

Saksbehandler: Stiftelsen Miljøfyrtårn  
e-post: [jan.halvor@miljofyrtarn.no](mailto:jan.halvor@miljofyrtarn.no)

Ark: 04/12 -2018  
Vår ref.: Jan Halvor Bransdal

Dato:  
04.12.18

**Til:**

Se adresseliste, side 3.

**Høringsrunde: Reviderte kriteriesett til restaurant og catering/storkjøkken.  
Samt nye kriteriesett til Kantine og Enkle serveringssteder.**

**Høringsfrist: 21.01.2019**

Stiftelsen Miljøfyrtårn har gleden av å sende ut forslag til reviderte bransjekriterier til restaurant og catering/storkjøkken. Samt forslag til nye kriteriesett til kantine og enkle serveringsteder.

Totalmiljø AS har ledet revisjon og utviklingsarbeidet på vegne av Miljøfyrtårn. Prosjekt deltakere har vært, Thon hotell, NHO Reiseliv, De Historiske samt Matvett.

**Oppsummert hovedendringer**

Miljøfyrtårn har valgt følgende målgrupper og avgrensninger for bransjekriteriene til spisesteder;

*Restaurant:* Spisesteder med fokus på å lage og servere mat/drikke inkludert buffet. Restaurant brukes om større og finere spisesteder med et bredt utvalg av varme og kalde matretter og drikkevarer hvor gjestene betjenes av kelnerer/servitører.

*Kantiner:* Der det lages felles mat for mange og hvor kunden selv velger og forsyner seg og samtidig rydder opp.

*Enkle serveringsteder:* Kafeer/kaffebarer, gatekjøkken, salatbarer, pølseboder, barer, togservering, bensinstasjon hvor det i all hovedsak er halv- eller helfabrikata som serveres.

*Catering/storkjøkken:* Produserer mat for kunder utenfor sine lokaler som eksempelvis institusjoner, catering til selskap, møter, catering av flymat, catering til tog.

Det er mange sammenfallende miljøaspekter for de ulike serveringstedene, og hovedfokus for Miljøfyrtårn sertifiserte serveringsteder er at de:

- Oppmuntrer gjestene til miljøvennlige handlinger gjennom målrettet kommunikasjon
- Arbeider aktivt med å minske avfallsmengdene og vannforbruket
- Reduserer bruken av engangsemballasje/-artikler
- Bruker kjemikalier med lav miljøbelastning
- Har lavt energiforbruk
- Måler matsvinnet sitt og arbeider aktivt med reduksjon av matsvinn
- Bruker økologiske råvarer
- Er bevisst innkjøpene sine og kjøper ikke inn produkter som inneholder mikroplast eller miljøgifter

I tillegg er det i prosjektet utarbeidet en idebanksjekkliste for serveringsteder der virksomheten må dokumentere at de oppfyller hhv. minst 9 av 12 miljøtiltak (restaurant) og 6 av 12 miljøtiltak (enkle serveringsteder), se vedlegg 2. Tiltakene omfatter blant annet:

- Følge WWFs gjeldende sjømatguide og unngå bruk av fiskearter som er rødlistet.
- Tilby fullverdige vegetariske alternativer på menyen.
- Tilby gjesten/kunden differensierte størrelse på rettene.
- Etc.

### Klima og miljørapport

Det er foreslått nye indikator på matsvinn for restaurant, catering/storkjøkken og kantine, i tillegg til de allerede eksisterende miljøindikatorerne for serveringsteder. Vi krever ikke egen indikator for enkle serveringsteder. Se vedlegg 1,3,4 og 5 for miljørapport indikatorer knyttet til enkelte bransjekriterier i de respektive kriteriesettene.

### Høring:

Miljøfyrtårn ønsker høringsinnspill på reviderte bransjekriterier og tilhørende indikatorer i klima- og miljørapporten. Se vedlegg 1 til 6.

I høringsrunden kan det foreslås;

- Nye kriterier
- Endringer av kriterieformuleringer
- Fjerning av enkelt kriterier
- Nye relevante tiltak i idebanksjekkliste for serveringsteder
- Nye relevante indikatorer til den årlige Klima- og miljørapporten
- Fjerning av ikke relevante indikatorer til den årlige Klima- og miljørapporten

Høringsforslaget er lagt ut på Miljøfyrtårns hjemmeside, under «[pågående revisjonsprosesser](#)»

Innspillet sendes på e-post, [jan.halvor@miljofyrtarn.no](mailto:jan.halvor@miljofyrtarn.no).

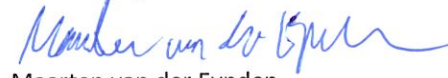
Spørsmål om høringen kan rettes til saksbehandler.

Med vennlig hilsen



Jan Halvor Bransdal  
Miljøfaglig Rådgiver  
Stiftelsen Miljøfyrtårn

Med vennlig hilsen



Maarten van der Eynden  
Leder, faglig utvikling  
Stiftelsen Miljøfyrtårn

### Vedlegg:

Vedlegg 1	Revidert kriteriesett til restaurant
Vedlegg 2	Idebank miljøtiltak serveringsteder
Vedlegg 3	Revidert kriteriesett til catering/storkjøkken
Vedlegg 4	Utkast til nytt kriteriesett til kantine
Vedlegg 5	Utkast til nytt kriteriesett til enkle serveringsteder
Vedlegg 6	Gjeldende kriterier til restaurant og kafe
Vedlegg 7	Gjeldende kriterier til Catering



NHO reiseliv  
Virke reiseliv  
Matvett  
FIVH  
Debio  
Difi  
Miljøfyrtårn – konsulenter  
Miljøfyrtårn – sertifisører  
Alle Miljøfyrtårn hoteller  
Alle samarbeidspartnere

**Gjenpartsadressater:**

Klima- og Miljødepartementet  
Nærings- og fiskeridepartementet

**Stifterne:**

Bedriftsforbundet  
Hovedorganisasjonen Virke  
Landsorganisasjonen i Norge  
Næringslivets Hovedorganisasjon  
Kommunenes Sentralforbund  
Innovasjon Norge  
Bergen kommune  
Drammen kommune  
Haram kommune  
Kristiansand kommune  
Larvik kommune  
Oslo kommune  
Ringsaker kommune  
Stavanger kommune  
Tromsø kommune  
Trondheim kommune  
Ålesund kommune  
Buskerud fylkeskommune  
Nordland fylkeskommune

**Intern fordeling:** Alle ansatte

