

Krav til cateringservice på Smukfest

Herunder finder du en oversigt over krav samt dokumentationskrav, som vi efterspørg fra jer i forbindelse med svanemærkning af Smukfest. Det er vigtigt for os, at I sætter jer godt ind i kravene og indstiller jer på at kunne efterleve disse, inden I sender jeres ansøgning afsted.



Energiapparater

- Gasvarmere og infrarøde varmeapparater må ikke benyttes til udendørs opvarmning af mennesker. [Opvarmning af mad er ok.]
- Alle kølere og køleskabe skal kunne lukkes.

Dokumentation

Beskrivelse af hvordan kravet er opfyldt.



Vegetarisk ret

- I skal tilbyde mindst én vegetarisk ret på menukortet.

Dokumentation

Kopi af den planlagte menu.



Servering på restauranter

- Alt service til madservering skal være genbrugeligt.
- Små enkeltpakkede portioner (smør, marmelade, paté, mælk, ketchup osv.) er ikke tilladt.

Dokumentation

Bekræftelse på brug af genbrugeligt service, samt at små enkeltporions-genstande ikke bruges.



Information til gæsterne

- Menukortet skal informere om økologiske fødevarer og drikke samt nævne de vigtigste ingredienser i vegetariske måltider.

Dokumentation

Kopi af det planlagte menukort.



Forbudte fisk

- Truede fisk- og skaldyr arter må kun serveres, hvis de er MSC-certificerede.
- Ved MSC-certificerede arter fra bilag 1 skal procedure/sporbarhed dokumenteres.

Dokumentation

Kopi af den planlagte menu.
Evt. dokumentation for sporbarhed.



Økologiske madvarer

- Minimum 40 % økologisk mad (i pris eller kg.).
- Ved produktion hjemmefra: ansøg om det økologiske spsemærke [30–60 % økologi] senest d. 30. april 2027.
- Menuen kan ændres frem til 8 dage før festivalen.

Dokumentation

Beregning af estimeret indkøb, der viser min. 40 % økologi. Eller dokumentation for det økologiske spsemærke.



Økologisk kaffe og te

- 80 % af al kaffe og te skal være certificeret [fx Økologi, Fairtrade, Rainforest Alliance].

Dokumentation

Liste over al kaffe og te samt dokumentation for certificering.



Økologiske drikkevarer

- Mindst én økologisk alkoholisk drik, hvis I sælger alkohol.
- Mindst én økologisk ikke-alkoholisk drik, hvis I sælger ikke-alkoholiske drikkevarer.
- Ved kun én type drikke i en kategori er der ikke krav om en økologisk variant.

Dokumentation

Navn og beskrivelse af den økologiske drik.

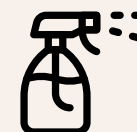


Palmeolie

- Palmeolie [inkl. RSPO-certificeret] må ikke benyttes som fritureolie.

Dokumentation

Kontraktlig aftale om at palmeolie ikke bruges. Gældende ved afkrydsning af dette dokument.



Miljømærkede rengøringsprodukter

- De rengøringsprodukter I anvender på festivalen skal være certificerede med et anerkendt miljømærke.

Dokumentation

Liste over rengøringsprodukter samt dokumentation for certificering.



Madspild

- I skal have en politik for reducere af madspild, der omfatter planlægning og tilberedning, der forebygger madspild, samt salg eller donation af overskydende mad.

Dokumentation

Beskrivelse der viser, at kravet er opfyldt.



Servering af take away

- Drikkevarer skal serveres i Svanemærkede kopper, rPET krus, flasker eller dåser med pant.
- Varmer drikke må serveres i ikke-svanemærkede engangskopper af pap (ved behov for eventspecifikt tryk).
- Alt mad skal serveres i Svanemærket service eller fornyelige råmaterialer (papir, pap, palmeblade m.m.). Plastbelægninger er tilladt.

Dokumentation

Oversigt over alle engangsartikler med materialer og evt. Svanemærkets licensnummer.