



Green Key

**CRITERI PER LA
CERTIFICAZIONE INTERNAZIONALE AMBIENTALE
GREEN KEY
PER LE STRUTTURE TURISTICO RICETTIVE**

Green Key: criteri e note esplicative

1 Gennaio 2019 – 31 Dicembre 2020



Green Key: criteri e note esplicative

1 Gennaio 2019 – 31 Dicembre 2020

Introduzione:

I criteri Green Key sono idonei per le strutture ricettive con un numero superiore alle 15 stanze.

Per poter beneficiare del Green Key eco-label, la struttura richiedente deve avere diritti legalmente acquisiti su proprietà, terreno e acqua e deve essere conforme alla normativa locale comunale.

1. GESTIONE AMBIENTALE		
1.1	La Direzione deve essere coinvolta e nominare un Responsabile ambientale tra lo staff della struttura. (I)	<p>Per garantire che il Green Key eco-label sia ben implementato e gestito, la Direzione della struttura ha il compito di nominare un responsabile ambientale.</p> <p>Il responsabile ambientale designato è una funzione part-time. Può essere il direttore generale o qualsiasi altro membro del personale. Se la posizione di responsabile ambientale è insieme con un altro membro del personale, può essere indicata nella descrizione dell'attività lavorativa.</p> <p>Le principali funzioni del responsabile ambientale includono:</p> <ul style="list-style-type: none">• Essere referente per tutte le questioni ambientali/di sostenibilità per dirigenti/personale, fornitori e rappresentanti Green Key nazionali/internazionali.• Essere responsabile per istruire e supportare altri membri del personale (se applicabile) su questioni ambientali/di sostenibilità.• Essere responsabile della raccolta, gestione e aggiornamento dei dati ambientali relativi a pulizia, rifiuti e uso efficiente di gas, acqua ed elettricità.• Essere responsabile per lo sviluppo e l'attuazione della politica ambientale e del piano d'azione della struttura.

		<p>Il responsabile ambientale è responsabile della comunicazione con Green Key in relazione alla prima richiesta di adesione o al rinnovo della domanda del Green Key eco-label. Nel caso di cambiamento di tale nominativo, la FEE viene informata del cambiamento.</p> <p>Durante l'audit, il responsabile ambientale è normalmente presente per rispondere e spiegare il lavoro presso la struttura o in merito alle questioni ambientali in generale e ai criteri relativi al Green Key in particolare.</p>
1.2	L'azienda deve avere una politica ambientale. (I)	<p>Per garantire un quadro generale per il lavoro di sostenibilità della struttura, viene formulata una politica ambientale. Descrivere gli obiettivi generali e il livello di ambizione delle prestazioni ambientali dello struttura in relazione alla gestione ambientale, alla formazione ambientale, all'informazione e alla sensibilizzazione. La politica ambientale della struttura viene rivista regolarmente (ad esempio ogni tre anni) per consentire un miglioramento continuo.</p> <p>Al fine di costituire un sistema di gestione sostenibile nel lungo periodo e che sia adatto e alla portata della struttura, la politica ambientale include questioni ambientali e riferimenti a problemi sociali, culturali, economici, di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi problemi (alcuni di questi aspetti possono anche essere inclusi nella politica CSR, vedi criterio 11.1).</p> <p>La politica ambientale è una dichiarazione generale di impegno orientata al miglioramento continuo e costantemente monitorata, ma non affronta questioni specifiche o come gestirle. La politica ambientale è più ambiziosa rispetto al solo rispetto delle leggi e dei regolamenti.</p> <p>Se applicabile, la politica ambientale viene preferibilmente elaborata in collaborazione con il personale dipendente e compilata in modo tale che includa e tenga presente sia dei contributi della direzione che di quelli dello staff. La politica ambientale è normalmente firmata dal direttore generale della struttura. Dopo la sua elaborazione, la politica ambientale sarà disponibile per tutti i dipendenti dell'organizzazione.</p> <p>È fortemente consigliato che ogni struttura abbia una propria politica ambientale, ma se la struttura fa parte di una catena internazionale o nazionale, la politica ambientale potrebbe essere condivisa per più di uno stabilimento all'interno della stessa catena.</p> <p>Durante l'audit in loco, l'organizzazione presenta il documento della politica ambientale e mostra la sua disponibilità al personale della struttura. Si verifica che la politica ambientale abbia meno di tre anni e che si</p>

		tratta di un documento generale che include questioni ambientali e riferimenti ad altre questioni di sostenibilità.
1.3	Obiettivi e piani di azione devono essere formulati ogni anno per un miglioramento costante. (I)	<p>Per garantire un piano più concreto legato alla sostenibilità della struttura, sono stati formulati obiettivi e un piano d'azione annuale. Gli obiettivi e il piano d'azione annuale riflettono il lavoro concreto verso l'adempimento della politica ambientale e comprendono obiettivi specifici da raggiungere nei successivi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungere gli obiettivi pianificati nell'anno successivo.</p> <p>Al fine di costituire obiettivi e azioni concrete per un sistema di gestione orientato alla sostenibilità di lungo periodo e che sia adatto alle sue dimensioni e alla sua portata, gli obiettivi e il piano d'azione della struttura dovranno includere questioni ambientali e riferimenti a diritti sociali, culturali, economici, umani, problemi di salute, rischio e gestione delle crisi.</p> <p>Gli obiettivi e il documento del piano di azione annuale sono preferibilmente elaborati in collaborazione con il personale e compilati in modo da includere sia i contributi della direzione che quelli dello staff.</p> <p>Sarebbe opportuno che l'organizzazione formuli almeno un minimo di tre punti all'interno delle diverse aree operative dell'organizzazione. Nel preparare gli obiettivi e il piano d'azione annuale, è fortemente consigliato di utilizzare i criteri del Green Key cui ispirarsi. La conformità di alcuni dei criteri guida non ancora implementati come nonché come approfondire ulteriormente i criteri imperativi e guida già implementati potrebbe essere parte del programma di azione. Da notare che lo stabilimento deve garantire il rispetto di una percentuale crescente di criteri guida durante gli anni a venire. Obiettivi e azioni già realizzati non possono essere aggiunti agli obiettivi o nel piano d'azione annuale dell'anno in corso.</p> <p>Se la struttura fa parte di una catena internazionale/nazionale, può esserci una sovrapposizione tra gli obiettivi/azioni formulati all'interno della catena e quelli utilizzati dal Green Key eco-label.</p> <p>Durante l'audit, vi è un controllo amministrativo della presenza e del contenuto degli obiettivi. Viene richiesto inoltre il documento del piano di azione annuale per l'anno successivo e la sua disponibilità al personale della struttura (ove applicabile). Viene verificato che il documento includa almeno tre punti di azione che includano le diverse aree operative/categorie Green Key. Se lo stabilimento ha già ottenuto il Green Key da più di un anno, ci sarà anche una valutazione del lavoro in corso sugli obiettivi e il piano d'azione vigente. Nel caso in cui alcune azioni programmate non siano state eseguite, c'è una discussione sul</p>

		perché la struttura richiedente non è stata in grado di portare a termine le azioni pianificate durante l'anno passato.
1.4	L'azienda deve creare e rendere disponibile per un'eventuale ispezione, un raccoglitore dove mantenere tutta la documentazione inerente Green Key. (I)	<p><i>Per avere tutte le informazioni facilmente accessibili, il raccoglitore Green Key viene normalmente organizzato in base alle sezioni dei criteri Green Key contenenti tutti i documenti pertinenti e aggiornati che mostrano la conformità con ciascun criterio.</i></p> <p><i>Il raccoglitore Green Key può essere un raccoglitore fisico con copie cartacee dei vari documenti o può essere un raccoglitore elettronico con i documenti organizzati in cartelle.</i></p> <p><i>Durante l'audit, il responsabile Ambientale mostra il raccoglitore Green Key per l'ispezione generale e per dimostrare la conformità ai vari criteri di Green Key.</i></p>
1.5	Il Responsabile Ambientale deve assicurarsi che i criteri Green Key vengano rivisti annualmente. (I)	<p><i>La conformità a questo criterio è rilevante solo se lo stabilimento sta ri-applicando per il rinnovo del Green Key eco-label.</i></p> <p><i>Il responsabile Ambientale si fa carico della richiesta di adesione Green Key e del materiale da redigere, dell'ultimo rapporto di audit e delle ultime decisioni e raccomandazioni fatte dall'auditor o della giuria nazionale/internazionale.</i></p> <p><i>Il gestore ambientale presta particolare attenzione ai cambiamenti in conformità con i criteri imperativi e facoltativi rispetto all'ultima revisione e li riporta alla FEE.</i></p> <p><i>Quando il responsabile ambientale invia la domanda di rinnovo della certificazione Green Key, conferma che è stata effettuata una revisione annuale dei criteri Green Key e che il raccoglitore è stato aggiornato rispetto l'anno precedente. Il responsabile ambientale confermerà così l'idoneità con tutti i criteri imperativi e la percentuale richiesta di criteri guida.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato che la documentazione inviata e aggiornata - relativa alle modifiche sulle conformità ai criteri di rinnovo della certificazione Green Key - sia coerente con l'esito dell'audit.</i></p>

1.6	<p>L'azienda deve stabilire una collaborazione attiva con i più rilevanti portatori d'interesse (stakeholders) locali. (I)</p>	<p>Lo scopo di questo criterio è quello di rafforzare il ruolo attivo svolto dall'organizzazione nella creazione di consapevolezza ambientale a livello locale e nella promozione di pratiche rispettose dell'ambiente nei confronti dei loro partner.</p> <p>Il criterio si concentra principalmente sulla collaborazione in merito a questioni ambientali, ma potrebbe anche riferirsi a questioni sociali, culturali, economiche, di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi. Ove appropriato, Green Key incoraggia l'organizzazione a cooperare con gli stakeholder per il rispetto e valorizzazione dei siti e delle tradizioni storiche archeologiche e culturali.</p> <p>Gli stakeholder rilevanti (vi deve essere almeno un tipo di stakeholder selezionato) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.</p> <p>Affinché la collaborazione possa essere presa in considerazione, deve esserci una collaborazione attiva e bidirezionale tra la struttura e le parti interessate.</p> <p>Durante l'audit, si verifica che sulla documentazione mostrata sia in essere la collaborazione con almeno uno stakeholder locale pertinente.</p>
1.7	<p><i>L'azienda misurerà la propria impronta di carbonio attraverso l'uso di uno strumento di rilevazione di CO2 riconosciuto. (G)</i></p>	<p>Con questo criterio, la struttura utilizza il suo consumo energetico annuo misurato (e potenzialmente anche acqua e rifiuti) per calcolare l'impronta di carbonio annuale dello struttura attraverso uno strumento riconosciuto di misurazione della CO2. Il calcolo potrebbe essere utilizzato per verificare le fluttuazioni delle emissioni di carbonio dello stabilimento da un periodo all'altro con l'obiettivo di ridurlo. Può essere usato per confrontare le emissioni di carbonio tra gli stabilimenti (se lo si desidera), e/o può essere utilizzato per compensare o incoraggiare la compensazione delle emissioni di carbonio.</p> <p>Sono disponibili in commercio diversi strumenti di misurazione del carbonio, inclusi strumenti disponibili gratuitamente e strumenti disponibili a pagamento.</p> <p>Uno degli strumenti riconosciuti è l'Hotel Carbon Management Initiative (HCMI) che mostra il calcolo dell'impronta di carbonio derivante dal consumo di energia di uno stabilimento. Lo strumento HCMI è disponibile sul sito web di Green Key (www.greenkey.global) ed è gratuito.</p> <p>Dopo aver calcolato l'impronta di carbonio, la struttura dovrà formulare/implementare procedure per</p>

		<p>evitare e/o ridurre al minimo le emissioni di carbonio; viene incoraggiata la compensazione delle emissioni rimanenti.</p> <p>Durante l'audit, il responsabile ambientale presenta lo strumento di misurazione del carbonio, i risultati calcolati, il piano per la riduzione dell'impronta di carbonio e le possibilità di compensare le restanti emissioni.</p>
2. COINVOLGIMENTO DELLO STAFF		
2.1	<p>La Direzione deve programmare delle riunioni per dare istruzioni allo staff sulle questioni concernenti le nuove iniziative ambientali e su quelle già esistenti e deve verbalizzare le relative registrazioni. (I)</p>	<p><i>Per le strutture con personale dipendente, è importante che tutti siano informati e coinvolti sulle iniziative ambientali dello stabilimento. Di conseguenza, il responsabile ambientale dello stabilimento organizza almeno 1-3 riunioni annuali.</i></p> <p><i>Le informazioni includono problemi di gestione ambientale (acqua, energia, rifiuti, pulizia, cibo e bevande, ecc.) e altri problemi di sostenibilità, ma anche questioni di sensibilizzazione degli ospiti, del personale, dei fornitori e della comunità circostante.</i></p> <p><i>Mantenere aggiornato lo staff sulle iniziative ambientali esistenti e nuove dà allo staff una migliore comprensione del proprio ruolo nel lavoro, ma consente anche allo staff di informare e rispondere adeguatamente alle domande degli ospiti in merito. Lo staff non è solo informato sugli iniziative ambientali, ma ha anche la possibilità di contribuire con idee e suggerimenti.</i></p> <p><i>Quando si pianificano le riunioni, si tiene conto dei dipendenti stagionali al fine di garantire la massima partecipazione possibile del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono presentati i verbali delle riunioni tra la direzione e il personale (ove applicabile) che mostrano le persone presenti e le questioni ambientali/di sostenibilità discusse. Se la struttura si candida per la prima volta, presenta gli incontri programmati. Il revisore può anche intervistare il personale per accertare il loro livello di conoscenza delle iniziative ambientali dello stabilimento.</i></p>
2.2	<p>Il responsabile ambientale deve partecipare alle riunioni con la Direzione per presentare gli</p>	<p>È importante che il responsabile ambientale e gli altri membri del personale (ove applicabile) ricevano una formazione specifica sulle questioni ambientali e di sostenibilità, in modo da poter determinare e attuare soluzioni adeguate e possibili per la creazione.</p>

	sviluppi in campo ambientale dell'organizzazione. (I)	<p><i>La formazione comprende questioni di gestione ambientale (acqua, energia, rifiuti, pulizia, cibo e bevande, ecc.), sensibilizzazione degli ospiti, del personale, dei fornitori e della comunità circostante, nonché altre criticità sulla tematica della sostenibilità, affrontando aspetti sociali, culturali, economici, problemi di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi. La formazione potrebbe anche essere estesa per aggiungere conoscenze su altre questioni all'interno o intorno alla struttura oggetto di certificazione (ad esempio, la biodiversità).</i></p> <p><i>La formazione può essere affidata a soggetti sia esterni che interni. La formazione esterna può consistere in corsi di formazione di consulenti, esperti, guide, fornitori di prodotti, viaggi di studio, partecipazione a seminari, webinar e altri corsi e studi online, reti, ecc. In alcuni paesi, vengono organizzati seminari Green Key e webinar concentrarsi in particolare sulle tendenze e le idee in relazione al rispetto dei criteri di Green Key, e questi incontri possono anche essere utilizzati come una piattaforma di networking tra gli stabilimenti assegnati dalla Green Key. Per gli stabilimenti che fanno parte di una catena internazionale o nazionale, vi è spesso una formazione condotta su temi di sostenibilità ambientale e di altro tipo all'interno della catena.</i></p> <p><i>È inoltre importante che i corsi e la formazione interni siano organizzati dal responsabile ambientale e dai membri dello staff: il focus è quello di lavorare e raggiungere gli obiettivi ambientali e le azioni pianificate all'interno della struttura stessa.</i></p> <p><i>Si prevede che ogni membro del personale dello stabilimento partecipi normalmente ad almeno 1-3 sessioni di formazione annuali organizzate dallo stabilimento.</i></p> <p><i>Durante l'audit, c'è (se applicabile) una presentazione delle sessioni di formazione esterne/interne tenute negli ultimi 12 mesi con un'indicazione del personale partecipante che copre le aree di gestione ambientale e di sensibilizzazione, e altri argomenti di sostenibilità. Se la struttura viene presentata per la prima volta, presenta la formazione pianificata.</i></p>
2.3	Il responsabile ambientale e gli altri membri dello staff coinvolti negli impegni ambientali devono ricevere una formazione adeguata sulle tematiche ambientali. (I)	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale e quindi diminuire i costi in relazione ai processi di lavaggio e pulizia, ci sono indicazioni visibili nelle camere riguardanti le lenzuola e/o gli asciugamani i quali vengono cambiati su richiesta. Le evidenze relative al riutilizzo degli asciugamani sono preferibilmente poste nel bagno della camera degli ospiti, e le indicazioni relative al riutilizzo delle lenzuola sono preferibilmente posizionate vicino al letto.</i></p>

		<p><i>Tale procedura rivolta agli ospiti, deve essere nota e accettata dalla persona/personale incaricato al servizio di pulizia. Non seguire le procedure stabilite, può comportare un danno per l'ambiente e creare dei costi inutili e ciò può influire sulla credibilità della struttura e su quella della certificazione Green Key. Pertanto, fa parte delle informazioni del training della persona/del personale addetto alle pulizie essere a conoscenza di queste tematiche; questo fa sì che le procedure relative al riutilizzo degli asciugamani e lenzuola vengano seguite.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene controllato che le procedure relative al riutilizzo degli asciugamani e/o delle lenzuola siano incorporate nelle procedure operative standard per la manutenzione e si verifica (ad esempio minuti dalle sessioni di formazione) che il personale addetto alle pulizie abbia ricevuto informazioni/formazione sulle procedure presentate.</i></p>
3. INFORMAZIONI PER GLI OSPITI		
3.1	L'organizzazione deve dare un chiaro risalto all'ottenimento del Marchio Green Key, apponendo il marchio in luogo/luoghi visibili. (I)	<p><i>È richiesto alla struttura di visualizzare la targa Green Key standard e il certificato Green Key standard situate all'ingresso/reception.</i></p> <p><i>Copie aggiuntive della placca Green Key possono essere acquistate e collocate in altre posizioni strategiche così come copie aggiuntive del certificato Green Key (ad esempio collocazione presso la bacheca del personale o la mensa).</i></p> <p><i>L'esposizione della targa viene utilizzata dalla struttura come strumento di marketing e rappresenta il conseguimento della certificazione; è anche uno strumento per dare visibilità al marchio Green Key in generale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato che siano esposti la placca Green Key standard e il certificato Green Key per il periodo di certificazione. Se in passato la struttura non è mai stata Green Key, viene mostrata la posizione pianificata dell'esposizione della targa e del certificato all'ingresso.</i></p>
3.2	Materiale informativo sul Green Key deve essere visibile e accessibile ai propri ospiti. (I)	<i>Gli ospiti che visitano la struttura devono essere a conoscenza dei requisiti per ottenere la certificazione Green Key.</i>

		<p><i>Le informazioni sul Green Key eco-label possono essere disponibili nelle camera degli ospiti e/o sul display del monitor TV. Possono essere disponibili anche in aree pubbliche visibilmente posizionate, ad es. da un "angolo ambientale", su monitor TV nell'area pubblica, informazioni alla reception, ecc. Il logo Green Key (nel formato corretto) viene normalmente considerato come parte di queste informazioni.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, lo struttura fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili sulla struttura, i suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere offerto.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato che il materiale informativo su Green Key sia visibile e accessibile nelle camere degli ospiti e/o nelle aree pubbliche. Se in passato la struttura non ha ricevuto il Green Key eco-label, devono essere presentati i materiali informativi sulla bozza e le posizioni in cui sarà disponibile la comunicazione. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.3	<p>Informazioni su Green Key deve essere disponibile sul sito web dell'azienda. (I)</p>	<p><i>Il sito web dello struttura deve contenere brevi informazioni sulla certificazione Green Key e sul fatto che la struttura abbia ottenuto tale riconoscimento. Sono inclusi i link al sito web internazionale Green Key (www.greenkey.global) e al sito web nazionale Green Key. Si consiglia di esporre il logo Green Key (nel formato corretto). Il sito web mostra anche brevi informazioni sugli impegni ambientali da parte dell'organizzazione. Le informazioni vengono presentate sulla base delle linee guida di branding della certificazione. Nei rari casi in cui uno struttura non sia in possesso di un sito web, sarà esentata dal rispetto di questo criterio.</i></p> <p><i>Oltre alle informazioni sul sito web, la struttura viene incoraggiato a informare i clienti sul Green Key eco-label anche attraverso i social media.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, lo stabilimento fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili in merito all'istituzione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o è attuato dallo stabilimento.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le informazioni su Green Key e le informazioni ambientali sul sito web. Se in passato la struttura non ha ricevuto il marchio Green Key, viene presentata la bozza delle informazioni per il sito web. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>

3.4	<p>L'azienda deve informare e coinvolgere gli ospiti sugli impegni per l'ambiente portati avanti dall'azienda stessa, incoraggiandoli a partecipare attivamente in iniziative ambientali. (I)</p>	<p><i>È importante che lo struttura informi i suoi ospiti sulle iniziative ambientali in atto (attraverso brochure nelle camere degli ospiti, monitor TV nelle camere degli ospiti o nelle aree pubbliche, informazioni nelle aree pubbliche o nelle aree di riunione, ecc.).</i></p> <p><i>Poiché la riduzione dell'impatto ambientale viene effettuata in particolare attraverso il risparmio di energia e idrico, gli ospiti che visitano la struttura vengono informati sulle particolari iniziative di risparmio energetico e idrico svolte dallo struttura e su come gli ospiti possono contribuire alle iniziative di risparmio energetico e idrico (ad es. doccia invece della vasca da bagno).</i></p> <p><i>Oltre a informare i clienti sugli impegni ambientali, è anche importante che lo struttura aggiunga informazioni su come gli ospiti possono essere coinvolti e partecipare attivamente alle iniziative ambientali dello stessa. La partecipazione attiva può coinvolgere questioni di gestione ambientale (ad esempio acqua, energia e risparmio di rifiuti), ma può anche concentrarsi su altre questioni relative alla sostenibilità (ad esempio il sostegno alle associazioni di beneficenza sociali).</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili in merito all'organizzazione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o è attuato dallo stabilimento.</i></p> <p><i>Durante l'audit vengono presentate le informazioni relative alle iniziative ambientali/di sostenibilità (in particolare in relazione al risparmio energetico e idrico) fornite agli ospiti, incluso il loro incoraggiamento alla partecipazione. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.5	<p>Il Front desk deve essere in grado di dare informazioni aggiornate su Green Key, sulle attuali iniziative di promozione sostenibile e sulle attività ambientali dell'azienda. (I)</p>	<p><i>Con rilascio della certificazione Green Key vi è la consegna dei relativi targa e certificato, i quali dovranno essere visualizzati all'ingresso dello struttura. Le informazioni sul Green Key e gli impegni ambientali verranno visualizzati nelle camere degli ospiti o nelle aree pubbliche e sul sito web dell'azienda. Gli ospiti potrebbero essere interessati a saperne di più sul programma di certificazione. In questo caso, gli ospiti possono rivolgersi alle persone incaricate di accogliere gli ospiti, ed è quindi importante che queste persone siano in grado di informare gli ospiti sul Green Key e le attività ambientali più importanti dello struttura.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, l'organizzazione fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili in merito all'organizzazione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o è attuato dallo stabilimento.</i></p>

		<i>Durante l'audit, le persone incaricate di accogliere gli ospiti sono invitate a fornire informazioni di base su Green Key e sulle attività e le attività ambientali più importanti della struttura. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i>
3.6	<i>L'azienda deve essere in grado di dare informazioni sui mezzi di trasporto pubblico e alternativi (bicicletta, car sharing, ecc.). (I)</i>	<p><i>Al fine di incoraggiare gli ospiti che soggiornano nello stabilimento ad utilizzare mezzi di trasporto diversi da auto e taxi, lo stabilimento deve essere in grado di informare su queste alternative. Il mezzo di trasporto alternativo include:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Sistemi di trasporto pubblico / privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)</i> <i>• Sistemi di taxi / minibus condivisi</i> <i>• Le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dallo stabilimento</i> <i>• Per gli ospiti che utilizzano le auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche.</i> <i>• Altri mezzi di trasporto tra cui opportunità di ciclismo e alternative a piedi.</i> <p><i>Le informazioni sui sistemi di trasporto locali e altre alternative di trasporto sono fornite dalla persona che accoglie gli ospiti e / o attraverso il materiale informativo disponibile nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti. Potrebbe anche essere fornito supporto agli ospiti in cerca di mezzi di trasporto locali e altre alternative di trasporto via computer.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili in merito all'istituzione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o venga attuato.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le informazioni fornite dall'organizzazione sui sistemi di trasporto locali e altre alternative di trasporto. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.7	<i>La struttura fornisce agli ospiti la possibilità di valutare le sue performance ambientali e socio-culturali. (G)</i>	<i>Un questionario di raccolta feedback può fornire indicazioni sulla soddisfazione e consapevolezza dei clienti riguardo alle attività ambientali e/ o socio-culturali intraprese della struttura. I risultati potrebbero essere utili per migliorare le prestazioni e per promuovere gli sforzi ambientali/socio-culturali dell'organizzazione.</i>

		<p><i>Nella maggior parte dei casi, le domande relative alle prestazioni ambientali/socio-culturali fanno parte di un questionario di soddisfazione generale che comprende una serie di altri aspetti tra cui la qualità, il prezzo, il servizio, ecc.</i></p> <p><i>Se il feedback degli ospiti nella valutazione delle prestazioni ambientali e/o socioculturali richiede un'azione correttiva, ciò viene fatto dall'organizzazione, ove possibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta le domande di valutazione relative alle prestazioni ambientali/socioculturali e fornisce esempi di come il feedback degli ospiti viene monitorato e utilizzato nelle azioni correttive.</i></p>
4. ACQUA		
4.1	<p>Il consumo totale dell'acqua deve essere registrato almeno una volta al mese. (I)</p>	<p><i>Affinché lo struttura riduca la sua impronta ambientale e quindi riduca i costi, è necessario innanzitutto registrare regolarmente il consumo totale di acqua almeno una volta al mese. Dovrebbe essere fatto anche il calcolo del consumo di acqua per notte ospite. Se disponibili, vengono indicate le fonti dell'acqua e viene verificato se queste fonti sono sostenibili e non impattano negativamente l'ambiente.</i></p> <p><i>Si consiglia di registrare il consumo totale di acqua più frequentemente di una volta al mese, poiché produrrà informazioni più dettagliate sul consumo totale di acqua.</i></p> <p><i>Qualora si verificassero importanti cambiamenti nel consumo di acqua (specialmente sotto forma di consumo maggiore del previsto), la struttura ha procedure in atto per indagare immediatamente quale possa essere il motivo dei consumi di acqua e come attuare azioni correttive. Nelle aree ad alto rischio idrico, si consiglia vivamente di prestare ulteriore assistenza e cationi in collaborazione con altre parti interessate.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrato il quantitativo di registrazione mensile del consumo totale di acqua e il calcolo del consumo di acqua per notte ospite (se calcolato). La struttura presenta le procedure per indagare e potenzialmente correggere in caso di improvvisi cambiamenti del consumo totale di acqua. Se vengono indicate le fonti di acqua, la struttura conferma che le fonti sono sostenibili e non influenzano negativamente l'approvvigionamento idrico locale (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma sull'autorità locale se necessaria).</i></p>

4.2	Le nuove cassette di risciacquo dei wc non devono scaricare più di 6 litri di acqua per volta. (I)	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua dei servizi igienici acquistati negli ultimi 12 mesi e collocati nelle camere degli ospiti non deve superare i 6 litri (o 1,59 galloni statunitensi) per minuto. In alcuni casi, il flusso d'acqua dello sciacquone potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</i></p> <p><i>Anche i bagni acquistati più di 12 mesi sono incoraggiati a rispettare il limite di 6 litri per getto.</i></p> <p><i>Anche i servizi igienici collocati in aree pubbliche (criterio 4.8) sono incoraggiati a soddisfare tale requisito.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le ricevute/documentazione per i servizi igienici acquistati negli ultimi 12 mesi indicanti il flusso massimo di 6 litri.</i></p>
4.3	Il proprietario e lo staff devono assicurarsi che tutte le attrezzature relative all'impianto idrico e sanitario siano sottoposte a manutenzione per evitare ogni forma di spreco/perdite di acqua. (I)	<p><i>I rubinetti e le toilette che perdono nelle camere degli ospiti, nelle aree pubbliche e nelle aree del personale possono causare un effetto negativo sull'impatto ambientale attraverso un consumo eccessivo di acqua e quindi costi inutili.</i></p> <p><i>Le perdite nelle piscine possono anche aumentare significativamente l'impronta ambientale attraverso un maggiore consumo di acqua e quindi creare ulteriori costi. Se lo stabilimento ha una piscina, quindi deve avere anche messo in atto un sistema per controllare regolarmente eventuali perdite nel sistema.</i></p> <p><i>Le procedure operative standard che sono in atto per il gestore/addetto alle pulizie/personale addetto alla manutenzione, includono controlli regolari per rubinetti che gocciolano visibilmente e servizi igienici che perdono. Nel caso si osservino rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono, vengono implementate azioni correttive per riparare le perdite.</i></p> <p><i>Per quanto riguarda la piscina, il monitoraggio può avvenire sotto forma di un'ispezione visiva intorno alla piscina, ma è la soluzione migliore è quella di installare un contatore dell'acqua separato che monitori il consumo d'acqua della piscina. Si raccomanda vivamente di eseguire l'ispezione quotidianamente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le procedure operative standard per il controllo periodico di rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono e le azioni correttive per l'attuazione dopo l'osservazione delle perdite. Viene inoltre presentata la procedura per il controllo regolare delle perdite nella piscina. Durante</i></p>

		<i>l'ispezione visiva, vi è un controllo di rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono e potenziali perdite dalla piscina.</i>
4.4	Il getto d'acqua di almeno il 75% delle docce non deve eccedere i 9 litri per minuto. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua del 75% delle docce nei bagni per gli ospiti non deve superare i 9 litri (o 2.38 galloni USA) al minuto. In molti casi, il flusso d'acqua nelle docce potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</i></p> <p><i>Per soddisfare tale criterio, la struttura può scegliere di avere soffioni con flusso d'acqua limitato o dispositivi di limitazione d'acqua alla base dei tubi. Il flusso d'acqua ridotto viene spesso ottenuto miscelando insieme acqua e aria negli aeratori delle docce. Una soluzione a breve termine può anche essere quella di ridurre la pressione dell'acqua nel sistema di distribuzione dell'acqua. Il flusso dell'acqua nei rubinetti delle vasche in combinazione con le docce non fa parte di questo criterio.</i></p> <p><i>Un nuovo metodo alternativo per risparmiare acqua nella doccia include l'uso di sistemi doccia con tecnologia integrata di purificazione e riciclaggio dell'acqua. Quando si utilizzano questi sistemi, il flusso d'acqua può superare i 9 litri/minuto, a condizione che il consumo totale di acqua durante il periodo di utilizzo della doccia non superi i 9 litri/minuto.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono eseguite misurazioni campione del flusso d'acqua in alcune docce selezionate nelle camere degli ospiti in diverse parti della struttura.</i></p>

4.5	<p>Il getto d'acqua di almeno il 75% dei rubinetti (nelle stanze) non può eccedere gli 8 litri per minuto. (I)</p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua del 75% dei rubinetti presenti nei bagni degli ospiti non supera gli 8 litri (o 2,11 galloni USA) al minuto. In molti casi, il flusso d'acqua nei rubinetti potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</i></p> <p><i>Per soddisfare tale criterio, la struttura può scegliere di dotarsi di rubinetti con flusso d'acqua limitato o dispositivi di riduzione del flusso di acqua installati sul rubinetto; il flusso d'acqua così ridotto viene spesso ottenuto mescolando l'acqua con l'aria negli aeratori del rubinetto. Una soluzione a breve termine può anche essere quella di ridurre la pressione dell'acqua nell'impianto idrico.</i></p> <p><i>È inoltre fortemente raccomandato che i rubinetti nelle aree pubbliche abbiano un flusso d'acqua limitato (criterio 4.8).</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono eseguite misurazioni campione del flusso d'acqua in alcuni rubinetti selezionati nelle camere degli ospiti in diverse parti dello stabilimento.</i></p>
4.6	<p>Tutte le acque di scarico devono essere trattate conformemente alle leggi nazionali o regionali. (I)</p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale dello stabilimento, è importante che le acque reflue generate dalla struttura non vengano mai scaricate senza essere state prima trattate. La struttura può essere collegato a un sistema fognario pubblico esistente o avere le acque reflue trattate in un sistema fognario privato.</i></p> <p><i>È importante che tutte le acque reflue siano trattate in modo conforme alla legislazione nazionale e/o locale. Dopo il trattamento, le acque reflue trattate vengono rilasciate in modo sicuro senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrata la licenza (o altra documentazione adeguata) dello stabilimento che dimostra la conformità con i requisiti del trattamento delle acque reflue. Lo stabilimento conferma che le acque reflue trattate hanno un rilascio sicuro senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma in merito all'autorità locale). Durante l'ispezione visiva, vengono segnalate eventuali osservazioni di potenziale mancanza di conformità con il criterio.</i></p>
4.7	<p>Contatori separati devono essere installati nelle aree in cui si rileva un alto consumo di acqua. (G)</p>	<p><i>Per registrare al meglio il consumo di acqua proveniente dalle diverse parti dello stabilimento, sono installati contatori dell'acqua supplementari/separati, specialmente in aree con un elevato consumo di acqua (ad</i></p>

		<p><i>esempio cucina, piscina, ecc.). Alcune strutture hanno scelto di avere contatori d'acqua separati in ogni stanza.</i></p> <p><i>Fornire informazioni più accurate attraverso i contatori dell'acqua supplementari/separati relativi alle diverse fonti di utilizzo dell'acqua, consente allo stabilimento di sviluppare migliori strategie orientate alla riduzione del consumo di acqua e quindi alla riduzione del l'impatto ambientale riducendo così i costi. Inoltre facilita la scoperta e la provenienza di eventuali perdite.</i></p> <p><i>Avendo più contatori dell'acqua installati, il consumo di ciascun contatore dell'acqua viene raccolto e registrato singolarmente. Si invita alla lettura del consumo di acqua dei diversi contatori più frequentemente di una volta al mese, poiché produrrà informazioni più dettagliate sul consumo di acqua di ogni singolo contatore.</i></p> <p><i>Durante la verifica, viene mostrati I dati delle registrazioni mensili del consumo di acqua dei diversi contatori (compresa l'indicazione della posizione) e la procedura operativa standard per indagare e potenzialmente correggere cambiamenti improvvisi del flusso e dei consumi.</i></p>
4.8	<i>Il flusso d'acqua dei rubinetti nelle zone pubbliche non deve eccedere i 6 litri per minuto. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua dei rubinetti e servizi igienici nelle aree pubbliche (se disponibili) non deve superare i 6 litri (o 1,59 galloni USA). In alcuni casi, il flusso d'acqua nei rubinetti o lo sciacquone potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti. L'installazione di sensori nei bagni pubblici contribuisce anche a ridurre il consumo di acqua.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono presentate ricevute/schede tecniche/manuali utente che mostrano che i servizi igienici e i rubinetti nelle aree pubbliche hanno un flusso d'acqua non superiore a 6 litri al minuto. Durante l'ispezione visiva, viene eseguita la misurazione del flusso dell'acqua nei rubinetti.</i></p>
4.9	<i>Le acque reflue vengono riutilizzate (dopo il trattamento). (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale e ridurre il consumo di acqua, le acque reflue sono, ove possibile, riutilizzate dopo il trattamento (il trattamento viene effettuato dall'impianto pubblico di trattamento delle acque reflue o dalla struttura stessa dello stabilimento). Le acque reflue trattate possono essere utilizzate come fertilizzante per i campi, le aree verdi dello stabilimento o laddove appropriato. Il riutilizzo delle acque reflue trattate deve essere fatto in modo sicuro senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p>

		<i>Durante l'audit, vengono fornite informazioni sul riutilizzo delle acque reflue trattate e la struttura conferma che l'uso delle acque reflue trattate non influisce negativamente sulla popolazione locale e sull'ambiente (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma sull'argomento dal autorità locale vicina se necessario).</i>
4.10	<i>L'acqua piovana è raccolta e usata nei bagni o per altri impieghi consentiti. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, l'acqua piovana viene raccolta e utilizzata per i servizi igienici o altri scopi, come l'irrigazione delle aree verdi della struttura. La raccolta di acqua piovana deve essere effettuata in modo sicuro, senza effetti negativi sugli ospiti e sul personale aziendale, sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, gli impianti di raccolta dell'acqua piovana vengono ispezionati visivamente e la struttura conferma che l'acqua piovana raccolta non ha effetti negativi sugli ospiti e sul personale dello stabilimento, sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p>
4.11	<i>I nuovi servizi igienici acquistati devono permettere lo scarico a doppio flusso (3/6 litri). (G)</i>	<p><i>Poiché i servizi igienici a doppio scarico assicurano un minore impatto ambientale grazie a un ridotto consumo di acqua e quindi costi minori, i bagni acquistati negli ultimi 12 mesi per le camere degli ospiti, le aree pubbliche e/o le aree del personale hanno un doppio scarico con un massimo di 3/6 litri (0,79/1,59 galloni statunitensi) per litro. In alcuni casi, il flusso di scarico dell'acqua potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti e del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le ricevute delle toilette acquistate negli ultimi 12 mesi che indicano un doppio flusso di massimo 3/6 litri e la presenza di servizi igienici a doppio scarico viene ispezionata visivamente.</i></p>
4.12	<i>Le piscine, ove presenti, devono essere gestite secondo la legislazione sanitaria nazionale (cambio dell'acqua, trattamento sanitario) e in sicurezza. (G)</i>	<p><i>Nel caso in cui la struttura disponga di una piscina, l'azienda segue gli standard approvati a livello nazionale in materia di qualità dell'acqua, salute e sicurezza per le piscine. È importante che la qualità dell'acqua sia monitorata regolarmente secondo le norme nazionali.</i></p> <p><i>La pulizia e la disinfezione della piscina devono rispettare gli standard nazionali. L'uso di disinfettanti per piscine è ridotto al minimo e, quando disponibili, devono essere utilizzati prodotti che non contengono sostanze nocive (il cloro potrebbe essere integrato con l'uso di ozono o luce UV). I prodotti per la pulizia e la disinfezione vengono conservati in modo sicuro (vedere il criterio 6.6).</i></p>

		<p><i>È anche importante che la sicurezza nella piscina rispetti i requisiti nazionali in relazione alle regole per il suo utilizzo.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene presentata la documentazione comprovante che la piscina segue gli standard approvati a livello nazionale in materia di qualità dell'acqua, salute e sicurezza.</i></p>
4.13	<p><i>La piscina è coperta o vengono utilizzati altri sistemi per limitarne l'utilizzo e lo spreco di acqua. (G)</i></p>	<p><i>Nei paesi con temperature elevate, le piscine all'aperto contribuiscono a un maggiore impatto ambientale dovuto a un maggiore consumo di acqua e quindi a costi più elevati di gestione a causa della notevole quantità di evaporazione dell'acqua. Una piscina, se non in uso, deve quindi avere una copertura o altri sistemi di copertura (ad esempio uno strato di gel) per impedire l'evaporazione. La copertura o altro sistema deve essere utilizzato al di fuori degli orari di apertura della piscina e/o nei periodi in cui la piscina è non utilizzabile.</i></p> <p><i>A causa delle condizioni meteorologiche, le piscine all'aperto in determinati luoghi e periodi dell'anno possono utilizzare acqua riscaldata. In questo caso, la copertura o altro sistema aiuta anche a risparmiare energia.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono fornite e ispezionate visivamente le informazioni sull'uso della copertura o di altri sistemi per piscine all'aperto.</i></p>
<p>5. PULIZIA E PRODOTTI PER LA PULIZIA</p>		
5.1	<p>Devono essere presenti informazioni nelle camere che informino il cliente sul cambio della biancheria solo su richiesta. (I)</p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale e quindi tagliare i costi in relazione ai processi di lavaggio e pulizia su richiesta, devono essere presenti comunicazioni nelle camere riguardanti il cambio di lenzuola/asciugamani. Le informazioni relative al riutilizzo degli asciugamani sono preferibilmente poste nel bagno della camera degli ospiti, e le indicazioni relative al riutilizzo delle lenzuola sono preferibilmente posizionate vicino al letto.</i></p> <p><i>I cartelli informano gli ospiti della procedura standard aziendale in relazione ai cambi di lenzuola e/o asciugamani (ad esempio ogni tre giorni) e sono integrati con informazioni sulla procedura qualora un ospite desidera un cambiamento più frequente rispetto alla procedura standard. I cartelli possono anche informare sulle due diverse procedure per gli ospiti nel caso in cui vogliano o non vogliano il cambio di lenzuola e/o asciugamani.</i></p>

		<p><i>È fortemente suggerita l'implementazione di una procedura sia per il riutilizzo degli asciugamani che delle lenzuola.</i></p> <p><i>Le informazioni riguardanti questo criterio possono essere prodotte dalla struttura o essere sotto forma di comunicazione standard prodotta dalla catena di riferimento.</i></p> <p><i>Nei casi in cui una struttura non offre asciugamani come parte del servizio, il requisito relativo al loro riutilizzo non viene preso in considerazione.</i></p> <p><i>Durante l'audit, le informazioni relative al cambio di asciugamani e/o lenzuola nelle camere degli ospiti sono ispezionati visivamente.</i></p>
5.2	<p>Gli acquisti recenti di prodotti utilizzati per le attività di sanificazione, lavaggio, ecc. devono possedere caratteristiche ecologiche/eco-compatibili o possedere un marchio ecologico di qualità riconosciuto a livello nazionale o internazionale. Componenti presenti nella Blacklist Green Key non devono essere presenti in tali prodotti. (I)</p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale, l'uso di prodotti detergenti contenenti sostanze chimiche pericolose è ridotto al minimo. La struttura deve garantire che tutti i prodotti chimici per la pulizia quotidiana acquistati negli ultimi 12 mesi abbiano un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale.</i></p> <p><i>In alternativa, la struttura garantisce che i prodotti di pulizia giornaliera acquistati negli ultimi 12 mesi non contengano composti (indicati nella descrizione del prodotto che deve essere ottenuto dal fornitore) elencati nella lista nera di Green Key:</i></p> <p><i>tensioattivi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tensioattivi che non sono facilmente biodegradabili in condizioni aerobiche</i> • <i>Tensioattivi biodegradabili in condizioni anaerobiche e classificati con H400 / R50</i> • <i>Alchilfenoletoossilati (APEO), nonilfenoletoossilati (NPEO) e derivati</i> • <i>Composti di ammonio quaternario che non sono facilmente biodegradabili</i> <p><i>Agenti sequestranti o anti-ridimensionamento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>EDTA (etilendiammina tetraacetato) e suoi sali, fosfati</i> <p><i>acidi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Acido fosforico, acido cloridrico, solforico</i> <p><i>basi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Idrossido d'ammonio</i> <p><i>solventi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Detergenti contenenti più del 6% in peso di COV con punto di ebollizione inferiore a 150 ° C</i>

		<p><i>Cloro:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cloro-composti reattivi (come l'ipocloruro di sodio)</i> <p><i>conservatori:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>formaldeide</i> • <i>Ingredienti antimicrobici o disinfettanti aggiunti per scopi diversi dalla conservazione.</i> • <i>Conservanti bioaccumulabili classificati come H410, H411, R50 / 53 o R51 / 53. I conservanti non sono considerati bioaccumulabili se BCF <100 (fattore di bioconcentrazione) o logKow <3 (coefficiente di ripartizione del logaritano)</i> <p><i>Il responsabile ambientale deve esaminare la descrizione dei prodotti insieme al responsabile delle pulizie. Oltre a garantire che ciascun prodotto abbia un'etichetta ecologica o che non contenga i composti elencati nella blacklist di Green Key, occorre prestare particolare attenzione al dosaggio, alle precauzioni di sicurezza e ad altre istruzioni relative al suo corretto uso (vedere il criterio 6.6). Se l'azienda stipula un contratto con una società di pulizia professionale esterna, il contraente deve soddisfare le richieste per i prodotti di pulizia appena acquistati, come indicato sopra.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca ai prodotti per la pulizia quotidiana, è fortemente consigliato che anche gli altri prodotti di pulizia (non giornalieri) soddisfino questo criterio.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta un elenco di tutti i prodotti di pulizia giornalieri acquistati negli ultimi 12 mesi dall'istituto o dalla società contraente e di come abbiano o un marchio di qualità ecologica riconosciuto o che non contengano composti elencati nella blacklist di Green Key . Durante l'ispezione visiva, alcuni dei prodotti di pulizia giornalieri sono selezionati per il controllo visivo per la conformità ai requisiti di questo criterio.</i></p>
5.3	<p>I disinfettanti possono essere usati solo quando necessario per soddisfare i requisiti legali di igiene. (I)</p>	<p><i>Le sostanze chimiche di disinfezione devono essere utilizzate solo nei casi in cui insetti o funghi costituiscono un rischio significativo di disturbo o di salute e la disinfezione non può essere sostituita con altri metodi.</i></p> <p><i>A causa del potenziale impatto sull'ambiente e sulla salute, l'uso di sostanze disinfettanti è ridotto al minimo, sostituito da sostanze meno dannose e/o utilizzato solo quando assolutamente necessario. È importante garantire il corretto dosaggio e la corretta manipolazione delle sostanze disinfettanti (vedere il criterio 6.6). L'utilizzo viene effettuato in conformità con la legislazione nazionale e locale in materia di ambiente e igiene.</i></p>

		<i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni/panoramica generale sul tipo di sostanze disinfettanti utilizzate, nonché informazioni/procedure operative standard riguardanti la necessità, il dosaggio e la manipolazione delle sostanze disinfettanti. Inoltre, l'azienda presenta una dichiarazione attestante la conformità alla legislazione nazionale e locale in materia di igiene e ambiente.</i>
5.4	Nei Paesi appartenenti alla comunità europea, gli acquisti recenti di carta (carta igienica, asciugamani, fogli, ecc.) devono essere di carta sbiancata senza l'utilizzo del cloro (Totally Chlorine Free) o possedere un marchio ecologico. (I/G)	<p>Le eco-etichette riconosciute a livello internazionale o nazionale per salviette di carta, salviette per il viso e carta igienica (ad esempio, Ecolabel UE, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC o PEFC) sono la prova di un impatto ambientale inferiore attraverso un processo di produzione (LCA) più rispettoso dell'ambiente.</p> <p>In alternativa, o in aggiunta, può anche essere verificato che i prodotti acquistati sono di carta sbiancata senza cloro, poiché lo sbiancamento delle fibre di cellulosa comporta un uso aggiuntivo di energia e sostanze chimiche. Per questo motivo, è altamente raccomandato che i prodotti siano fatti di fibre riciclate e/o abbiano un basso grado di bianco.</p> <p>Il requisito è indispensabile per le strutture situate nei Paesi dell'UE, mentre è fortemente incoraggiato (linee guida) che gli stabilimenti in paesi extra UE implementino e rispettino tale requisito.</p> <p>Durante l'audit, attraverso l'ispezione visiva viene controllato che gli asciugamani di carta, la salviette per il viso e la carta igienica acquistati negli ultimi 12 mesi siano comprensivi dell'acquisto di carta sbiancata senza cloro o con un marchio di qualità ecologica.</p>
5.5	<i>La struttura utilizza detersivi per lavastoviglie e per bucato certificati con marchio ecologico. (G)</i>	<p><i>L'uso di lavastoviglie e detersivi per bucato è ridotto al minimo (usando il dosaggio corretto) e i prodotti hanno un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale in quanto questi prodotti hanno un impatto ambientale inferiore rispetto all'uso di prodotti senza etichetta ecologica.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato visivamente che alla lavastoviglie e ai detersivi per il bucato sia stato assegnato un marchio di qualità ecologica.</i></p>
5.6	<i>Panni in microfibra vengono utilizzati per ridurre il consumo d'acqua e prodotti per la pulizia. (G)</i>	<i>L'utilizzo di panni in microfibra per la pulizia riduce in modo significativo l'impatto ambientale grazie a un consumo ridotto di carta, acqua e detersivi (prodotti chimici) che allo stesso tempo contribuisce a ridurre i costi per la struttura. È consigliabile che i tessuti siano fatti con fibre naturali anziché di tessuti sintetici (rilasciando la microfibra nell'acqua).</i>

		<i>Durante l'audit, viene verificato visivamente che i panni in microfibra vengono utilizzati per la pulizia.</i>
5.7	<i>La struttura evita l'utilizzo di profumi o fragranze spray durante il servizio di pulizia. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale utilizzando meno sostanze chimiche e per ridurre i rischi di reazioni allergiche, la struttura evita l'uso di spray profumati e profumi nei prodotti per il lavaggio e la pulizia.</i></p> <p><i>Questo requisito si applica sia se il personale della struttura è responsabile del lavaggio e della pulizia sia se il servizio è affidato a un appaltatore esterno.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene controllato visivamente che i prodotti per il lavaggio e la pulizia non contengono spray o profumo. In alternativa, lo stabilimento presenta una dichiarazione dei fornitori dei prodotti di lavaggio e di pulizia o del contraente esterno che dimostra che i prodotti di lavaggio/pulizia utilizzati non contengono spray o profumo.</i></p>
6. RIFIUTI		
6.1	<i>L'azienda deve separare, secondo la normativa vigente, i rifiuti in categorie (minimo 3 categorie). (I)</i>	<p><i>Al fine di promuovere il riutilizzo e il riciclaggio dei rifiuti, l'azienda separa i rifiuti in base alla legislazione nazionale (compresa quella locale) ma in almeno tre categorie.</i></p> <p><i>Esempi di tipi di rifiuti separati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, bottiglie con rimborso, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc. Rifiuti generici o altri rifiuti non sono considerati una categoria.</i></p> <p><i>Oltre alla separazione dei rifiuti, la struttura è incoraggiato a ridurre la quantità di rifiuti, ad es. avendo accordi con i fornitori sulla raccolta e il riutilizzo del materiale utilizzato per la ricezione di prodotti alimentari e bevande (vedere il criterio 6.14).</i></p> <p><i>È fortemente incoraggiato che la struttura garantisca che il più possibile dei rifiuti separati venga riciclato/riutilizzato.</i></p> <p><i>I rifiuti separati vengono stoccati in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale/locale in materia.</i></p> <p><i>Le strutture di smistamento sono facilmente accessibili allo staff. Le strutture ricettive con cucine dovrebbero</i></p>

		<p><i>separare i rifiuti in cucina, se possibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'organizzazione presenta una dichiarazione (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma sull'argomento emessa dalle autorità locali vicine) che mostra che è conforme alla legislazione nazionale (compresa quella locale per la cernita dei rifiuti) e agli impianti di selezione dei rifiuti (minimo tre categorie di rifiuti selezionati) viene ispezionato durante la parte visiva dell'audit.</i></p>
6.2	<p>I rifiuti differenziati devono essere gestiti separatamente e affidati ad aziende pubbliche o private per lo smaltimento. (I)</p>	<p><i>È importante che la struttura garantisca che i rifiuti separati nelle varie categorie vengano gestiti separatamente durante e dopo il ritiro come parte della successiva gestione dei rifiuti. La successiva gestione dei rifiuti include (se del caso) ulteriore smistamento/separazione, riciclaggio e smaltimento.</i></p> <p><i>Per il ritiro e la successiva gestione dei rifiuti separati, l'azienda può stipulare un accordo con le autorità locali o nazionali di gestione dei rifiuti e / o con una società privata.</i></p> <p><i>L'azienda può anche avere delle strutture proprie per la gestione di alcune tipologie di rifiuti separati (ad esempio il compostaggio di rifiuti organici e di giardino). Inoltre, è possibile che la struttura ricettiva abbia in dotazione dei macchinari per ridurre la quantità di rifiuti separati prima che questi vengano inviati alle società di gestione dei rifiuti, ad es. sotto forma di una macchina per la compressione del cartone.</i></p> <p><i>Nel caso in cui le autorità/società di gestione dei rifiuti pubbliche o private non raccolgano i rifiuti entro una distanza ragionevole dalla struttura, è responsabilità della stessa che i rifiuti separati siano trasportati al più vicino centro di trattamento rifiuti in un modo sicuro per l'ambiente e la salute.</i></p> <p><i>Per ridurre l'impatto ambientale e i costi di gestione, la struttura può avviare una cooperazione con altri stabilimenti per il trasporto congiunto dei rifiuti separati, qualora ciò avvenga non dovrà essere compromesso il successivo trattamento dei rifiuti separati.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta il (i) contratto (i) con le autorità pubbliche e/o private per la gestione dei rifiuti in merito alla gestione dei rifiuti in categorie separate in relazione al ritiro e alla successiva gestione dei rifiuti. Se la struttura ha delle proprie strutture per la gestione dei rifiuti separati, queste saranno controllati durante l'ispezione visiva. Se la struttura stessa garantisce il trasporto sicuro dei rifiuti separati al più vicino sito appropriato per il trattamento dei rifiuti, deve presentare la sua procedura operativa standard senza compromettere il trattamento successivo.</i></p>

6.3	Istruzioni su come separare e gestire i rifiuti devono essere facilmente reperibili dallo staff e in formato semplice. (I)	<p><i>L'area di smistamento dei rifiuti ha istruzioni che indicano chiaramente allo staff come separare i rifiuti. Si consiglia vivamente di utilizzare icone o illustrazioni per una facile comprensione dei diversi contenitori progettati per i diversi tipi di rifiuti.</i></p> <p><i>Durante l'audit, le istruzioni facilmente comprensibili presso gli impianti di selezione dei rifiuti vengono controllate visivamente. Si controlla anche che le istruzioni vengano eseguite (i rifiuti sono in generale suddivisi nelle sezioni corrette).</i></p>
6.4	Nuovi acquisti per la refrigerazione non devono contenere CFC o HCFC, inoltre devono essere in accordo con la legislazione nazionale per il recupero dei refrigeranti. (I)	<p><i>Le pompe di calore che consumano energia e gli impianti di refrigerazione acquistati negli ultimi 12 mesi dall'azienda non devono contenere i composti CFC (clorofluorocarburi, detti anche Freon) o HCFC (idroclofluorocarburi), poiché questi composti contengono gas a effetto serra e contribuiscono alla riduzione dello strato di ozono.</i></p> <p><i>Le informazioni sul fatto che i prodotti contengano CFC o HCFC possono essere trovate nelle specifiche di un prodotto o nel materiale informativo del prodotto.</i></p> <p><i>In un certo numero di paesi, la legislazione non consente più prodotti contenenti CFC/HCFC, quindi non è possibile acquistare pompe di calore e impianti di refrigerazione contenenti questi composti. Se la legislazione nazionale o locale vieta prodotti contenenti CFC/HCFC, la struttura deve rispettare la legislazione vigente in materia.</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta la documentazione che le pompe e gli impianti di refrigerazione acquistati negli ultimi 12 mesi non contengono CFC/HCFC.</i></p>
6.5	L'utilizzo di piatti, bicchieri usa e getta può avvenire solo nelle aree dedicate alla piscina e alla palestra, durante eventi occasionali quali feste e per take-away di cibo e bevande. (I)	<p><i>Per limitare l'uso delle risorse e la quantità di rifiuti, si incoraggia la struttura ad evitare l'uso di tazze/bicchieri monouso, piatti e posate monouso. Nei casi in cui l'azienda decida di utilizzare bicchieri/bicchieri monouso, piatti e posate, lo si fa solo in determinate circostanze/aree limitate, in particolare nelle aree della piscina, in determinati eventi, nelle aree fitness/spa o in relazione al cibo da asporto e bevande.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sull'uso di bicchieri e bicchieri usa e getta, piatti e posate (in linea con il requisito), e durante l'ispezione visiva si controlla che l'istituzione segua la politica scritta in materia.</i></p>

6.6	<p>Rifiuti chimici solidi e liquidi pericolosi devono essere conservati in appositi contenitori evitando perdite che possano danneggiare l'ambiente. (I)</p>	<p><i>I prodotti chimici pericolosi (compresi i rifiuti), indipendentemente dal fatto che siano in forma solida o liquida, devono essere separati e conservati con cura in contenitori appropriati separati per evitare fuoriuscite o contaminazione dell'ambiente.</i></p> <p><i>Le sostanze chimiche pericolose separate sono stoccate in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale/locale pertinente. Si raccomanda vivamente che le sostanze chimiche pericolose si trovino in una stanza chiusa a chiave separata da altri rifiuti. La posizione delle sostanze chimiche pericolose deve essere adeguatamente ventilata per evitare rischi per la salute e la sicurezza del personale che entra nella stanza.</i></p> <p><i>Esempi di tipi di sostanze chimiche pericolose separate sono pesticidi, vernici, batterie, lampadine, materiale per la pulizia, disinfettanti per piscine e altre sostanze disinfettanti, ecc.</i></p> <p><i>Oltre alla conservazione sicura delle sostanze chimiche pericolose in contenitori separati, esiste una politica di gestione sicura per la manipolazione delle sostanze chimiche pericolose senza la potenziale miscelazione di gocciolamenti e sversamenti.</i></p> <p><i>Oltre alla separazione e allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose, lo stabilimento è incoraggiato a ridurre la quantità di questi tipi di prodotti chimici o sostitutivi (se disponibili) da prodotti meno dannosi per l'ambiente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vi è un'ispezione visiva dei contenitori separati per i diversi tipi di sostanze chimiche solide e liquide pericolose, e si controlla che siano conservati in modo sicuro in una stanza separata con ventilazione e che non vi siano perdite dai rifiuti pericolosi.</i></p>
6.7	<p>Rifiuti chimici solidi e liquidi pericolosi devono essere trasportati in sicurezza in un luogo di raccolta autorizzato. (I)</p>	<p>Dopo che lo stabilimento ha garantito la separazione e lo stoccaggio sicuri dei rifiuti chimici solidi o liquidi pericolosi, è anche importante garantire che i rifiuti pericolosi vengano trasportati in sicurezza in un centro di raccolta autorizzato a ricevere e gestire rifiuti pericolosi.</p> <p>Le autorità pubbliche o le società private autorizzate a gestire il trasporto di rifiuti pericolosi sono preferibilmente incaricate del trasporto dei rifiuti pericolosi alla più vicina struttura di accoglienza appropriata. In alternativa, la struttura può gestire autonomamente il trasporto dei rifiuti pericolosi solo se fatto in modo sicuro dal punto di vista ambientale e sanitario, in conformità con le normative nazionali/locali per il trasporto di rifiuti pericolosi.</p>

		<p>È possibile che la struttura instauri delle collaborazioni con altri stabilimenti/società per il trasporto congiunto dei rifiuti pericolosi separati, solo se fatto in modo sicuro e senza compromettere il successivo trattamento dei rifiuti pericolosi separati.</p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard dove garantisce che il trasporto dei rifiuti pericolosi all'impianto di ricevimento approvato più vicino sia fatto in modo sicuro conforme alle normative nazionali/locali.</i></p>
6.8	Ogni bagno deve avere un cestino. (I)	<p><i>Ogni bagno deve avere un cestino per i rifiuti, in modo da raccogliere i rifiuti igienici invece di essere scaricati attraverso il bagno e il sistema fognario.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la presenza di un cestino dei rifiuti nel bagno viene controllata durante l'ispezione visiva.</i></p>
6.9	L'azienda deve registrare il totale dei rifiuti prodotti ed avere un piano dei rifiuti per poter ridurre/riusare i rifiuti. (G)	<p><i>È importante conoscere l'esatta quantità dei diversi tipi di rifiuti separati in modo che la struttura possa avere un piano per ridurre l'impatto ambientale riducendo, riciclando e/o riutilizzando i rifiuti e quindi riducendo i costi.</i></p> <p><i>La struttura ha quindi una registrazione mensile dell'importo esatto dei diversi tipi di rifiuti separati, che viene calcolata sulla quantità di rifiuti prodotti per notte per ospite.</i></p> <p><i>La registrazione della quantità di rifiuti nelle diverse categorie viene utilizzata per formulare un piano di rifiuti su come ridurre, riciclare e/o riutilizzare la quantità di rifiuti prodotti nelle diverse categorie.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una panoramica della quantità mensile di rifiuti raccolti per categoria insieme con un piano su come ridurre, riciclare e/o riutilizzare i rifiuti.</i></p>
6.10	Gli ospiti devono aver modo di separare i rifiuti. (G)	<p><i>Al fine di creare consapevolezza tra gli ospiti sulla separazione e il riciclaggio dei rifiuti, la struttura offre agli ospiti la possibilità di separare i propri rifiuti. I rifiuti separati dagli ospiti vengono raccolti e gettati nei cassonetti dei rifiuti suddivisi in diverse categorie.</i></p> <p><i>Le possibilità di effettuare la separazione dei rifiuti per gli ospiti può avvenire nelle stanze degli ospiti o nelle aree pubbliche (corridoio, hall, ristorante, aree per conferenze, aree di parcheggio, ecc.).</i></p>

		<p><i>La separazione dei rifiuti può essere sotto forma di contenitori separati per diversi tipi di rifiuti o di un unico contenitore con separazione interna per diversi tipi di rifiuti. È molto importante che vi siano chiare istruzioni (preferibilmente icone o illustrazioni) che indicano i diversi cassonetti/scomparti per i diversi tipi di rifiuti. In alternativa è possibile avere un sistema di rifiuti separati posto in luoghi separati (ad esempio bottiglie e lattine accanto al cestino e altri rifiuti nel cestino).</i></p> <p><i>Le informazioni per gli ospiti sulle possibilità di smistamento dei rifiuti sono incluse nelle informazioni della politica ambientale della struttura (attraverso le brochure nelle camere degli ospiti, i monitor TV nelle camere degli ospiti o nelle aree pubbliche, le informazioni nelle aree pubbliche o nelle aree conferenze, ecc.). L'istituto fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili nell'ambito dell'adesione al programma Green Key.</i></p> <p><i>Durante l'audit, il sistema separato per i rifiuti (con informazioni facilmente comprensibili) per gli ospiti viene mostrato durante l'ispezione visiva.</i></p>
6.11	<p><i>Nelle stanze, i prodotti per il bagno come shampoo, sapone, cuffie per la doccia, ecc, non devono essere confezionati in dosi singole; se sì, le confezioni devono essere in materiale riciclato o biodegradabile. (G)</i></p>	<p><i>Al fine di ridurre l'impatto ambientale attraverso la riduzione la quantità di rifiuti, la struttura non utilizza contenitori monodose confezionati singolarmente di shampoo, gel doccia, sapone, cuffie per la doccia, ecc. Questo vale per i bagni nelle camere degli ospiti, i servizi igienici nelle aree comuni e i servizi igienici/docce nelle aree del personale. Invece si consigliano dosatori per shampoo, bagnoschiuma e sapone. Altri prodotti per il bagno vengono forniti solo su richiesta contattando la reception.</i></p> <p><i>Se la struttura sceglie di disporre di confezioni singole monouso, il materiale di imballaggio dovrà essere ecologico o possedere un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua soluzione per distributori e/o contenitori monodose confezionati singolarmente e presenta la procedura operativa standard per il riciclaggio di singoli articoli da bagno. Durante l'ispezione visiva, viene controllata la presenza di distributori/erogatori e/o contenitori monodose di vari articoli da bagno e il loro materiale di imballaggio.</i></p>
6.12	<p><i>Sapone e shampoo a disposizione per gli ospiti hanno un marchio ecologico nazionale o internazionale. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di sostanze chimiche utilizzate, la struttura offre agli ospiti sapone e shampoo ecologici che hanno un'etichetta ecologica riconosciuta a livello nazionale o internazionale. Questo vale per i bagni nelle camere degli ospiti, nelle aree del personale e nei servizi igienici nelle aree pubbliche.</i></p>

		<i>Durante la verifica, la struttura presenta la sua politica di acquisto di sapone e shampoo e, durante l'ispezione visiva, viene controllata la presenza di sapone e shampoo con un'etichetta ecologica riconosciuta a livello nazionale o internazionale.</i>
6.13	<i>Nelle stanze, i prodotti per il bagno come shampoo, sapone, cuffie per la doccia, ecc, non devono essere confezionati in dosi singole; se si, le confezioni devono essere in materiale riciclato o biodegradabile. (G)</i>	<i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di rifiuti e quindi riducendo i costi, il ristorante, la mensa, il bar e altri servizi di ristorazione dello stabilimento non offrono agli ospiti e al personale confezioni monodose per latte/panna, zucchero, burro, miele, marmellata, yogurt, formaggi, sale/pepe, ecc. Se si usano confezioni monodose, il loro uso dovrebbe essere ridotto al minimo e/o confezionato in materiali riciclabili.</i> <i>Affinché la struttura rispetti questo criterio, deve disporre di almeno tre dei tipi di prodotti sopra menzionati che non sono in confezioni monodose o imballati nel materiale che vengono inviati al riciclaggio.</i> <i>Durante l'audit (ispezione visiva), lo stabilimento mostra il minimo di tre tipi di prodotti che non sono imballati in una singola dose o imballati nel materiale inviato al riciclaggio.</i>
6.14	<i>L'azienda si accorda per la raccolta e lo smaltimento degli imballaggi con un fornitore adeguato. (G)</i>	<i>La quantità di rifiuti prodotti dalla struttura può essere ulteriormente ridotta dalla costituzione di accordi con diversi fornitori per consegnare le merci in materiale da imballaggio che può essere restituito e riutilizzato (ad esempio bottiglie in vetro, lattine di plastica, scatole di polistirolo espanso, scatole di plastica, ecc.).</i> <i>Affinché uno stabilimento rispetti questo criterio, è necessario fornire almeno due tipi di prodotti in materiale da imballaggio che possa essere restituito e riutilizzato.</i> <i>Durante la verifica, la struttura presenta gli accordi con i fornitori per quanto riguarda la raccolta e il riutilizzo del materiale di imballaggio per almeno due tipi di prodotti.</i>
6.15	<i>L'azienda utilizza tazze, piatti e posate monouso biodegradabili. (G)</i>	<i>Nei casi in cui vengono utilizzati bicchieri, piatti e posate usa e getta, la struttura utilizza prodotti realizzati con materiali biodegradabili per ridurre l'impatto ambientale.</i> <i>Tazze, bicchieri, piatti e posate fatti di materiale biodegradabile potrebbero essere ottenuti da materiali a base di amido di mais che non contengono componenti non biodegradabili.</i> <i>Durante l'audit, vengono presentate le informazioni sulle tazze monouso/bicchieri, piatti e posate fatti di materiale biodegradabile e la presenza del materiale biodegradabile è verificata durante l'ispezione visiva.</i>

6.16	<i>I rifiuti organici vengono compostati. (G)</i>	<p><i>Per riutilizzare i rifiuti prodotti da fonti organiche e quindi per ridurre l'impatto ambientale, la struttura dispone di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e/o rifiuti del giardino). I rifiuti organici possono essere utilizzati anche per il biogas. È importante che il compostaggio avvenga in modo igienico senza incidere sugli ospiti, sul personale e sulla comunità circostante.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura mostra il cumulo o il contenitore di compost. Se il compost viene raccolto da un'azienda esterna, lo stabilimento fornisce una documentazione che mostra che i rifiuti organici sono compostati dalla società esterna.</i></p>
7. ENERGIA		
7.1	Il consumo di energia deve essere registrato almeno una volta al mese. (I)	<p><i>Affinché la struttura possa ridurre l'impatto ambientale diminuendo il consumo energetico e riducendo così i costi, lo stabilimento registra il consumo totale di energia almeno una volta al mese e calcola il consumo energetico per notte per ospite. Se disponibili, sono indicate le fonti del consumo di energia.</i></p> <p><i>Si consiglia di garantire la lettura del consumo totale di energia più frequentemente di una volta al mese, poiché produrrà informazioni più dettagliate sul consumo totale di energia.</i></p> <p><i>Qualora si verificassero importanti cambiamenti nel consumo di energia (specialmente sotto forma di un consumo maggiore del previsto), la struttura ha procedure in atto per indagare immediatamente sulla ragione di questo diverso consumo energetico e per attuare azioni correttive.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrato il minimo di registrazione mensile del consumo totale di energia, nonché informazioni sulla procedura operativa standard per lo studio e la potenziale correzione di variazioni improvvise o maggiori del consumo totale di energia.</i></p>
7.2	Gli impianti di riscaldamento e condizionamento devono essere utilizzati seguendo i cambiamenti delle stagioni e disinseriti quando i locali non sono affittati/occupati. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo il consumo di energia e quindi riducendo i costi, la struttura deve disporre di un sistema per controllare il riscaldamento e l'aria condizionata al suo interno.</i></p> <p><i>Può essere una regolazione del riscaldamento e delle condizioni dell'aria effettuate manualmente nelle diverse parti dello stabilimento descritte nelle procedure operative standard per il personale. Può anche</i></p>

		<p>essere un sistema centralizzato automatico o manuale (sistema di gestione degli edifici) di modifica o spegnimento del sistema di riscaldamento e di aria condizionata.</p> <p>Il sistema di controllo tiene conto dei cambiamenti stagionali e dell'uso/non utilizzo delle diverse parti della struttura (camere degli ospiti, aree ristorante, strutture per riunioni, altre aree pubbliche, ecc.).</p> <p>Durante l'audit, la struttura mostra il sistema di gestione degli edifici e/o la procedura operativa standard per il sistema di controllo del riscaldamento e dell'aria condizionata.</p>
7.3	<p>Almeno il 75% delle lampadine deve essere classe A ad alta efficienza energetica. (I)</p>	<p><i>Poiché le lampadine rappresentano una quantità significativa di consumo di energia, l'azienda, al fine di ridurre l'impatto ambientale, garantisce che almeno il 75% di tutte le lampadine presenti nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. Il requisito è valido per le camere degli ospiti, le aree pubbliche (incluso l'ingresso, il ristorante, l'area riunioni, i padiglioni, ecc.) e l'area del personale. Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico, e quindi preferite, sono a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (illuminazione fluorescente compatta, CFL).</i></p> <p><i>Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non hanno bisogno di sostituzioni con lampadine a basso consumo energetico. Ciò riduce i costi di lungo termine e il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.</i></p> <p><i>Sarebbe possibile, in circostanze eccezionali, che un richiedente per la prima volta possa richiedere una dispensa per avere solo un minimo del 50% delle lampadine a basso consumo energetico. La dispensa sarà concessa solo se la struttura fornisce una buona ragione per non aver raggiunto almeno il 75% di lampadine a basso consumo energetico prima di fare domanda per Green Key e fornire un piano di azione chiaro su come raggiungere il minimo del 75% di efficienza energetica lampadine entro i primi 6-12 mesi dopo il conseguimento della certificazione.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura fornisce una panoramica di tutte le lampadine presenti e che almeno il 75% delle lampadine nello stabilimento sono efficienti dal punto di vista energetico; durante l'ispezione visiva la quantità di lampadine a basso consumo energetico in alcune camere selezionate, l'area pubblica e area del personale sono controllati. In casi eccezionali, quando uno stabilimento rispetta solo il 50% di lampadine a basso consumo energetico, deve fornire una documentazione che spieghi chiaramente le ragioni per cui non</i></p>

		<i>si è raggiunto almeno il 75% di lampadine a basso consumo energetico, nonché un piano di azione per raggiungere il livello richiesto entro 6-12 mesi.</i>
7.4	I filtri aspiranti delle cappe devono essere puliti almeno una volta all'anno. (I)	<p><i>L'aspiratore presente in cucina consuma più energia se i filtri di aspirazione sono grassi e non vengono puliti regolarmente. Per ridurre l'impatto ambientale, è quindi necessario che i filtri vengano puliti almeno una volta all'anno, preferibilmente più spesso. Questo criterio è applicabile solo se la struttura ha una cucina con filtri di aspirazione di scarico.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura mostra la procedura operativa standard per la pulizia dei filtri dal grasso almeno una volta all'anno (comprese le informazioni sull'ultima data di pulizia dei filtri dal grasso).</i></p>
7.5	Le superfici dello scambiatore di riscaldamento/raffreddamento dell'impianto di ventilazione devono essere pulite almeno una volta all'anno. (I)	<p><i>Per garantire che le superfici dello scambiatore di riscaldamento/raffreddamento dell'impianto di ventilazione funzionino in modo ottimale senza un eccessivo uso di energia, è necessario pulire le superfici dello scambiatore dell'impianto di ventilazione almeno una volta all'anno, preferibilmente più spesso.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta la procedura operativa standard per la pulizia dello scambiatore di calore/raffreddamento dell'impianto di ventilazione almeno una volta all'anno (comprese le informazioni sulla data di pulizia finale).</i></p>
7.6	Il sistema di ventilazione deve essere controllato almeno una volta all'anno e riparato se necessario per garantire il massimo dell'efficienza. (I)	<p><i>Affinché il sistema di ventilazione generale riduca l'impatto ambientale grazie all'efficienza energetica e permetta quindi anche una riduzione dei costi, esso viene controllato almeno una volta all'anno.</i></p> <p><i>Si consiglia di far controllare il sistema di ventilazione da una società energetica esterna, ma può anche essere controllato internamente, ad es. dal capo ingegnere della struttura.</i></p> <p><i>Se il check-up del sistema di ventilazione rivela la necessità di riparazione, la struttura deve garantirne la sua riparazione. Si invita ad intervenire tempestivamente per la riparazione, ma se non è possibile, la riparazione dell'impianto di ventilazione deve essere assicurata entro 1-2 mesi dal check-up che rivela la necessità di riparazione.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta la procedura operativa standard per il controllo esterno o interno del sistema di ventilazione generale. Vengono fornite anche informazioni sulla data dell'ultimo controllo</i></p>

		<i>tenuto del sistema di ventilazione (negli ultimi 12 mesi) e l'esito del controllo (incluse eventuali riparazioni effettuate, se necessario).</i>
7.7	I frigoriferi e celle frigorifere, forni e celle calorifere devono essere dotati di guarnizioni ermetiche. (I)	<p><i>Il consumo energetico di frigoriferi, celle frigorifere (o di congelamento), armadi di riscaldamento e forni aumenta se le unità non dispongono di paraspifferi intatti. I paraspifferi possono ad es. essere guarnizioni in gomma intorno alle porte dei dispositivi.</i></p> <p><i>I paraspifferi possono soffrire di usura nel tempo. È quindi necessario che i paraspifferi dei dispositivi siano esaminati almeno una volta all'anno, preferibilmente più spesso. Se il controllo rivela che i paraspifferi non sono più intatti, è necessario che la struttura ne garantisca immediatamente la riparazione/sostituzione.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura fornisce la procedura operativa standard per il controllo dei paraspifferi almeno una volta all'anno e la riparazione/il cambio quando necessario. L'ispezione visiva comprende un controllo a campione dei paraspifferi e che siano intatti in frigoriferi selezionati, in celle frigorifere (o congelate), in armadi di riscaldamento o in forni.</i></p>
7.8	La struttura ha definito una temperatura standard sia per il caldo che per il freddo nelle stanze degli ospiti. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale, mantenendo il miglior controllo possibile sul consumo energetico e quindi riducendo i costi, la struttura ha una temperatura standard definita per il raffreddamento e il riscaldamento nelle camere degli ospiti.</i></p> <p><i>La temperatura di raffreddamento standard dovrebbe essere impostata ad un minimo di 22 ° C (72 ° F) e la temperatura di riscaldamento ad un massimo di 22 ° C (72 ° F). Si consiglia vivamente di impostare una temperatura di raffreddamento standard più elevata e una temperatura di riscaldamento standard inferiore a quella sopra menzionata.</i></p> <p><i>La temperatura standard può essere impostata manualmente in ogni camera o essere impostata automaticamente da un sistema centrale.</i></p> <p><i>Sarà comunque possibile per gli ospiti modificare manualmente o contattando la reception le temperature standard.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua procedura operativa per la temperatura standard definita per il raffreddamento e il riscaldamento nelle camere degli ospiti, e durante l'ispezione visiva si controllerà che le</i></p>

		<i>camere selezionate abbiano la temperatura standard definita.</i>
7.9	<i>L'illuminazione esterna è ridotta al minimo o si rileva la presenza di sensori di spegnimento automatici. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale e quindi ridurre i costi, la struttura ha un sistema per la riduzione del consumo energetico dell'illuminazione esterna.</i></p> <p><i>Oltre all'aspettativa che il sistema di illuminazione esterna sia spento durante le ore diurne, esistono anche altri modi per ridurre al minimo l'illuminazione esterna, spegnendo automaticamente l'illuminazione in determinati periodi della notte o installando i sensori che permettono l'accensione attraverso il rilevamento del movimento. Sistemi diversi possono essere applicati a diverse luci esterne che servono a scopi diversi.</i></p> <p><i>In alcune aree, l'illuminazione esterna viene anche ridotta al minimo per non disturbare la fauna selvatica (ad esempio, le tartarughe che si annidano negli stabilimenti situati sul lungomare in determinate aree, ecc.).</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta un documento con la sua politica per ridurre al minimo l'illuminazione esterna, e durante l'ispezione visiva, viene controllata la posizione dei sensori.</i></p>
7.10	<i>Tutti le finestre devono garantire un alto grado di isolamento termico o altre iniziative di efficienza energetica, in linea con il clima locale e la normativa vigente in materia di risparmio energetico. (G)</i>	<p><i>Le finestre possono essere una fonte significativa di elevato consumo di energia all'interno di una struttura ricettiva. Per ridurre l'impronta ambientale, una struttura situata in zone con un clima molto rigido e freddo deve quindi garantire un elevato grado di isolamento termico (ad es. vetro a doppio o triplo strato). Mentre le strutture situate in aree con un clima caldo dovrebbero avere finestre che includono altre protezioni efficienti dal punto di vista energetico (ad es. materiale riflettente il sole su finestre, tende, ecc.). Nelle aree con un clima molto caldo o freddo, lo stabilimento potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire finestre.</i></p> <p><i>Se esistono normative nazionali o locali in materia di isolamento o altre iniziative di efficienza energetica, la struttura deve sempre rispettare tali requisiti.</i></p> <p><i>Per ottemperare a questo criterio, almeno il 75% delle finestre della struttura ha l'adeguato isolamento termico o effettua altre iniziative efficienti dal punto di vista energetico in conformità con le normative locali.</i></p>

		<p><i>Durante l'audit, la struttura presenta un documento con il suo sistema per avere un grado adeguato di isolamento termico o effettua altre iniziative efficienti dal punto di vista energetico corrispondenti alle normative locali e al clima in almeno il 75% delle finestre presenti.</i></p>
7.11	<p><i>La struttura assicura che i dispositivi elettronici utilizzati nelle camere degli ospiti, cucina, lavanderia, ecc. sono energeticamente efficienti. (G)</i></p>	<p><i>Al fine di ridurre l'impatto ambientale grazie a un minore consumo di energia e quindi riducendo i costi, la struttura garantisce che i principali dispositivi che consumano energia all'interno della struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. Nelle camere degli ospiti, possono essere TV e radio ad alta efficienza energetica, asciugacapelli, ecc. In cucina possono essere forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, ecc. Efficienti dal punto di vista energetico nell'area di lavaggio, possono essere le lavatrici e le asciugatrici, ecc. Nell'area fitness, possono essere macchine da palestra ad alta efficienza energetica.</i></p> <p><i>Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico, devono essere in possesso di un'etichetta ecologica o di altro rating ad alta efficienza energetica (ad esempio classificazione UE A-A +++ o rating EnergyStar di frigoriferi e lavastoviglie, ecc.).</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, almeno il 75% dei dispositivi che consumano energia devono essere efficienti dal punto di vista energetico.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta le specifiche che mostrano che almeno il 75% dei dispositivi elettrici utilizzati nelle stanze degli ospiti, in cucina, nella lavanderia, nella palestra, ecc. sono efficienti dal punto di vista energetico.</i></p>
7.12	<p><i>Un audit energetico viene effettuato una volta ogni 5 anni. (G)</i></p>	<p><i>Per avere una visione migliore delle aree ad alto consumo energetico e aree di potenziale risparmio energetico (e di costi) all'interno della struttura, è necessario effettuare un audit energetico almeno una volta ogni cinque anni. L'audit energetico è svolto da un consulente esterno di energia professionale o da un consulente professionista delle autorità locali o nazionali.</i></p> <p><i>L'audit energetico identifica le aree con un significativo consumo di energia. Comprende anche una consulenza e un piano d'azione con suggerimenti per gli interventi orientate alla riduzione del consumo di energia, compresi gli effetti, i costi e il ritorno sull'investimento.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta il rapporto dell'audit energetico effettuato negli ultimi cinque anni.</i></p>

7.13	<p><i>Il riscaldamento con pannelli elettrici o altri dispositivi a funzionamento elettrico diretto non devono essere permessi. (G)</i></p>	<p><i>L'utilizzo del riscaldamento tramite pannelli elettrici o altre modalità diretto del riscaldamento elettrico è meno efficiente dal punto di vista energetico rispetto a molte altre fonti di riscaldamento. Per ridurre l'impatto ambientale, la struttura deve evitare l'uso del riscaldamento elettrico nelle camere degli ospiti o in qualsiasi altro punto dello stabilimento.</i></p> <p><i>Le pompe di calore sono considerate riscaldamento efficiente dal punto di vista energetico e pertanto non sono incluse in questo criterio.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che non vi sono pannelli elettrici o altre forme di riscaldamento elettrico funzionante nella struttura.</i></p>
7.14	<p><i>La struttura utilizza, come fonte di approvvigionamento, energia rinnovabile. (G)</i></p>	<p><i>Al fine di incoraggiare la struttura a scegliere il tipo di energia più rispettoso dell'ambiente e sostenibile, deve utilizzare l'energia proveniente da fonti rinnovabili (pannelli solari, energia eolica, bio-gas da rifiuti organici, calore geotermico, ecc.).</i></p> <p><i>In una serie di paesi, è ora possibile acquistare energia certificata ecologica e la struttura garantisce che l'energia acquistata sia certificata ecologicamente.</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, almeno il 75% del consumo di energia prodotta deriva da energia ecologica e/o rinnovabile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio la bolletta energetica) che indica che l'utilizzo di almeno il 75% di energia che è certificata ecologicamente e/o generata da fonti rinnovabili.</i></p>
7.15	<p><i>Sono installati nelle aree pubbliche sistemi automatici per l'illuminazione a risparmio energetico. (G)</i></p>	<p><i>Per l'ulteriore riduzione dell'impatto ambientale attraverso il risparmio di energia e quindi la riduzione dei costi, la struttura dispone di un sistema automatico per l'illuminazione a risparmio energetico nelle aree pubbliche, come hall e corridoi, aree con servizi per riunioni, piscina, ristorante e bar, ecc.</i></p> <p><i>Il sistema automatico installato potrebbe essere sotto forma di rilevatori di movimento o timer, in modo che le luci vengano automaticamente spente in queste aree pubbliche durante i periodi di non utilizzo.</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, almeno il 75% delle aree pubbliche dispone di un sistema automatico per l'illuminazione ad alta efficienza energetica.</i></p>

		<i>Durante la verifica, la struttura presenta la documentazione attestante i sistemi automatici per l'illuminazione ad alta efficienza energetica nelle aree pubbliche e (ove possibile) la presenza dei sistemi automatici nelle aree pubbliche viene controllata durante l'ispezione visiva.</i>
7.16	<i>I contatori separati di elettricità e gas vengono installati in luoghi strategici per il monitoraggio energetico. (G)</i>	<p><i>Per tracciare meglio il consumo energetico delle diverse parti dello stabilimento, sono installati contatori aggiuntivi/separati di energia (e gas), specialmente nelle aree con elevati livelli di consumo di energia (ad esempio cucine, piscine riscaldate, ecc.). Alcuni stabilimenti hanno scelto di avere contatori elettrici separati per ogni stanza.</i></p> <p><i>Fornire informazioni più accurate attraverso i contatori aggiuntivi / separati di elettricità (e gas) relativi alle diverse fonti di utilizzo dell'energia nello stabilimento consente di preparare migliori strategie mirate alla riduzione del consumo energetico.</i></p> <p><i>Se sono installati più contatori di elettricità (e gas), è necessario che i dati di consumo di ciascun contatore siano raccolti e registrati. Se la lettura del consumo di elettricità (e gas) dai diversi contatori può essere effettuata più frequentemente di una volta al mese, produce informazioni più dettagliate sul consumo da ciascun contatore di elettricità (e gas).</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrata la registrazione del consum, che avviene minimo una volta al mese, di elettricità (e gas) proveniente dai diversi contatori.</i></p>
7.17	<i>L'edificio è isolato al di sopra dei requisiti minimi nazionali per garantire una significativa riduzione del consumo energetico. (G)</i>	<p><i>Un buon isolamento dell'intero edificio è un mezzo importante per ridurre l'impatto ambientale, aumentare l'efficienza energetica e quindi ridurre i costi. Il grado di isolamento necessario varia da un edificio all'altro a seconda dell'età dell'edificio, del clima circostante, ecc. L'isolamento può riguardare le pareti, il tetto e/o le finestre degli edifici.</i></p> <p><i>Nella maggior parte dei paesi, esiste una legislazione nazionale per i requisiti che definiscono il grado di isolamento degli edifici. La struttura deve quindi garantire il rispetto dei requisiti nazionali in materia di isolamento, ma anche ottenere un isolamento superiore ai requisiti nazionali minimi.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione attestante che l'edificio il grado di isolamento dell'edificio è superiore ai requisiti minimi nazionali sotto forma di un rapporto certificato da revisore energetico esterno o dell'autorità locale/nazionale competente.</i></p>

7.18	<i>I tubi dell'acqua calda sono ben isolati. (G)</i>	<p><i>Una buona procedura per ridurre l'impatto ambientale riducendo così il consumo di energia e quindi i costi di gestione è quella di garantire che i tubi dell'acqua calda siano ben isolati.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione attestante tale procedura; la documentazione viene presentata sotto forma di un rapporto di un revisore esterno dell'energia o dell'autorità locale/nazionale competente.</i></p>
7.19	<i>Computer, stampanti e fotocopiatrici passano alla modalità di risparmio energetico e si spengono automaticamente. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso l'introduzione di procedure volte al risparmio energetico - riducendo di conseguenza anche i costi -, la struttura utilizza solo computer, stampanti e fotocopiatrici che passano a una modalità di risparmio energetico in un breve periodo di non utilizzo (ad esempio 2-5 minuti).</i></p> <p><i>Poiché anche la modalità di risparmio energetico consuma energia, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un lungo periodo di non utilizzo (ad esempio 1-2 ore).</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni che mostrano che i suoi computer, stampanti e fotocopiatrici passano a una modalità di risparmio energetico e si spengono automaticamente, e l'ispezione visiva include un controllo a campione che le macchine sono in modalità di risparmio energetico dopo periodi di non utilizzo.</i></p>
7.20	<i>Computer, stampanti, fotocopiatrici e elettrodomestici acquistati di recente hanno un marchio di qualità ecologica o prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale m. (G)</i>	<p><i>Al fine di ridurre l'impatto ambientale, risparmiare energia e quindi ridurre i costi, i computer, le stampanti, le fotocopiatrici e gli altri elettrodomestici utilizzati nell'ufficio e acquistati negli ultimi 12 mesi devono avere un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale. In alternativa, la struttura garantisce che le società che hanno prodotto i macchinari abbiano un sistema di gestione ambientale, ad es. attraverso una certificazione ISO 14001, EMAS, ecc.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che i computer, le stampanti, le fotocopiatrici e gli elettrodomestici acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica riconosciuto o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</i></p>
7.21	<i>Distributori automatici, distributori di caffè e acqua sono spenti nei periodi di non utilizzo. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso l'introduzione di procedure volte al risparmio energetico - riducendo di conseguenza anche i costi -, i distributori automatici, i distributori di caffè/tè e acqua sono, ove possibile, spenti nei periodi di non utilizzo.</i></p>

		<p><i>I periodi di non utilizzo possono avvenire in determinati momenti del giorno o in determinati periodi dell'anno e possono essere individuate anche solo in alcune aree della struttura, ad es. sale riunione o zona piscina.</i></p> <p><i>È importante che il consumo di energia di accensione e spegnimento delle macchine non superi il consumo di energia avendo sempre le macchine in uso. Questo equilibrio si riferisce sia al consumo di energia stesso (quando si riavvia dopo un arresto in uso), ma anche in relazione all'effetto sulla durata della vita delle macchine.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua procedura operativa standard in merito alla disattivazione di distributori automatici, distributori di caffè/tè e acqua durante i periodi di non utilizzo. In alternativa, la conformità può anche essere confermata durante l'ispezione visiva.</i></p>
8. ALIMENTI E BEVANDE		
8.1	<p>L'organizzazione deve acquistare e registrare almeno tre tipi di prodotti alimentari/bevande che siano biologici, etichettati con il marchio di qualità ecologica, etichettati con il commercio equo e/o prodotti localmente. (I)</p>	<p><i>Le pratiche ecologiche e sostenibili nella struttura sono garantite dalla tipologia di cibo e bevande acquistate dallo stabilimento le quali vengono offerte agli ospiti.</i></p> <p><i>La struttura pertanto registra i prodotti alimentari e delle bevande biologici, con marchio di qualità ecologica, facenti parte del commercio equo e/o prodotti locali. Quando si acquistano i prodotti, si raccomanda che siano biologici o con marchio di qualità ecologica o facenti parte del commercio equo e solidale proveniente da autorità nazionali o internazionali riconosciute.</i></p> <p><i>I prodotti sono, quando possibile, di provenienza locale al fine di stimolare l'economia locale e ridurre l'impatto ambientale grazie ad un trasporto ridotto. La dicitura cibo locale è in funzione alla posizione della struttura; i cibi prodotti a meno di 100 km dalla struttura sono normalmente considerati prodotti locali.</i></p> <p><i>La struttura garantisce che il maggior numero possibile di prodotti alimentari e bevande siano biologici, etichettati ecologicamente, facenti parte del commercio equo e/o prodotti localmente. La scelta dei prodotti dipende dalla disponibilità e dal prezzo. Sono richiesti almeno tre tipi di prodotti, ma si consiglia vivamente di includere più prodotti.</i></p>

		<p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente ai prodotti alimentari/bevande offerti agli ospiti, si raccomanda anche di applicare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta un elenco di (almeno tre) prodotti alimentari/bevande che sono biologici, etichettati con il marchio di qualità ecologica, facenti parte del commercio equo e/o prodotti localmente.</i></p>
8.2	<p>La quota di prodotti alimentari/bevande biologici etichettati, eco-label, equi e/o localmente prodotti deve essere aumentata ogni anno. (I)</p>	<p><i>Nei casi in cui la struttura chiede il rinnovo della certificazione Green Key, è importante che questa garantisca un numero sempre maggiore di alimenti e bevande biologici, ecologicamente etichettati e/o prodotti localmente. L'organizzazione dimostra quindi che la quota di prodotti alimentari e bevande biologici, ecologicamente etichettati e/o prodotti localmente è aumentata negli ultimi 12 mesi al fine di poter includere i prodotti aggiuntivi.</i></p> <p><i>In casi eccezionali, se viene dimostrato che è molto difficile per la struttura aumentare la quantità dei prodotti richiesti, si può richiedere una dispensa per non aumentare tale quantità.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente ai prodotti alimentari/bevande per gli ospiti, si suggerisce di implementare questo criterio anche per il servizio mensa del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni sui prodotti alimentari/bevande biologici, con marchio di qualità, ecologici, facenti parte del commercio equo e/o localmente prodotti che sono stati aggiunti negli ultimi 12 mesi.</i></p>
8.3	<p><i>L'organizzazione promuove iniziative per acquistare prodotti stagionali, ridurre il consumo di carne e vieta il consumo di specie di pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie. (G)</i></p>	<p><i>Per avere una politica rispettosa dell'ambiente e il più sostenibile possibile in relazione all'acquisto di prodotti alimentari e bevande, la struttura deve avere una politica su 1) acquisto prodotti stagionali, 2) riduzione della quantità di alimenti a base di carne, 3) esclusione dell'acquisto di prodotti di pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie, 4) esclusione di prodotti OGM, 5) acquisto di prodotti che tengano in considerazione il benessere degli animali, ecc.</i></p> <p><i>L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale generato dai trasporti. Ridurre l'uso di prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale creato dalla produzione di prodotti a base di carne. L'uso di prodotti alimentari a base di pesce, in particolare specie di pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre varietà è in completa contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.</i></p>

		<p><i>Nell'ambito della politica di acquisto, la struttura evita l'acquisto di organismi geneticamente modificati (OGM), sceglie qualità di pesce e frutti di mare con l'etichetta Marine Stewardship Council (MSC) o in linea con le raccomandazioni del WWF, prende in considerazione il benessere degli animali quando acquistano prodotti a base di carne e considera l'offerta di prodotti senza glutine e prodotti adatti ai diabetici.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente a prodotti alimentari e bevande per gli ospiti, si invita a implementare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sull'acquisto di prodotti stagionali, riduzione di acquisto di prodotti a base di carne, esclusione di prodotti a rischio di estinzione, pesce o altre specie, esclusione di prodotti OGM e/o prendendo in considerazione il benessere degli animali al momento dell'acquisto di prodotti.</i></p>
8.4	<p><i>Lo struttura deve registrare la quantità di cibo non utilizzato e prendere iniziative per ridurre gli sprechi. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo al minimo la quantità di rifiuti alimentari e ridurre quindi i costi, la struttura registra la quantità di rifiuti alimentari.</i></p> <p><i>La quantità totale prodotta è suddiviso in diverse categorie, a seconda delle diverse offerte (buffet, menu, ecc.), diversi pasti (colazione, pranzo, cena, ecc.), diverse parti dei pasti (antipasto, piatto principale, dessert, ecc.), diversi tipi di cibo (pane, insalata, ecc.), cibo acquistato che viene utilizzato, ecc. La divisione in diverse categorie dipende dai diversi tipi di pasti offerti nella struttura.</i></p> <p><i>Dopo aver accertato la quantità di cibo sprecato nelle diverse categorie, la struttura prepara un piano per ridurre gli sprechi alimentari. Il piano considera una serie di problematiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• È possibile regolare quantità e tipi di alimenti?</i> <i>• Il cibo può essere conservato e servito in un modo migliore per durare più a lungo?</i> <i>• È possibile utilizzare gli ingredienti in misura maggiore?</i> <i>• Il servizio può essere cambiato da buffet (che vengono continuamente riempiti) a porzioni?</i> <i>• In caso di buffet, è possibile incoraggiare gli ospiti a non sovraccaricare le piastre?</i> <i>• Come può essere riutilizzato il cibo che viene lasciato?</i> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra la registrazione dei rifiuti alimentari in diverse categorie e il piano per la riduzione degli sprechi alimentari.</i></p>

8.5	<p><i>Lo stabilimento comunica sulla carta del menu o nel buffet i prodotti che sono biologici, etichettati ecologicamente, etichettati equosolidali e/o prodotti localmente. (G)</i></p>	<p><i>Per aumentare la consapevolezza degli ospiti in merito a prodotti biologici etichettati con marchio di qualità ecologica, commercio equo e/o prodotti localmente, la struttura indica chiaramente quali prodotti sono biologici, etichettati ecologicamente e/o prodotti da fonti locali. Questo potrebbe essere fatto sul menu o sui segni sul buffet.</i></p> <p><i>L'indicazione è fatta usando icone o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente a prodotti alimentari e bevande per gli ospiti, si invita a implementare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>È importante che la conformità a questo criterio sia effettuata in conformità con la legislazione nazionale in materia.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili sui prodotti alimentari e delle bevande.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione di prodotti alimentari e bevande biologici, con marchio di qualità ecologico, etichettati e/o prodotti localmente sul menu e/o buffet.</i></p>
8.6	<p><i>Una variante alternativa vegetariana viene proposta nel menu del ristorante. (G)</i></p>	<p><i>Poiché il cibo vegetariano/vegano ha un impatto ambientale inferiore rispetto a quello a base di carne, la struttura deve avere una o più alternative vegetariane e/o vegane incluse nel menu del ristorante. Questo criterio affronta anche la crescente domanda da parte degli ospiti di alternative vegetariane/vegane ai menu regolari a base di carne.</i></p> <p><i>Le opzioni vegetariane/vegane sono chiaramente indicate nel menu o nel buffet. L'indicazione viene effettuata utilizzando loghi o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente ai prodotti alimentari per gli ospiti, si invita a implementare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>

		<i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione delle opzioni vegetariane/vegane nel menu e/o buffet.</i>
8.7	<i>Durante le conferenze o nel ristorante dell'hotel è consigliato l'uso di acqua minerale del rubinetto purchè rispetti gli standard di qualità adeguati. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale generato dal processo di produzione di acqua in bottiglia (compreso il trasporto dell'acqua, l'uso di plastica, alluminio o vetro per le bottiglie e il successivo trasporto di acqua in bottiglia ai clienti), la struttura offre agli ospiti acqua del rubinetto sia nei ristoranti sia nelle sale riunioni. Ciò favorisce anche di ridurre i costi.</i></p> <p><i>La possibilità di offrire acqua del rubinetto dipende dalla qualità dell'acqua stessa presente nell'area e dalla fornitura di acqua di rubinetto nella struttura. Se l'acqua del rubinetto nel rispettivo paese non è potabile, o se la qualità dell'acqua del rubinetto nella struttura non è conforme alle norme delle autorità nazionali per l'acqua del rubinetto (ad esempio relative ai livelli limite di contenuto di pesticidi, metalli pesanti, ecc.), questo criterio non è applicabile. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere offerta, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere servita.</i></p> <p><i>L'acqua del rubinetto viene preferibilmente offerta come acqua naturale, ma potrebbe anche essere offerta come acqua frizzante dopo l'aggiunta di acido carbonico.</i></p> <p><i>L'acqua del rubinetto è offerta agli ospiti nei ristoranti e nelle sale riunioni, ma potrebbe anche essere offerta agli ospiti presenti nella reception, nelle camere, ecc. Potrebbe anche essere offerta al personale all'interno delle aree del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che l'acqua del rubinetto viene offerta nel ristorante o altrove all'interno della struttura.</i></p>
9. AMBIENTE INTERNO		
9.1	<i>Il ristorante dovrebbe essere per non fumatori o al massimo avere un'area dedicata per non fumatori. (I)</i>	<p><i>Per diminuire i rischi per la salute e il fastidio del fumo, all'interno del ristorante della struttura è presente il divieto di fumo.</i></p> <p><i>Nei paesi in cui ciò non è fattibile, il ristorante ha almeno una sezione per non fumatori che include più della metà dell'area totale del ristorante. La sezione per non fumatori è chiaramente separata fisicamente dalla sezione fumatori, in modo tale che le persone sedute nella sezione non fumatori non siano influenzate dai</i></p>

		<p><i>fumatori. Le sezioni per non fumatori e per fumatori sono contrassegnate chiaramente con indicazioni facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nei ristoranti, quando esiste tale legislazione, la struttura deve in ogni caso soddisfare tali requisiti.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che non è consentito fumare nel ristorante o che esiste una separazione fisica del ristorante con cartelli che indicano la parte fumatori e non fumatori del ristorante.</i></p>
9.2	<p>Almeno il 75% delle stanze dovrebbe essere per non fumatori. (I)</p>	<p><i>Per ridurre il rischio per la salute e il fastidio del fumo, tutte le camere sono preferibilmente non fumatori.</i></p> <p><i>Nei paesi in cui ciò non è fattibile, almeno il 75% delle camere è non fumatori. Le sezioni della struttura con camere per non fumatori sono chiaramente separate da quelle con camere per gli ospiti in cui è consentito fumare. Le stanze per gli ospiti in cui è permesso fumare possono, per esempio, essere situate su piani separati della struttura. Le aree con camere per non fumatori e fumatori sono chiaramente contrassegnate con cartelli in modo facilmente comprensibile.</i></p> <p><i>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nelle camere degli ospiti e, quando esiste una tale legislazione, lo stabilimento deve in ogni caso rispettare tali requisiti.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra che almeno il 75% delle camere è per non fumatori, e la struttura conferma che è conforme alle norme sul fumo nazionali/locali. L'ispezione visiva conferma che le aree con camere fumatori e non fumatori sono chiaramente separate e con cartelli che indicano le parti fumatori e non fumatori della struttura.</i></p>
9.3	<p><i>L'organizzazione deve avere un disciplinare per le pause fumo del personale durante le ore di lavoro.</i> (G)</p>	<p>Per ridurre il rischio per la salute e il fastidio del fumo, le aree per il pubblico e lo staff sono normalmente aree non fumatori.</p> <p>Seal personale è consentito fumare, l'organizzazione ha una politica di gestione per il personale riguardo al fumo durante l'orario di lavoro. La politica include norme su quando e dove il personale può fumare. È importante che la politica assicuri che i membri del personale non fumatori e gli ospiti non siano infastiditi dal fumo.</p>

		<p>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nelle aree pubbliche e del personale e, quando esiste una legislazione sulla questione, la struttura deve in ogni caso rispettare tali requisiti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica sul fumo per il personale, comprese le informazioni su quando e dove è consentito fumare durante l'orario di lavoro, e come lo stabilimento garantisce che non costituisce un rischio per la salute e fastidio per i membri del personale non fumatori e gli ospiti.</p>
9.4	<p><i>In caso di ristrutturazione o nuova costruzione, la struttura deve utilizzare prodotti rispettosi dell'ambiente. (G)</i></p>	<p><i>Per il miglioramento continuo dell'ambiente interno e per ridurre l'impatto ambientale utilizzando prodotti meno dannosi, la struttura utilizza prodotti ecocompatibili in relazione a lavori di ristrutturazione o costruzione di nuovi edifici effettuati negli ultimi 12 mesi. I composti organici volatili (COV) sono evitati nelle vernici, nei materiali da costruzione, ecc. I materiali/materiali riciclati di seconda mano rispettosi dell'ambiente sono vivamente raccomandati.</i></p> <p><i>In relazione ai lavori di ristrutturazione o in caso di costruzione di un nuovo edificio, l'organizzazione utilizza pratiche e materiali locali appropriati e sostenibili. I prodotti rispettosi dell'ambiente includono l'uso di vernici e altri prodotti che non contengono sostanze nocive per l'ambiente o la salute umana, ad esempio utilizzando prodotti con un marchio di qualità ecologica nazionale o riconosciuto a livello internazionale o utilizzando società che hanno adottato un sistema di gestione ambientale.</i></p> <p><i>La struttura valorizza e incorpora elementi autentici della cultura locale tradizionale e contemporanea. La legislazione e le normative in materia di ristrutturazione o costruzione di nuovi edifici e i diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali sono sempre rispettati.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione comprovante l'uso di prodotti ecocompatibili in relazione a ristrutturazioni o nuove costruzioni effettuate negli ultimi 12 mesi. La documentazione include anche considerazioni su pratiche e materiali sostenibili, elementi autentici della cultura locale e sul fatto che i diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali non sono stati violati.</i></p>
10. AREE VERDI		
10.1	<p>Pesticidi e fertilizzanti chimici non devono essere usati, ma solo in</p>	<p><i>Al fine di ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche e il rischio di inquinamento, la struttura non utilizza pesticidi chimici e fertilizzanti nei casi in cui vi siano aree verdi.</i></p>

	<p>manca di prodotti naturali o organici equivalenti. (I)</p>	<p><i>Se sono necessari pesticidi e fertilizzanti, vengono utilizzati equivalenti organici o naturali. Fiamme del gas o erbicidi meccanici sono anche considerate possibili alternative. Solo nei casi in cui non sono disponibili sostituzioni organiche o naturali, a prezzi accessibili o sufficientemente efficaci, l'istituto può utilizzare pesticidi chimici e fertilizzanti e, in tal caso, viene normalmente utilizzato solo una volta all'anno e vengono acquistati solo i prodotti prontamente disponibili. Le sostanze chimiche sono conservate correttamente (vedere il criterio 6.6).</i></p> <p><i>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi dello stabilimento è esternalizzata a una società esterna.</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta la sua politica scritta sull'uso di pesticidi e fertilizzanti nelle aree verdi pertinenti alla struttura, dimostrando che la stessa non usa pesticidi e fertilizzanti chimici a meno che non sia disponibile un equivalente organico o naturale. Se il lavoro delle aree verdi è esternalizzato a un'azienda esterna, questa società esterna presenta la sua politica sull'uso di pesticidi e fertilizzanti nelle aree verdi dello stabilimento. Durante l'ispezione visiva, potrebbe essere condotto un controllo a campione per confermare la conformità a tale criterio.</i></p>
10.2	<p>I tagliaerba appena acquistati devono essere azionati elettricamente, utilizzare benzina senza piombo, essere dotati di catalizzatore, avere un eco-label o essere azionati manualmente. (I)</p>	<p><i>Se la struttura dispone di aree verdi, I tagliaerba acquistati negli ultimi 12 mesi devono essere efficienti dal punto di vista energetico e avere emissioni sonore e di carbonio ridotte.</i></p> <p><i>I tagliaerba sono preferibilmente manuali o elettrici, ma se si richiede l'uso di benzina, è necessario utilizzare benzina alchilata o benzina senza piombo o il tagliaerba deve essere dotato di un catalizzatore. Se i tagliaerba ricevono un marchio di qualità ecologica, soddisfano anche questo criterio.</i></p> <p><i>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi dello stabilimento è esternalizzata a una società esterna.</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta la documentazione che attesta che i tagliaerba acquistati negli ultimi 12 mesi dalla stessa o dall'appaltatore esterno sono ecologici.</i></p>
10.3	<p>È presente una procedura di irrigazione intelligente per le aree verdi. (I)</p>	<p><i>Per ridurre al minimo il consumo di acqua per l'irrigazione, è necessario adottare una procedura intelligente. Il sistema di irrigazione intelligente può, ad esempio, includere procedure di irrigazione durante le ore del mattino o della sera, un sistema di sensori di umidità o un sistema di gocciolamento che mira a ridurre al</i></p>

		<p><i>minimo l'evaporazione e fornire il migliore impatto per le radici delle piante. Ciò include anche l'uso di acqua piovana raccolta, acqua grigia trattata o acque reflue per l'irrigazione di fiori / giardini (vedere il criterio 10.5).</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta la sua politica scritta sull'irrigazione intelligente di fiori e giardini e, se possibile, le procedure di irrigazione intelligenti vengono controllate durante l'ispezione visiva.</i></p>
10.4	<p><i>I rifiuti provenienti dal giardinaggio vengono usati per il compostaggio. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo al minimo sprechi, energia e trasporti (e quindi ridurre i costi), la struttura garantisce che i rifiuti del giardino vengano compostati nei locali specifici seguendo il metodo standard. Il terriccio prodotto dai rifiuti del giardino viene successivamente riutilizzato per fertilizzare le aree del giardino.</i></p> <p><i>Durante la verifica - ispezione visiva -, la struttura mostra il compost o il contenitore del compost. Se il compost viene raccolto da un appaltatore esterno, la struttura presenta la documentazione appropriata.</i></p>
10.5	<p><i>L'acqua piovana o le acque grigie vengono raccolte e utilizzate per l'irrigazione di fiori e giardini. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale e risparmiare acqua per l'irrigazione di fiori e giardini (e quindi riducendo i costi), la struttura garantisce che l'acqua piovana, l'acqua grigia trattata o le acque reflue siano raccolte e utilizzate per l'irrigazione di fiori e giardini.</p> <p>La raccolta di acqua piovana o di acque grigie viene effettuata in modo sicuro seguendo la legislazione nazionale e locale senza effetti negativi per gli ospiti e il personale, la popolazione locale e l'ambiente.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sulla raccolta di acqua piovana, acque reflue trattate o acque reflue per l'irrigazione di fiori e giardini, e l'ispezione visiva (ove possibile) conferma il sistema di raccolta per l'acqua piovana, acque reflue trattate o acque reflue.</p>
10.6	<p><i>Quando si creano nuove aree verdi, vengono utilizzate specie native. (G)</i></p>	<p>Affinché la struttura supporti la biodiversità, l'istituzione (laddove possibile) assicura la piantagione di specie autoctone quando si piantano nuove aree verdi.</p> <p>C'è anche un piano per la revisione del paesaggio della zona verde per considerare la fattibilità e l'uso di specie autoctone. Se ci sono specie invasive come infestanti, animali o agenti patogeni presenti sul posto, il piano include informazioni su come controllare la loro diffusione e preferibilmente sradicarle. Si raccomanda di consultare uno specialista esterno sulla restrizione delle specie invasive.</p>

		Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione scritta che mostra che le piante acquistate o ottenute negli ultimi 12 mesi sono specie native e che il piano di gestione esamina la fattibilità e l'uso delle specie native e la restrizione della diffusione e, preferibilmente, l'eradicazione delle specie invasive.
11. RESPONSABILITÀ SOCIALE DI IMPRESA		
11.1	La struttura è in conforme con la legislazione internazionale, nazionale e locale ed è in possesso di una politica di responsabilità sociale d'impresa in materia di ambiente, salute, sicurezza e lavoro. (I)	<p>La struttura ha acquisito legalmente i diritti di proprietà, terra e acqua e garantisce che le sue funzioni e attività all'interno delle aree relative ad ambiente, salute, sicurezza e lavoro, avvengano nel rispetto della legislazione e dei regolamenti locali e nazionali.</p> <p>La struttura garantisce inoltre di lavorare in linea con convenzioni e regolamenti internazionali, tra cui: "Dichiarazione universale dei diritti umani" (compresa la "Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti dell'infanzia"), la "Dichiarazione dell'Organizzazione internazionale del lavoro sui principi e i diritti fondamentali sul lavoro", la "Dichiarazione di Rio sull'ambiente e lo sviluppo", la "Convenzione delle Nazioni Unite contro la corruzione" e "Il Codice di condotta per la protezione dei bambini dallo sfruttamento sessuale nei viaggi e nel turismo". In molti paesi, le convenzioni e i regolamenti internazionali sono parzialmente o completamente integrati nella legislazione nazionale/locale.</p> <p>Lo stabilimento formula una politica in materia di responsabilità sociale delle imprese che copre i settori dei diritti umani (compreso il lavoro minorile), i diritti dei lavoratori e l'equità, un ambiente di lavoro sicuro e protetto, anti-corrruzione e forme di sfruttamento o molestia commerciali, sessuali o di altro tipo, in particolare dei bambini, adolescenti, donne, minoranze e altri gruppi vulnerabili. Laddove ne esistano le opportunità, è promossa la politica in materia di RSI sostenga anche il coinvolgimento dello stabilimento nella pianificazione e gestione del turismo sostenibile a livello locale.</p> <p>Per quanto riguarda il rispetto delle esigenze lavorative (nel caso in cui lo stabilimento abbia dipendenti), devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutti i dipendenti ricevono informazioni per iscritto (contratto) che indicano le condizioni di lavoro, comprese le informazioni sull'orario di lavoro e sul salario. • Tutti i dipendenti ricevono almeno un salario di sussistenza, quindi il salario non è inferiore al salario minimo legale. • Tutti i dipendenti ricevono informazioni sul codice di condotta lavorativo/le politiche dello stabilimento e i

	<p>dipendenti ricevono anche informazioni sulla procedura per sollevare dubbi/reclami.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Per tutti i dipendenti di età inferiore ai 18 anni, sono seguite le normative nazionali e la Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti dell'infanzia e le convenzioni OIL 138/182. • Tutti i dipendenti ricevono un trattamento equo senza discriminazioni. • A tutti i dipendenti viene offerta regolare formazione e opportunità di avanzamento. <p><i>La struttura garantisce che le sue attività non influenzino negativamente l'accesso locale a mezzi di sussistenza, diritti di passaggio, trasporti e alloggi. Le attività della struttura non mettono a repentaglio la fornitura di servizi sanitari e igienico-sanitari di base alle comunità vicine. La struttura non impedisce l'accesso da parte dei residenti locali a siti e proprietà storiche, archeologiche, culturali e spiritualmente importanti. Se la struttura è situata all'interno o vicino ad un'area sensibile o protetta, conosce e rispetta la legislazione e le normative relative alle attività turistiche all'interno dell'area sensibile o protetta.</i></p> <p><i>La struttura garantisce che le attività connesse alla gestione dello stabilimento non abbiano effetti negativi significativi sugli ecosistemi naturali e sulla fauna selvatica. Qualsiasi disturbo degli ecosistemi naturali è ridotto al minimo, riabilitato e viene dato un contributo compensativo alla gestione della conservazione. Ciò include anche pratiche per ridurre l'inquinamento da rumori, luce, deflusso, erosione, composti che riducono lo strato di ozono e aria, acqua e contaminanti del suolo.</i></p> <p><i>Le specie di animali selvatici non vengono acquisite, allevate o tenute in cattività, tranne per le attività adeguatamente regolamentate tenute da coloro autorizzati e adeguatamente attrezzati per ospitarli e prendersene cura. L'alloggio, la cura e la gestione di tutti gli animali selvatici e domestici devono soddisfare i più elevati standard di benessere degli animali. Le interazioni con la fauna selvatica in roaming organizzate dalla struttura sono non invasive e gestite in modo responsabile per evitare effetti negativi sugli animali interessati e sulla vitalità e il comportamento delle popolazioni in natura (tenendo conto dell'impatto cumulativo).</i></p> <p><i>L'ubicazione, la progettazione e la costruzione di edifici e infrastrutture sono conformi ai requisiti locali di zonizzazione e area protetta o patrimonio. La struttura tiene conto della capacità e dell'integrità del patrimonio naturale e culturale circostante in materia di ubicazione, progettazione, valutazione dell'impatto e acquisizioni di terreni; identifica e segue i codici di sviluppo locale e le linee guida per la gestione architettonica.</i></p>
--	--

		<p><i>Durante l'audit, la struttura presenta documenti che illustrano e confermano il rispetto della legislazione locale e nazionale nell'ambito delle aree di relative ad ambiente, salute, sicurezza e lavoro, nonché le convenzioni e i regolamenti internazionali e la formulazione di una politica di responsabilità sociale. Il documento include la conferma delle attività dello stabilimento che si svolgono in corrispondenza dei requisiti della certificazione Green Key e testimonia che sono state prese in considerazione le interazioni tra fauna selvatica, l'ubicazione, la progettazione e la costruzione di edifici e infrastrutture. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</i></p>
11.2	<p><i>Lo stabilimento fornisce l'accesso per le persone con bisogni speciali. (G)</i></p>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e assistere le persone con bisogni speciali, la struttura deve fornire loro accesso. L'accesso si riferisce agli ospiti, al personale e agli altri utenti della struttura.</i></p> <p><i>Esempi di persone con bisogni speciali includono le persone con determinate disabilità (persone su sedia a rotelle, non vedenti, ecc.) e persone con problemi di salute specifici. Il criterio include l'accesso all'area di ingresso e di ricevimento, alle sale riunioni, al ristorante, ai servizi igienici pubblici, alle camere e/o alle altre strutture. Si raccomanda che le strutture siano approvate da un'associazione nazionale/locale per disabili.</i></p> <p><i>In alcuni casi particolari, la struttura potrebbe aver ricevuto una dispensa dalle autorità in merito a determinati tipi di accesso per le persone con bisogni speciali, ad es. accesso per sedie a rotelle a edifici storici, e in questi casi non sarà richiesto all'istituzione di fornire l'accesso.</i></p> <p><i>Il livello di accesso per le persone con esigenze specifiche offerte dalla struttura è chiaramente comunicato agli ospiti, al personale e agli altri utenti. Quando sono presenti informazioni sull'accesso, è più facile per la struttura e l'utente soddisfare le aspettative ed evitare il trasporto non necessario. Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura presenta quindi informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili in merito allo stabilimento e ai suoi prodotti e servizi. La struttura non deve promettere più di quanto possa essere implementato dalla struttura.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura (come parte dell'ispezione visiva) dimostra l'accesso e le procedure per le persone con bisogni speciali, così come le informazioni fornite sul loro accesso.</i></p>

11.3	<p><i>La struttura è equa nell'assumere donne e minoranze locali, anche in posizioni dirigenziali, e vieta il lavoro minorile. (G)</i></p>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e sostenere la parità di trattamento e diritti delle persone, la struttura assume il personale (se applicabile) in tutte le posizioni, senza discriminazione per età, razza, sesso, religione, disabilità, stato socio-economico, ecc. Si raccomanda che lo stabilimento aggiunga questo obbligo alla politica di responsabilità sociale d'impresa.</i></p> <p><i>Per sostenere la comunità locale vicino allo stabilimento, è importante che i residenti locali (e in particolare le minoranze locali) siano impiegati come personale nello stabilimento in tutte le posizioni, comprese le posizioni dirigenziali, e che la formazione sia offerta quando necessario.</i></p> <p><i>Inoltre, è molto importante che la struttura escluda il lavoro minorile nello stabilimento o l'utilizzo di fornitori che utilizzano il lavoro minorile. Si raccomanda che la struttura aggiunga questo obbligo alla politica di responsabilità sociale di impresa.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio la sua politica di responsabilità sociale d'impresa) che mostra come garantisce il rispetto del criterio. Le osservazioni fatte durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</i></p>
11.4	<p><i>La struttura sostiene attivamente iniziative sostenibili o per lo sviluppo di comunità sociali, tra cui l'istruzione, la sanità, i servizi igienico-sanitari e le infrastrutture. (G)</i></p>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e per sostenere lo sviluppo sostenibile ambientale, economico e socioculturale, la struttura è attivo nel sostenere attività o iniziative verdi per lo sviluppo della comunità sociale, tra cui educazione, salute, servizi igienico-sanitari e infrastrutture .</i></p> <p><i>Il tipo di supporto dipenderà dalla struttura e dall'area ad essa circostante. Esempi di supporto attivo da parte della struttura potrebbero essere:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• Attività di piantagione di alberi</i> <i>• Ripristino delle aree verdi locali</i> <i>• Altri progetti che affrontano gli impatti dei cambiamenti climatici</i> <i>• Attività all'aperto (creazione di posti barca, percorsi naturalistici) che possono essere utilizzati anche dal pubblico</i> <i>• Attività con scuole o comunità locali che lavorano con iniziative ambientali</i> <i>• Attività con persone locali con bisogni speciali (gruppi vulnerabili e / o con meno risorse)</i> <i>• Attività che promuovono la giustizia sociale e pari diritti</i> <i>• Sostegno alla fornitura di cibo di base, acqua, servizi energetici, nonché servizi sanitari e igienico-sanitari nelle comunità vicine</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Supporto alle sfide infrastrutturali locali, ecc.</i> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che attesti il sostegno attivo delle attività verdi locali o iniziative per lo sviluppo della comunità sociale, tra cui, tra gli altri, l'istruzione, la sanità, i servizi igienico-sanitari e le infrastrutture.</i></p>
11.5	<i>La struttura offre ai piccoli imprenditori locali i mezzi per sviluppare e vendere prodotti sostenibili basati sulla natura, la storia e la cultura del territorio. (G)</i>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e per promuovere uno sviluppo socio-culturale ed economico sostenibile, la struttura offre i mezzi per piccoli imprenditori locali per produrre e vendere prodotti e servizi sostenibili basati sulla natura, la storia e la cultura del territorio.</i></p> <p><i>Questo può avvenire sotto forma di un piccolo negozio o stand all'interno dei locali dello stabilimento. In alternativa, la struttura può acquistare e offrire i prodotti locali interessati ai propri ospiti.</i></p> <p><i>I prodotti sono fabbricati localmente e in modo sostenibile e i prodotti sono basati sulla natura, la storia e la cultura dell'area. La disponibilità dei prodotti dipenderà dal concetto di business della struttura.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta tutti gli accordi con piccoli imprenditori locali che vendono prodotti e servizi all'interno della stessa. Durante l'ispezione visiva, è possibile confermare che i piccoli imprenditori locali sono in grado di vendere prodotti e servizi all'interno della struttura.</i></p>
11.6	<i>Le piante e gli animali a rischio di estinzione, i reperti storici e archeologici non sono venduti, scambiati o esposti, salvo nei casi consentiti dalla legge. (G)</i>	<p><i>Per generare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e sul sostegno alla sostenibilità ambientale attraverso la protezione delle specie in via di estinzione di piante e animali (ad esempio, come elencato nell'accordo CITES), la struttura non raccoglie, vende, commercializza o visualizza queste specie all'interno della struttura.</i></p> <p><i>Al fine di proteggere i manufatti storici e archeologici, questi articoli non sono venduti, scambiati o esposti dalla struttura.</i></p> <p><i>La struttura vende, commercializza o espone solo piante e animali in via di estinzione e/o manufatti storici e archeologici se la legislazione locale, nazionale e internazionale lo consente.</i></p> <p><i>La struttura è fortemente incentivata a offrire agli ospiti una "guida per il ricordo della protezione delle specie" per fornire supporto agli ospiti quando acquistano souvenir. Lo stabilimento è inoltre incoraggiato a</i></p>

		<p><i>fornire informazioni agli ospiti sul supporto alle attività a favore della protezione delle piante e degli animali a rischio di estinzione.</i></p> <p><i>Inoltre, lo stabilimento non assume artisti o intrattenitori che offrono attività e spettacoli agli ospiti che coinvolgono animali in via di estinzione.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra come funziona la procedura per garantire che nessuna specie in pericolo di animali e piante e nessun artefatto storico e archeologico siano venduti, scambiati o esposti nello stabilimento. Se lo stabilimento vende questi prodotti, viene fornita una dichiarazione delle autorità nazionali che consente allo stabilimento di vendere, commerciare o esporre i prodotti. Se la struttura offre intrattenimento ai suoi ospiti, è confermato che nessun artista o intrattenitore è assunto offrendo attività e spettacoli con animali in via di estinzione agli ospiti. Durante l'ispezione visiva, viene effettuato un controllo a campione delle specie vendute, scambiate o visualizzate di piante/animali o di manufatti storici/archeologici.</i></p>
11.7	<p><i>Il materiale/forniture di consumo non più utilizzati vengono raccolti e donati a organizzazioni di carità. (G)</i></p>	<p><i>Per sensibilizzare alla responsabilità sociale di impresa e alla riduzione dell'impronta ambientale attraverso il riciclaggio, la struttura raccoglie e dona a organizzazioni caritatevoli, materiali e forniture che possono ancora essere utilizzati ma che non sono più necessari (ad esempio organizzazioni che sostengono persone bisognose , eccetera.).</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, il materiale/le forniture sono donati a organizzazioni caritatevoli nel periodo di 12 mesi precedenti.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra che materiale/forniture ridondanti sono stati donati a organizzazioni caritatevoli negli ultimi 12 mesi.</i></p>
12. ATTIVITÀ VERDI		
12.1	<p><i>Materiale informativo su parchi, aree protette e di conservazione circostanti deve essere disponibili per gli ospiti. (I)</i></p>	<p><i>Per rafforzare il profilo ambientale della struttura e incoraggiare gli ospiti a partecipare alle attività ecologiche, la struttura offre informazioni sui parchi vicini, sul paesaggio e /o sulle aree naturali protette. Ove possibile, le informazioni includono notizia sull'ambiente naturale, sulla cultura locale e sul patrimonio culturale, oltre a spiegare il comportamento appropriato durante la visita in queste aree.</i></p>

		<p><i>Le informazioni includono incentivi per gli ospiti affinché scelgano attività all'aperto o comunque green nelle vicinanze, tra cui passeggiate, jogging, ciclismo, nuoto, vela, canoa, picnic, parchi giochi all'aperto, ecc.</i></p> <p><i>Se pertinente, le informazioni includono notizie sulla biodiversità locale. Per le visite ad aree naturali, comunità indigene e siti culturali e /o storicamente sensibili, le informazioni includono l'incoraggiamento a seguire le buone pratiche internazionali e nazionali stabilite e le linee guida concordate localmente al fine di minimizzare gli impatti negativi dei visitatori e massimizzare i benefici locali e la soddisfazione dei visitatori.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere fornite dalla persona incaricata di accogliere gli ospiti, o poste in un angolo all'ingresso della struttura, o tramite schermi nelle aree comuni o nelle camere degli ospiti, o in raccoglitori nelle camere degli ospiti.</i></p> <p><i>Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili per il personale.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, lo stabilimento presenta informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), lo stabilimento presenta le informazioni fornite agli ospiti sui parchi vicini, sul paesaggio, sulle aree di conservazione della natura, sulle comunità indigene o sui siti di interesse storico/culturale (compresa le buone pratiche, l'orientamento e il codice di condotta per la visita ai siti alle aree). Si verifica che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
12.2	L'organizzazione deve fornire informazioni sul punto più vicino dove noleggiare o prendere in prestito biciclette. (I)	<p><i>Per incoraggiare l'uso di trasporti sostenibili, la struttura presenta informazioni sul luogo più vicino in cui prendere in prestito o noleggiare biciclette.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere fornite dalla persona incaricata di accogliere gli ospiti, o poste in un angolo all'ingresso della struttura, o tramite schermi nelle aree comuni o nelle camere degli ospiti, o in raccoglitori nelle camere degli ospiti.</i></p> <p><i>Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili per il personale.</i></p>

		<p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura presenta informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili. La struttura non promette più di quanto possa essere fornito.</i></p> <p><i>Se lo stabilimento si trova in una zona in cui è impossibile andare in bicicletta a causa di condizioni di traffico molto pericolose, condizioni meteorologiche estreme o altri casi speciali, lo stabilimento è esentato dall'osservanza del criterio.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), lo stabilimento presenta le informazioni fornite agli ospiti circa la posizione più vicina per noleggiare o prendere in prestito biciclette. Si verifica che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
12.3	<p><i>Gli ospiti devono avere la possibilità di noleggiare o prendere in prestito biciclette dalla struttura. (G)</i></p>	<p><i>Per incoraggiare l'uso di trasporti sostenibili, la struttura offre agli ospiti la possibilità di prendere in prestito o noleggiare biciclette direttamente.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere fornite dalla persona incaricata di accogliere gli ospiti, o poste in un angolo all'ingresso della struttura, o tramite schermi nelle aree comuni o nelle camere degli ospiti, o in raccoglitori nelle camere degli ospiti.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), lo stabilimento presenta le informazioni fornite agli ospiti circa la possibilità di prendere in prestito o noleggiare biciclette dalla struttura, e l'ispezione visiva conferma la disponibilità delle biciclette.</i></p>
12.4	<p><i>L'organizzazione offre attività di sensibilizzazione incentrate sullo sviluppo sostenibile, l'ambiente e la natura sia all'interno che all'esterno della struttura. (G)</i></p>	<p><i>Per aumentare la consapevolezza della sostenibilità negli ospiti, nello staff e nella comunità vicina, la struttura presenta attività di sensibilizzazione focalizzate su sviluppo sostenibile, ambiente e natura all'interno o all'esterno.</i></p> <p><i>Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare alle attività legate all'Earth Hour, alla Giornata della Terra, alla Settimana del risparmio energetico, alla Settimana della riduzione dei rifiuti, alla Giornata mondiale dell'alimentazione, alla Giornata mondiale dei vegani, alla Giornata mondiale vegetariana e/o alla Giornata mondiale dell'ambiente. Potrebbe anche includere visite guidate nelle aree verdi all'interno dei locali della struttura o nelle aree vicine, partecipazione a eventi di</i></p>

		<p><i>piantazione di alberi, ad altri speciali eventi ambientali, all'organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, a eventi di beneficenza, ecc.</i></p> <p><i>La struttura è particolarmente incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta la documentazione che illustra le attività di sensibilizzazione svolte negli ultimi 12 mesi e pianificate per i prossimi 12 mesi.</i></p>
12.5	<p><i>L'organizzazione fornisce ai propri ospiti informazioni sulla presenza di spiagge e approdi nelle vicinanze premiate dal Programma Bandiera Blu. (G)</i></p>	<p><i>Se possibile, gli ospiti della struttura sono incoraggiati a utilizzare le vicine spiagge certificate Bandiera Blu, i porti turistici e gli operatori del turismo nautico sostenibile per il nuoto, le immersioni, la vela e altre attività ricreative.</i></p> <p><i>Bandiera Blu è un altro programma gestito dalla Foundation for Environmental Education. Si tratta di un marchio di qualità ecologica volontario per spiagge, porti turistici e operatori del turismo nautico sostenibile. Ulteriori informazioni su Bandiera Blu possono essere reperite sul sito www.blueflag.global. La spiaggia, la marina o l'operatore sono considerati nelle vicinanze se si trovano a meno di 20 km dalla struttura.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere fornite presso la reception, o poste in un angolo all'ingresso della struttura, o tramite schermi nelle aree comuni o nelle camere degli ospiti, o in raccoglitori nelle camere degli ospiti.</i></p> <p><i>Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a condividere queste informazioni con lo staff.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, lo stabilimento presenta informazioni precise, chiare e facilmente evanescenti.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), lo stabilimento presenta le informazioni fornite agli ospiti sulle vicine spiagge premiate con la Bandiera Blu, i porti turistici e gli operatori del turismo sostenibile in barca. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>

13. AMMINISTRAZIONE

13.1	Tutte le aree riservate allo staff devono soddisfare gli stessi criteri delle aree riservate agli ospiti. (I)	<p><i>Per l'approccio olistico all'ambiente e alla sostenibilità nella struttura, tutte le aree del personale soddisfano gli stessi requisiti delle aree ospiti.</i></p> <p><i>Il criterio si riferisce alla gestione delle risorse idriche, energetiche e dei rifiuti, nonché all'informazione e all'impegno del personale nel lavoro relativo all'ambiente e alla sostenibilità e all'impegno nelle attività di sensibilizzazione. Ciò significa che il flusso d'acqua di almeno il 75% dei rubinetti non supera gli 8 litri/minuto, il flusso d'acqua di almeno il 75% delle docce non supera i 9 litri/minuto, un minimo del 75% delle lampadine è efficiente dal punto di vista energetico. Vengono incentivati i contenitori differenziati per il riciclaggio e le informazioni sulle iniziative ambientali dello stabilimento fornite al personale con per impegnarsi attivamente nel risparmio delle risorse, ecc.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura conferma che le aree del personale soddisfano gli stessi criteri delle aree ospiti per quanto riguarda la conformità ai criteri relativi alla gestione delle risorse idriche, energetiche e dei rifiuti.</i></p>
13.2	La cancelleria, gli opuscoli e il materiale ordinato dalla struttura deve essere prodotto da un'organizzazione con un sistema di gestione ambientale o possedere un marchio ecologico. (I)	<p><i>Per ridurre il consumo di energia e di rifiuti (e quindi ridurre l'impatto ambientale), l'uso della carta è ridotto al minimo. Il materiale prodotto o ordinato ha un'etichetta ecologica (compresa l'etichetta FSC), è prodotto da un'azienda con un sistema di gestione ambientale, è realizzato con fibre riciclate o, almeno, è prodotto con carta riciclata.</i></p> <p><i>Il requisito si riferisce ad almeno il 75% del materiale stazionario, cartaceo e stampato acquistato/prodotto negli ultimi 12 mesi.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra che il materiale stazionario, cartaceo e stampato prodotto negli ultimi 12 mesi, è ecolabel, riciclato o prodotto da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</i></p>
13.3	Lo stabilimento prende iniziative per ridurre l'uso della carta negli uffici, nelle stanze degli ospiti e nelle sale riunioni. (G)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo il consumo di energia, l'uso delle risorse e la creazione di rifiuti in relazione alla produzione di carta, lo stabilimento prende iniziative per ridurre l'uso della carta in ufficio, nelle stanze degli ospiti e nelle sale riunioni.</i></p>

		<p><i>Le iniziative per ridurre l'uso della carta possono includere la limitazione della carta disponibile nelle stanze degli ospiti e nelle sale riunioni; l'utilizzo di formati più piccoli per gli stampati disponibili (A5 anziché A4); carta disponibile solo su richiesta; carta disponibile solo a un tavolo centrale nelle sale riunioni; accessibilità a tablet per scrivere note, ecc.</i></p> <p><i>Negli uffici, le iniziative possono includere un incoraggiamento a limitare la stampa di documenti, la stampa su entrambi i lati e/o il riutilizzo della carta per appunti, ecc. Anche il personale in altri settori oltre agli uffici (ad esempio il personale della reception) è incoraggiato a ridurre l'uso della carta, quando possibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni sulle proprie iniziative per ridurre l'uso della carta negli uffici, nelle stanze degli ospiti e nelle sale riunioni, e l'ispezione visiva conferma le iniziative.</i></p>
13.4	<p><i>Lo stabilimento informa i propri fornitori sui propri impegni ambientali e incoraggia i fornitori a seguire i criteri di Green Key. (G)</i></p>	<p>Poiché la struttura è in contatto regolare con i suoi fornitori di prodotti/servizi, informa questi fornitori sulle iniziative ambientali e di sostenibilità, incluse informazioni su Green Key eco-label. Le informazioni sono fornite tramite comunicazione scritta o in occasione di riunioni congiunte, ecc.</p> <p>I fornitori sono incoraggiati a gestire le loro attività seguendo i criteri della certificazione Green Key al fine di evitare significativi effetti negativi sugli ecosistemi naturali e sulla fauna selvatica da parte dei fornitori.</p> <p>I fornitori sono fortemente incoraggiati a garantire che gli oggetti provenienti da specie selvatiche raccolte allo stato selvatico, consumati, esposti, venduti o scambiati a livello internazionale, facciano parte di un'attività regolamentata che garantisce che il loro utilizzo sia sostenibile.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione attestante che i fornitori sono stati informati delle iniziative ambientali e di sostenibilità della struttura e sono stati spinti a gestire le loro attività nello stesso spirito, seguendo i criteri della certificazione Gree Key.</p>
13.5	<p><i>Lo stabilimento garantisce che i fornitori utilizzati siano certificati ecologicamente, abbiano una politica ambientale scritta e / o siano impegnati nello sviluppo sostenibile. (G)</i></p>	<p><i>Poiché la struttura è in contatto regolare con i suoi fornitori di prodotti/servizi, garantisce che almeno il 75% dei fornitori utilizzati siano certificati ecologicamente, dispongano di un sistema di gestione ambientale, abbiano una politica ambientale scritta e/o dimostrino in altro modo l'impegno per lo sviluppo sostenibile.</i></p>

		<i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione attestante che almeno il 75% dei fornitori utilizzati sono certificati ecologicamente, hanno un sistema di gestione ambientale, hanno una politica ambientale scritta e/o sono in altro modo impegnati per lo sviluppo sostenibile.</i>
13.6	<i>I servizi e i beni locali e commerciali sono acquistati dallo stabilimento. (G)</i>	<p><i>La struttura si impegna affinché i servizi e i beni (prodotti) locali e commerciali siano acquistati quando disponibili e di buona qualità. I servizi e i beni prodotti e offerti localmente (entro 100 km dalla struttura) stimolano le imprese nell'area locale e contribuiscono alla riduzione dei costi di trasporto. L'etichetta del commercio equo garantisce che i servizi e le merci siano prodotti in condizioni di lavoro eque. Almeno il 75% degli acquisti della struttura negli ultimi 12 mesi sono servizi/beni locali/commerciali.</i></p> <p><i>Durante l'audit, lo stabilimento presenta una documentazione che dimostra che almeno il 75% dei servizi e dei beni acquistati dalla struttura negli ultimi 12 mesi sono prodotti localmente e/o fanno parte del commercio equo e solidale.</i></p>
13.7	<i>I beni durevoli acquistati di recente hanno un'etichetta ecologica o devono essere prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. (G)</i>	<p>Per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente dei beni durevoli, i beni durevoli acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</p> <p>I prodotti durevoli sono prodotti fatti per resistere all'uso ripetuto e più duraturo, e comprendono mobili, tappeti, attrezzature da cucina (frigoriferi, congelatori, forni) e varie altre macchine di grandi dimensioni utilizzate nella struttura. Le apparecchiature per ufficio (computer, fotocopiatrici, stampanti) sono escluse da questo criterio in quanto sono coperte dal criterio 7.20.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra che almeno il 75% dei beni durevoli acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</p>
13.8	<i>Viene incoraggiato l'uso di mezzi di trasporto rispettosi dell'ambiente da parte del personale. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'inquinamento atmosferico e migliorare la salute, il personale dello stabilimento utilizza mezzi di trasporto ecologici per il lavoro.</i></p> <p><i>Il trasporto rispettoso dell'ambiente comprende biciclette, trasporti pubblici (autobus, treni, tram, battelli, ecc.), l'uso di veicoli elettrici, programmi di car-pooling, sistemi di bus navetta per il personale, ecc.</i></p>

		<p><i>La struttura può incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto rispettosi dell'ambiente attraverso la comunicazione verbale o scritta, può fornire buone strutture (parcheggio per biciclette sicuro e buono, stazioni di ricarica per auto elettriche, ecc.) e/o può offrire incentivi finanziari (es. biglietti per l'uso dei trasporti pubblici, nessun costo per parcheggiare/caricare auto elettriche, navetta gratuita bus, supporto alle iniziative di car pooling, ecc.).</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra il suo incoraggiamento allo staff ad utilizzare trasporti rispettosi dell'ambiente. Ove possibile, la conformità è verificata durante l'ispezione visiva.</i></p>
--	--	---

* (I): Criteri Imperativi

* (G): Criteri Guida