

Yeşil Anahtar Programı Otel Kriterleri ve Açıklayıcı Notlar

1 Ocak 2021 – 31 Aralık 2025

GİRİŞ

Yeşil Anahtar aşağıdaki kategoriler için uygundur:

Oteller ve Hosteller (HH)	Yeşil Anahtar otel ve pansiyon kriterleri 15'ten fazla yatak odası bulunan otel ve hosteller için geçerlidir.
Kamp alanları ve tatil parkları (CHP)	Yeşil Anahtar kamp alanı ve tatil parkı kriterleri kamp alanları, eko kamplar, çöl kampları vb. Kamp alanları ve tatil parkları için uygundur.
Küçük konaklama tesisleri (SA)	Yeşil Anahtar küçük konaklama kriterleri, en fazla 15 yatak odası bulunan küçük oteller ve konuk evleri, yatak ve kahvaltı veren kuruluşları, eko yurtlar, eko çiftlikler vb. için uygundur.
Konferans merkezleri (CC)	Yeşil Anahtar konferans merkezi kriterleri, konferans merkezleri için uygundur.
Restoranlar (R)	Yeşil Anahtar restoran kriterleri otellerin veya diğer konaklama yerlerinin bir parçası olmayan restoranlar için uygundur.
Turistik yerler (A)	Yeşil Anahtar turistik yerler için kriterler alanları (eğlence parkları, tema parkları), hayvanlar ve bitkiler için turistik yerler (hayvanat bahçeleri, akvaryumlar, kuş kafesi ve safari parkları) ve müzeler (müzeler, sanat galerileri, kaleler ,bilim / teknoloji merkezleri, tarihi evler, saraylar, tarihi eserler, arkeolojik alanlar, daha büyük ibadet yerleri, sanayi / zanaat işyerleri, damıtma tesisleri, üzüm bağları veya bira fabrikaları).

Yeşil Anahtar'a hak kazanabilmek için, başvuru sahibi kuruluş ana faaliyet konusu olarak resmen bir otel / pansiyon, kamp alanı / tatil parkı, küçük konaklama yerleri, konferans merkezi, restoran olarak tescil edilmiş olmalıdır.

Kriterler ve Açıklama Notları

(Z) ile işaretlenmiş kriterler zorunlu kriterler iken, (K) ile işaretlenmiş kriterler kılavuz kriterlerdir.

Başvuru sahibi, tüm zorunlu kriterlere ve ödülün yıl sayısına göre artan sayıda kılavuz kriterine uymalıdır:

Yıl	Toplam kılavuz kriterinin yüzdesi
1	0%
2	5%
3	10%
4	15%
5-9	20%
10-	50%

1. ÇEVRE YÖNETİMİ		
1.1	Tesis yönetimi süreçte yer almalı ve bünyesinden bir çalışanı çevre yöneticisi olarak atamalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis yönetimi, Yeşil Anahtar çalışmalarının iyi uygulanması ve yönetilmesini sağlamak için bünyesinden bir çevre yöneticisi atamakla yükümlüdür. Bu çevre yöneticisi pozisyonu, çoğu zaman yarı-zamanlı bir işi ifade eder. Herhangi bir çalışan olabilir ama genelde şef mühendis, house-keeping, ön büro, İK sorumlusu ya da genel müdürün görevlendirildiği görülür. Çevre yöneticiliği pozisyonu, kişinin görev tanımında yer alabilir. Çevre yöneticisinin temel işleri şunları kapsar: • Tüm çevre/sürdürülebilirlik konularında, yönetim, personel, tedarikçiler ve Yeşil Anahtar ulusal/uluslararası temsilcileri için kontak kişi olmak • Çevre/sürdürülebilirlik konularında diğer personele yol gösterip destek olmaktan sorumlu olmak • Temizlik, atıklar, gaz, su ve elektriğin verimli kullanımı hakkında çevresel verilerin toplanması, yönetilmesi ve güncellenmesinden sorumlu olmak • Kuruluşun çevre politikasının gelişimi, uygulanması ve eylem planından sorumlu olmak Çevre yöneticisi, tesisin Yeşil Anahtar’a başvurusu/yeniden başvuruya ilgili olarak, Yeşil Anahtar Programı’yla iletişimde yetkili kişidir. Çevre yöneticisinin değişmesi durumunda, Yeşil Anahtar bu değişimden haberdar edilmelidir. Denetim sırasında çevre yöneticisi, tesiste çevre konularında yapılanları anlatmak ve özellikle Yeşil Anahtar kriterleriyle ilgili soruları yanıtlamak için hazır bulunur.
1.2	Tesis, bir çevre politikası ve Kurumsal	Tesisteki sürdürülebilirlik çalışmalarına genel bir çerçeve çizilmesini sağlamak için bir çevre politikası

	Sosyal Sorumluluk politikası geliştirmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Kurumsal Sosyal Sorumluluk politikası geliştirmelidir. Çevre / KSS politikası, tesisin çevresel, sosyal ve ekonomik etkisine ilişkin genel amaçları ve hedefleri açıklamalıdır. Çevre / KSS politikası, sürekli iyileştirme ve izleme taahhüdüne sahip genel bir ifadedir, , spesifik konulara veya bunların nasıl ele alınacağına yönelik değildir. Çevre / KSS politikası, sadece mevzuat ve düzenlemelere uyma çabasından fazlasını gerektirir. Kuruluşun çevre / KSS politikası, sürekli gelişim sağlamak için her üç yılda bir gözden geçirilir. Çevre / KSS politikası şunları içermelidir: • Tesisin çevresel taahhüt ve hedeflerine referans • Aşağıdakiler dahil, tesisin sosyal kültür/ekonomik sorumluluğuna referans: -İşçi hakları ve eşitlik (çocuk işçi çalıştırılmasıyla ilgili kısıtlamalar da dahil) - Güvenli çalışma ortamı - Yolsuzluğa karşı olan - İnsan hakları (çocuk işçiliği dahil), işgücü hakları ve eşitlik, yolsuzlukla mücadeleli kapsayan ve özellikle çocuklar, ergenler, kadınlar, azınlıklar ve diğer hassas gruplara yönelik ticari, cinsel veya diğer istismar veya taciz alanlarına karşı güvenli bir çalışma ortamı sağlayan - İnsanların eşit muamele görmesini sağlamak ve insan haklarına destek olmak - Yönetim pozisyonları da dahil olmak üzere tüm pozisyonlRIN istihdamında yaş, ırk, cinsiyet, din, engellilik, sosyo-ekonomik durum vb. gözetmez. • Çevre/KSS politileri eğitimi bilgi ve farkındalık yaratma • Yerel topluluğun desteğine referans Fırsatların olduğu yerlerde, çevresel / KSS politikasının ayrıca tesisin yerel olarak sürdürülebilir turizm planlama ve yönetimine katılımını desteklemesi teşvik edilmektedir. Çevre / KSS politikası tercihen personel ile işbirliği içinde geliştirilir ve hem yönetimden hem de personelden gelen katkıları içerecek ve taahhüt edecek şekilde derlenir. Çevre / KSS politikası normalde tesisin genel müdürü tarafından imzalanır. Sonrasında, çevre / KSS politikası kuruluşun tüm çalışanlarına aktarılır. Her bir tesisin kendi çevresel / KSS politikasına sahip olması şiddetle teşvik edilir, ancak eğer kuruluş uluslararası veya ulusal bir zincirin parçasıysa, aynı zincir içindeki birden fazla kuruluş için ortak bir çevresel / KSS politikası paylaşılabılır.
1.3	Tesis, hedefleri belirlemeli ve sabit ilerleme sağlamak için yıllık eylem planı hazırlamalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin sürdürülebilirlik çalışmaları hakkında daha somut bir plan oluşturmak için, hedefler ve yıllık eylem planı hazırlanır. Hedefler ve eylem planı, çevre politikasını yerine getirmeye yönelik somut çalışmaları yansıtır, sonraki 1-3 yılda ulaşılacak belirli hedefleri ve gelecek yılda planlanan hedeflere nasıl ulaşılacağına ilişkin bir eylem planını içerir. Tesisin boyut ve ölçeğine uygun, uzun vadeli bir sürdürülebilirlik yönetim sisteminde somut amaç ve

		eylemler oluşturmak amacıyla, hedef ve eylem planı, çevre konularının yanı sıra sosyal konular, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık kriz yönetimi konularını da kapsar. Hedefler ve eylem planı tercihen personelle işbirliği içinde hazırlanır, hem yönetim hem de personeli ve iki tarafın katkılarını kapsayacak şekilde toparlanır. Tesisin, farklı faaliyet alanlarında en az üç eylem noktası oluşturması beklenir. Hedefler ve yıllık eylem planı hazırlanırken, Yeşil Anahtar kriterlerinden esinlenilmesi teşvik edilir. Hem henüz uygulanmayan bazı kılavuz kriterlere uyma ve hem de daha önce uygulanmış olan zorunlu ve kılavuz kriterlerin ileriye götürülmesi konuları planın bir parçası olabilir. Tesisin Yeşil Anahtar ödüllü olduğu sürece uzadıkça, kılavuz kriterlere artan ölçüde uyum sağlamak durumunda olması göz önünde bulundurulmalıdır. Hâlihazırda ulaşılan hedef ve yerine getirilen eylemler, hedefler ve yıllık eylem planına eklenemez. Tesis, daha büyük bir zincirin parçası ise, zincir içinde belirlenen hedefler/eylemler ve Yeşil Anahtar'da kullanılanlar arasında bir örtüşme olabilir. Denetim esnasında, sonraki yılın hedefleri/eylem planını belgesinin mevcudiyeti ve içeriğiyle, tüm tesis personeline temin edilebilirliği hakkında idari bir check-up yapılır. Belgenin, farklı sürdürülebilirlik alanlarında ve tesisin farklı çalışma alanlarında en az üç eylem planı içerip içermediğine bakılır. Tesisin, bir yıldan fazla süredir Yeşil Anahtar'ı varsa, önceki yılın hedefleri/eylem planı çalışmalarının değerlendirilmesi de görülebilir. Planlanan bazı eylemlerin yerine getirilmemiş olması durumunda, tesisin önceki yıl bunları neden yerine getiremediği görüşülür.
1.4	Yeşil Anahtar'a ilişkin tüm belgeler, denetim için bir dosyada muhafaza edilmeli ve hazır tutulmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tüm bilgiye kolayca erişim sağlamak için, Yeşil Anahtar dosyası, Yeşil Anahtar kriterleri bölümlerine ve her bir kritere uyumu gösteren güncel belgelerin numaralanmasına göre ayrılmalıdır. Yeşil Anahtar dosyası, kağıt evraktan oluşan fiziksel bir dosya olabileceği gibi bilgisayar klasörleri şeklinde organize edilmiş elektronik bir dosya da olabilir (örneğin tesisin intranetinin parçası olarak) Denetim esnasında, çevre yöneticisi genel denetim ve muhtelif Yeşil Anahtar kriterine uyumu göstermek için Yeşil Anahtar dosyasını sunar.
1.5	Tesis, en az iki ilgili paydaşla aktif işbirliği içinde olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Bu kriterin amacı, tesisin bulunduğu yörede çevre bilinci yaratmadaki ve işbirliği ortaklarına çevre dostu uygulamaları tanıtmadaki aktif rolünü artırmaktır. Bu kriter temelde çevre konularında işbirliği yapılmasına odaklanır ama sosyal konularla, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, risk ve kriz yönetimi konularını da kapsayabilir. Yeşil Anahtar gerekli durumlarda tesisi, yerel tarihi, arkeolojik, kültürel ve ruhani açıdan önemli alan ve gelenekleri korumak için ilgili paydaşlarla işbirliği yapmak içi teşvik eder. İlgili paydaşlar (en az iki tür paydaş seçilir) sivil toplum kuurluşu, yerel topluluk grupları, yerel yetkililer, yöre sakinleri, okullar, tedarikçiler vb. olabilir. İşbirliğinden bahsedilebilmesi için, tesis ve ilgili paydaşlar arasında aktif, çift yönlü bir işbirliği olmalıdır. Denetim esnasında, ilgili en az iki paydaşla aktif işbirliğini gösteren belgeler kontrol edilir.
1.6	<i>Tesis, bilinen bir CO₂ ölçüm aracı ile</i>	Bu kriter doğrultusunda, işletme, yıllık karbon ayak izini tanınmış bir karbon ölçüm aracıyla hesaplamak

	<i>karbon ayak izini ölçecektir.(K)</i> HH, CHP, SA (I) CC, R, A (G)	için ölçülen yıllık enerji tüketimini (ve potansiyel olarak su ve atık) kullanır. Hesaplama, tesisin karbon emisyonlarındaki dalgalanmaları azaltmak için periyottan periyoda azaltmak için kullanılabilir. Karbon verileri uluslararası Yeşil Anahtar veritabanında toplanır ve işletmeler arasındaki karbon emisyonlarını karşılaştırmak için kullanılabilir ve / veya karbon emisyonlarının dengelenmesi veya teşvik edilmesi için kullanılabilir. Farklı karbon ölçüm araçları bulunmaktadır, bazıları ücretsiz, bazıları da ücretlidir. Bilinen araçlardan biri olan ve oteller için kullanılan Otel Karbon Yönetimi Girişimidir (Hotel Carbon Management Initiative- HCMI). Bir tesisin enerji tüketiminden kaynaklanan karbon ayak izinin hesaplamasını gösteren Hotel Carbon Management Initiative (HCMI) aracı, Green Key web sitesinde (www.greenkey.global) bulunabilir ve ücretsizdir. Denetim sırasında, çevre yöneticisi karbon ölçüm aracını ve hesaplanan sonuçları sunar.
1.7	<i>Tesisin, karbon ayak izini azaltma prosedürü olmalıdır .(K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Bu kritere göre, işletme, karbon salınımını azaltmak (önlemek veya en aza indirmek) için eylemler formüle etmek ve uygulamak suretiyle ayak izini azaltmak için hesaplanan karbon ayak izini kullanır. Kaçınılması mümkün olmayan karbon emisyonu için, tesis kalan emisyonları dengeleme yapabilmesi için bir sisteme sahip olmalıdır. Sistem, kuruluşun kalan emisyonları dengelemesini içerebilir veya misafirlerin veya müşterilerin bireysel karbon emisyonlarını dengelemeye teşvik edici olabilir. Denetim sırasında, çevre yöneticisi karbon ayak izini azaltma planını ve kalan emisyonları dengeleme imkanlarını sunar.
2. PERSONEL KATILIMI		
2.1	Yönetim, personeli mevcut ve yeni çevre girişimleri hakkında bilgilendirmek için düzenli olarak toplantı yapmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Yönetim, çevre yöneticisi ve / veya yeşil komitenin personele bilgi akışını sağlaması ve personeli tesisin belirlediği çevresel inisiyatiflerle harekete geçirmesi önemlidir. Personelin mevcut ve yeni çevresel girişimler hakkında güncel tutulması, personele rollerini ve katkılarının etkisini daha iyi anlamalarını sağlar ve aynı zamanda personelin konuyla ilgili konukları gelebilecek sorularla doğru şekilde bilgilendirmesini sağlar. Tesisin yönetimi bu nedenle normal olarak en az 1-3 yıllık toplantı düzenler. Bilgiler çevre yönetimi konularını (su, enerji, atık, temizlik, yiyecek ve içecek vb.) Ve diğer sürdürülebilirlik konularını, aynı zamanda misafirlerin, personelin, tedarikçilerin ve çevredeki topluluğun bilinçlendirilmesi konularını da içermektedir. Mevcut ve yeni çevresel girişimler hakkında personelin bilgisinin güncel tutulması, personelin bu alandaki rolünü daha iyi anlamasını ve bu konuda konukları doğru şekilde bilgilendirip soruları cevaplamasını sağlar. Personel sadece çevresel girişimler hakkında bilgilendirilmez, aynı zamanda fikir ve önerilere katkıda bulunma olanağına da sahiptir.

		Daha büyük kuruluşlar için, temsil edilen farklı bölümlerden temsilcileri olan “yeşil bir komite” olabilir. Yeşil komite, çevre girişimlerini çevre yöneticisi ile işbirliği içinde yürütmek ve tüm departmanlardaki diğer personeli çalışma hakkında bilgilendirmekle sorumludur. Toplantıları planlarken, çalışanların mümkün olduğunca fazla katılımını sağlamak için sezonluk çalışanların katılımı da göz önünde bulundurulmalıdır. Toplantılara ek olarak, personelin kuruluşun sürdürülebilirlik girişimlerine karşı farkındalığının artırılması afiş, bülten, öneri kutusu vb. ile de yapılabilir. Farkındalık yaratma türüne ve biçimine bağlı olarak, bireylere gruplara ve tüm personele yönelik olabilir. Denetim esnasında, yönetim ve personel arasında yapılan toplantı notları, toplantılara katılanlar ve görüşülen çevre/sürdürülebilirlik konularına bakılır. Tesis ilk kez başvuruyorsa, planlanan toplantıları sunar Denetçi, personelin tesisin çevre girişimlerine ilişkin bilgili olduğunu görmek ve bilgiyi ölçmek için personelle görüşme yapabilir.
2.2	Çevre yöneticisi, tesiste çevre alanında olan gelişmeleri sunmak amacıyla, yönetimle olan toplantılara katılmalıdır. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Çevre yöneticisi kuruluşun yönetiminin bir parçası değilse, yönetim ile toplantılara davet edilmek zorundadır. Çevre yöneticisi (ve varsa yeşil komite) ve tesis yönetimi arasındaki toplantılar, yönetimin tesisin çevre çalışmaları ile ilgili bilgilendirilmiş ve dahil olmasını sağlamak ve yönetimin onayını almaya devam etmek için önemlidir. çalışmalar. Bazı küçük işletmelerde personel ve yönetim arasındaki toplantılarla, çevre yöneticisi ve yönetim arasındaki toplantı aynı zamanda yapılabilir Tesisin yılda 1 ila 3 toplantı yapması beklenir. Denetim esnasında, yönetimle çevre yöneticisi (ve yeşil komite) arasındaki toplantının notlarına, katılanlara ve görüşülen çevre/sürdürülebilirlik konularına bakılır. Tesis ilk defa başvuruyorsa, planlanan toplantıları sunar.
2.3	Personeller çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında eğitim almalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevre yöneticisinin (ve yeşil komitenin) ve diğer personelin çevre ve sürdürülebilirlik konularında özel bir eğitim alması önemlidir, böylece tesis için uygun ve mümkün çözümler belirlenip uygulanabilir. Eğitim, çevre yönetimi konularını (su, enerji, atık, temizlik, yiyecek ve içecek vb.), konuklar, personel, tedarikçiler ve yerel halkın bilinçlendirilmesini, sosyal konularla kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, risk ve kriz yönetimi konuları gibi diğer sürdürülebilirlik konularını içerir. Eğitim kapsamı, tesis içindeki veya etrafındaki diğer konulara (örneğin biyoçeşitlilik) yönelik genişletilebilir. Eğitim, iç eğitim olabileceği gibi dışarıdan hizmet de alınabilir. Bu hizmet, danışman, uzman, rehber, ürün tedarikçileri tarafından verilecek eğitim kursları olabilir, çalışma gezileri, seminerlere katılım, online seminerler, diğer online kurslar, çalışmalar vb. şeklinde olabilir. Bazı ülkelerde, Yeşil Anahtar trend’leri ve kriterlere uyumla ilgili Yeşil Anahtar seminerleri ve online seminerle düzenlenmekte,

		bunlar da Yeşil Anahtar ödüllü tesisler arasında networking platformu olarak kullanılmaktadır. Ulusal veya uluslararası bir zincirin parçası olan tesislerde, genelde zincir bünyesinde çevre ve diğer sürdürülebilirlik konularına ilişkin eğitimler düzenlenir. İç kurs ve eğitimlerin çevre yöneticisi (ve yeşil komite) tarafından verilmesi ve tesis içinde planlanan çevresel hedef ve eylemlere yönelik nasıl çalışılacağı ve bunların nasıl gerçekleştirileceği üzerinde durulması önemlidir. İç eğitimler, bireysel çalışanlarla olabileceği gibi çalışan gruplarına yönelik de olabilir. Her çalışanın, tesisin yılda 1 ila 3 kez düzenlediği eğitim oturumlarına katılması beklenir. Denetim esnasında, önceki 12 ayda düzenlenen, çevre yönetimi, bilinçlendirme ve diğer sürdürülebilirlik konularını kapsayan dış/iç eğitimler ve personel katılımı sunulur. Tesis ilk defa başvuruyorsa, planlanan eğitimler gösterilir.
2.4	Housekeeping birimi, tarafından havlu ve/veya çarşaf kullanımıyla ilgili prosedürleri biliyor ve kabul etmiş olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA	Çevresel ayak izini azaltmak, böylece yıkama ve temizlik maliyetini düşürmek için, odalarda çarşaf ve/veya havluların talep üzerine değiştirilmesiyle ilgili notlar bulunur. Konukların havlu ve çarşafı yeniden kullanma prosedürüne sahip olan tesise ek olarak, bu prosedürün temizlik personeli tarafından bilinmesi ve kabul edilmesi önemlidir. Yerleşmiş prosedürlere uymamak çevreye zarar verir ve gereksiz masraflar yaratır ve eğer konuklar yanlış yönetişimi gerçekleştirirse, tesisin ve Yeşil Anahtarın güvenilirliğini etkileyebilir. Bu yüzden, house-keeping personelinin bu konuda bilgilendirilip eğitilmesi önemlidir; house-keeping personelinin standart operasyonel prosedürü, havlu ve çarşafın tekrar kullanımının sağlanmasıdır. Denetim esnasında, havlu ve/veya çarşafın tekrar kullanımı uygulamasının, house-keeping personeli için standart operasyonel prosedür olup olmadığına bakılır, house-keeping personelinin aldığı bilgi/eğitim, kontrol edilir (örneğin eğitim toplantılarının notlarına bakılır).
3. KONUK BİLGİLENDİRME		
3.1	Yeşil Anahtar ödülü, görünür bir yerde teşhir edilmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin, standart Yeşil Anahtar plaketi tesis girişinde, standart Yeşil Anahtar sertifikasını da ön büroda teşhir etmesi beklenir. Yeşil Anahtar plakentinin kopyaları satın alınıp başka görünür yerlere yerleştirilebilir, Yeşil Anahtar sertifikasının kopyaları da aynı şekilde başka yerlere (örneğin personel bilgi panosu ya da yemekhane) asılabilir.

		Tesisin ödülü teşhir etmesi hem Yeşil Anahtar başarısını bir pazarlama aracı olarak kullanmasını, hem de genel olarak Yeşil Anahtar etiketinin görünürlüğünün artmasını sağlar. Denetim sırasında, o sezonun standart Yeşil Anahtar plaketi ve sertifikasının teşhir edilip edilmediği kontrol edilir. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, plaketin konması için girişte ve sertifikanın konması için resepsiyonda belirlenen yer gösterilir.
3.2	Yeşil Anahtar materyaline ilişkin bilgi, konuklar için görünür ve erişime açık şekilde olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis ziyaret edenlerin, Yeşil Anahtar ödülünü kazanma koşullarına ilişkin bilgi edinebilmeleri beklenir. Yeşil Anahtar hakkındaki bilgi, konuk odalarındaki dosyalarda ve/veya TV ekranlarında olabilir. Görünür şekilde olması şartıyla ortak kullanım alanlarında, örneğin bir çevre köşesinde veya TV ekranlarında, ön büroda ve doğru formatta bir Yeşil Anahtar logosu şeklinde de olabilir. Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürün/ hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır. Denetim esnasında, Yeşil Anahtar’a ilişkin bilgi materyalinin, konuk odalarında ve/veya ortak alanlarda, toplantı salonlarında görünür ve erişime açık şekilde yer alıp almadığına bakılır. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, taslak bilgi materyali ve bunların konacağı yerler gösterilir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.
3.3	Yeşil Anahtar Ödülü ve çevresel konular hakkında bilgiler kuruluşun web sitesinde mevcut olmalıdır.(Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin web sayfasında, Yeşil Anahtar Programı hakkında özet bilgi ve tesisin Yeşil Anahtar’ ı kazandığı bilgisi yer alır. Uluslararası Yeşil Anahtar web sayfası (www.greenkey.global) ve ulusal Yeşil Anahtar web sayfasına bağlantı verilir. Yeşil Anahtar logosunun (doğru şekilde) teşhir edilmesi teşvik edilir. Ayrıca tesisin çevresel taahhütleri hakkında da özet bilgi verilir. Bu bilgiler, tesisin kendi marka ilkelerine göre sunulur. Tesisin web sayfasında yer verilen bilginin yanı sıra, sosyal medyada da Yeşil Anahtar’a ilişkin bilgi verilmesi teşvik edilir. Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır. Denetim esnasında, web sayfasındaki Yeşil Anahtar ve çevre bilgisi gösterilir. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, web sayfası için hazırlanan taslak bilgi sunulur. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.
3.4	Tesis, misafirlerine çevre çalışmaları hakkında bilgi vermeil ve onları bu çalışmalara katmalıdır; konukları çevresel girişimlere katılmaya teşvik etmelidir. (Z)	Tesisin, çevresel taahhütleri hakkında konuklarını bilgilendirmesi (konuk odalarına konacak dosyalar, konuk odaları veya ortak alanlardaki TV ekranları, ortak alanlar veya konferans alanlarında yer alacak bilgi vb. yoluyla) önemlidir. Çevresel taahhütler hakkında bilgi vermenin yanı sıra, konukların tesisin çevresel girişimlerine aktif

	HH, CHP, SA, CC, R, A	şekilde nasıl katılabileceğine ilişkin bilgi verilmesi de önemlidir. Aktif katılım, çevre yönetimi konularında (örneğin su, enerji ve atık tasarrufu vb.) olabileceği gibi diğer sürdürülebilirlik konularında da (örneğin hayır kurumlarına destek) olabilir. Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır. Denetim esnasında, tesisin çevresel /sürdürülebilirlik taahhütleri sunulur, konukları çalışmalarına teşvik etmek de sunulanlara dâhildir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.
3.5	Ön büro personeli, konuklara Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri hakkında bilgi verebilecek donanımda olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Yeşil Anahtar ödülünün (plaket ve sertifika olarak) tesisin giriş ve ön bürosunda teşhir edilmesi , Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütlerine ilişkin konuk odaları, ortak alanlar ve tesisin web sayfasında bilgi verilmesiyle, konuklarda Yeşil Anahtar hakkında merak uyandırabilir. Bu durumda, konuklar ön büro personeline danışabilir. Bu nedenle ön büro personelinin, konuklara Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri hakkında bilgi verebilecek donanımda olması önemlidir. Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır. Denetim esnasında, ön büro personelinin, Yeşil Anahtar ve tesisin en önemli çevresel faaliyet ve taahhütleri hakkında temel bilgi vermeleri istenir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.
3.6	Tesis, konuklara yerel toplu taşıma servis araçları veya bisiklet/yürüme seçenekleri hakkında bilgi verebilmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesiste kalan konukları araba ve taksiler dışında ulaşım araçlarını kullanmaya teşvik etmek için kuruluşun bu alternatifler hakkında bilgi vermesi gerekir. Alternatif ulaşım araçları şunları içerir: • Yerel toplu/özel ulaşım (otobüs, tren, metro, vapur vb.) • Paylaşılan taksi/minibüs sistemi • Tesis tarafından temin edilen servis otobüsleri • Elektrikli araç kullanan konuklar için, tesiste elektrikli araç şarj istasyonu olmalı veya tesis yakınındaki istasyonlar hakkında bilgi verilmeli Diğer ulaşım seçenekleri, örneğin bisiklet ve yürüyüş alternatifleri Eğer taksi önerilerse, çevre politikası olan taksi şirketleriyle iş birliği yapılabilir. (Elektrikli arabalar, biyoyakıt ile çalışan arabalar) Yerel ulaşım sistemleri ve diğer ulaşım alternatifleri hakkında bilgi, konukları karşılayanlar, ön büro personeli ve ortak kullanıma açık alanlarda veya misafir / toplantı odalarında bulunan bilgi materyalleri tarafından sağlanmaktadır. Ayrıca konuklara yerel ulaşım sistemleri ve diğer ulaşım alternatiflerini bilgisayar üzerinden arama desteği de sağlanabilir.

		Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, tesis, sürdürülebilirlik taahhütleri dahil olmak üzere tesis ve ürün ve hizmetleri ile ilgili doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgiler sağlar. Denetim sırasında, tesis tarafından yerel ulaşım sistemleri ve diğer ulaşım alternatifleri hakkında sağlanan bilgiler sunulur. Bilgilerin doğru, açık ve kolay anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.
3.7	<i>Tesis konuklarına çevresel ve/veya sosyo-kültürel performansını değerlendirme fırsatı sunar. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Bir geri bildirim anketi, konukların tesisin çevresel ve / veya sosyo-kültürel girişimlerine ilişkin memnuniyet ve farkındalıklarının bir göstergesi olabilir. Sonuçlar performansı artırmak ve kuruluşun çevresel / sosyo-kültürel çabalarını pazarlamak için yararlı olabilir. Çevresel/sosyo-kültürel performansa ilişkin sorular genelde, kalite, hizmet, fiyat gibi birçok konuyu içeren bir memnuniyet anketinde yer alır. Konukların, tesisin çevresel/sosyo-kültürel performansı hakkındaki geribildiriminde, düzeltilmesi gereken noktalar olduğu görülüyorsa, yapılabilecekler tesis tarafından yerine getirilir. Denetim esnasında tesis, çevresel/sosyo-kültürel performansı na ilişkin değerlendirme sorularını ve konuklardan alınan geribildirim düzeltme amaçlı kullanılmasının örneklerini sunar.
4. SU		
4.1	Toplam su tüketimi, en az ayda bir kez kaydedilmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin çevresel ayak izini azaltması ve böylece maliyetleri düşürmesi için, toplam su tüketiminin düzenli olarak en az ayda bir kez kaydedilmesi gerekir. Konuk başına gecelik (konaklama için) veya misafir başına (konaklama olmayan için) su tüketiminin hesaplanması da yapılmalıdır. Mümkünse, suyun kaynakları belirtilir ve bu kaynakların sürdürülebilir olup olmadığı ve çevresel akışları olumsuz yönde etkilemediği kontrol edilir. Su tüketimi verileri uluslararası Green Key veritabanında toplanmaktadır. Toplam su tüketimi hakkında daha ayrıntılı bilgi üreteceğinden, toplam su tüketiminin ayda bir kereden daha sık kaydedilmesi teşvik edilir. Su tüketiminde herhangi bir büyük değişiklik olması durumunda (özellikle beklenenden daha büyük tüketim şeklinde), kuruluşun su tüketimindeki değişikliklerin nedenini hemen araştırmak ve düzeltici eylemler uygulamak için prosedürleri olmalıdır. Su ihtiyacının yüksek olduğu alanlarda, diğer ilgili paydaşlarla işbirliği içinde ekstra özen gösterilmesi ve eylem yapılması şiddetle tavsiye edilir. Denetim sırasında, konuk başına / konuk başına düşen su tüketiminin hesaplanmasının yanı sıra, toplam su tüketiminin minimum aylık kaydı sunulur. Tesis toplam su tüketiminde ani değişiklikler olması durumunda araştırma ve potansiyel olarak düzeltme prosedürlerini göstermektedir. Su kaynakları belirtilirse, tesis kaynakların sürdürülebilir olduğunu ve yerel su kaynağını olumsuz yönde etkilemediğini

		doğrular (örneğin, yerel makamlardan konuyla ilgili bir onay mektubu şeklinde).
4.2	Konuk odalarında musluklardan en az %75'inden su akışı, dakikada 6 litreyi aşmamalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini su tasarrufu yoluyla azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için tüm tuvaletlerdeki (misafir odalarında, ortak alanlarda ve personel alanlarında) en az% 75 su akışı, dakikada 6 litreyi (veya 1,59 ABD galon) geçmemelidir. Bazı durumlarda, tuvalet sifonundaki su akışı misafirlerin rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir. Denetim sırasında, tuvaletlerin özellikleri, su debisi ölçümü veya her bir yıkama için maksimum 6 litre deşarjı gösteren diğer belgeler sunulur.
4.3	<i>Yeni satın alınan klozet/alafranga tuvalet sifonu ikili sifon tipine sahip olup 3/6 litre su harcamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	İkili sifonu olan tuvaletler, su tüketimini düşürüp çevresel ayak izini ve maliyeti azaltır. Son 12 ayda konuk odaları, ortak alanlar ve/veya personel alanları için alınan tuvaletler, ikili sifonlu ve maksimum 3/6 litre (0.79/1.59 galon) akışlıdır. Bazı durumlarda, sifonla olan su tüketimi, konukların ve personelin rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir. Denetim esnasında tesis, son 12 ayda satın alınan tuvaletlerin ikili sifonlu ve akışının maksimum 3/6 litre olduğunu gösteren belgeleri sunar, sifonlar görsel olarak kontrol edilir.
4.4	Personel ve temizlik görevlileri, damlatan musluk ve sızdıran tuvaletleri düzenli şekilde kontrol etmek için bir sistem kurmalıdır.(z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Konuk odaları, ortak alanlar ve personel alanlarında damlatan musluk ve sızdıran tuvaletler, aşırı su tüketimine neden olup maliyet yükselterek, çevresel ayak izi açısından olumsuz etki yaratmaktadır. House-keeping ve temizlik personeli için standart operasyonel prosedür, damlatan musluk ve sızdıran tuvaletleri düzenli şekilde kontrol etmektir. Damlatma, sızdırma görülürse, bunların düzeltilmesi için harekete geçilir. Açık veya kapalı yüzme havuzlarındaki sızıntılar, daha yüksek bir su tüketimi ile çevresel ayak izini de önemli ölçüde artırabilir ve böylece ek masraflar yaratabilir. Bu nedenle tesis, yüzme havuz sistemindeki sızıntıları düzenli olarak kontrol etmek için bir sisteme sahip olmalıdır. İzleme, yüzme havuzunun etrafındaki görsel bir inceleme şeklinde olabilir, ancak yüzme havuzunun su tüketimini izleyen ayrı bir su sayacı kurmak daha iyi bir çözümdür. Muayenenin günlük yapılması şiddetle tavsiye edilir. Denetim sırasında, damlama musluklarını ve sızdıran tuvaletleri ve yüzme havuzlarını düzenli olarak kontrol etmek için standart çalışma prosedürlerinin yanı sıra sızıntıları gözlemledikten sonra uygulama için düzeltici eylemler sunulmaktadır. Gözle muayene sırasında damlayan muslukların ve sızdıran tuvaletlerin ve yüzme havuzlarının yerinde kontrolü yapılır.

4.5	Duşların en az %75'inden su akışı, dakikada 9 litreyi aşmamalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini su tasarrufu yoluyla azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için, konuk odalarında, ortak alanlarda, personel alanlarında ve spa alanları veya spor salonları gibi diğer alanlarda duş suyunun en az% 75'inin su akışı 9 litreyi (veya Dakika başına 2.38 ABD galon)aşmamalıdır. Pek çok durumda, konukların konforundan ödün vermeden duşlardaki su akışı daha da azaltılabilir. Kriterlere uymak için, tesis ya su akışına sahip duş başlıkları seçmeyi ya da hortumların tabanında su kısıtlama cihazlarına sahip olmayı seçebilir. Düşük su akışı çoğunlukla, duş havalandırıcılar içindeki suyu hava ile karıştırarak elde edilir. Kısa süreli bir çözüm, su dağıtım sistemindeki su basıncını azaltmak için de olabilir. Duşlar bir düğmeye (süresi bir dakikadan az) sahipse, bu kriterde de uyar. Duşlarla birlikte yerleştirilen kuvvet musluklarındaki su akışı bu kriterin bir parçası değildir. Denetim sırasında, kuruluşun farklı bölgelerinde seçilmiş birkaç duşta su akışının örnek ölçümleri yapılır.
4.6	<i>Muslukların en az% 75'inden su akışı, dakikada 8 litreyi geçmemelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini su tasarrufu yoluyla azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için, konuk odalarında, ortak alanlarda, personel alanlarında ve spa alanları veya spor salonları gibi diğer alanlarda muslukların en az% 75'inin su akışı dakikada 8 litreyi (veya Dakika başına 2.11 ABD galon)aşmamalıdır. Pek çok durumda, konukların konforundan ödün vermeden duşlardaki su akışı daha da azaltılabilir. Kriterlere uymak için, tesis ya musluk suyunun kısıtlı su akışı ile inşa edilmesini ya da musluğa su kısıtlama cihazlarının kurulmasını seçebilir. Düşük su akışı, genellikle musluk havalandırıcılardaki havayı hava ile karıştırarak elde edilir. Kısa süreli bir çözüm, su dağıtım sistemindeki su basıncını azaltmak için de olabilir. Denetim sırasında, kuruluşun farklı bölgelerinde seçilmiş birkaç duşta su akışının örnek ölçümleri yapılır.
4.7	Pisuvanların sensörleri, su tasarrufu sağlayan cihazları olmalı veya pisuvanlar susuz olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Pisuvanlar, su tasarrufu sağlayarak çevresel ayak izini azaltmaya ve maliyeti düşürmeye yardımcı olabilir. Pisuvanların algılayıcı sensörleri veya bir "basma" düğmesi olabilir (dakikada 3 litreden fazla veya 0,79 galondan fazla akıtmayan), pisuvanların susuz olması da bir seçenektir. Her pisuvanın ayrı sensörü vardır. Denetim esnasında, pisuvanların ayrı algılama sensörleri, kısıtlı su akışına sağlayan düğmeleri olup olmadığı ve susuz olup olmadıkları görsel olarak kontrol edilir.
4.8	Yeni satın alınan kapaklı ya da tünel bulaşık makinelerinin, yıkama başına 3.5 litreden fazla su tüketimine izin verilmemelidir. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, mutfak için son 12 ayda alınan setaltı veya konveyörlü bulaşık makinelerinin su tüketimi, sepet başına 3,5 litreyi (veya 0,92 galon) geçmemelidir. Konuk odalarında veya dairelerde bulunan bulaşık makineleri bu kriterden muaftır. Büyük bir mutfaka sahip olmayan işletmeler de bu kriterden muaf tutulmaktadır. Denetim esnasında, son 12 ayda alınan bulaşık makinelerinin faturaları, sepet başı maksimum 3,5 litre su tüketimini kontrol etmek için incelenir. Bu bulaşık makinelerinin teknik bilgi dokümanları ve kullanma kılavuzları da sunulabilir.

4.9	Bulaşık makinesinin çalışma esnasında kullanılacak olan su ve enerji tasarrufuna yönelik önerilerle ilgili talimatlar, makine yakınlarında teşhir edilmelidir. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, bulaşık makinasını en çevre dostu şekilde, su ve enerji tasarrufu yaparak kullanma yönergesi makinanın yanında bulunmalıdır. Yönerge, kolay anlaşılır şekilde olmalıdır (farklı dillerde birkaç cümle veya piktogram/işaret/resimler kullanılarak). Yönergede, bulaşık makinasının/sepeti dolunca çalıştırılması, gereken deterjan miktarı, bulaşıkların makinaya konmadan önce sudan geçirilmesi doğru programının kullanılması vb. noktalar yer alabilir. Konuk odalarında / dairelerde bulaşık makinesi varsa, konuklara, örneğin bulaşık makinesinin yanında veya yanında, misafir bilgilendirme kitapçıklarında vb. ilgili talimatlar da olmalıdır. Denetim esnasında (görsel denetim), yönergelerin kolay anlaşılır şekilde, bulaşık makinasının yanında yer alıp almadığına bakılır.
4.10	Tüm atık sular ulusal ve yerel mevzuata (Ulusal Su Kirliliği Yönetmeliği ve Kentsel Atıksu Arıtımı) uygun olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin çevresel ayak izini azaltmak için, tesisten çıkan atık suların, arıtma yapılmadan boşaltılmaması çok önemlidir. Tesis, mevcut bir kamu kanalizasyon sistemine bağlanabilir veya atık suyun kendi kanalizasyon sisteminde arıtılmasını sağlayabilir. Tüm atık suların, ulusal ve/veya yerel mevzuata uygun şekilde arıtılması gerekir. Su, arıtıldıktan sonra, yerel halkı ve çevreyi olumsuz etkilemeyecek, güvenli bir şekilde boşaltılır. Yetkili makamların kamu kanalizasyon sistemine bağlantı sağlamadığı ve kuruluşun kendi kanalizasyon sistemini kurmasının mümkün olmadığı istisnai durumlarda, başvuru sahibi kuruluş konuyla ilgili bir tazminat talebinde bulunabilir. Denetim esnasında, tesisin atık su arıtma şartlarına uyumunu belgeleyen lisans (veya uygun başka bir belge) gösterilir.). Eğer başvuru sahibi kuruluş şarttan vazgeçmek istiyorsa, kritere uymanın mümkün olmadığını gösteren bir kanıt göndermelidir. Tesis, atık suyun, yerel halk ve çevreyi olumsuz etkilemeyecek, güvenli bir şekilde boşaltıldığını teyit eder (örneğin yerel bir makamdan teyit mektubu olarak). Görsel denetim esnasında, bu kritere uyumda eksiklik görülürse rapor edilir.
4.11	<i>Yeni satın alınan bulaşık ve çamaşır makineleri, geleneksel tip ev aletleri olmamalıdır. (K)</i> HH, CHP, CC, R, A	Geleneksel ev tipi bulaşık ve çamaşır makinaları, büyük ölçekli kullanımda, profesyonel (sanayi tipi) setaltı ve konveyörlü makinalara göre daha az su ve enerji daha az tasarrufu yapar. Çevresel ayak izini azaltıp maliyet düşürmek için, geleneksel ev tipi aletlerin kullanımı en aza indirilir veya kullanımdan kaçınılır. Bu nedenle, son 12 ayda alınan çamaşır ve bulaşık makinaları geleneksel, ev tipi olmaz. Yalnızca küçük bulaşık makinalarının kullanılacağı durumlarda (örneğin büyük mutfığa gerek olmayan barlarda), çevresel açıdan bakıldığında, geleneksel ev tipi aletlerin kullanılması en iyi çözüm olabilir.

		Denetim esnasında, son 12 ayda alınan bulaşık ve çamaşır makinalarının, ev tipi geleneksel aletler olmadığını (aksini gerektiren belirli bir neden olmadıkça) gösteren belgeler sunulur. Görsel denetimde, sanayi tipi bulaşık ve çamaşır makinalarının kullanımı kontrol edilir.
4.12	Bir yağ tutucu kurulmalıdır. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Mutfaktaki iyi çalışan yağ tutucuları, su ve kimyasal maddelerden tasarruf sağlayarak ve çevre maliyetlerini düşürerek çevresel ayak izinin düşürülmesine katkıda bulunur. Kanalizasyona akacak olan gres yağı önlemek için, tesiste mutfakta yağ tutucuları bulunmalı ve yağ tutucuları düzenli olarak boşaltılmalıdır. Büyük bir mutfağa sahip olmayan işletmeler bu kriterden muaftır. Denetim sırasında mutfak drenajlarında iyi işleyen yağ tutucuların varlığı kontrol edilir.
4.13	<i>Yüzme havuzu için su kalitesi, sağlık ve güvenlik konularında ulusal onaylı standartları sağlamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA	Tesisin yüzme havuzu olması durumunda, tesis, yüzme havuzu için ulusal olarak onaylanmış su kalitesi, sağlık ve güvenlik standartlarına uyar. Su kalitesinin, ulusal standartlara göre düzenli şekilde denetlenmesi önemlidir. Yüzme havuzunun temizliği ve dezenfeksiyonu için ulusal standartlara uyulmalıdır. Yüzme havuzu dezenfektanlarının kullanımı en aza indirilmeli, varsa zararlı maddeler içermeyen ürünler kullanılmalıdır (örneğin klor; ozon veya UV ışığının kullanımı ile desteklenebilir). Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri, güvenli şekilde saklanmalıdır (bkz.kriter 6.7) Yüzme havuzunda güvenlik için, havuz kullanımı, cankurtaranlar vb.ilışkin ulusal şartlara uyulması da önemlidir. Denetim esnasında, yüzme havuzunun ulusal olarak onaylanmış su kalitesi, sağlık ve güvenlik standartlarına uyumunu gösteren belgelere bakılır.
4.14	<i>Yüzme havuzu buharlaşmayı önlemek için kapatılmalıdır.(Bu kriter açık havuzlar için geçerlidir) (K)</i> HH, CHP, SA	Sıcak ülkelerde, açık yüzme havuzlarında su buharlaşması yoluyla su tüketimi ve dolayısıyla çevresel ayak izi ve maliyetleri artar. Bu nedenle yüzme havuzu kullanılmadığı zaman, üzeri kapanmalı veya havuzda buharlaşmayı önlemek için başka bir sistem (örneğin bir jel katmanı) bulunmalıdır. Bu yöntemler havuzun açık olduğu saatler dışında ve/veya az girildiği/girilmediği zamanlarda kullanılır. Hava koşulları nedeniyle, yılın belli dönemlerinde ve belli yerlerde, açık havuzlarda ısıtılmış su kullanabilir. Bu durumda, havuzun üzerinin kapanması veya başka bir sistem de enerji tasarrufuna yardımcı olur. Denetim esnasında, açık havuzun üzerinin kapanması veya kullanılan başka bir sistem gösterilir ve görsel olarak kontrol edilir.
4.15	<i>Yüzme havuzu kimyasal içermeyen alternatiflerle temizlenir. (K)</i>	Tehlikeli kimyasalların kullanımını azaltmak için, tesis yüzme havuzunu kimyasalsız alternatiflerle temizlemelidir.

	HH, CHP, SA	Denetim sırasında, yüzme havuzlarının temizliği için kimyasal içermeyen alternatifler hakkında bilgi verilir.
4.16	<i>Yüksek su tüketimi olan alanlara ayrı su sayacı kurulmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin farklı bölümlerindeki su tüketimini daha iyi takip etmek için, ilave/ayrı su sayaçları yerleştirilir (özellikle mutfak, yüzme havuzu, spa alanları, harici yönetilen yerler gibi su tüketimi yüksek olan yerlere). Çok sayıda konuk odası olan büyük bir tesiste, tesisin farklı bölümlerine ayrı su sayaçları yerleştirilebilir. Bazı tesisler, her odaya ayrı su sayacı yerleştirme yoluna gider. İlave/ayrı su sayaçlarıyla farklı su kaynakları hakkında daha sağlam bilgi sağlamak, tesisin su tüketimini düşürmek, çevresel ayak izini ve maliyeti azaltmak için daha iyi strateji belirlemesine yol açar. Sızdırma yapan yerlerin bulunmasını kolaylaştırır. Daha çok su sayacı yerleştirerek, her sayacın tüketimi toplanıp kaydedilir. Su tüketiminin, farklı su sayaçlarından ayda bir kereden daha sık kontrol edilmesi teşvik edilir. Denetim esnasında, farklı sayaçlarından gelen su tüketiminin asgari aylık kaydı (yer belirtilerek) ile birlikte su tüketiminde olan ani değişimleri araştırıp düzelterek standart operasyonel prosedürler de sunulur.
4.17	<i>Musluklardan su akışı dakikada 6 litreyi geçmemelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini su tasarrufu yoluyla azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için, tesislerdeki muslukların en az% 75'inin (misafir odaları, ortak alanlar ve personel alanları) su akışı dakikada 6 litreyi (veya 1,59 ABD galonunu) geçmemelidir. Pek çok durumda, konukların konforundan ödün vermeden duşlardaki su akışı daha da azaltılabilir. Sensörlü musluklarda bu kritere zaten uyuluyor. Denetim sırasında makbuzlar / teknik veri sayfaları / kullanım kılavuzları, muslukların en az% 75'inin dakikada 6 litreyi geçmeyen bir su akışına sahip olduğunu gösteren bir şekilde sunulmalıdır. Görsel inceleme sırasında, farklı alanlardaki muslukların su akışının örnek ölçümü gerçekleştirilir.
4.18	<i>Atık sular arıtma işlemi sonrasında tekrar kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Su tüketimini düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, atık sular arıtma işleminden sonar tarlalar için gübre, tesisin yeşil alanları veya uygun olan yerlerde farklı amaçlar için tekrar kullanılır. Aritılan atık suyun tekrar kullanımı, yerel halka ve çevreye zara vermeyecek, güvenli şekilde yapılmalıdır. Denetim esnasında, arıtılan atık suyun tekrar kullanımı hakkında bilgi sunulur ve tesis, bu kullanımın yerel halka ve çevreye zarar vermeyecek şekilde olduğunu teyit eder (yetkili yerel bir makamdan alınacak bu yönde bir teyit mektubu ile)
4.19	<i>Yağmur suyu toplanmalı tuvaletler veya diğer uygun amaçlar için</i>	Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, yağmur suyu toplanır ve tuvalet veya uygun olabilecek başka yerlerde kullanılır (örneğin tesisin yeşil alanlarının sulanması için).

	<i>kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Yağmur suyu, tesisin konuklarına, personeline, yerel halka ve çevreye zarar vermeyecek şekilde toplanmalıdır. Denetim esnasında, yağmur suyu toplama tesisatı görsel olarak kontrol edilir ve tesis, yağmur suyunun toplanmasının tesisin konuklarına, personeline, yerel halka ve çevreye zarar vermediğini teyit eder.
5. YIKAMA VE TEMİZLEME		
5.1	Nevresimlerin istek üzerine değiştirileceği konusunda odalarda konuklara yönelik bilgilendirici işaretler bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA	Çevresel ayak izini azaltmak ve böylece yıkama ve temizleme işlemleriyle bağlantılı maliyetleri düşürmek için, talep üzerine nevresim değişimi ile ilgili bir işaret bulunmalıdır. Nevresimlerin yeniden kullanımı ile ilgili işaretler tercihen yatağın yanına yerleştirilir. İşaretler, konuklara değişen nevresimlerle ilgili olarak (örneğin, her üç günde bir) tesisin standart prosedürü hakkında bilgi verir ve bir misafir standart prosedürden daha sık bir değişiklik isterse prosedürle ilgili bilgilerle desteklenir. Bu işaretler, konukların çarşaf ve/veya havlu değiştirmek isteme/istememe durumunda iki farklı prosedür hakkında da bilgi verebilir. Denetim sırasında, konuk odalarında bulunan nevresim değişimine ilişkin işaretler görsel olarak denetlenir.
5.2	Havluların istek üzerine değiştirileceği konusunda odalarda konuklara yönelik bilgilendirici işaretler bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA	Çevresel ayak izini azaltmak ve böylece yıkama ve temizleme işlemleriyle bağlantılı maliyetleri düşürmek için, talep üzerine havu değişimi ile ilgili bir işaret bulunmalıdır. Havluların yeniden kullanımı ile ilgili işaretler tercihen yatağın yanına yerleştirilir. İşaretler, konuklara değişen havlularla ilgili olarak (örneğin, her üç günde bir) tesisin standart prosedürü hakkında bilgi verir ve bir misafir standart prosedürden daha sık bir değişiklik isterse prosedürle ilgili bilgilerle desteklenir. Tesisin verdiği hizmete havlu dahi değil değilse, havluların tekrar kullanımına ilişkin şart geçerli değildir. Denetim esnasında, konuk odalarındaki havlu ve/veya çarşafın tekrar kullanımı hakkındaki işaretler görsel olarak kontrol edilir
5.3	Günlük kullanım için yeni alınan kimyasal temizlik ürünleri, ulusal/uluslararası şekilde tanınan bir eko-etiket taşımalı veya Yeşil Anahtar kara listesinde yer alan malzemeleri	Çevresel ayak izini azaltmak için, tehlikeli kimyasallar içeren temizlik ürünlerinin kullanımı en aza indirilmelidir. Tesisin tüm bölümlerinde günlük kullanım için, son 12 ay içinde satın alınan tüm kimyasal temizlik ürünleri, ulusal/uluslararası olarak kabul görmüş bir eko-etiketli olmalıdır. Alternatif olarak, tesisin son 12 ay içinde aldığı günlük temizlik ürünleri, Yeşil Anahtar kara listesinde belirlenen maddeleri (tedarikçiden elde edilecek ürün açıklamasında belirtilir)

	içermemelidir. (z) HH, CHP, SA, CC, R, A	içermemelidir: Yüzey aktif maddeler: • Aerobik koşullar altında kolayca biyolojik olarak çözünmeyen yüzey aktif maddeler • Anaerobik koşullarda biyoçözünür ve H400 / R50 ile sınıflandırılmış yüzey aktif maddeler • Alkilfenol etoksilatlar (APEO), nonilfenol etoksilatlar (NPEO) ve türevleri • Kolayca biyoçözünür olmayan kuaterner amonyum bileşikler Ayırma veya ölçeklendirme önleyici maddeler: • EDTA (etilendiamin tetraasetat) ve bunun tuzları, fosfatları Asitler: • Fosforik asit, hidroklorik asit, sülfürik Bazlar: • Amonyum hidroksit Çözücüler: • Kaynama noktası 150 ° C'nin altında olan ağırlıkça% 6'dan fazla VOC içeren deterjanlar Klor: • Reaktif kloro-bileşikler (sodyum hipoklorit gibi) Koruyucular: • Formaldehit • Korumadan başka amaçlar için eklenen antimikrobiyal veya dezenfekte edici bileşenler • H410, H411, R50 / 53 veya R51 / 53 olarak sınıflandırılan biyolojik olarak birikebilen koruyucular. BCF <100 (biyo-konsantrasyon faktörü) veya logKow <3 (log oktanol suyu bölme katsayısı) ise koruyucu maddeler biyolojik olarak toplanamaz. Çevre yöneticisi, ürünlerin tanımını temizlik personeli ile birlikte incelemelidir. Ürünlerin her birinin eko-etiketli olduğunu veya Yeşil Anahtar kara listesinde yer alan bileşiklerin bulunmadığını kontrol etmenin yanı sıra, dozaj, güvenlik önlemleri ve doğru kullanımla ilgili diğer talimatlara da özel dikkat gösterilmelidir (ayrıca bkz. Kriter 6.7). Tesisin temizlik için taşeron bir firmayla anlaşması durumunda, taşeron firma yeni alınan temizlik ürünleri için yukarıda belirtilen şartlara uymalıdır. Bu kriter, günlük temizlik ürünlerini kapsar ancak diğer (günlük olmayan) temizlik ürünlerinin de bu kritere uyması teşvik edilir. Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde kendi aldığı veya taşeron firma tarafından alınan tüm günlük temizlik ürünlerinin listesini sunar ve bunların bilinen bir eko-etiketi olduğunu veya Yeşil Anahtar kara listesinde yer alan bileşikler içermediğini gösterir. Görsel denetim esnasında, bu kritere uyumu kontrol etmek için temizlik ürünlerinden birkaçı rastgele seçilir ve incelenir.
5.4	Dezenfeksiyon maddeleri sadece gerektiğinde ve hijyen kurallarına	Kimyasal dezenfeksiyon maddeleri yalnızca böcek veya mantarların ciddi bir rahatsızlık veya sağlık riski

	uygun olarak kullanılmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	oluşturduğu ve dezenfeksiyonun başka yöntemlerle başarılı bir şekilde yerini alamadığı durumlarda kullanılmalıdır. Çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel etkilerden dolayı, dezenfeksiyon maddelerinin kullanımı en aza indirgenir, daha az zararlı maddelerle değiştirilir ve / veya sadece kesinlikle ihtiyaç duyulduğunda kullanılır. Dezenfeksiyon maddeleri sadece yetki belgesinde / belgelerinde açıklanan uygulama alanlarında kullanılabilir ve sertifikada belirtilen konsantrasyon ve temas süresi kesinlikle takip edilmeli ve zorunlu bir durumdur. Dezenfeksiyon maddelerinin dozajının ve doğru şekilde kullanılmasının sağlanması da önemlidir (bkz. Kriter 6.7). Denetim sırasında, işletme kullanılan dezenfeksiyon maddelerine ilişkin yetki belgelerini ve dezenfeksiyon maddelerinin kullanımının sertifikadaki gereklilikleri takip ettiğini gösteren standart çalışma prosedürünü sunar.
5.5	Yeni satın alınan kağıt havlu, yüz mendili ve tuvalet kağıtları, klorinle (optik beyazlatıcı) beyazlatılmış kağıt içermemeli veya bu konuda eko-etikete sahip olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Kâğıt havlular, yüz mendilleri ve tuvalet kâğıtlarındaki ulusal veya uluslararası eko-etiketler (örneğin, AB Ecolabel, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC veya PEFC), daha çevre dostu şekilde üretildiklerini ve dolayısıyla bırakılan çevresel ayak izinin daha az olduğunu gösterir. Buna ek veya başka seçenek olarak, ürünlerin klorsuz ağartılmış olup olmadığı da kontrol edilebilir, çünkü selüloz elyaflarının ağartılması, daha çok enerji ve kimyasal kullanımı anlamına gelir. Bu nedenle, ürünlerin geri dönüştürülmüş elyaftan yapılmış olması ve/veya düşük derecede beyazlığa sahip olması şiddetle tavsiye edilir. Alternatif olarak veya ek olarak, ürünlerin klorsuz ağartılmış olup olmadığı da kontrol edilebilir, çünkü selüloz elyaflarının ağartılması, ek enerji ve kimyasal kullanımı anlamına gelir. Bu nedenle, ürünlerin geri dönüştürülmüş elyaftan yapılmış olması ve / veya düşük derecede beyazlığa sahip olması şiddetle tavsiye edilir. Bu şart tüm kuruluşlar için zorunludur, ancak ürünler tesis yakınında mevcut değilse, dağıtım yapılabilir. Denetim sırasında, görsel denetim sırasında son 12 ay içinde satın alınan kağıt havluların, yüz dokularının ve tuvalet kağıdının klorsuz ağartılmış kağıttan yapılmış olduğu veya bir eko-etiket ile olup olmadığı kontrol edilir.

5.6	<i>Tesiste eko-etiketli bulaşık makinesi ve çamaşır deterjanı kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Bulaşık ve çamaşır makinesi deterjanı kullanımı (doğru dozajla) minimum seviyede tutulur. Kullanılan ürünlerin uluslararası veya ulusal tanınan eko-etiketi vardır, dolayısıyla etiketi olmayan ürünlere göre daha az çevresel ayak izi bırakırlar. Denetim esnasında, bulaşık ve çamaşır makinesi deterjanlarının eko-etiketli olup olmadığına bakılır.
5.7	<i>Su ve kimyasal tasarrufu için temizlikte fiber bez kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Temizlik için mikro fiber bezlerin kullanılması, daha az kağıt, su ve deterjan (kimyasal madde) tüketimi sayesinde çevresel ayak izini önemli ölçüde azaltır; bu da işletme maliyetini düşürür. Bezlerin sentetik kumaş yerine doğal elyaftan yapılması (suya mikro plastik bırakılarak) teşvik edilir. Denetim esnasında, temizlikte mikro fiber bezlerin kullanılıp kullanılmadığına bakılır.
5.8	<i>Tesis yıkama ve temizleme işlemlerinde kokulu ürünler kullanılmamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, daha az kimyasal madde kullanarak çevresel ayak izini azaltmak ve alerjik reaksiyon riskini azaltmak için, yıkama ve temizlik ürünlerinde koku spreyi ve parfüm kullanımından kaçınır. Bu gereklilik, yıkama ve temizliğin tesisin kendi personeli tarafından yapılması durumunda da, taşeronla yaptırılması durumunda da geçerlidir. Denetim esnasında, yıkama ve temizleme ürünlerinin koku spreyi veya parfüm içermediği görsel olarak kontrol edilir. Alternatif olarak tesis, yıkama ve temizlik ürünleri tedarikçisinden veya üçüncü taraf yükleniciden, kullanılan yıkama/temizlik ürünlerinin koku spreyi veya parfüm içermediğini ifade eden bir beyan sunar.
5.9	<i>Çevre dostu çamaşır makinelerinin kullanım talimatları makinenin yanında bulunmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	İşletmenin çamaşır yıkama olanaklarına sahip olduğu durumlarda, çamaşır yıkama için çevre dostu yöntemler hakkında talimatlar hazırlanmalıdır. Çamaşır makinelerinin doğru kullanımı, daha az enerji, su ve kimyasal madde kullanımı nedeniyle çevresel ayak izini azaltacak ve makinelerin ömrünü uzatacaktır. Bu nedenle doğru kullanım, kurum maliyetlerine de katkıda bulunur. Talimatlar, makinelerin yalnızca kıyafetlerle doldurulduğunda kullanılmasını, kıyafet türüne en uygun çevre dostu yıkama programının (uygun sıcaklık ve su / enerji kullanımıyla) kullanılmasını vb. içermelidir. Misafir odalarında / dairelerde çamaşır makinesi varsa, misafir çamaşır makinesinde / çamaşır makinesinde / yakınında, misafirlerin kullandıkları broşür veya bilgilendirme notunda talimat bulunmalıdır.

		Konuklar kendi çamaşır deterjanlarını getirirlerse, talimatlar ayrıca eko etiketli ve / veya alerjiye uygun deterjan tipini ve kullanılacak doğru deterjan miktarını kullanma önerilerini de içermelidir. Talimatlar yumuşatıcı kullanımından kaçınılması gerektiğini belirtmelidir. Talimatlar, uygun dillerde birkaç cümle ile ya da resimli simgeler / ikonlar kullanılarak kolayca anlaşılabilir bir şekilde sunulmalıdır. Denetim sırasında (görsel inceleme), talimatların çamaşır makinelerinin yanında kolayca anlaşılabilir bir biçimde kaydedilmesi kontrol edilir.
6. ATIK		
6.1	Tesis, atıkları yerel ve ulusal mevzuata göre geri dönüşüm tesislerinde değerlendirebilecek en az üç kategoride ayırmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis atıkların yeniden kullanımı ve geri dönüştürülmesini teşvik etmek için, atıkları ulusal (yerel dahil) mevzuat uyarınca ayrıştırır. Bunun en az üç kategoride olması gerekir. Ayrıştırılmış atık türlerine örnek olarak kâğıt, karton, metal, teneke, cam, plastik, geri ödemeli şişeler, organik atıklar, bahçe atıkları, yemeklik yağ vb. verilebilir. Genel atık veya diğer atıklar kategori olarak kabul edilmez. Tesis, atıkların ayrıştırmanın yanı sıra, örneğin yiyecek ve içecek almak için kullanılan malzemenin toplanması ve yeniden kullanımı konusunda tedarikçilerle anlaşmalar yaparak atık miktarını azaltmaya teşvik edilir (bkz. kriter 6.9). Tesisin, ayrıştırılan atığı mümkün olduğunca geri dönüştürülmesini / yeniden kullanılmasını sağlaması hararetle teşvik edilir. Ayrıştırılan atık, konuyla ilgili ulusal / yerel mevzuata uygun olarak güvenli şekilde depolanır. Ayrıştırma olanakları, personel için kolayca ulaşılır durumdadır. Mutfaklı bölümlerde atıklar, mümkünse, mutfakta ayrıştırılmalıdır. Denetim esnasında tesis, ulusal (yerel dâhil) atık sınıflandırma mevzuatına uyduğunu gösterir (örneğin yerel bir makamdan alınan teyit mektubuyla) ve atık ayrıştırma olanakları (en az üç kategoride ayrıştırma) görsel olarak kontrol edilir.
6.2	Ayrılan atıklar, yerel veya ulusal atık yönetim tesisleri, özel bir kuruluş veya kuruluşun kendi tesisleri tarafından ayrı olarak ele alınmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin, çeşitli kategorilere ayrıştırılan atığın, sonraki atık işlemlerinin bir parçası olarak, atık toplama öncesi ve sonrasında ayrı şekilde ele alınmasını sağlaması önemlidir. Bunun sonrasında, daha da ayrıştırma/ayırma, geri dönüşüm ve tasfiye olur. Tesis, ayrıştırılmış atıkların toplanması ve ardından ele alınması için, yerel veya ulusal atık yönetimi makamları ve/veya özel bir firma ile bir anlaşma yapabilir. Tesisin, ayrılan atıkların bir kısmını işlemek için kendi olanakları olabilir (örneğin organik ve bahçe atıklarından kompost oluşturabilir). Ayrıca, tesisin ayrıştırılmış atık miktarını atık yönetim tesislerine

		gönderilmeden önce azaltmak olanakları bulunabilir (örneğin kartonları sıkıştırmak için bir makine) Ayrılan atıkların lisanslı bir firma tarafından veya kendi tesisleriyle ele alınması durumunda, atık işlemlerinin çevre açısından güvenli bir şekilde yapılması ve insan sağlığına zarar vermemesi tesisin sorumluluğundadır. Şayet yöresindeki belediye veya birliğin geri dönüşüm olanağı yoksa, işletme söz konusu atıkların yeniden değerlendirilebilmesi için atıklarını en yakın geri dönüşüm tesisine götürülmesini sağlamalıdır. Bu konuda tesise istisna yapılabilir. Denetim esnasında tesis, atıkların ayrıştırılmış şekilde toplanması ve ele alınmasıyla bağlantılı olarak, ilgili kamu ve/veya özel atık taşıma makamlarıyla sözleşmelerini sunar. Ayrıştırılan atığın işlenmesi için tesisin kendi olanakları varsa, bunlar görsel olarak kontrol edilir.
6.3	Atıkların ayrıştırılması ve ele alınması ile ilgili talimatlar, personel için kolayca anlaşılabilir, basit bir formatta olmalıdır.(Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Atık alanlarındaki ayrıştırma talimat/işaretleri, personel için açıkça anlaşılır olmalıdır. Farklı atık türleri için tasarlanan farklı konteyner/kutularının kolayca anlaşılması için simgeler veya resimler kullanılması hararetle tavsiye edilir. Denetim esnasında, atık sınıflandırma alanlarındaki talimatlar/işaretlerin kolayca anlaşılır olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir. Ayrıca talimatların izlenme durumu (ve atıkların genel olarak doğru bölümlere ayrılıp ayrılmadığı) kontrol edilir.
6.4	Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri, CFC ya da HCFC soğutucularını kullanmamalıdır. Tüm ekipmanlar soğutucu akışkanlarının azaltılmasıyla ilgili ulusal mevzuata uymalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis tarafından son 12 ay içerisinde satın alınan pompa ve soğutma tesisleri, CFC (Freon olarak da adlandırılan kloroflorokarbon) veya HCFC (hidrokloroflorokarbon) bileşiklerini içermemelidir. Çünkü bu bileşikler sera gazlarıdır ve ozon tabakasına zarar verir. Ürünlerin CFC veya HCFC içerip içermediği bilgisi, ürün spesifikasyonunda veya ürünün bilgi materyalinde bulunabilir. Bazı ülkelerde, mevzuat artık CFC / HCFC içeren ürünlere izin vermez, bu nedenle bu bileşikleri içeren pompa ve soğutma tesisleri satın alınmaz. Ulusal veya yerel mevzuat CFC / HCFC içeren ürünleri yasaklıyorsa, tesis konuyla ilgili mevzuata uymak zorundadır. Denetim sırasında, tesis son 12 ay içinde satın alınan pompa ve soğutma tesislerinin CFC / HCFC içermediğine dair belgeler sunmalıdır.
6.5	Tek kullanımlık plastik kullanılmamalıdır. (Z)	Kaynakların kullanımını ve atık miktarını sınırlandırmak için, işletme bardak, tabak ve çatal bıçak takımı, pipet, kahve karıştırıcı ve benzeri gibi tek kullanımlık plastik ürünler kullanmamalıdır.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Tek kullanımlık plastikler, istisnai durumlarda, örneğin havuz alanlarında, özel etkinlikler sırasında veya paket yiyecek ve içecekler ile bağlantılı olarak kullanılabilir. Denetim sırasında, tesis tek kullanımlık plastiklerle ilgili (yazılı gereklilikler doğrultusunda) yazılı politikasını sunar ve görsel inceleme sırasında kuruluşun bu konudaki yazılı politikayı takip ettiği kontrol edilir.
6.6	Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar sızarak çevreyi kirletmeyi önleyici ayrı kaplarda güvenli bir şekilde saklanmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tehlikeli kimyasallar (atık dâhil), katı veya sıvı olmalarına bakılmaksızın, ayrılmalı ve sızıntı veya çevre kirliliğini önlemek için, azami dikkatle, ayrı konteynırlarda depolanmalıdır. Ayrılan tehlikeli kimyasallar, ilgili ulusal/yerel mevzuata uygun ve güvenli şekilde depolanır. Tehlikeli kimyasalların, diğer atıklardan ayrı şekilde kilitli bir yerde depolanması hararetle teşvik edilir. Tehlikeli kimyasalların depolandığı yer, mekâna giren personelin sağlık ve güvenliği açısından risk yaratmamak için uygun şekilde havalandırılmalıdır. Ayrılmış tehlikeli kimyasal türlerine örnek olarak pestisitler, boyalar, bataryalar, ampuller, temizlik malzemeleri, yüzme havuzu dezenfektanları ve diğer dezenfeksiyon maddeleri verilebilir. Tehlikeli kimyasalların güvenli şekilde ayrı konteynırlarda depolanmasına ek olarak, muhtelif tehlikeli kimyasalların, damla ve sızıntılara karışma olasılığına karşı güvenli şekilde yönetilmesi önemlidir. Tehlikeli kimyasalların ayrılması ve güvenli bir şekilde depolanmasının yanı sıra, bu tür kimyasalların miktarının azaltılması veya çevreye daha az zararlı ürünler ile (mümkün olduğunda) ikame edilmesi teşvik edilir. Denetim sırasında, tesis, tesisin tehlikeli atıkların en yakın uygun onaylı kabul tesisine taşınmasının ulusal / yerel yönetmeliklere uygun bir şekilde güvenli yapılmasını sağladığını gösteren standart bir işletme prosedürü sunmalıdır.
6.7	Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar onaylı bir kabul tesisine güvenli bir şekilde taşınmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, tehlikeli katı veya sıvı kimyasal atıkların güvenli bir şekilde ayrılıp depolanmasını sağladıktan sonra, bu atıkların onaylanmış bir atık tesisine güvenli şekilde nakliyesini sağlamalıdır. Tehlikeli atıkların en yakın atık tesisine nakliyesinden, bu konuda onaylı resmi kurum veya özel firmalar sorumludur. Alternatif olarak, tehlikeli atıkların ulusal/yerel mevzuata uygun, çevresel ve sağlık açısından güvenli bir şekilde taşınması şartıyla, tesis de bu atıkların nakliyesinden sorumlu olabilir. Tesisin, ayrıştırılmış tehlikeli atıkların müştereken nakliyesi konusunda, nakliyenin güvenli şekilde yapılması ve sonrasındaki atık işlemenin etkilenmeyecek olması halinde, başka kuruluşlarla işbirliği yapılması mümkündür.

		Denetim esnasında tesis, tehlikeli atıkların en yakın uygun atık tesisine nakliyesinin ulusal/yerel yönetmeliklere uygun ve güvenli şekilde yapıldığını gösteren standart operasyonel prosedürünü sunar.
6.8	Her banyoda çöp kutusu bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Her banyoda bir çöp kutusu bulunmalıdır, böylece kişisel atıklar tuvalet ve kanalizasyon sistemine atılmak yerine çöpte toplanmış olur. Çoğu hijyen ürünü plastik içerir ve bu şekilde toplanarak su kaynaklarına zarar vermesi önlenir. Denetim esnasında, her banyoda çöp kutusu olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.
6.9	Tesis, ambalaj malzemelerinin toplanması ve bertarafı için uygun bir tedarikçiyle çalışmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis tarafından üretilen atık miktarı, tesisin, ürünlerin geri gönderilip tekrar kullanılabilir malzeme içinde (örneğin plastik kutular, genişletilmiş polistiren kutuları, plastik kutular, vb.) ambalajlı şekilde temin eden tedarikçilerle anlaşma yapmasıyla daha da azaltılabilir. Tesisin bu kritere uyması için, en az üç ürünün geri gönderilip tekrar kullanılabilir malzemeyle ambalajlanmış şekilde olması gerekir. Denetim esnasında tesis, tedarikçilerle yapılan, en az üç üründe ambalaj malzemelerinin toplanması ve tekrar kullanılmasıyla ilgili sözleşmeleri sunar.
6.10	<i>Tuvalette sabun ve şampuan gibi banyo malzemeleri olmalıdır. (K)</i> CC, R, A (I) HH, CHP, SA (G)	Atık miktarını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak için, tesis sabun, şampuan ve duş jeli gibi kişisel temizlik malzemeleri için ayrı ayrı paketlenmiş olanlar yerine doldurulup boşaltılabilen ambalajlar kullanır. Bu, misafir odalarında bulunan banyolar, ortak kullanım alanlarında tuvaletler ve personel alanlarında tuvaletler / duşlar için geçerlidir. Denetim sırasında (görsel inceleme) doldurulup boşaltılabilen ambalajların varlığı kontrol edilir.
6.11	<i>Tek kullanımlık malzemelerinin ambalajı geri dönüştürülüyor olmalı ve eko etiketli veya biyolojik olarak parçalanabilir olmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA	Atık miktarını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak için, tesis yalnızca ambalaj malzemesi geri dönüştürülebilir, eko etiketli veya biyolojik olarak parçalanabilir (örneğin bir FSC etiketi ile) olan tek tek paketlenmiş seyahat boyutu (şampuan, duş jeli, sabun vb. kağıt için) malzemeler kullanmalıdır. Mümkünse, personel alanlarında kalan ürünler kullanılmalıdır. Ambalaj, ilgili ülkede geri dönüştürülebilir ise geri dönüştürülmelidir, bu nedenle standart işletim prosedürü, diğer genel atıklardan ayrıldığından emin olmalıdır. Buna ek olarak, konukların, temizlik hizmetini diğer atıklardan ayırmalarını kolaylaştırmak için boş ambalajları kutunun yanına koymaları önerilir. Denetim sırasında, tesis, artık ürünleri tekrar kullanmak ve ambalajı geri dönüştürmek için ürünleri ve standart çalışma prosedürünü sunmalıdır.
6.12	<i>Tesis toplam atık miktarını</i>	Tesisin, atıkları azaltmak, geri dönüştürmek ve/veya yeniden kullanmak suretiyle çevresel ayak izini

	<i>kaydetmelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	azaltmaya yönelik bir plan yapması ve böylece maliyetleri düşürmesi için ayrıştırılmış atık türlerinin kesin miktarının bilinmesi önemlidir. Bu nedenle tesis, farklı kategorilerdeki atık miktarının kaydı, daha sonra farklı kategorilerde alınan atık miktarının azaltılması, geri dönüştürülmesi ve/veya yeniden kullanılmasıyla ilgili bir atık planını formüle etmek için kullanılır. Atık verileri uluslararası Yeşil Anahtar veritabanında toplanmaktadır. Denetim sırasında, tesis konuk başına veya konuk başına kategori başına toplanan aylık atık miktarına genel bir bakış sunar.
6.13	<i>Tesiste atıkları azaltmak ve / veya yeniden kullanmak için bir atık planı bulunmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Farklı tipte ayrılmış atıkların tam miktarını bilirken, kuruluşun atıkları azaltmak, geri dönüştürmek ve / veya yeniden kullanmak ve böylece maliyetleri düşürmek için çevresel ayak izini azaltma planına sahip olması gerekir. Farklı kategorilerdeki atık miktarının tescili, farklı kategorilerde alınan atık miktarının nasıl azaltılacağı, geri dönüştürüleceği ve / veya yeniden kullanılacağı konusunda bir atık planı oluşturmak için kullanılır. Denetim sırasında, tesis atıklarının nasıl azaltılacağı, geri dönüştürüleceği ve / veya yeniden kullanılacağı konusunda bir plan sunar.
6.14	<i>Konuklar ve personel, atıkları atık yönetim tesislerince işleme tabi tutulabilecek şekilde kategorilere ayırma olanağına sahip olmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, konuklara ve personele atık ayrıştırma ve geri dönüşüm bilinci yaratmak için, konuklar ve personele atık ayrıştırma imkânı sunar. Konuklar ve personel tarafından ayrıştırılan atıklar, ayrı kategorilerde toplanır ve atık yönetim tesisinde ayrı ele alınır. Konuklar için atık ayrıştırma olanakları konuk odalarına veya ortak alanlara (koridor, lobi, restoran, konferans alanları, park alanları vb.) yerleştirilebilir. Personel için atık kutuları personel kantinde, soyunma odaları vb. Gibi yerlere yerleştirilebilir. Atık ayrıştırma, farklı atık tipleri için ayrı çöp kutuları veya farklı atık tiplerini ayrı şeklide alabilecek tek bir çöp kutusu şeklinde olabilir. Farklı atık türleri için farklı bölmeleri / bölmeleri gösteren açık talimatların/işaretlerin (tercihen simgeler veya resimler) olması çok önemlidir. Alternatif olarak, ayrı konumlara yerleştirilmiş ayrı bir atık sistemi kurmak da mümkündür (örneğin, kâğıt ve gazete için masaların yanında; şişeler, kutular ve diğer atıklar için çöp kutusu yanında). Atık ayrıştırma olanakları hakkında konuklara verilen bilgi, tesisin çevresel taahhütlerine ilişkin bilginin içinde yer alır (konuk odalarındaki dosyalarda, konuk odaları veya ortak alanlardaki TV ekranlarında, ortak alanlar veya konferans alanlarında vb.). Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgiler sağlar.

		Denetim esnasında, konuklar için atık ayrıştırma sistemi (kolayca anlaşılan bilgiler veren) görsel şekilde kontrol edilir.
6.15	<i>Konuklara sağlanan sabun ve şampuan, ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete veya hayvanlar üzerinde denenmemiş bir özelliğe sahip olmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, kullanılan kimyasal miktarını düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, konuklarına ulusal veya uluslararası kabul görmüş bir eko-etiketli olan veya hayvanlar üzerinde denenmemiş bir özelliğe sahip olan, çevre dostu sabun ve şampuan temin eder. Bu, konuk odalarındaki, personel alanlarındaki banyolar ve ortak alanlardaki tuvaletler için geçerlidir. Denetim esnasında tesis, sabun ve şampuan ürünleri satın alma politikasını sunar. Sabun ve şampuanlarda ulusal veya uluslararası tanınan bir eko-etiket veya hayvanlar üzerinde denenip denenmediği görsel olarak kontrol edilir.
6.16	<i>Satın alınan ürünlerin plastik ambalajları, en az% 50 oranında geri dönüştürülmüş plastik içermelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini azaltmak için, tesisler plastik ambalajlanmış ürünler satın alırken ambalajların en az% 50 geri dönüştürülmüş plastik içermesine dikkat etmelidir. Kullanımdan sonra, ambalajlar tekrar geri dönüştürülmelidir. Bu kritere uyması için en az beş ürün (örneğin temizlik ürünleri, banyo malzemeleri, gıda ürünlerinin sarılması vb.) Plastik olarak veya en az% 50 geri dönüştürülmüş plastik içeren ambalajlarla paketlenmemelidir. Denetim sırasında, kuruluş en az% 50 geri dönüştürülmüş plastik içeren plastik olarak ambalajlanmış beş ürünü ve bu talebi desteklemek için ilgili sertifikaları veya diğer kanıtları sunması beklenir.
6.17	<i>Krema, yağ, reçel vs. için tekli paketler kullanılmamalıdır. Kullanımı azaltılmalı ya da geri dönüşümü mümkün malzemeler içinde paketlenmelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Atık miktarını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek, restoran, kantin, bar ve diğer catering hizmetleri misafirlere ve personele süt / krema, şeker, tereyağı bal, reçel, yoğurt, peynir, tuz / karabiber, vb için tekli paketler sunmaz. Tekli paketler kullanılıyorsa, en aza indirgenmeli ve geri dönüştürülebilir malzemelerde ambalajlanmalı ve geri dönüştürülmelidir. Tesisin bu kritere uyması için, yukarıda belirtilen ürün türlerinden en az üçünün tekli paketlerde bulunmadığı veya tesisin geri dönüştüreceği malzemeden ambalajlanması gerekir. Mümkünse tüm münferit paketleri değiştirmeleri şiddetle tavsiye edilir (örneğin, hijyenik nedenlerle yasalarca farklı bir şekilde istenmedikçe) Denetim sırasında (gözle muayene) kuruluş, geri dönüşüme gönderilen malzemelerde tekli paketlenmemiş veya paketlenmemiş en az üç tür ürün gösterir.
6.18	<i>Tesis biyoçözünür bardak, tabak ve çatal bıçak takımları kullanmalıdır. (K)</i>	Tesiste tek kullanımlık bardak, tabak ve çatal bıçak takımlarının kullanılması halinde, çevresel ayak izini azaltmak için biyoçözünür malzemelerden yapılmış ürünler tercih edilir.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Biyoçözünür malzemeden yapılmış kaplar, bardaklar, tabaklar ve çatal-bıçak takımları, biyoçözünür olmayan bileşenler içermeyen mısır nişastası bitki bazlı malzemeden yapılabilir. Denetim esnasında, biyoçözünür malzemeden yapılmış tek kullanımlık bardak, tabak ve çatal-bıçaklar hakkında bilgi sunulur ve biyoçözünür malzemeden yapıp yapılmadığı görsel olarak kontrol edilir.
6.19	<i>Organik materyal kompostlanır veya başka amaçlar için kullanılmalıdır. (k)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Organik kaynaklardan gelen atıkları (yemek atıkları) yeniden kullanmak ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için, tesisin organik yiyecek atıklarını ayırmak ve bunları biyogaz üretimi veya hayvan yemleri gibi başka amaçlar için kullanmak için bir sistemleri olmalıdır. Organik atıkların kompostlanması durumunda, misafirleri, personeli ve çevresindeki toplumu etkilemeden hijyenik olarak yapılması önemlidir. Denetim sırasında (görsel inceleme), işletme organik atıklar için kompost yığını veya konteynerini gösterir. Kompost biyogaz, hayvansal gıda veya başka amaçlar için lisanslı bir firma tarafından toplanırsa, tesis organik atığın lisanslı firma tarafından kompostlandığını gösteren belgeler sunar.
7. ENERJİ		
7.1	Enerji kullanımı, en az ayda bir kez kayıt altına alınmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin, enerji tüketimini azaltarak çevresel ayak izini ve maliyeti düşürmesi için, toplam enerji tüketimi en az ayda bir kez kaydedilir ve konuk başına gecelik enerji tüketimi hesaplanır. Mümkünse, enerji tüketiminin kaynakları belirtilir. Tesisin, enerji tüketimini azaltarak çevresel ayak izini düşürmesi ve böylece maliyetleri düşürmesi için, tesis toplam enerji tüketimini en az ayda bir kez kaydeder ve misafir gecesine başına (konaklama odaları için) ve misafir başına (diğer kişi için) enerji tüketimini hesaplar. Mümkünse, enerji tüketiminin kaynakları belirtilir. Enerji tüketimi verileri uluslararası Green Key veritabanında toplanmaktadır. Toplam enerji tüketimi hakkında daha ayrıntılı bilgi üreteceğinden, toplam enerji tüketiminin ayda bir defadan daha sık okunmasını sağlamak için teşvik edilir. Enerji tüketiminde herhangi bir büyük değişiklik olması durumunda (özellikle beklenenden daha büyük bir tüketim şeklinde), tesis bu farklı enerji tüketiminin nedenini derhal araştırmak ve düzeltici eylemler uygulamak için prosedürlere sahip olmalıdır. Denetim sırasında, toplam enerji tüketiminin asgari aylık kaydının yanı sıra, toplam enerji tüketimindeki

		ani ya da daha büyük değişiklikleri araştırmak ve potansiyel olarak düzeltmek için standart işletim prosedürü hakkında bilgi verilmelidir.
7.2	Isıtma ve soğutma kontrol sistemleri, mevsimsel değişikliklere ve konaklamanın gerçekleşmediği durumlara göre ayarlanmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Enerji kullanımını ve dolayısıyla maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, tesiste ısıtma ve iklimlendirmeyi kontrol eden bir sistem bulunmalıdır. Isıtma ve iklimlendirme sistemini değiştirmek veya kapatmak için merkezi otomatik veya manuel bilgisayarlı sistem (bina yönetim sistemi) olabilir. Ayrıca, personel için, standart operasyonel prosedürlerinde açıklanan, tesisin farklı bölümlerinde manuel yapılan ısıtma ve klimanın ayarlanması da olabilir. Kontrol sistemi, mevsimsel değişiklikleri ve tesisin farklı bölümlerinin (konuk odaları, konferans tesisleri, restoran alanları, diğer ortak alanlar vb.) kullanımda veya kullanım dışı olmasını dikkate alır. Denetim esnasında, tesis bina yönetim sistemini gösterir ve/veya ısıtma ve iklimlendirme kontrol sisteminin işler olduğunu gösteren standart işletme prosedürünü sunar.
7.3	Tüm ampullerin en az %75'i enerji tasarruflu ve en az %50'si LED olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Ampuller önemli miktarda enerji tüketimi oluşturduğundan, işletme, çevresel ayak izini azaltmak için, tesisteki tüm ampullerin en az% 75'inin AB notu A (veya daha yüksek) veya EnergyStar derecesine karşılık gelen enerji tasarruflu olmasını sağlanmalıdır. Bu şart, misafir odaları, ortak alanlar (lobi, restoranlar, konferans alanı, salonlar vb.) ve personel alanları için geçerlidir. En verimli ve bu nedenle en çok tercih edilen ampuller LED aydınlatmadır, ancak diğer enerji tasarruflu ampuller (kompakt flüoresan aydınlatma, CFL) da kullanılabilir. Tüm ampullerin asgari% 50'si LED aydınlatma olmalıdır. Enerji tasarruflu ampuller çoğu durumda, enerji tasarruflu olmayan ampullerden daha pahalıdır, ancak daha fazla enerji tasarruflu olmasının yanı sıra, bu ampuller çok daha uzun ömürlüdür ve enerji tasarruflu olmayan ampuller kadar sık değiştirilmesi gerekmeyecektir. Bu, uzun vadede maliyetleri düşürür ve aynı zamanda ampul değiştirmek için harcanan çalışma süresini de azaltır. Denetim sırasında, tesiste, ampullerin en az% 75'inin enerji tasarruflu olduğunu ve ampullerin en az% 50'sinin LED aydınlatma olduğunu ve görsel denetim sırasında miktarını gösteren tüm ampullere genel bir bakış sunulmaktadır. Birkaç seçilen konuk odasında, ortak alanlarda ve personel alanlarında enerji tasarruflu ampuller kontrol edilir.
7.4	Ocak üstü davlumbaz yağ filtreleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z)	Yağ filtreleri düzenli olarak temizlenmezse, mutfaktaki filtreler daha fazla enerji tüketir. Bu nedenle çevresel ayak izini azaltmak için yağ filtrelerinin yılda en az bir kere, tercihen daha sık, temizlenmesi gerekir.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Denetim esnasında tesis, yağ filtrelerinin yılda en az bir kez temizlenmesi için standart operasyonel prosedürünü sunar (yağ filtrelerinin en son temizlendiği tarih hakkında bilgi dâhil).
7.5	Havalandırma tesisinin ısıtma / soğutma eşanjörünün yüzeyleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Havalandırma tesisinin ısıtma/soğutma eşanjörünün yüzeylerinin, aşırı enerji kullanımı olmadan en iyi şekilde çalışmasını sağlamak için, yılda en az bir kere (tercihen daha sık) temizlenmesi gerekir. Denetim esnasında tesis, havalandırma tesisinin ısıtma/soğutma eşanjörünün yılda en az bir kez temizlenmesi için standart operasyonel prosedürü gösterir (son temizlik tarihi hakkında bilgi dâhil).
7.6	Havalandırma sistemi yılda en az bir kez kontrol edilmeli ve enerji tasarrufu için gerektiğinde tamir edilmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Genel havalandırma sistemi, enerji tasarrufu sağlayarak maliyetleri düşürmesi ve böylece çevresel ayak izini azaltması için yılda en az bir kez kontrol edilir. Havalandırma sisteminin harici bir enerji firması tarafından kontrol edilmesi hararetle teşvik edilir, ancak kurum içi bir şekilde, örneğin tesisin baş mühendisi de bunu yapabilir. Havalandırma sisteminin kontrolü sonucunda tamir ihtiyacı ortaya çıkarsa, tesis bunu sağlamalıdır. Tamiratın hemen yapılması hararetle tavsiye edilir, ancak bu mümkün değilse, ihtiyacın görüldüğü kontrolden sonraki 1-2 ay içerisinde sağlanmalıdır. Denetim esnasında tesis, genel havalandırma sisteminin dış veya iç kontrolü için standart operasyonel prosedürü sunar. Ayrıca havalandırma sisteminin son kontrol tarihi (son 12 ay içinde) ve kontrolün sonucu (ve yapılan bir tamirat varsa) hakkında bilgi verilir.
7.7	Buzdolapları, soğuk hava depoları, ısıtıcılar ve fırınlar, enerji tüketimini en aza indirecek malzemeler ile donatılmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Buzdolabı, soğuk (veya donmuş) depolar, ısıtma dolapları ve fırın ünitelerinde sağlam cereyan önleyiciler yoksa enerji tüketimi artar. Cereyan önleyici olarak, örneğin cihaz kapaklarının çevresinde lastik contalar kullanılabilir. Cereyan önleyiciler zamanla aşınıp yıpranabilir. Bu nedenle önleyicilerin yılda en az bir kere, tercihen daha sık kontrol edilmesi gerekir. Bunların sağlam olmadığı görülürse, tesis hemen eskiyi tamir/değiştirme yoluna gitmelidir. Denetim esnasında tesis, cereyan önleyicilerin yılda en az bir kez kontrol edilmesi ve gerektiğinde tamir/değişim için olan standart operasyonel prosedürü sunar. Rastgele seçilen buzdolapları, soğuk depolar, ısıtma dolapları veya fırınlarda cereyan önleyicilerin bozuk olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.
7.8	Yeni satın alınan mini barlar, 1 kWh/gün'den daha fazla enerji tüketimi yapmamalıdır. (Z) HH	Konuk odalarının mini barları varsa, son 12 ay içinde satın alınan mini barların maksimum enerji tüketimi 1 kWh / gün olmalıdır. Mini barların teknik özellikleri, enerji tüketimi hakkında bilgi içerir. Bu kriter, normal buzdolabı olan konuk odaları veya daireler için geçerli değildir, ancak bu buzdolaplarının enerji tasarruflu türde olması hararetle teşvik edilir.

		Denetim esnasında tesis, son 12 ay içerisinde satın alınan mini barların enerji tüketimi ile ilgili teknik bilgiyi, günlük enerji tüketiminin 1 kWh'i geçmediğini gösterir.
7.9	Boş odalardaki ve toplantı salonlarındaki elektrikli aletleri kullanımları ile ilgili yazılı bir prosedür bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, CC	Tesisin, enerji tüketimini en aza indirip maliyetleri düşürmek ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için boş konuk odalarındaki ve toplantı salonlarındaki enerji ve ısıtma ile ilgili bir politikası vardır. Bu politikanın iki hususu vardır: a) 1-2 gece boş kalan konuk odalarında ve toplantı salonlarında enerji ve ısıtma/soğutma ile ilgili standart operasyonel prosedür ve b) Düşük sezonda enerji ve ısıtma/soğutmayla ilgili yazılı politika Standart operasyonel prosedür, konuk odalarının kısa süre kullanılmaması durumunda (1-2 gece) enerji ve ısıtmanın nasıl azaltılacağına ilişkin bir planı içerir. Örneğin, TV'nin stand-by olarak kapatılması ve ısıtma/soğutmanın azaltılması şeklinde olabilir. Tesisin, doluluğun % 75'in altında olduğu dönemler için ek enerji tasarrufuna ilişkin yazılı bir politikası vardır. Bu politika, konuk odalarındakileri tüm elektrikli cihazları ve ısıtma/soğutma cihazlarını dikkate alır ve tercihen, düşük sezonda tesisin belli bir kısmının (tüm bir kat veya bir kanat) kapatılmasını içerir. Denetim sırasında tesis, kısa süreli boş kalan konuk odalarındaki ve toplantı salonlarında enerji/ısıtma ile ilgili standart operasyonel prosedürü ve doluluğun %75'in altında olduğu dönemlerde uygulanacak enerji ve ısıtmaya ilişkin yazılı politikasını sunar.
7.10	Tesisin odalarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirlemelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis enerji tüketimini en iyi şekilde kontrol etmek ve dolayısıyla maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, özellikle odalarda ve toplantı salonlarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirler. Standart soğutma sıcaklığı en az 22C derece (72F derece) ve ısıtma sıcaklığı en fazla 22C derece (72F derece) olmalıdır. Standart soğutma sıcaklığının daha yüksek ve standart ısıtma sıcaklığının yukarıda belirtilenden daha düşük ayarlanması hararetle önerilir. Standart sıcaklık merkezi bir sistemden otomatik olarak ayarlanabilir veya her konuk odasında manuel olarak ayarlanabilir. Konukların, odalarındaki ve toplantı salonlarındaki standart sıcaklığı manuel olarak veya resepsiyona başvurarak değiştirmesi yine mümkün olacaktır. Denetim esnasında tesis, konuk odalarındaki soğutma ve ısıtma için belirlenmiş standart sıcaklık için olan standart operasyonel prosedürünü sunar ve seçilen konuk odalarının standart tanımlanmış sıcaklıkta olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.
7.11	Dondurucu ekipmanları düzenli olarak çözülmelidir. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Enerji tüketimini azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek suretiyle çevresel ayak izini azaltmak için, mutfaktaki donma ekipmanı / cihazları aşırı buz içermediğinden, donma aygıtlarının düzgün çalışmasını zorlaştırmayacak şekilde düzenli olarak çözülür.

		Cihazların yılda en az bir kere, ancak tercihen daha sık çözümleri şiddetle tavsiye edilir. Denetim sırasında, tesis dondurma cihazlarının yılda en az bir defa çözülmesi için standart çalışma prosedürü sunar. Görsel, dondurucu cihazlardaki buz miktarının bir nokta kontrolünü içerir.
7.12	<i>Dış mekan ışıkları gerekli olmadığında otomatik olarak kapatılacak sensörler konmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Dış aydınlatma sisteminin en aza indirilmesi için, aydınlatmanın gündüz /ışık alınan saatlerde kapatılmasının yanı sıra, gecenin belirli periyotlarında otomatik olarak kapanması veya ışığın hareket tespit edilince yanmasını sağlayan sensörler konması gibi yollar vardır. Farklı amaçlara yönelik farklı dış mekân aydınlatmasına farklı sistemler uygulanabilir. Belli alanlarda (örneğin, tesis plajında belli yerler, kaplumbağaların yumurtlama alanı) doğal hayatı rahatsız etmemek için dış aydınlatma en aza indirilir. Denetim esnasında tesis, dış aydınlatmayı en aza indirmeye yönelik politikasını ve belgesini sunar, sensörlerin yeri görsel olarak kontrol edilir.
7.13	Konuk odalarında yeni satın alınan elektronik cihazlar enerji tasarruflu olmalıdır.(z) HH, CHP, SA	Çevresel ayak izini daha düşük enerji tüketimi ile azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için, tesis son 12 ay içinde satın alınan misafir odalarında bulunan enerji tüketen cihazların enerji tasarruflu olmasını sağlar. Buna TV ve radyo, saç kurutma makinesi, kahve makinesi vb. Dahildir. Cihazların enerji verimli olmalarını sağlamak için, bir eko-etiket veya başka bir yüksek enerji verimli derecelendirme (ör. AB notu A veya daha yüksek veya EnergyStar notu) bulundurmaları gerekir. Denetim sırasında, tesis misafir odalarında kullanılan yeni satın alınan elektronik cihazların enerji tasarruflu olduğunu gösteren şartnameleri sunmalıdır.
7.14	<i>Konuk odalarının en az %75'inde mini-bar olmamalıdır. (K)</i> HH	Konuk odalarında bulunan mini barlar, tesisin enerji tüketimine katkıda bulunmaktadır. Çevresel ayak izini azaltmak için, işletmelerin konuk odalarında mini bar bulunmaması, bunun yerine merkezi otomat makinelerinden, resepsiyondan veya restorandan / kafeden aperiatifler ve içecekler sunmaları önerilir. Bu kritere uyması için misafir odalarının en az% 75'inde mini bar bulunmamaktadır. Denetim sırasında, tesis konuk odalarının en az% 75'inin mini bara sahip olmadığına dair yazılı bir onay verir ve görsel inceleme sırasında bir yer kontrolünün durumu onaylar.
7.15	<i>Tüm pencerelerin en az% 75'i yerel iklim ve mevzuata göre uygun olarak yüksek seviyede ısı yalıtımına sahip olmalıdır. (K)</i>	Pencereler, işyerinde yüksek enerji tüketimi için önemli bir kaynak olabilir. Çevresel ayak izini azaltmak için, soğuk iklime sahip bölgelerde bulunan bir tesis, bu nedenle, yüksek derecede bir ısı yalıtımı elde etmelidir (örn. Çift veya üç katmanlı cam) ve sıcak bir iklime sahip bölgelerde, enerji verimli pencerelere sahip olmalıdır. Başka yollarla (örneğin, pencereler, güneşlikler veya diğer renk tonları, vb. Ayrıca, çok sıcak veya soğuk iklime sahip bölgelerde, tesisin pencerelerin açılması olasılığı konusunda

	HH, CHP, SA, CC, R, A	da kısıtlamalar olabilir. Yalıtım veya diğer enerji verimli girişimlerle ilgili ulusal veya yerel düzenlemeler varsa, tesis her zaman bu gereksinimlere uymalıdır. Bu kritere uymak için, tesisteki pencerelerin en az% 75'i yerel düzenlemelere uygun olarak uygun ısı yalıtımı veya diğer enerji verimli girişimlere sahiptir. Denetim sırasında, tesis, tesisindeki pencerelerin en az% 75'inde yerel düzenlemelere ve iklime karşılık gelen yüksek derecede ısı yalıtımı veya diğer enerji verimli girişimlere sahip olmak için sistemi ile birlikte bir belge sunmalıdır.
7.16	<i>Tesis, tesisin en az iki bölümünde kullanılan tüm elektrikli cihazların en az% 75'inin enerji tasarruflu olmasını sağlar. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini daha düşük enerji tüketimi ile azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için tesis, tesisteki ana enerji tüketen cihazların enerji tasarruflu olmasını sağlar. Mutfakta, enerji tasarruflu fırınlar, buzdolapları, dondurucular, bulaşık makineleri olabilir. Yıkama alanında enerji tasarruflu çamaşır ve kurutma makineleri vb. olabilir. Fitness alanında enerji tasarruflu spor makineleri olabilir. Cihazların enerji verimli olmasını sağlamak için, buzdolaplarının ve bulaşık makinelerinin vs. bir etiketini veya başka bir yüksek enerji verimli derecesini (örneğin AB notu A (veya üstü) veya EnergyStar derecesini) almaları gerekir. Bu kritere uymak için, tesisin iki bölümünde (mutfak, çamaşırhane, spor salonu vb.) Enerji tüketen cihazların en az% 75'i enerji tasarrufludur. Denetim sırasında, işletme, tesisin iki bölümünde kullanılan elektrikli cihazların asgari% 75'inin enerji tasarruflu olduğunu gösteren şartnameleri sunmalıdır.
7.17	<i>Her beş yılda bir enerji denetimi yapılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesiste yüksek enerji tüketen alanları ve potansiyel enerji (ve maliyet) tasarruf alanlarını daha iyi görebilmek için, en az beş yılda bir enerji denetimi yapılmalıdır. Bu denetim, harici bir profesyonel enerji danışmanı veya yerel/ulusal makamlardan profesyonel bir uzman tarafından yapılır. Enerji denetimi, tesiste en çok enerji tüketen alanları gösterir. Aynı zamanda, tesiste enerji tüketimini azaltmaya ilişkin önerilerle maliyet ve yatırımın geri dönüşünü ilişkin bir tavsiye ve eylem planı içerir. Denetim esnasında tesis, son beş yıl içinde gerçekleştirilen enerji denetiminin raporunu sunar.
7.18	<i>Tesiste yenilenebilir enerji kullanılmalıdır. (K)</i>	Kuruluşu en çevre dostu ve sürdürülebilir enerji türünü seçmeye teşvik etmek için, yenilenebilir kaynaklardan (güneş paneli, rüzgar enerjisi, organik atıklardan biyogaz, jeotermal ısı vb.) Gelen enerjiyi kullanması gerekir.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Bu kritere uymak için, kuruluştaki enerji kullanımının en az% 75'i yenilenebilir enerjiden kaynaklanmaktadır. Denetim sırasında, kuruluş, kuruluşun yenilenebilir kaynaklardan üretilen en az% 75 enerji kullandığını gösteren belgeler sunar (örneğin enerji faturası).
7.19	<i>Tesiste eko-etiketli enerji kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin en çevre dostu ve sürdürülebilir enerji türünü seçmeye teşvik etmek için eko sertifikalı enerji satın alması gerekir. Bu kritere uymak için, kuruluştaki enerji kullanımının en az% 75'i eko sertifikalıdır. Denetim sırasında, kuruluş, kuruluşun eko sertifikalı en az% 75 enerji kullandığını gösteren belgeler (örneğin enerji faturası) sunar.
7.20	<i>Havalandırma tesisleri, enerji-optimum vantilatörü ve enerji tasarrufu sağlayan bir motorla donatılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, CC, R, A	Tesis, enerji tüketimini düşürmek ve çevresel ayak iziyle maliyeti azaltmak için havalandırma tesisine enerji optimizasyonu sağlayan fan ve enerji tasarrufu motoru kurar. Denetim esnasında tesis, havalandırma tesisinde enerji optimizasyonu sağlayan fan ve enerji motoru olduğunu belgeler.
7.21	<i>Tesis konukların toplantı odasından ve konuk odasından çıktığında veya olmadığına elektrikli aletlerin kapanmasını sağlamak üzere anahtar kart sistemine sahip olmalıdır. (K)</i> HH, CC	Enerji tüketimini azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek suretiyle çevresel ayak izini azaltmak için, tesis konuklara konuk veya toplantı odalarından ayrıldıklarında helektrikli cihazların kapatılmasını sağlayan bir sisteme sahip olmalıdır. En yaygın sistem, elektriğin derhal veya anahtar kart tutucudan çıkarıldıktan 1-2 dakika sonra kapatıldığı "anahtar kart" sistemidir. Bu gibi durumlarda, tesisin gerekenden daha fazla anahtar kart temin etmemesi ve odayı terk ederken misafirleri kartta ilave bir kart bulundurmaya teşvik etmemesi önemlidir. Diğer otomatik sistemler arasında doluluk sensörleri veya misafirlerin odalardan ne zaman çıktıklarını algılayan ve ışıkları ve elektrikli cihazları otomatik olarak kapatan hareket / vücut ısı dedektörleri bulunur. Denetim sırasında, görsel inceleme sırasında ışığı ve elektrikli aletleri kapatan otomatik bir sistem / anahtar kartın varlığı kontrol edilir.
7.22	<i>Koridorlarda ve personel alanlarında hareket sensörlü ışıklandırma sistemleri kurulmalıdır. (K)</i>	Enerji tüketimini azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek suretiyle çevresel ayak izini azaltmak için, kuruluşun halka açık alanlarda ve personel alanlarında, böylece insanların olmadığı dönemlerde ışığın kapanması için hareket dedektörleri veya zamanlayıcıları vardır.

	HH, CHP, CC, A	Alternatif bir çözüm, halka açık alanlardaki aydınlatmanın karartılmış olması veya insanların bulunmadığı dönemlerde aydınlatma miktarının azaltılmasıdır. Bu kritere uymak için, işyerindeki koridorların ve koridorların en az% 75'i, insanların bulunmadığı zamanlarda hareket dedektörü sensörlerine veya karartılmış / azaltılmış aydınlatmaya sahiptir. Denetim sırasında, tesis tüm koridorların ve koridorların en az% 75'inde hareket dedektörlerinin veya karartılmış / azaltılmış aydınlatmanın varlığı hakkında bilgi sunar ve hareket dedektörlerinin tüm koridorların ve koridorların en az% 75'indeki varlığı kontrol edilir. görsel inceleme (mümkünse).
7.23	<i>Enerji izleme için stratejik olarak önemli yerlerde ayrı elektrik ve gaz sayaçları kurulmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin farklı bölümlerinde enerji tüketimini daha iyi izlemek için, özellikle yüksek enerji tüketimi olan alanlarda (örneğin mutfak, ısıtılmalı yüzme havuzu, spor salonu ve spa alanları, harici yönetilen işletmeler vb.) ilave/ayrı enerji (ve gaz) sayaçları kurulur. Tesiste çok sayıda konuk odası olması durumunda, tesisin farklı bölümleri için ayrı elektrik (ve gaz) sayaçları kurulabilir. Bazı tesisler, her odaya ayrı elektrik sayacı takma yoluna gider. Tesiste enerji tüketen farklı kaynaklar hakkında ilave/ayrı elektrik (ve gaz) sayaçlarıyla daha doğru bilgi sağlamak, enerji tüketimini azaltmak için daha iyi hedef stratejileri hazırlamasına yardımcı olur. Daha fazla elektrik (ve gaz) sayacı kurulursa, her sayaçtan gelen tüketim verilerinin toplanması ve kaydedilmesi gerekir. Farklı sayaçlardan elektrik (ve gaz) tüketimi ayda bir kereden daha sık okunursa tüketim hakkında daha ayrıntılı bilgi edinilir. Denetim esnasında, farklı sayaçlardan alınan elektrik (ve gaz) tüketiminin, en az ayda bir kez alınan kaydı sunulur.
7.24	<i>Havalandırma ve klima sistemleri camlar açıldığında otomatik olarak devre dışı kalmalıdır. (K)</i> HH, CHP, CC, R, A	İklimlendirme ve ısıtma sistemi pencereler (ve kapılar) açıkken çalışıyorsa, önemli miktarda enerji israfı olur. Klima/ısıtıcı, sıcaklığı tekrar ayarlanan seviyeye getirmek için ekstra enerji kullanmak zorunda kalır. Bu nedenle konuk odalarında ve toplantı salonlarındaki klima ve ısıtma, pencereler (ve kapılar) açıldığında otomatik olarak kapanır. Konuk odalarının ve toplantı salonlarının asgari% 75'inde, bu sistem kuruludur. Denetim esnasında tesis, konuk odalarının ve toplantı salonlarının asgari% 75'inde, pencereler (ve kapılar) açıldığında klima ve ısıtma sisteminin otomatik olarak kapandığını gösteren belgeleri sunar.

		Pencereler (ve kapılar) açıkken, klimanın ve ısıtmanın kapandığı görsel olarak kontrol edilir.
7.25	<i>Isı geri kazanımı için bir sistem kurulur.(Örneğin, soğutma sistemleri, havalandırmalar, yüzme havuzları ya da atık sular için ısı kazanımı sistemleri kurulmalıdır. (K)</i> HH, CHP, CC, R, A	Daha çok enerji tüketen makineler ve ekipman çoğu zaman aşırı ısı üretir. Tesisteki enerji tüketimini düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, bu daha büyük enerji harcayan makineler/ekipman için (örneğin soğutma sistemleri, havalandırma sistemi, yüzme havuzları veya atık su arıtma sistemi) ısı geri kazanım sistemi olmalıdır. Geri kazanım sisteminden gelen ısı, daha sonra diğer alanlarda, örneğin kapalı park alanında, kullanılabilir. Denetim sırasında tesis, bünyesindeki ısı geri kazanım sistemini gösteren belgeleri sunmalıdır.
7.26	<i>Tesis, elektrikli araç istasyonlarına erişim sunmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izinin düşürülmesini desteklemek için, tesis elektrikli araç istasyonlarına erişim sunmaktadır. Şarj istasyonları, kuruluş tarafından veya kuruluştan maksimum 200 metre uzaklıkta bulunabilir. Eğer şarj istasyonları dışarıdan yönetiliyorsa, tesisi ziyaret eden misafirlerin harita istasyonunu kullanmasına izin verilmesi önemlidir. Şarj istasyonları her iki kurumun misafirleri için de kullanılabilir, ancak personel tarafından da kullanılabilir (bkz. Kriter 13.8). Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kuruluş doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar. Tesis, tesis tarafından verilebilecek olandan daha fazla söz vermemektedir. Denetim sırasında, tesis yakınlardaki istasyonlara erişim hakkında bilgi sağlamalıdır.
7.27	<i>Yeni satın alınan bilgisayarlar, yazıcılar, fotokopi makineleri ve ev aletlerinin eko-etiketi olmalı ya da çevre yönetim sistemi olan bir şirket tarafından üretiliyor olması gerekmektedir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, A	Çevresel ayak izini enerji tasarrufu ve maliyetleri düşürerek azaltmak için son 12 ayda alınan bilgisayar, yazıcı, fotokopi makineleri ve tesis ofislerinde kullanılan diğer cihazlarda, ulusal veya uluslararası tanınan bir eko-etiket vardır. Alternatif olarak, tesis bu cihazları, çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirketten (örneğin ISO 14001 sertifikası, EMAS vb.) alır. Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan bilgisayar, yazıcı, fotokopi makineleri ve diğer elektrikli cihazların, bilinen bir eko-etiket taşıdığı veya çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket tarafından üretildiğine ilişkin belge sunmalıdır.
7.28	<i>Otomatik dağıtım makineleri, kahve ve su sebilleri gibi cihazlar kullanılmadıkları zaman kapatılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini, enerji tasarrufu sağlayarak ve maliyetleri düşürerek azaltmak için, otomatlar, kahve/çay ve su sebilleri, kullanılmadığı zamanlarda, mümkünse, kapatılır. Kullanılmayan süreler, gün boyunca belli saatler veya yıl boyunca belli dönemlerde ve tesisin belli alanlarında olabilir (örneğin konferans tesisi alanları, yüzme havuzu alanları, spor salonu ve spa alanları vb.). Cihazlar kapatılıp açılırken tüketilen enerjinin, bunların her zaman kullanımda tutularak tüketilen enerjiyi aşmaması gerekir. Bu denge, hem enerji tüketimi (durduktan sonra yeniden başlatmak) hem de

		cihazın ömrü için önemlidir. Denetim esnasında tesis, otomatları, kahve/çay ve su sebillerinin kullanılmadığı zamanlarda kapatılmasına ilişkin standart operasyonel prosedürünü sunar.
7.29	<i>Mutfak davlumbazları giriş/çıkış kızılötesi fanlar ile donatılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, R, A	Mutfak davlumbazlarının tüm çalışma saatleri süresince değil de yalnızca gerektiğinde kullanılmasıyla enerji kullanımı ve maliyet düşer, böylece çevresel ayak izi azalır. Bu nedenle mutfak davlumbazlarına kızılötesi fan kontrolü konur, böylece sıcak tabaklar kullanıldığında ve/veya pişirme sırasında çıkan buharla otomatik olarak açılırlar. Denetim esnasında, mutfak davlumbazlarına giriş/kızılötesi fan kontrolleri konduğu görsel olarak kontrol edilir.
8. YIYECEK VE İÇECEK		
8.1	Tesisin,satın alıp kaydını tuttuğu yiyecek ve içeceklerin en az beş çeşidi organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel üretim olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisteki çevre dostu ve sürdürülebilir uygulamalar, tesis tarafından satın alınan ve misafirlere sunulan yiyecek ve içecek türü ile gösterilmektedir. Bu nedenle tesis, satın alınan yiyecek ve içecek ürünlerini ya organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilenleri kaydeder. Organik, eko etiketli veya adil ticaret ürünleri ulusal veya uluslararası makamlarca tanınır. Ürünler, mümkün olduğunda çevresel ayak izini azaltılmış ulaşımdan azaltmak ve yerel ekonomiyi canlandırmak için yerel olarak üretilmektedir. Bir ürünün yerel olarak üretilip üretilmediği, tesisin bulunduğu yere bağlıdır, ancak tesise 100 km'den daha az üretilen ürünler normalde yerel olarak üretilen olarak kabul edilir. Tesis, yiyecek ve içecek ürünlerinin mümkün olduğu kadar çoğunun organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilmesini sağlar. Ürün seçimi mevcudiyet ve fiyat durumuna bağlıdır. En az beş tür ürün gereklidir, ancak daha fazla ürün içermesi şiddetle önerilir. Ayrıca, organik, eko etiketli, adil ticaret ve / veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerinin payı her yıl arttırılmalıdır. Her ne kadar bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek / içecek ürünleri ile ilgili olsa da, bu kriterin personel kantinde uygulanması da önerilmektedir. Denetim sırasında, kuruluş organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilen gıda ürünlerinin (en az üç) listesini sunmalıdır.
8.2	Tesis mevsimine uygun ürünleri satın	Yiyecek ve içecek ürünlerinin alımıyla ilgili olarak çevre dostu ve daha sürdürülebilir bir politikaya sahip

	almalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	olmak için, tesisin mevsimlik ürünlerin satın alınmasıyla ilgili bir politikası olması gerekir. Mevsimlik ürünlerin kullanılması, ulaşımın yarattığı çevresel ayak izini azaltır. Her ne kadar bu kriter temelde misafirler için yiyecek / içecek ürünleri ile ilgili olsa da, bu kriteri personel kantinde uygulamak da teşvik edilmektedir. Denetim sırasında, tesis mevsimlik ürünler satın alma konusundaki yazılı politikasını sunmalıdır.
8.3	Tesis nesli tükenmekte olan ürünleri satın almamalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Satın alma politikasının bir parçası olarak, işletme nesli tükenmekte olan türlerden et, balık veya deniz ürünleri satın almamalıdır. Türlerin durumunu kontrol etmek için, IUCN (Tehdit Edilen Türlerin Kırmızı Listesini) kullanmanız önerilir. Tehlike altındaki veya kritik tehlike altındaki etiketli türler satın alınmamalıdır. Ayrıca, MSC etiketi ve ASC gibi eko etiketler, nesli tükenmekte olan türlerden yapılmayan veya içerilmeyen ürünleri tanımlamaya yardımcı olabilir. Denetim sırasında tesis, nesli tükenmekte olan türlerden ürün almadığını doğrulayan yazılı bir politika sunmakta ve görsel inceleme sırasında menüyü kontrol ederek ölçütle uyumun yerinde bir kontrolünü gerçekleştirmektedir.
8.4	Tesis, gıda atıklarının miktarını azaltmak için girişimde bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Yemek israfını en aza indirerek çevresel ayak izini azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için yemek israfını azaltmak için bir talimat hazırlanmalıdır. Talimatta aşağıdaki konular ele alınmalıdır: • Yiyecek miktarları ve türleri ayarlanabilir mi? • Yiyeceklerin daha uzun süre dayanması için daha iyi saklanabilir ve servis edilebilir mi? • Malzemelerin tümü daha fazla kullanılabilir mi? • Servis büfelerden (sürekli doldurulur) porsiyonlara dönüştürülebilir mi? • Büfeler durumunda, konuklara tabakları aşırı yüklememeleri konusunda cesaretlendirici olabilir mi? • Kalan yiyecekler nasıl tekrar kullanılabilir? Örneğin tesis tarafından konuklar için, gıda israfını azaltmayla ilgili teşvikler sunulabilir. Mümkünse tabaklarda kalan yiyeceklerin paket yapılarak tekrar yenilebilmesi sağlanmalıdır. Denetim sırasında, tesis gıda israfını azaltma talimatını gösteren belgeler sunmalıdır.
8.5	<i>Tesis, gıda atığı miktarının kaydını tutmalıdır. (K)</i>	Tesis, gıda atığı miktarını en aza indirerek ve böylece maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, tesis, yiyecek atığı miktarını kaydederek.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Tutar, farklı teklifler (açık büfe, menü vb.), farklı yemekler (kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği vb.), Yemeklerin farklı kısımları (başlangıç, ana yemek, tatlı, vb.) Gibi farklı kategorilere ayrılabilir.), farklı yiyecek türleri (ekmek, salata vb.), kullanılan yiyecekler vb. Farklı kategorilere ayrılma, kuruluştaki sunulan farklı yemek türlerine bağlıdır. Denetim sırasında, tesis gıda atıklarının kaydını farklı kategorilerde gösteren belgeler sunulmalıdır.
8.6	<i>Tesis menü veya açık büfede organik, eko-etiketli adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerini menüde veya büfede belirtmelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis konukların organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim ürünler konusunda farkındalığını artırmak için, hangi ürünlerin organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve veya yerel üretim olduğunu açıkça belirtir. Bu, menüde veya büfedeki tabelalarda gösterilebilir. Gösterim, ikonlar veya kolayca anlaşılabilen diğer iletişim araçları kullanılarak yapılır. Bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek/içecek ürünleriyle ilgili olsa da, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir. Bu kriter uyum, ulusal mevzuat çerçevesinde yapılmalıdır. Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, yiyecek ve içecek ürünleri hakkında doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgi sağlar. Denetim esnasında, menüde ve/veya büfede organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim ürünlerin gösterildiği görsel olarak kontrol edilir.
8.7	<i>Ana yemeklerin en az %50'si vejetaryen yemek olmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin çevresel ayak izini azaltmak için, sunulan tüm ana yemeklerin % 50'si vejeteryandır. Aynı oranın başlangıç yemekleri için de olması tavsiye edilir. Her ne kadar bu kriter temelde misafirler için hazırlanan yemekler ile ilgili olsa da, bu kriteri personel kantinde uygulamak da teşvik edilmektedir. Denetim sırasında, mevcut menü incelenir.
8.8	<i>Restoranda alternatif bir vegan menü önerilir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Vegan yiyeceklerin ete dayalı yiyeceklerden ve vejeteryanlardan daha az çevresel ayak izi olduğundan, kuruluşun restoran menüsünde yer alan bir veya daha fazla vegan alternatifi olması gerekir. Bu kriter aynı zamanda misafirlerin düzenli et tabanlı ve vejetaryen menülere alternatifler için artan talepleri de karşılamaktadır. Vegan seçenekleri menüde veya açık büfe üzerindeki işaretlerle açıkça belirtilir. Bilgilendirme, logolar veya kolayca anlaşılabilir diğer iletişim araçları kullanılarak yapılır. Her ne kadar bu kriter temel olarak misafirlere yönelik gıda ürünleri ile ilgili olsa da, bu kriteri personel

		kantinde uygulamak da teşvik edilmektedir. Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kuruluş doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar. Denetim sırasında görsel inceleme, menüdeki vegan büfesinde vegan seçeneklerinin bulunduğunu onaylamalıdır.
8.9	<i>Su kalitesinin yeterli standartlarda olması durumunda, restoran, misafir ve toplantı odalarında misafirlere musluk suyu verilmelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Şişelenmiş su üretme sürecinde yaratılan çevresel ayak izini azaltmak için (suyun taşınması, şişelerde plastik, alüminyum veya cam kullanılması ve ardından şişelenmiş suyun müşteriye taşınması dahil), tesislere musluk suyu restoran ve toplantı salonlarındaki misafirlerin ve misafirlerin ve personelin, musluk suyunu içmeleri teşvik edilmelidir. Musluk suyu sunma olasılığı, ilgili alandaki musluk suyunun kalitesine ve kuruluştaki musluk suyunun kaynağına bağlıdır. İlgili alandaki musluk suyunun içilebilir olmaması veya kuruluştaki musluk suyunun kalitesi, musluk suyunun ulusal otorite standartlarına uymuyorsa (örneğin, pestisitlerin, ağır metallerin, vb. , o zaman bu kriter geçerli değildir. Musluk suyunun kalitesi teklif edilmesine izin veriyorsa, olduğu gibi sunulabilir veya servis edilmeden önce filtrelenebilir. Musluk suyu tercihen durgun su olarak sunulur, ancak karbonik asit eklendikten sonra köpüklü su olarak da sunulabilir. Musluk suyu restoranlarda ve toplantı salonlarında misafirlere sunulmaktadır, ancak konuklara resepsiyonda, konuk odalarında vs. de sunulabilir. Ayrıca personel alanlarındaki personele de sunulabilir. Denetim sırasında, görsel denetim musluk suyunun restoranlarda veya kuruluşun başka yerlerinde verildiğini onaylar.
8.10	<i>Yemeklerin en az% 85'i işletme tarafından hazırlanmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Taşımacılığın azaltılması yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, tesis mutfağındaki yemeklerin en az% 85'ini hazırlar. Denetim sırasında, işletme mutfağında hazırlanan yemeklerin miktarına (yüzde) genel bir bakış sunar.
9. İÇ ÇEVRE		
9.1	Restoranda sigara içilmemeli veya sigara içilmeyen bir alan bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin restoranında, sağlık riskini ve sigaranın vereceği rahatsızlığı azaltmak için sigara yasağı uygulanır. Bunun mümkün olmadığı ülkelerde, restoran toplam restoran alanının yarısından fazlasını içeren en

		azından sigara içilmeyen bir bölüme sahip olmalıdır. Sigara içilmeyen bölüm açıkça sigara içilen bölümden fiziksel olarak ayrılmıştır, böylece sigara içilmeyen bölümde oturanlar sigara içenlerden etkilenmez. Sigara ve sigara bölümleri kolayca anlaşılabilir bir şekilde işaretlerle açıkça işaretlenmelidir. Birçok ülkede, restoranlarda sigara içmeyi düzenleyen mevzuat vardır ve tesis her koşulda bu mevzuata uymalıdır. Denetim esnasında, restoranda sigara içilmesine izin verilmediği veya restoranda sigara içilen/içilmeyen alanların fiziksel olarak ayrıldığı görsel olarak kontrol edilir.
9.2	Odaların en az %75'inde sigara içilmemelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, A	Sağlık riskini ve sigaradan rahatsızlığı azaltmak için, tüm misafir ve toplantı odaları tercihen sigara içilmeyen odalardır. Bunun mümkün olmadığı ülkelerde, odaların en az% 75'i sigara içilmez. Tesisin sigara içilmeyen konuk ve toplantı odaları bulunan bölümleri, sigara içilmesine izin verilen odalardan açıkça ayrılmalıdır. Örneğin, sigara içilmesine izin verilen odalar tesisin ayrı katlarında veya kanatlarında bulunabilir. Sigara içilmeyen ve sigara içilen misafir veya toplantı salonları bulunan alanlar, kolayca anlaşılabilir bir şekilde işaretlerle açıkça belirtilmelidir. Birçok ülkede misafir ve toplantı odalarında sigara içmeyi düzenleyen mevzuat vardır ve bu tür bir yasa olduğunda, kuruluş her koşulda bu gerekliliklere uymalıdır. Denetim sırasında, tesis konukların ve toplantı odalarının en az% 75'inin sigara içmediğini ve tesisin ulusal / yerel sigara yönetmeliklerine uygun olduğunu doğrulayan belgeler sunar. Görsel inceleme, sigara içilen ve sigara içilmeyen konuk ve toplantı salonlarının bulunduğu alanların açıkça ayrıldığını ve tesisin sigara içilmeyen kısımlarına karşı sigara içildiğini gösteren işaretlerle doğrular.
9.3	Tesisin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Sağlık riskini ve sigaranın vereceği rahatsızlığı azaltmak için, ortak alanlar ve personel alanlarda normalde sigara içilmemelidir. Birçok ülkede kamusal alanlar ve personel alanlarında sigara içmeyi düzenleyen mevzuat vardır. Böyle bir mevzuat varsa, tesis her koşulda buna uymalıdır. Denetim esnasında tesis, personelin mesai saatleri içinde nasıl ve nerede sigara içebileceğine ilişkin kurallarını sunar , içmeyen personel ve konuklar için sağlık risk ve rahatsızlık yaratmasının önüne nasıl geçildiğini gösterir.
9.4	<i>Bina yenilenmesi veya yeni bina inşası durumunda çevre dostu ürünler</i>	İç ortamın sürekli iyileştirilmesi ve daha az zararlı ürünler kullanarak çevresel ayak izinin azaltılması için,

	<i>kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	tesis son 12 ay içinde yapılan yenileme veya yeni binaların yapımı ile ilgili çevre dostu ürünler kullanmalıdır. Çevre dostu ürünler arasında, örneğin ulusal veya uluslararası olarak kabul görmüş bir eko-etiketli ürünler kullanarak veya bir çevre yönetim sistemi benimseyen şirketleri kullanarak, çevreye veya insan sağlığına zararlı madde içermeyen boya ve diğer ürünlerin kullanımı bulunmaktadır. Boyalarda, yapı malzemelerinde vb. Uçucu organik bileşiklerden (VOC) kaçınılır. Çevre dostu ikinci el / geri dönüştürülmüş ürünler / malzemeler özellikle önerilir. Denetim sırasında, tesis, çevre dostu ürünlerin son 12 ay içinde yapılan yenileme veya yeni binalarla bağlantılı olarak kullanıldığını kanıtlayan belgeler sunulmalıdır.
9.5	<i>Bina yenilenmesi veya yeni bina inşası durumunda tesis, yerel kültürün otantik unsurlarını değerlendirmeli ve bünyesinde barındırmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Yeni bir binanın yenilenmesi veya inşası ile ilgili olarak, tesis yerel olarak uygun ve sürdürülebilir uygulamalar ve malzemeler kullanmaktadır. Tesis geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarına değer vermeli ve bunları içermelidir. Yeni binanın yenilenmesi veya inşası ve yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarına ilişkin mevzuat ve düzenlemelere her zaman saygı duyulmalıdır. Denetim sırasında, tesis sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller, yerel kültürün otantik unsurları ve yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarının ihlal edilmediğine dair kaygılar sunulmalıdır.
10. YEŞİL ALANLAR		
10.1	Organik veya doğal eşdeğeri varsa, kimyasal pestisit ve gübre kullanılmamalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, kimyasal kullanımı ve kirlilik riskini en aza indirmek için, yeşil alanlarda kimyasal böcek ilaçları ve gübreler kullanmaz. Böcek ilacı ve gübreye ihtiyaç duyulursa, organik veya doğal eşdeğerleri kullanılır. Gaz alevi veya mekanik herbisitler de alternatif olabilir. Yalnızca hiçbir organik veya doğal muadilin bulunmadığı, uygun maliyetli veya yeterince etkili olmadığı durumlarda kimyasal böcek ilaçları ve gübreleri kullanılabilir. Böyle bir durumda, kullanım yılda yalnızca bir defa olur ve sadece hazır ürünler satın alınır. Kimyasal maddeler uygun şekilde depolanır (bkz. Kriter 6.7). Bu kriter, tesisin yeşil alanlarının taşeron firma tarafından yönetilmesi durumunda da geçerlidir. Denetim esnasında tesis, yeşil alanlardaki pestisit ve gübre kullanımı ve organik veya doğal bir eşdeğer

		varsa kimyasal böcek ilacı ve gübre kullanılmadığına ilişkin yazılı politikasını sunar. Yeşil alan yönetimi taşeron firma tarafından yapılıyorsa, bu firma tesisin yeşil alanlarındaki böcek ilacı ve gübre kullanımı politikasını sunar. Kritere uyumu onaylamak için rastgele seçilen yerler görsel olarak kontrol edilir.
10.2	Yeni satın alınan çim biçme makineleri elektrikle çalıştırılmalı, manuel olarak sürülmeli veya bir eko-etiket ile ödüllendirilmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin yeşil alanları varsa, son 12 ay içinde satın alınan çim biçme makineleri enerji açısından verimli ve gürültü ve karbon emisyonu düşük olmalıdır. Çim biçme makineleri manuel veya elektrikli olmalı veya çim biçme makineleri eko etiketli olmalıdır. Bu kriter, kuruluşun yeşil alanlarının yönetiminin harici bir şirkete dış kaynaklardan sağlanmış olması durumunda da geçerlidir. Denetim sırasında, kuruluş son 12 ay içinde satın alınan çim biçme makinesinin, kuruluş veya dış yüklenici tarafından çevre dostu olduğunu gösteren belgeler sunulmalıdır.
10.3	Tesisteki yoğunluk hektar başına 60 aileden az olmalıdır. (Z) CHP	Tesisin çevresel ayak izini / baskısını ve misafirlerin refahını azaltmak için, tesis üzerindeki yoğunluğun hektar başına 60 aileden az olması gerekir. Yoğunluk, kuruluştaki çeşitli gece konaklama olanaklarını kullanan aileleri (kamp ve oda / kabin) kullanırken, tesisler (toplantı odaları, restoranlar, spor salonu / spa tesisleri, yüzme havuzu tesisleri, vb.) hesaplama yaparken gündü kullanım olanaklarını saymayacaktır. Bu kriter sadece kamp alanları için geçerlidir. (tatil parklarına değil). Denetim sırasında, tesis, hektar başına 60 alan / çadır alanı / kabini belirten kuruluş haritasını sunar.
10.4	Tesisteki açık alanlar tüm alanın asgari% 10'unu oluşturmmalıdır. (Z) CHP	Tesisin çevresel ayak izini / baskısını ve misafirlerin refahını azaltmak için açık alanların miktarı toplam alanın en az% 10'unu oluşturmmalıdır. Açık alanlar arasında kamp olmayan alanlar, odalar / kabinler, restoranlar, yüzme havuzları, toplantı olanakları, mağazalar / işletmeler, diğer kamu / personel alanları ve kapalı alanlar (özel caddeler, otoparklar ve kaldırımlar) vb. gibi alanlar vardır. Denetim sırasında, tesis açık alanların toplam alanın en az% 10'unu oluşturduğunu kanıtlayan bir hesaplama sunmalıdır.
10.5	Tesisteki motorlu trafik asgari düzeyde olmalı ve geceleri kullanılmamalıdır. (Z)	Hava kirliliğini azaltarak ve misafirlerin refahı için tesisin çevresel ayak izini azaltmak için, tesisteki motorlu trafik asgari düzeyde tutulmalıdır.

	CPH	Motorlu trafik, kuruluşun belirli bölgeleriyle sınırlıdır ve iyi düzenlenmiştir (motorlu trafiğin kullanımı ve yürüyüş, bisiklet, vb. için ayrı alanlar belirlemek). Motorlu trafik de günün belirli zamanları ile sınırlıdır ve belirtilen park alanları dışında geceleri motorlu trafiğe izin verilmemelidir. Bu kriter sadece kamp alanları için geçerlidir (tatil parklarına değil). Denetim sırasında, işletme, motorlu trafiğin kullanımını belirli alanlarda ve günün belirli saatlerinde sınırlandırdığını ve sınırladığını gösteren belgeler sunmalıdır.
10.6	Akıllı çiçek ve bahçe sulama prosedürleri uygulanır. (z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Sulamada tüketilen suyu en aza indirmek için akıllı bir prosedür uygulanmalıdır. Örneğin sabah veya akşam saatlerinde sulama, rutubet sensör sistemi veya buharlaşmayı en aza indirip bitki kökleri için en iyi etkiyi sağlayan damla sistemi, akıllı sulama sistemleri arasındadır. Toplanan yağmur suyunun, arıtılmış gri su veya atık suyun çiçek/bahçe sulamasında kullanılması da bunlar içinde yer alır. (bkz. Kriter 10.8). Denetim esnasında tesis, akıllı çiçek ve bahçe sulamasına ilişkin yazılı politikasını sunar ve mümkünse akıllı sulama prosedürleri görsel olarak kontrol edilir.
10.7	<i>Bitki atıklarından kompost yapılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, atıkları, enerjiyi ve nakliye en aza indirerek (ve dolayısıyla maliyetleri düşürerek) çevresel ayak izini azaltmak için, standart metot izleyerek bahçe atıklarının tesis arazisinde kompostlanmasını sağlar. Sonrasında bahçe atıklarından üretilen toprak, bahçe alanlarını gübrelemek için tekrar kullanılır. Denetim esnasında tesis, kompost yığını veya konteynerini gösterir. Kompost taşıyan firma tarafından toplanıyorsa, tesis gerekli belgeleri temin eder.
10.8	<i>Yağmur suyu ve gri su toplama sistemi bahçede sulama yapabilmek amacıyla kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, çiçek ve bahçe sulamasında su tasarrufu sağlayarak (ve böylece maliyetleri düşürerek) çevresel ayak izini azaltmak için, yağmur suyunun, arıtılmış gri suyun veya atık suyun toplanmasını ve çiçek/bahçe sulamasında kullanılmasını sağlar. Yağmur suları veya gri suyun toplanması, konuklar, personel, yerel nüfus ve çevreyi olumsuz etkilemeyecek, ulusal ve yerel mevzuata uygun, güvenli bir şekilde yapılır. Denetim esnasında tesis, çiçek ve bahçe sulaması için yağmur suyu, arıtılmış gri su veya atık suların toplanmasına ilişkin yazılı politikasını sunar ve mümkünse, bu suların toplanmasını sağlayan sistem görsel olarak kontrol edilir.
10.9	<i>Tesis, yerel biyoçeşitliliği desteklemek için tesis sınırları içerisinde girişimlerde</i>	Biyoçeşitliliği desteklemek için, tesis yerel flora ve fauna için uygun koşullar sağlamaktadır. Bu içerir:

	<i>bulunmalıdır.</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	• Yerel türleri tehdit eden istilacı türleri yok etmek • Bahçeler ve dış alanlar için doğal türlerin kullanılması • Yerel türler için elverişli koşullar sağlamak (örneğin barınaklar, kovanlar vb.) • Yerel türlerin habitatlarını tesislerinde korumak Denetim sırasında, kuruluşlar istilacı türleri yok ederek yerel biyolojik çeşitliliği desteklemek için yönetim planını veya standart çalışma prosedürünü gösterir. Görsel inceleme sırasında, tesis yerel biyoçeşitlilik için uygun koşulların nasıl yaratıldığını ya da yerel türlerin habitatlarının tesislerinde nasıl korunduğunu ortaya koymalıdır.
11. KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK		
11.1	Tesis çevre, sağlık, güvenlik ve iş gücü ile ilgili konularda ulusal ve yerel mevzuata uygun şekilde hareket eder. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis yasal olarak yerel, ortak ve yerel haklara uygun mülkiyet, toprak ve su haklarına sahiptir. Tesis, çevre, iş gücü, sağlık ve güvenlik alanlarındaki işlev ve faaliyetlerinin uluslararası, ulusal ve yerel mevzuata / düzenlemelere uygun olarak gerçekleştiğini onaylar. Tesis ayrıca, yerel çevre topluluk haklarına ve standartlarına saygı duyduğunu onaylamalıdır. Uluslararası sözleşmelere ve düzenlemelere uygunluk aşağıdakilerle uyumu içerir: • “İnsan Hakları Evrensel Beyannamesi” (“Çocuk Haklarına İlişkin BM Sözleşmesi” dahil) • “Uluslararası Çalışma Örgütü’nün İşyerinde Temel İlke ve Haklar Beyanı” • “Çevre ve Kalkınma Rio Deklarasyonu” • “Birleşmiş Milletler Yolsuzlukla Mücadele Sözleşmesi” • “Seyahat ve Turizmde Çocukların Cinsel Sömürüye Karşı Korunması İçin Davranış Kuralları”. Birçok ülkede, uluslararası sözleşmeler ve düzenlemeler kısmen veya tamamen ulusal ve yerel mevzuata entegre edilmiştir. Çevresel gerekliliklere uyum ile ilgili olarak, aşağıdaki şartların da karşılanması gerekir: • İşletmenin yönetimi ile ilgili faaliyetlerin doğal ekosistemler ve vahşi yaşam üzerinde önemli olumsuz etkilerinin olmamasını sağlamak. Doğal ekosistemlerdeki herhangi bir rahatsızlık en aza indirgenir, rehabilite edilir ve koruma yönetimine yapılan telafi edici bir katkı yapılır. Bu aynı zamanda gürültü, ışık, akış, erozyon, ozon tüketen bileşikler ve hava, su ve toprak kirleticilerinden kaynaklanan kirliliği azaltma uygulamalarını da içerir. • İşletmenin hassas veya korunan bir bölgede veya yakınında olması durumunda, hassas veya korunan alandaki turizm faaliyetleriyle ilgili mevzuat ve düzenlemeleri bilir ve bunlara saygı gösterir. İşgücü gereksinimlerine uyumla ilgili olarak, aşağıdaki şartların da karşılanması gerekir:

		• Tüm çalışanlar, çalışma saatleri ve maaş bilgileri dahil olmak üzere, çalışma koşullarını belirten yazılı (sözleşme) bilgi alırlar. • Tüm çalışanlara en azından geçimlik ücret ödenir, bu nedenle maaş yasal asgari ücretin altında değildir. • Tüm çalışanlar, kurumun çalışma kuralları / politikaları hakkında bilgi alırken, çalışanlar da endişelerini / şikayetlerini bildirme prosedürü hakkında bilgi alır. • 18 yaşın altındaki tüm çalışanlar için ulusal düzenlemelerin yanı sıra BM Çocuk Hakları Sözleşmesi ve ILO Sözleşmeleri 138/182 uygulanmaktadır. • Tüm çalışanlara ayrımcılık yapılmaksızın adil muamele uygulanır. • Tüm çalışanlara düzenli eğitim, deneyim ve ilerleme için fırsatlar sunulur. Sağlık ve güvenlik gereksinimlerine uyumla ilgili olarak, aşağıdaki şartların da karşılanması gerekir: Yerel çevre topluluk haklarına ve standartlarına uyma konusunda, aşağıdaki şartların da karşılanması gerekir: • Faaliyetler geçim kaynaklarına, yol haklarına, ulaştırma ve barınma olanaklarına yerel erişimi olumsuz etkilememektedir. • Faaliyetler, komşu topluluklara temel sağlık ve temizlik hizmetlerinin sağlanmasını tehlikeye atmamaktadır. • Tesis, bölge sakinlerinin yerel tarihi, arkeolojik, kültürel ve manevi açıdan önemli mülklere ve alanlara erişimini engellemez. • Binaların ve altyapıların yerleştirilmesi, tasarımı ve inşası yerel imar ve korunan veya miras alanı gerekliliklerine uygundur. Siting, tasarım, etki değerlendirmesi ve arazi hakları ve satın alma konularındaki doğal ve kültürel miras çevresinin kapasitesini ve bütünlüğünü hesaba katar. • Tesis, yerel kalkınma kodlarını ve mimari yönetim kurallarını tanımlar ve bunlara uyar. Denetim sırasında, tesis çevre, sağlık, güvenlik ve çalışma alanındaki uluslararası, ulusal ve yerel mevzuata uyumu ve ayrıca yerel çevre topluluk haklarına ve standartlarına saygı gösterdiğini doğrulayan yazılı bir ifade sunar. Açıklamada ayrıca, Yeşil Anahtar'ın gerekliliklerine uygun olarak yapılan faaliyetlerin bir onayı da yer almalıdır. Görsel inceleme sırasındaki gözlemler gerekliliklere uygunluğu onaylar.
11.2	<i>Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlamalıdır. (K)</i>	Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve özel ihtiyaçları olan kişileri desteklemek için, bu kişilere erişim sağlamalıdır. Erişim, tesisin konuklarının yanı sıra personeli ve diğer ziyaretçilerine de yöneliktir.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Özel ihtiyaçları olan kişilere erişim, engelli kişilere (tekerlekli sandalye kullananlar, görme engelliler vb.) ve belli sağlık sorunları olan kişilere sağlanacakları kapsar. Bu kriter giriş ve resepsiyon alanına, konferans tesislerine, restorana, sağlık tesislerine, konuk odalarına ve/veya tesisteki diğer olanaklara erişimi kapsar. Ulusal/yerel bir sakatlık engelliler derneğinden onay alınması tavsiye edilir. Tesis, bazı özel durumlarda, özel ihtiyaçları olan kişiler için erişim türüne bağlı olarak, yetkili makamlardan muafiyet almış olabilir, örneğin tesisin eski/tarihi binalara tekerlekli sandalye erişimi sağlaması gerekmeyecektir. Tesis tarafından, özel ihtiyaçları olan kişilere sunulan erişime ilişkin, konuklar, personele ve diğer ziyaretçilere bilgi verilir. Erişimle ilgili bilgi olmasıyla tesis ve ziyaretçilerin beklentileri karşılanır ve gereksiz taşıma önlenmiş olur. Bu nedenle tesis, Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kendisine, ürün ve hizmetlerine ilişkin doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgi verir. Tesis, uygulayabileceğinden fazlasını yapmaya yönelik vaatte bulunmayacaktır. Denetim esnasında tesis, özel ihtiyaçları olan kişilere yönelik erişim ve prosedürlerin yanı sıra, bu kişilere erişim hakkında sağlanan bilgiyi gösterir, görsel kontrol yapılır.
11.3	<i>Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için donatılmış konuk odaları sunmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA	Tesisin kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve özel ihtiyaçları olan insanlara yardımcı olmak için, özel ihtiyaçları olan insanlara konuk odalarına erişim sağlar. Özel ihtiyaçları olan insanlara belirli engelli insanlara (tekerlekli sandalyedeki kişiler, görme engelli kişiler vb.) ve özel sağlık kaygıları olan insanlara erişim sağlanması dahildir. Bu kriter, konuk odalarındaki banyolar da dahil olmak üzere konuk odalarına erişim içerir. Tesislerin ulusal / yerel bir sakatlık derneği tarafından onaylanması tavsiye edilir. Bazı özel durumlarda, tesis, özel ihtiyaçları olan kişiler için belirli erişim türleriyle ilgili olarak yetkililerden bir ödeme almış olabilir; eski / tarihi binalara tekerlekli sandalye erişimi ve bu durumlarda tesisin erişim sağlaması gerekmeyecektir. Özel ihtiyaçları olan kişilerin tesis tarafından sunulan konuk odalarına erişimi, konuklara, personele ve diğer kullanıcılara açıkça iletilir. Konuk odalarına erişim ile ilgili bilgiler mevcut olduğunda, tesis ve kullanıcının beklentilerini karşılaması daha kolay olur ve gereksiz taşımayı da önler. Bu nedenle, Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, tesis, tesis ve ürün ve hizmetleri ile ilgili doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgiler sağlar. Tesis uygulanabileceğinden daha fazla söz vermeyecektir.

		Denetim sırasında, tesis, görsel denetimin bir parçası olarak, konuk odalarına özel ihtiyacı olan insanlar için bilgi, erişim ve prosedürler göstermelidir.
11.3	<i>Tesis, kadınlar ve yerel azınlıkların istihdamında (yönetim pozisyonları dahil) adil bir tutum uygular ve çocuk işçiliğini engeller. (K)</i>	Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak, insanların eşit muamele görmesine ve insan haklarına destek olmak amacıyla, hiçbir pozisyonun istihdamında yaş, ırk, cinsiyet, din, engellilik, sosyo-ekonomik durum vb. gözetmez. Tesisin bu yükümlülüğü KSS politikasına eklemesi tavsiye edilir. Tesisin yakınındaki yerel toplumu desteklemek için, yöre sakinlerinin (ve özellikle yerel azınlıkların), yönetim kadroları dahil olmak üzere, tüm pozisyonlarda istihdam edilmesi ve gerektiğinde eğitim sağlanması önemlidir. Ayrıca, tesisin bünyesinde ve tedarikçilerinde çocuk işçiliğini engellemesi çok önemlidir. Tesisin bu yükümlülüğü KSS politikasına eklemesi önerilir. Denetim esnasında tesis, bu kritere uyumunu gösteren belgeleri (örneğin, KSS politikası) sunar. Uygunluk görsel olarak kontrol edilir.
11.4	Tesis, eğitim,sağlık güvenlik gibi konuların yanı sıra sosyal faaliyetleri yeşil faaliyetleri veya girişimleri aktif olarak desteklemelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek için eğitim, sağlık, halk sağlığı, altyapı vb. dahil olmak üzere sosyal topluluk gelişimi için yeşil faaliyet veya girişimleri aktif olarak destekler. Destek türü, tesise ve tesisi çevreleyen alana bağlıdır. Aktif destek örnekleri şunlar olabilir: • Ağaç dikme • Yerel yeşil alanların restorasyonu • İklim değişikliğine yönelik başka projeler • Halka açık açık hava faaliyetleri (tekne bağlama yerlerinin kurulması, doğal yürüyüş yolları) • Çevresel girişimlerle ortak çalışan yerel okullar veya topluluklarla yapılan faaliyetler • Özel ihtiyaçları olan yöre sakinleriyle yapılan faaliyetler (hassas ve/veya daha az gelir sahibi gruplar) • Sosyal adalet ve hak eşitliğini teşvik eden faaliyetler • Komşu topluluklara temel gıda, su, enerji hizmetleri ile sağlık ve temizlik hizmetlerinin sağlanmasına destek olmak • Yerel altyapı zorluklarına zorluklarına vs. destek olmak Denetim esnasında tesis, eğitim, sağlık, halk sağlığı ve altyapı vb. dahil olmak üzere sosyal topluluk gelişimi için yeşil faaliyet veya girişimleri aktif olarak desteklediğini belgeler.

11.5	<i>Tesis, yerel küçük girişimcilere bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayanan sürdürülebilir ürünler geliştirmek ve satmak için imkan sağlamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve sürdürülebilir yerel sosyo-kültürel ve ekonomik kalkınmayı teşvik etmek için, küçük yerel girişimcilere, bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüyle ilgili sürdürülebilir ürün ve hizmetler üretip satmak için tesis bünyesinde olanak sunar. Bu, tesis bünyesinde küçük bir dükkan veya stand şeklinde olabilir. Tesis, alternatif olarak yerel ürünleri satın alıp konuklarına sunabilir. Ürünler yerel olarak ve sürdürülebilir bir şekilde üretilir ve bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayanır. Ürünlerin bulunurluğu, tesisin iş konseptine bağlı olacaktır. Denetim esnasında tesis, kendine ürün ve hizmet satan küçük yerel girişimcilerle yapılan tüm anlaşmaları sunar. Küçük yerel girişimcilerin tesise/tesislerde ürün ve hizmet satabildiği görsel olarak kontrol edilir.
11.6	<i>Bitki ve hayvanlar, tarihi ve arkeolojik eserler, yasanın izin verdiği durumlar dışında satılmamalı, ticaret konu olmamalı ve sergilenmemelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tehlike altındaki bitki ve hayvan türlerinin (örneğin CITES sözleşmesinde belirtildiği gibi) korunması yoluyla, kurumun kurumsal sosyal sorumluluğu ve çevresel sürdürülebilirliğe destek konusunda farkındalık yaratmak için, tesis içinde bitki veya hayvan türlerini hasat, satamaz, ticaret yapamaz veya sergileyemez. Yabani hayvanların türleri, kendilerini barındırmak ve bakımını yapmak için yetkili ve uygun şekilde donatılanlar tarafından uygun şekilde düzenlenmiş faaliyetler dışında, elde tutulmaz, yetiştirilmez veya tutuklanamaz. Tüm vahşi ve evcil hayvanların barınması, bakımı ve taşınması en yüksek hayvan refahı standartlarını karşılamalıdır. Tesis tarafından düzenlenen serbest dolaşımdaki yaban hayatıyla etkileşimler, istilacı değildir ve sorumlu hayvanlar üzerinde ve vahşi nüfusun canlılık ve davranışları üzerinde olumsuz etkilerden kaçınmak için sorumludur (toplu etki göz önünde bulundurulur). Tarihi ve arkeolojik eserleri korumak için bu eşyalar aynı zamanda kurum tarafından satılmamalı ve sergilenmemelidir. Tesis, yalnızca nesli tükenmekte olan bitkileri ve hayvanları ve / veya yerel, ulusal ve uluslararası mevzuatın izin verdiği hallerde tarihi ve arkeolojik eserler satar, veya sergiler. Tesis, konuklara hediyelik eşya temin ederken konuklara destek sağlamak için bir "tür koruma hatıra kılavuzu" sunması için şiddetle teşvik edilmektedir. Tesis aynı zamanda misafirlere tehlike altındaki bitki ve hayvanların korunması lehine faaliyetlere destek hakkında bilgi sağlama konusunda teşvik ettirmelidir.

		Denetim sırasında, tesis, nesli tükenmekte olan hiçbir hayvan ve bitki türünün bulunmadığından ve tarihi ve arkeolojik eserlerin satılmadığından veya sergilenmediğinden emin olmak için nasıl çalıştığını gösteren belgeler sunar. Tesis bu ürünleri satıyorsa, kuruluşun ürünleri satmasını, ticaretini yapmasını veya sergilemesini sağlayan ulusal makamlardan bir açıklama sunulur.
11.7	<i>Tesis evcil veya vahşi hayvanları içeren eğlence sunmamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Turizmde hayvan refahını desteklemek için, kuruluş evcil veya vahşi hayvanları içeren eğlence sunmamalıdır.. Bu, tesiste sunulan şovlar ve performansların yanı sıra konuklar için fotoğrafik sahne olarak kullanılan hayvanları da ifade eder. Denetim sırasında konuklara yönelik eğlence planı sunulur ve hayvanlarla gösterileri veya performansları içermediği kontrol edilir.
11.8	<i>Kuruluş, hayvan refahını tehlikeye atan turizm faaliyetlerini desteklememektedir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Turizmde hayvan refahını desteklemek ve yerel biyoçeşitliliği korumak için tesis, hayvan refahını tehlikeye atan turizm faaliyetlerini desteklememelidir. Bu, aşağıdakilerle turizm faaliyetlerini içerir: • kamuya açık hayvanat bahçeleri / hayvan parkları, binicilik ahırları, kurtarma ve rehabilitasyon merkezleri, hayvan çiftlikleri / kampları veya sirkler gibi esir ortamlarındaki hayvanlar • sporda avlanma veya kupa avlama, vahşi yaşamı izleme gibi vahşi hayvanlar Bir operatörün hayvan refahını tehlikeye atıp atmadığını değerlendirmek: ABTA'nın Beş Özgürlük ilkesine dayanan Turizmde Hayvanlar İçin Küresel Refah Rehberliği, esir hayvanlarla çalışan operatöre saygı duymalıdır: 1. İyi besleme: Uzun süreli açlık veya susuzluk yokluğu 2. İyi konut: Dinlenme sırasında rahatlık, termal konfor 3. İyi sağlık: Uygun olmayan tedavi prosedürleri nedeniyle yaralanma, hastalık ve ağrı yokluğu 4. Uygun davranış: Sosyal davranışların ifadesi, doğal davranışlar, İyi insan-hayvan ilişkisi, Olumlu duygusal durum 5. Korku ve sıkıntıdan korunma: Genel korku / sıkıntı / ilgisizlik, gizlilik / sığınma isteme yeteneği, derinin, dokuların, dişlerin veya kemik yapısının cerrahi veya fiziksel olarak değiştirilmemesi manipülasyon / sedasyon Ayrıca, en iyi uygulama göstergeleri, örneğin sürdürülebilir tekne turizmi işletmecileri için Mavi Bayrak gibi sertifikalar veya hayvan refahı kuruluşlarından gelen öneriler dikkate alınmalıdır. Denetim sırasında, tesis turistlere sunulan tüm turizm faaliyetlerini sunar ve sunulan turizm faaliyetlerinin hayvan refahını tehlikeye atmadığı teyit edilir.

11.9	<i>Kullanılmayan malzeme/ürünler toplanır ve hayır kurumlarına bağışlanır.(k)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve geri dönüşüm yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, hala kullanılabilecek durumda olan ancak kurum tarafından ihtiyaç duyulmayan malzeme ve ürünleri toplar ve hayır kurumlarına (örneğin yaşlı insanlara yardım dernekleri) bağışlar. Bu kritere uymak için, son 12 aylık dönem içinde malzeme/ürünler hayır kurumlarına bağışlanır. Denetim esnasında tesis, fazla malzeme/ürünlerin, son 12 ay içinde hayır kurumlarına bağışlandığını belgeler.
12. YEŞİL AKTİVİTELER		
12.1	Yakındaki parklar, peyzaj ve doğa koruma alanları hakkında bilgiler tüm konukların kullanımına açık olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin çevre profilini güçlendirmek ve konukları yeşil / sürdürülebilir faaliyetlerde bulunmaya teşvik etmek için, tesis yakınlardaki parklar, peyzaj ve / veya doğa koruma alanları hakkında bilgi vermektedir. Uygun olan yerlerde, bilgiler doğal ortamların, yerel kültürün ve kültürel mirasın yorumlanmasının yanı sıra bu alanları ziyaret ederken uygun davranışların açıklanmasını içerir. Bilgiler, konukların yürüyüş, koşu, bisiklete binme, yüzme, yelken, kano, piknik, açık hava parkları vb. Dahil olmak üzere yakınlardaki açık veya yeşil etkinlikleri seçmeleri için teşvikler içermektedir. Doğal alanlara, yerel topluluklara ve kültürel ve / veya tarihsel olarak hassas bölgelere yapılan ziyaretler için, bilgiler, olumsuz etkileri en aza indirmek ve yerel çıkarları ve ziyaretçi memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak için yerleşik uluslararası ve ulusal iyi uygulamaları ve yerel olarak kabul edilmiş rehberliği takip etmeyi teşvik eder. Bilgi, resepsiyondan / konsiyerjden, lobideki bir çevre köşesinden, ortak alanlarda, konferans alanlarında veya konuk odalarında bulunan TV monitörleri aracılığıyla elde edilebilir veya konuk odalarında veya konferans salonlarında bağlayıcı olarak bulunabilir. Bilgiler konuklara yönelik olmasına rağmen, tesisin personel için de benzer bilgiler sağlaması teşvik edilir. Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kuruluş doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar.

		Denetim (görsel inceleme) sırasında, tesis konuklara yakınlardaki parklar, peyzaj, doğa koruma alanları, yerli topluluklar veya ilgi çekici kültürel / tarihi yerler (yorumlama, iyi uygulama / rehberlik ve ziyaret için davranış kuralları dahil) hakkında bilgi sunar. Bilgilerin doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.
12.2	Tesis, yerel biyoçeşitliliği koruma girişimleri hakkında konuklarını bilgilendirmelidir. (Z)	İlgili yerlerde, tesis yerel biyoçeşitliliği koruyan turistler için girişimler ve en iyi uygulamalar hakkında bilgi sağlamalıdır. Buna hatıra rehberleri, hassas doğal alanlar için davranış kuralları, nesli tükenmekte olan türler sunmayan restoranlar hakkında bilgiler vb. gibi. Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kuruluş doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar. Denetim sırasında, tesis konuklara yerel biyoçeşitliliği koruma girişimleri hakkında bilgi verir.
12.3	Tesis, en yakındaki bisiklet kiralananak veya ödünç alınacak yer hakkında bilgi vermelidir. (z) HH, CHP, SA, CC, A	Tesis, sürdürülebilir ulaşımı teşvik etmek için, en yakındaki bisiklet ödünç alınacak veya kiralananak yer hakkında bilgi sağlar. Bilgi, resepsiyondan / konsiyerjden, lobideki bir çevre köşesinden, ortak alanlarda, konferans alanlarında veya konuk odalarında TV monitörleri aracılığıyla elde edilebilir veya konferans / konuk odalarında broşürlere yerleştirilebilir. Bilgiler konuklara yönelik olmasına rağmen, tesisin personel için de benzer bilgiler sağlaması teşvik edilir. Tesis, Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kuruluş doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar. Tesis, çok tehlikeli trafik koşulları, aşırı hava koşulları veya diğer özel durumlar nedeniyle bisiklet sürmenin imkansız olduğu bir bölgede bulunuyorsa, bu kriterlere uymaktan muaf tutulur. Denetim sırasında (görsel inceleme) tesis, konuklara bisiklet kiralamak veya ödünç almak için en yakın yer hakkında bilgi verir. Bilgilerin doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.

12.4	<i>Konukların bisiklet ödünç alma veya kiralama olanağı vardır. (k)</i> HH, CHP, SA, CC, A	Tesis, sürdürülebilir taşımacılığın kullanımını teşvik etmek için konuklara doğrudan tesisten bisiklet alma veya kiralama imkanı sunar. Ödünç alma ile ilgili bilgiler, resepsiyondan / konsiyerjden, lobide bir çevre köşesinden, ortak alanlarda, konferans alanlarında veya konuk odalarında TV monitörleri aracılığıyla sağlanabilir veya konuk / toplantı odalarında broşürlere yerleştirilebilir. Tesis, Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar. Tesis, yerine getirebileceğinden fazlasını vaat etmemelidir. Denetim sırasında (görsel muayene) tesis misafirlere tesisten bisiklet ödünç alma veya kiralama imkânı hakkında bilgi verir ve görsel denetimle bisikletlerin mevcudiyetini onaylar.
12.5	<i>Tesis, sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğa hakkında farkındalık yaratmak için bünyesinde veya çevresinde faaliyetler yapar. (k)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, konukları, personeli ve yakındaki topluluğun sürdürülebilirlik bilincini arttırmak için bünyesinde veya çevresinde sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğaya yönelik farkındalık yaratma faaliyetleri yapar. Bilinçlendirme faaliyetleri, Dünya Saati, Dünya Günü, Enerji Tasarrufu Haftası, Atık Azaltma Haftası, Dünya Yemek Günü, Dünya Vegan Günü, Dünya Vejetaryen Günü ve/veya Dünya Çevre Günü ile ilgili aktivitelere katılımı teşvik edebilir. Ayrıca, tesisin içindeki yeşil alanlara veya yakındaki alanlara doğa rehberli turlar, ağaç dikme etkinliklerine katılım, diğer özel çevre etkinlikleri, yerel okullar veya topluluklar için sürdürülebilir kalkınma faaliyetlerinin organizasyonu, yardım etkinlikleri vb. kapsayabilir. Tesis özellikle doğal koruma alanları ve yüksek biyolojik çeşitlilik değeri olan alanları desteklemek de dahil olmak üzere biyolojik çeşitliliğin korunmasına destek vermeye teşvik edilir. Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde yapılan ve gelecek 12 ay boyunca planlanan farkındalık artırma faaliyetlerini gösteren belgeleri sunar.
12.6	<i>İşletme, konuklarına yakın çevredeki Mavi Bayrak ödüllü Plaj ve Marinalarla ilgili bilgi sağlamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, uygun durumlarda, konuklarını yüzme, dalma, yelken ve diğer rekreasyonel faaliyetler için, yakınlardaki Mavi Bayraklı plaj, marina ve sürdürülebilir yat turizmine teşvik eder. Mavi Bayrak, FEE tarafından yönetilen başka bir programdır. Plajlar, marinalar ve sürdürülebilir yat operatörleri için gönüllü bir eko-etikettir. Mavi Bayrak hakkında daha fazla bilgi için www.blueflag.global adresini ziyaret edebilirsiniz. Tesise 20 km mesafe içindeki Mavi Bayraklı plaj, marina veya yatlar, “yakında” kabul edilir. Bu bilgiye, resepsiyon / konsiyerj, lobide kurulabilecek bir çevre köşesi, ortak alanlar veya

		konuk/toplantı odalarındaki TV ekranlarında yer verilebilir, konuk odalarına bilgi dosyası konabilir. Bu bilgi konuklara yönelik olsa da, tesisin personelini de bilgilendirmesi teşvik edilir. Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgi sağlar Denetim (görsel inceleme) esnasında tesis, konuklara yakınlardaki Mavi Bayraklı plajlar, marinalar ve sürdürülebilir yat turizmi hakkında verdiği bilgiyi sunar. Bilginin doğru, açık ve kolay anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.
13. İDARE VE YÖNETİM		
13.1	Tesislerin bünyesinde bulunan üçüncü şahıs tarafından işletilen dükkanlar ve işletmeler, Yeşil Anahtar’ın yanı sıra kuruluşun çevresel inisiyatifleri hakkında bilgilendirilmeli ve Yeşil Anahtar kriterlerini takiben faaliyetlerini aynı ruhla yönetmeye teşvik edilmelidir. (Z) HH, CHP, CC, A	Birçok tesiste, üçüncü taraflarca işletilen işletmeler bulunur. “Üçüncü tarafça işletilen” terimi, tesise ait olmayan veya tesis izniyle çalışan mağaza/işletmeleri ifade eder. Buna örneğin, kuaför, kafe, bar, restoran, spor salonları, spa tesisleri, seyahat ve turizm acenteleri, hediyelik eşya dükkanları, giyim mağazaları, büfeler, bisiklet kiralama vb. dahildir. Tesis bünyesinde üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmeler, tesisin çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri ve Yeşil Anahtar hakkında bilgilendirilir. Bilgilendirme, yazılı şekilde veya ortak toplantı vb. yoluyla olabilir. Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerin, faaliyetlerini Yeşil Anahtar kriterleri veya Yeşil Anahtar Programı ruhunu izleyerek yönetmeleri teşvik edilir. Böylece üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerin faaliyetlerinin, doğal hayat ve ekosistem üzerinde olumsuz etkisi olmaz, verilen rahatsızlık rehabilite edilir, koruma yönetimine telafi edici bir katkı sağlanır. Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmeler, yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarına saygı duyar, faaliyetlerinde, tasarımında, dekorasyonunda, mutfağında veya mağazalarında geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını kullanmaya dikkat eder. Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerde, doğal hayattaki yabani hayvanlardan yapılan, tüketilen, sergilenen, satılan veya uluslararası ticareti yapılan ürünler, kullanımlarının sürdürülebilir olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş bir faaliyetin parçasıdır. Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerin düzenlediği, serbest dolaşımdaki yaban hayatıyla etkileşim, istilacı değildir ve doğal hayattaki hayvan topluluklarının canlılığı ve davranışları üzerinde olumsuz etkilerden kaçınma sorumluluğunu yerine getirecek şekilde yönetilir.

		Denetim esnasında tesis, bünyesinde üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmeler hakkında bilgi sunar. Bu mağaza/işletmelerin, tesisin çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri hakkında bilgilendirilmesi ve faaliyetlerini Yeşil Anahtar kriterler veya ruhunu izleyerek yönetmeye teşvik edilmesine ilişkin belgeler gösterilir. Üçüncü şahıs tarafından işletilen mağaza/işletmeler, ekosistem ve yaban hayatı üzerinde önemli bir olumsuz etki yaratmamaya, verilen rahatsızlığı rehabilite etmeye, izin alınmadıkça doğal hayattan alınan öğelerin satmamaya, serbest dolaşımdaki yaban hayatıyla etkileşimin sorumlu bir anlayışla yönetmeye, faaliyet ve tasarımlarında yerel kültüre değer vermeye teşvik edilir.
13.2	Tesis tarafından üretilen veya sipariş edilen baskı kağıdının ve basılı malzemenin en az % 75'i eko etiketli veya çevre yönetim sistemine sahip bir şirket tarafından üretilmelidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Enerji ve atık tüketimini azaltmak (ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için), baskı kağıdı ve basılı malzemenin kullanımı minimumda tutulmaktadır. Baskı kağıdı ve baskı malzemesi bir eko-etikete (FSC-etiket dahil) sahiptir veya çevre yönetim sistemine sahip bir şirket tarafından üretilmelidir. Bu gereksinim, son 12 ay içinde satın alınan veya üretilen baskı kağıdının ve basılı malzemenin asgari % 75'ine ilişkindir. Denetim sırasında, kuruluş son 12 ay içinde satın alınan baskı kağıdının ve basılı malzemenin çevre yönetim sistemine sahip bir şirket tarafından eko etiketli, geri dönüştürülmüş veya üretilmiş olduğunu gösteren belgeleri sunar. Görsel inceleme sırasındaki gözlemler gerekliliklere uygunluğu onaylar.
13.3	Tesis, ön büroda, ofislerde, konuk odalarında ve toplantı odalarında kağıt kullanımını azaltmak için girişimlerde bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, A	Tesis, enerji tüketimi, kaynakların kullanımı ve kâğıt atıklarının azaltılması yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, ofisler, konuk odaları ve toplantı odalarında kâğıt kullanımını azaltmak amaçlı girişimde bulunur. Kağıt kullanımını azaltma girişimleri, konuk ve toplantı odalarında hazır bulunan kağıt miktarını kıstak (örneğin az sayıda ve küçük formatta-A4 yerine A5- kağıt koymak), kağıdı yalnızca talep üzerine temin etmek, toplantı odalarında ortada bir masaya kağıt koymak, not tutmak için tablet bulundurmak gibi uygulamaları kapsar. Ön masada, girişimler talep edilmedikçe (veya e-posta ile gönderilmedikçe) fatura basılmamasını, basılı faturalar için zarf kullanılmamasını içerebilir. Ofis dışındaki alanlardaki personelin (örneğin ön büro personeli), mümkünse kâğıt kullanımını azaltması teşvik edilmektedir. Bu kritere uymak için, kuruluş en az iki alanda kâğıt kullanımını azaltmak için girişimlerde bulunur. Denetim sırasında, tesis, kağıdın kullanımını en az iki alanda azaltmak için girişimleri hakkında bilgi sunar ve görsel inceleme girişimleri onaylar.

13.4	<i>Tesis, tedarikçilerine sürdürülebilirlik taahhütleri hakkında bilgi verir ve onları Yeşil Anahtar kriterlerine uymaya teşvike der. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, ürün/hizmet tedarikçileri ile düzenli iletişim halinde olduğu için, onları Yeşil Anahtar da dahil olmak üzere çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri hakkında bilgilendirir. Bilgilendirme yazılı iletişim veya ortak toplantılar vb. yoluyla olabilir. Tedarikçiler, doğal ekosistemler ve yaban hayatı üzerinde ciddi olumsuz etki yaratmaktan kaçınmak için, faaliyetlerinde Yeşil Anahtar kriterleri veya ruhunu izlemeye teşvik edilir. Tedarikçilerin yabani hayvanlardan yapılan, tüketilen, sergilenen, satılan veya uluslararası ticareti yapılan ürünlere ilişkin faaliyetlerinin, kullanımın sürdürülebilir olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş bir faaliyetin parçası olması hararetle teşvik edilir. Denetim esnasında tesis, tedarikçilere çevre ve sürdürülebilirlik inisiyatifleri hakkında bilgi verildiği ve tedarikçilerin faaliyetlerini Yeşil Anahtar kriterleri veya ruhunu izleyerek yönetmeye teşvik edildiğine ilişkin belgeler sunar.
13.5	<i>Tesis, tedarikçilerinin en az% 75'inin eko sertifikalı olmasını, yazılı bir çevre politikasına sahip olmasını ve / veya sürdürülebilir kalkınmayı taahhüt etmesini sağlamalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, ürün / hizmet tedarikçileri ile düzenli iletişim halinde olduğu için, kullanılan tedarikçilerin en az% 75'inin eko-sertifikalı olmasını, çevre yönetim sistemine sahip olmasını, yazılı bir çevre politikasına sahip olmasını ve / veya taahhüdü gösteren başka şekillerde olmasını sağlar. Denetim sırasında, kuruluş, kullanılan tedarikçilerin en az% 75'inin eko sertifikalı, çevre yönetim sistemine sahip olduğunu, yazılı bir çevre politikasına sahip olduğunu ve / veya sürdürülebilir kalkınmayı amaçlayan başka şekillerde olduğunu gösteren belgeler sunar.
13.6	<i>Tesis, en az %75 oranında yerel ve adil ticaret ürünü mal ve hizmetleri satın alır. (k)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis, yerel ve adil ticaret hizmetlerinin ve mallarının (ürün) mümkün olduğunda ve yeterli kalitede satın alınmasını istemektedir. Yerel olarak üretilen ve sunulan hizmetler ve ürünler (kuruluştan 100 km uzaklıktaki) yerel bölgedeki işletmeleri teşvik eder ve nakliye maliyetlerinin düşürülmesine katkıda bulunur. Adil ticaret etiketi, hizmetlerin ve ürünlerin adil çalışma koşullarında üretilmesini sağlar. Kuruluşun son 12 ay içindeki alımlarının en az% 75'i yerel / adil ticaret hizmetleri / malları olmalıdır. Denetim sırasında, kuruluş son 12 ay içinde kuruluş tarafından satın alınan hizmet ve malların en az% 75'inin yerel olarak üretildiğini ve / veya adil ticaret etiketli olduğunu gösteren belgeler sunar.
13.7	<i>Yeni satın alınan dayanıklı ürünler eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket tarafından üretilmiş olmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevre dostu ve sürdürülebilir bir dayanıklı ürün üretimi sağlamak için, son 12 ay içinde satın alınan dayanıklı ürünler eko- etiket taşır veya çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket tarafından üretilmiştir. Dayanıklı ürünler, devamlı ve uzun süreli kullanımlara dayanacak şekilde üretilmiş ürünlerdir, örneğin mobilya, halı, mutfak ekipmanları (buzdolapları, dondurucular, fırınlar) ve tesiste kullanılan başka büyük makineler. Ofis donanımları (bilgisayarlar, fotokopi makineleri, yazıcılar vb.), kriter 7.27 kapsamında

		olduğu için bu kriterden hariç tutulur. Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan dayanıklı tüketim mallarının en az % 75'inin bir eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi uygulayan ne sahip bir şirket tarafından üretildiğini gösteren belgeleri sunar.
13.8	<i>Tesis, ikinci el dayanıklı tüketim malları satın almalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	İşletmenin, yeni üretilen dayanıklı malzemelerin satın alımındaki azalma ile çevresel ayak izini düşürmesi için, kuruluş son 12 ay içinde ikinci el dayanıklı tüketim malları satın almalıdır. Dayanıklı ürünler, tekrarlanan ve daha uzun süreli kullanımlara dayanacak şekilde üretilmiş ürünlerdir ve mobilya, halı vb. İşletmelerde kullanılan büyük makineler, ancak bu ürünlerin enerji tüketimi de dikkate alınmalıdır. Denetim sırasında, kuruluş son 12 ay içinde ikinci el dayanıklı ürünler satın aldığını gösteren belgeler sunar.
13.9	<i>Çevre dostu taşıma araçlarının kullanımı için personel teşvik edilmelidir. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesis personeli, hava kirliliğini azaltmak ve sağlık için işe gelirken çevre dostu ulaşım araçlarını kullanır. Çevre dostu ulaşım bisiklet, toplu taşıma (otobüs, tren, tramvay, tekne vb.), elektrikli araçların kullanımı, araç paylaşımı, personel servis araçlarını vb. kapsar. Tesis, çevre dostu ulaşımı kullanımını sözlü veya yazılı şekilde teşvik edebilir. Bunun için olanak sağlayabilir (güvenli ve uygun bisiklet park yeri, elektrikli araçlar için şarj istasyonları vb.) ve /veya finansal teşvikler sunabilir (örneğin, toplu taşıma biletleri, ücretsiz elektrikli araç park/şarj yeri, ücretsiz servis, araç paylaşımına destek vb.). Denetim esnasında tesis, personeli çevre dostu taşıma kullanımına teşvik ettiğini gösteren belgeler sunar. Mümkünse, bu durum görsel olarak kontrol edilir.