer, indkøbscentre eller uddannelsesbygninger med lejlighedsvis mødelokaler. Kun venues med eventrelaterede aktiviteter, der udgør mere end to tredjedele af deres drift (tid, gæster eller omsætning), er berettigede.

Permanente, stationære venues er nødvendige, så miljøpræstationer kan spores over tid. Midlertidige eller pop-up venues, fx udendørs festivalområder, er udelukket, fordi de mangler stabil drift og målbare data.

Når venues er placeret inde i eller ved siden af andre virksomheder, skal de have en tydelig egen identitet og kunne dokumentere separate miljødata (energi, affald, kemikalier, indkøb, gæster). Dette sikrer, at certificeringen afspejler venuets faktiske miljømæssige fodaftryk og ikke blander sig med de omkringliggende aktiviteter. Hvis venuet ikke har sit eget navn, skiltning eller branding, der adskiller det fra de omkringliggende aktiviteter, er det udelukket.

Overordnet set fokuserer disse krav på venues, der kan dokumentere og forbedre deres miljøpåvirkning.

## 6 Sådan læser du kriteriedokumentet

Hvert krav er markeret med bogstavet O (obligatorisk krav) og et tal. Alle krav skal være opfyldt for at få tildelt en licens.

Teksten beskriver, hvordan ansøger skal dokumentere, at hvert krav er opfyldt. Der er også ikoner i teksten for at gøre dette tydeligere. Disse ikoner er:

↑ Upload

📍 Tjekkes på stedet

Før en licens udstedes, vil Nordisk Miljømærkning normalt foretage et kontrolbesøg hos ansøger og/eller producent. Om nødvendigt kan der foretages flere kontrolbesøg.

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

## 7 Krav og begrundelse for disse

Dette kapitel præsenterer kravene og forklarer motivationen for dem. De refererede bilag er dem, der er inkluderet i det engelske kriteriedokument "Nordic Swan Ecolabelling of Venues and conference facilities".

De 38 obligatoriske krav er organiseret i 9 hovedkapitler, og et komplet overblik gives i Table 1.

### **Fordele ved at bruge svanemærkede leverandører**

Der er specifikke krav til mad- og drikkevareservices, både drevet af venue og dem, der drives af leverandører. Det er meget fordelagtigt at bruge svanemærkede leverandører, når det er muligt. Hvis venue engagerer leverandører certificeret med Svanemærket, opfyldes visse krav automatisk, se Table 1. Aftalen mellem venue og den certificerede leverandør kan allerede dokumenteres, så dokumentation for de relevante krav er ikke nødvendig at indsende, da disse krav allerede er opfyldt.

Venue er fortsat ansvarlig for at sikre, at leverandører uden miljømærke overholder de gældende krav. Uafhængige forretningsaktiviteter, der opererer adskilt fra venue, betragtes ikke som en del af venue og er derfor ikke underlagt disse krav.

**Table 1** Oversigt over krav, der er relevante for venues og leverandører. Hvis en rengøring eller en mad- og drikkeservice er certificeret med Svanemærket (NSE), er nogle krav allerede opfyldt. Disse krav er markeret med NSE i Tabellen

	Venue	Rengørings- service	Restau- ranter, drevet af venue	Restau- ranter, drevet af en leverandør	Madbod, drevet af venue	Madbod, drevet af en leverandør	Barer, kun drikkevarer, drevet af venue	Barer, kun drikkevarer drevet af en leverandør
<b>Generel</b>								
O1 Beskrivelse af venue	x							
<b>Vejledning til miljøkommunikation for Svanemærkede Venues og konferencesteder</b>								
O2 Årlig opfølgning	x		x	x				
O3 Kundeklager	x							
O4 Kommunikation med personalet	X							
O5 Kommunikation med midlertidigt personale og leverandører	x							
O6 Kommunikation af offentlig transport	x							
<b>Energiforbrug og drift</b>								
O7 Forbud mod fossile brændstoffer	x							
O8 Energiforbrug og kilder	x							
O9 Energiapparater og -udstyr	x		x					
O10 Opvarmning, køling og ventilation	x							
O11 Indkøb af energikrævende udstyr	x		x					
O12 Tiltag til reduktion af energiforbrug og CO <sup>2</sup> -udledning	x							
O13 Drift af skøjtebanearealer	x							
O14 Græs- og kunstgræspleje	x							
<b>Vand</b>								
O15 Vanddriftsrutiner	x							
O16 Indkøb af sanitetsudstyr	x							
<b>Mad- og drikkevarer</b>								
O17 Økologisk mad			x	x	Danske services: x	Danske services: x		
O18 Økologiske drikkevarer			x	x	x	x	x	x
O19 Vegetarisk ret			x	x	x	x		

O20 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr			X		X			
O21 Certificeret kaffe og te			X		X		X	
O22 Palmeolie i fritureolie			X		X			
O23 Bordservering af vand			X					
<b>Rengøring</b>								
O24 Generel rengøring af venuet	X	X <sup>NSE</sup>						
O25 Miljømærkede rengørings-, opvaske- og vaskemidler	X	X <sup>NSE</sup>	X		X		X	
O26 Luftfriskere	X	X <sup>NSE</sup>	X					
O27 Desinfektion	X	X <sup>NSE</sup>	X					
<b>Affald og ressourceeffektivitet</b>								
O28 Affaldssortering for gæster	X		X					
O29 Affaldssortering for personalet osv.	X							
O30 Madspild	X		X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>		
O31 Forbud mod små-/engangsemballage	X		X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>
O32 Genbrugeligt service til mad- og drikkevarer	X		X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>
O33 Betjening af take away	X		X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>	X	X <sup>NSE</sup>
O34 Dekorationer, give away, konfetti	X		X					
O35 Reparation og genbrug	X							
<b>Biodiversitet</b>								
O36 Biodiversitet på udendørsområder	X							
<b>Indkøb af miljømærkede produkter og services</b>								
O37 Indkøb af miljømærkede produkter	X	X <sup>NSE</sup>						
O38 Tiltag til at øge miljømærket indkøb	X							

## 7.1 Definitioner

**Table 2 Definitioner af begreber brugt i dette dokument**

Vilkår	Definition
Generelle rengøringsprodukter	Produkter brugt til almindelig rengøring, på alle gulve og overflader, konferencelokaler, køkkener, glas, spejle, toiletter, offentlige områder og personalekontorer. Følgende falder ikke ind under den generelle rengøringskategori i disse krav og betragtes som specialrengøring: Gulvbehandlinger, afkalkere, opvaskemaskine- og kaffemaskinerensere, afløbsrens, metalpolish, fryserumsrens, møbelpolish, rustfri stålpolering, ovnrens, grillrens, stålrrens, tyggegummifjerner, pletfjerner til tæpper og interiører.
Opvaskemidler	Alle vaskemidler og tørremidler bruges i opvaskemaskiner og til manuel opvask. Iblødsætningsmidler og afkalkningsmidler er undtaget fra kravene.
Interne vaskemidler	Alle vaskemidler, herunder skyllemidler, vaskemiddel, blegemiddel og pletfjerner, bruges til at vaske tekstiler internt.
Primær funktion	Primær funktion refererer til venuets vigtigste, mest vigtige og definerende servicefunktion. I denne sammenhæng betyder "vigtige", at aktiviteten udgør mere end to tredjedele (2/3) af venuets driftstid, antal gæster eller omsætning.
Special rengøring	Rengøring, der ikke er en del af den generelle rengøring, som gulvbehandling, rengøring af opvaskemaskiner og kaffemaskiner samt andre maskinrensningemidler, afkalkere til maskiner, rengøringsprodukter til afløb, fryserum, ovne og grill, metalpolering, rustfri stålrrens og polering, pletfjerner til tæpper og interiører, møbelpolish og tyggegummifjerner. Særlige rengøringsprodukter er undtaget og ikke dækket af disse krav.
Ret	En ret er tilberedt mad, der enten kan være en del af et måltid eller et måltid i sig selv. Den laves af en eller flere ingredienser og er generelt mere fyldig end en snack. Eksempler inkluderer hamburgere, pastaskåle, en pizza, salater, supper, forskellige gryderetter og tilberedte portioner fisk eller kød.
Snack	En snack er en lille, hurtig og let fødevarer. Det er typisk en færdig, lille portion, som ikke er beregnet til at være en komplet ret. Eksempler inkluderer bake-off/frossen mad som boller, pølsehorn, hotdogs og pizzastykker, frugt, kage, muffins, slik, is og popcorn, som er undtaget fra kravet om økologisk mad.
Fremmede invasive arter	Dette gælder for arter, for hvilke import og handel er forbudt. De findes i følgende dokumenter: Danmark: Miljøstyrelsens liste over invasive arter. <sup>1</sup> Finland: National liste over fremmede arter. <sup>2</sup> Norge: Regulering af fremmede organismer Bilag 1. <sup>3</sup> Sverige: I øjeblikket gælder kravet for arter på EU-listen og listen over de mest problematiske arter, som endnu ikke er blevet reguleret ved lov. <sup>4</sup> Dette kan ændres, når myndighederne har udarbejdet nye lister. Island: Lov 583/2000. <sup>5</sup> Alle lande: Forordning EU 2016/1141. <sup>6</sup>
Miljømærket	Produkter og services licenseret med Svanemærket, EU Ecolabel og Good Environmental Choice. For tekstiler accepteres GOTS (Global Organic Textile Standard) også.

<sup>1</sup> <https://mst.dk/natur-vand/natur/national-naturbeskyttelse/invasive-arter/de-invasive-arter/>

<sup>2</sup> <https://vieraslajit.fi/lajit?EuList=false&FiList=true&invasiveSpeciesMainGroups=HBE.MG2>

<sup>3</sup> <https://www.miljodirektoratet.no/globalassets/publikasjoner/m777/m777.pdf>

<https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2015-06-19-716?q=forskrift%20om%20fremmede%20arter>

<sup>4</sup> <https://www.naturvardsverket.se/Sa-mar-miljon/Vaxter-och-djur/Frammande-arter/Invasiva-frammande-arter/#ej-reglerade>

<sup>5</sup> <https://en.ni.is/flora-funga/invasive-plant-species>

<sup>6</sup> <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1417443504720&uri=CELEX:32014R1143>

PPA: Elkøbsaftale	<p>En elkøbsaftale (PPA) er en langsigtet elkøbsaftale mellem en elproducent og en køber. Kontrakten specificerer vilkårene for elkøb, ofte med en fast pris over en længere periode.</p> <p>Fysisk PPA: Den elektricitet, der produceres af produktionsanlægget, sælges til forbrugeren og indgår i deres forbrug. Fysiske PPA'er opdeles ofte i on-site og off-site. - På venue: Elektricitet produceres og leveres direkte til venue. Den passerer ikke gennem elnettet. Dette adskiller sig fra selvproduceret, da det er producenten, der ejer og driver systemet, og køberen køber elektriciteten til en fast pris. - Off-site: Producenten leverer vedvarende elektricitet til forbrugeren via nettet. Når elektricitet købes gennem en off-site PPA, overføres de tilsvarende Oprindelsesgarantier typisk til køberen. Greenfield PPA: En PPA betragtes som "greenfield", når elsalgskontrakten er knyttet til en ny vedvarende energiaktiv, hvilket muliggør finansiering og opførelse af produktionsanlægget. Disse kontrakter underskrives typisk før projektets opstart og understøtter dermed direkte tilføjeelsen af ny kapacitet for vedvarende energi. Brownfield PPA: En PPA betragtes som "brownfield", når elsalgskontrakten er knyttet til en eksisterende vedvarende energiaktiv. Disse kontrakter bidrager typisk ikke til udviklingen af ny kapacitet for vedvarende energi. Virtuel/finansiell PPA: Denne type PPA er udelukkende finansiell hvilket betyder, at der ikke sker fysisk levering af elektricitet, i modsætning til fysiske PPA'er.</p>
Peak/top-belastningsenergi	<p>Peak- eller topbelastning (også kaldet top-up energi) er nogle gange nødvendig for at drive store bygninger som arenaer og spillevenues. Den bruges, når den midlertidige efterspørgsel overstiger bygningens normale/baseload-energi kapacitet. Dette er typiske, velkendte situationer i bygningsdrift og energistyring, såsom under ekstremt koldt vejr, under store events eller belægningsspidser, hvor kølebehovet pludselig stiger (fx i skøjtebanearenaer), når ventilationssystemer kører på maksimal kapacitet, under samtidig brug af mange energiintensive systemer og under opstartsfasen af udstyret.</p>
Aktiviteter relateret til venue	<p>Venue-relaterede aktiviteter er aktiviteter, hvor venue primært bruges til organiserede events såsom konferencer, møder, seminarer, foredrag, udstillinger eller sammenkomster, inkl. tilhørende services, der er nødvendige for at afholde disse events.</p>
Certificeret kaffe og te	<p>Godkendte certificeringsordninger for kaffe og te efter disse kriterier er i overensstemmelse med Forordning (EF) 2018/848, det vil sige med KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debios Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-mærket), Demeter eller Tún-økologisk, Rainforest Alliance, Fairtrade, Smithsonian Bird Friendly. (UTZ-certificering er en del af Rainforest Alliance).</p> <p>Alternative mærkningsordninger kan anvendes, hvis Nordisk Miljømærknings krav til fornybare råmaterialer er opfyldt. Hvis relevant skal Nordisk Miljømærknings bilag: "Krav vedrørende standarder for vedvarende råmaterialer" benyttes.</p>
Direkte handel	<p>Direkte handel betyder råvarer, der købes direkte fra landmanden/kaffefarmen eller fra et lokalt kooperativ i det producerende land, som har en direkte forbindelse til bonden/kaffefarmen. Nordisk Miljømærkning kræver fuld sporbarhed af kaffeforsyningskæden, og prisen for kaffen skal være minimumsprisen fra Fairtrade på det aktuelle købstidspunkt. Der skal laves rapporter om mål og indsats for at tage hensyn til miljømæssige og sociale forhold i direkte handel. (Fairtrade-priser opdateret 2023: <a href="https://fairtradeanz.org/stories/new-fairtrade-minimumprice-for-coffee-qa">https://fairtradeanz.org/stories/new-fairtrade-minimumprice-for-coffee-qa</a>)</p>
Restaurant	<p>En restaurant defineres her som en virksomhed, der forbereder, laver mad og serverer retter og drikkevarer til venues gæster, enten til servering på venue eller som catering og take away.</p>
Madbod	<p>En madbod defineres her som mindre, midlertidige eller semi-permanente boder, hvor mad- og drikkevarer tilberedes og sælges til venues gæster, typisk en café med begrænsede menuer og hurtigserveringsretter som "grab and go".</p>

## 8.1 Generelt

### O1 Beskrivelse af venue

Ansøger skal give følgende oplysninger om venue:

- Venuets placering og adresse.
- Venue-type og dets kernefunktioner (fx konferencecenter, stadion, arena, mad- og drikkevareservice, museum, kontorlokaler).
- Mad- og drikkevareservice: Oplis alle stationære mad- og drikkevareservice. Inkluder navn, type af hver service (restaurant, madbod, bar osv.), og om hver service drives af venue eller af en ekstern leverandør. Appendix 1 kan bruges som skabelon til at liste leverandører/underleverandører af servicen.
- Rengøringservices: Oplis alle rengøringservices. Inkluder navne, beskrivelser/opgaver de udfører og miljømærke, hvis relevant. Appendix 1 kan bruges som skabelon til at liste leverandører/underleverandører af servicen.
- Antal gæster på venue pr. år (ekskl. kunstnere, atleter, talere og personale), hvis tilgængeligt.
- Maks. kapacitet af gæster på venue.
- Forholdet mellem driftsdage og aktivitet.
- Området omkring venue.

*Arealet defineres som det indvendige rum i bygningen, der opvarmes til mere end 10°C.*

- Samlet antal kubikmeter i alle lokalets sale, hvis tilgængeligt.
- Beskrivelse af udendørsområde: Angiv om venue har et udendørsområde, hvad det inkluderer (fx have, terrasse, parkeringsplads), og hvem der driver/administrerer det (venue eller en ekstern operatør).
- Transportmuligheder for gæster og hvordan man kommer til venue.

↑ Detaljeret beskrivelse af kravet. Billeder, en hjemmeside osv. kan også bruges som dokumentation.

↑ Appendix 1 kan bruges som skabelon til at opliste leverandørerne.

#### **Baggrund for O1 Beskrivelse af venue**

Nordisk Miljømærkning kræver en detaljeret beskrivelse af venue. Oplysningerne danner grundlag for den rette rådgivning og vejledning i ansøgningsprocessen.

En oversigt over leverandører sikrer, at de rette krav stilles til de rette leverandører. Hvis nogle af serviceudbyderne allerede er Svanemærket, vil det gøre ansøgningsprocessen lettere, og flere krav kan allerede være opfyldt.

## 9.1 Miljøledelse og kommunikation

### O2 Årlig opfølgning

*Dette krav gælder for venueet.*

For at sikre overholdelse af Svanemærkets krav gennem hele licensperioden skal licenshaver årligt indsende de oplysninger, der er angivet i Table 3. Nordisk Miljømærkning kan gennemgå alle krav, eller et udvalg af dem, som en del af den årlige kontrol.

**Table 3** Krav der skal rapporteres årligt

Krav	Forklaring
O8 Energiforbrug og kilder	Årligt energiforbrug, kWh/år.
O15 Vanddriftsrutiner	Årligt vandforbrug, m <sup>3</sup> /år. Sammenlign det samlede årlige vandforbrug med de foregående tre år. Hvis det årlige forbrug er steget med mere end 10 % sammenlignet med tidligere år; Indsend en variansanalyse, der beskriver mulige årsager til stigningen og de nødvendige tiltag for at bringe forbruget tilbage til tidligere niveauer.
O17 Økologisk mad	Årsrapport over den økologiske andel eller produkter.
<b>Kun til stadioner og arenaer</b>	
O14 Græs- og kunstgræspleje	Årligt vandforbrug pr. m <sup>2</sup> græs, m <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> .
O13 Drift af skøjtebanearenaer	Årligt energiforbrug pr. m <sup>2</sup> er, kWh/m <sup>2</sup> , hvilket sikrer opfyldelse af grænseværdien.

† Bekræftelse på at licenshaver gennemfører årlig opfølgning af kravene.

### Baggrund for O2 Årlig opfølgning

Venueet er ansvarligt for at overholde alle krav i kriterierne i licensens gyldighedsperiode. Dog udvikler visse ting i driften sig over tid, hvilket nødvendiggør løbende opfølgning for at sikre, at den fremgang og udvikling, som licensen blev givet på, fortsat opretholdes. Dette krav er derfor inkluderet for at sikre, at venueet opfylder kravene i kriterierne i gyldighedsperioden for licensen til Svanemærket. Nordisk Miljømærkning kan gennemgå og kontrollere alle krav eller udvalgte krav. Det er altid den nyeste version af årsrapporten, der danner grundlaget for at sikre, at kriterierne opfyldes. Hvis årsrapporten viser, at omstændighederne har ændret sig, skal Nordisk Miljømærkning informeres om dette. Nordisk Miljømærkning vil informere om kontrollen og fristen for indsendelse af dokumentation forud for en årlig opfølgning.

### O3 Kundeklager

*Dette krav gælder for venueet.*

Licenshaver skal føre et arkiv over kundeklager og have en rutine for håndtering af klagerne. Bemærk at den oprindelige rutine skal være på ét nordisk sprog eller på engelsk.

† Upload virksomhedens rutine for håndtering og arkivering af kundeklager.

### Baggrund for O3 Kundeklager

Licenshaver skal garantere, at kvaliteten af det svanemærkede produkt eller service ikke forringes i licensens gyldighedsperiode. Nordisk Miljømærkning kræver, at virksomheden har

implementeret et system til håndtering af kundeklager. For at dokumentere virksomhedens håndtering af kundeklager skal virksomhedens rutine, der beskriver disse aktiviteter, uploades. Rutinen bør være dateret og underskrevet og vil normalt være en del af virksomhedens kvalitetsstyringssystem.

Hvis virksomheden ikke har en rutine for håndtering af kundeklager, er det muligt at uploade en beskrivelse af, hvordan virksomheden udfører disse aktiviteter. Under besøget på venue vil Nordisk Miljømærkning kontrollere, at håndteringen af kundeklager er implementeret i virksomheden som beskrevet. Arkivet med kundeklager vil også blive tjekket under besøget.

#### O4 Kommunikation med personalet

*Dette krav gælder for venue.*

Al fast personale, der er involveret i den daglige drift, skal have kendskab til certificeringen med Svanemærket, og venue skal tilbyde basistræning, der som minimum indeholder:

- Information om venues miljøarbejde.
- En forklaring på, hvad Svanemærket betyder for venue og dets drift.
- Vejledning om hvad medarbejderne skal og kan gøre for at støtte miljøarbejdet.

Undervisning skal finde sted senest to måneder efter licens er givet. Nye medarbejdere skal modtage den nødvendige oplæring inden for to måneder. Alle medarbejdere skal modtage en årlig gentagelse af basistræningen.

*Nordisk Miljømærkning kan tilbyde undervisningsmateriale efter anmodning.*

- ↑ Beskrivelse af basistræningen og hvordan venue uddanner personalet i miljøarbejdet efter behov.
- ↑ Beskrivelse eller rutiner der viser, at personalet modtager træning inden for to måneder efter licens er tildelt, nye medarbejdere får træning inden for to måneder, og at personalet modtager årlig gentagelse af basistræningen.

#### O5 Kommunikation med midlertidigt personale og leverandører

*Dette krav gælder for venue.*

- **Leverandører:** Venue skal informere midlertidigt personale og leverandører om certificeringen med Svanemærket og om de relevante krav for personalet/leverandøren. Leverandørerne skal opfylde relevante krav og informere deres personale. Se Table 1.
- **Udstillere:** Venue skal informere udstillerne om certificeringen med Svanemærket. Udstillere skal fremmes til bæredygtig adfærd.

- ↑ Kopi af de oplysninger leverandørerne modtager om den nordiske proces med Svanemærket og opfyldelsen af kravene.
- ↑ Kopi af de oplysninger udstillerne modtager.

#### **Baggrund for O4 Kommunikation med personalet og O5 Kommunikation med midlertidigt personale og leverandører**

Information til personale, midlertidige medarbejdere og leverandører om svanemærkning af venue er nyttig for at give et bredt indblik i miljøaspekterne og hvordan venue arbejder på at begrænse miljøpåvirkningen fra driften. Venue skal give personalet grundlæggende

information om dets miljøarbejde for at opnå Svanemærket. For at sikre medarbejdernes engagement og overholdelse af Svanemærkets krav er det essentielt, at personalet informeres om de specifikke krav, som Nordisk Miljømærkning stiller for venuet vedrørende de forskellige leverandører.

## O6 Kommunikation af offentlig transport

*Dette krav gælder for venuet.*

Venuet skal informere alle gæster, personale, leverandører, kunstnere/talere om følgende:

- Langdistancetransport: Forbindelse til offentlige langdistancetransportservices til destinationsbyen/-venuets.
- Lokal transport: Forbindelse til offentlig transport til venuet.
- Afstande: Afstande mellem offentlige transportstop og venuet.
- Tilgængelighed: Tilgængelige rejsemuligheder til venuet og tilgængelig indgang for deltagere med handicap.
- Muligheder for shuttlebus, hvis venuet ligger uden for det offentlige transportnetværk.

† Kopi af information, fx skærmbilleder fra websider, brev, mailinfo osv., der viser opfyldelse af kravet.

### Baggrund for O6 Kommunikation af offentlig transport

Når store mængder af mennesker rejser til et venue, medfører det betydelige miljø- og klimamæssige påvirkninger på grund af energiforbrug, brug af fossile brændstoffer og partikelforurening, især når man rejser individuelt i bil. Disse påvirkninger kan reduceres betydeligt, hvis deltagerne har mulighed for at benytte offentlig transport.

Det er essentielt at informere alle gæster, personale, leverandører og kunstnere/talere om forbindelserne til offentlige langdistancetransportservices til destinationsbyen eller destinationen for at sikre en smidig og effektiv rejse. Disse oplysninger hjælper deltagerne med at planlægge deres rejser på forhånd, og oplysninger om forbindelser til offentlig transport til venuet øger yderligere bekvemmeligheden og tilgængeligheden. Det opfordrer til brug af mere bæredygtige transportmuligheder, hvilket reducerer venuets CO<sub>2</sub>-aftryk og fremmer bæredygtige praksisser.

At fremhæve afstandene mellem offentlige transportstop og venuet er afgørende for at opmuntre gæsterne til at bruge offentlig transport til venuet i stedet for private biler.

At sikre tilgængelige rejsemuligheder, og indgange for deltagere med handicap, er en grundlæggende del af inklusivitet. Ved at imødekomme alle deltageres behov bliver venuet mere imødekommende og tilgængeligt, hvilket skaber et positivt og støttende miljø for alle.

## 10.1 Energiforbrug og drift

### O7 Forbud mod fossile brændstoffer

*Dette krav gælder for venuet.*

Venuet skal opfylde følgende krav for fossile brændstoffer:

- **Primær energiforsyning:** Venuet må ikke bruge fossilt brændstof til at opvarme lokaler, til at producere varmt vand, i terrassevarmeapparater eller som brændstof i el-generatorer.  
Undtagelse: Gas (fx LPG) er tilladt til madlavning og som peak/top load.
- **Alternativ energiforsyning:** Hvis det offentlige elnet ikke kan levere tilstrækkelig strøm, kan venuet bruge en elektrisk generator, der drives af et batteri eller biobrændstoffer (HVO100, RME100, FAME100, ED95 og biopropan).

*Hvis kravet ikke er opfyldt på ansøgningstidspunktet, gives der en overgangsperiode på 18 måneder, så venuet kan skifte varmekilde. I disse tilfælde gives licensen med en bemærkning, og Nordisk Miljømærkning kontrollerer kravet efter 18 måneder.*

*Brug af biogas er tilladt.*

- ↑ Bekræftelse på at venuet ikke bruger fossilt brændstof til opvarmning af anlæg, produktion af varmt vand, i terrassevarmeapparater eller som brændstof i el-generatorer.
- ↑ Information om gas bruges til madlavning eller peak-load/top-load.
- ↑ Information om enhver alternativ energiforsyning, herunder dokumentation, der viser brugen af forskellige energikilder, såsom batterier eller biobrændstof.

## Baggrund for O7 Forbud mod fossile brændstoffer

Nordisk Miljømærkning ser et betydeligt potentiale for emissionsreduktioner og langsigtede miljømæssige fordele ved at bevæge sig væk fra fossile energikilder. For venues, der i øjeblikket er afhængige af naturgas til opvarmning og varmt vand, repræsenterer udskiftning af fossil gas med vedvarende alternativer som biogas, biogasolie eller andre vedvarende energikilder en vigtig mulighed for at reducere klimapåvirkningen og støtte overgangen til fossilfri drift.

Fossile brændstoffer bruges også nogle gange til generatorer og udendørs opvarmning, fx i udendørs caféer. Det skal bemærkes, at kravet gælder lige så meget for brugen af alle generatorer, terrassevarmere og lignende udstyr.

Brug af gas i køkkener til madlavning og peak load/topload formål er tilladt. Peak- eller topbelastning er, når den midlertidige efterspørgsel overstiger venuets normale/baseload-energi kapacitet. Dette er typiske situationer under ekstremt koldt vejr, store events eller belægningsspidser, hvor kølebehovet pludselig stiger (fx i skøjtehaller), når ventilationssystemer kører på maks. kapacitet, under samtidig brug af mange energikrævende systemer og under opstartsfasen, da mange systemer kræver mere strøm ved opstart end under almindelig drift.

Kravet gælder ikke for fjernvarme, der produceres med fossile brændstoffer, da venuet ikke kan påvirke brændstofsammensætningen i fjernvarmeforsyningen.

## O8 Energiforbrug og kilder

*Dette krav gælder for venuet.*

Venuet skal måle og dokumentere det årlige energiforbrug (kWh).

Venuet skal beskrive, hvad der er inkluderet i målingerne, og målingen skal opdeles mellem energi til ejendomselektricitet, opvarmning, gas til madlavning, brændstof til generatorer og køling (hvis det ikke er en del af ejendomselektricitet).

*Energiforbruget skal dokumenteres baseret på købt energi, som fx elektricitet, fjernvarme, fjernkøling, gas og brændstof, såsom gas til madlavning og energi til udendørs opvarmning. Selvproduceret vedvarende energi tæller ikke som købt energi.*

*Det er tilladt at fratække visse typer energi, forudsat forbruget kan dokumenteres med separate måler aflæsninger, uafhængige tredjepartsestimater eller andre pålidelige data. Eksempler kan være elektricitet, der bruges til opladning af køretøjer.*

*Energiforbruget skal dokumenteres i kWh pr. år/12 måneder. Hvis aktiviteterne dog har været unormale, kan data fra et tidligere normalt driftsår, eller som minimum data fra tre måneders drift, anvendes.*

*Islandske virksomheder kan rapportere deres fjernvarme i kubikmeter.*

*Hvis flere energikilder anvendes, skal det samlede brændstofforbrug omdannes til energi (kWh). Konverteringsfaktorer kan findes i *Energikonverteringsfaktorer Appendix 2*.*

- ↑ Dokumentation af købt energi over de seneste 12 måneder eller fra en repræsentativ driftsperiode. Fx en faktura eller bekræftelse fra leverandør.
- ↑ Beskriv hvad der er inkluderet i den målte og indkøbte energi.
- ↑ Beregning af det samlede årlige energiforbrug i kWh.

## **Baggrund for O8 Energiforbrug og kilder**

At måle er at vide, og en veletableret målestruktur er afgørende for at overvåge individuelle energikategorier for hurtigt at identificere og rette fejl.<sup>7</sup> Kontinuerlig overvågning af energiforbruget muliggør hurtig fejlfinding, hvilket muliggør øjeblikkelige rettelser og energibesparelser. Derudover er det essentielt at udarbejde årligt forbrug for nøjagtige driftsstatistikker, hvilket hjælper med planlægningen af tekniske tiltag til at reducere energiforbruget. Ved at vedligeholde driftsstatistikker får vi indsigt i den specifikke venuebygning.

Energiforbrugstal varierer afhængigt af, hvad der er inkluderet i målingerne. Fx kan antallet af mad- og drikkevarer have stor indflydelse på det samlede antal, da køkkener typisk bruger store mængder energi. Ladestationer til køretøjer bidrager også til et højere energiforbrug. De fleste venues outsourcer deres vasketøj (undtagen mopper og klude) til eksterne udbydere. Dog driver nogle deres egne vaskerier, hvilket resulterer i et højere energiforbrug sammenlignet med venues, der outsourcer.

Det er tilladt at trække visse typer af energiforbrug fra det samlede årlige indkøbte energiforbrug, forudsat at forbruget kan dokumenteres med separate måler aflæsninger, uafhængige tredjepartsestimater eller andre pålidelige data. Eksempler kan være elektricitet, der bruges til opladning af køretøjer. Det er derfor vigtigt at beskrive, hvad der er inkluderet i målingerne.

## **O9 Energiapparater og -udstyr**

*Dette krav gælder for venueet.*

---

<sup>7</sup> Kempe, Videreudvikling af metoder til idriftsættelse og operationel opfølgning af bygningssystemer i lejlighedsbygninger, 2014. Skabelon BeBo (bebostad.se)

Følgende skal opfyldes:

- **Udendørs opvarmning:** Der bruges ingen gasvarmere, såsom paraply eller andre, infrarøde varmeapparater eller andre el-varmeapparater i udendørsområder. Undtagelse for særlige områder, der er essentielle for venuet, fx personaleområder inkl. backstage, kunstnerområde, bænkeområde i sportsarenaer og VIP-område.
- **Kølere og køleskabe:** Alle kølere og køleskabe i mad- og drikkevareservices, som venuet driver, skal kunne lukkes.
- **Batterier på scenen:** Der bruges ikke engangsbatterier i venuets egne mikrofoner, monitører, trådløse sendere osv. på scenen. Undtagelse, hvis taler eller kunstner medbringer deres eget udstyr.

*Det accepteres at have ekstra engangsbatterier som backup.*

† Beskrivelse/dokumentation af hvordan kravet opfyldes.

🔗 Tjekkes på stedet.

## Baggrund for O9 Energiapparater og -udstyr

At drive et venue kræver en betydelig mængde energi til lys, lyd, opvarmning og andre behov.<sup>8</sup> Forskellige mindre komponenter forbruger energi på forskellige typer af venues. Dette krav retter sig mod nogle af de mest almindelige elementer, som enten kan elimineres eller erstattes med mere energieffektive alternativer.

Opvarmning af udendørsluft er meget ressourcekrævende<sup>9</sup>, og Nordisk Miljømærkning har til formål at forhindre sådant energiforbrug på et Svanemærket venue. Udendørs opvarmning er relativt almindeligt på hoteller med restauranter, caféer og terrasser, især i koldere klimaer. På store venues som arenaer, stadioner og eventvenues er det typisk begrænset til specifikke zoner, ikke almindelige tilskuerområder.

Med udendørsarealer menes områder, der er placeret uden for bygninger/anlæg/telte. Personalområder, herunder backstageområder for kunstnere, bænkeområder ved fx fodboldkampe (bænkeområde henviser til det siddeområde, hvor spillere og trænere sidder under en kamp, når de ikke deltager aktivt, som typisk er placeret nær spillebanen. Ikke publikums siddeområder) samt VIP-områder for særlige gæster, er undtaget fra dette krav.

Brug af kølere og køleskabe uden låg eller døre er relativt almindelig på venues og restauranter, især i barområder og midlertidige events, men anerkendes i stigende grad som ineffektiv og undgåelig gennem forbedret udstyrsdesign og driftsrutiner. At holde kølebokse og køleskabe dækket til, når de ikke er aktivt i brug, har betydeligt potentiale til at reducere unødvendigt energiforbrug. Ved at forhindre varmeudveksling med omgivelserne, fungerer overdækkede enheder mere effektivt, hvilket resulterer i lavere elforbrug, mindre slid på udstyret og mindre klimapåvirkning. Kølere og køleskabe skal derfor have låg, døre eller holdes dækket af en alternativ løsning.

Et betydeligt antal engangsbatterier forbruges, når batterierne i mikrofoner og mus udskiftes hver gang en ny person bruger dem på scenen.<sup>10</sup> Derfor skal genopladelige batterier eller genopladelige enheder anvendes af det svanemærkede venue. Kravet er ment som

<sup>8</sup> 2022, En netto nul-køreplan for eventbranchen: [NZCE\\_Roadmap2022\\_Full-Report-1.pdf](#)

<sup>9</sup> Propertytalk (2025, 6. Januar) [Udendørs opvarmning: Hvad er bedst til hjemmet, gas eller infrarødt?](#)

<sup>10</sup> 2022: Kulturrom: Farvel til engangsbatterier, [Genopladelige batterier - Endelig rapport \(1\)](#)

gældende for venuet og ikke for eksterne kunstnere eller arrangører, der medbringer deres eget udstyr. Det accepteres at have reservebatterier til engangsbrug som backup.

## O10 Opvarmning, køling og ventilation

*Dette krav gælder for venuet.*

Ventilations-, køle- og varmesystemerne for det offentlige område skal være behovsstyret eller tidskontrolleret.

*Behovsstyret ventilation og varmesystemer er sensor-/CO<sub>2</sub>-styrede og tilpasser automatisk den termiske komfort til antallet af personer på venuet.*

† Beskrivelse/dokumentation af ventilations-, køle- og varmesystemerne.

### Baggrund for O10 Opvarmning, køling og ventilation

Forskellige venues har forskelligt behov for varmeforbrug, afhængigt af bygningens alder, vinduer, placering, årstid og tilstedeværelse. Det er ønskeligt, at en virksomhed har behovsstyrede eller tidskontrollerede procedurer for opvarmning af faciliteter på den mest effektive måde, uanset de forskellige omstændigheder.

Ventilationssystemer i store bygninger med mange rum er særligt energikrævende. Det er derfor vigtigt, at ventilationssystemet er korrekt styret efter efterspørgsel, afhængigt af hvor mange gæster der er på området. Ventilation kan fx styres af CO<sub>2</sub>-sensorer eller tilstedeværelsessensorer. Timerkontroller er ikke lige så effektive, så hvis de bruges, er det særligt vigtigt at have gode og detaljerede timerkontroller for den bedst mulige effekt.

## O11 Indkøb og leasing af energikrævende udstyr

*Kravet gælder for venues, der selv er ansvarlige for indkøb af energikrævende udstyr, som er relevant for dette krav. I denne sammenhæng betyder indkøb, leasing eller udlejning af udstyr.*

Venuet skal have rutiner der sikrer, at dokumentation indsamles fra producent/leverandør, og at energiforbruget tages i betragtning og vurderes ved køb af alt energikrævende udstyr. Lyssystemer, audio- og lydudstyr, video- og projektionssystemer samt hårde hvidevarer skal mindst være i overensstemmelse med Table 4. Hvis en anden part er ansvarlig for at købe eller leje udstyr, skal venuet aktivt kræve, at de anmoder om energieffektivt udstyr.

**Table 4 Krav til energikrævende udstyr**

Produkttype	Energiminimum, standard eller mærkning
Belysningssystemer	Belysningssystemer, der benytter LED-teknologi. Undtagelse for kraftige spotlights, hvis de ikke findes som LED, og kunstige vækstlys.
Lyd- og lydudstyr	Lyd- og lydudstyr, der omdanner mindst 90 % af den elektriske energi til lyd (fx klasse D-forstærkere) og skal inkludere automatiske dvaletilstande.
Video- og projektionssystemer	Video- og projektionssystemer, der enten er laserprojektionsteknologi eller LED-displayteknologi eller OLED-teknologi.
Frysere og kombinerede fryse-/køleskabe til de indvendige køkkener på venuet.	Energಿನiveau C eller svarende til de bedst præsterende produkter på markedet på købstidspunktet i henhold til forordning (EU) 2017/1369 og de delegerede regler, der gælder på købstidspunktet.
Køleskabe indkøbt til interne køkkener på venuet.	Energಿನiveau C eller svarende til de bedst præsterende produkter på markedet på købstidspunktet i henhold til forordning (EU) 2017/1369 og de delegerede regler, der gælder på købstidspunktet.

<p>Andet energikrævende udstyr brugt i venue, fx køkkenapparater som opvaskemaskiner, kogeplader og ovne samt vedligeholdelsesudstyr som gulvrensere, plæneklippere og ismaskiner.</p>	<p>Energiforbruget skal overvejes og vurderes.</p>
--	--

† Kopi af rutine for nyindkøb af energikrævende udstyr der viser, at kravet er opfyldt.

## Baggrund for O11 Køb og leasing af energikrævende udstyr

At drive et venue kræver betydelig energi til belysning, lyd, opvarmning, køkkenapparater, restaurantudstyr og andre behov<sup>11, 12</sup>. Der er et betydeligt potentiale for at reducere energiforbruget ved at vælge højt ydende udstyr. For at opretholde ressourceeffektivitet, både hvad angår råmaterialer og affald, er det dog vigtigt ikke at udskifte velfungerende udstyr før nødvendigt. Derfor gælder dette krav kun for nyindkøb.

LED-belysning er en førende energieffektiv løsning, der er bredt anvendt i branchen, herunder eventstyring. LED'er bruger betydeligt mindre energi sammenlignet med ældre teknologier som fluorescerende eller glødelamper. LED-eftermonteringer i belysningssystemer bidrager til bedre armatureffektivitet og langsigtet bæredygtighed. Brugen af LED-teknologi muliggør også avancerede kontrolsystemer, hvilket reducerer det samlede energiforbrug ved events.<sup>13</sup>

Klasse D-forstærkere er kendt for deres energieffektivitet, især i lyd miljøer med høj efterspørgsel, fx events. Disse forstærkere kan omdanne op til 90 % af den elektriske energi til lyd, hvilket markant reducerer energien sammenlignet med traditionelle Class A- eller Class AB-forstærkere. Ved events, hvor lydudstyr anvendes i vid udstrækning, reducerer klasse D-forstærkere energiforbruget for store lydsystemer.<sup>14</sup>

Laserprojektorer er kendt for deres høje energieffektivitet og levetid sammenlignet med traditionelle lampebaserede projektorer. Disse systemer er ideelle til store events på grund af deres lysere image, lavere vedligeholdelse og betydeligt lavere strømforbrug, hvilket gør dem til et bæredygtigt valg til eventvenues. Forskning i bæredygtige belysnings- og projektionssystemer fremhæver deres energieffektivitet, længere levetid og lavere miljøpåvirkning.<sup>15</sup>

Kravet om energieffektivitet til køkkenapparater er baseret på Energy Labelling Regulation 2017/1369 med senere tillæg. Det specifikke krav til energimærkningen for hver produktgruppe fastsættes for de bedst præsterende apparater i deres klasse.

<sup>11</sup> [Begivenhedens energipåvirkninger | Begivenheden påvirker udendørs events](https://www.eventimpacts.com/impact-types/environmental/content/energy)  
<https://www.eventimpacts.com/impact-types/environmental/content/energy>

<sup>12</sup> Baker J. 2022: [Omfavn batterikraft til miljøvenlige udendørs events](https://www.joulecase.com/blog/energy-and-carbon-impact-of-various-) <https://www.joulecase.com/blog/energy-and-carbon-impact-of-various->

<sup>13</sup> Cirkulære økonomiske aspekter vedrørende LED-belysningseftermontering – fra casestudier til vision (mdpi.com)

<sup>14</sup> Klasse D lydforstærkeren: En anmeldelse (mdpi.com)

<sup>15</sup> external\_content.pdf (oapen.org)

## O12 Tiltag til reduktion af energiforbrug og CO<sub>2</sub>-udledning

*Dette krav gælder for venues.*

Venuet skal opnå mindst 4 point fra tabellen nedenfor.

**Table 5 Tiltag til reduktion af energiforbrug og CO<sub>2</sub>-udledning**

Tema	Mål	Point
Vedvarende elproduktion, 10 %	Venuet har sin egen vedvarende elproduktion tilknyttet bygningen, som dækker mindst 10 % af venuets årlige elforbrug. Den teoretiske efterspørgsel kan dokumenteres ved hjælp af elregninger. Produktionen af vedvarende energi kan estimeres ud fra teoretisk produktion. <i>Vedvarende elektricitet omfatter fx solenergi og vindkraft. Acceptable alternativer inkluderer fysiske on-site elkøbsaftaler (PPA'er) og fysiske off-site greenfield PPA'er etableret inden for samme elmarkedsområde.</i>	2
Produktion af vedvarende elektricitet	Venuet har sin egen vedvarende elproduktion tilknyttet bygningen. Den teoretiske efterspørgsel kan dokumenteres ved hjælp af elregningen. Produktionen af vedvarende energi kan estimeres ud fra teoretisk produktion. <i>Vedvarende elektricitet omfatter fx solenergi og vindkraft. Acceptable alternativer inkluderer fysiske PPA'er på venue og fysiske off-site greenfield PPA'er etableret inden for samme elmarkedsområde.</i>	1
Energirevision	Venuet har gennemført en energirevision i henhold til EN 16247-2:2022 eller lignende. Energirevisionen skal udføres af en akkrediteret uafhængig ekspert eller virksomhed. Kravet kan alternativt opfyldes med en certificering i henhold til ISO 50001.	1
Energihandlingsplan	Baseret på energirevisionen har venue gennemført en energihandlingsplan med specifikke energibesparelsesmål.	1
Energiklasse	Bygningen, hvor venue er placeret, opfylder energiklasse C for Sverige, Finland og Norge og mindst energiklasse B for Danmark ifølge Direktivet om Bygningers Energiydelse.	2
Lyd- og audio-udstyr	Venuets eget lyd- og audioudstyr omdanner mindst 90 % af den elektriske energi til lyd (fx klasse D-forstærkere) og inkluderer automatiske dvaletilstande.	1
Video- og projektionssystemer	Venuets egne video- og projektionssystemer bruger laserprojektionsteknologi, LED-displayteknologi eller OLED-teknologi.	1
Belysning	Mindst 90 % af belysningen (talt pr. pære), inkl. udendørsbelysning, er udstyret med kontrolsystemer, fx behovs- eller tidsstyring, så de slukker automatisk, når lokalområdet er tomt.	1
Energieffektive lysarmaturer	Alle permanente lyskilder i det offentlige område bruger LED-teknologi eller lyskilder med den bedst mulige energiklasse.	1
Fossilfri havevedligeholdelsesmaskiner	Alle maskiner, der bruges til havevedligeholdelse, er elektriske eller drives af fossilfri brændstof. Relevant for venues med haver/udendørsarealer større end 1000 m <sup>2</sup> .	1
Køretøjsrutiner	Venuet skal have rutiner der viser, at der ved alle fremtidige køb og leasing af køretøjer anmodes om som plug-in hybridbiler eller køretøjer drevet af biogas/naturgas (CNG/CBG, LNG/LBG), elektricitet eller brint. Kravet gælder alle køretøjer, der nyligt er købt eller leaset af venue, uanset om køretøjerne er nyproducerede eller allerede brugt. Dette krav gælder kun, hvis venue køber og/eller leaser mindst 15 køretøjer om året.	1

Andre, egne mål	Egne tiltag til reduktion af CO <sub>2</sub> -udledninger kan accepteres efter godkendelse fra Nordisk Miljømærkning. 1 point pr. måling. Tiltagene skal være nogen, der ikke tidligere er blevet tildelt.	1
-----------------	--	---

↑ Beskrivelse og dokumentation af de gennemførte tiltag.

🔗 Tjekkes på stedet.

## Baggrund for O12 Tiltag til reduktion af energiforbrug og CO<sub>2</sub>-udledning

**Produktion af vedvarende elektricitet:** Venuet kan opnå point ved at producere egen energi til driften. Fx ved at bruge solenergi via solpaneler eller solceller. For at opnå point skal energien gå til driften af venueet. Mindst 5 % eller 10 % af det samlede årlige elforbrug skal stamme fra vedvarende elproduktion. Vedvarende elproduktion omfatter fx solceller, vindkraft eller andre vedvarende energikilder.

Acceptable alternativer inkluderer fysisk on-site el-købsaftale (PPA) og fysisk off-site greenfield PPA etableret inden for samme el-markedsområde.

Beregning af andelen af vedvarende elektricitet skal foretages som følger:

$$\text{Andel af vedvarende elektricitet} = \frac{\text{Samlet årlig produktion af vedvarende elektricitet}}{\text{Samlet årligt elforbrug}}$$

**Energiaudit:** En energiaudit identificerer hvor og hvordan et venue bruger energi, herunder områder med unødvendigt forbrug eller ineffektivitet. Ved at kortlægge bygningens og dens systemers faktiske energiydelse kan venueet opdage undgåeligt energispild og skifte til mere effektive eller vedvarende løsninger. Dette fører til reduceret energiforbrug og dermed lavere klima- og miljøpåvirkning.

**Energihandlingsplan:** En energihandlingsplan omsætter resultaterne fra energiauditten til konkrete, målbare energibesparende tiltag. Ved at sætte specifikke mål og definere, hvordan forbedringerne skal implementeres, sikrer venueet systematiske reduktioner i energiforbruget over tid. Dette understøtter langsigtede emissionsreduktioner og mere bæredygtig drift.

**Energiklasse:** Det samlede energiforbrug for et venue er ofte tæt forbundet med den bygning, det er placeret i. På den anden side er lokalets styrbarhed ikke altid så høj i forhold til bygningen, da den fx kan lejes eller være fredet.

Den nationale lovgivning i alle EU-lande er baseret på direktivet om energipræstation for bygninger 2024/1275. I maj 2026 implementeres dette i alle unionslande hvilket betyder, at alle lande skal indføre et ensartet koncept for energiydelsescertifikater. Skalaen har et interval fra G til A (eller A0 for nulemissionsbygning). Lovgivningsniveauet for nye bygninger svarer til energiklasse A. Da beregninger ikke udføres på samme måde i de nordiske lande, er skalaerne ikke direkte sammenlignelige. Nordisk Miljømærkning har derfor valgt at fastsætte energikrav baseret på national lovgivning. Et energiydelsescertifikat (EPC) forbliver gyldigt i 10 år i alle nordiske lande fra udstedelsesdatoen og accepteres derfor som dokumentation.

Direktivet om energieffektivitet for bygninger (EU/2024/1275) fastsætter ambitionen om, at alle offentlige og kommercielle bygninger som minimum skal have energimærkning F i 2027 og E i 2030. De nordiske lande, undtagen Norge, forventes at implementere senest i maj

2026. På baggrund af dette krav tildeler vi bygninger med minimum C og B (kun for Danmark) i dette krav.

**Lyd- og lydudstyr samt video og projekt:** Se baggrund for O11 (Indkøb og leasing af energikrævende udstyr).

**Belysning:** Automatisk behovsstyring af belysning, ligesom sensorstyring med bevægelsessensorer, er den mest effektive måde at spare energi på belysning. For at opnå point skal over 90 % af venuet have behovskontrolleret belysning i offentlige områder.

**Energieffektive armaturer:** Energieffektive lyskilder har markant højere lysudstråling og længere levetid end andre lyskilder.

**Fossilfri havevedligeholdelsesmaskiner:** Nordisk Miljømærkning fremmer fossilfri brændstoffer, og moderne vedligeholdelsesmaskiner er ofte elektriske. Maskinerne kan drives af elektricitet, batterier, brint eller andre biobrændstoffer såsom biodiesel eller biogas.

**Leasing og indkøb af køretøjer:** Brændstofforbruget fra transport kan være en væsentlig kilde til klimapåvirkningen fra et sted. For at reducere emissioner er det nødvendigt at skifte til mere energieffektive transportmidler og bevæge sig væk fra fossile brændstoffer. Kørbarheden af køretøjstyper er størst, når nye leasingkontrakter etableres, eller køretøjer købes.

Biobrændstoffer, HVO100, RME100 FAME100, er vedvarende brændstoffer, og det er en god overgangsløsning for eksisterende køretøjer, før alle køretøjer omstilles til andre motorer, men når der fastsætter krav til nye indkøb, mener Svanemærket, at de skal være de mest bæredygtige køretøjer. HVO, RME, FAME har flere ulemper end elektricitet og gas, blandt andet relateret til råmaterialer, og har som regel en højere klimapåvirkning gennem livscyklussen.

Elbiler er blevet mere og mere tilgængelige i de senere år, især blandt private biler og lette lastbiler. Alle nordiske lande har tilstrækkeligt mange elbiler til at Nordisk Miljømærkning sætter dette krav. Afhængigt af landet er op til 18–90 % af nyregistrerede private biler elektriske.<sup>16, 17</sup>

Nordisk Miljømærkning betragter langsigtede bæredygtige køretøjer primært som elektrificerede køretøjer. Dog betragtes naturgas/biogas (CNG/CBG) og brint også som gode alternativer i øjeblikket. Dette er i tråd med det svenske indkøbsorgans mest avancerede bæredygtighedskrav for personbiler og lette lastbiler.<sup>18, 19</sup>

Nogle virksomheder har udfordringer relateret til infrastruktur for elbiler, især i landområder. Nordisk Miljømærkning tillader derfor plug-in hybridbiler som løsning til nyindkøbte og ny leasede køretøjer.

Både elektriske og biobrændstofdrevne tunge industrikøretøjer er tilgængelige og tilbyder betydelige miljømæssige fordele, men hver teknologi står over for unikke udfordringer, der

---

<sup>16</sup> Carlier m., 2024: [Andel af elbiler i de nordiske landes flåde | 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/>

<sup>17</sup> Ritcher F. 2024: [Hvilke lande sælger flest elbiler? | Verdensøkonomisk 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/>

<sup>18</sup> [Bæredygtighedskrav til energi-/kulstofkrav for lette lastbiler | Nationalt Agentur for Offentlige Indkøb](#)

<sup>19</sup> [Bæredygtighedskrav for energi-/kuldioxidkrav til køretøjer med maksimalt fire sæder ud over førersædet | Nationalt Agentur for Offentlige Indkøb](#)

skal adresseres for at opnå bred adoption<sup>20,21</sup> og derfor er disse køretøjer undtaget fra kravet.

**Andre, egne tiltag:** Venuet belønnes med point for at implementere energibesparende tiltag. Disse målinger skal være målbare og vise en reduktion på 5 % i det samlede energiforbrug. En teoretisk beregning kan bruges som bevis. Godkendte tiltag omfatter dem, der tidligere er blevet indført eller planlagt til at blive indført.

Eksempler på sådanne tiltag inkluderer udskiftning af gammelt, energikrævende udstyr som varmepumper, airconditionanlæg, køkkenapparater eller lysarmaturer, udskiftning af gamle vinduer eller tilføjelse af isolering, installation af et centralt styret system til opvarmning og ventilation, installation af automatiske aflukningssystemer til opvarmning og aircondition, når vinduer er åbnet osv.

### O13 Drift af skøjtebanearenaer

*Dette krav gælder kun for permanente skøjtearenaer.*

- **Kølemidler:**

HFC-kølemidler er ikke tilladt i kølesystemet.

- **Energiforbrugsgrænse:**

Skøjtehallen med kapacitet op til 2000 personer må ikke bruge mere end 200 kWh pr. driftstime.

Skøjtehallen med kapacitet på mere end 2000 personer må ikke bruge mere end 400 kWh pr. driftstime.

*Det er den samlede indkøbte energi i facilitetens aktive brugsperiode, som skal bruges til beregningen.*

- **Energieffektivitet - driftsoptimering:**

Skøjtebanearenaen skal have rutiner der sikrer månedlig opfølgning på energieffektivitet og systemoptimering, herunder mindst følgende:

- Vurderer muligheden for at sænke den samlede arenatemperatur for at mindske kølebehovet.
- Kontrollerer regulering og ydeevne af kølesystemet ved at kontrollere fordampningstemperaturen og ydeevnen (fx behovet for rengøring og blæserdrift).
- Optimerer kølepumpens drift ved at bekræfte, at frekvensreguleringen fungerer korrekt.
- Alle observationer, justeringer og afvigelser skal dokumenteres som en del af et energiovervågningssystem.

- **Elektriske eller fossilfri is-vedligeholdelsesmaskiner:**

Alle maskiner, der bruges til vedligeholdelse af skøjtearenaen, skal være elektriske eller drives af fossilt frit brændstof.

*Det betyder at maskiner, der i øjeblikket bruger diesel eller benzin, skal skifte til fossilfri brændstoffer som 100 % biodiesel eller andre bekræftede fossilfri alternativer.*

<sup>20</sup> Alanazi A., 2023: Elbiler: Fordele, udfordringer og potentielle løsninger for bred tilpasning

<sup>21</sup> Reddy V. J. et al., 2024: Bæredygtige køretøjer til afkarbonisering af transportsektoren: En sammenligning af biobrændstof-, el-, brændselscelle- og solcelledrevne køretøjer

- **Varmegenvinding:**

Skøjtehallen skal have et varmegenvindingssystem for den varme der genereres i køleprocessen. Varmen skal bruges til indendørs formål eller fjernvarme.

- **Vandreducerende tiltag:**

Skøjtebaner skal implementere mindst ét vandbesparende tiltag for at sikre, at unødvendig vandbrug ikke forekommer. Fx kan operatøren reducere frekvensen ved is-genbelægning eller mængden af vand, der bruges i processen. Tiltag kan accepteres efter accept fra Nordisk Miljømærkning.

- ↑ Dokumentation af de kølemedier der anvendes i kølesystemerne, fx sikkerhedsdatablad.
- ↑ Beregning af det årlige energiforbrug pr. driftstime. Dette inkluderer dokumentation af købt energi.
- ↑ Kopi af rutine der viser, at kravet til energieffektivitet og optimering er opfyldt.
- ↑ Bekræftelse på at alle is-vedligeholdelsesmaskiner i skøjtebanens arena er elektriske eller drives af fossilt frit brændstof.
- ↑ Beskrivelse af varmegenvindingssystemet.
- ↑ Beskrivelse af mindst ét vandreduktionstiltag.

## Baggrund for O13 Drift af skøjtebanearenaer

Nordisk Miljømærkning ønsker, at svanemærkede skøjtebaner skal være blandt de miljømæssigt bedste i branchen og stiller derfor omfattende krav til driften af arenaen.

**Kølemidler:** HFC-kølemidler har meget høj GWP og er ikke længere tilladt i nye installationer i EU. Traditionelle kølemidler som ammoniak (NH<sub>3</sub>) og CO<sub>2</sub>-baserede systemer (R744) er meget effektive og miljøvenlige (GWP=0). Både ammoniak og CO<sub>2</sub> kan anvendes i effektive systemer. Dog foretrækkes CO<sub>2</sub> typisk i kolde klimaer, og CO<sub>2</sub> anvendes i stigende grad i svenske skøjtebaner, med flere studier, der dokumenterer stærke forbedringer i energieffektivitet og udbredt anvendelse i de senere år.<sup>22</sup>

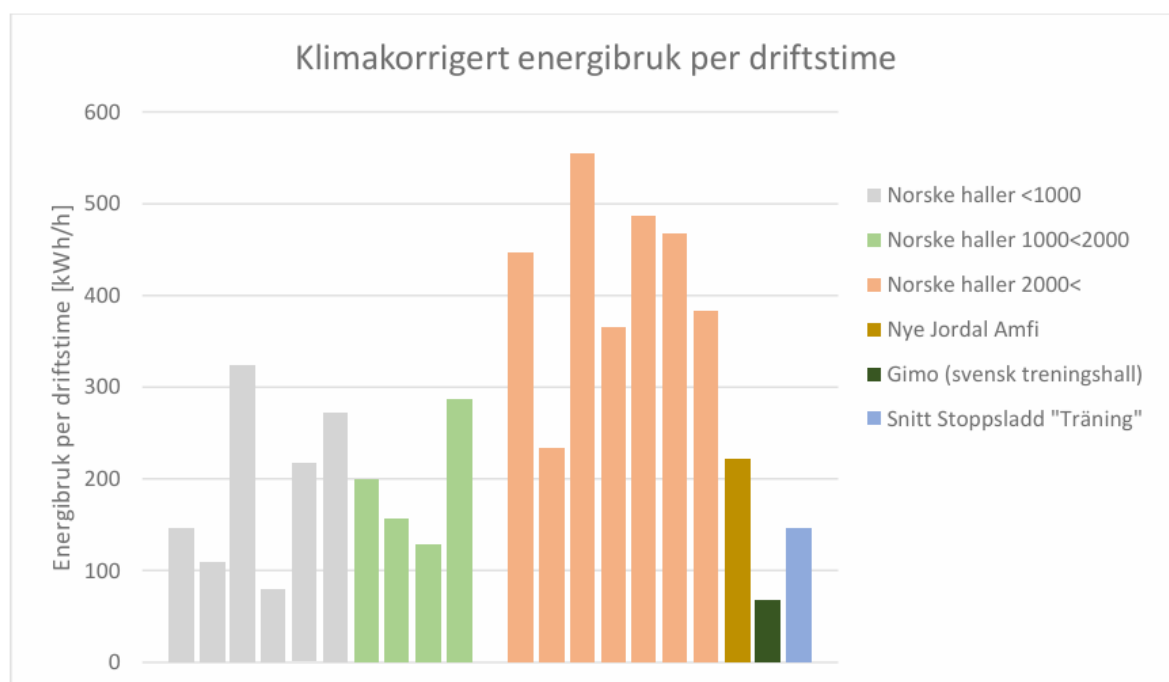
**Energiforbrugsgrænse:** Permanente skøjtebanearenaer har et højt energiforbrug. Variationen i energiforbruget beskrives i en norsk undersøgelse der viser, at energiforbruget varierer fra 75 - 550 kWh pr. driftstime<sup>23</sup>. Dataene viser store variationer, som også afhænger af skøjtearenaens kapacitet. Baseret på dataene i denne undersøgelse defineres et niveau, der udelukker de mindst energieffektive områder.

---

<sup>22</sup> Rogstam J. Evolution af CO<sub>2</sub> som kølemiddel i skøjtebaneapplikationer. Tilgængelig på: [57ce8da25bae01473154466o40H9.pdf](https://www.nordiskmiljomerkning.dk/57ce8da25bae01473154466o40H9.pdf)

<sup>23</sup> NTNU Center for Sportsfaciliteter og Teknologi, [bemærk ishall.pdf](#)

Figur: Klimakorrigeret energiforbrug pr. driftstime fra norske skøjtehaller med forskellig kapacitet



### Energieffektivitet – driftsoptimering:

Energiforbruget i en skøjtebanearena kan reduceres betydeligt blot ved at optimere den daglige drift. Derfor er det vigtigt, at arenaen har rutiner på plads for at sikre regelmæssig overvågning af tekniske systemer og udstyr.<sup>24, 25</sup>

Energiforbruget kan reduceres ved at sænke temperaturen på den indendørs arena (når udendørstemperaturen er lav), da en lavere temperatur mindsker kølebehovet. Når man gør dette, er det vigtigt at sikre, at affugterne også fungerer korrekt.

Det er også vigtigt at overvåge reguleringen og ydeevnen af kølesystemet. Temperaturer, der sættes for lavt, medfører højere driftsomkostninger, og hvis arenaen kan øge is-temperaturen, kan dette give betydelige energibesparelser for hver grad Celsius.

Korrekt betjening af kølepumpesystemet kan også reducere energiforbruget betydeligt. Derfor er det afgørende, at frekvensstyringen (VFD) fungerer korrekt.<sup>24</sup>

### Elektriske eller fossilfri is-vedligeholdelsesmaskiner:

Nordisk Miljømærkning fremmer fossilfri brændstoffer, og moderne vedligeholdelsesmaskiner er ofte elektriske. Vi kræver derfor, at maskiner, der bruges i et miljømærket miljø, er fossilfri. Maskinerne kan drives af elektricitet, batterier, brint eller andre biobrændstoffer såsom biodiesel eller biogas.

**Varmegenvinding:** Moderne skøjtebanearenaer udnytter varmen fra kølesystemet effektivt. Den kan bruges til opvarmning af omklædningsrum og offentlige områder, varmt vand til brusere eller overfladebehandlinger eller til opvarmning af jorden/frostbeskyttelse. Nogle

<sup>24</sup> [Sænk energiregningen for din skøjtebane i dag – uden investering | EKA Finland](#)

<sup>25</sup> [Rapporter | EKA Sverige](#)

baner kan være tilsluttet fjernvarmenetværket, så overskydende varme føres ind i energisystemet og bruges i andre bygninger.<sup>26, 27</sup>

**Vandreducerende tiltag:** En skøjtebanearena bruger en betydelig mængde vand i processen med at skabe og vedligeholde isen. Der er flere tiltag, som en arena kan implementere for at reducere forbruget. Vandbesparelser kan også skyldes energibesparelser.<sup>28</sup>

## O14 Græs- og kunstgræspleje

*Dette krav gælder for stadioner med græs eller kunstgræs.*

- **Vedligeholdelse - Græsslåning:**

Alle maskiner der bruges til græsklipping, skal være elektriske eller drives af fossilt frit brændstof.

*Det betyder, at maskiner der i øjeblikket bruger diesel eller benzin, skal skifte til fossilfri brændstoffer som 100 % biodiesel eller andre bekræftede fossilfri alternativer.*

- **Energikilde til opvarmning af græsset:**

Hvis græsset opvarmes, skal græsset opvarmes nedefra ved hjælp af enten fjernvarme, egen elektricitet eller varmepumper.

*Kunstige vækstlys drevet af elektricitet, som bruges til at simulere sollys og understøtte fotosyntese, er tilladt.*

- **Vandreducerende tiltag:**

Stadionet skal måle og dokumentere det samlede årlige vandforbrug ( $m^3/m^2$  græs).

Stadioner med naturgræs eller kunstgræs skal måle og internt foretage en månedlig opfølgning af vandforbruget på banen ved at aflæse og registrere forbruget.

Operatøren skal implementere mindst ét vandreduktionstiltag for at sikre, at unødvendig vanding ikke sker.

*Vandbesparende tiltag kan fx være installation af en fugtighedssensor, brug en smart vandingsregulator, der justerer vanding baseret på regn, temperatur osv., vanding om natten eller tidligt om morgenen, effektivt sprinklersystem der giver jævn dækning og hjælper med at undgå overvanding af nogen del af banen, justering af vanding til markens forhold afhængigt af slid/skygge/jord, genbrug af regnvand, uddannelse af jordforvaltere i vandbesparende praksisser eller andre egne tiltag, som kan accepteres efter overvejelse af Nordisk Miljømærkning.*

- **Herbicer:** Ingen kemiske ukrudtsmidler brugt på ukrudt på græsset.

*Det betyder alt, inkl. glyphosat: CAS 1071-83-6.*

- **Kunstgræsfyldning:**

- Stadionet skal have en fysisk barriere omkring sportsbanen, som forhindrer løst fyldmateriale med plastik i at sprede sig uden for banen.
- Stadionet skal etablere dræningsløsninger, der effektivt opsamler løse fyldmaterialer med plastik og forhindrer deres spredning ud over banens perimeter.

<sup>26</sup> [Genvinding af spildvarme fra isbanernes køling... | 2023/10/23](#)

<sup>27</sup> Forskellige spildvarmeudvindinger og potentielle energibesparelser i en ishal i Finland: [Forskellige spildvarmeudvindinger og potentielle energibesparelser i en ishal i Finland](#)

<sup>28</sup> ENERGI- OG VANDBESPARELSER I SKØJTEBANEN; [HVIS SCS ISU Ice Rink Energy Water Savings.pdf](#)

- Der skal være tiltag på plads for at sikre, at løst fyldmateriale med plast ikke bevæger sig ud af feltet. Fx gennem byggemaskiner eller andet udstyr, der bruges til vedligeholdelse og snerydning.
- Sne, der fjernes fra sportsbanen, bør placeres i et udpeget opbevaringsområde enten på eller ved siden af banen. Det skal sikres, at alt plastholdigt løst fyldmateriale i sneen forbliver begrænset til dette område, indtil det genbruges på samme mark eller overføres til et autoriseret affaldsanlæg.
- Fra den 15. oktober 2029 er stadionet forbudt at købe gummigranulat eller andre mikroplastbaserede fyldmaterialer til kunstgræsbaner.

*Den godkendte fyldning skal være biologisk nedbrydelig eller vandopløselig i overensstemmelse med testmetoderne i gruppe (1–5) specificeret i bilag 15 og 16 i forordning EU 2023/2025.*

- **Græs- og kunstgræsgeenanvendelse:**

Stadionet skal have rutiner der sikrer, at græs eller kunstgræs genanvendes eller genbruges ved slutningen af dets levetid. Rutinen skal indeholde en beskrivelse af, hvordan materialet håndteres.

- † Bekræftelse på at alle vedligeholdelsesmaskiner er elektriske eller fossilfrie.
- † Beskrivelse af varmesystemet til græsset.
- † Dokumentation af det samlede årlige vandforbrug.
- † Procedure der viser, at stadioner med naturligt eller kunstgræs måler og foretager en månedlig opfølgning af vandforbruget ved at aflæse og logge forbruget.
- † Beskrivelse af mindst ét vandreduktionstiltag.
- † Beskrivelse af hvordan stadionet opfylder kravene om opfyldning af kunstgræs.
- † Bekræftelse på at station ikke vil købe gummigranulat fra 15. oktober 2029 samt beskrivelse af godkendt opfyldning.
- † Kopi af rutinerne vedrørende genanvendelse af græsset inkl. beskrivelse af, hvordan materialet håndteres.

## **Baggrund for O14 Græs- og kunstgræspleje**

Nordisk Miljømærkning ønsker, at svanemærkede arenaer med græs skal være blandt de miljømæssigt bedste i branchen og stiller derfor omfattende krav til driften af arenaen.

**Slåning:** Miljøpåvirkningen fra græssets drift er betydelig på grund af dets brugs- og vedligeholdelsesfase, hvor der kan bruges betydelige mængder brændstof til vedligeholdelse af græsset.<sup>29</sup> Ved at bruge elektriske eller fossilfri plænemaskiner vil påvirkningen blive reduceret. Nordisk Miljømærkning kræver derfor, at maskiner der bruges i svanemærkede arenaer, skal være elektriske eller fossilfrie. Maskinerne kan drives af elektricitet, batterier, brint eller andre biobrændstoffer såsom biodiesel eller biogas.

**Energikilde til opvarmning af græsset:** Stadiongræs opvarmes typisk med underjordiske varmerør, der installeres 20–30 cm under banen. Varmt vand, der cirkulerer gennem disse rør, og varmekilderne er normalt fjernvarme, varmepumper, gaskedler eller elektricitet. Nordisk Miljømærkning sigter mod svanemærkede stadioner til at bruge de mest

---

<sup>29</sup> [Livscyklusvurdering af fodboldbaner i nordiske klimaer: Sammenligning af kunstgræs- og naturgræssystemer](#)

miljøvenlige varmeløsninger. Derfor accepteres kun fjernvarme og varmepumper som varmekilder til opvarmning af banen, mens brug af gas og ineffektiv elektrisk opvarmning ikke er tilladt i denne sammenhæng.

**Vandreducerende tiltag:** Et fodboldstadion med både græs og kunstgræs bruger en betydelig mængde vand i vedligeholdelsesprocessen. At måle er at vide, og en veletableret målestruktur er afgørende for overvågning og hurtigt at identificere og rette fejl. Kontinuerlig overvågning af vandforbruget muliggør øjeblikkelige korrektioner og vandbesparelser. Der er flere tiltag, et stadion kan implementere for at reducere forbruget.

**Herbicer:** Flere herbicer kan have negative effekter på miljøet, og historisk set er der blevet brugt flere giftige stoffer, men industrien har udviklet sig, og herbicer nedbrydes nu hurtigere og har ikke langsigtede miljøeffekter. Ikke desto mindre kan nogle have negative effekter på miljøet og det er uklart, hvordan deres anvendelse over tid vil påvirke forskellige økosystemer. Nordisk Miljømærkning forbyder derfor brugen af herbicer, da ukrudt let kan fjernes mekanisk uden brug af kemikalier. Glyphosat (CAS 1071836) er et herbicid, der er bredt anvendt, kendt for sin effektivitet i ukrudtsbekæmpelse<sup>30</sup>, og er derfor særligt nævnt i kravet. Brugen af det har vakt bekymring på grund af negative påvirkninger på miljøet og biodiversiteten. Studier og regulatoriske vurderinger har fremhævet risici som forurening af jord og vand, skade på ikke-målplantearter og mulige langsigtede økologiske effekter. For at fremme sikrere praksisser og reducere miljøbelastningen er brugen af alle herbicer, inkl. glyphosat, derfor ikke tilladt.<sup>31</sup>

**Kunstgræsfyldning:** 42.000 tons mikroplast der tilsættes produkter, ender i miljøet hvert år, mens granulater i kunstgræs udgør 16.000 tons.<sup>32</sup> Mikroplastik<sup>33</sup> er meget små fragmenter af plastmateriale, mindre end 5 mm. De kan være skadelige for sundhed og miljø på grund af deres størrelse, overfladeegenskaber, modstandsdygtighed over for nedbrydning og fordi de kan indeholde skadelige kemikalier. I naturen kommer mikroplast fra piller, maling, dæk, tekstiler, personlige plejeprodukter og forskellige plastikgenstande. De er fundet over hele verden, til havs, i ferskvand, sedimenter, slam fra spildevandsrensningsanlæg og landbrugsjord. Mikroplastik er blevet påvist i forskellige vandlevende organismer i hele fødekæden, fra zooplankton til hvirveldyr og i menneskevæv og organer som blod og placenta. Nordisk Miljømærkning bruger forsigtighedsprincippet og bestræber sig på at begrænse brugen og frigivelsen af mikroplast, hvor det er muligt.

Fra den 15. oktober 2031 vil det være ulovligt at sælge eller distribuere gummigranulat og andre mikroplastbaserede fyldmaterialer til kunstgræsbaner i EU/EØS. Dette gælder både nye og eksisterende produkter, der allerede kan sælges. Operatører kan stadig bruge eksisterende baner med gummigranulat. Forbuddet gælder kun for salg og distribution, hvilket betyder, at der ikke kan købes nyt granulat, når forbuddet træder i kraft.<sup>34</sup> Operatører af fodboldbaner skal planlægge for fremtidige baner og vedligeholdelse, og nye fyldmaterialer skal dokumenteres som i overensstemmelse med reglerne efter 2031. Med andre ord vil baneejere efter 2031 kun kunne få fyld, der ikke betragtes som mikroplast, og dokumentere, at materialet er biologisk nedbrydeligt eller vandopløseligt i overensstemmelse

<sup>30</sup> [Glyphosat | EFSA](#)

<sup>31</sup> [Stofinformation - ECHA](#)

<sup>32</sup> [Granulat og muld på sportsbaner og legepladser - ECHA](#)

<sup>33</sup> <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/nordic-ecolabelling/environmental-aspects/chemicals-nano-and-microplastics/microplastics/>

<sup>34</sup> [Forordning - 2023/2055 - EN - EUR-Lex](#)

med de godkendte og standardiserede testmetoder (OECD/ISO), der er specificeret i bilag 15 og 16 til forordningen. Testene skal være opført i den korrekte gruppe (1–5) i bilagene.<sup>34</sup>

Nordisk Miljømærkning ønsker, at svanemærkede fodboldstadioner skal være blandt frontløberne i at erstatte plastgranulat og skifte til biologisk nedbrydelige eller vandopløselige alternativer, og kræver derfor, at svanemærkede stadioner er to år foran reguleringen. Ved at gøre kravet gyldigt fra 2029 har branchen tid til at forberede sig og teste den.

Gummigranulat er traditionelt blevet brugt til at give kunstgræs fodboldbaner egenskaber, der ligner naturgræs, hvad angår boldens bounce, for at give en blødere overflade, som reducerer skader, og fordi det modstår det nordiske klima og hyppig brug. Derudover har det været et billigt og let tilgængeligt materiale. Nye materialer, der kan erstatte gummigranulater, er blevet testet på forskellige marker i de nordiske lande, og granulaterne omfatter træbaseret fyld, biobaserede/bioplast, der opfylder kravene til biologisk nedbrydelighed, samt naturlige materialer som olivenkerner, kork, kokos og sandblandinger.

<sup>35</sup>

Norge har indført specifikke nationale regler for design og drift af kunstgræsbaner med plastholdigt fyld, som er fastsat i Pollution Control Regulations, kapitel 23a.<sup>36</sup> Reglerne omfatter blandt andet krav vedrørende tiltag til at forhindre spredning af fyldmateriale, kantzoner og fysiske barrierer, rengøringszoner, dræningsløsninger samt rutiner for drift og vedligeholdelse.

De øvrige nordiske lande og EU har ikke tilsvarende nationale regler for design og drift af kunstgræsbaner. I venuet kan krav pålægges på lokalt eller kommunalt niveau i forskellige lande. For at forhindre frigivelse af plastfyld fra kunstgræsbaner sætter Nordisk Miljømærkning specifikke krav til udendørsbaner baseret på den norske regulering. Det betyder, at norske ansøgere allerede er forpligtet til at overholde dette krav.

**Græs- og kunstgræsgeanvendelse:** Græs og kunstgræs har forskellig levetid, afhængigt af klimaet, hvordan det vedligeholdes og hvor meget det bruges osv. Græsset skal fornyes fra tid til anden, og når det er gjort, er det vigtigt, at det genanvendes eller genbruges for at mindske miljøpåvirkningen.<sup>29</sup>

## 11.1 Vand

### O15 Vanddriftsrutiner

*Dette krav gælder for venuet.*

Venuet skal etablere vanddriftsrutiner. Som minimum skal venuet:

- Måle og dokumentere det samlede årlige vandforbrug (m<sup>3</sup>/år).
- Sammenlign det samlede årlige vandforbrug med de foregående tre år.
  - Hvis det årlige forbrug er steget med mere end 10 % sammenlignet med tidligere år; indsend en variansanalyse, der beskriver mulige årsager til stigningen og de tiltag, der er taget for at bringe forbruget tilbage til tidligere niveauer, når du årligt rapporterer i henhold til O2 Årlig opfølgning.

<sup>35</sup> [Bæredygtige granulater til kunstgræsbaner - Norges Fodboldforbund](#)

<sup>36</sup> <https://lovdata.no/dokument/SF/forskrift/2004-06-01-931?q=forurensningsforskrifen>

- Månedlig opfølgning af vandforbruget ved overvågning, læsning og registrering af forbruget.
- Sørg for at der ikke er lækager, såsom rindende toiletter eller utætte haner.  
Bemærk, at krav om vandreduktionstiltag for stadioner med græs eller is skal opfylde yderligere vandkrav i O14 og O13.

- ↑ Dokumentér det årlige vandforbrug m<sup>3</sup>/år.
- ↑ Hvis forbruget er steget med mere end 10 %; en varians-analyse, der beskriver mulige årsager til stigningen og en tiltag, der er taget for at bringe forbruget tilbage til de tidligere niveauer.
- ↑ Rutiner der beskriver, hvordan venueet følger op på vandforbruget månedligt, og hvordan de sikrer, at der ikke er lækager i systemet.

### Baggrund for O15 Vanddriftsrutiner

Selvom rent vand i øjeblikket ikke er en knap ressource i de nordiske lande, forbliver det en vital og begrænset ressource, der skal bruges med omhu på grund af dets afgørende rolle i at opretholde liv.<sup>37</sup> Derudover understreger miljøpåvirkningen af rent vandforbrug vigtigheden af dets kloge og effektive anvendelse.

At måle er at vide, og en veletableret målestruktur er afgørende for overvågning og for hurtigt at identificere og rette fejl og lækager. Ikke alle venues har indført tiltag for at reducere vandforbruget, og ikke alle har målere til at overvåge forbruget.<sup>38</sup> Det er almindeligt, at venues i forbindelse med flere bygninger deler samme måler inden for samme ejendom, hvilket gør det vanskeligt at lokalisere lækager. Det er vigtigt at have bimålere til venueet og hver enkelt bygning for at overvåge vandforbruget. Undermålere giver en mere præcis og akkurat måling af vandforbruget i den enkelte bygning. Denne nøjagtighed er afgørende for at identificere specifikke mønstre, opdage lækager og optimere vandforbruget. Med undermålere bliver det lettere at identificere og lokalisere lækager inden for en bestemt bygning. Hurtig opdagelse af lækager muliggør hurtige reparationer, hvilket minimerer vandspild og potentielle skader på bygningen.

Overvågning af vandforbruget hjælper også med at forstå brugsmønstre og optimere vandhåndteringsstrategier. Disse oplysninger er værdifulde til implementering af vandbesparende tiltag og fremme bæredygtige praksisser. Undermålere muliggør vurdering af hver bygnings vandydelse uafhængigt. Disse oplysninger kan bruges til at sætte mål, måle forbedringer over tid og implementere målrettede bevaringstiltag. I et Svanemærket venue er det vigtigt at modtage information om vandforbruget. Handlingerne vil direkte påvirke vandforbruget. Venueets bevidsthed bidrager til den samlede vandbesparelse.

### O16 Indkøb af sanitetsudstyr

*Kravet gælder for venues, der selv er ansvarlige for at købe sanitetsudstyr.*

<sup>37</sup> Det Europæiske Miljøagentur, Vandressourcer i hele Europa – konfrontation med vandmangel og tørke, 2009. [Vandressourcer i hele Europa — i kampen mod vandmangel og tørke \(europa.eu\)](#)

<sup>38</sup> Warfvinge, Wahlström, Klimastigen for drift og ledelse af eksisterende bygninger, E2B2, 2022. [Elektricitet \(e2b2.se\)](#)

Venuet skal have rutiner der sikrer, at vandforbruget tages i betragtning og vurderes ved køb af sanitetsudstyr. Dokumentation skal indhentes fra producenten eller leverandøren, og hvert udstyrskøb skal opfylde mindst ét af de opførte krav i Table 6.

Hvis en anden part er ansvarlig for at købe udstyr, skal venuet aktivt kræve, at de anmoder om vandbesparende udstyr.

**Table 6 Effektivitetskrav ved køb af sanitetsudstyr**

Vandkrævende udstyr	Krav
Toiletter	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dobbeltskylningstoilet med maks. 3 liter skyl til lille skyl og 6 liter til stort skyl.</li> </ul>
Vaske- og rørhaner	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energiklasse A ifølge energiklassifikation af badeværelshaner, fx SS 820000, SS 820001 eller lignende.</li> <li>• Et maksimalt vandflow på 6 liter/min.</li> <li>• Berøringsfrie haner.</li> </ul>
Køkkenhaner/haner købt til indvendige køkkener på venuet	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energiklasse B ifølge energiklassifikation af køkkenhaner, fx SS 820000, SS 820001 eller lignende.</li> <li>• Et maksimalt vandflow på 6 liter/min.</li> <li>• Berøringsfrie bank.</li> </ul>
Brusere	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Energiklasse B ifølge energiklassifikation af termostatiske brusehaner, fx SS 820000, SS 820001 eller lignende.</li> <li>• Et maksimalt vandflow på 8 liter/min.</li> </ul>
Urinaler	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maks. 2 liter/skål/time.</li> <li>• Skylle-urinaler har et maksimalt fuldt skyllevolumen på 1 liter.</li> </ul>

- † Kopi af rutiner der sikrer, at vandforbrug vurderes og vurderes i henhold til kravene ved køb af sanitærudstyr.
- † Hvis en anden part er ansvarlig for at købe eller leje udstyr, beskriv, hvordan venuet kræver, at de anmoder om energieffektivt udstyr.

## Baggrund for O16 Indkøb af sanitetsudstyr

Energi- og vandklassificering af apparater er et vigtigt redskab til at reducere vand- og energiforbruget under brugsfasen af en bygning. Det er dog vigtigt, at velfungerende udstyr ikke udskiftes, før det er nødvendigt for at sikre ressourceeffektivitet både hvad angår råmaterialer og affald. Derfor gælder dette krav kun for nye indkøb. Formålet er at reducere vand- og energiforbruget ved enten at vælge energieffektive haner eller haner med begrænset vandflow. Berøringsfri haner sparer både energi og vand ved at sikre, at hanerne aldrig efterlades tændt. Relevante vandflows defineres i henhold til de tekniske specifikationer for vandapparater.

## 12.1 Mad- og drikkevarer

Stationære restauranter, madboder, kiosker, caféer, cateringservices, serveringssteder og barer bidrager alle til venuets mad- og drikkevaredrift. Gennem hele dette kapitel defineres disse enheder samlet som "mad- og drikkevareservice".

De anvendte begreber i dette kapitel:

**Mad- og drikkevareservice:** Restauranter, madboder, barer (og alt derimellem).

**Restauranter:** Et sted der forbereder, laver mad og serverer retter og drikkevarer til venuets gæster, enten til servering på venuet eller som catering og take away.

**Madboder:** En mindre bod, hvor mad- og drikkevarer tilberedes, solgt til venuets gæster, typisk en café med begrænsede menuer og hurtigserveringsretter som "grab and go".

**Barer:** Serverer drikkevarer, varme, kolde, alkoholfrie og alkoholiske.

Se flere detaljer i kapitlet 7.1 Definitioner.

Kravene i dette kapitel gælder for hver restaurant, madbod og bar og varierer afhængigt af, om driften drives af venuet selv (intern drift) eller af en ekstern leverandør. Se Table 7.

**Table 7** Krav relevante for de forskellige mad- og drikkevareservices er markeret med et x

Krav	Restauranter, drevet af venuet	Restauranter, drevet af en leverandør	Madbod, drevet af venuet	Madbod, drevet af en leverandør	Barer, kun drikkevarer, drevet af venuet	Barer, kun drikkevarer drevet af en leverandør
O17 Økologisk mad	x	x	FI, NO, SW, ER: na DK: x	FI, NO, SW, ER: na DK: x	Na	Na
O18 Økologiske drikkevarer	x	x	x	x	x	x
O19 Vegetarisk ret	x	x	x	x	Na	Na
O20 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr	x	Na	x	Na	Na	Na
O21 Certificeret kaffe og te	x	Na	x	Na	x	Na
O22 Palmeolie i fritureolie	x	Na	x	Na	Na	Na
O23 Bordsservering af vand	x	Na	Na	Na	Na	Na

**Præciseringer af undtagelser, som ikke er omfattet af kravene i dette kapitel:**

- Færdigpakket mad som sandwiches og mad solgt fra automater er undtaget.
- Let mad til at tage med, bake-off/frossen mad inkl. boller, pølsehorn, hotdogs og pizzastykker, som sælges fra madboder, er undtaget fra krav O17.
- Snacks som frugt, kage, muffins, slik, is og popcorn, der sælges fra madboder, er undtaget.
- Mad- og drikkevarer til personale samt talere/kunstnere/atleter er undtaget.
- Restauranter, pubber og lignende venues kan være udelukket, hvis de drives som uafhængige forretningsenheder, er tilgængelige udefra og/eller forbliver åbne ud over venuets eventrelaterede åbningstider. I sådanne tilfælde er de ikke udelukkende dedikeret til at betjene venuets gæster under events. Disse tilfælde skal vurderes i samråd med Nordisk Miljømærkning.

- Midlertidige eksterne mad- og drikkevarer, såsom madvogne brugt til specifikke events, er ikke omfattet af disse krav. Hvis venueet dog kun tilbyder midlertidige mad- og drikkevareservices, skal de tre største leverandører overholde kravene.

## O17 Økologisk mad

*For Finland, Island, Norge og Sverige: Dette krav gælder for restauranter.*

*For Danmark: Kravet gælder for restauranter og madboder. Hvis kun eksterne leverandører: så skal de tre største eksterne restauranter og madboder opfylde kravet.*

*Mad- og drikkevarer fra svanemærkede spise- og konferencестeder opfylder allerede kravet.*

Minimumskravene til købte økologiske fødevarer og drikkevarer er:

- Danske mad- og drikkevareservices, der producerer al mad på venueet: 30 %.
- Danske mad- og drikkevareservices, der producerer noget af maden uden for eventområdet:  
Venueet skal sikre, at mindst 50 % af de services med langtidskontrakter er certificeret med "Det Økologiske Spisemærke ved lejlighedsvisе arrangementer", hvilket viser mindst 30 % økologiske føde- og drikkevarer. Læs mere om ansøgning og krav her: [Økologi i storkøkkener - Fødevarestyrelsen](#).
- Svenske mad- og drikkevareservices: 10 %.
- Norske mad- og drikkevareservices: 5 % eller 20 produkter, der er almindelige produkter i daglig servering.
- Finske mad- og drikkevareservices: 5 % eller 20 produkter, der er almindelige produkter i daglig servering.
- Islandske mad- og drikkevareservices: 15 produkter, der er almindelige produkter i daglig servering.

*Det er valgfrit at inkludere drikkevarer i beregningen. Bemærk, at Det Økologiske Spisemærke kræver, at drikkevarer indgår i beregningen.*

*Som minimum kan købsdata fra tre måneders drift bruges. Alternative planlagte fremtidige køb kan dokumenteres.*

*Svenske, danske og norske spisesteder skal rapportere købsvolumen i procent (%), enten i penge eller kilo.*

*Finske spisesteder kan vælge, om de vil rapportere købsvolumen i procent eller antallet af produkter.*

*Svenske, norske og finske spisesteder kan basere beregningen af andelen økologisk mad- og drikkevarer på data fra de tre største leverandører. Køb fra mindre leverandører kan være udelukket.*

*Islandske spisesteder skal rapportere antallet af produkter.*

*Hvis servicen kun serverer én type mad, typisk bygget op omkring én hovedret eller produkt, er den undtaget fra dette krav.*

*Se flere detaljer i Appendix 4 om hvordan man beregner og dokumenterer økologisk mad- og drikkevarer.*

- † Finland, Island, Norge og Sverige: Dokumentation/beregning der viser, at grænseværdien er opfyldt.

- † Danmark: Dokumentation/beregning af det estimerede køb af mad der viser, at grænseværdien er opfyldt. Dokumentationen for køb af alle fødevarer (både økologiske og ikke-økologiske fødevarer) skal være tilgængelig i tilfælde af inspektion fra Fødevarestyrelsen.
- † Danmark: Hvis kun eksterne leverandører: Dokumentation, der viser 30 % økologisk mad- og drikkevarer fra de tre største leverandører.

## O18 Økologiske drikkevarer

*Dette krav gælder for alle mad- og drikkevareservices, der serverer drikkevarer, herunder barer, madboder og restauranter.*

*Spisesteder der inkluderer drikkevarer i beregningen, er undtaget fra dette krav.*

Mad- og drikkevareservicen skal overholde kravene til økologiske drikkevarer i tabellen nedenfor.

**Table 8** Krav til økologiske drikkevarer pr. land

Mad- og drikkevareservice	Kravniveau for finske, islandske og norske services	Kravniveau for danske og svenske services
Serverer kun én type drikkevare, øl eller vin, eller alkoholfri	Ingen økologikrav	Ingen økologikrav
Servering af mere end én type øl eller vin	Min. 1 økologisk drikkevare	Min. 1 økologisk drikkevare
Servering af mere end én type alkoholfri drik	Ingen økologikrav	Min. 1 økologisk drikkevare

*Type refererer til produkter inden for samme drikkevarekategori. Fx to forskellige øl = mere end én type.*

- † Beskriv alle serverede drikkevarer (typer og mængder) og demonstrér, hvordan udvalget opfylder de økologiske drikkevarekrav.
- 🔍 Tjekkes på stedet.

## Baggrund for O17 Økologisk mad og O18 Økologiske drikkevarer

At nå FN's verdensmål for bæredygtig udvikling kræver en overgang til mere bæredygtige fødevarer- og landbrugssystemer, der opretholder økosystemer, er bedre tilpasset klimaforandringer og forbedrer jordkvaliteten<sup>39</sup>. Økologisk landbrug er en måde at opnå dette på<sup>40</sup>. Derfor arbejder Nordisk Miljømærkning på at øge andelen af økologisk mad. Se Nordisk Miljømærknings hjemmeside for mere information<sup>41</sup>.

Økologisk landbrug lægger vægt på økologisk balance, lokale økocykler samt økologisk, økonomisk og social bæredygtighed på lang sigt.<sup>42</sup> Økologiske metoder øger biodiversiteten og hjælper dermed med at opretholde de økosystemservices, som landbruget er afhængigt

<sup>39</sup> FN, 'FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling' [www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal](http://www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal) (07.12.2022)

<sup>40</sup> Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Lutikholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Bæredygtighed i globalt landbrug drevet af økologisk landbrug. *Naturens bæredygtighed* 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

<sup>41</sup> <https://www.nordic-swan-ecolabel.org/nordic-ecolabelling/environmental-aspects/sustainable-raw-materials-biodiversity/organic-farming/>

<sup>42</sup> Arbenz M, Gould D, Stopes C (2016) Økologisk 3.0 – for virkelig bæredygtigt landbrug og forbrug, IFOAM Organics International, Bonn og SOAAN, Bonn. [www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0\\_v.2\\_web\\_0.pdf](http://www.ifoam.bio/sites/default/files/organic3.0_v.2_web_0.pdf)

af<sup>43</sup>. FN's naturpanel IPBES går også ind for økologisk landbrug som et system til at fremme biodiversitet og økosystemfunktioner<sup>44</sup>. FN's klimapanel IPCC påpeger, at økologisk landbrug kan bidrage til bæredygtig jordforvaltning<sup>45</sup>.

Prisfølsomhed har reduceret efterspørgsel på økologi, og markedet stagnerer i øjeblikket. Der er dog store forskelle mellem landene på grund af fx forskellige politiske strategiske initiativer, tendenser og efterspørgsel samt pris versus rentabilitet. Finland og Norge har oplevet en stærk procentvis vækst i økologisk mad i de senere år, men er stadig langt bagefter Sverige og Danmark. Danmark har været førende inden for økologisk salg pr. person<sup>46</sup>, mens Sverige har været førende i overgangen til økologisk landbrug og også er bedst i Norden inden for offentlige indkøb.<sup>47</sup> Derfor er grænseværdierne differentieret efter land på grund af forskellig adgang til økologiske varer i de nordiske lande. Mad- og drikkevareservices med en højere andel økologisk mad- og drikkevarer belønnes i efterspørgsel O23.

Danmark har som det eneste nordiske land en specifik lovgivning for økologisk mad i storkøkkener og lejlighedsvis events. På grund af denne lovgivning er kravene til økologisk mad og dokumentationen forskellige for føde- og drikkevareservices i Danmark.

**Finland, Island og Norge:** Hvis et spisested serverer øl eller vin, skal de tilbyde mindst én økologisk mulighed med eller uden alkohol. Øl og vin tilbydes bredt inden for mad- og drikkevarer, og økologiske alternativer er let tilgængelige på det nordiske marked. Ved at kræve mindst én økologisk mulighed kan kravet påvirke indkøbsvalg uden at begrænse kundernes valg eller øge madspild.

**Danmark og Sverige:** Hvis et spisested serverer øl eller vin, skal de levere mindst én alkoholisk økologisk drikkevare. Derudover, hvis servicen serverer alkoholfri drikkevarer, skal de tilbyde mindst én alkoholfri økologisk drikkevare. Øl, vin og alkoholfrie drikkevarer serveres ofte i mad- og drikkevareservering, og økologiske alternativer er bredt tilgængelige på det danske og svenske marked. Ved at kræve mindst én økologisk mulighed i både alkoholiske- og ikke-alkoholiske kategorier sigter kravet mod at påvirke indkøbspraksis og øge efterspørgslen efter økologiske drikkevarer uden væsentligt at påvirke kundernes valg, drift eller omkostninger.

---

<sup>43</sup> Dainese M et al. (2019) En global syntese afslører biodiversitetsmedierede fordele for afgrødeproduktion. Science Advances 5(10) eaax0121. <https://doi.org/10.1126/sciadv.aax0121>

<sup>44</sup> IPBES (2019) Resumé til beslutningstagere af den globale vurderingsrapport om biodiversitet og økosystemservices fra 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](https://ipbes.net/sites/default/files/inline/files/ipbes_global_assessment_report_summary_for_policymakers.pdf)

<sup>45</sup> IPCC (2020) Resumé for beslutningstagere. I: Klimaforandringer og land: en IPCC-specialrapport om klimaforandringer, ørkendannelse, jordforringelse, bæredygtig jordforvaltning, fødevarerikkerhed og drivhusgasudsving i terrestriske økosystemer. [www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM\\_Updated-Jan20.pdf](http://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/sites/4/2020/02/SPM_Updated-Jan20.pdf)

<sup>46</sup> Bioforsk-rapporten Vol. 9 Nr. 139 2014 Økologiske fødevarer i de nordiske lande - adgang til råmaterialer og faktorer, der påvirker salget af økologisk mad, 2014, HYPERLINK [https://orgprints.org/id/eprint/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT\\_9\\_139\\_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf](https://orgprints.org/id/eprint/30184/1/BIOFORSK%20RAPPORT_9_139_2014%20%C3%98kologisk%20mat%20i%20de%20nordiske%20landene.pdf)

<sup>47</sup> EKOMATCENTRUM MARKEDSRAPPORT Økologisk i den offentlige sektor 2019, <http://ekomatcentrum.se/wp-content/uploads/2019/06/Rapport-Marknadsrapport-EMC-2019-2.pdf>

Foranstaltningen understøtter øget efterspørgsel efter økologisk produktion og bidrager til reduceret brug af syntetiske pesticider og gødning, samtidig med at implementeringsbyrden for venuet opretholdes.

Undtagelser: Hvis kun én type drikkevarer (fx appelsinjuice) serveres, er servicen undtaget fra kravet om økologiske drikkevarer. Services, der kun serverer alkoholfri drikkevarer, er undtaget fra kravet.

Hvis én service på venuet kun serverer ikke-økologiske drikkevarer, kan dette kompenseres ved også at have én service med et bredt udvalg af økologiske drikkevarer. Disse tilfælde skal vurderes i samråd med Nordisk Miljømærkning.

## O19 Vegetarisk ret

*Dette krav gælder for alle restauranter og madboder.*

Alle spisesteder skal mindst tilbyde én vegetarisk ret på menuen.

Oplysningerne på menuerne skal kommunikere elementerne i de vegetariske retter.

↑ Kopi af den planlagte menu eller beskrivelse fra venuet om, hvordan kravet opfyldes.

🔍 Tjekkes på stedet.

### Baggrund for O19 Vegetarisk ret

Vegetariske produkter har generelt et lavere klimaaftryk og kræver betydeligt mindre energi og jord for at generere samme mængde protein og energi sammenlignet med kødproduktion<sup>48</sup>.

Landbrug og skovbrug står for næsten en fjerdedel af verdens drivhusgasudledninger og forårsager stor skade på og udtømning af planetens ressourcer. En ny rapport<sup>49</sup> fra FN's klimapanel fastslår, at vi skal gennemføre radikale ændringer for at gøre landbruget mere bæredygtigt. De anbefaler fx, at vi ændrer måden, vi producerer mad, forvalter jord og spiser på. Anbefalingen er at skifte til en mere plantebaseret kost, som også vil reducere drivhusgasudledningen. Nordisk Miljømærkning ønsker at se Svanemærkede Venues tilbyde gæsterne vegetariske måltider samt de mad- og drikkevareservices, der bidrager til efterspørgslen efter plantebaserede fødevarer. For at imødekomme gæsternes ønsker og behov er det gavnligt at have klar kommunikation om, hvilken vegetarisk mad der serveres, så gæsterne kan træffe deres valg på et informeret grundlag og med appetit.

## O20 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

*Dette krav gælder for restauranter og madboder, der drives af venuet.*

*Svanemærkede spisesteder opfylder allerede kravet.*

<sup>48</sup> Lagerberg-Fogelberg. 2008. På vejen mod miljøtilpassede kostråd – videnskabeligt grundlag for miljøkonsekvensvurderingen af det svenske fødevareragenturs kostråd. Rapport, 2008:9. Sveriges Riksmedicinske Agentur og Röö's. 2012. The Meat Guide 2012 – kloge valg for miljø og dyrevelfærd Udkast 2012-10-10. Svenska Högskolan för Agrarvetenskap (SLU).

<sup>49</sup> IPCC's specialrapport om klimaforandringer, ørkendannelse, jordforringelse, bæredygtig jordforvaltning, fødevarerikkerhed og drivhusgasudsving i terrestriske økosystemer. 2019. Kapitel 5.

Fiske- og skaldyrsarter opført i tabellen nedenfor, må kun serveres af services, hvis de er MSC-certificerede.

**Table 9 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr**

Arter	Årsag til forbuddet
Tropiske rejer, dvs. scampi	Forbundet med skovrydning af mangrover
Alle arter af rokke	Internationale truede arter <sup>50</sup>
Atlantisk tun	Internationale truede arter
Ål	Internationale truede arter
Haj*	Internationale truede arter
Stør	Internationale truede arter
Havkat (fanget i Sverige)	Nationalt truede <sup>51</sup> arter
Helleflynder (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Kaninfisk (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Skolæst (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Hvidlange (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Sej (fanget i Sverige)	Nationalt truede arter
Rødfisk (fanget i Norge)	Nationalt truede arter
Byrkelange (fanget i Norge)	Nationalt truede arter
Sværmerling/Misgurnus fossilis (fanget i Danmark)	Nationalt truede arter
Stenbider og stenbiderrogn (fanget i Danmark)	Nationalt truede arter
Havørred (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Bækørred (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Hvidfisk (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Indlandslaks (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Fjeldørred (fanget i Finland)	Nationalt truede arter
Stalling (fanget i Finland)	Nationalt truede arter

\* En undtagelse er i Island for traditionel servering af hajarten *Somniosus microcephalus* og rokke-arterne *Dipturus batis/Raja batis* og *Raja Amblyraja radiata*.

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

Listen over ikke-bæredygtige skaldyr kan blive revideret, hvis der modtages ny information.

† Kopi af procedurer, som fødevarerenservice/fødevarerenservices har på plads for at sikre opfyldelsen af kravet. Servering af truede fisk kræver fuld sporbarhed tilbage til fiskeriet.

Alternativt

† Kopi af aftalen med en Svanemærket fødevarerenservice

† Tjekkes på stedet.

<sup>50</sup> Arter kategoriseret som kritisk truede (CR) eller truede (EN) på Den Internationale Naturbeskyttelsesunions (IUCN) rødliste

<sup>51</sup> Arter kategoriseret som kritisk truet (CR) eller truet (EN) på den officielle rødliste i det land, hvor de fiskes.

## Baggrund for O20 Forbudte og begrænsede fisk og skaldyr

Marine økosystemer trues af overfiskeri, eutrofiering, forurening og klimaforandringer. 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 diversitet i havene.<sup>52</sup> Dette efterfølges af ændringer i arealanvendelsen. I ferskvand er rækkefølgen omvendt. For at undgå brug af de mest truede fiske- og skaldyrarter samt arter, der produceres 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.<sup>5354</sup> 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 kategoriseret som kritisk truede (CR) eller truede (EN) på Den Internationale Naturbeskyttelsesunions (IUCN) rødliste<sup>55</sup>. Flere af arterne er også på OSPAR-listen over truede og/eller faldende arter. Der er forbud mod at servere nogen haj- eller rokkeart, selvom ikke alle er truede, da der er en del forkert mærkning.

Arter kategoriseret som kritisk truet (CR) eller truet (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 kun en rød liste for ferskvandsfisk, og Island har ingen rød liste.

Fisk og skaldyr kan i nogle tilfælde komme fra bæredygtige fiskerier eller opdræt. For at disse arter kan serveres, skal deres bæredygtige produktion dokumenteres. De skal derfor certificeres med standarder, der opfylder Nordisk Miljømærknings retningslinjer for vurdering af bæredygtighedsmærkning af fisk og skaldyr. Nordisk Miljømærkning godkender i øjeblikket MSC-standarder, men ikke ASC.

Der er undtagelse for Island for traditionel servering af hajarten *Somniosus microcephalus* og rokkearten *Dipturus batis/Raja batis* og *Raja amblyraja radiata*, fordi disse er traditionelle retter, der serveres på én dag om året. Hajen serveres i februar, og rokken den 23. december. I alt fanges der hvert år 8 tons hajar, 145 tons af rokkearten *Raja batis* og 614 tons af arten *Raja amblyraja radiata*.<sup>56</sup>

## O21 Certificeret kaffe og te

*Dette krav gælder for restauranter, madboder og barer, som drives af venuet.*

80 % af al den kaffe og te der serveres, skal være certificeret eller købt gennem direkte handel.

<sup>52</sup> IPBES (2019) Resumé for beslutningstagere af den globale vurderingsrapport om biodiversitet og økosystemservices. [www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services](http://www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services) (15.08.2019)

<sup>53</sup> Thomas N, Lucas R, Bunting P, Hardy A, Rosenqvist A, Simard M (2017) Udbredelse og drivkræfter for global ændring i mangroveskoven, 1996–2010. PLoONE 12(6): e0179302. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0179302>

<sup>54</sup> Richards DR, Friess DA (2016) Rater og drivkræfter for skovrydning af mangrover i Sydøstasien, 2000–2012. PNAS 113(2):344–349. <https://doi.org/10.1073/pnas.1510272113>

<sup>55</sup> <https://www.iucnredlist.org/>

<sup>56</sup> Statistik Island: <https://statice.is/statistics/business-sectors/fisheries/catch/>

*Godkendte certificeringsordninger:* Økologisk i henhold til forordning (EF) 2018/848, KRAV, Luomu, Nyckelpigan, Debio's Ø-merke, Statskontrolleret økologisk (Ø-merket), Demeter eller Tún-lífrænt, Rainforest Alliance, Fairtrade, Smithsonian Bird Friendly.

- † En beregning der viser, at mindst 80 % af kaffen og teen opfylder kravet, samt dokumentation vedrørende certificering.
  - † Hvis venuet køber råmaterialer gennem direkte handel: dokumentation/information der viser overholdelse af kravet.
- Alternativt
- † Kopi af aftalen med en Svanemærket kaffeservice.

## Baggrund for O21 Certificeret kaffe og te

Dyrkning og produktion af kaffe og te har stor indflydelse på miljøet og naturen, og kaffe er blandt de mest klimapåvirkende råmaterialer målt på vægt. Fx er kaffe rangeret som nummer fem på listen over de mest klimapåvirkende råmaterialer i vores fødevarer system pr. kg, efter bøf, chokolade og lam og markant højere end de fleste andre plantebaserede fødevarer, når det vurderes pr. kilo produkt.<sup>57</sup> Kaffe er også nummer seks på listen over råmaterialer, der kræver mest landbrugsjord<sup>58</sup>. Derudover er kaffeproduktion en af de førende (7–8) årsager til skovrydning på verdensplan<sup>59</sup>, og derfor reguleret af EU's afskovningsforordning<sup>60</sup>.

At nå FN's verdensmål for bæredygtig udvikling kræver en overgang til mere bæredygtige fødevarer- og landbrugssystemer, der opretholder økosystemer, er bedre tilpasset klimaforandringer og forbedrer jordkvaliteten<sup>61</sup>. Tredjepartscertificering af råmaterialer og økologisk landbrug<sup>62</sup> er derfor vigtig for at dokumentere 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 råmaterialerne. Nogle forbyder syntetiske pesticider og gødning og/eller har krav vedrørende indførelse af bæredygtige landbrugsmetoder, arbejdsforhold, procedurer, overvågning, forbedringer, priser osv.

Nordisk Miljømærkning fremmer økologisk mærkning, da sådanne mærkningsordninger forbyder syntetiske pesticider og gødning, og økologiske dyrkningsmetoder øger biodiversiteten. Rainforest Alliance og Fairtrade-standarderne er ikke lige så strenge i deres miljøkrav som de økologiske mærkningsordninger. Da kaffe dog er en særlig vare med hensyn til produktionsvenues samt klima- og sociale udfordringer, støtter vi også Rainforest Alliance og Fairtrade-certificeringsordningerne, som bidrager positivt til forbedringen af kaffeindustrien generelt gennem flere vigtige sociale og miljømæssige krav. Økologisk

<sup>57</sup> Poore & Nemecek (2018): [Drivhusgasudledning pr. kilogram fødevarerprodukt](#)

<sup>58</sup> PLATFORM FOR BÆREDYGTIG FINANSIERING: TEKNISK ARBEJDSGRUPPE DEL B – Bilag: Tekniske screeningskriterier, marts 2022

<sup>59</sup> Wedeux B, Schulmeister-Oldenhove A (2021): TRÆDER DU TIL? DEN FORTSATTE INDVIRKNING AF EU-FORBRUG PÅ NATUREN VERDEN OVER

<sup>60</sup> [https://green-business.ec.europa.eu/deforestation-regulation-implementation\\_en](https://green-business.ec.europa.eu/deforestation-regulation-implementation_en)

<sup>61</sup> 8 FN, 'FN's Verdensmål for bæredygtig udvikling' [www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal](http://www.FN.no/Om-FN/FNs-baerekraftsmaal) (07.12.2022)

<sup>62</sup> 2 Eyhorn F, Muller A, Reganold JP, Frison E, Herren HR, Lutikholt L, Mueller A, Sanders J, Scialabba NEH, Seufert V, Smith P (2019) Bæredygtighed i globalt landbrug drevet af økologisk landbrug. *Naturens bæredygtighed* 2:253–255. <https://doi.org/10.1038/s41893-019-0266-6>

mærkning refererer til de mærkningsordninger, der hovedsageligt driver produktionen i den ønskede retning ud fra et miljømæssigt perspektiv.

Nordisk Miljømærkning ønsker at indføre en undtagelse fra kravet om certificering, hvis kaffe og te købes gennem direkte handel. Direkte handel indebærer køb af råmaterialer direkte fra landmanden/kaffefarmen. Køberen skal sikre sporbarhed af råmaterialerne tilbage til landmanden. Ved at handle direkte med landmændene kan køberen hjælpe med at sikre, at de sociale og miljømæssige forhold kontrolleres, forvaltes og tages hånd om af landmændene.

Norden repræsenterer et af de mest certificeringstøtte kaffemarkeder globalt. Økologisk certificering dominerer værdivæksten med stærk national anerkendelse af mærker. Rainforest Alliance og Fairtrade er almindelige blandt mellemstore og store ristere. Nichecertificeringer som Bird Friendly og Demeter er ikke så almindelige, men tiltrækker miljøbevidste premium-købere.

Certificeringskravet er sat til 80 % for at sikre fleksibilitet. Nordisk Miljømærkning får ofte spørgsmål om, hvordan kravene sikrer opfyldelsen af EU-forordningen om afskovingsfrie produkter (EUDR)-lovgivningen. Nordisk Miljømærkning følger nøje implementeringen af EUDR-lovgivningen, og de forskellige certificeringsordninger arbejder på at tilpasse deres standarder for at sikre EUDR-tilpasning. Da implementeringen af lovgivningen endnu ikke er fuldt på plads, har Nordisk Miljømærkning endnu ikke besluttet, hvordan sagen skal håndteres, da det er et generelt obligatorisk krav for alle licenshaver at følge lovgivningen, herunder EUDR. Certificeringsordninger kunne bruges som et vigtigt redskab i risikovurderingsproceduren for EUDR, men certificering alene sikrer ikke overholdelse af EUDR-lovgivningen.

På grund af den begrænsede evne til at påvirke eller styre eksterne madservices, kombineret med deres lavere relevans for det definerede omfang, vil dette krav udelukkende blive pålagt de madservices, der drives af venueet.

## O22 Palmeolie i fritureolie

*Dette krav gælder for restauranter og madboder, der drives af venueet.*

Palmeolie (inkl. RSPO-certificeret) må ikke udgøre nogen del af den fritureolie, som servicen bruger.

☐ Dokumentation der viser overholdelsen af kravet.

Alternativt

☐ Kopi af aftalen med en Svanemærket madservice.

☐ Tjekkes på stedet.

### Baggrund for O22 Palmeolie i fritureolie

Etableringen af palmeolieplantager er en af hovedårsagerne til ødelæggelse af regnskoven, 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 udgør også en alvorlig trussel mod Jordens klima. Andre miljøproblemer relateret til palmeolie er brugen af giftige stoffer i produktionen, luftforurening ved afbrænding af oprindelig skov, jorderosion og sedimentation i floder og vandløb samt udledning af

spildevand fra palmeoliefabrikkerne. Palmeolieproduktionen er også forbundet med sociale problemer, herunder risikoen for, at arbejderne rettigheder bliver krænket.

Fritureolie er et produkt, som fødevarerindustri ofte bruger i store mængder. Det er almindeligt, at fødevarerindustrien bruger palmeolie i fritureolier, især i store industrielle friturerestauranter og fastfood-virksomheder, på grund af palmeoliens varmestabilitet, lange frituretid og lave pris. 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 i øjeblikket ikke fuldt ud opfylder vores krav om bæredygtighedsstandarder, da den ikke giver tilstrækkelig beskyttelse til biologiske områder og biodiversitet. Nordisk Miljømærkning ønsker derfor at stille så strenge krav som muligt vedrørende palmeolie, hvor der findes alternativer til dens anvendelse.

På grund af den begrænsede evne til at påvirke eller styre eksterne madservices, kombineret med deres lavere relevans for det definerede omfang, vil dette krav udelukkende blive pålagt de madservices, der drives af venue.

### O23 Bordservering af vand

*Dette krav gælder for restauranter, der drives af venue, som har permanente services med egne siddeområder, hvor mad og/eller drikkevarer drikkes på venue (dvs. ingen take away-service).*

Servering af flaskevand er forbudt.

*Spisesteder, der både sælger take away og har siddepladser, kan sælge flaskevand i forbindelse med take away-salg. Kravet gælder ikke for kulsyreholdigt vand.*

☑ Bekræftelse på at spisestedet opfylder kravet.

🔍 Tjekkes på stedet.

### Baggrund for O23 Bordservering af vand

Vand, der tappes på flaske uden for venue, har et betydeligt højere klima- og miljøaftryk end samme mængde postevand.<sup>63</sup> Valget af postevand reducerer behovet for emballagematerialer, tapning samt energien og emissionerne forbundet med produktion og transport. Da Norden leverer sikkert, frisk og kvalitets postevand, er det generelt unødvendigt at købe flaskevand, når postevand er tilgængeligt. Dette krav gælder ikke for kulsyreholdigt vand, da forbuddet mod flaskevand, stillestående vand primært handler om at undgå unødvendig pakning og transport, hvor postevand af høj kvalitet er tilgængeligt. Dette gælder mindre direkte for kulsyreholdigt vand, som typisk ikke er tilgængeligt fra hanen.

Restauranter, der tilbyder både bordservice og take away, kan sælge flaskevand i forbindelse med take away-salg. På grund af den begrænsede evne til at påvirke eller styre eksterne restauranter, kombineret med deres lavere relevans for det definerede omfang, vil dette krav udelukkende blive pålagt de restauranter, der drives af venue.

<sup>63</sup> Barcelona Institut for Global Sundhed (ISGlobal). (2021). Miljøpåvirkningen af flaskevand er op til 3.500 gange højere end postevand. <https://www.sciencedaily.com/releases/2021/07/210729122145.htm>

## 13.1 Rengøring

### O24 Generel rengøring af venuet

*Dette krav gælder kun for rengøring af venuets permanente lokaler. Rengøring af midlertidige lokaler er undtaget fra dette krav. Generel rengøring omfatter rengøring af gulve og overflader i offentlige områder og konferencelokaler, lokalområde, restaurantområde, køkkener, glas, spejle, toiletter og personalekontorer.*

*Særlige rengøringsprodukter er undtaget og er ikke dækket af dette krav.*

Venuet skal overholde Alternativ A, Alternativ B eller begge, afhængigt af hvordan den generelle rengøring er organiseret.

#### **Alternativ A: Intern generel rengøring:**

Hvis den generelle rengøring udføres af venuets eget personale, skal venuet overholde kravene O25, O26 og O27.

#### **Alternativ B: outsourcet generel rengøring:**

Hvis den generelle rengøring er outsourcet, skal rengøringserviceudbyderen være miljømærket.

Undtagelse:

- Finske venues er undtaget fra "Alternativ B til outsourcet generel rengøring". Udliciterede finske rengøringservices skal overholde kravene O25, O26 og O27.
- Hvis venuet er bundet af en langvarig kontrakt med en rengøringservice uden miljømærke, gælder følgende:
  - Rengøringsvirksomheden skal overholde kravene O25, O26 og O27.
  - Venuet skal give skriftlig bekræftelse på, at det vil anmode om en Svanemærket rengøringservice, når den nuværende kontrakt udløber.
  - Give oplysninger om, hvornår den nuværende kontrakt udløber.

Alternativ A:

† Dokumentation i henhold til kravene O25, O26 og O27.

Alternativ B:

† Dokumentation der viser, at rengørings servicen er certificeret med Svanemærket, såsom kontrakt med udbyderens navn og licensnummer.

Eller

Finske rengørings services:

† Dokumentation i henhold til kravene O25, O26 og O27.

Venue bundet af en langtidskontrakt:

† Dokumentation i henhold til kravene O25, O26 og O27.

† Bekræftelse fra venuet på, at en Svanemærket rengørings service vil blive anmodet om, når den nuværende kontrakt udløber.

† Information om hvornår den nuværende kontrakt udløber.

## O25 Miljømærkede rengørings-, opvaske- og vaskemidler

*Dette krav gælder for hele lokalområdet, inkl. mad- og drikkevareservering, som venuet driver. Kravet gælder også for interne rengøringservices såvel som eksterne services, der opfylder Alternativ B i O24 Generel rengøring af venuet. Svanemærkede rengøringservices opfylder kravet.*

- **Rengøringsprodukter:** 100 % af de rengøringsprodukter, der bruges til almindelig rengøring på venuet, skal være miljømærkede.

*Kravet gælder for alle generelle rengøringsprodukter, der bruges til gulve og overflader i offentlige områder, konferencelokaler, venueområder, restaurantområder, køkkener, glas, spejle, toiletter og personalekontorer. Særlige rengøringsprodukter er undtaget og er ikke dækket af dette krav.*

- **Interne vaskemidler:** 100 % af vaskemidlerne der bruges til intern vask af mopper, klude, håndklæder, duge og arbejdstøj på venuet, skal miljømærkes. Vask af sportstøj er undtaget fra kravet.

*Kravet gælder for alle interne vaskemidler såsom vaskemidler, skyllemidler, vaskeforstærkere og pletfjernere.*

- **Opvaskeprodukter:** 100 % af opvaskeprodukterne der bruges på venuet, skal være miljømærkede.

*Kravet gælder for alle vaskemidler og tørremidler, der bruges i opvaskemaskiner og ved manuel opvask. Iblødsætningsmidler og afkalkningsmidler er udelukket.*

- **Dosering:** Alle produkter der bruges til daglig rengøring, opvask og vasketøj, skal doseres enten automatisk eller manuelt ved hjælp af doseringsudstyr.
- **Sikkerhedsdatablade (SDS):** SDS og brugerinformation skal være tilgængelige, uanset hvor kemikalierne anvendes, i overensstemmelse med bilag II til REACH, forordning (EF) 1907/2006).
- **Produktinformation:** For hvert rengørings-, opvaske- og vaskemidler, der bruges og forventes at blive brugt, skal navn, leverandør/producent, funktion og miljømærke angives.

Appendix 1 kan bruges til dokumentation.

- ↑ Rengøringsprodukter: Dokumentation der viser, at rengørings servicen er miljømærket, alternativ oversigt over alle rengøringsprodukter, der bruges til generel rengøring. Angiv produktnavn, leverandør/producent, funktion og miljømærke. Appendix 1 kan bruges til dokumentation.
- ↑ Interne vaskemidler: Dokumentation der viser, at rengørings servicen, der udfører den interne vask på venuet, er certificeret med Svanemærket, alternativ oversigt over alle rengøringsprodukter, der bruges til intern vask. Angiv produktnavn, leverandør/producent, funktion og miljømærke. Appendix 1 kan bruges til dokumentation.
- ↑ Opvaskeprodukter: Dokumentation der viser, at madservicen er certificeret med Svanemærket, alternativ oversigt over alle rengøringsprodukter, der bruges til opvask. Angiv produktnavn, leverandør/producent, funktion og miljømærke. Appendix 1 kan bruges til dokumentation.
- ↑ Dosering: Dokumentation der viser, at servicen er certificeret med Svanemærket, alternativ bekræftelse at alle anvendte kemikalier doseres automatisk eller manuelt med doseringsudstyr. Appendix 1 kan bruges til dokumentation.
- ↑ SDS: Dokumentation der viser, at servicen er certificeret med Svanemærket, alternativ bekræftelse på, at brugerinformation og sikkerhedsdatablade er tilgængelige for de relevante brugere. Appendix 1 kan bruges til dokumentation.

🔍 Tjekkes på stedet.

## **Baggrund for O24 Generel rengøring af venue og O25 Miljømærkede rengørings-, opvaske- og vaskemidler**

Et betydeligt antal kemiske produkter anvendes i den daglige rengøring af venue, hvilket regelmæssigt udsætter både arbejdere og lejere for disse kemikalier.

Nordisk Miljømærkning kræver, at virksomheden bruger en Svanemærket eller EU Ecolabel mærket rengøringservice, hvis en ekstern rengøringservice skal benyttes. Dette skyldes, at en miljømærket rengøringservice fra Svanemærket bruger kemikalier, der opfylder strenge kemiske og sundhedsmæssige krav, og en stor del af dem er miljømærkede. De minimerer også brugen af unødvendige kemikalier, og personalet er uddannet i både miljøet og rengøringsmetoderne. Valget af en miljømærket rengøring påvirker også energiforbruget, da det minimerer miljøpåvirkningen fra transporten. Derudover har den et kvalitetssystem, der sikrer rengøring af høj kvalitet. Outsourcede rengøringservices i Finland er undtaget fra dette krav, da der i øjeblikket ikke er nok miljømærkede serviceudbydere på det finske marked.

Hvis virksomheden ikke benytter en ekstern rengøringservice, kræver Miljømærkning, at alle produkter, der bruges til den generelle rengøring, er miljømærket og certificeret. Dette er for at sikre, at produkterne er blandt de bedste med hensyn til miljøprofil, hvor produktets livscyklus tages i betragtning, og der stilles strenge krav til miljø- og sundhedseffekter af de pågældende stoffer. Miljøkravene omfatter strenge krav til indholdet af miljøskadelige stoffer og stoffer, der ikke let kan nedbrydes i akvatiske miljøer.

Oversigt over alle de kemikalier virksomheden bruger, kræves for at sikre, at der er kontrol over de anvendte kemikalier, og for at sikre, at kemikalier, der ikke opfylder kravene til Nordisk Miljømærkning, ikke anvendes.

## **O26 Luftfriskere**

*Dette krav gælder for venue, herunder mad- og drikkevareservices, som venue driver.*

Luftfriskere må ikke klassificeres i henhold til CLP-forordning (EF) nr. 1272/2008.

*Luftfriskere inkluderer duftdiffusere, duftsprays og alle dufte, der bruges i duftmaskiner, med formålet at sprede sig til indendørs områder.*

- † Sikkerhedsdatablad for alle anvendte luftfriskere som viser, at produkterne ikke er klassificeret under CLP.
- † Bekræftelse på at der ikke vil blive brugt CLP-klassificerede luftfriskere.

## **Baggrund for O26 Luftfriskere**

Mange parfumer indeholder stoffer, der kan have negative effekter på menneskers sundhed. For at forhindre, at personer udsættes for disse parfumer mod sin vilje, kræver Nordisk Miljømærkning kontrol med duftende produkter, og brugen af luftfriskere, der klassificeres som farlige under CLP-forordningen, er forbudt. Dette sikrer et sikrere indendørs miljø for gæster og personale og understøtter det bredere mål om at reducere unødvendig eksponering for potentielt skadelige kemikalier.

## O27 ECA-vand, ozonvand og anden desinfektion

*Dette krav gælder for venuet, herunder mad- og drikkevareservering, som venuet driver. Kravet gælder også for interne rengøringservices samt eksterne services, der opfylder alternativ B i O24 Generel rengøring af venuet. Svanemærkede rengøringservices opfylder kravet.*

Brug af desinfektionsmidler til almindelig rengøring er ikke tilladt.

Elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand), ozoneret vand og anden desinfektion må ikke anvendes som en del af daglig eller periodisk rengøring, medmindre et specifikt behov er defineret. Dette forbud omfatter blandt andet brugen af produkter, der indeholder reaktive og organiske klorerede forbindelser.

*Klorerede forbindelser, som myndighederne kræver, samt desinfektionsmidler brugt til fødevarer sikkerhed, er tilladt. Hånddesinfektion er tilladt, da det ikke bruges til almindelig rengøring.*

*Dette forbud omfatter generel rengøring, der bruges i gulvrens maskiner.*

- † Bekræftelse på at der ikke vil blive brugt desinfektionsmidler til almindelig rengøring.
- † En beskrivelse af autoritetskravene og specifikationen af hvilket produkt/-er der skal bruges.

### Baggrund for O27 ECA-vand, ozonvand og anden desinfektion

Brugen af desinfektionsmiddel og alternativer til kemisk desinfektionsmiddel til almindelig rengøring samt "kemikaliefri rengøring" er også steget i de senere år. Brugen af desinfektionsmidler i områder, hvor der ikke er reelt behov for desinfektion, kan bidrage til udviklingen af resistens hos mikroorganismer. Nordisk Miljømærkning tillader derfor ikke brug af desinfektionsmidler ved almindelig rengøring på Svanemærkede Venues.

Nye produkter er dukket op på markedet, og blandt alternativerne til "kemikaliefri rengøring" og kemiske desinfektionsmidler er ozonvand og elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand). Ozonvand produceres ved at tilsætte ozon til vandet. Ozon i sig selv er en giftig gas og farlig for mennesker, selv ved lave koncentrationer. Ifølge den 23. ATP (Adaptation to Technical Progress) til CLP-reglementet 10x. Gas 1 H270 kan forårsage eller forstærke brand, oxidator, Carc. 2 H351 mistænkes for at forårsage kræft, Muta. 2 H341 mistænkes for at forårsage genetiske defekter, Akut Tox 2 H330 dødelig ved indånding, STOT SE 2 H370 forårsager skade på organer (nervesystemet). Den nye klassifikation træder i kraft den 1. februar 2027. Nordisk Miljømærkning har besluttet at forbyde brugen af ozonvand på grund af denne klassificering.

Elektrokemisk aktiveret vand (ECA-vand) markedsføres ofte som harmløst og består kun af vand og salt. Det er ikke korrekt. Produktet produceres på stedet ved at sende elektricitet gennem saltet vand, hvilket forårsager dannelsen af hypochlorit og hypoklorsyre. Hypochlorit og andre reaktive klorforbindelser er ingredienser, der bruges i desinfektionsmidler og antibakterielle produkter. Ingredienserne kan danne organiske klorforbindelser, som er skadelige for brugeren. Nordisk Miljømærkning tillader derfor ikke brug af ECA-vand ved almindelig rengøring på Svanemærkede Venues.

## 14.1 Affald og ressourceeffektivitet

### O28 Affaldssortering for gæster

*Dette krav gælder for venuet.*

- **Rutiner:**  
Venuet skal arbejde med at reducere affald generelt og sikre materialegenanvendelse af de fraktioner, der opstår, for at reducere restaffald. Dette indebærer, at venuet, sammen med alle mad- og drikkevareservices, skal have et system på plads der sikrer, at al take away-emballage er sorteret i den korrekte affaldsfraktion. Dette system skal understøtte korrekt indsamling, genbrug og genanvendelse af de forskellige emballagematerialer.
- **Affaldssorteringstilgængelighed for gæster:**  
Sorteringsmulighederne skal være tydeligt synlige for gæsterne.
- **Offentligt område, lobby, foyer og modtagelsesområde:**  
Mindst fire affaldsfraktioner skal være tilgængelige for venuets gæster, medmindre venuet kan dokumentere, at færre affaldsfraktioner er relevante. Hvis mad serveres, må madspildet være en brøkdel.
- **Konference-/mødelokaler:**  
Gæster skal som minimum have mulighed for at sortere papir og restaffald i alle mødelokaler. Hvis mad serveres i mødelokaler, skal personalet sortere madaffald, eller der skal stilles en dedikeret madaffaldsbeholder til rådighed.
- **Madservice:**  
Når gæsterne rydder deres egne tallerkener og bestik, skal de som minimum have mulighed for at sortere madaffald og restaffald.

- ↑ Kopi af rutiner der beskriver, hvordan venuet arbejder for at reducere affald, samt dets samarbejde med mad- og drikkevareservices for at sikre et indsamlingssystem, der sikrer indsamling og genbrug/genanvendelse af take-away-emballage.
- ↑ En beskrivelse af de forskellige sorteringsmuligheder og deres tilgængelighed for gæster i de forskellige områder af venuet.
- ↑ En oversigt over de tilgængelige affaldssorteringsfraktioner i de forskellige områder af venuet, inkl. billeder eller en beskrivelse af, hvordan disse affaldssorteringsmuligheder er tydeligt synlige for gæsterne.
- 🔗 Tjekkes på stedet.

### O29 Affaldssortering for personale og leverandører

*Dette krav gælder for venuet.*

- Venuet skal sortere alt affald, der genereres, i relevante fraktioner. Relevante affaldssorteringsfraktioner skal være tilgængelige for personale og leverandørers medarbejdere såsom kunstnere, rengørings- og mad- og drikkevareservicepersonale.
- Organisk affald skal sendes til nedbrydning eller biologisk behandling, såsom biogasproduktion eller kompostering.

*Farligt affald skal sorteres og håndteres i overensstemmelse med gældende lovgivning.*

Eksempler på affaldsfraktioner, der kan være relevante og skal overvejes:

- Organisk affald til nedbrydning eller kompostering
  - Papir
  - Papemballage
  - Glas, farvet og klart
  - Plast, blødt og hårdt
  - PET
  - Pant (pantsystem for dåser og flasker, hvor relevant)
  - Metal
  - Elektronisk affald som batterier og lyspærer
  - Restaffald
  - Genbrugelige genstande
  - Tekstiler
  - Madlavningsfedt/olie
  - Keramik
  - Haveaffald
- † Dokumentation der demonstrerer håndtering og behandling af organisk affald, fx kontrakt med affaldsentrepreneur.
- † Bekræftelse af hvilke affaldssorteringsfraktioner, der er tilgængelige for personale, kunstnere, rengørings- og mad- og drikkevareservicepersonale.
- Ⓟ Tjekkes på stedet.

### **Baggrund for kravet O28 Affaldssortering for gæster og O29 Affaldssortering for personalet**

Driften af et sted genererer meget affald, og sortering er afgørende, da det hjælper med at reducere ressourceforbruget ved at muliggøre genanvendelse af materialer.

Det skal være muligt at sortere alt affald, der genereres ved driften af venue, i passende fraktioner. Dette inkluderer også alt affald, der opstår ved servering af mad, drikkevarer og snacks. Dette kræver ofte tæt samarbejde mellem venue og kiosk-, mad- og drikkevareleverandørerne for at sikre, at gæsterne er ordentligt informerede om, hvilke typer affald der hører til i hver fraktion.

Nordisk Miljømærkning stiller strenge krav til tilgængeligheden af affaldssorteringsfraktioner til medarbejdere, kunstnere, leverandører og rengøringsvirksomheder for at sikre, at virksomhederne fokuserer på genanvendelse. Målet er at fremme korrekt sortering af de fraktioner, der genereres, for at sikre den højeste mulige grad af genanvendelse og genbrug.

Der er betydelige nationale og regionale forskelle i de fraktioner, som de forskellige affaldsentrepreneur accepterer.

## O30 Madspild

*Dette krav gælder for mad- og drikkevareservices.*

*Svanemærkede spisesteder opfylder allerede kravet.*

Alle føde- og drikkevareservices skal have en politik for reduktion af madspild. Politikken skal indeholde forebyggende tiltag, herunder følgende:

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

*Fx mindre tallerkener, reduktion af udvalget på buffeten, oversigt over hvilke retter i buffeten der hører sammen, reduktion af serveringsstørrelser, optimering af genopfyldningsprocedurer, prissætning efter vægt eller størrelse, et godt overblik over antallet af besøgende osv.*

- Forebyg madspild ved at sælge eller donere overskydende mad.

† Kopi af politikken for reduktion af madspild der viser, at kravet er opfyldt.

Alternativt

† Kopi af aftalen med et Svanemærket spisested.

🔗 Tjekkes på stedet.

### Baggrund O30 Madspild

Madspild, der er egnet til menneskeføde, er et betydeligt problem over hele verden, hvor omkring en tredjedel af al produceret mad ender i skraldespanden.<sup>64</sup> Madspild udgør en udfordring for klima og miljø, kommerciel rentabilitet og social etik. Madspild er kommet mere i fokus i de senere år, og relevansen og potentialet er højt, med middel styring, alt sammen afhængigt af hvilken type mad der serveres.

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

Potentialet for at reducere madspild i føde- og drikkevarebranchen er stort, da en betydelig andel af affaldet stammer fra planlægning, indkøb, portioner, opbevaring og serveringspraksis, som venuet aktivt kan påvirke. Styrbarhed betragtes som middel, da reduktionspotentialet afhænger af typen af madservice (fx restauranter, madboder, buffeter versus à-la-carte osv.), men effektiv planlægning og rutiner, overvågning og personalebevidsthed kan markant reducere undgåeligt madspild i de fleste operationer.

## O31 Forbud mod små engangsportionspakninger

*Dette krav gælder for venuet samt for mad- og drikkevareservices.*

Brug af små engangsportionspakninger til mad- og drikkevarer er ikke tilladt. Dette inkluderer:

---

<sup>64</sup> FN's Fødevarer- og Landbrugsorganisation, FOA: <http://www.fao.org/savefood/resources/keyfindings/en/>

- Små enkeltpakkede portioner som smør, marmelade, mælk, sukker, ketchup, krydderier og lignende ingredienser.
- Kaffekapsler af alle typer beregnet til brug i kapselmaskiner.

† Bekræftelse på at der ikke bruges engangsportionspakninger til servering af mad- og drikkevarer.

## Baggrund for O31 Forbud mod små engangsportionspakninger

Formålet med kravet er at reducere forbruget af engangsportionspakninger og dermed spare ressourcer. Portionsstørrelse og små madpakninger bidrager også til madspild. Venues med restauranter og kiosker har gode alternativer til engangsportionsemballage i serveringssituationer, og Svanemærket forbyder derfor deres brug. Forbuddet er i overensstemmelse med målene i den nyligt offentliggjorte Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR)<sup>65</sup> og forbereder aktører på fremtidig lovgivning. Ifølge artikel 25 i PPWR vil engangsplastemballage til krydderier, syltetøj, saucer, kaffefløde og sukker i HARECA-sektoren være begrænset fra januar 2030 (bilag V).

## Baggrund for forbuddet mod kaffekapsler:

Nordisk Miljømærkning har vurderet brugen af kaffekapsler på hoteller, restauranter, kantiner og konferencестeder som en del af en samlet vurdering af miljøpåvirkning, udviklende EU-regler og principperne for Svanemærket. Baseret på denne vurdering anbefales kaffekapsler ikke til brug i disse sammenhænge.

Livscyklusanalyser (LCA'er), der primært fokuserer på kaffeindholdet pr. kop, indikerer, at kapselbaserede systemer kan have en relativt lav klimapåvirkning, da kapsler ofte indeholder en præcist doseret mængde kaffe.<sup>66, 67</sup> sådanne LCA'er dækker dog ikke fuldt ud de bredere miljømæssige hensyn, og Nordisk Miljømærknings vurdering tager derfor også højde for yderligere faktorer relateret til produktion, ressourceforbrug og affaldsfase, som ikke fuldt ud afspejles i sådanne LCA'er.

Emballagelovgivningen<sup>68</sup> inden for EU og de nordiske lande styres af et grundlæggende mål: at forhindre affaldsproduktion og reducere brugen af engangsprodukter, hvor det er muligt. Singleserve kaffekapsler behandles eksplicit som emballage under reguleringen og er designet til at blive brugt én gang pr. drik. Dette funktionelle engangsdesign udgør udfordringer i forhold til de forebyggende principper i emballagelovgivningen. I professionelle, høj-volumenmiljøer som restauranter og konferencестeder risikerer kapselsystemer også at fremme unødvendigt forbrug af emballage pr. portion, især sammenlignet med bulkløsninger.

<sup>65</sup> Forordning - EU - 2025/40 - EN - EUR-Lex: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2025/40/oj/eng>

<sup>66</sup> Nespresso (2025). *Livscyklusvurdering af en kop kaffe lavet af en Nespresso Professional-kapsel sammenlignet med andre kaffesystemer (Frankrig)*.

Resumé. Undersøgelse udført af Quantis for Nestlé Nespresso

<sup>67</sup> Nespresso (2019). *Sammenlignende livscyklusvurdering af kaffesystemer – Original (B2C), Schweiz*.

Sammenfatning, Quantis

<sup>68</sup> EU-forordning om emballage og emballageaffald: [Forordning - EU - 2025/40 - EN - PPWR - EUR-Lex](#)

Et nøgleprincip i Svanemærket er at fremme effektiv ressourceanvendelse og materialegenanvendelse.<sup>69</sup> Kaffekapsler er ofte lavet af aluminium, plast eller kompositmaterialer,<sup>70</sup> og på trods af tilbagetagelses- eller genanvendelsesordninger forbliver de faktiske indsamlings- og genanvendelsesrater i praksis begrænsede.<sup>71,72</sup> Dette skaber en risiko for, at kapsler behandles som restaffald, hvilket er uforeneligt med målsætningerne for cirkulær økonomi.

For hoteller, restauranter og konferencестeder findes der allerede velfungerende og miljømæssigt foretrukne alternativer til kapselsystemer, såsom professionelle maskiner, der bruger hele kaffebønner eller malet kaffe i store mængder. Sammenlignet med kapselbaserede systemer reducerer disse løsninger emballagen pr. kop<sup>71</sup> markant, er velegnet til høj-volumenforbrug og giver større kontrol over både ressourceeffektivitet og affaldshåndtering.

Derudover er det vigtigt at opretholde fleksibilitet i kaffeleveringsløsninger, især i lyset af fremtidige krav til Svanemærket, hvor fx brugen af certificeret kaffe vil blive indført. Bønnebaserede systemer er bedre tilpasset sådanne krav, da de tillader lettere substitution uden at være afhængig af systemspecifikke kapselformater.

Da der er et klart potentiale for at reducere brugen af kaffekapsler ved at skifte til bønnebaserede eller store kaffeløsninger, og disse er velegnede til storforbrug og markant reducerer emballageaffald, udelukker Nordisk Miljømærkning kaffekapsler i hotel-, restaurant- og konferencестeder.

### O32 Genbrugeligt service til mad- og drikkevarer

*Dette krav gælder for venuet samt for mad- og drikkevareservices.*

*Svanemærkede spisesteder opfylder allerede kravet.*

**Bordservice:** Alt service, der bruges til mad- og drikkevareservering, skal kunne genbruges, hvis venuet har færre end 500 gæster.

† Bekræftelse på at kun genbrugeligt service benyttes, når der serveres for mindre end 500 gæster.

Alternativt

† Kopi af aftalen med et Svanemærket spisested.

🔗 Tjekkes på stedet.

### Baggrund for O32 Genbrugeligt service til mad- og drikkevarer

Formålet med kravet er at reducere forbruget af engangsartikler og spare ressourcer, da engangsartikler ofte er unødvendige og ofte kun bruges i få minutter. Conferencebranchen

<sup>69</sup> Nordic Swan Økomærke. *Hvordan Nordic Swan Ecolabel bidrager til en cirkulær økonomi.*

<https://www.svanemaerket.dk/en/business/about-nordic-swan-ecolabel/circular-economy>

<sup>70</sup> Nespresso. *FAQ – Hvad er kapslerne lavet af?* <https://www.contact.nespresso.com/faq-3/czp/en>

<sup>71</sup> Moresi, M., & Cimini, A. (2025). Strømlinet livscyklusvurdering af emballageaffald i kaffefremstilling og -forbrug. *Italiensk tidsskrift for fødevarevidenskab*, 37(4), 436-477. <https://doi.org/10.15586/ijfs.v37i4.3256>

<sup>72</sup> Europæisk bioplastik (2023). *Kaffekapsler og Emballage- og Emballageaffaldsreguleringen (PPWR)*. [https://docs.european-bioplastics.org/publications/pp/EUBP\\_PP\\_Compostable\\_Coffee\\_Capsules.pdf](https://docs.european-bioplastics.org/publications/pp/EUBP_PP_Compostable_Coffee_Capsules.pdf)

har gjort betydelige fremskridt med at reducere brugen af engangsservice. Dette skift er ikke kun positivt for miljøet, men også økonomisk gavnligt. Dog er der stadig nogle venues, der er afhængige af engangsprodukter, andre på grund af investeringsomkostningerne og delvist på grund af gamle vaner. For at imødekomme dette sigter Nordisk Miljømærkning mod at indføre et obligatorisk krav der sikrer, at ingen Svanemærkede Venues bruger engangsartikler unødvendigt.

Venues med serveringspladser, hvor gæsterne ikke tager mad- og drikkevarer med, har gode alternativer til brugen af engangsartikler i serveringssituationer<sup>73</sup>, og Nordisk Miljømærkning kræver derfor, at alt service kan genbruges i denne sammenhæng, hvor venuet har færre end 500 gæster.

### O33 Servering af take away

*Dette krav gælder for venuet og mad- og drikkevareservices, der leverer:*

- take away mad- og drikkevarer, og
- har permanente services med egne siddeområder, der betjener mere end 500 gæster samtidigt.

*Svanemærkede spisesteder opfylder allerede kravet.*

**Drikkevarer:** Alle drikkevarer skal serveres i en eller flere af følgende:

- Genbrugelige kopper, og/eller
- Svanemærkede kopper, og/eller
- r-PET kopper, og/eller
- Biobaseret plastik, som kan genanvendes i de nuværende genanvendelsessystemer.
- Flasker eller dåser i pantsystemet.

*r-PET er genanvendt polyethylentereftalat. Det er en type plastik fremstillet af genanvendte PET-produkter.*

*Biobaseret plastik er en plastik, der er baseret på vedvarende råmaterialer, fx biobaseret polyethylen (PE). Nordisk Miljømærkning godkender kun biobaseret plast, der kan genanvendes i de nuværende genanvendelsessystemer for plast.*

*Komposterbar emballage, som PLA, er kun tilladt, hvis den er certificeret i henhold til DIN EN 13432, og hvis den nedbrydes under industrielle komposteringsforhold. Derudover skal arrangøren eller leverandøren have en aftale med en partner om at udnytte komposten til jordforbedring. Alternativt er det tilladt at bruge, hvis det kan genanvendes i et lukket loop. Nordisk Miljømærkning følger delegerede handlinger i PPWR og forbeholder sig retten til at ændre kravet om PLA, når delegerede handlinger er valideret. En passende overgangsperiode vil blive givet.*

**Mad:** Al mad skal serveres i en eller flere af følgende:

- Genbrugeligt service og/eller
- Svanemærket service og/eller
- Bordservice lavet af fornybare råmaterialer som papir, pap og palmeblade osv.

---

<sup>73</sup> Sinkko, T., Amadei, A., Venturelli, S., Ardente, F. 2024; Undersøgelse af miljøpræstationen for alternative fødevareremballageprodukter i EU, livscykluspåvirkninger af engangs- og multifunktionsemballage JRC136771\_01.pdf

Undtagelser fra kravet:

- Låg brugt på færdigpakket mad- og drikkevarer.
- Små kopper under 25 ml.
- Laminat- og plastbelægninger eller som "vinduer" er tilladt på papir- og papbaserede produkter.

↑ Oversigt over alle engangsartikler der skal bruges til servering af take away-mad- og drikkevarer, med information om de indgående materialer og Svanemærkets licensnummer, hvis relevant. Undtagne engangsartikler der indkøbes, skal også vises i oversigten.

Hvis PLA-engangsartikler anvendes:

↑ Certificeringserklæring i henhold til DIN EN 13432 og en aftale med et industrielt komposteringsanlæg. Derudover en aftale med en partner om at udnytte komposten til jordforbedring.

↑ Alternativt

↑ Kopi af aftalen med et Svanemærket spisested.

⌚ Tjekkes på stedet.

## Baggrund for O33 Servering af take away

Nordisk Miljømærkning ønsker at fremme brugen af genbrugelige materialer i servering af drikkevarer og mad til take away, fordi genbrugelige systemer ofte viser miljømæssige fordele i forhold til engangssystemer<sup>74</sup>. Miljøpåvirkningen af genbrugelige materialer er hovedsageligt relateret til antal rotationer, transport, produktion og slutningen af<sup>75</sup> levetiden. Genbrugelige materialer udvikler sig i øjeblikket på markedet på grund af de forpligtelser om genbrug og genopfyldning, der er fastsat i den nyligt offentliggjorte Packaging and Packaging Waste Regulation (PPWR). Ved at fastsætte krav til genbrugelige materialer forbereder Nordisk Miljømærkning licenshavere på fremtidig lovgivning.

Brugen af genbrugelige kopper er dog ikke den bedste løsning for alle venues, på grund af det begrænsede antal markedsaktører, der distribuerer og vasker genbrugelige genstande. Logistiske udfordringer kan opstå, og miljøfordelene aftager med øgede transportafstande. Livscyklusanalyse, der sammenligner engangsbrug med flergangsbrug, er ikke altid entydig<sup>76</sup>. Nordisk Miljømærkning tillader derfor brug af engangsartikler lavet af udvalgte råmaterialer. Derfor tillader Nordisk Miljømærkning brug af rPET ved servering af drikkevarer, biobaseret plastik, der kan genanvendes i nuværende genanvendelsessystemer, Svanemærkede kopper og flasker/dåser i pantsystemer.

PET fremstilles af råmaterialer som olie og naturgas, som er ikke-fornybare ressourcer. rPET produceres ved genanvendelse af PET-produkter og reducerer behovet for nye

<sup>74</sup> Europa-Kommissionen: Generaldirektoratet for Miljø, Gionfra, S., Pollitt, H., Stenning, J., Fazekas, D. m.fl., *Forbindelser mellem produktion, miljø og miljøpolitik*, Publikationskontoret,

<sup>75</sup> Genbrugsemballage vs. engangsemballage – En gennemgang af miljøpåvirkninger" Coelho, M. P., et al. 2020. Reloop Platform & Zero Waste. [Europa.zwe\\_reloop\\_report\\_reusable-vs-single-use-packaging-a-review-of-environmental-impact\\_en.pdf.pdf\\_v2.pdf](#)

<sup>76</sup> Sinkko, T., Amadei, A., Venturelli, S., Ardente, F. 2024; Undersøgelse af miljøpræstationen af alternative fødevareremballageprodukter i EU, livscykluspåvirkninger af engangs- og flergangsemballage [JRC136771\\_01.pdf](#)

råmaterialer. Produktionen af rPET kræver generelt mindre energi sammenlignet med at producere ny PET fra råmaterialer.<sup>77</sup>

Produkter lavet af biobaseret plast, som kan genanvendes i de nuværende genanvendelsessystemer i Norden, er tilladt. Bioplast som PLA, der kan være komposterbar eller nedbrydelig, kan ikke altid genanvendes med de nuværende genanvendelsessystemer. EN 13432 sikrer, at emballageprodukter kan nedbrydes under industrielle komposteringsforhold. Derfor skal komposteringsanlæg have kontrolleret temperatur, fugtighed og lufttilførsel for at sikre effektiv kompostering af disse materialer. PLA må bruges, hvis det nedbrydes under industrielle komposteringsforhold, og hvis venue har en aftale med en partner om at genbruge komposten til jordforbedring. Dette er nødvendigt, fordi PLA i nogle tilfælde forårsager problemer med eksisterende genanvendelsesprocesser, hvilket forringer kvaliteten af den genanvendte plastik. De fleste biogasanlæg ønsker ikke bioplast i deres systemer, fordi de skaber problemer og ender med at blive sorteret ud af processen som affald. Der findes nogle få industrielle kompostanlæg, der kan håndtere disse produkter, men ikke nok til at dække det nordiske marked. PLA kan genanvendes, men kun gennem specialiserede processer, og der er nogle udfordringer forbundet med det. Så for at få lov til at bruge det i miljømærkede venues skal det alternativt dokumenteres, at det kan genanvendes i et lukket kredsløb.<sup>78</sup>

For både biobaseret og komposterbar emballage fastsættes kravene i PPWR. Kommissionen vil i fremtiden undersøge den tekniske og miljømæssige ydeevne af biobaseret plast (artikel 8). For komposterbar emballage findes der principper, og komposterbar er begrænset til visse produkttyper såsom teposer osv. (Artikel 9). Ifølge artikel 9 skal brugen af emballage fra biologisk nedbrydelige materialer være designet til materialegenanvendelse i overensstemmelse med artikel 6, uden at det påvirker genanvendeligheden af andre affaldsstrømme, senest den 12. februar 2028. Nordisk Miljømærkning følger delegerede handlinger i PPWR og forbeholder sig retten til at ændre kravet om PLA, når delegerede handlinger er valideret. En passende overgangsperiode vil blive givet.

Når mad serveres, er brug af genbrugeligt service, svanemærkede produkter og service lavet af fornybare råmaterialer som papir, pap, bagasse og palmeblade osv. tilladt. Der findes mange egnede produkter på markedet til servering af mad lavet af fornybare materialer.

Venue skal have rutiner for at sikre et indsamlingssystem, sikre indsamling, genbrug og genanvendelse af alle forskellige take away-emballagematerialer.

Der er flere undtagelser fra kravet om at gøre det praktisk muligt. Låg, der bruges på færdigpakket mad- og drikkevarer, fx en salatskål, er undtaget for at gøre indholdet synligt for kunderne. Desuden små kopper under 25 ml, da udvalget af rPET-produkter er begrænset i denne størrelse. Plastik kan også bruges i pap-/papirprodukter som laminat eller plastikvinduer, fx i en baguettepose som film. I sådanne tilfælde vil plastikken stadig blive sorteret og sendt til forbrænding, som situationen er i dag. Produkter med plastikvinduer er dog relevante for brug, hvor maden skal være synlig.

<sup>77</sup> [Forståelse af forskellene mellem PET- og rPET-plastik](#)

<sup>78</sup> [Er PLA faktisk genanvendeligt? - Greenprint](#)

Engangsplastiktallerkener, engangsplastikbestik, plastiksugerør, plastikrørepinde, plastikballonpinde, kopper og beholdere til mad- og drikkevarer lavet af ekspanderet polystyren (EPS), alle produkter lavet af oxo-nedbrydelig plast er forbudt på grund af EU-regler om engangsplastik<sup>79</sup> og er derfor ikke nævnt i kravet. EU-direktivet om reduktion af visse plastprodukters påvirkning på miljøet trådte i kraft den 3. juli 2021, og kravet om bestik, drikkesugerør, cocktailpinde og tandstikker i plastik reguleres af direktivet (artikel 5, del B i bilaget).

### O34 Dekorationer, give aways og konfetti

*Dette krav gælder for venuet og for mad- og drikkevareservices, der drives af venuet.*

Venuet skal have en rutine, der sikrer, at dets egne events planlægges og gennemføres på en måde, der minimerer spild fra dekorationer, give aways og konfetti. Rutinen skal indeholde følgende elementer:

- Når man køber dekorationer og give aways, skal fokus være på at reducere engangsartikler og affald. Dette inkluderer overvejelse af køb versus udlejning, genbrug og upcycling samt kvalitet og holdbarhed. Der skal gives fortrinsret til generiske, ikke-sæsonbestemte dekorationer, der kan genbruges i flere events.
- Dekorationer som blomsterevents, duge, dekorative genstande, LED-lys og møbler skal genbruges eller upcycles. Andre dekorative materialer skal genbruges, hvor det er muligt, eller på anden måde genanvendes.
- Engangsartikler og engangsprodukter må ikke bruges som give aways ved venuets eget event, medmindre produkterne er designet til genanvendelse.

*Hygiejneartikler er undtaget fra dette krav. Salg af merchandise-produkter er tilladt og betragtes ikke som give aways.*

- Købt konfetti til venuets egne events må ikke være lavet af plastik eller metal.

† Kopi af rutine der viser, hvordan venuets egne events planlægges og gennemføres i overensstemmelse med dette krav.

Ⓟ Tjekkes på stedet.

### Baggrund O34 Dekorationer, give aways og konfetti

Nordisk Miljømærkning kræver en streng rutine for at sikre, at deres egne events planlægges og gennemføres på en måde, der minimerer spild fra dekorationer, give aways og konfetti. Dette skyldes, at engangsprodukter og engangsartikler bruges i meget kort tid, og produktionen af disse varer forbruger værdifulde ressourcer og energi, hvilket forværrer deres miljømæssige fodaftryk. Dekorationer, der skal genbruges eller upcycles, inkluderer blomsterevents (udover snittede blomster), duge, dekorative genstande, LED-lys og møbler. Andre dekorationer skal genbruges, upcycles eller genanvendes.

Konfetti er næsten umuligt at fjerne helt. Dette kan resultere i, at konfetti ender i vandveje, hvor det kan indtages af havdyr. For at reducere miljøpåvirkningen er det vigtigt at overveje mere bæredygtige alternativer end plastik og metal. Biologisk nedbrydelig konfetti lavet af materialer som papir eller tørrede blade tilbyder en festlig mulighed uden den miljøskade,

<sup>79</sup> [EU-restriktioner på visse engangsplasttyper - Europa-Kommissionen](#)

som metal og plastik forårsager.<sup>80</sup> Norden bevæger sig støt mod at reducere eller udfase miljøskadeligt konfetti, især til udendørs events.

### O35 Reparation og genbrug

*Dette krav gælder for alle venues, der opfører scenografi, som fx museer, teatre og udstillingshaller.*

For at fremme genbrug af materialer og komponenter for brugerne skal venueet implementere en af følgende tiltag:

- Genbrug af egne materialer som tekstiler, dekorationer, scenografi, tæpper, vægge og/eller forskellige installationer.
- Tilbyde brugte materialer til eksterne parter via et system eller fysisk rum, hvor genstande som møbler, kostumer, tekstiler, dekorationer, scenografi, tæpper, vægge og/eller andre installationer kan placeres.
- Et arbejdsområde, der er indrettet til upcycling, restaurering og reparation.

↑ Beskrivelse af de tiltag der er gennemført af venueet.

🔍 Tjekkes på stedet.

### Baggrund for O35 Reparation og genbrug

At fremme reparation og genbrug er vigtigt for ansvarlige venues, der opbygger scenografi. Reparation og genbrug bidrager til ressourcebesparelse ved at forlænge produkters og materialers levetid. Dette hjælper med at reducere efterspørgslen efter nye ressourcer og fremmer en mere bæredygtig og cirkulær økonomi. At opfordre til at reparere og genbruge genstande hjælper med at minimere affaldsproduktionen. Den omdirigerer genstande væk fra forbrænding eller lossepladser og reducerer miljøpåvirkningen ved bortskaffelse af affald. Desuden resulterer reparation og genbrug af varer i lavere miljøpåvirkning sammenlignet med produktionen af nye varer. At dyrke reparations- og genbrugspraksis kan føre til et skift af mindset, der opfordrer til at være mere opmærksom på forbrugsvaner. Det bidrager til et uddannelsesmæssigt aspekt af bæredygtig livsstil. Der er et stort potentiale for øget reparation og genbrug i mange typer venue-industrier, især inden for teatre, museer og udstillingshaller. Reparation på arbejdspladsen og genbrug af egne materialer er de mest udbredte, men der er stadig potentiale for mere. Tilbud af brugte materialer er mindre udbredt. Nogle har nogle aftaler om udvalgte punkter. Andre er mere tilfældige. Aftalerne tilbydes ofte gennem netværk, Facebook-grupper, personlige forbindelser osv. Nogle brancheorganisationer arbejder på at dele fysiske lokaler i branchen, så flere venues både kan tilbyde, købe eller modtage. Generelt er der øget fokus på dette i mange af venue-industrierne.

For at fremme indførelsen af sådanne incitamenter har Svanemærket indarbejdet specifikke tiltag, der fremmer miljøansvarlige valg.

---

<sup>80</sup> [Balloner og konfetti: Skjulte trusler mod naturen](#)

## 15.1 Biodiversitet

### O36 Biodiversitetens indvirkning på udendørsområder

*Dette krav gælder for venues med udendørs områder/haver. Krav til stadions O14 Græs- og kunstgræspleje er relevant.*

Venuet skal have rutiner, der sikrer opfyldelsen af følgende:

- Herbicider: Der anvendes ingen kemiske ukrudtsmidler på ukrudt på ejendommen (have/udendørs område).
- Afisningsmaskiner med det formål at fjerne is og sne skal miljømærkes.

*Sand og grus er undtaget.*

For ejendomme med haver/udendørsarealer større end 1000 m<sup>2</sup> gælder følgende yderligere:

- Fremmede invasive arter, der findes på ejendommen, skal fjernes og kontrolleres. Sådanne arter må heller ikke plantes.
- Elementer med høj naturværdi skal beskyttes, herunder mindst:
  - Træer, der er over 50 år gamle
  - Store træer med en stammeomkreds på over 90 cm 1 meter over jordoverfladen
  - Naturlige vandløb, såsom naturlige bække og damme

*Undtagelser fra kravet gives, hvis træer og bække udgør en fare for deres omgivelser.*

- ↑ Rutiner der dokumenterer, at der ikke købes eller bruges kemiske ukrudtsmidler.
- ↑ Rutiner der dokumenterer at alternative metoder skal overvejes, før man tager brug af insekticider/svampemidler/rodenticider i ejendommens have/udendørsområde.
- ↑ Rutiner for at sikre at dokumentation (datablad eller produktetiket) indsamles fra producent/leverandør, og at behovet tages i betragtning og vurderes ved køb af afisningsmidler.

Yderligere dokumentation for ejendomme med haver/udendørsarealer større end 1000 m<sup>2</sup>:

- ↑ Rutiner der dokumenterer aktiviteter relateret til identifikation af fremmede invasive arter og vedligeholdelse af registre over plantede arter.
- ↑ Rutiner der dokumenterer aktiviteter relateret til beskyttelse af træer og vandløb.

### Baggrund for O36 Biodiversitetens indvirkning på udendørsområder

Biodiversiteten forringes hurtigt, og ændringer i arealanvendelsen resulterer i begrænsede habitater, overudnyttelse af planter og dyr, klimaforandringer, forurening og fremmede, invasive arter.<sup>81</sup> FN's Verdensmål 15.5 omhandler specifikt biologisk mangfoldighed og fastslår, at verden skal reducere forringelsen af habitater, stoppe tabet af biodiversitet og forhindre udryddelse af truede arter.<sup>82</sup>

Selvom både pesticider og herbicider bruges til at bekæmpe uønskede organismer, retter pesticider sig mod et bredere udvalg af skadedyr, herunder insekter (insekticider), gnavere (rodenticider) og svampe (fungicider), mens herbicider specifikt retter sig mod uønskede

<sup>81</sup> [Biodiversitet — Det Europæiske Miljøagentur \(europa.eu\)](https://european-council.europa.eu/media/en/press-operations/asset-database/detail?id=64622)

<sup>82</sup> [Mål 15 | Afdeling for Økonomiske og Sociale Anliggender \(un.org\)](https://www.un.org/sustainabledevelopment/biodiversity/)

planter eller ukrudt.<sup>83, 84, 85</sup> Historisk set er flere giftige stoffer blevet brugt, men industrien har udviklet sig, og herbicider nedbrydes nu hurtigere og har ikke langsigtede miljøeffekter. Ikke desto mindre kan flere herbicider og pesticider have negative effekter på miljøet, og det er uklart, hvordan deres anvendelse over tid vil påvirke forskellige økosystemer. Nordisk Miljømærkning forbyder derfor brugen af herbicider, da ukrudt let kan fjernes mekanisk uden brug af kemikalier.

Fremmede invasive arter er en af de fem største årsager til tab af biodiversitet.<sup>86</sup> Nordisk Miljømærkning ønsker derfor, at disse arter fjernes, og hvis de vender tilbage, skal de fjernes igen. På denne måde kontrolleres arterne. At fjerne disse arter til fordel for lokale arter er godt for biodiversiteten. Mål om at forhindre spredning og fjernelse af invasive fremmede arter findes både i FN's verdensmål for bæredygtig udvikling og under FN's konvention om biologisk mangfoldighed. Disse er plante- og dyrearter, der kan ændre levevilkårene for arter, der findes naturligt ét sted, eller fortrænge den lokale art. De kan krydse med lokale arter, og de kan bære sygdomme. Mange fremmede træarter og pryddplanter er blevet importeret til havebrug og har siden spredt sig med vinden, med dyr eller via haveaffald. De arter, der er mest udsatte for at sprede sig og skade biodiversiteten, er som regel forbudt at blive importeret og handlet i dag, men findes stadig i mange haver og parker. Det er ikke ulovligt at beholde dem, men du har pligt til at forhindre, at de spreder sig. Måden, hvorpå dette følges op, varierer meget.

Områder med høj naturværdi, såsom gamle træer og vandløb, bør bevares og vedligeholdes. I nogle tilfælde kortlægges de af kommunen, fordi de er beskyttet ved lov. Dette gælder fx gamle egetræer. Ikke desto mindre varierer graden af kortlægning mellem kommunerne. Der er også områder med høj naturværdi, som ikke er lovbeskyttet, herunder andre store træer som bøg og birk. Nordisk Miljømærkning ønsker, at bygningsoperatøren tager ansvar og sikrer, at træer over 50 år gamle og naturlige vandløb beskyttes så vidt muligt.

## 16.1 Indkøb af miljømærkede produkter og services

### O37 Indkøb af miljømærkede produkter

*Dette krav gælder for venuet og rengørings servicen, hvis servicen leverer sådanne produkter til venuet.*

- Alt indkøbt papirbaseret trykmateriale skal være fra et Svanemærket trykkeri eller være certificeret med EU Ecolabel. Trykt papirbaseret materiale betyder fx plakater, brochurer, reklamer osv.
- Alle følgende produkter skal købes som miljømærkede produkter:
  - Kopipapir, standard A4
  - Toilettepapir
  - Køkkenrulle eller håndklæderuller i Finland

<sup>83</sup> [Forordning - 528/2012 - EN - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)

<sup>84</sup> [CCOHS: Pesticider - Generelt](#)

<sup>85</sup> [Kemisk sikkerhed: Pesticider \(who.int\)](#)

<sup>86</sup> [Biodiversitet: ny IPBES-rapport finder invasive fremmede arter som en voksende og dyr trussel verden over - Europa-Kommissionen \(europa.eu\)](#)

- Servietter
  - Håndsæbe
  - Flipchart- og whiteboard-markører til konferencesteder
  - Indendørs vægmaling
- ↑ Erklæring af det anvendte miljømærkede trykkeri, eller dokumentation der viser, at de trykte materialer er miljømærkede.
- ↑ Kopi af indkøbsrutiner der sikrer køb af miljømærkede produkter.
- 🔗 Tjekkes på stedet.

### Baggrund for O37 Indkøb af miljømærkede produkter

Alt kopipapir, toilet-papir, køkkenruller og køkkenhåndklæder, der bruges på venuet, skal miljømærkes, da disse har en lavere miljøpåvirkning sammenlignet med køb uden miljømærke.<sup>87</sup> Nordisk Miljømærknings miljøkrav til papir, herunder tissuepapir, servietter og køkkenhåndklæder, dækker alt fra skovbrug og valg af råmaterialer til lavt energiforbrug og lave CO<sub>2</sub>-udledninger, emissioner til luft og vand samt kontrol af brug af kemikalier samt eutrofierende og forsurende stoffer som svovl- og nitrogenoxider. Mærkning kun med PEFC- eller FSC-logoet er dog ikke tilstrækkeligt, da disse etiketter kun dækker skovens råmateriale. Papir mærket med Svanemærket eller EU Ecolabel sikrer, at udover at skovråmaterialet er bæredygtigt, har produktionsprocessen lave emissioner til luft og vand. Den fremstilles med effektivt energiforbrug og en begrænset mængde kemikalier. "Tissuepapir" omfatter i dette krav toilet-papir, køkkenruller og køkkenhåndklæder. I Finland bruges miljømærkede håndklæderuller ofte i venuet for køkkenrulle.

Håndsæbe og håndvaskemidler bruges i store mængder, hvilket betyder, at venuet effektivt reducerer udslip af uønskede kemikalier til kloaksystemet ved at bruge miljømærket håndsæbe. Miljømærkede håndsæber opfylder strenge krav vedrørende både miljømæssige og sundhedsmæssige hensyn, herunder grænser for allergener og bioakkumulative stoffer. Da der findes et bredt udvalg af egnede produkter på markedet, kræves brug af miljømærket håndsæbe.

### O38 Tiltag for at øge miljømærket indkøb

Venuet skal fokusere på miljømærket indkøb. Der skal opnås mindst 5 point fra tabel 10 med målinger for ressourceeffektivitet.

**Table 10 Miljømærkede indkøbsmuligheder**

Tema	Mål	Maks. point
Miljømærket arbejdstøj eller sko	100 % af arbejdstøjet i én kategori, der indkøbes til personalet, er miljømærket. Miljømærket betyder i dette tilfælde produkter, der bærer Svanemærket, EU Ecolabel eller GOTS (Global Organic Textile Standard). Gælder når venuet køber miljømærkede arbejdstøjskategorier såsom piquet-skjorter, t-shirts, bukser, hættetrøjer, jakker, sko osv.	2 pr. kategori
Svanemærkede lys	100 % af én kategori/størrelse.	1 pr. kategori, maks. 2 p

<sup>87</sup> [https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel/about-eu-ecolabel\\_en](https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel/about-eu-ecolabel_en)

Miljømærkede tekstiler, fx duge, servietter, håndklæder	100 % af én kategori tekstiler, såsom servietter, håndklæder, duge osv.	2 pr. kategori
Miljømærket trykt materiale, fx bannere, plakater, brochurer	100 % af én kategori såsom bannere, plakater, brochurer, notesbøger. Miljømærkede trykkerier er obligatoriske i O37. Dette krav fremmer trykt materiale med miljømærke.	1 pr. kategori, maks. 2 p
Svanemærket tekstilservice	100 % af den eksterne vaskeservice er miljømærket. Minimum 75 % af den eksterne vaskeservice er miljømærket. Minimum 50 % af den eksterne vaskeservice er miljømærket.	3 2 1
Svanemærket madservice	Mindst én service bruges på venuet.	3
Svanemærket kaffeservice	Mindst én service bruges på venuet.	2
Kun relevant for Finland: Svanemærket rengøringservice	Mindst én service bruges på venuet.	2
Miljømærket showergel, shampoo, lotion	100 % af én produkttypekategori. Miljømærket betyder i dette tilfælde produkter, der bærer Svanemærket eller EU Ecolabel. Kun relevant for venues med omklædningsrum.	1 pr. kategori, maks 2
Miljømærkede genopladelige batterier	100 % af én kategori/størrelse. Miljømærket betyder i dette tilfælde produkter, der bærer Svanemærket.	1
Miljømærket indkvartering til personalet	Venuet har indkøbsrutiner for at sikre Svanemærket eller EU Ecolabel hotelindkvartering til eget personale.	1
Miljømærket indkvartering til gæster	Venuet informerer gæster om Svanemærket eller EU Ecolabel overnatningsmuligheder, som findes i nærheden af venuets destination, maks. 10 km med offentlig transport.	1
Andre miljømærkede produkter eller services	Venuet køber andre miljømærkede produkter og/eller services; Mikrofiberklude og mopper, udendørs maling, bilvask, gulve, tæpper, indendørs eller udendørs møbler.	1 pr. kategori

↑ Deklaration af den miljømærkede service/de anvendte services samt dokumentation eller bekræftelse der bekræfter, at de indkøbte produkter er miljømærkede.

🔍 Tjekkes på stedet.

## Baggrund for O38 Tiltag for at øge miljømærket indkøb

Nordisk Miljømærkning ønsker at fremme gode miljøpraksisser og indkøb af miljømærkede produkter. Venuet er ansvarligt for at anskaffe et bredt udvalg af produkter i både store og små mængder. Valget af miljømærkede produkter har derfor stor betydning: den store volumen og variationen af disse indkøb betyder, at deres samlede miljømæssige betydning bliver betydelig. Sammenlagt bidrager disse valg til at reducere miljøets pres og fremme mere bæredygtig ressourceanvendelse, da miljømærkede produkter og services har dokumenteret en lavere miljøpåvirkning sammenlignet med ikke-miljømærkede produkter og services<sup>88</sup>.

## 8 Miljøpåvirkning på venues og konferencестeder

De relevante miljøpåvirkninger i livscyklussen for venues og konferencестeder er beskrevet i et MECO-program. En MECO beskriver de nøgleområder, der har indvirkning på miljøet og

<sup>88</sup> [https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel/about-eu-ecolabel\\_en](https://environment.ec.europa.eu/topics/circular-economy/eu-ecolabel/about-eu-ecolabel_en)

sundheden gennem produktets livscyklus – herunder forbrug af materialer/ressourcer (M), energi (E), kemikalier (C) og andre påvirkningsområder (O).

Nordisk Miljømærkning stiller krav til emner og processer i livscyklussen, der har stor miljøpåvirkning – også kaldet hotspots. Baseret på MECO-analysen bruges et RPS-værktøj til at identificere, hvor miljømærkning kan have størst effekt. R repræsenterer miljømæssig relevans. P er potentialet for at reducere miljøpåvirkningen, og S er styrbar for, hvordan overholdelse af et krav kan dokumenteres og følges op. Kriterierne indeholder krav i de områder i livscyklussen, som har vist sig at have høj RPS, da der er potentiale for at opnå positive miljømæssige gevinster.

Table 11 Venue RPS

Overordnet prioritet	Område	Kommentarer
HØJ	<p>Energiforbrug og CO<sub>2</sub>-udledning fra drift og vedligeholdelse (bortset fra køkkenet)</p> <p>R: høj P: høj S: medium</p> <p>Samlet prioritet: høj</p>	<p>Se <b>Energiforbrug relateret til driften af bygninger</b> Table 12 - Table 14 for en mere detaljeret RPS-analyse af energi- og CO<sub>2</sub>-udledninger.</p> <p>Relevans: Drift og vedligeholdelse af venueet omfatter opvarmning, køling, varmt vand, ventilation, lys-/lydsystemer til teater og forestillinger osv. Energiforbruget og CO<sub>2</sub>-udledningerne er høje og stiger på grund af energikrævende events på venueet. Desuden, hvis venueet fx bruges til is-sport, er energibehovet for at fryse isen stort. Det samme gælder for åbne stadions, hvis publikumstribunen eller græsarealet er opvarmet under koldt vejr.</p> <p>At have en bygning, der bruger mindre energi eller drives optimalt, sikrer en reduceret miljøpåvirkning. Energimærkningsreglerne gælder også for venues.</p> <p>Potentialet for at mindske miljøpåvirkningen anses også for at være højt. Sædvanlige tiltag til at reducere energiforbruget kan også anvendes på venues (LED og automatisk belysning, energibesparende renoveringer osv.). En litteraturgennemgang viser, at der kan lægges stor vægt på design og vedligeholdelse for at mindske miljøbelastningen ved store stadions.<sup>89</sup></p> <p>Styrbarheden af energiforbrug og CO<sub>2</sub>-påvirkning er mellem til høj, afhængigt af typen af sted og operatørens mulighed for at reducere påvirkningen. Hvis venueet er gammelt eller ejet af en anden part, kan operatøren have små muligheder for at reducere energiforbruget og CO<sub>2</sub>-udledningen, medmindre der foretages større renoveringer.</p> <p>Potentiale og styrbarhed i forskellige typer arenaer: Her er nogle eksempler:</p> <p>Konferencecentre: Information er inkluderet i baggrunden for NSE-konferencer. Teatre, kultur og operahuse: Venueet kan investere i energieffektivt udstyr til lydafspilning, belysning, streaming osv. Derudover findes der energieffektive løsninger til events med højt energiforbrug, såsom under et sceneshow.</p> <p>Skøjtebanearenaer: Energieffektive kølesystemer kan bruges til skøjtebaner. Opgradering til mere effektive systemer, såsom dem der bruger CO<sub>2</sub> eller ammoniak som kølemidler, kan også reducere energiforbruget betydeligt. Implementering af varmegenvindingssystemer kan opsamle spildvarme fra køleprocessen og genbruge den til opvarmning af andre dele af faciliteterne, såsom omklædningsrum eller tilskuerområder. Det er også vigtigt, hvordan isen bliver skjult, hvis banen midlertidigt bruges til andre typer events.<sup>90 91 92</sup></p> <p>Fodboldarenaer: For at holde græsset grønt i kolde perioder kan der bruges varmesystemer under jorden; Disse systemer bruger opvarmet vand, der cirkuleres gennem rør under græsset. De er mere energieffektive end elektriske varmesystemer, fordi de kører ved lavere temperaturer og kan integreres med vedvarende energikilder som varmepumper. Plæneklippere kan være elektriske, hvilket sænker CO<sub>2</sub>-udledningen. Græsset kan også erstattes med kunstgræs – men dette kan føre til ændringer i miljøbyrden.<sup>93</sup></p>

<sup>89</sup> <https://www.mdpi.com/2255132>

<sup>90</sup> [Sådan forbedrer du energieffektiviteten i arenaer og skøjtebaner | Kommunalt Klimaforandringsaktionscenter](https://kth.diva-portal.org/smash/get/diva2:1829289/FULLTEXT01.pdf)

<sup>91</sup> <https://kth.diva-portal.org/smash/get/diva2:1829289/FULLTEXT01.pdf>

<sup>92</sup> [230519\\_iihf\\_sustainable-ice-rink\\_guide.pdf](230519_iihf_sustainable-ice-rink_guide.pdf)

<sup>93</sup> [Dirty tackle The growing carbon footprint of football.pdf](Dirty_tackle_The_growing_carbon_footprint_of_football.pdf)

		Potentiale og styrbarhed er lav i beskyttede bygninger.
<p>Mad (restauranter på venuet)</p> <p>R: høj</p> <p>P: høj</p> <p>S: mellem-lav</p> <p>Samlet prioritering: høj</p>		<p>Fødevarens RPS er dokumenteret i NSE-kriterierne for restauranter. Her er et kort resumé af R og P:</p> <p>Relevans: Den miljømæssige byrde ved mad er betydelig og veldokumenteret. Fx giver mere rødt kød i kosten en større miljøpåvirkning.</p> <p>Potentiale: Økologisk mad og mad baseret på vegetariske ingredienser har en mindre miljøpåvirkning end kød og, i mindre grad, fisk.</p> <p>Desuden er aspekter som undgåelse af flaskevand og minimering af madspild væsentlige. Madspild beskrives i detaljer nedenfor.</p> <p>Styrbarhed</p> <p>Styrbarheden er middel, da der er store lokale og nordiske forskelle i tilgængeligheden af fx økologisk føde. På venues, der huser permanente restauranter, er muligheden for at påvirke dem ret lav. Restauranterne har som regel kontrakter med venuet, og det begrænser styrbarheden. At få restauranterne til at reducere deres miljømæssige fodaftryk er en lang proces, men svanemærkning af venuet kan over tid også påvirke restauranterne til forbedringer. Der er mulighed for at præsentere venues for at svanemærke deres restauranter, hvilket giver endnu flere miljømæssige fordele.</p>
<p>Engangsartikler</p> <p>R: høj</p> <p>P: høj</p> <p>S: medium</p> <p>Samlet prioritering: høj</p>		<p>Relevansen af engangsartikler er høj, og brugen af engangsartikler er ikke i tråd med cirkulær økonomi. Engangsartikler bruges bredt på venues, og det skaber en stor mængde affald, naturligvis afhængigt af antallet af mennesker og deres behov for mad- og drikkevarer under eventet, så relevansen stiger markant med eventets størrelse. Branchen fokuserer i stigende grad på genbrug af scenografi.</p> <p>Potentialet for at mindske brugen af engangsprodukter er højt. Nogle venues kan nemt bruge vaskbare kopper og bestik i spisesalen, og ting kan nemt samles op til opvask. Genanvendelige drikkebægre som bukseglasser er ofte en smart løsning.</p> <p>Styrbarhed for at reducere brugen af engangsartikler betragtes som medium. På nogle venues er der store muligheder for at bruge engangsartikler, men på andre venues er der flere udfordringer. Fx 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 fyldbare vandflasker. Der er dog lokale/nationale regler, som kan begrænse muligheden for at medbringe egne flasker til venuet. Hvis engangsprodukter ikke kan undgås, er der stadig potentiale for forbedring i brugen af miljømærkede engangsartikler.</p>
<p>Affald</p> <p>R: høj</p> <p>P: høj</p> <p>S: mellem til høj</p> <p>Samlet prioritering: høj</p>		<p>Affaldets relevans anses for at være høj, da mange gæster genererer store mængder affald. Dette er især tydeligt i venues, der bruger engangsartikler. Den almindelige vedligeholdelse af venuet genererer også en del affald, ligesom andre bygningsoperationer.</p> <p>Potentialet for at reducere affaldet er også stort, da det er muligt at reducere mængder affald og sortere det affald, der skal genanvendes. Fx kan introduktion af pantsystem til genbrugelige genstande erstatte engangsprodukter.</p> <p>Styrbarheden er mellem til høj, afhængigt af hvor godt venuet kan kontrollere affaldsproduktionen og sorteringen.</p>
<p>Kemikalier (udover opvask)</p> <p>R: høj</p> <p>P: høj</p> <p>S: høj</p> <p>Samlet prioritering: høj</p>		<p>Relevans: Tjek venligst NSE's kriterier for kemikalie- og rengøringservice. Relevansen er høj, da daglig rengøring er en af de vigtigste vedligeholdelsesopgaver på et venue.</p> <p>Potentiale: Potentialet er også sat højt, da udbuddet af miljømærkede rengøringsprodukter på markedet er godt. Der findes også mange doseringsløsninger på markedet, hvilket har lavere kemikalieforbrug. Kemikaliefri rengøringsmetoder og effektive mikrofiberklude kan også reducere forbruget.</p> <p>Styrbarhed: Venueene har som regel deres egne rengørings- og køkkenservices, eller de drives af entreprenører, så styrbarheden er høj. I bedste tilfælde kan venuet benytte en miljømærket rengøringservice eller i det mindste bruge miljømærkede rengøringskemikalier.</p> <p>Skøjtebaner kan have skadelige kemiske virkninger på grund af forurenende stoffer fra is-genbelægningsmaskiner og brugen af traditionelle kølemidler som HFC'er, som påvirker luftkvalitet og klima. Styringsevnen er høj til mellem, da sikrere alternativer som ammoniak og forbedrede ventilationssystemer kan vælges for at mindske disse risici.<sup>94</sup> Skift af systemer har en pris.</p>

<sup>94</sup> [Kan hockeyspillere blive udsat for mere end bare hårde slag? | Professionelle hockeynyheder](#)

		Fodboldarenaer: Vedligeholdelsen af banen kræver ofte pesticider <sup>95</sup> , eller hvis kunstgræs bruges, kan der være lækager af mikroplastik og skadelige kemikalier <sup>96, 97</sup>
MEDIUM	Vand R: medium P: medium S: lav/mellem  Samlet prioritering: medium	<p>Relevans: Der er variationer på tværs af forskellige virksomheder, og derfor sættes relevansen til medium på grund af forskellige typer af venues.</p> <p>Potentiale: Potentialet er også middel, da vandforbruget er blevet betydeligt reduceret i de senere år på grund af nye vandbesparende teknologier. At integrere vandbesparende armaturer under større renoveringer kan markant forbedre vandbesparelsesindsatsen.</p> <p>Styrbarhed: Styringsmulighederne for at installere nye vandbesparende armaturer på venues er lav, da sådanne installationer er mere omkostningseffektive og praktiske, når de udføres som en del af omfattende renoveringsprojekter<sup>98</sup>, og disse sker sjældent.</p> <p>Skøjtebanearenaer: En typisk skøjtebane bruger omkring 1 million liter vand om året og isdække til genbelægning for at bevare is kvaliteten. Ved at genanvende det genopfriskende vand fra smeltepitten kan vandhåndteringen i en is arena forbedres markant.<sup>99</sup></p> <p>Fodboldarenaer: Brug af smarte vandingsssystemer med fugtsensorer og vejrbaserede controllere kan optimere vandforbruget til vedligeholdelse af banen.</p>
	Kemikalier: opvask R: høj P: medium S: medium  Samlet prioritering: medium	<p>Relevans og potentiel opvask udføres normalt kun på venues med faste restauranter. Store opvaskemaskiner har automatisk dosering, og de fleste faciliteter bruger disse. Hvis der afholdes et stort event på venue, kan opvaskekapaciteten være utilstrækkelig, og der bruges engangsprodukter. Fokus bør derfor være på at minimere engangsprodukterne.</p> <p>Styrbarhed: Det er nemt at vælge miljømærkede opvaskemidler til det professionelle køkken som venues, hvis der bruges genbrugelige kopper. Hvis engangsartikler bruges, sættes styrbarheden til lav.</p> <p>Tjek venligst for mere baggrund i NSE's kriterier for opvaskemidler (110).</p>
	Madspild R: høj P: høj til mellem S: medium  Samlet prioritering: medium	<p>Relevans: Madspild udgør en udfordring for klima og miljø, kommerciel rentabilitet og social etik. Madspild er i de senere år kommet mere i fokus, og relevansen er høj.</p> <p>Potentiale: potentialet for at mindske madens påvirkning ved events er højt til middel, fx ved at servere mindre portioner med mindre rester.</p> <p>Styrbarhed: Der er enkle måder at reducere madspild på venuets madserving og restauranter. Venue kan ofte forudsige, hvor meget mad der er brug for ud fra solgte billetter. Desuden kan portionsstørrelserne bestemmes ud fra typen af eventet, der afholdes på venue. Optimering af portionsstørrelser og madmuligheder er nogle måder at reducere madspild, i nogle tilfælde også ved at sælge resterende retter billigere efter lukketid.</p>
	Transport (besøgende) R: høj P: mellem S: lav  Samlet prioritering: medium	<p>Relevans: Da venues normalt afholder events med mange besøgende, er efterspørgslen efter gæstetransport stor, hvilket i værste fald kan betyde, at man selv kører til venue.</p> <p>Potentiale: Venue's placering er afgørende. Hvis offentlig transport er i nærheden, er det mere sandsynligt, at besøgende bruger den i venue for at køre bil. Let tilgængelighed og cykelparkering kan også reducere transportpåvirkningen. Potentialet er dog begrænset, hvis venue ligger langt fra offentlige transportknudepunkter.</p> <p>Styrbarhed: Transportkravene bør tilpasses venue's størrelse og geografiske placering. Forskellige typer venues skal vurderes i deres bredere kontekst med hensyn til styrbarheden i forhold til transportkrav.</p> <p>Nogle venues kan reducere transportpåvirkningen ved at fremme brugen af offentlig transport, tilbyde gratis offentlig transport med billetter, organisere eventbusser og opmuntre til cykling.</p>
LAVT	Miljømærkede produkter/ møbler, merchandise, hand- outs R: medium P: lav S: lav	<p>Relevans og potentiale: Dette beskrives i de respektive NSE-kriterier. Relevansen er middel, da merchandise og hand-outs sjældent fokuserer på events. Der findes dog mange produkter relateret til begivenhederne, som i teorien kunne få et miljømærke, men den faktiske mulighed for at få adgang til dem er ikke god. Den største mulighed for at mindske miljøpåvirkningen er ofte at undgå merchandise og hand-outs.</p> <p>Styrbarhed: Der kunne fx bruges miljømærkede møbler på venues. Varer som T-shirts, hættetrøjer og muleposer kunne være miljømærkede – men de faktiske miljømærkede</p>

<sup>95</sup> [Den usunde sammenhæng mellem fodbold og pesticider](#)

<sup>96</sup> [Sundhedsrisiko-kunstgræsbaner 6. okt.](#)

<sup>97</sup> [Syntetisk græs — Forskning — Institut for Plantevidenskab](#)

<sup>98</sup> <https://www.eea.europa.eu/publications/performance-of-water-utilities-beyond-compliance/download>

<sup>99</sup> [230519\\_iihf\\_sustainable-ice-rink\\_guide.pdf](#)

	<p>Samlet prioritering: lav</p>	<p>muligheder på markederne er ikke så mange. Venues kan muligvis opfordres til at genbruge flere materialer, som navneskilte osv.</p> <p>Trykte papirprodukter, der let kunne miljømærkes, men disse bruges sjældent i dag. Mulige sponsorer kan sænke styrbarheden, hvis de efterspørger varer, der ikke opfylder miljømæssige kriterier.</p>
	<p>Sponsorat R: medium P: lav S: lav</p> <p>Samlet prioritering: lav</p>	<p>Relevans: Den miljømæssige påvirkning af sponsorering kan være betydelig. Afhængigt af det sponsorerende selskabs CO<sub>2</sub>-aftryk kan en sponsoraftale generere op til 100 kg CO<sub>2</sub>e pr. sponsoreret euro.<sup>100</sup> Sport bruges som reklameskilt for forurenende virksomheder, der promoverer produkter og services, som forårsager uforholdsmæssig skade på klima og miljø. Uanset om det er fossile brændstofselskaber, bilproducenter eller flyselskaber, er højemissionsreklame og sponsorater blevet standard på alle sportsniveauer – fra sponsorater med individuelle atleter til internationale forbund og turneringer på eliteniveau.</p> <p>Potentiale: Venuet kan screene mulige sponsorer for at vurdere deres klimapåvirkning. Dette kan gøres gennem robuste due diligence-tests og screening, hvor der fastsættes vejledende principper for potentielle kommercielle partnere for at reducere risikoen ved at samarbejde med forurenere. Et nemt skridt kan være at sortere stærkt forurenende kommercielle partnere som olie- og gasselskaber, bilproducenter og flyselskaber fra. Bæredygtighed er blevet identificeret som nummer 1-trend i sponsorfællesskabet ifølge European Sponsorship Association<sup>101</sup>, som også har udarbejdet retningslinjer for bedste praksis.</p> <p>Styrbarhed: Mange venues (og events afholdt på venuet) er afhængige af sponsorering, og der er derfor begrænsede muligheder for at sige "nej" til fristende sponsortilbud. En rapport fra placerede sponsorater over billet salg som den største enkeltindtægtskilde for events og forudsagde yderligere vækst<sup>102</sup>. For sponsoren giver et sted mulighed for eksponering året rundt.<sup>103</sup></p>

Derudover kan energi- og klimarelaterede påvirkninger relateret til venues samlet set grupperes således:

- Energiforbrug relateret til driften af bygninger, fx opvarmning, køling, varmt vand og ventilation.
- Energiforbrug relateret til aktiviteterne på venuet; lys, lydsystemer, opvarmning af græsarealer på stadioner, is frysning til is sport osv.
- Relaterede services, fx transport af mennesker og varer, mad osv.

<sup>100</sup> <https://www.newweather.org/wp-content/uploads/2024/03/Dirty-Snow-why-we-need-to-drop-polluter-sports-sponsors.pdf>

<sup>101</sup> [Bæredygtig sponsorering – European Sponsorship Association](#)

<sup>102</sup> [Events Branche Markedsstørrelse, andel, tendenser | Prognose 2035](#)

<sup>103</sup> [Den ultimative guide til venue-sponsorater \(Indsigt & Rådgivning\)](#)

**Table 12 Energiforbrug relateret til driften af bygninger**

Areal og RPS	Relaterede NSE-krav	Evaluering/kommentarer
Bygningens energieffektivitet R = høj P = mellem/høj S = medium Total: Mellem	Bygningsdrift: O8 Energihandlingsplan  Hoteller O9 Energiforbrug  O10 Grænseværdier for energiforbrug	Der er medium RPS til at fastsætte energibehovet for bygningerne relateret til venuet. Det eksisterende energiydelsescertifikatsystem (EPC) kan sandsynligvis anvendes i mange tilfælde. Dog er nogle af bygningstyperne i produktgruppedefinitionen ikke omfattet af obligatorisk lovgivning eller EPC-regler. Mange bygningstyper kan dog lave EPC'er på frivillig basis.  Andre bygningstyper, fx skøjtearenaer og stadioner, vil have brug for alternative energikrav, fx energiaudits + handlingsplan og procesrelaterede krav til det mest energikrævende udstyr.
Energimåling R = høj P = mellem/høj S = mellem/lav Total: Mellem	Bygningsdrift: O9 Energimåling	Det er vigtigt at gøre bygningsejeren opmærksom på det faktiske energiforbrug. RPS anses for at være medium. Kravet fra bygningsdrift kan sandsynligvis anvendes direkte i mange tilfælde. Men i meget store bygninger, fx stadioner, skal det vurderes, om det detaljerede niveau er rimeligt.
Ventilation R = høj P = mellem/høj S = mellem/høj Total: Mellem	Events: O8 Energi- og CO2-reducerende tiltag (sektion efter behovstyret ventilation)	Venues samler ofte meget mange mennesker, hvilket betyder, at behovet for ventilation kan være stort. Behovsstyring bør være nødvendig, hvis det ikke allerede er standard i branchen. Den overordnede idé i O8 Events kan bruges som grundlag for at fastsætte kravet.
Kølesystemer R = høj P = mellem/høj S = mellem/lav Total: Mellem		Mange mennesker tæt på hinanden kan resultere i store behov for køling. Det bør vurderes mere detaljeret under revisionen, i hvilket omfang de pågældende bygninger anvender denne tiltag. Både de anvendte kølemidler og typen af behovsstyring kan betragtes som en form for krav til det.
Hvidevarer R = lav/mellem P = lav/mellem S = medium Total: Lav/Mellem	Bygningsdrift: O12 Indkøb af hvidevarer	Let at implementere ved nye indkøb, men ikke muligt for gamle hvidevarer. Det kan have en effekt på lang sigt, men en begrænset effekt på kort sigt.  O12 Bygningsdrift kan bruges som grundlag, men det skal vurderes, om alle relevante professionelle hvide varer er dækket.
Optimering af drift R = høj P = medium S = lav/mellem Total: Mellem	Bygningsdrift: O10 Energieffektivitet – kontinuerlig driftsoptimering  O11 Rutiner/system til energibesparelser	Medium RPS findes, men spørgsmålet er, om det bliver for detaljeret i et kriterie, der fokuserer på venues og ikke selve bygningen. Omfanget af kravene til bygningsdrift bør sandsynligvis begrænses betydeligt til at fokusere på specifikke hotspots. Alternativt kan der stilles et krav, der kun vedrører de mest energikrævende aktiviteter på venuet. Hvis disse er dækket af andre specifikke krav, kan det blive irrelevant.
Fossilfri energiforsyning R = høj P = medium S = lav Total: Lav/mellem	Events O5 Energiforsyning  Hoteller O8 Fossilt brændstof	Hovedproblemet er venues, der har naturgas som deres primære energikilde. Lav/middel RPS findes, da venueene ikke kan skifte energikilde, før distributionsnettet er ændret. Dog skal de beslutninger, der tidligere er truffet i hotelkriterierne, tages i betragtning i denne sag. På baggrund af dette skal det vurderes, om ejendomme tilsluttet naturgasnetværket bør udelukkes, som det er tilfældet i kriterierne for hoteller.
Lysstyring R = medium P = medium S = medium Total: Lav/mellem	Nye bygninger O4 Lysstyring	Udendørs behovsstyring kan være relativt let nødvendig. Medium RPS.  Indendørs behovsstyring kan være mere kompliceret, da de fleste områder af et sted sandsynligvis bruges til aktiviteter, der kræver, at lyset kan kontrolleres. Lav RPS.

<p>Lokalt produceret elektricitet</p> <p>R = medium P = lav/mellem S = lav/mellem Total: Lav/mellem</p>		<p>RPS er lav/mellem, da det i høj grad afhænger af venuet og typen af spillested. Ofte kan der være restriktioner fra myndighederne i byerne vedrørende placering af solcelleanlæg. Kan kun betragtes som et pointkrav eller krav med andre muligheder at vælge imellem.</p> <p>Hvis det implementeres, bør den nødvendige produktion være i overensstemmelse med bygningens energiforbrug. Den bedste mulighed er at bede om simuleringer af dette.</p>
---	--	---

**Table 13 Energiforbrug relateret til aktiviteterne på venuet**

Areal og RPS	Relaterede NSE-krav	Kommentarer
<p>Lys-, video- og lydsystemer</p> <p>R = høj P = medium S = mellem/lav Total: Medium</p>	<p>Events O7 Nye indkøb og leje</p>	<p>Medium RPS til at sætte krav for alle nye køb. Eksisterende udstyr kan ikke kontrolleres. O7 Nye indkøb og leje i Events kan bruges direkte.</p>
<p>Energiapparater og udstyr (udendørs varmeapparater, åbne kølere/frysere, engangsbatterier)</p> <p>R = høj P = medium S = medium Total: Mellem</p>	<p>Events O6 Energiapparater og -udstyr</p>	<p>Medium RPS til at sætte krav. Kravet O6 Energiapparater og -udstyr i Events kan bruges direkte. Det begrænser varmelegeme, åbne kølere/frysere og engangsbatterier.</p>
<p>Opvarmning af græsarealer i stadions</p> <p>R = høj P = medium S = medium Total: Middel</p>	<p>IR</p>	<p>Medium RPS til opvarmning af græs i stadions. Hvis denne type sted er implementeret i kriterierne, er det et "de fleste har krav". Stadions kan opvarmes med direkte strøm<sup>104</sup> eller vandrør, hvor varme kan leveres af fjernvarme, varmepumper osv.<sup>105</sup> Generelt virker det mere miljømæssigt fordelagtigt at opvarme med vandbaseret system, da fx fjernvarme eller varmepumper kan implementeres. Men da systemerne fungerer om vinteren (hvor varmepumpens effektivitet er lavere), skal den samlede effektivitet vurderes mere detaljeret, før der drages endelige konklusioner. Der skal tages hensyn til begrænsninger for systemets effektivitet, valg af teknologi, opvarmningssæson og type energiforsyning. Hvis energisystemet er el-baseret, kan muligheden for at kræve solcelleanlæg overvejes. Men da behovet for opvarmning er i vintermånederne, er potentialet sandsynligvis begrænset.</p>
<p>Køling/frysning af skøjtearenaer</p> <p>R = høj P = medium S = medium Total: Middel</p>	<p>IR</p>	<p>Medium RPS for is frysning i skøjtearenaer. Hvis denne type sted er implementeret i kriterierne, er det et "de fleste har krav".</p> <p>Kølemidler HFC-kølemidler som R404A udfases på grund af deres høje drivhusgaspotentiale. Traditionelle kølemidler som ammoniak (NH<sub>3</sub>), som er meget effektive og miljøvenlige (GWP =0). CO<sub>2</sub>-baserede systemer (R744), som vinder popularitet på grund af deres lave miljøpåvirkning (GWP =0). HFC-kølemidler og lignende skal som minimum udelukkes. Både ammoniak og CO<sub>2</sub> kan anvendes i effektive systemer. Dog foretrækkes CO<sub>2</sub> typisk i kolde klimaer, og 4 ud af 5 nye is arenaer i Sverige bygges med CO<sub>2</sub>. Variationen i energiforbruget beskrives i en</p>

<sup>104</sup> <https://devi.com/dk/om-devi/case-historier/spillets-succes-begynder-med-banen>

<sup>105</sup> <https://saltex.eu/da/varmeanlaeg-til-kunstgraesbaner>

		<p>undersøgelse, der viser, at energiforbruget varierer fra 290 - 1100 kWh/m<sup>2</sup> is.<sup>106</sup></p> <p>To af de bedst præsterende skøjtebaner, Gimo og nye Jordan, har til fælles, at de er meget energieffektive, men også at der ikke er taget ny teknologi i brug. Alle delsystemerne i termisk energi (affugtning, ventilation, postevand, kølesystem) er samlet på en måde, der udnytter overskydende varme maksimalt.<sup>107</sup></p> <p>Der er bestemt mulighed for at fastsætte krav og dermed udelukke de dårligst præsterende områder, sandsynligvis ved at fastsætte en kWh/m<sup>2</sup>-grænse og sætte restriktioner på kølemidler. Der skal tages en hoveddiskussion om, i hvilket omfang NSE kun ønsker at mærke de nyeste og bedst fungerende områder.</p>
--	--	--

**Table 14 Relaterede services**

Areal og RPS	Relaterede NSE-krav	Kommentarer
Transport og tilgængelighed R = medium P = lav S = lav Total: Lav	Events O9 Transport og tilgængelighed  O10 Information om offentlig transport	Krav ligner Events, O9/O10 kan i princippet sættes, men anbefales ikke på grund af lav RPS.
Transport af ansatte og varer R = medium P = medium S = medium Total: Mellem	Events O11 Leasing og indkøb af køretøjer	Kravet fra events kan bruges direkte. Da et sted sandsynligvis har sine egne biler, er RPS sandsynligvis højere her end ved events i mange tilfælde.

## 9 Ansøgning og regler for Svanemærket

### Ansøgning og omkostninger

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

Ansøgningen består af en ansøgningsskema/webformular og dokumentation, der viser, at kravene er opfyldt.

### Licensens gyldighed

Licensen til Svanemærket er gyldig, forudsat kriterierne er opfyldt, og indtil kriterierne udløber. Gyldighedsperioden for kriterierne kan forlænges eller justeres, hvorved licensen automatisk forlænges, og licenshaver informeres.

Reviderede kriterier skal offentliggøres mindst ét år før udløbet af de nuværende kriterier. Licenshaver tilbydes derefter muligheden for at forny sin licens.

<sup>106</sup> <https://www.godeidrettsanlegg.no/sites/default/files/bilder/notat%20ishall.pdf>

<sup>107</sup> <https://www.godeidrettsanlegg.no/sites/default/files/bilder/notat%20ishall.pdf>

## **Ansvar for overholdelse af gældende lovgivning**

Når ansøger søger om licens til Svanemærket, bekræfter ansøger/licenshaver samtidig overholdelse af alle gældende lovgivningsmæssige krav vedrørende både det udendørs og indendørs miljø i forbindelse med produktion og håndtering af det eller de produkter, der er omfattet af ansøgningen. Desuden erklærer ansøgeren, at alle gældende reguleringskrav i Norden er opfyldt for produktet/produkterne. Overholdelse af disse regler er en forudsætning for at opnå en licens.

## **Kontrolbesøg**

I forbindelse med behandling af ansøgningen udfører Nordisk Miljømærkning normalt kontrolbesøg på stedet for at sikre overholdelse af kravene. Omfanget og tidspunktet for kontrolbesøget vurderes pr. produktgruppe og tilpasses den specifikke situation.

## **Forespørgsler**

Kontakt venligst Nordisk Miljømærkning, hvis du har spørgsmål eller har brug for yderligere information. Se kontaktoplysninger først i dette dokument. Yderligere information og eventuel hjælp (såsom beregningsark eller elektronisk ansøgningshjælp) er tilgængelig. Besøg den relevante nationale hjemmeside for yderligere information.

## **Opfølgende kontrol**

Nordisk Miljømærkning kan beslutte at kontrollere, om stedet opfylder kravene til Nordisk Miljømærkning i licensperioden. Dette kan involvere et besøg på stedet, tilfældig udvælgelse eller lignende tests.

Licensen kan blive tilbagekaldt, hvis det er tydeligt, at stedet ikke opfylder kravene.

## **Regler for Nordisk Miljømærkning af services**

For nemt at identificere en Svanemærket service skal licensnummer og en beskrivende undertekst altid ledsage Svanemærket.

Den beskrivende undertekst for 119 Venues og konferencesteder er:

### **Venues og konferencesteder**

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