

# Criteria Green Key e note esplicative

## 1 gennaio 2022 – 31 dicembre 2025

### INTRODUZIONE

Green Key è applicabile per:

<b>Strutture ricettive alberghiere/extra alberghiere</b>  (Grandi Strutture: con più di 15 stanze)	I criteri per hotel Green Key sono applicabili per hotel e altre tipologie di strutture ricettive con più di 15 camere da letto.
--	--

Per poter beneficiare della Green Key, la struttura richiedente deve essere ufficialmente registrata come hotel o altre tipologie di strutture ricettive

### CRITERI E NOTE ESPLICATIVE

I criteri contrassegnati con **(I)** sono criteri imperativi, mentre i criteri contrassegnati con **(G)** sono criteri guida. Il richiedente deve rispettare tutti i criteri imperativi e un numero crescente di criteri indicativi applicabili in base al numero di anni per i quali è stato ottenuto il riconoscimento, come da seguente tabella:

Anno	Percentuale del totale dei criteri da incrementare
1	0%
2	5%
3	10%
4	15%
5-9	20%
10+	50%

Legenda:

**(I)** Criteri Imperativi    **(G)** Criteri Guida

## 1. GESTIONE AMBIENTALE

1.1	La Direzione deve essere coinvolta e deve nominare un responsabile ambientale tra il personale della struttura. (I)	<p>Per garantire che la certificazione Green Key sia correttamente implementata e ben gestita, la direzione della struttura è incaricata di nominare un responsabile ambientale tra lo staff della struttura.</p> <p>Nel caso in cui ci sia la fattibilità, si raccomanda vivamente di creare un "comitato green" formato da rappresentanti di ogni dipartimento. Il "comitato green" sovrintende all'attuazione delle iniziative ambientali/di sostenibilità in collaborazione con il gestore ambientale, oltre a tenere informati gli altri membri del personale.</p> <p>Il responsabile ambientale nominato svolge, nella maggior parte dei casi, una funzione part-time. Può essere qualsiasi membro dello staff, ma il più delle volte è rappresentato dall'ingegnere capo, dal responsabile delle pulizie, dalla reception, dalle risorse umane o dal direttore generale. Il ruolo di manager ambientale dovrebbe essere menzionato nella descrizione del lavoro ricoperto.</p> <p>Le principali funzioni del gestore ambientale includono:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Essere una persona di contatto per tutte le questioni ambientali/di sostenibilità per il management, il personale, i fornitori e i rappresentanti nazionali/internazionali Green Key</li><li>• Essere responsabile dell'istruzione e del supporto di altri membri dello staff su questioni ambientali/di sostenibilità</li><li>• Essere responsabile della raccolta, gestione e aggiornamento dei dati ambientali sulla pulizia, i rifiuti e l'uso efficiente di gas, acqua ed elettricità</li><li>• Essere responsabile dello sviluppo e dell'attuazione della politica ambientale e del piano d'azione della struttura</li><li>• Essere responsabile della raccolta e dell'elaborazione di nuove idee e iniziative di sostenibilità da parte del personale e degli ospiti</li></ul> <p>Il responsabile ambientale supervisiona la comunicazione Green Key in relazione all'applicazione o alla riapplicazione della certificazione. Nel caso di una struttura che cambia gestore ambientale, Green Key deve essere informato del cambiamento.</p>
-----	---	---

		<p>Durante l'audit, il responsabile ambientale è normalmente presente per rispondere alle domande e spiegare il lavoro svolto presso la struttura per quanto riguarda le questioni ambientali in generale e i criteri relativi alla Green Key in particolare.</p>
1.2	<p>La struttura deve formulare una politica di sostenibilità. (I)</p>	<p>Per garantire una gestione sostenibile della struttura, viene formulata una politica della sostenibilità, chiamata anche politica di responsabilità sociale d'impresa (CSR). Questo documento descrive gli obiettivi e le ambizioni generali in relazione all'impatto ambientale, sociale ed economico della struttura. La politica di sostenibilità è una dichiarazione generale con un impegno per il miglioramento e il monitoraggio continuo, ma non affronta questioni specifiche o come gestirle. La politica di sostenibilità dovrebbe essere più ambiziosa del semplice rispetto della legislazione e dei regolamenti. La politica di sostenibilità della struttura deve essere rivista ogni tre anni per consentirne il suo miglioramento continuo.</p> <p>La politica di sostenibilità deve includere a) la presentazione dell'impegno ambientale e degli obiettivi della struttura e b) la presentazione dell'impegno sociale/culturale/economico/di qualità e degli obiettivi della struttura.</p> <p>L'impegno ambientale dovrebbe includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• consumo di risorse (energia, acqua, ecc.)</li> <li>• impegno ad applicare i principi dell'economia circolare</li> <li>• consumo e monitoraggio di inquinanti ambientali, ad esempio prodotti chimici per la pulizia, inquinanti atmosferici e fertilizzanti/pesticidi</li> <li>• ridurre l'impronta di carbonio</li> <li>• sostenere la protezione della biodiversità locale o internazionale</li> </ul> <p>L'impegno sociale, culturale ed economico dovrebbe includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diritti del lavoro ed equità (compreso il divieto di utilizzare il lavoro minorile)</li> <li>• ambiente di lavoro sicuro e protetto</li> <li>• gestione dei rischi e delle crisi</li> <li>• anticorruzione</li> <li>• opposizione a sfruttamento o molestie commerciali, sessuali o di qualsiasi altra forma, in particolare di bambini, adolescenti, donne, minoranze e altri gruppi vulnerabili</li> <li>• sostegno alla parità di trattamento e ai diritti delle persone</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• assumere personale in tutte le posizioni, compresa la direzione (in particolare residenti/minoranze locali), senza discriminazioni in base all'età, alla razza, al sesso, alla religione, alla disabilità, allo stato socioeconomico, ecc.</li> <li>• riferimento alla formazione, all'informazione e alla sensibilizzazione</li> <li>• riferimento al sostegno della comunità locale</li> <li>• supporto per il coinvolgimento della struttura nella pianificazione e gestione del turismo sostenibile a livello locale</li> </ul> <p>Si invita a sviluppare la politica di sostenibilità in collaborazione con il personale e a compilarla in modo da includere contributi sia della direzione che del personale. La politica di sostenibilità è normalmente sottoscritta dal direttore generale della struttura. Dopo lo sviluppo, la politica di sostenibilità è disponibile per tutti i dipendenti della struttura.</p> <p>È fortemente consigliato che ogni struttura abbia una propria politica di sostenibilità, ma se questa fa parte di una catena internazionale o nazionale, una politica di sostenibilità comune potrebbe essere condivisa all'interno della stessa catena.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta il documento di politica di sostenibilità e se ne verifica la disponibilità per il personale della struttura. Sarà condotto un controllo per garantire che la politica di sostenibilità abbia meno di tre anni e che si tratti di un documento generale, comprese le questioni ambientali e le questioni socioculturali ed economiche.</p>
1.3	La struttura deve formulare obiettivi e un piano d'azione annuale per il miglioramento continuo. (I)	<p>Per garantire un piano più concreto per il lavoro di sostenibilità della struttura, vengono fissati obiettivi e viene formulato un piano d'azione annuale. Gli obiettivi e il piano d'azione annuale riflettono il lavoro concreto verso la realizzazione della politica di sostenibilità e includono obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e azioni specifiche per raggiungere gli obiettivi pianificati nel prossimo anno.</p> <p>Al fine di definire obiettivi e azioni concrete per il sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che sia adatto alle sue dimensioni, gli obiettivi e il piano d'azione della struttura includono questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali, culturali, economiche, di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi.</p>

		<p>Si raccomanda vivamente che gli obiettivi e il documento del piano d'azione annuale siano sviluppati in collaborazione con il personale e compilati in modo da includere contributi sia della direzione che del personale.</p> <p>Si prevede che la struttura formulerà un minimo di tre punti d'azione all'interno di diversi settori del suo funzionamento. Nella preparazione degli obiettivi e del piano d'azione annuale, si consiglia vivamente di utilizzare i criteri Green Key come ispirazione, sia per quanto riguarda il rispetto dei criteri delle linee guida non ancora implementati, sia per migliorare ulteriormente l'impegno nei criteri imperativi già implementati. Va notato che la struttura deve garantire il rispetto di una percentuale crescente di criteri indicativi durante gli anni consecutivi di detenzione del premio Green Key. Gli obiettivi e le azioni già realizzate non possono essere aggiunti agli obiettivi e al piano d'azione annuale.</p> <p>Se la struttura fa parte di una catena alberghiera, può esserci una sovrapposizione tra gli obiettivi/azioni formulati all'interno della catena e quelli utilizzati in Green Key.</p> <p>Durante l'audit, vi è un controllo amministrativo sulla presenza e il contenuto degli obiettivi e del documento del piano d'azione annuale per l'anno successivo e sulla sua disponibilità per il personale della struttura. Si verifica che il documento includa un minimo di tre punti d'azione all'interno di diverse aree di sostenibilità e diverse aree operative. Se l'istituzione ha avuto la Green Key per più di un anno, c'è anche una valutazione del lavoro per gli obiettivi e il piano d'azione annuale nell'anno precedente. Laddove alcune azioni pianificate non sono state eseguite, vi è una discussione sul motivo per cui la struttura richiedente non è stato in grado di eseguire le azioni pianificate durante l'anno scorso con raccomandazione per azioni correttive.</p>
1.4	<p>Tutta la documentazione relativa alla Green Key deve essere conservata e conservata in un raccoglitore pronto per l'ispezione. (I)</p>	<p>Per avere tutte le informazioni facilmente accessibili, il raccoglitore Green Key è normalmente organizzato secondo le sezioni e i numeri dei criteri Green Key e contiene tutti i documenti pertinenti e aggiornati che dimostrano la conformità a ciascun criterio.</p> <p>Il raccoglitore Green Key può essere un raccoglitore fisico con copie cartacee dei vari documenti, oppure può essere un raccoglitore elettronico con i documenti organizzati in cartelle (ad esempio come parte della Intranet della struttura). Per risparmiare risorse, si consiglia di utilizzare digitalizzare il materiale.</p> <p>Durante l'audit, il responsabile ambientale presenta il raccoglitore Green Key per l'ispezione e per la prova della conformità ai vari criteri Green Key.</p>

1.5	<p>La struttura stabilisce una collaborazione attiva con le parti interessate locali. (I)</p>	<p>L'obiettivo di questo criterio è quello di rafforzare il ruolo attivo che la struttura svolge nella creazione di consapevolezza ambientale nel territorio che lo circonda e nella promozione di pratiche rispettose dell'ambiente ai partner che collaborano.</p> <p>Il criterio si concentra principalmente sulla collaborazione su questioni ambientali (ad esempio la protezione della biodiversità locale), ma potrebbe anche riferirsi a questioni sociali, culturali, educative, economiche, di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi. Ove appropriato, Green Key incoraggia la struttura a cooperare con le parti interessate coinvolte nella protezione e nella valorizzazione di siti e tradizioni locali storici, archeologici, culturali e spiritualmente significativi.</p> <p>Le parti interessate potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, autorità di gestione delle aree protette, ecc.</p> <p>Esempi di cooperazione locale potrebbero includere la cooperazione con le scuole locali su iniziative educative e/o di sostenibilità, il sostegno ai musei per promuovere il patrimonio locale, la cooperazione con i fornitori locali (diversi dall'acquisto esclusivo di prodotti locali), la cooperazione con i gruppi della comunità locale/le organizzazioni/autorità di gestione delle destinazioni sulla pianificazione e la gestione del turismo sostenibile nella destinazione, le infrastrutture locali e i progetti di sviluppo della comunità sociale (ad esempio servizi igienico-sanitari).</p> <p>Cooperazione locale, compresa la cooperazione su varie iniziative di biodiversità e protezione ambientale (ad esempio piantagione di alberi, rewilding e creazione di aree locali e corridoi naturali favorevoli agli impollinatori, conservazione della natura, eventi di pulizia delle spiagge, ecc.), è fortemente incoraggiato.</p> <p>Affinché la collaborazione sia approvata, deve essere una collaborazione bidirezionale attiva tra la struttura e le parti interessate a beneficio di entrambe le parti.</p> <p>Hotel, ostelli, campeggi e villaggi turistici devono avere almeno due (2) partnership attive con le parti interessate locali. I piccoli alloggi, i centri congressi, i ristoranti e le attrazioni devono avere almeno una (1) partnership attiva con uno stakeholder locale.</p> <p>Durante l'audit, verrà controllata la documentazione che mostra la collaborazione attiva con il numero richiesto di parti interessate locali.</p>
-----	---	--

1.6	La struttura calcola la sua impronta di carbonio utilizzando uno strumento di misurazione del carbonio. (I/)	<p>Con questo criterio, la struttura identifica le sue fonti di emissioni di gas serra (GHG) e utilizza il suo consumo energetico annuo misurato e altre fonti di emissioni di gas serra per fare una stima della sua impronta di carbonio annuale totale, nonché delle emissioni di carbonio per ospite/camera notte o per ospite utilizzando uno strumento di misurazione del carbonio. Il calcolo potrebbe essere utilizzato per verificare le fluttuazioni delle emissioni di carbonio della struttura di periodo in periodo con l'obiettivo di ridurlo.</p> <p>Sono disponibili diversi strumenti di misurazione del carbonio con diversi livelli di precisione. Uno degli strumenti per gli alloggi è l'Hotel Carbon Management Initiative (HCMI) che fornisce l'impronta di carbonio stimata di una struttura. Lo strumento HCMI è disponibile sul <a href="#">sito web internazionale Green Key</a>.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta lo strumento di misurazione del carbonio utilizzato e i risultati calcolati.</p>
1.7	<i>La struttura fissa un obiettivo concreto per ridurre la sua impronta di carbonio. (G)</i>	<p>Con questo criterio, la struttura utilizza la sua impronta di carbonio calcolata come base per formulare un obiettivo per ridurre ulteriormente le emissioni di carbonio di una certa percentuale. La struttura identifica anche le azioni necessarie per raggiungere l'obiettivo, ad esempio la riduzione del consumo di energia, l'aumento delle misure di efficienza e/o l'installazione di sistemi di energia rinnovabile in loco.</p> <p>Per le emissioni di carbonio che non possono essere evitate, la struttura potrebbe compensare le emissioni rimanenti attraverso un sistema di compensazione del carbonio. Questo può essere attraverso uno schema di certificazione internazionale, ad esempio schemi certificati Gold Standard, o può essere altri schemi internazionali/nazionali, ad esempio il <a href="#">Fondo forestale globale</a> gestito dalla Foundation for Environmental Education (FEE). La compensazione del carbonio attraverso la piantagione di alberi può essere effettuata localmente o vicino alla struttura stesso, oppure può essere fatta in un'altra area, ma la piantagione di alberi dovrebbe sempre essere fatta in modo da supportare la flora e la fauna indigene locali.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta l'obiettivo e le azioni per ridurre l'impronta di carbonio. Questo può essere incluso nel piano d'azione annuale (cfr. criterio 1.3). Se la struttura compensa le emissioni attraverso un sistema, la struttura deve fornire la documentazione giustificativa.</p>
1.8	<i>È verificato che la struttura sia a basso impatto ambientale, in linea con il campo di applicazione 1 e 2</i>	Con questo criterio, la struttura conferma attraverso una verifica di terza parte che gestisce le sue attività a emissioni zero.

	<p><i>del Greenhouse Gas Protocol Standard. (G)</i></p>	<p>È obbligatorio che la struttura conduca un calcolo annuale dell'impronta di carbonio, comprese le emissioni dirette provenienti dalle sue fonti possedute o controllate (campo di applicazione 1) e le emissioni indirette derivanti dalla generazione di energia acquistata (campo di applicazione 2). È raccomandato, ma non richiesto, che la struttura consideri anche tutte le altre emissioni indirette che si verificano nella catena del valore della struttura (campo di applicazione 3).</p> <p>Per rispettare questo criterio, la struttura garantisce che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I calcoli dell'impronta di carbonio sono verificati da un verificatore/auditor indipendente di terze parti in base al "Greenhouse Gas (GHG) Protocol" o a qualsiasi altra linea guida e standard riconosciuti a livello internazionale, come ISO 14064 o PAS 2060.</li> <li>• La struttura dispone di una strategia di monitoraggio e riduzione delle emissioni.</li> <li>• Le inevitabili emissioni dei campi di applicazione 1 e 2 sono compensate utilizzando compensazioni di carbonio da standard riconosciuti accettati dalla "International Carbon Reduction &amp; Offset Alliance" per le emissioni del campo di applicazione 1, certificati di attributi energetici riconosciuti da <a href="#">RECS</a> o compensazioni di carbonio per emissioni del campo di applicazione 2.</li> </ul> <p>Durante l'audit, la struttura presenta a) la dichiarazione di verifica dell'impronta di carbonio di un revisore indipendente accreditato, b) la strategia di riduzione del carbonio aggiornata per l'anno in corso e c) le compensazioni di carbonio e/o i certificati degli attributi energetici che confermano che le emissioni totali di carbonio sono compensate dal pensionamento della quantità appropriata di crediti di carbonio e/o certificati di attributi energetici in registri riconosciuti.</p>
1.9	<p><i>La struttura offre ai suoi ospiti la possibilità di compensare le loro emissioni attraverso un programma di riduzione dell'impronta di carbonio. (G)</i></p>	<p>Con questo criterio, la struttura offre ai propri ospiti la possibilità di compensare le emissioni di carbonio generate durante la loro visita e/o viaggio verso la struttura.</p> <p>Dopo che una struttura ha calcolato la sua emissione media di carbonio per ospite o per ospite/camera notte (vedi criterio 1.6), la struttura offre ai suoi ospiti l'opportunità di compensare le emissioni di carbonio del loro soggiorno. Inoltre, la struttura può offrire ai propri ospiti la possibilità di compensare le emissioni di carbonio dei loro viaggi da e per la struttura.</p> <p>La compensazione dovrebbe essere effettuata attraverso un sistema di compensazione del carbonio, ad esempio un sistema che detiene una certificazione internazionale, ad esempio Gold Standard, o altri schemi</p>



		<p>internazionali/nazionali, ad esempio il <a href="#">Global Forest Fund</a> gestito dalla Foundation for Environmental Education (FEE).</p> <p>La struttura offre agli ospiti la possibilità di aderire ad un programma di compensazione del carbonio fornendo loro informazioni su di esso. In alternativa, la struttura può anche raccogliere il finanziamento dalla compensazione del carbonio degli ospiti e quindi inviarlo al sistema di compensazione del carbonio scelto.</p> <p>La struttura può scegliere di offrire il programma di compensazione del carbonio agli ospiti individualmente, oppure può essere offerta alle aziende che organizzano il soggiorno degli ospiti presso la struttura (ad esempio tour operator, organizzatori di tour di gruppo, organizzatori di conferenze, ecc.).</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta le informazioni che fornisce ai suoi ospiti incoraggiandoli ad avvalersi di una compensazione del carbonio per compensare il loro soggiorno e/o viaggio da e verso la struttura.</p>
<p><b>2. COINVOLGIMENTO DEL PERSONALE</b></p>		
2.1	<p>La direzione tiene incontri periodici con il personale per condividere le informazioni su questioni riguardanti iniziative ambientali esistenti e nuove. (I)</p>	<p>Per aumentare la consapevolezza ambientale/sostenibile nella struttura, è importante che la direzione, il responsabile ambientale e/o il comitato verde garantiscano un flusso di informazioni al personale e coinvolgano il personale nelle iniziative ambientali/di sostenibilità stabilite dalla struttura.</p> <p>Mantenere il personale aggiornato sulle iniziative ambientali/sostenibili esistenti e nuove consente al personale di comprendere meglio il proprio ruolo nel lavoro e l'impatto del proprio contributo, ma consente anche di informare adeguatamente e rispondere alle domande degli ospiti in materia. Lo staff non solo è informato sulle iniziative ambientali/di sostenibilità, ma ha anche la possibilità di contribuire con idee e suggerimenti.</p> <p>Le informazioni includono questioni di gestione ambientale (ad esempio acqua, energia, rifiuti, pulizia, cibo e bevande e principi dell'economia circolare: ridurre, riutilizzare, riciclare, ecc.) e altre questioni di sostenibilità (ad esempio questioni di biodiversità locale), ma anche questioni di sensibilizzazione di ospiti, personale, fornitori e comunità circostante. Informazioni su Green Key devono essere fornite anche al personale.</p>

		<p>La direzione della struttura organizza quindi normalmente almeno 1-3 riunioni annuali. Quando si pianificano le riunioni, si tiene conto dei dipendenti stagionali per garantire la più ampia partecipazione possibile del personale.</p> <p>Questo criterio considera sia il personale interno assunto dalla struttura sia il personale assunto da una società esterna.</p> <p>Durante l'audit vengono presentati verbali/note/elenchi di presenze degli incontri svolti tra la direzione e il personale, che mostrano le persone presenti e le tematiche ambientali/di sostenibilità discusse. Se la struttura si candida per la prima volta, presenta le riunioni previste. Se il numero totale di membri del personale è inferiore a cinque, le informazioni sulle riunioni tenute possono essere fornite oralmente. Il revisore può anche intervistare il personale per accertare il loro livello di conoscenza sulle iniziative ambientali della struttura.</p>
2.2	Il gestore ambientale deve partecipare a riunioni con la direzione allo scopo di presentare gli sviluppi ambientali della struttura. (I)	<p>Se il gestore ambientale non fa parte della gestione della struttura, deve essere invitato a riunioni con la direzione. Gli incontri tra il gestore ambientale (e il comitato verde, ove applicabile) e la direzione della struttura sono importanti per mantenere la direzione informata e coinvolta nel lavoro ambientale della struttura, nonché per garantire la continua approvazione da parte della direzione del lavoro su questioni ambientali. In alcuni stabilimenti più piccoli gli incontri tra il personale e la direzione, e tra il responsabile ambientale e la direzione, possono essere tenuti contemporaneamente. Si prevede che la struttura tenga normalmente almeno 1-3 riunioni annuali.</p> <p>Durante l'audit vengono presentati i verbali/note degli incontri svolti tra il management e il responsabile ambientale (e il comitato verde), che mostrano le persone presenti e le tematiche ambientali/di sostenibilità discusse. Se la struttura si candida per la prima volta, presenta le riunioni previste per l'anno in corso.</p>
2.3	I membri del personale devono ricevere una formazione annuale su questioni ambientali e di altre questioni di sostenibilità. (I)	<p>È importante che il responsabile ambientale (e il comitato green), così come gli altri membri del personale, ricevano una formazione specifica su questioni ambientali e sulla sostenibilità, in modo che possano essere determinate e implementate soluzioni adeguate e fattibili per la struttura.</p> <p>La formazione comprende questioni di gestione ambientale (acqua, energia, rifiuti, sostanze chimiche pericolose, pulizia, alimenti e bevande, qualità dell'aria, uso ecologico degli elettrodomestici, principi dell'economia circolare: ridurre, riutilizzare, riciclare, ecc.), Sensibilizzazione di ospiti, personale, fornitori e</p>

	<p>comunità circostante, nonché altre questioni di sostenibilità, affrontando i cambiamenti climatici, la biodiversità locale, sociali, culturali, economiche, di qualità, i diritti umani, la salute, il rischio e le questioni di gestione delle crisi. La formazione dovrebbe includere anche la conoscenza della Green Key e potrebbe anche essere estesa per aggiungere conoscenze su altre questioni all'interno o intorno alla struttura (ad esempio la protezione della biodiversità).</p> <p>La formazione può essere sia esterna che interna. La formazione esterna potrebbe essere sotto forma di corsi di formazione da parte di consulenti, esperti, guide o fornitori di prodotti, viaggi di studio, partecipazione a seminari, webinar e altri corsi e studi online, reti, ecc. In alcuni paesi, i seminari e i webinar Green Key sono organizzati per concentrarsi in particolare sulle tendenze e le idee in relazione al rispetto dei criteri Green Key, e questi incontri possono anche essere utilizzati come piattaforma di networking tra gli stabilimenti premiati Green Key. Per gli stabilimenti che sono membri di una catena internazionale o nazionale, c'è spesso una formazione condotta su temi ambientali e altri temi di sostenibilità all'interno della catena.</p> <p>È anche importante che i corsi interni e la formazione siano organizzati dal responsabile ambientale (e dal comitato verde) per i membri del personale su come lavorare per raggiungere gli obiettivi ambientali e le azioni pianificate all'interno della struttura. La formazione interna può coinvolgere singoli membri del personale o gruppi di membri dello staff. Oltre alla formazione, la struttura può offrire iniziative di sostenibilità coinvolgenti (ad esempio concorsi) e/o sistemi di ricompensa per il personale.</p> <p>Si prevede che ogni membro del personale della struttura partecipi normalmente ad almeno 1-3 sessioni di formazione annuali organizzate dalla struttura. I nuovi membri del personale dovrebbero di norma ricevere la formazione entro le prime quattro settimane dal loro impiego.</p> <p>Per le persone che lavorano quotidianamente nella struttura ma non impiegate come personale dalla struttura (ad esempio le persone che lavorano nelle pulizie da una società esternalizzata), è fortemente incoraggiato che queste persone ricevano anche la stessa formazione su questioni ambientali e di altre questioni di sostenibilità.</p> <p>Durante l'audit deve essere presentato un documento che mostri le sessioni di formazione esterna/interna tenutesi negli ultimi 12 mesi, con informazioni sul personale partecipante che copre le aree di gestione ambientale e sensibilizzazione e altri argomenti di sostenibilità. Se la struttura si candida per la prima volta,</p>
--	---

		<p>presenta la formazione prevista. Durante l'ispezione visiva, i membri del personale potrebbero essere intervistati per confermare di aver ricevuto una formazione.</p>
2.4	<p>Il servizio di pulizia deve conoscere e accettare le procedure relative al cambio di asciugamani e lenzuola. (I)</p>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale e tagliare i costi in relazione ai processi di lavaggio e pulizia, è importante che il personale delle pulizie comprenda le informazioni o i cartelli visualizzati relativi al cambio di lenzuola e asciugamani su richiesta.</p> <p>Oltre ad avere la possibilità per gli ospiti di riutilizzare asciugamani e lenzuola (vedi criterio 5.1 e 5.2), è importante che questa procedura sia conosciuta e accettata dal personale delle pulizie. Non seguire le procedure stabilite danneggia l'ambiente e crea costi inutili, e se gli ospiti vengono a conoscenza della cattiva gestione può influire sulla credibilità della struttura e di quella di Green Key.</p> <p>Pertanto, parte delle informazioni e della formazione del personale delle pulizie deve includere la familiarità con le procedure della struttura in materia. Inoltre, devono essere in atto procedure operative standard per il personale addetto alle pulizie per garantire che vengano seguite le procedure relative al riutilizzo di asciugamani e lenzuola. Se le pulizie sono esternalizzate, tale formazione del personale deve far parte dell'accordo con la società di pulizie esternalizzata.</p> <p>Durante l'audit, si verifica che le procedure relative al riutilizzo di asciugamani e lenzuola siano incorporate nelle procedure operative standard per il personale addetto alle pulizie.</p>
2.5	<p>Le informazioni vengono visualizzate nell'area del personale per promuovere comportamenti responsabili. (I)</p>	<p>Per ridurre sia l'impronta ambientale che i costi, nell'area del personale vengono espone comunicazioni/istruzioni che ricordano al personale le iniziative di sostenibilità della struttura.</p> <p>Le comunicazioni/istruzioni dovrebbero incoraggiare il personale ad utilizzare le risorse in modo coscienzioso (ad es. spegnere la luce/rubinetti, usare meno carta, ecc.) e aiutarlo ad utilizzare dispositivi e macchine in modo più efficiente (ad esempio lavastoviglie, lavatrici, aspirapolvere, ecc.) Inoltre, le informazioni potrebbero fare riferimento alla protezione della biodiversità locale, ecc., nonché alla responsabilità sociale (ad esempio come segnalare la discriminazione, ecc.).</p> <p>La sensibilizzazione del personale sulle imprese di sostenibilità della struttura può essere ottenuta attraverso bacheche del personale, poster, adesivi, volantini, newsletter, informazioni digitali su schermi/app, ecc. A</p>

		<p>seconda del tipo e della forma di attività di sensibilizzazione, potrebbe essere rivolta a singoli, gruppi o a tutti i membri del personale contemporaneamente.</p> <p>Durante l'ispezione visiva, la segnaletica e le istruzioni vengono mostrate all'auditor.</p>
2.6	<p><i>La struttura offre al proprio personale l'opportunità di valutare le proprie prestazioni ambientali e/o socioculturali. (G)</i></p>	<p>Per coinvolgere tutti i membri del personale nelle iniziative ambientali e sociali della struttura e per consentire loro di contribuire attivamente al lavoro di sostenibilità, la struttura fornisce un meccanismo di feedback in base al quale il personale può valutare le prestazioni ambientali e/o sociali della struttura e formulare suggerimenti per il miglioramento.</p> <p>Questo può essere fatto conducendo sondaggi regolari sull'argomento, durante le riunioni di feedback o attraverso una casella di suggerimenti gestita dal responsabile ambientale. Il feedback può essere dato in anonimato.</p> <p>Durante l'audit, il meccanismo di feedback viene mostrato al revisore.</p>
<p><b>3. INFORMAZIONI PER GLI OSPITI</b></p>		
3.1	<p>Il riconoscimento Green Key deve essere esposto in un posto prominente. (I)</p>	<p>La struttura è tenuta a esporre la targa Green Key standard vicino all'ingresso dei locali e il certificato Green Key standard nell'area della reception.</p> <p>Ulteriori copie della targa Green Key e del certificato Green Key possono essere acquistate e collocate in altri luoghi strategici (ad esempio presso il tabellone informativo del personale o la mensa). Oltre alla targa e al certificato, è anche possibile per la struttura acquistare una bandiera Green Key.</p> <p>L'esposizione del premio viene utilizzata dall'istituzione come strumento di marketing che presenta il conseguimento del premio Green Key, ma anche per creare visibilità per l'etichetta Green Key.</p> <p>Durante l'audit, viene verificato che vengano esposti la targa Green Key standardizzata e il certificato Green Key per il periodo corrente. Se la struttura non ha ricevuto il riconoscimento Green Key in passato, viene mostrata la posizione proposta per l'esposizione della targa e del certificato.</p>

3.2	Le informazioni Green Key devono essere visibili e accessibili agli ospiti. (I)	<p>Gli ospiti che visitano la struttura devono essere in grado di trovare informazioni sui requisiti per ottenere la Green Key.</p> <p>Le informazioni su Green Key possono essere disponibili nelle aree pubbliche se posizionate in modo prominente, ad esempio da un "angolo ambientale", sui monitor TV nelle aree pubbliche, informazioni alla reception, ecc. Le informazioni su Green Key possono anche essere disponibili nelle cartelle informative, nei monitor TV nelle sale ospiti/riunioni e/o nelle app per gli ospiti. Il logo Green Key (nel formato corretto) viene normalmente visualizzato come parte delle informazioni.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili riguardanti la struttura e i suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o sia implementato dalla struttura.</p> <p>Durante l'audit, si verifica che il materiale informativo su Green Key sia visibile e accessibile nelle aree comuni e/o nelle sale ospiti/riunioni. Se la struttura non ha ricevuto il premio Green Key in passato, vengono presentati la bozza di materiale informativo e le posizioni in cui sarà disponibile. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>
3.3	Le informazioni Green Key e le informazioni ambientali devono essere disponibili sul sito web dello stato. (I)	<p>Il sito web della struttura deve contenere brevi informazioni sul programma Green Key e sul fatto che la struttura ha ottenuto il riconoscimento. Sono inclusi i link al sito web internazionale Green Key (<a href="http://www.greenkey.global">www.greenkey.global</a>) e/o al sito web nazionale Green Key. Si invita a esporre il logo Green Key (nel formato corretto). Il sito web mostra anche brevi informazioni sulle imprese ambientali della struttura. Le informazioni sono presenti in conformità con le linee guida di branding della struttura.</p> <p>Oltre alle informazioni sul sito web della struttura, è anche incoraggiato che la struttura fornisca informazioni su Green Key nei suoi social media.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili riguardanti la struttura e i suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o sia implementato dalla struttura.</p>

		<p>Durante l'audit, vengono mostrate le informazioni sulla Green Key e le informazioni ambientali sul sito web. Se la struttura non ha ricevuto il premio Green Key in passato, viene presentata la bozza di informazioni per il sito web. Si verifica che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>
3.4	<p>La struttura deve tenere gli ospiti informati e coinvolti nel suo lavoro ambientale e incoraggiare gli ospiti a partecipare alle iniziative ambientali. (I)</p>	<p>È importante che la struttura informi i propri ospiti sulle imprese ambientali della struttura attraverso materiale informativo o monitor TV nelle aree comuni, nelle sale riunioni e/ o nelle app per gli ospiti.</p> <p>Oltre alle informazioni sulle iniziative ambientali, è anche importante che la struttura aggiunga informazioni su come gli ospiti possono essere coinvolti e partecipare attivamente alle iniziative ambientali della struttura. La partecipazione attiva può coinvolgere la gestione ambientale (ad es. risparmio idrico, risparmio energetico, risparmio/riciclaggio dei rifiuti, riduzione degli sprechi alimentari, ecc.), ma può anche concentrarsi su altri temi di sostenibilità (ad es. protezione della biodiversità locale, sostegno a enti di beneficenza sociali, ecc.).</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili riguardanti la struttura e i suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o sia implementato dalla struttura.</p> <p>Durante l'audit vengono presentate le informazioni sugli impegni ambientali/di sostenibilità previsti per gli ospiti, compreso l'incoraggiamento per gli ospiti a partecipare ai lavori. Se la struttura non ha ricevuto il premio Green Key in passato, viene presentata la bozza di informazioni per gli ospiti. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>
3.5	<p>Il personale preposto all'accoglienza degli ospiti deve essere in grado di informare gli ospiti su Green Key e sulle attuali iniziative ambientali/di sostenibilità della struttura. (I)</p>	<p>Con il riconoscimento Green Key (targa e certificato) esposto all'ingresso della struttura e le informazioni su Green Key e le iniziative ambientali/di sostenibilità esposte nelle aree pubbliche, nelle sale ospiti/riunioni e sul sito web della struttura, gli ospiti potrebbero essere interessati a saperne di più su Green Key. In questo caso, gli ospiti potrebbero rivolgersi al personale preposto all'accoglienza (es. personale della reception, personale della biglietteria) ed è quindi importante che queste persone siano in grado di informare gli ospiti su Green Key e sulle più importanti iniziative ambientali/di sostenibilità che vengono svolte struttura.</p> <p>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve fornire in tutto il materiale e le comunicazioni informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili riguardanti la struttura e i suoi</p>

		<p>prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o sia attuato dalla struttura.</p> <p>Durante l'audit, al personale preposto all'accoglienza degli ospiti viene chiesto di fornire informazioni di base su Green Key e sulle più importanti iniziative ambientali/di sostenibilità della struttura. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>
3.6	<p>La struttura informa e incoraggia gli ospiti a utilizzare alternative di trasporto sostenibili. (I)</p>	<p>Per incoraggiare gli ospiti che soggiornano presso la struttura a utilizzare mezzi di trasporto diversi da auto e taxi, ove possibile e sicuro, la struttura deve essere in grado di informare gli ospiti su queste alternative.</p> <p>Il mezzo di trasporto alternativo comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemi di trasporto pubblico/privato locale (autobus, treno, metropolitana, tram, battello, ecc.)</li> <li>• Sistemi di taxi/minibus condivisi</li> <li>• Taxi di aziende che hanno una politica ambientale, ad esempio utilizzando auto elettriche, benzina biocarburante, ecc.</li> <li>• Bus navetta forniti dalla struttura</li> <li>• Altri mezzi di trasporto, tra cui opportunità di ciclismo e alternative a piedi</li> </ul> <p>Per gli ospiti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe avere una stazione di ricarica per veicoli elettrici intelligenti o informare sulle posizioni vicine per la ricarica di auto elettriche.</p> <p>Le informazioni sui sistemi di trasporto locali e altre alternative di trasporto sono fornite dalle persone che accolgono gli ospiti, dal personale della reception, dal concierge e/o attraverso il materiale informativo disponibile nelle aree comuni o nelle sale ospiti/riunioni.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili riguardanti la struttura e i suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o sia implementato dalla struttura.</p> <p>Durante l'audit, vengono presentate le informazioni fornite dalla struttura sui sistemi di trasporto locali e altre alternative di trasporto. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>



3.7	<i>La struttura offre ai suoi ospiti l'opportunità di valutare le sue prestazioni, comprese le prestazioni di sostenibilità. (G)</i>	<p>Un questionario di feedback può fornire un'indicazione della soddisfazione degli ospiti in relazione alle prestazioni di una struttura. Oltre a coprire questioni più generali (come qualità, prezzo, servizio, ecc.), include anche questioni relative alle prestazioni di sostenibilità della struttura.</p> <p>Se il feedback degli ospiti nella valutazione richiede un'azione correttiva, questo deve essere implementata dai responsabili della struttura, ove possibile.</p> <p>Durante l'audit, la struttura mostra le domande di valutazione relative alle prestazioni di sostenibilità oltre a fornire esempi di come il feedback degli ospiti viene monitorato e utilizzato nelle azioni correttive.</p>
<b>4. ACQUA</b>		
4.1	Il consumo totale di acqua deve essere registrato almeno una volta al mese. (I)	<p>Affinché la struttura riduca il proprio impatto ambientale e tagli i costi, è innanzitutto necessario avere una registrazione regolare del consumo totale di acqua almeno una volta al mese. Se disponibile, è indicata la fonte d'acqua e, se l'acqua non viene fornita tramite fornitori pubblici, si verifica che l'approvvigionamento idrico sia sostenibile e non influisca negativamente sull'ambiente e sull'approvvigionamento idrico locale.</p> <p>I dati dovrebbero essere analizzati e utilizzati attivamente con l'obiettivo di ridurre il consumo di acqua. Si consiglia di registrare il consumo totale di acqua più frequentemente di una volta al mese, in quanto fornirà informazioni più dettagliate.</p> <p>In caso di cambiamenti importanti nel consumo di acqua (specialmente sotto forma di consumo maggiore del previsto), la struttura ha messo in atto procedure per indagare immediatamente su quale possa essere la ragione dei cambiamenti del consumo di acqua e per attuare azioni correttive.</p> <p>Durante l'audit, viene presentata la registrazione mensile minima del consumo totale di acqua. La struttura mostra le procedure per indagare e correggere in caso di improvvisi cambiamenti nel consumo totale di acqua. Se l'acqua non viene consegnata attraverso un fornitore pubblico, la struttura documenta che la fonte è sostenibile e non influisce negativamente sull'ambiente e sull'approvvigionamento idrico locale.</p>

4.2	I servizi igienici appena acquistati hanno un doppio scarico da 3/6 litri. (I)	<p>Poiché i servizi igienici a doppio scarico garantiscono un minore impatto ambientale attraverso un ridotto consumo di acqua e riducono anche i costi, i servizi igienici acquistati negli ultimi 12 mesi per le camere, le aree pubbliche e/o le aree del personale dovrebbero avere un doppio scarico con un massimo di 3/6 litri (0,79/1,59 galloni USA) per sciacquone. In alcuni casi, il consumo di acqua a filo potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti e del personale.</p> <p>Possono essere accettati anche servizi igienici appena acquistati con sensori che consentono un massimo di 4,5 litri (1,19 galloni USA) per sciacquone.</p> <p>Durante l'audit, devono essere presentate le ricevute dei servizi igienici acquistati negli ultimi 12 mesi che indicano un doppio scarico di massimo 3/6 litri e la presenza di WC a doppio scarico viene ispezionata visivamente.</p>
4.3	Il personale deve disporre di un sistema per controllare regolarmente la disponibilità di rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono, nonché piscine che perdono. (I)	<p>I rubinetti gocciolanti e i servizi igienici che perdono (presenti nelle aree comuni, nelle camere degli ospiti e nelle aree del personale) possono causare un effetto negativo sull'impronta ambientale attraverso un consumo eccessivo di acqua e causare costi inutili.</p> <p>Le procedure operative standard in atto includono il controllo regolare della presenza di rubinetti visibilmente gocciolanti e servizi igienici che perdono. In caso di gocciolamento di rubinetti o servizi igienici che perdono, vengono implementate azioni correttive per riparare la perdita.</p> <p>Le perdite nelle piscine esterne o interne possono anche aumentare significativamente l'impronta ambientale attraverso un maggiore consumo di acqua e creare spese aggiuntive. La struttura deve quindi disporre anche di un sistema per controllare regolarmente la ricerca di perdite nel sistema della piscina. Il monitoraggio può essere sotto forma di ispezione visiva intorno alla piscina, ma una soluzione migliore è installare un contatore dell'acqua separato che monitora il consumo di acqua della piscina o un rilevatore di perdite d'acqua. Si raccomanda vivamente che questa ispezione venga eseguita quotidianamente.</p> <p>Durante l'audit, vengono presentate le procedure operative standard per il controllo regolare della presenza di rubinetti gocciolanti e servizi igienici e piscine che perdono, nonché le azioni correttive per l'implementazione dopo aver osservato le perdite. Durante l'ispezione visiva, c'è un controllo a campione per i rubinetti gocciolanti e i servizi igienici e le piscine che perdono.</p>

4.4	<p>Il flusso d'acqua in almeno il 75% delle docce non deve superare i 9 litri al minuto. (I)</p>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e anche tagliare i costi, il flusso d'acqua in almeno il 75% delle docce nelle camere, nelle aree pubbliche, nelle aree del personale e in altre aree, come aree termali o centri fitness, non deve superare i 9 litri (o 2,38 galloni USA) al minuto.</p> <p>Nei casi in cui ci sono sia docce a mano che docce a pioggia, il requisito si applica a entrambi i tipi. Il flusso d'acqua nei rubinetti della vasca da bagno posti in combinazione con le docce non fa parte di questo criterio.</p> <p>In molti casi, il flusso d'acqua nelle docce potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</p> <p>Per soddisfare questo criterio, la struttura può scegliere di avere soffioni con flusso d'acqua limitato o di avere dispositivi di limitazione dell'acqua dalla base dei tubi. Il flusso d'acqua ridotto si ottiene spesso mescolando acqua e aria negli aeratori della doccia. Una soluzione a breve termine può anche essere quella di ridurre la pressione dell'acqua nel sistema di distribuzione dell'acqua.</p> <p>Durante l'audit, vengono effettuate misurazioni a campione del flusso d'acqua in alcune docce selezionate in diverse parti della struttura.</p>
-----	--	--

4.5	Il flusso d'acqua in almeno il 75% dei rubinetti non deve superare gli 8 litri al minuto. (I)	<p>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso il risparmio idrico e anche tagliare i costi, il flusso d'acqua in almeno il 75% dei rubinetti nelle camere degli ospiti, nelle aree del personale e in altre aree pubbliche come bagni pubblici, aree termali o centri fitness non deve superare gli 8 litri (o 2,11 galloni USA) al minuto.</p> <p>In molti casi, il flusso d'acqua nei rubinetti potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</p> <p>Per rispettare il criterio, la struttura può scegliere di avere rubinetti costruiti con flusso d'acqua limitato o di installare dispositivi di limitazione dell'acqua sul rubinetto. Il flusso d'acqua ridotto si ottiene spesso 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 nel sistema di distribuzione dell'acqua.</p> <p>Durante l'audit, vengono effettuate misurazioni a campione del flusso d'acqua in alcuni rubinetti selezionati in diverse parti della struttura.</p>
4.6	Gli orinatoi presentano sensori, dispositivi di risparmio idrico o sono privi di acqua. (I)	<p>Gli orinatoi nella struttura possono contribuire a ridurre l'impatto ambientale attraverso un minore consumo di acqua e ridurre i costi. Se la struttura dispone di orinatoi, gli orinatoi devono avere sensori di rilevamento o un pulsante "push" (non lavare più di 3 litri o 0,79 galloni USA al minuto) o essere privi di acqua. Ogni orinatoio ha sensori individuali.</p> <p>Durante l'audit, in merito agli orinatoi vengono controllati visivamente i sensori di rilevamento individuali, il pulsante di scarico con flusso d'acqua limitato o la totale assenza di acqua.</p>
4.7	Le lavastoviglie professionali recentemente acquistate non consumano più acqua di 3,5 litri per cestello. (I)	<p>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso il risparmio idrico e tagliare i costi, le lavastoviglie professionali (a capotta o tunnel) presenti nella cucina acquistate negli ultimi 12 mesi non devono utilizzare più di 3,5 litri (o 0,92 galloni USA) per cestello.</p> <p>Le lavastoviglie nelle camere o negli appartamenti sono esenti da questo criterio. Anche le strutture senza una grande cucina professionale sono esentate da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, vengono presentate le ricevute per le lavastoviglie a tunnel o a capotta acquistate negli ultimi 12 mesi che indicano l'utilizzo massimo di 3,5 litri per cestello. In alternativa, possono essere presentate schede tecniche e manuali delle lavastoviglie acquistate che indicano lo scarico massimo.</p>

4.8	Tutte le acque reflue vengono trattate. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale della struttura, è importante che le acque reflue generate dalla struttura non vengano scaricate senza previo trattamento. La struttura può essere collegata a un sistema fognario pubblico esistente o far trattare le acque reflue nel proprio sistema fognario.</p> <p>È importante che tutte le acque reflue siano trattate in conformità con la legislazione nazionale e/o locale. Se non esiste una legislazione in materia, le acque reflue vengono trattate secondo il trattamento più avanzato possibile per la struttura. Dopo il trattamento, le acque reflue trattate vengono riutilizzate, se possibile.</p> <p>Nei casi eccezionali in cui le autorità non offrono il collegamento alla rete fognaria pubblica e non è possibile per la struttura creare un proprio sistema fognario, la struttura richiedente può richiedere una deroga in materia.</p> <p>Il riutilizzo/rilascio delle acque reflue deve essere sempre effettuato in sicurezza senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente.</p> <p>Durante l'audit viene presentata la licenza o altra documentazione adeguata che dimostri la conformità ai requisiti del trattamento delle acque reflue. La struttura fornisce una conferma scritta da parte dell'autorità competente che confermi che il rilascio delle acque reflue trattate non ha effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente. Se la struttura richiedente chiede una deroga al requisito, deve fornire la prova che dimostra che non è possibile rispettare il criterio. Durante l'ispezione visiva, vengono segnalate eventuali osservazioni di potenziale mancanza di conformità con il criterio.</p>
4.9	Le lavastoviglie e le lavatrici appena acquistate non sono elettrodomestici convenzionali. (I)	<p>Le lavastoviglie e le lavatrici domestiche convenzionali sono meno efficienti dal punto di vista energetico e idrico rispetto alle lavastoviglie/lavatrici professionali (industriali) quando si tratta di uso su larga scala. Per ridurre l'impronta ambientale e ridurre i costi, l'uso di elettrodomestici convenzionali è in generale evitato o ridotto al minimo. Le lavastoviglie e le lavatrici acquistate negli ultimi 12 mesi non sono quindi elettrodomestici convenzionali.</p> <p>Nei casi in cui siano necessarie solo lavastoviglie di piccole dimensioni (ad esempio in un bar senza bisogno di adeguati servizi in cucina), potrebbe comunque essere la soluzione migliore dal punto di vista ambientale continuare a utilizzare elettrodomestici convenzionali. Allo stesso modo, nei casi in cui solo pochi articoli (ad</p>

		<p>esempio uniformi) vengono lavati nella struttura, potrebbe essere la soluzione migliore dal punto di vista ambientale utilizzare lavatrici domestiche. In questi casi, la struttura può essere esentata dal rispetto di questo criterio. Anche le lavastoviglie e le lavatrici nelle camere o negli appartamenti sono esentate da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, viene presentata la documentazione che dimostra che le lavastoviglie e le lavatrici acquistate negli ultimi 12 mesi non sono elettrodomestici convenzionali (a meno che non vi sia una ragione specifica per questo). Durante l'ispezione visiva, viene controllato l'uso di lavastoviglie industriali e lavatrici.</p>
4.10	Un separatore per grasso è presente nella cucina. (I)	<p>Separatori per grasso ben funzionanti in cucina contribuiscono alla riduzione dell'impronta ambientale risparmiando acqua e prodotti chimici e riducendo i costi. Per evitare che il grasso blocchi gli scarichi, la struttura deve avere separatori per grasso in cucina e questi devono essere svuotati regolarmente.</p> <p>Le strutture senza una cucina professionale sono esenti da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, viene verificata la presenza di separatori per grasso ben funzionanti negli scarichi della cucina.</p>
4.11	<i>La piscina è coperta o ha altri sistemi in atto per ridurre il consumo di acqua. (G)</i>	<p>Nei paesi con temperature elevate, le piscine all'aperto contribuiscono a un maggiore impatto ambientale attraverso un maggiore consumo di acqua e costi più elevati a causa della notevole quantità di evaporazione dell'acqua. Pertanto, una piscina, quando non è in uso, deve avere una copertura o un altro sistema in atto (ad esempio uno strato di gel) per prevenire l'evaporazione. La copertura o altro sistema deve essere utilizzato al di fuori degli orari di apertura della piscina e/o in periodi senza utilizzo della piscina. Inoltre, potrebbero esserci sistemi in atto per riutilizzare l'acqua della piscina.</p> <p>A causa delle condizioni meteorologiche, le piscine all'aperto in alcuni luoghi e periodi dell'anno utilizzano acqua riscaldata. In questo caso, l'uso di una copertura o di un altro sistema è fortemente incoraggiato in quanto aiuta anche nel risparmio energetico.</p> <p>Durante l'audit, viene presentata la documentazione sull'uso di una copertura o di un altro sistema per piscine all'aperto e/o la piscina viene ispezionata visivamente.</p>

4.12	<i>La piscina viene pulita con alternative prive di sostanze chimiche. (G)</i>	<p>Per ridurre l'uso di sostanze chimiche pericolose, la struttura pulisce la sua piscina con alternative prive di sostanze chimiche, come la luce UV, il trattamento elettrolizzato delle acque, la filtrazione dell'impianto, ecc.</p> <p>L'uso di metodi alternativi privi di sostanze chimiche deve essere conforme alla legislazione in materia.</p> <p>Durante l'audit, viene presentata la documentazione sulle alternative prive di sostanze chimiche per la pulizia delle piscine.</p>
4.13	<i>Contatori dell'acqua separati sono installati in aree con un alto grado di consumo di acqua. (G)</i>	<p>Per tracciare al meglio il consumo di acqua dalle diverse aree della struttura, vengono installati contatori dell'acqua aggiuntivi/separati, in particolare nelle zone con un elevato consumo di acqua (ad esempio cucine, piscine e aree termali, attività gestite esternamente, ecc.). Se la struttura è di grande dimensione (capace di ospitare molte persone o che ha molte sale riunioni), potrebbero essere installati contatori dell'acqua separati per le diverse aree della struttura. Alcune strutture hanno scelto di avere contatori dell'acqua separati per ogni camera.</p> <p>Fornire informazioni più accurate sull'uso dell'acqua attraverso contatori dell'acqua aggiuntivi/separati consente alla struttura di preparare strategie mirate migliori per la riduzione del consumo di acqua e quindi ridurre l'impronta ambientale e tagliare i costi. Facilita anche la scoperta di perdite.</p> <p>Con più contatori dell'acqua installati, il consumo ad ogni contatore dell'acqua viene raccolto e registrato. Idealmente la lettura del consumo di acqua dai diversi contatori viene effettuata più frequentemente di una volta al mese, in quanto produrrà informazioni più dettagliate.</p> <p>Durante l'audit, vengono mostrati i dati della registrazione mensile minima del consumo di acqua provenienti dal monitoraggio dei diversi contatori d'acqua (compresa l'indicazione della posizione) e la procedura operativa standard per indagare e correggere i cambiamenti improvvisi nel consumo di acqua.</p>
4.14	<i>Il flusso d'acqua in almeno il 75% dei rubinetti non deve superare i 5 litri al minuto. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e diminuire i costi, il flusso d'acqua in almeno il 75% dei rubinetti della struttura (camere, aree pubbliche e aree del personale) non supera i 5 litri (o 1,32 galloni USA) al minuto. In alcuni casi, il flusso d'acqua nei rubinetti potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti. Se la struttura ha installato sensori nei rubinetti, anche questi devono soddisfare questo criterio.</p>

		Durante l'audit, vengono effettuate misurazioni a campione del flusso d'acqua in alcuni rubinetti selezionati in diverse parti della struttura.
4.15	<i>Le acque reflue vengono trattate e riutilizzate in loco. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale e ridurre il consumo di acqua, la struttura tratta le sue acque reflue in loco e le riutilizza per scopi diversi, come fertilizzanti per campi, nelle aree verdi della struttura o in qualsiasi altro luogo appropriato. Il riutilizzo delle acque reflue trattate deve essere effettuato in sicurezza, seguendo la legislazione nazionale senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente.</p> <p>Questo criterio include anche le acque reflue derivate dalla condensazione dell'acqua negli impianti di condizionamento dell'aria.</p> <p>Durante l'audit viene presentata la documentazione relativa al trattamento e al riutilizzo in loco 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 lettera di conferma in materia da parte dell'autorità locale competente).</p>
4.16	<i>L'acqua piovana viene raccolta e utilizzata per scopi adeguati. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e anche tagliare i costi, l'acqua piovana viene raccolta e utilizzata per servizi igienici, irrigazione delle aree verdi della struttura o altri scopi adatti. La raccolta dell'acqua piovana deve essere effettuata in sicurezza, senza effetti negativi sugli ospiti e sul personale della struttura, sulla popolazione locale e sull'ambiente.</p> <p>Durante l'audit, gli impianti per la raccolta dell'acqua piovana sono ispezionati visivamente e la struttura conferma che l'acqua piovana raccolta non ha effetti negativi sugli ospiti e sul personale della struttura, sulla popolazione locale e sull'ambiente (ad esempio sotto forma di lettera di conferma in materia da parte dell'autorità locale competente).</p>
4.17	<i>La struttura garantisce che venga effettuata una valutazione del rischio idrico e che vengano prese in considerazione le raccomandazioni della valutazione. (G)</i>	<p>Al fine di garantire che la risorsa acqua sia gestita in modo sostenibile come risorsa condivisa, la struttura garantisce che venga effettuata una valutazione del rischio idrico per determinare i potenziali rischi legati all'acqua (come siccità, inondazioni o contaminazione dell'acqua) nel luogo della struttura.</p> <p>La valutazione del rischio idrico deve essere effettuata da un'autorità competente e idonea o da una società esterna.</p>



		<p>Se nella valutazione vengono determinati potenziali rischi legati all'acqua, le raccomandazioni, sotto forma di maggiore attenzione e azione, devono essere prese in considerazione in collaborazione con altre parti interessate. Per ulteriori informazioni, consultare <a href="#">il Filtro per il rischio idrico del WWF</a>.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua valutazione del rischio idrico e documenta che le raccomandazioni della valutazione di terze parti sono prese in considerazione.</p>
<b>5. LAVAGGIO E PULIZIA</b>		
5.1	Ci devono essere informazioni nelle camere che informano gli ospiti sulla routine per quanto riguarda il cambio di lenzuola. (I)	<p>Per ridurre l'impatto ambientale e ridurre i costi in relazione ai processi di lavaggio e pulizia, è necessario un'informativa esposta nella camera dell'ospite per quanto riguarda il cambio delle lenzuola su richiesta (preferibilmente posizionato vicino al letto). Le informazioni possono in alternativa essere presentate in altri modi nelle camere degli ospiti, ad esempio il monitor TV, il raccoglitore per gli ospiti, ecc.</p> <p>L'informativa deve comunicare agli ospiti la procedura standard della struttura in relazione al cambio delle lenzuola (ad esempio ogni tre notti); sono integrate informazioni sulla procedura se un ospite desidera un cambiamento meno o più frequente rispetto alla procedura standard.</p> <p>Oltre alle informazioni, la struttura può anche chiedere attivamente agli ospiti durante il check-in le loro preferenze in merito al cambio delle lenzuola.</p> <p>Durante l'audit, le informazioni affisse riguardanti il cambio di lenzuola nelle camere degli ospiti sono visivamente ispezionate.</p>
5.2	Ci devono essere informazioni nelle camere che informano gli ospiti sulla routine per quanto riguarda il cambio degli asciugamani. (I)	<p>Per ridurre l'impatto ambientale e quindi ridurre i costi in relazione ai processi di lavaggio e pulizia, deve essere presente un'informativa esposto nella stanza per quanto riguarda il cambio degli asciugamani su richiesta (preferibilmente collocato nel bagno della camera degli ospiti). Le informazioni possono in alternativa essere presentate in altri modi nelle camere degli ospiti, ad esempio il monitor TV, il raccoglitore per gli ospiti, ecc.</p>

		<p>L'informativa deve comunicare agli ospiti la procedura standard della struttura in relazione al cambio degli asciugamani (ad esempio ogni tre notti); sono integrate informazioni sulla procedura se un ospite desidera un cambio meno o più frequente rispetto alla procedura standard.</p> <p>Oltre alle informazioni, la struttura può anche chiedere attivamente agli ospiti durante il check-in le loro preferenze relative al cambio degli asciugamani.</p> <p>Laddove una struttura non offra asciugamani come parte del servizio, i requisiti relativi al riutilizzo degli asciugamani non sono applicabili.</p> <p>Durante l'audit, i segni/informazioni riguardanti il cambio degli asciugamani nelle camere degli ospiti vengono ispezionati visivamente.</p>
5.3	<p>Almeno il 75% dei prodotti chimici per la pulizia di uso quotidiano ha un marchio di qualità ecologica riconosciuto. (1)</p>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale, l'uso di prodotti per la pulizia contenenti sostanze chimiche pericolose è ridotto al minimo. La struttura deve garantire che almeno il 75% di tutti i prodotti chimici per la pulizia destinati all'uso quotidiano in tutte le parti della struttura abbia un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale. Ciò include i prodotti utilizzati per la pulizia quotidiana delle camere, delle aree conferenze, dei ristoranti, delle aree comuni (escluse le piscine) e delle aree del personale (escluse le aree cucina e lavanderia).</p> <p>I marchi di qualità ecologica riconosciuti possono essere internazionali (ad es. Ecolabel UE, Nordic Swan, Green Seal, Cradle2Cradle, ecc.) o marchi di qualità ecologica verificati a livello nazionale.</p> <p>Il minimo del 75% di prodotti con marchio di qualità ecologica può essere calcolato in riferimento ai costi totali, al numero di prodotti o al volume acquistato.</p> <p>Se una struttura non è in grado di acquistare almeno il 75% dei prodotti chimici per la pulizia per uso quotidiano con un marchio di qualità ecologica riconosciuto sul mercato nazionale, può invece prendere in considerazione un possibile mezzo di pulizia alternativo (vedi criterio 5.9). Se nessuna delle due opzioni è possibile, la struttura può richiedere una dispensa dal rispetto del requisito.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta un elenco di tutti i prodotti chimici per la pulizia di uso quotidiano con l'indicazione di almeno il 75% dei prodotti con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello</p>

		internazionale o nazionale. Un controllo a campione durante l'ispezione visiva conferma la presenza di etichette ecologiche sui prodotti per la pulizia giornaliera. Se la struttura chiede una deroga al requisito, devono essere presentate prove che dimostrino che la struttura ha tentato senza successo di acquistare prodotti chimici per la pulizia per uso quotidiano con un marchio di qualità ecologica riconosciuto sul mercato nazionale e ha preso in considerazione soluzioni di pulizia alternative.
5.4	Le sostanze per la disinfestazione e disinfezione devono essere utilizzate solo quando necessario e in conformità con la legislazione in materia di igiene. (I)	<p>Le sostanze chimiche di disinfestazione e disinfezione devono essere utilizzate solo nei casi in cui insetti, funghi, batteri o virus costituiscono un fastidio significativo o un rischio per la salute e in cui la disinfezione non può essere sostituita con successo con altri metodi. La disinfezione delle mani non è inclusa in questo criterio.</p> <p>A causa del loro potenziale impatto sull'ambiente e sulla salute, l'uso di sostanze disinfettanti è ridotto al minimo e/o sostituito da sostanze meno nocive e/o utilizzato solo quando assolutamente necessario.</p> <p>Le sostanze di disinfezione devono essere approvate dalle autorità nazionali e possono essere utilizzate solo per i settori di applicazione descritti nelle schede di sicurezza dei materiali (MSDS) e/o in altre schede tecniche. È obbligatorio seguire rigorosamente la concentrazione e il tempo di contatto prescritti come indicato nel documento. La disinfezione può essere applicata solo da personale qualificato o appaltatori esterni autorizzati allo scopo. È altresì importante che la struttura garantisca la corretta manipolazione delle sostanze di disinfezione (vedi criterio 6.6).</p> <p>Nel caso in cui le autorità nazionali stabiliscano norme igieniche più rigorose o in contraddizione con questo criterio, la struttura segue le normative nazionali ufficiali e viene dispensato da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta le schede di sicurezza dei materiali (MSDS) e/o altre schede tecniche per le sostanze di disinfezione utilizzate, nonché la procedura operativa standard che dimostra che l'uso di sostanze di disinfezione segue i requisiti del documento.</p>
5.5	Gli asciugamani in carta, i fazzoletti e la carta igienica utilizzati sono sottoposti ad un processo di sbiancamento senza cloro o posseggono un marchio di	I marchi di qualità ecologica riconosciuti a livello internazionale o nazionale per asciugamani di carta, i fazzoletti e la carta igienica (ad esempio Ecolabel UE, Nordic Swan, The Blue Angel, FSC o PEFC) sono garanzia di un minore impatto ambientale poiché il processo di produzione è più rispettoso dell'ambiente.

	qualità ecologica. (I)	<p>In alternativa, o in aggiunta, deve essere controllato se i prodotti sono sbiancati senza cloro, poiché lo sbiancamento delle fibre di cellulosa con il cloro comporta un uso supplementare di energia e sostanze chimiche.</p> <p>Il requisito è obbligatorio per tutte le strutture, ma un esonero può essere concesso se i prodotti non sono reperibili vicino alla struttura.</p> <p>Durante l'audit, durante l'ispezione visiva viene verificato che gli asciugamani di carta, i fazzoletti e la carta igienica acquistati siano realizzati con carta sbiancata senza cloro o certificati con un marchio di qualità ecologica.</p>
5.6	<i>La struttura utilizza detersivi per stoviglie con marchio di qualità ecologica. (G)</i>	<p>L'uso di detersivi per stoviglie è utilizzato al minimo (utilizzando solo 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.</p> <p>Durante l'audit, viene verificato visivamente che i detersivi per piatti siano in possesso di un marchio di qualità ecologica.</p>
5.7	<i>La struttura utilizza detersivi per bucato con marchio di qualità ecologica. (G)</i>	<p>L'uso di detersivi per bucato è utilizzato al minimo (utilizzando solo 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.</p> <p>Durante l'audit, viene verificato visivamente che i detersivi per bucato siano in possesso di un marchio di qualità ecologica.</p>
5.8	<i>I prodotti concentrati chimici per la pulizia vengono utilizzati per la pulizia quotidiana attraverso un sistema di dosaggio. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale vengono utilizzati prodotti chimici concentrati quotidianamente e diluiti in loco per ridurre la quantità di rifiuti di plastica e gli impatti negativi sull'ambiente dovuti al trasporto. La struttura dispone di un sistema automatico di dosaggio (diluizione) per garantire che venga utilizzata la corretta quantità di prodotti per la pulizia. I prodotti per la pulizia quotidiana dovrebbero preferibilmente essere disponibili in sistemi a circuito chiuso che impediscono il contatto diretto con le sostanze chimiche e le fuoriuscite.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che i prodotti per la pulizia chimica</p>

		giornaliera vengono acquistati in forma concentrata e l'ispezione visiva conferma la presenza di un sistema di dosaggio automatico.
5.9	<i>Il panno in fibra di fibre naturali viene utilizzato per la pulizia. (G)</i>	<p>L'uso di panni in fibra per la pulizia riduce significativamente l'impronta ambientale attraverso un minor consumo di carta, acqua e detersivi (prodotti chimici) e aiuta a ridurre i costi per la struttura. I panni in fibra devono essere fatti di fibre naturali (invece di tessuti sintetici che rilasciano microplastica nell'acqua).</p> <p>Durante l'audit, viene controllato visivamente che i panni in fibra di fibre naturali vengano utilizzati per la pulizia.</p>
5.10	<i>Vengono utilizzati metodi di pulizia e disinfezione privi di sostanze chimiche. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale e l'uso di prodotti chimici, la struttura utilizza metodi di pulizia e disinfezione privi di sostanze chimiche.</p> <p>I metodi di pulizia e disinfezione privi di sostanze chimiche possono includere l'uso di acqua deionizzata, la pulizia dell'acqua ad alta pressione, ecc.</p> <p>Per rispettare questo criterio, vengono utilizzati metodi di pulizia privi di sostanze chimiche per pulire le superfici e disinfettare nelle aree pubbliche, nelle camere degli ospiti e nelle aree conferenze, mentre le cucine sono esentate da questo criterio.</p> <p>Nel caso in cui le autorità nazionali stabiliscano norme igieniche più rigorose o in contraddizione con questo criterio, la struttura segue le normative nazionali ufficiali e viene dispensato da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua procedura operativa standard che documenta la pulizia e la disinfezione con metodi di pulizia privi di sostanze chimiche nelle aree pubbliche, nelle camere e nelle aree conferenze.</p>
5.11	<i>La struttura non utilizza spray e profumi per il lavaggio e la pulizia. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale utilizzando meno sostanze chimiche e per ridurre i rischi di reazioni allergiche, la struttura non utilizza spray e profumi profumati nei prodotti per il lavaggio e la pulizia o negli spray per stanze.</p> <p>Questo requisito si applica sia se il personale della struttura sovrintende al lavaggio e alla pulizia sia se il lavoro viene esternalizzato a un appaltatore terzo.</p>

		Durante l'audit, viene controllato visivamente che i prodotti per il lavaggio e la pulizia non contengano spray o profumo profumato. In alternativa, la struttura presenta una dichiarazione dei fornitori dei prodotti per il lavaggio e la pulizia o del contraente terzo che dimostra che i prodotti di lavaggio/pulizia utilizzati non contengono spray o profumo profumato.
5.12	<i>La struttura offre ai suoi ospiti la possibilità di rinunciare al servizio di pulizia/ pulizia delle camere. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale e risparmiare acqua, energia e prodotti chimici, la struttura offre agli ospiti la possibilità di scegliere di rinunciare alle pulizie/pulizie delle camere.</p> <p>L'opzione può essere offerta al momento del check-in, attraverso l'indicazione dell'opzione tramite appendiabiti o attraverso l'inserimento di comunicazione cartacee presenti sul letto. Per incoraggiare gli ospiti a partecipare, potrebbe essere in atto un sistema di ricompensa, ad esempio sotto forma di voucher o contributo volte ad iniziative di sostenibilità.</p> <p>Nel caso in cui le autorità nazionali stabiliscano norme igieniche più rigorose o in contraddizione con questo criterio, la struttura deve seguire le normative nazionali ufficiali.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio informativa sulle porte) che dimostra la conformità del criterio.</p>
<b>6. RIFIUTI</b>		
6.1	La struttura deve separare i rifiuti secondo la legislazione nazionale, garantendo un minimo di tre categorie. (I)	<p>Al fine di promuovere il riutilizzo e il riciclaggio dei rifiuti, la struttura separa i rifiuti secondo la legislazione nazionale (anche locale), garantendo un minimo di tre categorie.</p> <p>Esempi delle tipologie di rifiuti differenziati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, bottiglie con rimborso, rifiuti organici/alimentari, rifiuti di giardino, olio da cucina, ecc. I rifiuti generici o altri rifiuti non sono considerati una categoria.</p> <p>Oltre alla separazione dei rifiuti, la struttura è invitata a ridurre la quantità di rifiuti, ad esempio stipulando accordi con i fornitori sulla raccolta e il riutilizzo del materiale utilizzato per la ricezione di prodotti alimentari e bevande (vedi criterio 6.14).</p>

		<p>Nell'ambito del rispetto di tale criterio, la struttura dovrebbe garantire che la maggior parte possibile dei rifiuti differenziati sia riciclata/riutilizzata in loco o dall'impianto di raccolta dei rifiuti utilizzato.</p> <p>I rifiuti differenziati sono stoccati in sicurezza nel rispetto della normativa nazionale/locale in materia.</p> <p>Le strutture di smistamento sono facilmente accessibili al personale. Gli stabilimenti con cucine dovrebbero separare i rifiuti in cucina, se possibile.</p> <p>Se esiste una conferma scritta da parte delle autorità nazionali/locali che garantisce che i rifiuti vengono separati dopo la raccolta, la struttura non ha bisogno di separare i rifiuti in loco. Il personale della struttura dovrà comunque ricevere una formazione sui principi di gestione dei rifiuti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una dichiarazione (ad esempio sotto forma di lettera di conferma in materia da parte dell'autorità locale competente) che dimostra che è conforme alla legislazione nazionale e locale in materia di raccolta differenziata e che gli impianti di raccolta differenziata (minimo tre categorie di rifiuti differenziati) sono ispezionati durante l'audit (parte visiva).</p>
6.2	<p>I rifiuti differenziati devono essere gestiti separatamente dagli impianti di gestione dei rifiuti locali o nazionali, da un ente privato o dalla struttura stessa. (I)</p>	<p>È importante che la struttura garantisca che i rifiuti differenziati nelle varie categorie siano trattati separatamente anche durante e dopo il ritiro nell'ambito della successiva fase dei rifiuti. La successiva gestione dei rifiuti comprende (se necessario) un'ulteriore cernita/separazione, riciclaggio e smaltimento.</p> <p>Per il ritiro e la successiva gestione dei rifiuti differenziati, la struttura può stipulare un accordo con le autorità locali o nazionali di gestione dei rifiuti e/o con un'impresa privata.</p> <p>La struttura può anche disporre di propri impianti per la gestione di alcuni dei rifiuti differenziati (ad esempio il compostaggio di rifiuti organici e di giardino). Inoltre, è possibile che la struttura disponga di impianti per ridurre la quantità di rifiuti differenziati prima che siano inviati agli impianti di gestione dei rifiuti, ad esempio sotto forma di una macchina per la compressione del cartone.</p> <p>Se i rifiuti differenziati sono gestiti da una società privata o attraverso impianti propri, la struttura deve fornire la prova che il trattamento dei rifiuti è effettuato in modo sicuro per l'ambiente e non è dannoso per la salute umana.</p>

		Durante l'audit, la struttura presenta il contratto o i contratti con gli enti di trattamento dei rifiuti pubblici e/o privati in merito alla corretta gestione dei rifiuti in categorie separate in relazione al prelievo e al successivo trattamento. Se la struttura dispone di propri impianti per la gestione dei rifiuti differenziati, viene presentata la procedura operativa standard e gli impianti vengono controllati durante l'ispezione visiva.
6.3	Le istruzioni su come separare e gestire i rifiuti devono essere prontamente disponibili per il personale in un formato comprensibile e semplice. (I)	<p>L'area di raccolta differenziata ha istruzioni/cartelli che indicano chiaramente al personale come separare i rifiuti. Si consiglia vivamente di utilizzare icone o illustrazioni per semplificare la comprensione dei diversi contenitori/bidoni progettati per le diverse tipologie di rifiuti.</p> <p>Durante l'audit, vengono controllate visivamente istruzioni/cartelli facilmente comprensibili presso gli impianti di selezione dei rifiuti. Si controlla inoltre che le istruzioni siano seguite (i rifiuti sono separati in sezioni corrette).</p>
6.4	Le pompe di calore e gli impianti di refrigerazione appena acquistati non devono utilizzare refrigeranti CFC o HCFC. Tutte le apparecchiature devono essere conformi alla legislazione nazionale sull'eliminazione graduale dei refrigeranti. (I)	<p>Le pompe di calore che consumano energia e gli impianti di refrigerazione acquistati negli ultimi 12 mesi dalla struttura non devono contenere composti CFC (clorofluorocarburi, chiamato anche Freon) o HCFC (idroclorefluorocarburi), in quanto si tratta di gas serra e contribuiscono all'impoverimento dell'ozono. Le informazioni sul fatto che i prodotti contengano CFC o HCFC sono disponibili nelle specifiche del prodotto o nel materiale informativo del prodotto.</p> <p>In molti paesi, la legislazione non consente più prodotti contenenti CFC/HCFC, quindi non è possibile acquistare pompe e impianti di refrigerazione contenenti questi composti. Se la legislazione nazionale o locale vieta i prodotti contenenti CFC/HCFC, la struttura deve rispettare tale legislazione.</p> <p>Inoltre, anche l'uso di HFC (idrofluorocarburi) non è più raccomandato.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione per confermare che le pompe e gli impianti di refrigerazione acquistati negli ultimi 12 mesi non contengono CFC/HCFC.</p>
6.5	Non devono essere utilizzati prodotti monouso per la tavola relativamente a cibi/bevande. (I)	<p>Per ridurre l'uso delle risorse e la quantità di rifiuti, la struttura non utilizza prodotti per la tavola monouso come tazze/bicchieri, piatti e posate, cannucce, agitatore per caffè, ecc.</p> <p>I prodotti per la tavola monouso possono essere utilizzati solo in casi eccezionali o in linea con problemi di sicurezza, ad esempio nelle aree piscina, durante eventi speciali (dove necessario) o in occasione di</p>



		<p>alimenti/bevande da asporto. Se la struttura ha bisogno di utilizzare stoviglie monouso, si consiglia vivamente di utilizzare stoviglie biodegradabili in carta (senza rivestimento in plastica), cartone, legno, amido di mais o altro materiale vegetale che contiene componenti biodegradabili.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta in materia di prodotti per la tavola monouso in linea con il requisito, e durante l'ispezione visiva viene verificato che la struttura segua la politica scritta in materia.</p>
6.6	Le sostanze chimiche pericolose, solide e liquide, vengono conservate in modo sicuro. (I)	<p>Le sostanze chimiche pericolose (compresi i rifiuti), indipendentemente dal fatto che siano in forma solida o liquida, vengono conservate in modo sicuro e con particolare attenzione per evitare la contaminazione dell'ambiente e rischi per la salute del personale.</p> <p>Le sostanze chimiche pericolose separate sono conservate in modo sicuro in conformità con la legislazione nazionale/locale pertinente e secondo le raccomandazioni contenute nelle schede di sicurezza dei materiali. È fortemente incoraggiato che le sostanze chimiche pericolose si trovino in una stanza chiusa a chiave separata dagli altri rifiuti.</p> <p>Esempi dei tipi di sostanze chimiche pericolose che devono essere separate sono pesticidi, vernici, batterie, lampadine, apparecchi elettronici, materiale per la pulizia, disinfettanti per piscine e altre sostanze disinfettanti, ecc.</p> <p>Oltre allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose in contenitori separati, esiste una politica di gestione sicura per la manipolazione delle varie sostanze chimiche pericolose per evitare potenziali miscele di gocciolamenti e fuoriuscite. L'ubicazione delle sostanze chimiche pericolose deve essere adeguatamente ventilata per evitare un rischio per la salute e la sicurezza del personale che entra nella stanza.</p> <p>La struttura ha una procedura per la gestione di eventuali incidenti potenziali e la struttura tiene un registro di eventuali incidenti con informazioni su come sono state gestite eventuali fuoriuscite per proteggere la salute umana e l'ambiente.</p> <p>Oltre alla separazione e allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose, la struttura è invitata a ridurre la quantità di questi tipi di sostanze chimiche o a sostituire (se disponibili) prodotti meno dannosi per</p>

		<p>l'ambiente.</p> <p>Durante l'audit, vi è un'ispezione visiva dei contenitori separati per i diversi tipi di sostanze chimiche solide e liquide pericolose e si verifica che siano conservati in modo sicuro in una stanza separata con ventilazione e che non vi siano perdite dai contenitori di materiali pericolosi.</p>
6.7	I rifiuti pericolosi devono essere trasportati in modo sicuro in un impianto di raccolta a norma. (I)	<p>Dopo che la struttura ha garantito la separazione e lo stoccaggio sicuri dei rifiuti solidi o liquidi pericolosi, è anche importante garantire che tali rifiuti siano trasportati in modo sicuro in un impianto di raccolta a norma per ricevere e gestire rifiuti pericolosi.</p> <p>Le autorità pubbliche o le società private autorizzate a trattare il trasporto di rifiuti pericolosi sono preferibilmente responsabili del trasporto dei rifiuti pericolosi verso l'impianto di raccolta appropriato più vicino. In alternativa, la struttura può supervisionare il trasporto dei rifiuti pericolosi se ciò può essere 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 per la struttura cooperare con altri stabilimenti sul trasporto congiunto di rifiuti pericolosi separati se è effettuato in modo sicuro e senza compromettere il successivo trattamento di tali rifiuti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una procedura operativa standard che dimostra che la struttura garantisce che il trasporto dei rifiuti pericolosi all'impianto di raccolta riconosciuto appropriato più vicino sia effettuato in modo sicuro, nel rispetto delle normative nazionali/locali.</p>
6.8	Ogni bagno ha un cestino dei rifiuti. (I)	<p>Ogni bagno deve avere un cestino per i rifiuti, in modo che i rifiuti igienici vengano raccolti invece di essere scaricati nella toilette e nel sistema fognario. In molti casi, questi e altri prodotti per l'igiene contengono plastica e sono quindi dannosi per l'ambiente.</p> <p>Si raccomanda vivamente che ci sia un cartello nel bagno o informazioni nella stanza/area pubblica che indichino che i rifiuti derivanti dall'igiene personale e altri prodotti simili devono essere gettati nel cestino dei rifiuti del bagno invece di essere scaricati nella toilette causando blocchi allo scarico e inquinamento.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), viene verificata la presenza di un cestino dei rifiuti e del relativo segno nel bagno.</p>

6.9	Un massimo di cinque prodotti alimentari/bevande è servito attraverso monoporzioni confezionate singolarmente. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale riducendo la quantità di rifiuti e anche diminuire i costi, i ristoranti, le mense del personale, i bar e gli altri servizi di ristorazione della struttura non hanno più di un massimo di cinque prodotti alimentari/bevande che si trovano in monoporzioni confezionate individualmente.</p> <p>I prodotti alimentari/bevande includono latte/panna, zucchero, burro, miele, marmellata, yogurt, formaggi, sale/pepe, ecc.</p> <p>Si consiglia vivamente di sostituire tutte le singole porzioni confezionate singolarmente, ove possibile (ad esempio se non diversamente richiesto dalla legge per motivi igienici). Invece, la struttura può fornire porzioni singole in contenitori riutilizzabili, ad esempio in piccoli bicchieri.</p> <p>Per i tipi di prodotti confezionati singolarmente, si consiglia vivamente di garantire il riciclaggio delle confezioni.</p> <p>Sebbene questo criterio si riferisca a ristoranti, bar, mense del personale e altri servizi di ristorazione della struttura, il rispetto di questo criterio è fortemente suggerito anche per le camere degli ospiti.</p> <p>Nel caso in cui le autorità nazionali stabiliscano norme igieniche più severe o in contraddizione con questo criterio, la struttura segue le normative nazionali ufficiali e viene dispensata da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura presenta non più di un massimo di cinque tipi di prodotti alimentari/bevande confezionati singolarmente in porzioni singole.</p>
6.10	<i>La struttura registra la quantità totale di rifiuti prodotta. (I)</i>	<p>È importante conoscere la quantità di rifiuti in modo che la struttura possa avere un piano per ridurre la propria impronta ambientale attraverso la riduzione, il riciclaggio e/o il riutilizzo dei rifiuti e quindi ridurre i costi.</p> <p>La struttura, quindi, ha una registrazione mensile della quantità di rifiuti, preferibilmente differenziati nelle varie categorie di rifiuti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la panoramica della quantità mensile di rifiuti raccolti, preferibilmente per categoria.</p>

6.11	<i>Articoli per l'igiene personale come sapone, shampoo e gel doccia sono forniti in dispenser. (I)</i>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di rifiuti, la struttura utilizza dispenser invece di contenitori da viaggio confezionati individualmente per articoli per l'igiene personale come sapone, shampoo e gel doccia.</p> <p>Questo vale per i bagni nelle camere, i servizi igienici nelle aree comuni e i servizi igienici/docce nelle aree del personale.</p> <p>Se i dispenser vengono ricaricati, devono essere puliti correttamente e in modo costante.</p> <p>Nel caso in cui le autorità nazionali stabiliscano norme igieniche che sono in contraddizione con questo criterio, la struttura deve seguire le normative nazionali ufficiali e sarà concesso un dispensare da questo criterio.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), viene controllata la presenza di dispenser.</p>
6.12	<i>L'imballaggio di articoli per l'igiene personale da viaggio come sapone, shampoo e gel doccia viene riciclato, è realizzato in plastica riciclata, e in possesso di una certificazione ecologica o è biodegradabile. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di rifiuti, la struttura utilizza solo contenitori/involucro da viaggio confezionati singolarmente per shampoo, gel doccia, sapone, ecc., Dove il contenitore/ involucro è riciclato, realizzato in plastica riciclata, ha un'etichetta ecologica (ad esempio un'etichetta FSC per la carta) o è biodegradabile.</p> <p>I prodotti rimanenti dovrebbero essere utilizzati nelle aree del personale, se possibile. Ove consentito, i prodotti da bagno usati possono anche essere raccolti per donazione o dati al personale da portare a casa.</p> <p>Se l'imballaggio è riciclabile nel rispettivo paese, viene riciclato, quindi la procedura operativa standard garantisce che sia separato dagli altri rifiuti generali. Inoltre, si raccomanda agli ospiti di posizionare l'imballaggio vuoto accanto al cestino per rendere più facile per le pulizie separarlo dagli altri rifiuti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta i prodotti e la procedura operativa standard per il riutilizzo dei prodotti rimanenti e il riciclaggio degli imballaggi.</p>
6.13	<i>Articoli per l'igiene personale, kit di cortesia e altri servizi monouso per gli ospiti sono disponibili solo</i>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di rifiuti, la struttura non dispone, nelle camere degli ospiti, di kit di bellezza o altri prodotti monouso come sapone, shampoo, gel doccia, pantofole, lucido da</p>

	<i>su richiesta. (G)</i>	<p>scarpe, cuffie da doccia, spazzole, lime per unghie, ecc. Invece, questi articoli possono essere disponibili su richiesta presso la reception.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), viene controllato che articoli per l'igiene personale, kit di bellezza e altri servizi monouso non siano disponibili nelle camere.</p>
6.14	<i>Almeno cinque tipi di prodotti sono trattati in imballaggi riutilizzabili che vengono restituiti al fornitore. (G)</i>	<p>La quantità di rifiuti prodotta dalla struttura può essere ulteriormente ridotta stipulando accordi con vari fornitori per consegnare merci in materiale di imballaggio che può essere restituito e riutilizzato (ad esempio lattine di plastica, scatole di polistirene espanso, scatole di plastica, bottiglie, ecc.).</p> <p>Affinché una struttura rispetti questo criterio, un minimo di cinque tipi di prodotti devono essere consegnati in materiale di imballaggio che può essere restituito e riutilizzato. Se una struttura riceve meno di cinque tipi di prodotti in totale e sono tutti consegnati in imballaggi riutilizzabili, anche loro soddisfano questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta gli accordi con i fornitori per quanto riguarda la raccolta e il riutilizzo del materiale di imballaggio per un minimo di cinque tipi di prodotti.</p>
6.15	<i>La struttura dispone di un piano dei rifiuti per ridurre e/o riutilizzare i rifiuti. (G)</i>	<p>Quando è a conoscenza della quantità esatta dei diversi tipi di rifiuti differenziati, la struttura ha un piano per ridurre l'impronta ambientale attraverso la diminuzione, il riciclaggio e/o il riutilizzo dei rifiuti, riducendo così anche i costi. L'obiettivo è quello di ridurre/eliminare drasticamente gli sprechi.</p> <p>La registrazione della quantità di rifiuti nelle diverse categorie viene utilizzata per formulare un piano di gestione dei rifiuti su come ridurre, riciclare e/o riutilizzare la quantità di rifiuti ricevuti in queste categorie.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta un piano scritto di gestione dei rifiuti su come ridurre, riciclare e/o riutilizzare i propri rifiuti.</p>
6.16	<i>Gli ospiti e il personale sono in grado di separare i rifiuti in categorie che possono essere gestite dagli impianti di gestione dei rifiuti. (G)</i>	<p>Per generare consapevolezza tra gli ospiti e il personale sulla separazione e il riciclaggio dei rifiuti, la struttura offre loro la possibilità di separare i propri rifiuti. I rifiuti differenziati nelle diverse aree della struttura vengono poi raccolti e collocati nei contenitori dei rifiuti situati nell'isola ecologica della struttura.</p>

		<p>I cestini per la raccolta differenziata per gli ospiti possono essere collocati nelle camere o nelle aree comuni (corridoio, hall, ristorante, aree conferenze, parcheggi, ecc.). I cestini per la raccolta differenziata per il personale possono essere collocati nella mensa del personale, negli spogliatoi ecc.</p> <p>La raccolta differenziata può avvenire attraverso cassonetti separati per diversi tipi di rifiuti o un bidone con separazione per diversi tipi di rifiuti. È molto importante che ci siano istruzioni/cartelli chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indichino i diversi contenitori/scomparti per i diversi tipi di rifiuti. I rifiuti generici/misti/di altro genere non sono considerati una frazione di rifiuto. In alternativa è possibile avere un sistema di separazione dei rifiuti collocati in luoghi separati (ad esempio carta e giornale sul tavolo, bottiglie e lattine accanto al bidone e altri rifiuti nel cestino).</p> <p>Le informazioni per gli ospiti sulle possibilità di raccolta differenziata sono incluse nelle informazioni sugli impegni ambientali della struttura (attraverso i raccoglitori delle camere degli ospiti, i monitor TV nelle camere o nelle aree comuni, le informazioni nelle aree pubbliche o nelle aree conferenze, ecc.).</p> <p>La struttura in ogni comunicazione deve fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili della propria adesione al programma Green Key.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), viene mostrato il sistema di separazione dei rifiuti (con informazioni facilmente comprensibili) per ospiti e personale.</p>
6.17	<p><i>Almeno il 75% del sapone, del gel doccia e dello shampoo ha un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale diminuendo la quantità di sostanze chimiche utilizzate, almeno il 75% del sapone, del gel doccia e dello shampoo utilizzati dalla struttura ha un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale. Oltre ad utilizzare prodotti con un marchio di qualità ecologica, è anche invitata a favorire i prodotti come il sapone, il gel doccia e lo shampoo che abbiano un'etichetta "cruelty-free" (il che significa che non sono testati sugli animali). Questo vale sia per i prodotti utilizzati nei bagni delle camere, sia nelle aree del personale e nelle aree pubbliche.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica di acquisto e/o l'ispezione visiva conferma la conformità, con almeno il 75% del sapone, del gel doccia e dello shampoo con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale.</p>

6.18	<i>Almeno cinque prodotti acquistati non sono confezionati in plastica o confezionati in plastica contenente almeno il 50% di plastica riciclata. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale riducendo la quantità di rifiuti, la struttura acquista prodotti che non sono confezionati in plastica. Se il prodotto è confezionato in plastica, deve contenere almeno il 50% di plastica riciclata. Dopo l'uso, la confezione del prodotto deve essere nuovamente riciclata.</p> <p>Per rispettare questo criterio, almeno cinque prodotti (ad es. prodotti per la pulizia, articoli da toeletta, involucri di prodotti alimentari, ecc.) non devono essere confezionati in plastica o essere confezionati in plastica contenente almeno il 50% di plastica riciclata.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che almeno cinque prodotti non sono confezionati in plastica o confezionati in plastica contenente almeno il 50% di plastica riciclata.</p>
6.19	<i>I rifiuti organici vengono sottoposti a processo di compostaggio o utilizzati per altri scopi. (G)</i>	<p>Per riutilizzare i rifiuti provenienti da fonti organiche (scarti alimentari e/o rifiuti di giardino) e quindi ridurre l'impronta ambientale, la struttura dispone di un sistema per separare i propri rifiuti organici. I rifiuti organici possono successivamente biodegradati tramite compostaggio o utilizzati per altri scopi come la produzione di biogas o alimenti per animali.</p> <p>Se i rifiuti organici sono compostabili, è importante che sia fatto in modo igienico senza influire sugli ospiti, sul personale e sulla comunità circostante.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura mostra il cumulo di compost o il contenitore per i rifiuti organici. Se il compost viene raccolto da una società esterna che fornisce biogas, alimenti per animali o altri scopi, la struttura fornisce la documentazione che dimostra che i rifiuti organici sono trattati dalla società esterna.</p>
<b>7. ENERGIA</b>		
7.1	Il consumo di energia deve essere registrato almeno una volta al mese. (I)	<p>Affinché la struttura riduca il suo impatto ambientale diminuendo il suo consumo di energia e riducendo i costi, la struttura registra il suo consumo totale di energia almeno una volta al mese. Se disponibili, sono indicate le fonti del consumo energetico.</p> <p>Si consiglia di registrare il consumo totale di energia più frequentemente di una volta al mese, in quanto produrrà informazioni più dettagliate.</p>

		<p>I dati dovrebbero essere analizzati e utilizzati attivamente con l'obiettivo di ridurre il consumo di energia. In caso di cambiamenti importanti nel consumo di energia (specialmente sotto forma di un consumo maggiore del previsto), la struttura dispone di procedure per indagare immediatamente sul motivo di questa differenza e per attuare azioni correttive.</p> <p>Durante l'audit viene presentato il minimo di registrazione mensile del consumo totale di energia, nonché le informazioni sulla procedura operativa standard per indagare e potenzialmente correggere cambiamenti improvvisi e/o importanti nel consumo totale di energia.</p>
7.2	È presente un sistema di controllo dell'impianto di riscaldamento, di ventilazione e dell'aria condizionata. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale riducendo il consumo di energia e riducendo i costi, la struttura deve disporre di un sistema per controllare il riscaldamento, la ventilazione e il condizionamento dell'aria (HVAC) nella struttura.</p> <p>Può essere un sistema computerizzato centralizzato automatico o manuale (sistema di gestione degli edifici) necessario alla modifica o allo spegnimento del sistema HVAC. Può anche essere un sistema per la regolazione manuale dell'HVAC nelle diverse parti della struttura descritte nelle procedure operative standard per il personale. Inoltre, potrebbe essere presa in considerazione anche la regolamentazione della chiusura di tende e tendine avvolgibili.</p> <p>Il sistema di controllo considera i cambi di stagione e l'utilizzo o meno delle diverse parti della struttura (camere per gli ospiti, strutture per conferenze, aree ristorante, altre aree pubbliche, ecc.).</p> <p>Durante l'audit, la struttura mostra il sistema di gestione dell'edificio e/ o presenta la procedura operativa standard che dimostra che il sistema di controllo HVAC è in atto.</p>
7.3	Almeno il 75% di tutte le lampadine sono ad alta efficienza energetica e almeno il 50% di tutte le lampadine sono lampadine a LED. (I)	<p>Poiché le lampadine rappresentano una parte significativa del consumo energetico, la struttura, al fine di ridurre l'impronta ambientale, garantisce che almeno il 75% di tutte le sue lampadine siano efficienti dal punto di vista energetico corrispondenti a una delle due classi più efficienti dal punto di vista energetico nel sistema di etichettatura energetica dell'UE o nella classificazione Energy Star. Il requisito si applica alle camere, alle aree pubbliche (tra cui hall, ristoranti, area conferenze, sale, ecc.) e alle aree del personale.</p> <p>Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e, quindi, preferite sono le lampadine a LED, ma possono essere utilizzate anche altre lampadine ad alta efficienza energetica (illuminazione fluorescente</p>



		<p>compatta, CFL). Un minimo del 50% di tutte le lampadine deve essere a LED. Se negli ultimi tre anni sono state acquistate altre lampadine ad alta efficienza energetica, la struttura può ottenere una dispensa dall'averne un minimo del 50% di lampadine a LED.</p> <p>Le lampadine ad alta efficienza energetica sono, nella maggior parte dei casi, più costose di quelle non efficienti dal punto di vista energetico, ma, oltre all'efficienza, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione con la stessa frequenza di quelle non efficienti dal punto di vista energetico. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro speso per la sostituzione delle lampadine.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la panoramica di tutte le lampadine, dimostrando che almeno il 75% delle lampadine nella struttura sono efficienti dal punto di vista energetico e almeno il 50% di esse sono a LED. Durante l'ispezione visiva, vengono controllate le lampadine ad alta efficienza energetica in alcune camere selezionate, aree pubbliche e aree del personale.</p>
7.4	I filtri antigrasso presenti nello scarico devono essere puliti almeno una volta all'anno. (I)	<p>Gli scarichi della cucina consumano più energia se i filtri antigrasso non vengono puliti regolarmente. Per ridurre l'impatto ambientale è quindi necessario che i filtri antigrasso presenti negli scarichi vengano puliti almeno una volta all'anno, ma preferibilmente con più frequenza.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard per la pulizia dei filtri antigrasso che avviene almeno una volta all'anno (comprese le informazioni sull'ultima data in cui i filtri antigrasso sono stati puliti).</p>
7.5	L'impianto di riscaldamento, ventilazione e condizionamento dell'aria deve essere controllato almeno una volta all'anno e soggetto a manutenzione, se necessario, al fine di essere sempre efficiente dal punto di vista energetico. (I)	<p>Affinché il sistema generale di riscaldamento, ventilazione e condizionamento dell'aria (HVAC) sia efficiente dal punto di vista energetico, riducendo così l'impatto ambientale e tagliando i costi, viene controllato almeno una volta all'anno.</p> <p>È fortemente consigliato di far controllare il sistema HVAC da una società energetica esterna, ma può anche essere controllato internamente, ad esempio dall'ingegnere capo della struttura. Il controllo include anche i filtri del sistema HVAC.</p> <p>Se il controllo del sistema HVAC rivela la necessità di manutenzione (pulizia o riparazione), la struttura deve assicurarsi che ciò avvenga. Si raccomanda vivamente che eventuali riparazioni vengano eseguite</p>

		<p>immediatamente, ma, se ciò non è possibile, la riparazione del sistema HVAC deve essere assicurata entro 1-2 mesi dal controllo che rivela la necessità di riparazione.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard per il controllo esterno o interno del sistema HVAC. Vengono inoltre fornite informazioni sulla data in cui è stato effettuato l'ultimo controllo del sistema HVAC (negli ultimi 12 mesi) e sull'esito del controllo (compresi i dati su eventuali riparazioni effettuate).</p>
7.6	I frigoriferi, le celle frigorifere, gli armadi scaldapiatti e i forni devono essere dotati di guarnizioni delle porte intatte. (I)	<p>Il consumo energetico di frigoriferi, celle frigorifere (o congelamento), armadi scaldapiatti e forni aumenta se le unità non possiedono guarnizioni intatte delle porte. Le guarnizioni delle porte possono essere, ad esempio, guarnizioni in gomma attorno agli sportelli dei dispositivi.</p> <p>Le guarnizioni delle porte possono soffrire di usura con il passare del tempo. È quindi necessario che le guarnizioni degli sportelli dei dispositivi siano esaminate almeno una volta all'anno, ma preferibilmente più frequentemente. Se il controllo rivela che le guarnizioni delle porte non sono più intatte, è necessario che la struttura garantisca immediatamente la riparazione/sostituzione delle guarnizioni degli sportelli difettosi.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard per il controllo delle guarnizioni delle porte almeno una volta all'anno e la riparazione/sostituzione quando necessario. L'ispezione visiva include un controllo a campione che le guarnizioni delle porte siano intatte in frigoriferi selezionati, negozi freddi (o congelati), armadi di riscaldamento e forni.</p>
7.7	Le attrezzature di congelamento devono essere regolarmente scongelate (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso la diminuzione del consumo di energia e per ridurre i costi, le apparecchiature/dispositivi di congelamento presenti in cucina vengono regolarmente scongelati in modo che non contengano ghiaccio in eccesso, il che influisce negativamente sul loro corretto funzionamento.</p> <p>Si consiglia vivamente di scongelare i dispositivi almeno una volta all'anno, ma preferibilmente più frequentemente. Se l'apparecchiatura di congelamento ha una funzione di auto-scongelamento automatico, è conforme a questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard per lo sbrinamento dei dispositivi di congelamento almeno una volta all'anno. L'ispezione visiva include un controllo a campione della quantità di ghiaccio nei dispositivi di congelamento.</p>

7.8	I minibar appena acquistati non devono avere un consumo energetico superiore a 1 kWh/giorno. (I)	<p>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo al minimo il consumo di energia e anche per ridurre i costi, la struttura dovrebbe preferibilmente evitare i minibar nelle camere degli ospiti. Se la struttura dispone di minibar nelle camere, i minibar acquistati negli ultimi 12 mesi devono avere un consumo energetico massimo di 1 kWh/giorno. Le specifiche tecniche dei minibar contengono normalmente informazioni sul loro consumo energetico.</p> <p>Questo criterio non si applica alle camere degli ospiti o agli appartamenti con frigoriferi full size, anche se è fortemente consigliato che questi siano efficienti dal punto di vista energetico.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta le specifiche tecniche relative al consumo energetico dei minibar acquistati negli ultimi 12 mesi dimostrando che non superano 1 kWh/giorno.</p>
7.9	C'è una procedura scritta relativa al consumo di energia delle sale riunioni e delle camere degli ospiti non occupate. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale riducendo al minimo il consumo di energia e anche per ridurre i costi, la struttura ha una procedura per quanto riguarda l'energia nelle sale riunioni e camere non occupate.</p> <p>Ci sono due aspetti in relazione alla politica: a) procedura operativa standard per quanto riguarda il consumo di energia delle sale riunioni e delle camere degli ospiti non occupate per 1-2 notti/giorni e b) una politica scritta quanto riguarda il consumo di energia delle sale riunioni e delle camere degli ospiti non occupate durante i periodi di bassa occupazione.</p> <p>La procedura operativa standard include un piano su come ridurre l'energia nel caso in cui le camere degli ospiti o le sale riunioni non vengano utilizzate per brevi periodi di tempo. Può ad esempio essere sotto forma di funzione di stand-by del televisore spento.</p> <p>Per un periodo di occupazione inferiore al 75%, la struttura ha una politica scritta in materia di ulteriori risparmi energetici. Questa politica scritta prende in considerazione il risparmio energetico spegnendo tutti i dispositivi elettrici nelle sale ospiti e riunioni. La politica scritta include preferibilmente che una certa parte della struttura (ad esempio un intero piano o un'ala della struttura) sia chiusa durante i periodi di bassa occupazione.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard per quanto riguarda l'uso di energia nelle camere degli ospiti e sale riunioni non occupate per brevi periodi di tempo e presenta anche la sua politica di gestione scritta in materia di consumo di energia se l'occupazione scende al di sotto del 75%.</p>

7.10	La struttura ha fissato una temperatura standard per il raffreddamento e il riscaldamento delle camere. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale mantenendo il miglior controllo possibile sul consumo di energia e per ridurre i costi, la struttura ha una temperatura standard fissa per il raffreddamento e il riscaldamento delle camere (in particolare negli ospiti e nelle sale riunioni).</p> <p>Se la temperatura esterna è superiore a 22°C (72°F), la temperatura di raffreddamento standard nella stanza deve essere impostata su un minimo 22°C (72°F). Se la temperatura esterna è inferiore a 22°C (72°F), la temperatura di riscaldamento standard nella stanza deve essere impostata su un massimo di 22°C (72°F).</p> <p>La temperatura standard può essere impostata automaticamente da un sistema centrale o manualmente in ogni stanza.</p> <p>Sarà comunque possibile per le camere degli ospiti o delle sale riunioni modificare la temperatura standard manualmente o contattando la reception; se manuale si inviteranno gli ospiti a modificare la temperatura standard solo di tre gradi al massimo.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua procedura operativa standard per l'impostazione della temperatura standard per il raffreddamento e il riscaldamento nelle sale ospiti/riunioni, e durante l'ispezione visiva verrà verificato che le stanze selezionate abbiano la temperatura standard impostata.</p>
7.11	I dispositivi elettronici appena acquistati nelle camere degli ospiti sono efficienti dal punto di vista energetico (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso un minor consumo di energia e per ridurre i costi, la struttura garantisce che i dispositivi che consumano energia nelle camere degli ospiti, acquistati negli ultimi 12 mesi, siano efficienti dal punto di vista energetico. Ciò vale per gli apparecchi per i quali è disponibile un marchio di qualità ecologica.</p> <p>Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico, dovrebbero essere in possesso di un marchio di qualità ecologica o di un'altra classificazione che ne dimostri l'alta efficienza energetica (ad esempio una delle due classi più efficienti dal punto di vista energetico nel sistema di etichettatura energetica dell'UE o nella classificazione Energy Star).</p> <p>Se i dispositivi elettronici appena acquistati non dispongono di un marchio di qualità ecologica o di un'altra classificazione di efficienza energetica elevata o se tali dispositivi non possono essere acquistati nel paese della struttura, i dispositivi in questione sono esenti da tale criterio.</p>

		Durante l'audit, la struttura presenta le specifiche che dimostrano che i dispositivi elettronici appena acquistati utilizzati nelle camere degli ospiti sono efficienti dal punto di vista energetico.
7.12	L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e/o ha installato sensori di spegnimento automatico. (I)	<p>Per ridurre l'impatto ambientale e ridurre i costi, la struttura dispone di un sistema per la riduzione del consumo energetico dell'illuminazione esterna.</p> <p>Il sistema di illuminazione esterna deve essere spento durante le ore diurne/di luce naturale. Ci sono anche altri modi per ridurre al minimo il consumo di energia dell'illuminazione esterna, sia spegnendo automaticamente l'illuminazione in determinati periodi della notte o installando sensori che accendono l'illuminazione quando si rileva il movimento. Diversi sistemi di illuminazione possono essere applicati ad aree esterne che servono scopi diversi. La struttura deve sempre rispettare le normative di sicurezza locali/nazionali in materia di illuminazione.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), vengono controllate le posizioni dei sensori e dei timer spenti durante il giorno.</p>
7.13	<i>La struttura utilizza o acquista almeno il 50% di energia rinnovabile e/o con marchio di qualità ecologica. (G)</i>	<p>Al fine di incoraggiare la struttura a scegliere una fonte di energia più rispettosa dell'ambiente e sostenibile, si deve utilizzare energia proveniente da fonti rinnovabili (pannello solare, energia eolica, biomassa, biogas da rifiuti organici, calore idroelettrico o geotermico, ecc.). L'energia nucleare non è considerata una fonte rinnovabile a causa delle scorie nucleari generate.</p> <p>L'energia rinnovabile può essere prodotta sul posto o da una fonte esterna che si trova preferibilmente nelle vicinanze.</p> <p>La struttura è invitata a garantire che tutto il suo consumo di energia elettrica derivi da fonti rinnovabili, ma per rispettare questo criterio, almeno il 50% del consumo di elettricità nella struttura deve provenire da fonti rinnovabili.</p> <p>Se possibile, la struttura è anche invitata a prendere in considerazione l'acquisto di energia certificata da un marchio di qualità ecologica. Ciò significa che l'elettricità non è solo rinnovabile, ma il marchio di qualità ecologica garantisce anche che sia verificata da terzi e soddisfi ulteriori criteri di sostenibilità, ad esempio tenendo conto della biodiversità, finanziando progetti che combattono la povertà di elettricità, nuovi</p>

		<p>progetti di elettricità pulita, ecc. Esempi di marchi di qualità ecologica per l'elettricità sono EKO energy, Green-e, Bra Miljöval, ecc.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che la struttura utilizza almeno il 50% di elettricità generata da fonti rinnovabili e/o acquistata come elettricità con marchio di qualità ecologica.</p>
7.14	<p><i>Lo stato utilizza o acquista elettricità rinnovabile al 100% e/o con marchio di qualità ecologica. (G)</i></p>	<p>Al fine di incoraggiare la struttura a scegliere una fonte di energia più rispettosa dell'ambiente e sostenibile, si deve utilizzare elettricità da fonti rinnovabili (pannello solare, energia eolica, biomassa, biogas da rifiuti organici, calore idroelettrico o geotermico, ecc.). L'energia nucleare non è considerata una fonte rinnovabile a causa delle scorie nucleari generate.</p> <p>L'elettricità rinnovabile può essere prodotta in loco o da una fonte esterna che si trova preferibilmente nelle vicinanze.</p> <p>Per rispettare questo criterio, tutto (100%) del consumo di energia elettrica nella struttura deriva da fonti rinnovabili.</p> <p>Se possibile, la struttura è anche incoraggiata a prendere in considerazione l'acquisto di energia elettrica con marchio di qualità ecologica. Ciò significa che l'elettricità non è solo rinnovabile, ma la certificazione ecologica garantisce anche che sia verificata da terzi e soddisfi ulteriori criteri di sostenibilità, ad esempio tenendo conto della biodiversità, finanziando progetti che combattono la povertà elettrica, nuovi progetti di elettricità pulita, ecc. Esempi di marchi di qualità ecologica per l'energia sono EKO energy, Green-e, Bra Miljöval, ecc.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che tutta (100%) dell'energia prodotta dalla struttura è generata da fonti rinnovabili e/o acquistata come energia con marchio di qualità ecologica.</p>
7.15	<p><i>La struttura non utilizza combustibili fossili per il riscaldamento/raffreddamento della struttura. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale e diminuire le emissioni di carbonio, la struttura non utilizza energia proveniente da combustibili fossili (petrolio, gas, petrolio o carbone) per il riscaldamento/raffreddamento nella struttura. Oltre al riscaldamento/raffreddamento della struttura, questo vale anche per la produzione di acqua calda e per la cottura del cibo.</p>

		<p>Le alternative al consumo di energia derivate dai combustibili fossili e dall'energia nucleare includono l'uso di pompe di calore elettriche alimentate da energia rinnovabile, la connessione a sistemi di rete di teleriscaldamento o tele raffrescamento derivanti da fonti rinnovabili, l'uso di caldaie azionate da energia solare, eolica o geotermica, stufe a legna ad alta efficienza energetica, ecc.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che verifica che la struttura utilizza solo alternative ai combustibili fossili per il riscaldamento/raffreddamento della struttura.</p>
7.16	<i>Non ci sono minibar in almeno il 75% delle camere. (G)</i>	<p>I minibar nelle camere contribuiscono al consumo totale di energia della struttura. Per ridurre l'impatto ambientale, si raccomanda quindi che le strutture non dispongano di minibar nelle camere, ma offrano invece snack e bevande da distributori automatici centralizzati, dalla reception o dal ristorante/caffetteria.</p> <p>Per rispettare questo criterio, almeno il 75% delle camere non dispone di minibar.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una conferma scritta che almeno il 75% delle camere non dispone di minibar e/o un controllo a campione durante l'ispezione visiva conferma la situazione.</p>
7.17	<i>Almeno il 75% di tutte le finestre hanno uno standard di efficienza maggiore rispetto alla normativa nazionale/locale. (G)</i>	<p>Le finestre possono contribuire in modo significativo all'aumento del consumo di energia all'interno della struttura. Per ridurre l'impatto ambientale, le strutture situate in zone con clima freddo devono quindi garantire un elevato grado di isolamento termico (ad esempio doppi o tripli vetri), mentre quelle situate in zone con clima caldo dovrebbero avere finestre efficienti dal punto di vista energetico attraverso altre caratteristiche (ad esempio materiale che riflette il sole sulle finestre, persiane o altri tipi di ombra, ecc.). Inoltre, nelle zone con un clima molto caldo o freddo, la struttura potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire le finestre.</p> <p>Per rispettare questo criterio, ci devono essere iniziative che garantiscano standard più elevati di quelli stabiliti dalle normative nazionali/locali in materia di isolamento e altre iniziative di efficienza energetica.</p> <p>Per rispettare questo criterio, almeno il 75% delle finestre della struttura ha l'isolamento termico appropriato, o altre iniziative di efficienza energetica sono in atto con standard più elevati di quelli stabiliti dalle normative nazionali/locali.</p>

		<p>Durante l'audit, la struttura presenta un documento (ad esempio da un agente di verifica esterno) che delinea il suo sistema per avere un grado adeguatamente elevato di isolamento termico o altre iniziative di efficienza energetica con standard più elevati di quelli stabiliti dalle normative nazionali/locali a seconda del clima, in almeno il 75% delle finestre della struttura.</p>
7.18	<p><i>I dispositivi elettronici appena acquistati nella struttura sono efficienti dal punto di vista energetico. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso un minore consumo di energia e così ridurre anche i costi, la struttura garantisce che tutti i dispositivi elettronici acquistati negli ultimi 12 mesi abbiano un'etichetta ecologica o siano efficienti dal punto di vista energetico.</p> <p>In cucina, tali dispositivi possono essere forni ad alta efficienza energetica, bollitori, cappe, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, tostapane, macchine per il ghiaccio, generatori, ecc. Negli uffici e nella reception, possono essere computer, stampanti, fotocopiatrici, ecc. Nella zona di lavaggio, possono essere lavatrici e asciugatrici, ecc. Nell'area fitness, possono essere macchine da palestra. Nella sezione delle pulizie, possono essere aspirapolvere, pulitori a vapore, ecc. Nelle aree comuni, possono essere ascensori ad alta efficienza energetica. I dispositivi elettrici nelle camere degli ospiti non sono inclusi qui, in quanto sono coperti dal criterio 7.11.</p> <p>Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico, dovrebbero essere in possesso di un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale o di una classificazione ad alta efficienza energetica, ad esempio una delle due classi più efficienti dal punto di vista energetico nel sistema di etichettatura energetica dell'UE o nella classificazione Energy Star, ecc.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che tutti i dispositivi elettrici acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica riconosciuto o hanno un'elevata classificazione di efficienza energetica.</p>
7.19	<p><i>Un audit energetico esterno viene effettuato almeno una volta ogni cinque anni. (G)</i></p>	<p>Per avere una migliore visione d'insieme delle aree ad alto consumo energetico e delle aree di potenziale risparmio energetico (e di costo) nella struttura, deve avere un audit energetico esterno effettuato almeno una volta ogni cinque anni. L'audit energetico dovrebbe mirare a ridurre la quantità globale di energia consumata nella struttura e ad aumentare la percentuale di fonti energetiche rinnovabili utilizzate.</p> <p>L'audit energetico è effettuato da un consulente energetico professionale esterno o da un consulente professionale delle autorità locali o nazionali.</p>



		<p>L'audit energetico identifica le aree con un consumo energetico significativo nella struttura. Include anche consulenza e un piano d'azione con suggerimenti per la riduzione del consumo di energia nella struttura, compresi gli effetti, i costi e il ritorno sull'investimento di tali interventi.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la relazione dell'audit energetico effettuato negli ultimi cinque anni.</p>
7.20	<i>La struttura ha un sistema di valutazione degli edifici verdi riconosciuto a livello internazionale o nazionale. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio energetico (e ridurre i costi), la struttura detiene un sistema di valutazione degli edifici verdi riconosciuto a livello internazionale, come la certificazione LEED o BREEAM, o altri sistemi di classificazione nazionali simili, ecc.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la verifica che ha ottenuto da un sistema di valutazione della bioedilizia riconosciuto a livello internazionale o nazionale da terze parti.</p>
7.21	<i>La struttura dispone di un sistema automatico che spegne le luci e gli elettrodomestici quando si lascia la sala ospiti /riunioni. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso la riduzione del consumo di energia e anche tagliare i costi, la struttura deve disporre di un sistema che garantisca che le luci e gli elettrodomestici siano spenti quando gli ospiti lasciano l'ospite/sala riunioni.</p> <p>Il sistema più comune è il sistema "key card", in cui l'elettricità viene spenta immediatamente o entro 1-2 minuti dopo che la chiave magnetica viene tolta dal supporto. In questi casi, è importante che la struttura non fornisca più chiavi magnetiche del necessario e non incoraggi gli ospiti a tenere una carta extra nel titolare quando lasciano la stanza.</p> <p>Altri sistemi automatici includono sensori di presenza o rilevatori di calore di movimento/corporeo che riconoscono quando gli ospiti lasciano la stanza e spegnino automaticamente luci ed elettrodomestici.</p> <p>I sistemi manuali, come un interruttore principale che spegne tutta l'elettricità nella stanza, non sono inclusi in questo criterio.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), viene verificata la presenza di un sistema automatico/chiave magnetica che spegne la luce e gli apparecchi elettrici.</p>
7.22	<i>Almeno il 75% dell'illuminazione nelle aree pubbliche e nelle aree</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale diminuendo il consumo di energia e quindi riducendo i costi, la struttura dispone di rilevatori di movimento o timer nelle aree pubbliche e nelle aree del personale, ovunque sia sicuro</p>

	<p><i>del personale ha rilevatori di movimento o è ridotta quando le persone non sono presenti. (G)</i></p>	<p>farlo, consentendo di spegnere le luci quando le persone non sono presenti.</p> <p>Una soluzione alternativa è che l'illuminazione nelle aree pubbliche sia attenuata o che la quantità di illuminazione sia ridotta quando le persone non sono presenti.</p> <p>Per rispettare questo criterio, almeno il 75% dell'illuminazione nelle aree pubbliche e nelle aree del personale nella struttura dispone di sensori di rilevamento del movimento o di illuminazione attenuata/ridotta quando le persone non sono presenti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione sulla presenza di rilevatori di movimento o di illuminazione attenuata/ridotta in almeno il 75% di tutte le aree pubbliche e del personale e la presenza dei rilevatori di movimento in queste aree viene controllata durante l'ispezione visiva (ove possibile).</p>
7.23	<p><i>Contatori separati di elettricità e gas sono installati in luoghi strategicamente importanti per il monitoraggio dell'energia. (I)</i></p>	<p>Per tracciare meglio il consumo di energia proveniente da diverse parti della struttura, vengono installati contatori di energia elettrica e gas aggiuntivi/separati, soprattutto in aree con un elevato consumo energetico (ad esempio cucine, piscine riscaldate, palestra e aree termali, attività gestite esternamente, ecc.). Nei casi in cui la struttura ha molte camere per gli ospiti, potrebbero essere installati contatori separati di elettricità e gas per diverse parti della struttura. Alcune strutture hanno scelto di avere contatori elettrici separati per ogni stanza.</p> <p>Fornire informazioni più accurate attraverso contatori di elettricità e gas aggiuntivi/separati sui diversi livelli di utilizzo dell'energia nella struttura consente di preparare migliori strategie mirate per la riduzione del consumo di energia.</p> <p>Se vengono installati più contatori di energia elettrica e gas, è necessario che i dati di consumo di ciascun contatore siano raccolti e registrati. Se le letture dei diversi contatori possono essere raccolte più frequentemente di una volta al mese, si producono informazioni più dettagliate sul consumo.</p> <p>Durante l'audit, viene presentato un minimo di registrazione mensile del consumo di energia elettrica e gas dai diversi contatori.</p>
7.24	<p><i>L'aria condizionata, la ventilazione e il riscaldamento si</i></p>	<p>Una quantità significativa di energia proveniente dai sistemi di riscaldamento, ventilazione e condizionamento dell'aria (HVAC) viene sprecata se questi rimangono in uso mentre finestre e porte sono</p>

	<i>spengono automaticamente in almeno il 75% delle stanze quando finestre e porte sono aperte. (I)</i>	<p>aperte. Il sistema HVAC dovrà quindi utilizzare energia aggiuntiva per regolare la temperatura al livello impostato.</p> <p>Il sistema HVAC nelle sale ospiti e riunioni si spegne automaticamente quando si aprono finestre e porte.</p> <p>Per rispettare questo criterio, il sistema viene installato in un minimo del 75% delle sale ospiti e riunioni.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad es. specifiche tecniche e panoramica di tutte le aree in conformità e specifiche tecniche), dimostrando che almeno il 75% degli ospiti e delle sale riunioni ha il sistema HVAC che si spegne automaticamente quando le finestre e le porte vengono aperte. L'ispezione visiva conferma che il sistema HVAC si spegne quando finestre e porte sono aperte.</p>
7.25	<i>Viene installato un sistema di recupero del calore per sistemi di refrigerazione, ventilatori, piscine o acque reflue sanitarie. (I)</i>	<p>Le macchine e le attrezzature che consumano energia di grandi dimensioni spesso producono calore in eccesso. Per ridurre l'impronta ambientale attraverso la riduzione del consumo di energia nella struttura, devono essere in atto sistemi di recupero del calore per le macchine/apparecchiature che consumano energia di grandi dimensioni, ad esempio il sistema di riscaldamento, ventilazione e condizionamento dell'aria (HVAC), i sistemi di refrigerazione, le piscine o il sistema di trattamento delle acque reflue. Il calore del sistema di recupero viene quindi utilizzato in altre aree, come il riscaldamento nelle aree di parcheggio interne, ecc.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad es. specifiche tecniche) relativa alla presenza del sistema di recupero del calore all'interno dei suoi locali.</p>
7.26	<i>La struttura offre l'accesso a veicoli elettrici a pagamento. (G)</i>	<p>Per ridurre il suo impatto ambientale, la struttura offre l'accesso alla ricarica dei veicoli elettrici. Sarebbe opportuno prendere in considerazione l'utilizzo di caricabatterie che possano essere utilizzati da differenti tipologie di automobili.</p> <p>Le stazioni di ricarica possono essere situate all'interno della struttura o ad una distanza massima di 200 metri da esso. Se le stazioni di ricarica sono gestite esternamente, è importante che gli ospiti che visitano la struttura possano utilizzare la stazione di ricarica.</p> <p>Le stazioni di ricarica possono essere utilizzate sia dagli ospiti della struttura che dal personale (vedi criterio 13.8).</p>

		<p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, nella struttura deve esser presente il materiale informativo e la comunicazione deve fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili. La struttura non promette più di quanto possa offrire.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), viene verificata la presenza della stazione di ricarica del veicolo elettrico.</p>
7.27	<i>Le cappe da cucina sono dotate di un sistema di accensione/spegnimento automatico. (G)</i>	<p>L'impronta ambientale può essere ridotta riducendo il consumo di energia (risparmiando così anche i costi) pertanto le cappe da cucina non sono in uso durante tutte le ore di lavoro, ma solo quando necessario. Le cappe da cucina sono quindi dotate di controllo della ventola tramite infrarossi e si accendono automaticamente quando le piastre dei fornelli sono in uso e/o il vapore della cottura è presente.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che le cappe da cucina sono dotate di comandi automatici della ventola a infrarossi di accensione/spegnimento.</p>
7.28	<i>Per le aree esterne, la struttura non utilizza o utilizza solo apparecchi di riscaldamento/raffreddamento che sono rispettosi dell'ambiente. (G)</i>	<p>Se la struttura dispone di aree esterne, ad esempio un ristorante/caffetteria o un'area fumatori all'aperto, la struttura non utilizza apparecchi di riscaldamento/raffreddamento all'aperto o utilizza solo apparecchi che siano rispettosi dell'ambiente. Si ritiene che ciò riduca l'impronta ambientale attraverso il risparmio energetico e riduca anche i costi.</p> <p>Affinché gli apparecchi di riscaldamento e raffreddamento dell'aria esterna siano rispettosi dell'ambiente, gli apparecchi utilizzano l'elettricità (anziché il gas) come fonte di energia. I riscaldatori elettrici a infrarossi sono preferiti ai riscaldatori a riflettore poiché i riscaldatori a infrarossi emettono un preciso fascio di calore che riscalda le persone senza riscaldare l'aria circostante. Si raccomanda che i dispositivi elettrici abbiano una classificazione di efficienza energetica elevata (ad esempio una delle due classi più efficienti dal punto di vista energetico nel sistema di etichettatura energetica dell'UE più elevata o nella classificazione Energy Star). Sono accettati anche apparecchi di riscaldamento che utilizzano il legno come fonte.</p> <p>Si raccomanda di considerare la posizione dei riscaldatori/refrigeratori in relazione alle sedie, al riparo dal vento, alla posizione del sole, alla vicinanza agli edifici e al terreno solido, ecc. La struttura può offrire coperte in sostituzione o supplemento agli apparecchi di riscaldamento. La struttura è inoltre incoraggiata a considerare il tempo in cui gli apparecchi di riscaldamento/condizionamento d'aria sono in uso (ad esempio avere un timer o sensori che attivano gli apparecchi).</p>

		Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che la struttura non utilizza apparecchi elettrici di riscaldamento/condizionamento d'aria all'aperto o utilizza solo apparecchi di riscaldamento/condizionamento (elettrici) rispettosi dell'ambiente.
7.29	<i>Se la struttura non è collegata alla rete elettrica, genera elettricità con generatori ad alta efficienza energetica. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale di una struttura non collegata alla rete elettrica che ha bisogno di generare la propria elettricità, vengono utilizzati generatori di elettricità efficienti sul piano energetico.</p> <p>Un generatore efficiente ha un marchio di qualità ecologica, una classificazione energetica (ad esempio una delle due classi più efficienti dal punto di vista energetico nel sistema di etichettatura energetica dell'UE o nella classificazione Energy Star, ecc.) e/o è alimentato da energie rinnovabili o sistemi ibridi.</p> <p>Durante l'audit, la struttura fornisce la documentazione che dimostra che i suoi generatori hanno un marchio di qualità ecologica, sono efficienti dal punto di vista energetico e/o sono alimentati da energia rinnovabile o sistemi ibridi.</p>
<b>8. CIBO E BEVANDE</b>		
8.1	La struttura deve acquistare e registrare almeno cinque tipi di prodotti alimentari/bevande biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio equo e solidale e/o di produzione locale. (I)	<p>Le pratiche ecologiche e sostenibili nella struttura sono dimostrate dal tipo di cibo e bevande che acquista e offre agli ospiti.</p> <p>La struttura acquista quindi prodotti alimentari e bevande biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio equo e solidale e/o prodotti localmente. I prodotti dovrebbero preferibilmente essere utilizzati in quantità significative o giornalmente. I prodotti biologici, con marchio di qualità ecologica o del commercio equo e solidale sono certificati dalle autorità nazionali o internazionali.</p> <p>I prodotti sono, quando possibile, locali per ridurre l'impronta ambientale grazie ai trasporti. Cibo e bevande prodotti a meno di 100 km dalla struttura sono normalmente considerati di produzione locale. Anche i prodotti coltivati localmente e raccolti in natura entro 100 km dalla struttura soddisfano tale criterio.</p> <p>La struttura garantisce che il maggior numero possibile di prodotti alimentari e bevande sia biologico, con marchio di qualità ecologica, con marchio equo e solidale e/o di produzione locale. La scelta dei prodotti dipende dalla disponibilità e dal prezzo. Per soddisfare questo criterio, è richiesto un minimo di cinque prodotti, ma si consiglia vivamente di includere più prodotti. Inoltre, la percentuale di prodotti biologici, con</p>

		<p>marchio di qualità ecologica, del commercio equo e solidale e/o di prodotti alimentari/bevande di produzione locale dovrebbe di norma aumentare ogni anno.</p> <p>Sebbene questo criterio riguardi principalmente i prodotti alimentari/bevande offerti agli ospiti, si raccomanda anche di implementare questo criterio nella mensa del personale.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta un elenco di almeno cinque prodotti alimentari/bevande biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio di qualità equo e solidale e/o prodotti localmente. Durante l'audit, vengono controllati i prodotti alimentari/bevande conformi a questo criterio.</p>
8.2	<p>La struttura non acquista prodotti derivanti da specie in estinzione o protette. (I)</p>	<p>Come parte della politica di acquisto, la struttura non acquista carne, pesce o prodotti ittici derivanti da specie in estinzione o protette.</p> <p>Per verificare le specie in estinzione, si raccomanda di utilizzare la <a href="#">Lista Rossa IUCN delle Specie in Estinzione</a> o le Appendici CITES (Convenzione sul Commercio Internazionale delle Specie in Estinzione). Le specie etichettate come vulnerabili, in via di estinzione o in pericolo critico non devono essere acquistate. Per verificare lo stato del pesce e dei frutti di mare, si raccomanda di utilizzare una guida (locale) di pesce e frutti di mare e le specie con una etichettatura "rossa" dovrebbero essere evitate.</p> <p>Inoltre, marchi di qualità ecologica riconosciuti come l'MSC (Marine Stewardship Council) per il pesce e i frutti di mare catturati in natura, l'ASC (Aquaculture Stewardship Council) per i pesci e i frutti di mare d'allevamento, il marchio GGN (Certified Responsible Farming &amp; Transparency) o il BAP (Best Aquaculture Practices) per l'acquacoltura certificata possono aiutare a identificare i prodotti che non derivano e non contengono specie minacciate.</p> <p>Se la struttura offre carne di selvaggina, deve provenire da fonti sostenibili, come operazioni di caccia e allevamento di selvaggina sostenibili ben gestite secondo la legislazione nazionale.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta che conferma di non acquistare prodotti da specie minacciate e come ciò viene garantito, ad esempio attraverso una conferma o una certificazione (se applicabile) da parte del fornitore. L'ispezione visiva del menu conferma la conformità.</p>

8.3	Un menù alternativo vegetariano/vegano è offerto nel ristorante. (I)	<p>Poiché il cibo vegetariano/vegano ha un impatto ambientale inferiore rispetto al cibo a base di carne, la struttura deve avere una o più alternative vegetariane e/o vegane incluse nel menu del ristorante. Questo criterio risponde anche alla crescente domanda da parte degli ospiti di alternative vegetariane ai normali menu a base di carne.</p> <p>Le opzioni vegetariane/vegane sono chiaramente indicate nel menù o indicate nel buffet. L'indicazione viene effettuata utilizzando icone o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</p> <p>Le strutture che offrono un solo menu fisso sono esentati dal rispetto di questo criterio.</p> <p>Sebbene questo criterio riguardi principalmente i prodotti alimentari per gli ospiti, la struttura è anche incoraggiato ad attuare questo criterio nella mensa del personale.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale della comunicazione, fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione di opzioni vegetariane/vegane sul menu e/o buffet.</p>
8.4	La struttura svolge iniziative per ridurre spreco alimentare. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale e la quantità di rifiuti alimentari, la struttura prepara un piano per ridurre gli sprechi alimentari.</p> <p>Il piano dovrebbe prendere in considerazione una serie di questioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• È possibile modificare le quantità e le tipologie di alimenti?</li> <li>• Le portate possono essere di dimensioni più piccole?</li> <li>• La struttura può offrire mezze porzioni ad un prezzo inferiore?</li> <li>• Il cibo può essere conservato e servito in un modo migliore per durare più a lungo?</li> <li>• Tutti gli ingredienti sono utilizzati senza essere sprecati?</li> <li>• Il servizio può essere cambiato da buffet (dove i piatti vengono continuamente riempiti) a porzioni?</li> <li>• In caso di buffet, ci può essere un incoraggiamento rivolto agli ospiti a non sovraccaricare il piatto?</li> <li>• Il cibo avanzato può essere riutilizzato o donato?</li> </ul> <p>Si raccomanda vivamente ad informare gli ospiti, coinvolgendoli e sensibilizzandoli verso il tema della riduzione degli sprechi alimentari, ad esempio tramite cartelli informativi o offrendo cibo avanzato in una</p>

		<p>doggy bag, ove possibile.</p> <p>Per rispettare questo criterio, il piano deve essere integrato con azioni concrete.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra il suo piano per ridurre gli sprechi alimentari e le azioni svolte o da intraprendere e l'ispezione visiva conferma le azioni, ove possibile.</p>
8.5	Laddove la qualità dell'acqua sia di livello adeguato, l'acqua del rubinetto viene offerta e/o consigliata agli ospiti. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale creata dal processo di produzione dell'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 acqua del rubinetto agli ospiti con un incoraggiamento a berla.</p> <p>La possibilità di offrire acqua di rubinetto dipende dalla sua qualità nella rispettiva area e dall'approvvigionamento di acqua del rubinetto nella struttura. Se l'acqua del rubinetto locale non è potabile a causa dell'odore o del sapore, o se la qualità dell'acqua del rubinetto nella struttura non è conforme alle norme nazionali per l'acqua del rubinetto (ad esempio relative ai livelli di pesticidi, metalli pesanti, ecc.), questo criterio non è applicabile.</p> <p>Nel caso in cui le autorità nazionali stabiliscano che le norme igieniche sono in contraddizione con questo criterio, la struttura deve seguire le normative nazionali ufficiali.</p> <p>Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di offrirla, può essere offerta così com'è o può essere filtrata prima di essere servita. L'acqua del rubinetto è preferibilmente offerta come acqua naturale, ma potrebbe anche essere offerta come acqua frizzante dopo aver aggiunto acido carbonico. Inoltre, la struttura è incoraggiata a informare i propri ospiti sulla possibilità di bere l'acqua del rubinetto.</p> <p>L'acqua del rubinetto viene offerta agli ospiti sia nel ristorante sia nelle sale riunioni, ma potrebbe anche essere offerta agli ospiti alla reception, nelle camere, ecc., Potrebbe anche essere offerta al personale nelle aree del personale.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che l'acqua del rubinetto viene offerta e promossa.</p>
8.6	<i>La struttura registra la quantità di rifiuti alimentari. (G)</i>	Per ridurre l'impronta ambientale riducendo al minimo la quantità di rifiuti alimentari e i costi, la struttura registra la quantità di rifiuti alimentari.



		<p>Le registrazioni possono essere suddivise in diverse categorie, a seconda delle diverse offerte (buffet, menu, ecc.), dell'orario dei pasti (colazione, pranzo, cena, ecc.), delle portate (antipasto, piatto principale, dessert, ecc.), della tipologia di cibo (pane, insalata, ecc.), ecc. La divisione in diverse categorie dipende dai diversi tipi di pasti offerti nella struttura.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra la sua registrazione dei rifiuti alimentari in diverse categorie.</p>
8.7	<p><i>La struttura indica nel menu o nel buffet i prodotti biologici, con marchio di qualità ecologica, del commercio equo e solidale e/o di produzione locale. (G)</i></p>	<p>Per aumentare la consapevolezza degli ospiti riguardo gli alimenti biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio del commercio equo e solidale e/o di produzione locale, la struttura indica chiaramente quali prodotti sono biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio del commercio equo e solidale e/o prodotti da fonti locali. Questo potrebbe essere fatto sul menu o dai segni sul buffet.</p> <p>L'indicazione viene effettuata utilizzando icone o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</p> <p>Si raccomanda che i prodotti a base di pesce/carne dichiarino sempre l'origine del prodotto.</p> <p>Sebbene questo criterio riguardi principalmente i prodotti alimentari/bevande per gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a implementare questo criterio nella mensa del personale.</p> <p>È importante che l'indicazione sia sempre conforme all'organismo di certificazione e alla legislazione nazionale.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve, in tutto il materiale e la comunicazione, fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili sui prodotti alimentari e delle bevande.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione di prodotti biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio del commercio equo e solidale e/o prodotti locali nel menu e/o nel buffet.</p>
8.8	<p><i>Almeno il 25% dei piatti principali della struttura sono vegetariani. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale della struttura, il 25% di tutti i piatti principali offerti sono vegetariani. Si raccomanda che lo stesso valga per gli antipasti.</p>

		<p>Sebbene questo criterio riguardi principalmente i piatti preparati per gli ospiti, è anche incoraggiato ad implementare questo criterio nella mensa del personale.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili sui piatti vegetariani offerti.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma la presenza di almeno il 25% di piatti principali vegetariani.</p>
8.9	<i>La struttura offre un piatto principale vegan. (G)</i>	<p>Poiché il cibo vegano ha un impatto ambientale inferiore rispetto al cibo a base di carne e latticini, la struttura deve offrire una o più opzioni vegane. Questo criterio risponde anche alla crescente domanda da parte degli ospiti di alternative ai normali menu a base di carne e latticini. Per rispettare questo criterio, almeno un piatto principale deve essere vegano, ma si raccomanda anche che si applichi agli antipasti, al buffet e/o alle colazioni.</p> <p>Le opzioni vegane sono chiaramente indicate sul menu o da cartelli sul buffet. L'indicazione viene effettuata utilizzando icone o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</p> <p>Sebbene questo criterio riguardi principalmente i prodotti alimentari per gli ospiti, la struttura è incoraggiata anche ad implementarlo nella mensa del personale.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve, in tutto il materiale e la comunicazione, fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione di opzioni vegane sul menu e/o sul buffet.</p>
8.10	<i>Almeno il 50% dei prodotti alimentari/bevande utilizzati nella struttura sono biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio del commercio equo e solidale e/o di produzione locale. (G)</i>	<p>Le iniziative ecologiche e sostenibili adottate dalla struttura si riscontrano dalla tipologia di alimenti e bevande acquistati dalla struttura e offerti agli ospiti.</p> <p>La struttura registra quindi i prodotti alimentari e delle bevande acquistati che sono biologici, con marchio di qualità ecologica, con marchio del commercio equo e solidale e/o prodotti localmente. I prodotti biologici, con marchio di qualità ecologica o del commercio equo e solidale sono riconosciuti dalle autorità nazionali o internazionali. I prodotti sono, quando possibile, prodotti localmente per ridurre l'impronta ambientale dei trasporti e stimolare l'economia locale. I prodotti fabbricati a meno di 100 km dalla struttura sono</p>

		<p>normalmente considerati di produzione locale. Anche i prodotti coltivati nei locali o catturati/raccolti in natura entro 100 km dalla struttura soddisfano tale criterio.</p> <p>Per rispettare questo criterio, la struttura prepara un elenco di tutti i suoi prodotti alimentari/bevande con ogni prodotto pertinente contrassegnato come biologico, marchio di qualità ecologica, marchio del commercio equo e solidale e/o prodotto localmente, dimostrando che almeno il 50% di tutti i prodotti alimentari/bevande è conforme al requisito. La struttura può anche fornire in alternativa la verifica da parte di un'entità esterna che confermi la conformità al requisito.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta un elenco di tutti i suoi prodotti alimentari/bevande con le specifiche di ciascun prodotto pertinente biologico, con marchio di qualità ecologica, con marchio equo e solidale e/o prodotto localmente, dimostrando che almeno il 50% dei prodotti alimentari/bevande è conforme al requisito. La struttura può anche fornire in alternativa la verifica da parte di un'entità esterna che confermi la conformità al requisito.</p>
8.11	<p><i>La struttura acquista solo carne e prodotti ittici certificati con un'etichetta di sostenibilità. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale causata dall'acquisto di carne e prodotti ittici e per proteggere la biodiversità globale e locale, la struttura acquista e lavora solo prodotti certificati con un marchio di sostenibilità.</p> <p>Ciò include prodotti biologici e prodotti provenienti da produzione o raccolta sostenibili che considerano anche il benessere degli animali. Le rispettive etichette includono, ad esempio etichette ecologiche come MSC (Marine Stewardship Council) per pesci e frutti di mare selvatici catturati, ASC (Aquaculture Stewardship Council) per pesci e frutti di mare d'allevamento, l'etichetta GGN (Certified Responsible Farming &amp; Transparency) o BAP (Best Aquaculture Practices) per l'acquacoltura certificata.</p> <p>Per soddisfare questo criterio, la struttura deve dimostrare che il 100% dei prodotti a base di carne e frutti di mare acquistati è conforme a questo criterio.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che i suoi prodotti a base di carne e frutti di mare acquistati sono conformi a questo requisito e durante l'ispezione visiva un controllo a campione verifica la conformità.</p>

**9. AMBIENTE INTERNO**

9.1	<p>Il ristorante e tutte le aree comuni devono essere per non fumatori o avere aree designate per fumare. (I)</p>	<p>Al fine di minimizzare il rischio per la salute e il fastidio del fumo, il ristorante e tutte le aree comuni della struttura sono non fumatori.</p> <p>Nei paesi in cui ciò non è fattibile, ci sono aree designate per fumatori che comprendono meno della metà del totale del ristorante e dell'area pubblica. L'area non fumatori è chiaramente separata fisicamente da quella fumatori, in modo che le persone sedute nell'area non fumatori non siano influenzate dai fumatori. Le aree per non fumatori e fumatori sono contrassegnate chiaramente con cartelli di facile comprensione. Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nei ristoranti e nelle aree pubbliche. In caso di tale legislazione, la struttura deve in ogni caso rispettarne i suoi requisiti.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che non è consentito fumare nel ristorante e in tutte le aree pubbliche o che vi è una separazione fisica dove sono presenti cartelli che indicano le zone fumatori e non fumatori del ristorante e delle aree pubbliche.</p>
9.2	<p>Un minimo del 75% delle camere deve essere non fumatori. (I)</p>	<p>Al fine di minimizzare il rischio per la salute e il fastidio del fumo, tutte le sale ospiti e le sale riunioni sono preferibilmente camere per non fumatori.</p> <p>Nei paesi in cui ciò non è fattibile, almeno il 75% delle camere sono non fumatori. Le sezioni della struttura con ospiti non fumatori e sale riunioni sono chiaramente separate da quelle in cui è consentito fumare. Le camere in cui è consentito fumare possono, ad esempio, essere situate su piani separati o ali della struttura. Le aree con ospiti non fumatori e fumatori o sale riunioni sono chiaramente contrassegnate con cartelli facile comprensione.</p> <p>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nelle sale ospiti e nelle sale riunioni. In caso di tale legislazione, la struttura deve in ogni caso rispettare i suoi requisiti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio una panoramica) che mostra che almeno il 75% degli ospiti e delle sale riunioni sono non fumatori e la struttura conferma di essere conforme alle normative nazionali/locali sul fumo. L'ispezione visiva conferma che le aree con ospiti fumatori e non fumatori e le sale riunioni sono chiaramente separate e ci sono cartelli che indicano le aree fumatori e non fumatori della struttura.</p>

9.3	La struttura ha una politica del personale che riguarda il fumo durante l'orario di lavoro. (I)	<p>Al fine di minimizzare il rischio per la salute e il fastidio del fumo, le aree adibite al pubblico e al personale sono preferibilmente per non fumatori.</p> <p>Se il personale è autorizzato a fumare, la struttura ha una politica per il personale per quanto riguarda il fumo durante l'orario di lavoro. La politica include regolamenti su quando e dove il personale può fumare. È importante che la politica garantisca che i membri del personale non fumatori e gli ospiti non ne risentano.</p> <p>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nelle aree pubbliche e del personale. Qualora esista una legislazione in materia, la struttura deve in ogni caso rispettare i suoi requisiti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sul fumo per il personale, comprese le informazioni su quando e dove è consentito fumare durante l'orario di lavoro e su come la struttura garantisce che non costituisca un rischio per la salute e il fastidio per i membri del personale non fumatori e gli ospiti.</p>
9.4	<i>La qualità dell'aria interna nella struttura è regolarmente monitorata. (G)</i>	<p>Per il miglioramento continuo dell'ambiente interno e il benessere del personale e degli ospiti, la qualità dell'aria interna nella struttura viene regolarmente monitorata.</p> <p>La qualità dell'aria può essere misurata come il numero di scambi d'aria all'ora, la temperatura e l'umidità e/o la quantità di radon, muffa, ossidi di azoto (NO<sub>x</sub>), anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) e composti organici volatili (COV) nell'aria.</p> <p>I valori monitorati non devono superare i limiti specificati dalle norme nazionali o internazionali. In caso di superamento dei valori limite, devono essere intraprese azioni correttive per conformarsi ai requisiti richiesti. Le azioni reattive potrebbero includere la ventilazione delle stanze aprendo regolarmente le finestre, modificando le impostazioni della ventilazione, l'installazione di purificatori d'aria o dispositivi igienico-sanitari.</p> <p>Per soddisfare questo criterio, un sistema di monitoraggio regolare (monitoraggio minimo una volta all'anno) deve essere installato in almeno due aree della struttura.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra i risultati del monitoraggio della qualità dell'aria interna e qualsiasi potenziale azione reattiva.</p>

9.5	<p><i>I materiali ecocompatibili sono utilizzati per ristrutturazioni o lavori di costruzione iniziati e/o completati negli ultimi 12 mesi. (G)</i></p>	<p>Per il miglioramento continuo dell'ambiente interno e per ridurre l'impronta ambientale utilizzando prodotti meno dannosi, la struttura utilizza prodotti ecocompatibili in relazione alla ristrutturazione o alla costruzione di nuovi edifici effettuati negli ultimi 12 mesi.</p> <p>I prodotti rispettosi dell'ambiente includono vernici e altri prodotti non contenenti sostanze nocive per l'ambiente o la salute umana. La struttura può, ad esempio, utilizzare prodotti con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale o da aziende che hanno adottato un sistema di gestione ambientale. I composti organici volatili (COV) e i metalli pesanti sono evitati in tutti i materiali, comprese le vernici, i materiali da costruzione, ecc.</p> <p>Sono particolarmente raccomandati prodotti /materiali naturali ecologici/riciclati. Se il legno o altri materiali vegetali vengono utilizzati nella ristrutturazione o nella costruzione, deve esser garantito che l'interno processo venga svolto in modo sostenibile (ad esempio prodotti etichettati FSC) e preferibilmente di provenienza locale.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra l'uso di prodotti ecocompatibili in relazione alla ristrutturazione o alla nuova costruzione effettuata negli ultimi 12 mesi.</p>
9.6	<p><i>Elementi della cultura locale vengono presi in considerazione in relazione a lavori di ristrutturazione e costruzione. (G)</i></p>	<p>La struttura utilizza pratiche sostenibili e materiali locali appropriati, in relazione al funzionamento, ristrutturazione o costruzione dell'edificio.</p> <p>La struttura valorizza e incorpora elementi autentici della cultura locale tradizionale e contemporanea.</p> <p>La legislazione e i regolamenti relativi al funzionamento e alla ristrutturazione/costruzione di nuovi edifici devono essere sempre seguiti. La struttura è invitata a coinvolgere e a far uso delle conoscenze e dell'esperienza locali in relazione all'uso di materiali, tecnologie e strumenti per la ristrutturazione e/o la costruzione che seguano un processo sostenibile. I diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali devono essere sempre rispettati.</p> <p>Durante l'audit, la struttura dimostra di aver preso in considerazione le pratiche e i materiali sostenibili, elementi autentici della cultura locale, e che i diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali non sono stati violati in relazione al suo funzionamento e in relazione alla ristrutturazione e/o alla costruzione di nuovi edifici.</p>

## 10. AREE VERDI

10.1	<p>I pesticidi chimici e i fertilizzanti non devono essere utilizzati a meno che non esista un equivalente organico o naturale. (I)</p>	<p>Quando la struttura dispone di aree verdi, la struttura non utilizza pesticidi chimici (compresi erbicidi) e fertilizzanti per ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche e il rischio di inquinamento degli ecosistemi terrestri/acquatici e ridurre i rischi per la salute.</p> <p>Se sono necessari pesticidi e fertilizzanti (preferibilmente controllati attraverso un test annuale del suolo), vengono utilizzati equivalenti organici o naturali. Questo potrebbe essere sotto forma di ammendanti naturali/organici. Gas infiammabili o il controllo meccanico degli infestanti (diserbo meccanico) sono possibili alternative ai pesticidi chimici. Solo nei casi in cui non sono disponibili sostituti organici o naturali, la struttura può utilizzare pesticidi e fertilizzanti chimici. In tal caso, vengono acquistati solo prodotti "pronti all'uso", preferibilmente a rilascio lento, e normalmente vengono utilizzati solo una volta all'anno al livello minimo possibile.</p> <p>La manipolazione dei pesticidi può essere effettuata solo da personale o appaltatori esterni addestrati/autorizzati a tale scopo. Le sostanze chimiche sono conservate correttamente (vedi criterio 6.6).</p> <p>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi della struttura è esternalizzata a una società esterna.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sull'uso di pesticidi e fertilizzanti nelle sue aree verdi, dimostrando che non utilizza pesticidi chimici e fertilizzanti a meno che non sia disponibile un equivalente organico o naturale. Se il lavoro con le aree verdi viene esternalizzato a una società esterna, questa società esterna presenta la sua politica sull'uso di pesticidi e fertilizzanti nelle aree verdi della struttura. Durante l'ispezione visiva, potrebbe essere effettuato un controllo a campione per confermare la conformità al criterio.</p>
10.2	<p>I tosaerba appena acquistati devono essere elettrici, guidati manualmente o possedere un marchio di qualità ecologica. (I)</p>	<p>Se la struttura dispone di aree verdi, i tosaerba acquistati negli ultimi 12 mesi devono essere efficienti dal punto di vista energetico, non rumorosi e a basse emissioni carbonio. I tosaerba sono manuali o elettrici, o possedere un marchio di qualità ecologica.</p> <p>Se la struttura ha una superficie di prato/erba di oltre 4000 m<sup>2</sup>, allora questo criterio è una linea guida. Se la</p>

		<p>gestione delle aree verdi della struttura è esternalizzata ad una società esterna, anche questo criterio è indicativo.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che i tosaerba acquistati negli ultimi 12 mesi dalla struttura sono rispettosi dell'ambiente.</p>
10.3	Vi sono procedure di irrigazione di fiori e giardini per risparmiare acqua. (I)	<p>Deve essere in atto una procedura per ridurre al minimo il consumo di acqua per l'irrigazione. Il sistema di irrigazione può, ad esempio, includere procedure di irrigazione durante le ore mattutine o serali, un sistema di sensori di umidità o un sistema a goccia che mira a ridurre al minimo l'evaporazione e fornire il miglior impatto per le radici delle piante. Ciò può includere anche l'uso di acqua piovana raccolta, acque grigie trattate o acque reflue per l'irrigazione di fiori/giardini.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sull'irrigazione di aree verdi e giardini e le procedure di irrigazione vengono controllate durante l'ispezione visiva, se possibile.</p>
10.4	<i>La struttura sta prendendo iniziative per proteggere e sostenere la biodiversità locale nei locali della struttura. (I)</i>	<p>Per proteggere, sostenere e migliorare la biodiversità locale, la struttura prevede azioni che favoriscono le condizioni per la biodiversità nei locali (o intorno), ove possibile.</p> <p>Esempi di azioni includono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inverdimento o rewilding (rinaturalizzazione) dei locali</li> <li>• Creazione /mantenimento di aree verdi favorevoli agli insetti impollinatori</li> <li>• Creazione/mantenimento di una terrazza verde e/o pareti verdi verticali</li> <li>• Sradicare le specie invasive che minacciano le specie locali</li> <li>• Utilizzo di specie autoctone per tetti verdi, pareti verdi, giardini e altre aree esterne</li> <li>• Fornire condizioni favorevoli per le specie locali (ad es. casette per uccelli, hotel per insetti, alveari, ecc.)</li> <li>• Proteggere gli habitat delle specie locali (terrestri o acquatiche/marine) all'interno o in prossimità dei locali della struttura (ad esempio terreni di nidificazione delle tartarughe, mangrovie, barriere coralline, ecc.)</li> <li>• Proteggere attivamente la biodiversità locale nelle aree della struttura frequentate o abitate da animali selvatici riducendo attivamente la luce e il rumore</li> <li>• Valutazione esterna della biodiversità effettuata da un esperto esterno prima di iniziare nuovi edifici o strutture</li> </ul>



		<p>Le azioni devono sostenere attivamente le specie locali (autoctone/indigene/endemiche/rare) di flora e fauna. Le azioni non devono includere l'introduzione di specie esotiche invasive. L'eradicazione delle specie invasive deve essere effettuata in modo rispettoso dell'ambiente.</p> <p>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi della struttura è esternalizzata a una società esterna.</p> <p>Durante l'audit, l'istituzione mostra il piano di gestione o la procedura operativa standard per sostenere la biodiversità locale e sradicare le specie invasive. Durante l'ispezione visiva, la struttura presenta come sono state create condizioni favorevoli per la biodiversità locale o come gli habitat delle specie locali sono stati protetti nei suoi locali.</p>
10.5	<i>La struttura acquista solo specie autoctone di flora e fauna e sradica attivamente le specie esotiche invasive dai suoi locali. (G)</i>	<p>Per proteggere la biodiversità locale e ridurre l'impatto delle specie esotiche invasive sugli ecosistemi locali, la struttura acquista solo specie autoctone di flora e fauna per i suoi locali. Allo stesso tempo, la struttura sta attivamente sradicando le specie esotiche invasive dai suoi locali.</p> <p>È importante che il personale responsabile della manutenzione delle aree verdi dei locali sia formato e informato sulle specie autoctone di flora e fauna da acquistare. È anche importante che il personale conosca le minacce delle specie esotiche invasive, come identificarle e come rimuoverle. Le informazioni sulle specie esotiche invasive dovrebbero essere comunicate alle autorità competenti.</p> <p>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi della struttura è esternalizzata a una società esterna.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta il suo piano di gestione o la procedura operativa standard per la gestione delle aree verdi della struttura che include l'acquisto attivo di specie autoctone di flora e fauna e la rimozione attiva di specie esotiche invasive.</p>
10.6	<i>La struttura ha un frutteto, erbe aromatiche o orto nelle vicinanze dei suoi locali. (G)</i>	<p>Per ridurre il suo impatto ambientale, la struttura ha un frutteto, erbe aromatiche o un orto all'interno o nelle vicinanze dei suoi locali.</p> <p>Per rispettare questo criterio, il giardino deve essere permanente e includere erbe aromatiche e/o piante/alberi per il cibo. I prodotti devono diventare parte dell'esperienza dell'ospite (ad esempio</p>

		<p>utilizzandoli per alimenti o bevande nella struttura, offrendo prodotti realizzati con i prodotti nel negozio di articoli da regalo, coinvolgendo gli ospiti nel raccolto, ecc.) e/o essere utilizzati per i pasti del personale. Se possibile, la struttura potrebbe anche invitare la comunità o le scuole locali a visitare il giardino per scopi educativi.</p> <p>La gestione del frutteto, delle piante aromatiche e dell'orto segue i criteri relativi all'uso di pesticidi e fertilizzanti (vedi criterio 10.1) e alle procedure di irrigazione (vedi criterio 10.3). La gestione dell'orto e l'utilizzo della frutta/verdura/erbe aromatiche devono seguire la normativa nazionale/locale in materia.</p> <p>Sono escluse da questo criterio le attività agricole che generano le entrate principali o una parte principale delle entrate della struttura come vigneti, oliveti ecc.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma la presenza di un frutteto, di erbe aromatiche o di un orto.</p>
<b>11. RESPONSABILITÀ SOCIALE D'IMPRESA</b>		
11.1	<p>La struttura conferma di essere conforme a tutte le normative internazionali, nazionali e locali in merito a: ambiente, salute, sicurezza sul luogo di lavoro. (I)</p>	<p>La struttura conferma di aver acquisito legalmente la proprietà, il terreno e i relativi diritti idrici conformi ai diritti locali, comunali. La struttura conferma che tutte le sue attività (che includono diversi temi tra cui: ambiente, lavoro, salute e sicurezza) si svolgono in conformità con le legislazioni/regolamenti internazionali, nazionali e locali. La struttura conferma inoltre di rispettare i diritti e gli standard della comunità locale circostante.</p> <p>Per quanto riguarda il rispetto dei requisiti ambientali, devono essere soddisfatte, come minimo, le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantire che le attività svolte dalla struttura non abbiano effetti negativi significativi sugli ecosistemi naturali e sulla fauna selvatica. Qualsiasi tipologia di danno degli ecosistemi naturali è ridotto al minimo, risanato e previsto un contributo compensativo alla gestione della conservazione. Questo viene sempre fatto secondo la legislazione nazionale/locale. Ciò include anche pratiche per ridurre l'inquinamento rumoroso e luminoso, l'erosione, i composti che riducono lo strato di ozono e contaminanti dell'aria, dell'acqua e del suolo.</li> <li>• Se la struttura si trova all'interno o nei pressi di un'area sensibile o protetta, conosce e rispetta la legislazione e i regolamenti relativi alle attività turistiche all'interno dell'area sensibile o protetta.</li> </ul>

		<p>Per quanto riguarda il rispetto dei requisiti sul luogo di lavoro, devono essere soddisfatte almeno le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti i dipendenti ricevono informazioni per iscritto (contratto) che indicano i termini e le condizioni lavorative, comprese le informazioni sull'orario di lavoro e sullo stipendio.</li> <li>• Tutti i dipendenti ricevono almeno il salario minimo.</li> <li>• Nessun dipendente riceve la retribuzione prima di iniziare il lavoro e tutti i dipendenti ricevono il pagamento dovuto terminato il lavoro.</li> <li>• Tutti i dipendenti ricevono informazioni scritte sul codice di condotta/politiche di lavoro della struttura e sulla procedura scritta per sollevare preoccupazioni/reclami.</li> <li>• Per tutti i dipendenti di età inferiore ai 18 anni, vengono seguite le normative nazionali e la Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti del fanciullo e le Convenzioni 138/182 dell'ILO (Organizzazione internazionale del lavoro).</li> <li>• Tutti i dipendenti ricevono un trattamento equo senza discriminazioni (in relazione all'assunzione, all'occupazione generale, alla formazione, alla promozione).</li> <li>• Tutti i dipendenti lavorano in un ambiente di lavoro sicuro e protetto.</li> <li>• A tutti i dipendenti viene offerta una formazione regolare, esperienza e opportunità di avanzamento.</li> <li>• Tutti i dipendenti possono fornire un feedback sulle loro condizioni di lavoro (ad esempio attraverso valutazioni, sondaggi sulla soddisfazione del personale, ecc.).</li> <li>• Il datore di lavoro conserva una copia di tutte le buste paga e un registro del numero di ore di lavoro ordinarie e straordinarie.</li> </ul> <p>Per quanto riguarda il rispetto dei requisiti di salute e sicurezza, devono essere soddisfatte almeno le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tutti i dipendenti ricevono informazioni e una formazione sui requisiti di salute e sicurezza</li> <li>• Tutti i dipendenti hanno accesso alle politiche e ai programmi scritti di salute e sicurezza</li> <li>• Tutti gli ospiti hanno accesso a informazioni scritte sulla sicurezza nella struttura</li> </ul> <p>Per quanto riguarda il rispetto dei diritti e degli standard della comunità locale circostante, devono essere soddisfatte, ad esempio, le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività non influiscono negativamente sull'accesso locale ai mezzi di sussistenza, all'uso del territorio e delle risorse acquatiche, ai diritti di trasporto, ai trasporti e all'alloggio (compreso il reinsediamento involontario degli abitanti).</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività non mettono a repentaglio la fornitura di servizi alimentari, idrici ed energetici primari, nonché di servizi sanitari e igienico-sanitari alle comunità vicine.</li> <li>• La struttura non impedisce l'accesso dei residenti locali a proprietà e siti storici, archeologici o culturalmente e spiritualmente importanti a livello locale.</li> <li>• L'ubicazione, l'uso del suolo, la capacità, la progettazione, la costruzione, il funzionamento e la demolizione di edifici e infrastrutture sono conformi alla zonizzazione locale e ai requisiti delle aree protette o del patrimonio. Nell'ubicazione, nella progettazione, nella valutazione d'impatto e nei diritti fondiari e nell'acquisizione si tiene conto della capacità e dell'integrità dell'ambiente circostante il patrimonio naturale e culturale</li> <li>• La struttura identifica e segue i codici di sviluppo locale e le linee guida di gestione architettonica.</li> </ul> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una dichiarazione scritta che garantisce la conformità alla legislazione internazionale, nazionale e locale pertinente, comprese le aree dell'ambiente, della salute, della sicurezza e del lavoro, oltre a confermare il rispetto dei diritti e degli standard della comunità locale circostante. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</p>
11.2	La struttura si astiene dallo sfruttamento del lavoro minorile. (I)	<p>Nell'ambito della responsabilità sociale d'impresa, è molto importante che la struttura si astenga dal lavoro minorile o dall'appaltare fornitori che sfruttano il lavoro minorile.</p> <p>La struttura si impegna a rispettare i diritti dei bambini e a proteggere i bambini da tutte le forme di sfruttamento, compreso lo sfruttamento sessuale. Si raccomanda vivamente che la struttura aggiunga questo obbligo alla sua politica di sostenibilità (RSI).</p> <p>Se un membro del personale nota attività di lavoro minorile o sfruttamento sessuale dei bambini, segnala immediatamente le osservazioni alle autorità locali. Inoltre, la struttura rende i suoi ospiti consapevoli sul tema.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio la sua politica di RSI) che mostra come garantisce il rispetto di questo criterio. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</p>
11.3	Piante e animali, così come manufatti storici e archeologici,	Per generare consapevolezza sulla responsabilità sociale delle imprese e sostenere la sostenibilità ambientale attraverso la protezione di specie di piante e animali, come ad esempio specie in via di estinzione

	<p>non vengono venduti, commercializzati o esposti, ad eccezione di quelli consentiti dalla legge. (I)</p>	<p>elencate nell'accordo CITES (Convenzione sul commercio internazionale delle specie minacciate di estinzione), la struttura non raccoglie, vende, commercia o espone queste specie vegetali o animali nella struttura.</p> <p>Le specie di animali selvatici non sono acquistate, allevate o tenute in cattività, ad eccezione di attività adeguatamente regolamentate, e se possedute, solo da coloro che sono autorizzati e adeguatamente attrezzati per ospitarle e prendersene cura. La sistemazione e la cura di tutti gli animali selvatici e domestici devono soddisfare i più elevati standard di benessere degli animali. Le interazioni con la fauna selvatica in libertà organizzate dalla struttura non sono invasive e gestite in modo responsabile per evitare effetti negativi sugli animali interessati e sulla vitalità e sul comportamento delle popolazioni in natura (tenendo conto dell'impatto cumulativo).</p> <p>Per proteggere i manufatti storici e archeologici, tali oggetti non vengono venduti, scambiati o esposti dalla struttura.</p> <p>La struttura vende o espone piante e animali e/o manufatti storici e archeologici solo se la legislazione locale, nazionale e internazionale lo consente.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra la conformità con tale criterio per garantire che nessuna specie animale e/o vegetale in via di estinzione e nessun manufatto storico o archeologico siano venduti, scambiati o esposti nella struttura. Se la struttura vende prodotti correlati, fornisce una dichiarazione delle autorità nazionali che gli consente di vendere, commerciare o esporre i prodotti. Durante l'ispezione visiva, viene effettuato un controllo a campione per le specie di piante/animali vendute, commercializzate o esposte o i manufatti storici/archeologici.</p>
11.4	<p><i>La struttura offre l'accesso a persone con bisogni speciali. (G)</i></p>	<p>Per fornire l'accesso alle persone con bisogni speciali e per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa, la struttura deve fornire l'accesso alle persone con bisogni speciali. L'accesso riguarda gli ospiti, il personale e gli altri utenti della struttura.</p> <p>Esempi di persone con bisogni speciali includono persone con determinate disabilità fisiche (persone in sedia a rotelle, non vedenti, ecc.) e persone con problemi di salute specifici.</p> <p>Questo criterio include l'accesso alle aree pubbliche: ingresso e reception, strutture per conferenze,</p>

		<p>ristorante, servizi igienici pubblici, piscine, ecc. Si raccomanda che la struttura fornisca anche l'accesso a camere attrezzate, compresi i bagni nelle camere degli ospiti. Si raccomanda vivamente che le strutture siano approvate da un'associazione nazionale/locale di disabilità.</p> <p>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 esempio l'accesso per sedie a rotelle a edifici vecchi/storici, e in questi casi questo criterio non è applicabile.</p> <p>La tipologia di accesso per le persone con bisogni speciali offerta dalla struttura è chiaramente comunicata agli ospiti, al personale e agli altri utenti. Quando sono presenti informazioni relative all'accesso, gli utenti avranno aspettative ragionevoli ed eviteranno anche trasporti non necessari.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve, in tutto il materiale e la comunicazione, fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili in merito. La struttura non deve promettere più di quanto possa essere offerto.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura dimostra l'accesso e i servizi per le persone con bisogni speciali, nonché le informazioni fornite sull'accesso per le persone con esigenze aggiuntive.</p>
11.5	<p><i>La struttura è equa nell'assunzione di donne e minoranze locali, anche in posizioni dirigenziali. (G)</i></p>	<p>Per sostenere la parità di trattamento e i diritti delle persone e creare consapevolezza sulla responsabilità sociale delle imprese della struttura, assume personale, per qualsiasi ruolo lavorativo, senza discriminazioni per età, razza, sesso, religione, disabilità, status socioeconomico, ecc. si raccomanda vivamente che la struttura aggiunga questo obbligo alla sua politica di sostenibilità (RSI).</p> <p>Per sostenere la comunità vicino alla struttura, è importante che ai residenti locali (e in particolare alle minoranze locali) siano date pari opportunità di essere impiegati come personale nella struttura, in tutti i ruoli lavorativi, compresi i ruoli dirigenziali, e che la formazione sia offerta e l'avanzamento quando possibile. Si raccomanda vivamente che la struttura aggiunga anche questo obbligo alla sua politica in materia di RSI.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio la sua politica di RSI) che mostra come garantisce che sia equo nell'assumere donne e minoranze locali, anche in posizioni dirigenziali. Le osservazioni effettuate durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</p>

11.6	<p><i>La struttura sostiene attivamente almeno due attività ambientali o social per lo sviluppo della comunità. (G)</i></p>	<p>Per sostenere lo sviluppo sostenibile ambientale, economico e socioculturale e per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale d'impresa, la struttura è attiva nel sostenere azioni verdi o attività di sviluppo sociale della comunità (tra cui istruzione, sanità, servizi igienico-sanitari, infrastrutture, ecc.).</p> <p>Si incoraggia a supportare la comunità dell'area circostante alla struttura, ma potrebbero anche essere supportati progetti di altre aree geografiche. Esempi di sostegno attivo da parte della struttura potrebbero includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attività di piantagione di alberi</li> <li>• Piantumazione e ripristino di aree verdi</li> <li>• Progetti volti alla conservazione della biodiversità con riferimento alle zone acquatiche/marine o progetti a sostegno dei corridoi naturali e del "rewilding" (rinaturalizzazione) delle aree all'aperto</li> <li>• Protezione delle aree naturali sensibili</li> <li>• Progetti che affrontano gli impatti dei cambiamenti climatici</li> <li>• Azioni all'aria aperta (creazione di ormeggi per barche rispettosi dell'ambiente, percorsi naturalistici) che possono essere rivolte anche al pubblico</li> <li>• Attività con scuole o comunità che lavorano con iniziative ambientali o educative</li> <li>• Attività con persone con bisogni speciali (gruppi vulnerabili e/o con risorse insufficienti)</li> <li>• Attività che promuovono la giustizia sociale e la parità dei diritti</li> <li>• Fornitura di servizi di prima necessità come cibo, acqua, servizi energetici, nonché servizi sanitari e igienico-sanitari nelle comunità</li> <li>• Fornitura di spazi per riunioni ed eventi per gruppi di comunità locali, ad esempio scuole o ONG, a costi nulli o ridotti</li> <li>• Sostegno alle sfide infrastrutturali (ad es. approvvigionamento idrico), ecc.</li> </ul> <p>Azioni/iniziative su varie iniziative di biodiversità e protezione ambientale (ad es. piantagione di alberi, piantagione e ripristino di aree verdi, corridoi naturali e progetti di rewilding, ecc.) sono fortemente incoraggiati.</p> <p>L struttura promuove il lavoro volontariato, pertanto si incoraggiano i dipendenti della struttura ad offrire volontariamente il proprio tempo e i propri servizi per queste azioni/iniziative durante il normale orario di lavoro e che la struttura tenga un registro delle ore che i dipendenti hanno speso per il volontariato.</p> <p>Per rispettare questo criterio, la struttura sostiene attivamente almeno due azioni/iniziative.</p>
------	---	--

		Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra il sostegno attivo di almeno due azioni di sviluppo della comunità ambientale o sociale. Inoltre, la struttura mostra il suo record delle ore trascorse dai dipendenti per il volontariato.
11.7	<i>La struttura offre gli strumenti ai piccoli imprenditori locali per sviluppare e vendere prodotti sostenibili che trattano i temi della natura, della storia e della cultura del luogo. (G)</i>	<p>Per promuovere uno sviluppo socioculturale ed economico locale sostenibile e per generare consapevolezza sulla responsabilità sociale d'impresa, la struttura offre ai piccoli imprenditori locali i mezzi per produrre e vendere prodotti e servizi sostenibili che si basano sui temi relativi alla natura, alla storia e alla cultura del luogo.</p> <p>Questo può avvenire sotto forma di un piccolo negozio o stand all'interno dei locali della struttura. In alternativa, la struttura può acquistare e offrire i prodotti locali in questione ai propri ospiti.</p> <p>I prodotti sono di produzione locale e sostenibile e basati sui temi della natura, storia e cultura del posto. La disponibilità dei prodotti dipenderà dal concetto commerciale della struttura.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta tutti gli accordi con i piccoli imprenditori locali che vendono prodotti e servizi all'interno/alla struttura. Durante l'ispezione visiva, si può confermare che i piccoli imprenditori locali sono in grado di vendere prodotti e servizi all'interno della struttura.</p>
11.8	<i>La struttura non offre intrattenimento che coinvolge animali domestici o selvatici. (G)</i>	<p>Per promuovere il benessere degli animali nel turismo, la struttura non offre alcun tipo di intrattenimento che coinvolge animali domestici o selvatici. Questo si riferisce solo ad eventi offerti nella struttura rivolti ai propri ospiti.</p> <p>Durante l'audit, viene presentato il piano di intrattenimento interno per gli ospiti e si verifica che questo non includa spettacoli o spettacoli con animali.</p>
11.9	<i>Se la struttura che possiede animali nei suoi locali, deve seguire le linee guida per il benessere degli animali. (G)</i>	<p>Per promuovere il benessere degli animali nel turismo e proteggere la biodiversità locale, le linee guida sul benessere degli animali sono rispettate quando si possiedono gli animali nei locali della struttura.</p> <p>Per valutare il benessere degli animali nei locali, dovrebbe essere rispettata la Global Welfare Guidance for Animals in Tourism di <a href="#">ABTA</a> basata sui principi delle Cinque Libertà:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Buona alimentazione: assenza di fame o sete prolungata</li> </ol>



		<ol style="list-style-type: none"> <li>2. Buon alloggiamento: comfort durante il riposo, comfort termico</li> <li>3. Buona salute: assenza di lesioni, malattie e dolore indotti da procedure di gestione inappropriate</li> <li>4. Comportamento appropriato: espressione di comportamenti sociali; comportamenti naturali; buona relazione uomo-animale; stato emotivo positivo</li> <li>5. Protezione dalla paura e dall'angoscia; assenza di paura generale/ angoscia/apatia; capacità di riparo; assenza di modificazioni chirurgiche o fisiche della pelle, dei tessuti, dei denti o della struttura ossea diverse da quelle ai fini di un vero trattamento/manipolazione/sedazione medica</li> </ol> <p>Inoltre, la struttura non offre un contatto diretto con animali selvatici in cattività, esibizioni di animali, combattimenti o gare.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta conferma scritta di aver letto e compreso le linee guida sul benessere degli animali di cui sopra, ad esempio aggiungendole alla politica di sostenibilità o presentando la procedura operativa standard per il mantenimento e la cura degli animali. L'ispezione visiva conferma che le linee guida sono rispettate.</p>
11.10	<i>La struttura formula una politica degli acquisti sostenibile. (G)</i>	<p>La struttura formula e adotta una politica degli acquisti sostenibile per favorire fornitori e prodotti sostenibili dal punto di vista ambientale e sociale, ma anche per ridurre l'uso non necessario di risorse, rifiuti e trasporti.</p> <p>La politica di acquisto sostenibile copre beni strumentali, alimenti/bevande, materiali da costruzione e materiali di consumo, nonché servizi.</p> <p>La politica degli acquisti sostenibile mira a garantire una comprensione comune degli acquisti verdi e delinea i requisiti generali per l'acquisto sostenibile che deve essere eseguito dal personale della struttura per tutti gli acquisti effettuati tramite fornitori e direttamente dalla struttura. La politica degli acquisti sostenibile dovrebbe includere aspetti di sostenibilità ambientale e sociale.</p> <p>La politica degli acquisti sostenibile della struttura viene normalmente rivista almeno ogni tre anni. Se la struttura fa parte di una catena internazionale o nazionale, una politica comune degli acquisti sostenibile può essere formulata dalla catena e condivisa per gli stabilimenti all'interno della stessa catena.</p> <p>Dopo aver sviluppato la politica degli acquisti sostenibile, tutto il personale pertinente viene informato su tale politica.</p>

		Durante l'audit, la struttura presenta il suo documento di politica degli acquisti sostenibile e viene verificato che la politica abbia meno di tre anni. La struttura dovrebbe anche presentare il modo in cui il personale è informato sulla politica.
11.11	<i>Il materiale e le forniture che non vengono più utilizzate sono raccolti e donati a organizzazioni di beneficenza. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il riutilizzo e creare consapevolezza sulla responsabilità sociale d'impresa della struttura, raccoglie e dona a organizzazioni di beneficenza i materiali e le forniture che possono ancora essere utilizzati ma che non sono più necessari (ad esempio organizzazioni che sostengono persone bisognose, ecc.) affinché queste organizzazioni di beneficenza possano riutilizzare o rivendere il materiale/le forniture.</p> <p>Per soddisfare questo criterio, il materiale e le forniture dovrebbero essere stati donati a organizzazioni di beneficenza nei precedenti 12 mesi.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che materiale/forniture ridondanti sono stati donati a organizzazioni di beneficenza negli ultimi 12 mesi.</p>
<b>12. ATTIVITÀ GREEN</b>		
12.1	Le informazioni sui parchi vicini, sul paesaggio e sulle aree naturali protette devono essere a disposizione degli ospiti. (I)	<p>Per rafforzare il profilo ambientale/di sostenibilità della struttura e per incoraggiare gli ospiti a partecipare ad attività green/sostenibili, la struttura offre informazioni su parchi, paesaggi, aree naturali protette e/o altre aree sensibili presenti nelle vicinanze. Se necessario, le informazioni includono informazioni sull'ambiente naturale, sulla cultura locale e sul patrimonio culturale, nonché la spiegazione del comportamento appropriato durante la visita di queste aree. Cfr. anche criterio 12.4.</p> <p>Le informazioni includono incoraggiamenti per gli ospiti a scegliere attività all'aperto o verdi nelle vicinanze per la sensibilizzazione delle aree, ma anche per scopi di benessere. Le informazioni possono incoraggiare passeggiate, jogging, ciclismo, nuoto, vela, canoa, bird-watching, picnic, parchi giochi all'aperto, ecc.</p> <p>Per le visite alle aree naturali, alle comunità indigene e ai 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 a livello locale, al fine di ridurre al minimo gli impatti negativi e massimizzare i benefici locali e la soddisfazione dei visitatori. È importante che le visite alle aree naturali acquatiche/marine o</p>

		<p>terrestri non abbiano un impatto negativo sulla biodiversità delle aree, ma preferibilmente contribuiscano positivamente alla protezione della biodiversità.</p> <p>Le informazioni possono essere ottenute dalla reception/portineria, un angolo dedicato all'ambiente nella hall, tramite monitor TV nelle aree comuni, aree conferenze o nelle camere, raccoglitori nelle sale ospiti/conferenze, app per gli ospiti, ecc.</p> <p>Sebbene le informazioni siano rivolte agli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili al proprio personale.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, l'istituzione deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura presenta le informazioni fornite agli ospiti su parchi vicini, paesaggi, aree naturali protette, comunità indigene o siti culturali/storici di interesse (compresa l'interpretazione, le buone pratiche/orientamenti e il codice di condotta per visitare i siti o le aree). Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>
12.2	<p>La struttura deve fornire informazioni sul luogo più vicino per noleggiare o prendere in prestito biciclette. (I)</p>	<p>Per incoraggiare l'uso del trasporto sostenibile, la struttura fornisce informazioni sul luogo più vicino per prendere in prestito o noleggiare biciclette.</p> <p>Le informazioni possono essere ottenute presso la reception/portineria, un angolo ambientale nella hall, tramite monitor TV nelle aree comuni, nelle aree conferenze o nelle camere, o raccoglitori nelle sale ospiti/riunioni.</p> <p>Sebbene le informazioni siano rivolte agli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili al proprio personale.</p> <p>Se la struttura si trova in una zona in cui il noleggio della bicicletta è impossibile a causa di condizioni di traffico molto pericolose, condizioni meteorologiche estreme o altre circostanze speciali, la struttura è esentato dal rispetto del criterio.</p>

		<p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, la struttura deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p> <p>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura presenta le informazioni fornite agli ospiti sulla posizione più vicina per noleggiare o prendere in prestito biciclette. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p>
12.3	<i>Gli ospiti possono avere in prestito o noleggiare biciclette presso struttura. (G)</i>	<p>Per incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto sostenibili, la struttura offre agli ospiti la possibilità di prendere in prestito o noleggiare biciclette direttamente presso la struttura stessa.</p> <p>Le informazioni possono essere ottenute presso la reception/portineria, un angolo dedicato all'ambiente nella hall, tramite monitor TV nelle aree comuni, nelle aree conferenze o nelle camere, o in raccoglitori nelle sale ospiti/riunioni.</p> <p>Se la struttura si trova in una zona in cui la bicicletta è impossibile a causa di condizioni di traffico molto pericolose, condizioni meteorologiche estreme o altre circostanze speciali, questo criterio non è applicabile.</p> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, l'istituzione deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili. La struttura non promette più di quanto possa essere consegnato dalla struttura.</p> <p>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma la disponibilità di biciclette da parte della struttura.</p>
12.4	<i>La struttura promuove un comportamento turistico responsabile nella destinazione turistica. (G)</i>	<p>Per proteggere la biodiversità locale, il benessere degli animali, la cultura e la comunità, la struttura fornisce informazioni ai propri ospiti che promuovono comportamenti responsabili nella destinazione turistica.</p> <p>Le informazioni possono, ad esempio, includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Codici di condotta e consigli sulle migliori pratiche per le visite alle aree naturali, alle comunità indigene e ai siti culturali e/o sensibili alla storia. Ciò include, ad esempio, codici di abbigliamento, codici di condotta, informazioni sulla stagione di chiusura o sulle aree riservate, ecc. (se pertinente).</li> <li>• Informazioni sulle vicine spiagge o porti turistici che hanno ottenuto il riconoscimento Bandiera Blu.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informazioni sui tour operator che rispettano i diritti in merito al benessere degli animali: <a href="#">Global Welfare Guidance for Animals in Tourism di ABTA</a> (vedi criterio 11.9), nonché nessun contatto diretto con animali selvatici in cattività, esibizioni di animali, combattimenti e gare.</li> <li>• Informazioni sull'interazione con la fauna selvatica in libertà non invasiva e gestita in modo responsabile per evitare effetti negativi sugli animali interessati e sulla vitalità e sul comportamento delle popolazioni in natura.</li> <li>• Guide di souvenir che spiegano quali prodotti possono e non possono essere acquistati.</li> <li>• Informazioni sui ristoranti che non offrono specie in via di estinzione.</li> <li>• Informazioni su ristoranti, negozi e mercati che vendono piatti e prodotti tradizionali e locali.</li> <li>• Informazioni su come gli ospiti possono garantire che non diventino un fastidio per i residenti locali, ad esempio codici di condotta per prevenire l'inquinamento acustico in aree densamente popolate, ecc.</li> <li>• Iniziative per ridurre la quantità di rifiuti prodotti nella destinazione, ad esempio informazioni sulle stazioni di ricarica delle bottiglie d'acqua o sul sistema di riciclaggio negli spazi pubblici, fornitura di bottiglie d'acqua riutilizzabili o sacchetti della spesa, ecc.</li> </ul> <p>Come parte dell'adesione al programma Green Key, l'istituzione deve in tutto il materiale e la comunicazione fornire informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta le informazioni fornite agli ospiti che promuovono un comportamento responsabile nella destinazione.</p>
12.5	<p><i>La struttura offre attività di sensibilizzazione per i suoi ospiti incentrate sullo sviluppo sostenibile, l'ambiente e la natura all'interno dei locali della struttura o nella comunità locale. (G)</i></p>	<p>Per aumentare la consapevolezza della sostenibilità degli ospiti, la struttura offre attività di sensibilizzazione incentrate sullo sviluppo sostenibile, l'ambiente e la natura all'interno o nelle aree limitrofe locali.</p> <p>Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare ad azioni relative all'Ora della Terra, alla Giornata della Terra, alla Settimana del risparmio energetico, alla Settimana della riduzione dei rifiuti, alla Giornata mondiale dell'alimentazione, alla Giornata mondiale vegana, alla Giornata mondiale vegetariana, alla Giornata mondiale dell'ambiente, ecc. Potrebbero anche includere la promozione di attività di mobilità sostenibile, visite guidate naturalistiche alle aree verdi all'interno dei locali della struttura o alle aree vicine, partecipazione a eventi di piantagione di alberi o altre attività sui cambiamenti climatici, attività che proteggono la flora e la fauna locali, attività di raccolta e raccolta di cibo, eventi di pulizia delle spiagge, partecipazione ad attività educative con scuole, eventi di beneficenza, ecc.</p>

		<p>La struttura è particolarmente incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, compreso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore della biodiversità.</p> <p>È necessario garantire che tutte le attività (comprese le attività di raccolta di alimenti) siano svolte solo come parte di un'attività regolamentata che garantisca che il loro utilizzo sia sostenibile e in conformità con le leggi locali, nazionali e internazionali.</p> <p>Per rispettare questo criterio, gli ospiti della struttura devono essere coinvolti attivamente. La struttura è inoltre incoraggiata a coinvolgere il personale in queste attività.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (immagini, accordi, materiale di marketing, ecc.) che mostra le attività di sensibilizzazione svolte negli ultimi 12 mesi e pianificate per i prossimi 12 mesi.</p>
<b>13. AMMINISTRAZIONE</b>		
13.1	<p>I negozi e le imprese di terzi situati nei locali della struttura devono essere informati su Green Key e sulle iniziative di sostenibilità della struttura ed essere incoraggiati a gestire le loro attività in modo responsabile. (I)</p>	<p>Molte strutture hanno negozi e attività commerciali gestiti da terze parti situati nei loro locali. Il termine "gestito da terzi" indica negozi/attività commerciali che non sono di proprietà della struttura o sono in concessione dalla struttura. I negozi e le attività gestiti da terze parti possono, ad esempio, includere parrucchieri, caffetterie, pub, ristoranti, palestre, strutture termali, agenzie di viaggio e turismo, negozi di souvenir, negozi di abbigliamento, chioschi, noleggio biciclette, ecc.</p> <p>Questi negozi e aziende gestiti da terze parti sono informati sulle iniziative ambientali, sui cambiamenti climatici e sulla politica di sostenibilità adottata della struttura, comprese le informazioni su Green Key. Le informazioni possono essere fornite attraverso comunicazione scritta o in connessione con riunioni congiunte, ecc. Ove possibile, i dipendenti di questi negozi e aziende gestiti da terzi ricevono una formazione pari a quella del personale della struttura.</p> <p>Anche i negozi e le imprese gestiti da terzi sono incoraggiati a gestire le loro attività seguendo i criteri Green Key e seguendo i principi del programma Green Key.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni su negozi e attività commerciali gestiti da terzi all'interno dei suoi locali. Viene presentata la documentazione (ad es. verbale delle riunioni o comunicazione via e-mail,</p>

		accordi, ecc.) che dimostri che i negozi e le imprese gestiti da terzi sono informati sulle iniziative ambientali e di sostenibilità della struttura e incoraggiati a gestire le loro attività seguendo i requisiti della Green Key.
13.2	Almeno il 75% degli acquisti di carta da stampa, buste e materiale stampato prodotti o ordinati dalla struttura è eco-etichettato o prodotto da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. (I)	<p>Per ridurre il consumo di energia e rifiuti (e quindi ridurre l'impatto ambientale), l'uso di carta da stampa, buste e materiale stampato è ridotto al minimo. La carta da stampa, le buste e il materiale di stampa hanno un marchio di qualità ecologica, ad esempio il marchio Ecolabel UE, il marchio FSC (preferibilmente FSC Recycled o FSC Mix), o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</p> <p>Il requisito riguarda un minimo del 75% della carta da stampa, delle buste e del materiale stampato acquistato o prodotto negli ultimi 12 mesi.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione dimostrando che la carta da stampa, le buste e il materiale stampato acquistati negli ultimi 12 mesi sono in possesso di una certificazione ecologica, riciclati o prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</p>
13.3	La struttura prende iniziative per ridurre l'uso della carta alla reception, negli uffici e nelle sale ospiti/riunioni. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso la diminuzione del consumo energetico, dell'uso delle risorse e della produzione di rifiuti in relazione all'uso della carta, la struttura prende iniziative per ridurre l'uso della carta negli uffici, nelle camere degli ospiti e nelle sale riunioni.</p> <p>Le iniziative per ridurre l'uso della carta possono essere una limitazione della carta disponibile nelle camere degli ospiti e nelle sale riunioni, ad esempio pochi fogli di carta disponibili in un formato più piccolo (A5 invece di A4), carta disponibile solo su richiesta, carta disponibile solo presso un tavolo centrale nelle sale riunioni, accessibilità ai tablet per prendere appunti (invece di carta), ecc.</p> <p>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 le note, ecc.</p> <p>Alla reception, le iniziative possono includere la non stampa delle fatture se non richieste (o inviate via e-mail), il non utilizzo di buste per fatture stampate, ecc.</p> <p>Anche il personale in aree diverse dagli uffici e dal personale della reception è incoraggiato a ridurre l'uso della carta, quando possibile.</p>

		<p>Per rispettare questo criterio, la struttura prende iniziative per ridurre l'uso della carta in almeno due aree di attività.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni sulle proprie iniziative per ridurre l'uso della carta in almeno due aree operative e l'ispezione visiva conferma le iniziative.</p>
13.4	<p>La struttura informa i propri fornitori sui propri impegni di sostenibilità e incoraggia fortemente i fornitori a seguire gli stessi impegni di sostenibilità. (I)</p>	<p>Poiché la struttura è in contatto regolare con i suoi fornitori di prodotti/servizi, informa tutti i fornitori sulle sue iniziative ambientali, sui cambiamenti climatici e sulla sostenibilità, comprese le informazioni su Green Key. Le informazioni includono informazioni sulla riduzione dell'uso delle risorse, l'uso di alternative più pulite e rispettose delle risorse (compresi i trasporti) e l'impegno per gli standard sociali.</p> <p>Le informazioni sono fornite attraverso la comunicazione scritta o in connessione con riunioni congiunte, ecc.</p> <p>Inoltre, i fornitori sono fortemente incoraggiati a gestire le loro attività seguendo i criteri Green Key nello stesso spirito del programma Green Key per quanto riguarda tutti gli aspetti della gestione della sostenibilità.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad es. informazioni scritte) che dimostra che i fornitori sono stati informati sulle iniziative ambientali e di sostenibilità della struttura e sono stati incoraggiati a gestire le loro attività nello stesso spirito o seguendo i criteri Green Key.</p>
13.5	<p><i>La struttura garantisce che almeno il 75% dei fornitori utilizzati siano eco-certificati, abbiano una politica ambientale scritta e/o siano impegnati nello sviluppo sostenibile. (G)</i></p>	<p>Poiché la struttura è in contatto regolare con i suoi fornitori di prodotti/servizi, garantisce che almeno il 75% di tutti i fornitori utilizzati siano eco-certificati, abbiano un sistema di gestione ambientale, abbiano una politica ambientale scritta e/o dimostrino in altri modi l'impegno per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (un elenco di fornitori che include ad esempio la loro eco-certificazione) che dimostra che almeno il 75% di tutti i fornitori utilizzati sono eco-certificati, hanno un sistema di gestione ambientale, hanno una politica ambientale scritta e/o sono in altri modi impegnati per lo sviluppo sostenibile.</p>
13,6	<p><i>Almeno tre prodotti delle differenti categorie tessili acquistati o</i></p>	<p>Per garantire l'impronta ambientale, la struttura garantisce che i tessuti acquistati o noleggiati siano rispettosi dell'ambiente.</p>



	<i>noleggiati sono rispettosi dell'ambiente. (G)</i>	<p>Per rispettare questo criterio, almeno tre categorie dei prodotti tessili, ad esempio asciugamani, lenzuola, tovaglie, tovaglioli tessili, uniformi del personale, ecc., devono avere un marchio di qualità ecologica o un marchio di qualità equo e solidale riconosciuto a livello internazionale o nazionale. Sono conformi anche i tessuti realizzati al 100% con materiale riciclato soddisfano questo criterio.</p> <p>Si invitano le strutture a scegliere anche tessuti realizzati con fibre naturali coltivate con un basso livello di pesticidi e/o materiali che possono essere facilmente riciclati (come i tessuti mono-fibra), nonché tessuti di alta qualità. I tessuti di alta qualità di solito durano più a lungo, il che lo rende più economicamente solido a lungo termine. Riduce anche il consumo di materie prime e la creazione di rifiuti. Considera anche l'utilizzo di prodotti che prolungano la vita come protezioni per materassi e cuscini.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che almeno tre categorie di prodotti tessili acquistati o noleggiati hanno un marchio di qualità ecologica e/o un marchio del commercio equo e solidale riconosciuti a livello internazionale o nazionale o sono costituiti al 100% da materiale riciclato.</p>
13.7	<i>Se il servizio di lavanderia è esternalizzato, l'azienda fornitrice si trova entro 100 km dalla struttura. (G)</i>	<p>Per ridurre l'impronta di carbonio generata attraverso il trasporto della lavanderia, la struttura sceglie un servizio di lavanderia esterno che si trova a non più di 100 km di distanza dalla struttura.</p> <p>Se una struttura si occupa di tutto il servizio di lavanderia internamente, questo criterio non è applicabile.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che la posizione del servizio di lavanderia è a meno di 100 km di distanza.</p>
13.8	<i>Almeno il 75% dei beni durevoli appena acquistati ha un marchio di qualità ecologica o deve essere prodotto da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. (G)</i>	<p>Per garantire una produzione ecologica e sostenibile di 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 beni durevoli sono prodotti realizzati per resistere a un uso ripetuto e più duraturo e includono mobili, tappeti, stoviglie, ecc. I dispositivi elettronici non fanno parte di questo criterio in quanto sono trattati nella sezione 7.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che almeno il 75% dei beni durevoli acquistati negli ultimi 12 mesi ha un marchio di qualità ecologica o è prodotto da un'azienda con un sistema</p>

		di gestione ambientale.
13.9	<i>La struttura rinnova o ricicla i propri beni durevoli o acquista beni durevoli di seconda mano. (G)</i>	<p>Affinché la struttura riduca il proprio impatto ambientale attraverso l'acquisto ridotto di beni durevoli di nuova produzione, la struttura ha ristrutturato o riciclato i propri beni durevoli o acquistato beni durevoli di seconda mano negli ultimi 12 mesi.</p> <p>I beni durevoli sono prodotti realizzati per resistere a un uso ripetuto e più duraturo e includono mobili, tappeti, stoviglie, ecc. Al momento dell'acquisto di dispositivi elettronici di seconda mano, è necessario prendere in considerazione l'efficienza energetica di questi prodotti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra di aver attivamente riciclato i propri beni durevoli o acquistato beni durevoli di seconda mano negli ultimi 12 mesi.</p>
13.10	<i>La struttura utilizza veicoli a motore rispettosi dell'ambiente. (G)</i>	<p>Per ridurre l'inquinamento atmosferico e il consumo di energia dei veicoli a motore utilizzati dalla struttura, questi veicoli devono essere rispettosi dell'ambiente.</p> <p>I veicoli a motore ecologici includono auto, scooter, golf cart e altri veicoli che vengono utilizzati per muoversi nei locali e per trasportare ospiti o personale. Se la struttura consegna prodotti alimentari/bevande fuori dalla struttura, anche questi veicoli devono soddisfare questo criterio. Il criterio riguarda anche i veicoli di proprietà o noleggiati dalla struttura.</p> <p>Per essere rispettosi dell'ambiente, devono essere alimentati da combustibili rinnovabili o essere elettrici.</p> <p>Per rispettare questo criterio, almeno il 75% dei veicoli a motore di proprietà o utilizzati dalla struttura sono rispettosi dell'ambiente.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una panoramica scritta di tutti i veicoli a motore utilizzati con un'indicazione della loro conformità. Durante l'ispezione visiva, un controllo a campione verifica la conformità.</p>
13.11	<i>I veicoli che entrano nell'area riservata alla struttura non possono sostare con il motore</i>	<p>Per ridurre l'inquinamento atmosferico e l'uso delle risorse, i veicoli che entrano nell'area privata della struttura non sono al minimo (con i motori in funzione) durante il prelievo o lo scarico di persone o merci. I veicoli della struttura possono avere il motore acceso per un massimo di due minuti. Se la legislazione</p>

	<p><i>accesso per più di due minuti. (G)</i></p>	<p>nazionale o locale è più severa dei due minuti massimi consentiti, prevale la legislazione nazionale/locale.</p> <p>Per rispettare questo criterio, la struttura ha formulato una politica per i veicoli al minimo per un massimo di due minuti. La politica viene successivamente comunicata agli ospiti e al personale. Questo può essere fatto attraverso i cartelli all'ingresso della struttura. Può anche essere incorporato nella politica operativa standard per il personale della struttura che utilizza veicoli e nella politica operativa standard per il concierge che informa gli ospiti che arrivano alla struttura sulla politica di non intasamento della struttura.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica di avere veicoli al minimo per un massimo di due minuti presso la struttura, nonché il suo lavoro per rendere gli ospiti e il personale consapevoli della politica.</p>
<p>13.12</p>	<p><i>È incoraggiato l'uso di mezzi di trasporto ecologici da parte del personale. (G)</i></p>	<p>Per ridurre l'inquinamento atmosferico e migliorare la salute, il personale della struttura utilizza mezzi di trasporto ecologici per lavorare.</p> <p>Il trasporto ecologico comprende biciclette, trasporti pubblici (autobus, treno, tram, barca, ecc.), uso di veicoli elettrici, programmi di car-pooling, sistemi di bus navetta per il personale, ecc.</p> <p>La struttura può invitare all'uso di trasporti rispettosi dell'ambiente attraverso la comunicazione verbale o scritta. La struttura può fornire aree idonee a questo servizio (parcheggio sicuro e protetto per biciclette, stazioni di ricarica per auto elettriche, ecc.) e/o può offrire incentivi finanziari (ad esempio biglietti per l'uso dei mezzi pubblici, nessun costo per il parcheggio/ricarica di auto elettriche, bus navetta gratuito, supporto a iniziative di car-pooling, ecc.).</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra il suo incoraggiamento al personale a utilizzare trasporti rispettosi dell'ambiente. Ove possibile, la conformità viene verificata durante l'ispezione visiva.</p>