



**Green Restaurant
Kriterier**

Gældende fra januar 2019



Kort om Green Restaurant

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

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

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

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

Om kriterierne

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

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

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

Forudsætning

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

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

Hvordan adskiller ordningen sig fra andre?

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



Samlet kriterier for Green Restaurant

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