

# Yeşil Anahtar Programı Otel Kriterleri

1 Haziran 2016 – 31 Aralık 2020

(z): zorunlu kriter

(k): kılavuz kriter

Yeşil Anahtar otel kriterleri 15'ten fazla yatak odası bulunan otel ve hosteller için uygundur. Başvuru sahibi kuruluş tüm zorunlu kriterlere ve ödülün yıl sayısına göre artan sayıda kılavuz kriterine uymak zorundadır:

| 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)                    |
| 1.2               | Tesis bir çevre politikası geliştirmelidir. (Z)  |
| 1.3               | Tesis, hedefleri belirlemeli ve sabit ilerleme sağlamak için yıllık eylem planı hazırlamalıdır. (Z)                      |
| 1.4               | Yeşil Anahtar'a ilişkin tüm belgeler, denetim için bir dosyada muhafaza edilmeli ve hazır tutulmalıdır. (Z)              |
| 1.5               | Çevre yöneticisi, Yeşil Anahtar kriterlerinin her yıl gözden geçirilmesini sağlamalıdır. (Z)                             |
| 1.6               | Tesis, ilgili paydaşlarla aktif işbirliği içinde olmalıdır. (Z)  |
| 1.7               | <i>Tesis, bilinen bir CO<sub>2</sub> ölçüm aracı ile karbon ayak izini ölçecektir. (K)</i>                               |
| 2.1               | Yönetim, personeli mevcut ve yeni çevre girişimleri hakkında bilgilendirmek için düzenli olarak toplantı yapmalıdır. (Z) |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 2.2                           | Çevre yöneticisi, tesiste çevre alanında olan gelişmeleri sunmak amacıyla, yönetimle olan toplantılara katılmalıdır. (Z)  |
| 2.3                           | Çevre yöneticisi ve diğer personeller çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında eğitim almalıdır. (Z)   |
| 2.4                           | Çevre yöneticisi, tesisin çevre taahhütleri hakkında personeli bilgilendirmelidir. (Z)  |
| 2.5                           | Housekeeping birimi, tarafından havlu ve/veya çarşaf kullanımıyla ilgili prosedürleri biliyor ve kabul etmiş olmalıdır.. (Z)                                      |
| <b>2. KONUK BİLGİLENDİRME</b> |   |
| 3.1                           | Yeşil Anahtar ödülü, görünür bir yerde teşhir edilmelidir. (Z)  |
| 3.2                           | Yeşil Anahtar materyaline ilişkin bilgi, konuklar için görünür ve erişime açık şekilde olmalıdır. (Z)   |
| 3.3                           | Yeşil Anahtar Ödülü ve çevresel konular hakkında bilgiler kuruluşun web sitesinde mevcut olmalıdır.(Z)  |
| 3.4                           | Tesis, misafirlerine çevre çalışmaları hakkında bilgi vermeil ve onları bu çalışmalara katmalıdır; konukları çevresel girişimlere katılmaya teşvik etmelidir. (Z) |
| 3.5                           | Ön büro personeli, konuklara Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri hakkında bilgi verebilecek donanımda olmalıdır. (Z)                                    |
| 3.6                           | Tesis, konuklara yerel toplu taşıma servis araçları veya bisiklet/yürüme seçenekleri hakkında bilgi verebilmelidir. (Z)   |
| 3.7                           | Enerji ve su tasarrufu hakkındaki bilgi, konuklar için görünür yerde olmalıdır.(Z)  |
| 3.8                           | <i>Tesis konuklarına çevresel ve/veya sosyo-kültürel performansını değerlendirme fırsatı sunar. (K)</i>   |
| <b>3. SU</b>                  |   |
| 4.1                           | Toplam su tüketimi, en az ayda bir kez kaydedilmelidir. (Z)   |
| 4.2                           | Yeni satın alınan klozet sifonları, sifon başına 6 litreden fazla su tüketmemelidir. (Z)  |
| 4.3                           | Damlatan musluklar ve sızdıran tuvaletler temizlik personeli ve diğer personel tarafından düzenli olarak kontrol edilmelidir. (Z)                                 |
| 4.4                           | Konuk odalarında duşların en az %75'inden su akışı, dakikada 9 litreyi aşmamalıdır. (Z)   |
| 4.5                           | Konuk odalarında musluklardan en az %75'inden su akışı, dakikada 6 litreyi aşmamalıdır. (Z)   |
| 4.6                           | Ortak alanlardaki pisuvarların sensörleri, su tasarrufu sağlayan cihazları olmalı veya pisuvarlar susuz olmalıdır. (Z)  |
| 4.7                           | Yeni satın alınan kapaklı ya da tünel bulaşık makinelerinin, yıkama başına 3.5 litreden fazla su tüketimine izin verilmemelidir. (Z)                              |
| 4.8                           | Bulaşık makinesinin çalışma esnasında su ve enerji tasarrufuna yönelik önerilerle ilgili talimatlar, makine yakınlarında teşhir edilmelidir. (Z)                  |
| 4.9                           | Tüm atık sular ulusal ve yerel mevzuata ( Ulusal Su Kirliliği Yönetmeliği ve Kentsel Atıksu Arıtımı) uygun olmalıdır. (Z)   |
| 4.10                          | <i>Yeni satın alınan bulaşık ve çamaşır makineleri, geleneksel tip ev aletleri olmamalıdır. (K)</i>   |
| 4.12                          | <i>Ortak alanlarda musluklardan ve tuvaletlerden akan su miktarı dakikada 6 litreyi geçmemelidir. (K)</i>   |
| 4.13                          | <i>Atık sular arıtma işlemi sonrasında tekrar kullanılmalıdır. (K)</i>  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 4.14                          | <i>Yağmur suyu toplanmalı tuvaletler veya diğer uygun amaçlar için kullanılmalıdır. (K)</i>   |
| 4.15                          | <i>Yeni satın alınan klozet/alafranga tuvalet sifonu ikili sifon tipine sahip olup 3/6 litre su harcamalıdır. (K)</i>   |
| 4.16                          | <i>Yüzme havuzu için su kalitesi, sağlık ve güvenlik konularında ulusal onaylı standartları sağlamalıdır. (K)</i>   |
| 4.17                          | <i>Yüzme havuzu buharlaşmayı önlemek için kapatılmalıdır.(Bu kriter açık havuzlar için geçerlidir) (K)</i>  |
| 4.18                          | <i>Düzenli kontroller ile yüzme havuzlarındaki sızıntılar engellenmelidir. (K)</i>  |
| <b>4. YIKAMA VE TEMİZLEME</b> |   |
| 5.1                           | <i>Çarşaf ve havluların sadece istek üzerine değiştirileceği konusunda odalarda konuklara yönelik bilgilendirici doküman veya işaretler bulunmalıdır. (Z)</i>   |
| 5.2                           | <i>Günlük kullanım amaçlı yeni satın alınan kimyasal temizlik ürünleri ve yıkama maddeleri, ulusal/uluslararası şekilde tanına bir eko-etiket taşmalı veya Yeşil Anahtar Kara Listesinde yer alan malzemeleri içermemelidir.(Z)</i> |
| 5.3                           | <i>Dezenfeksiyon maddeleri sadece gerektiğinde ve hijyen kurallarına uygun olarak kullanılmalıdır. (Z)</i>  |
| 5.4                           | <i>AB ülkelerinde, kağıt havlu, yüz mendili ve tuvalet kağıtları, klorinle (optik beyazlatıcı) beyazlatılmış kağıt içermemeli veya bu konuda eko-etikete sahip olmalıdır. (Z)</i>   |
| 5.5                           | <i>AB üyesi olmayan ülkelerde yeni satın alınan kağıt havlu, yüz mendili ve tuvalet kağıtları, klorinle (optik beyazlatıcı) beyazlatılmış kağıt içermemeli veya bu konuda eko-etikete sahip olmalıdır. (K)</i>                      |
| 5.6                           | <i>Tesiste eko-etiketli bulaşık makinesi ve çamaşır deterjanı kullanılmalıdır. (K)</i>  |
| 5.7                           | <i>Su ve kimyasal tasarrufu için temizlikte fiber bez kullanılmalıdır. (K)</i>  |
| 5.8                           | <i>Tesis yıkama ve temizleme işlemlerinde kokulu ürünler kullanılmamalıdır. (K)</i>   |
| <b>5. ATIK</b>                |   |
| 6.1                           | <i>Tesis, atıkları yerel ve ulusal mevzuata göre geri dönüşüm tesislerinde değerlendirebilecek en az üç kategoride ayırmalıdır. (Z)</i>   |
| 6.2                           | <i>Ayrılan atıklar, yerel veya ulusal atık yönetim tesisleri, özel bir kuruluş veya kuruluşun kendi tesisleri tarafından ayrı olarak ele alınmalıdır. (Z)</i>   |
| 6.3                           | <i>Şayet yöresindeki belediye veya birliğin geri dönüşüm olanağı yoksa, işletme söz konusu atıkların yeniden değerlendirilebilmesi için atıklarını en yakın geri dönüşüm tesisine götürülmesini sağlamalıdır. (Z)</i>               |
| 6.4                           | <i>Atıkların ayrıştırılması ve ele alınması ile ilgili talimatlar, personel için kolayca anlaşılabilir, basit bir formatta olmalıdır.(Z)</i>  |
| 6.5                           | <i>Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri, CFC ya da HCFC soğutucularını kullanmamalıdır. Tüm ekipmanlar soğutucu akışkanlarının</i>   |

|                  |   |
|------------------|---|
|                  | azaltılmasıyla ilgili ulusal mevzuata uymalıdır. (Z)  |
| 6.6              | Tek kullanımlık bardaklar, tabaklar ve çatal bıçak takımları sadece havuz alanlarında, belirli etkinliklerde, fitness ve spa alanlarında ve hazır yiyecek ve içeceklerin alınmasında kullanılmalıdır. (Z)   |
| 6.7              | Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar sızarak çevreyi kirletmeyi önleyici ayrı kaplarda güvenli bir şekilde saklanmalıdır. (Z)  |
| 6.8              | Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar onaylı bir kabul tesisine güvenli bir şekilde taşınmalıdır. (Z)   |
| 6.9              | Her banyoda çöp kutusu bulunmalıdır. (Z)  |
| 6.10             | <i>Tesis, toplam atık miktarını kaydetmeli ve atıkları azaltmak ve / veya yeniden kullanmak için bir atık planına sahip olmalıdır. (K)</i>  |
| 6.11             | <i>Konuklar, atıkları atık yönetim tesislerince işleme tabi tutulabilecek şekilde kategorilere ayırma olanağına sahip olmalıdır. (K)</i>  |
| 6.12             | <i>Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş, bonesi vs. gibi banyo malzemeleri, tek kullanımlık paketlerde sunulmamalıdır. Eğer sunuluyorsa ambalajı geri dönüşümlü malzemedir veya biyolojik çözünebilir bir malzemeyle ambalajlanmış olmalıdır. (K)</i> |
| 6.13             | <i>Konuklara sağlanan sabun ve şampuan, ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. (K)</i>  |
| 6.14             | <i>Krema, yağ, reçel vs. için tek dozluk paketler kullanılmamalıdır. Kullanımı azaltılmalı ya da geri dönüşümü mümkün malzemeler içinde paketlenmelidir. (K)</i>  |
| 6.15             | <i>Tesis, ambalaj malzemelerinin toplanması ve bertarafı için uygun bir tedarikçiyle çalışmalıdır. (K)</i>  |
| 6.16             | <i>Tesis biyoçözünür bardak, tabak ve çatal bıçak takımları kullanmalıdır. (K)</i>  |
| 6.17             | <i>Organik atıklardan kompost yapılmalıdır. (K)</i>   |
| <b>6. ENERJİ</b> |   |
| 7.1              | Enerji kullanımı, en az ayda bir kez kayıt altına alınmalıdır. (Z)  |
| 7.2              | Isıtma ve soğutma kontrol sistemleri, mevsimsel değişikliklere ve konaklamanın gerçekleşmediği durumlara göre ayarlanmalıdır. (Z)   |
| 7.3              | Ampullerin en az %75'i enerji tasarruflu olmalıdır. (Z)   |
| 7.4              | Ocak üstü davlumbaz yağ filtreleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z)   |
| 7.5              | Havalandırma tesisinin ısıtma / soğutma eşanjörünün yüzeyleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z)  |
| 7.6              | Havalandırma sistemi yılda en az bir kez kontrol edilmeli ve enerji tasarrufu için gerektiğinde tamir edilmelidir. (Z)  |
| 7.7              | Buzdolapları, soğuk hava depoları, ısıtıcılar ve fırınlar, enerji tüketimini en aza indirecek malzemeler ile donatılmalıdır. (Z)  |
| 7.8              | Yeni satın alınan mini barlar, 1 kWh/gün'den daha fazla enerji tüketimi yapmamalıdır. (Z)   |
| 7.9              | Boş odalardaki elektrikli aletleri kullanımları ile ilgili yazılı bir prosedür bulunmalıdır. (Z)  |
| 7.10             | Tesis, konuk odalarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirlemelidir. (Z)  |
| 7.11             | <i>Dış mekan ışıkları gerekli olmadığına otomatik olarak kapatılacak sensörler konmalıdır. (K)</i>  |

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| 7.12                        | <i>Tüm pencereler yerel iklime ve mevzuata göre uygun olarak yüksek seviyede ısı yalıtımına sahip olmalıdır. (K)</i>  |
| 7.13                        | <i>Tesis, konuk odalarında kullanılan elektrikli cihazların ve mutfak, çamaşırhane, vb. gibi alanlarda kullanılan cihazların enerji verimli olmasını sağlamalıdır. (K)</i>                              |
| 7.14                        | <i>Her beş yılda bir enerji denetimi yapılmalıdır. (K)</i>  |
| 7.15                        | <i>Elektrik panellerinden ya da direk elektrik ısıyı sağlayan ısıtıcılardan sağlanan ısıya izin verilmemelidir. (K)</i>   |
| 7.16                        | <i>Tesiste eko-sertifikalı ve/veya yenilenebilir enerji kullanılmalıdır. (K)</i>  |
| 7.17                        | <i>Havalandırma tesisleri, enerji-optimum vantilatörü ve enerji tasarrufu sağlayan bir motorla donatılmalıdır. (K)</i>  |
| 7.18                        | <i>Odalar, konukların dışarıda olduğu zaman elektrikli aletlerin kapanmasını sağlamak üzere anahtar kart sistemine sahip olmalıdır. (K)</i>   |
| 7.19                        | <i>Hol ve koridorlarda hareket sensörlü ışıklandırma sistemleri kurulmalıdır. (K)</i>   |
| 7.20                        | <i>Enerji tasarruflu ışıklandırmalar için ortak alanlarda otomatik sistemler kurulmalıdır. (K)</i>  |
| 7.21                        | <i>Enerji izleme için stratejik olarak önemli yerlerde ayrı elektrik ve gaz sayaçları kurulmalıdır. (K)</i>   |
| 7.22                        | <i>Havalandırma ve klima sistemleri camlar açıldığında otomatik olarak devre dışı kalmalıdır. (K)</i>   |
| 7.23                        | <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>                         |
| 7.24                        | <i>Binanın enerji tüketimini önemli ölçüde azaltmak için minimum seviyedeki ulusal gereksinimlerin üzerinde yalıtımı sağlanmalıdır. (K)</i>   |
| 7.25                        | <i>Sıcak su boruları tamamen izole edilmelidir. (K)</i>   |
| 7.26                        | <i>Bilgisayarlar, yazıcılar ve fotokopi makineleri uyku modunda kullanılmalı veya otomatik olarak kapatılmalıdır. (K)</i>   |
| 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> |
| 7.28                        | <i>Otomatik dağıtım makineleri, kahve ve su sebilleri gibi cihazlar kullanılmadıkları zaman kapatılmalıdır. (K)</i>   |
| 7.29                        | <i>Mutfak davlumbazları giriş/çıkış kızılötesi fanlar ile donatılmalıdır. (K)</i>   |
| <b>7. YIYECEK VE İÇECEK</b> |   |
| 8.1                         | <i>Tesisin, satın alıp kaydını tuttuğu yiyecek ve içeceklerin en az üç çeşidi organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel üretim olmalıdır. (Z)</i>                                    |
| 8.2                         | <i>Organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerinin alımdaki payları her yıl arttırılmalıdır. (Z)</i>  |
| 8.3                         | <i>Tesis, mevsimsel ürünler, daha az et ürünleri ve nesli tükenmekte olan balık, deniz ürünleri dışında diğer türlerden ürün satın almak için girişimlerde bulunmalıdır. (K)</i>                        |
| 8.4                         | <i>Tesis, gıda atıklarının miktarını kaydetmeli ve azaltmak için girişimde bulunmalıdır. (K)</i>  |
| 8.5                         | <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>                        |

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 8.6                                   | <i>Restoranda alternatif bir vejetaryen menü sunulmalıdır. (K)</i>  |
| 8.7                                   | <i>Su kalitesinin yeterli bir standarta olması durumunda, restoran ve toplantı salonlarında konuklara musluk suyu sunulur. (K)</i>  |
| <b>8. İÇ ÇEVRE</b>                    |   |
| 9.1                                   | Restoranda sigara içilmemeli veya sigara içilmeyen bir alan bulunmalıdır. (Z)   |
| 9.2                                   | Odaların en az %75'inde sigara içilmemelidir. (Z)   |
| 9.3                                   | <i>Tesisin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut olmalıdır. (K)</i>   |
| 9.4                                   | <i>Bina yenilenmesi veya yeni bina inşası durumunda çevre dostu ürünler kullanılmalıdır. (K)</i>  |
| <b>9. YEŞİL ALANLAR</b>               |   |
| 10.1                                  | Organik veya doğal eşdeğeri varsa, kimyasal pestisit ve gübre kullanılmamalıdır. (Z)  |
| 10.2                                  | Yeni satın alınan çim biçme makineleri ya elektrikle çalışmalı ya kurşunsuz benzin kullanılmalı, ya katalizörlü olmalı ya eko etikete sahip olmalı ya da manuel olarak kullanılmalıdır. (Z) |
| 10.3                                  | Bahçeler damlama sistemi ile sulanmalıdır. (Z)  |
| 10.4                                  | <i>Bitki atıklarından kompost yapılmalıdır. (K)</i>   |
| 10.5                                  | <i>Yağmur suyu ve gri su toplama sistemi bahçede sulama yapabilmek amacıyla kullanılmalıdır. (K)</i>  |
| 10.6                                  | <i>Yeni yeşil alanlar oluşturulacağı zaman endemik ya da yerli türler tercih edilmelidir. (K)</i>   |
| <b>10. KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK</b> |   |
| 11.1                                  | Tesis çevre, sağlık, güvenlik ve iş gücü ile ilgili konularda ulusal ve yerel mevzuata ve kendi kurumsal sosyal sorumluluk politikasına uygun şekilde hareket eder. (Z)                     |
| 11.2                                  | <i>Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlamalıdır. (K)</i>   |
| 11.3                                  | <i>Tesis, kadınlar ve yerel azınlıkların istihdamınsa (yönetim pozisyonları dahil) adil bir tutum uygulamalı ve çocuk işçiliğini engellemelidir. (K)</i>                                    |
| 11.4                                  | <i>Tesis, eğitim, sağlık güvenlik gibi konuların yanı sıra sosyal faaliyetleri yeşil faaliyetleri veya girişimleri aktif olarak desteklemelidir. (K)</i>                                    |
| 11.5                                  | <i>Tesis, yerel küçük girişimcilere bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayanan sürdürülebilir ürünler geliştirmek ve satmak için imkan sağlamalıdır. (K)</i>                          |

|                              |   |
|------------------------------|---|
| 11.6                         | <i>Soyu tükenmekte olan bitki ve hayvanlar, tarihi ve arkeolojik eserler, yasanın izin verdiği durumlar dışında satılmamalı, ticaret konu olmamalı ve sergilenmemelidir. (K)</i>  |
| 11.7                         | <i>Kullanılmayan malzemeler/eşyalar uygun olan hayır kurumlarına bağışlanarak değerlendirilmelidir. (K)</i>   |
| <b>11. YEŞİL AKTİVİTELER</b> |   |
| 12.1                         | <i>Yakındaki parklar, peyzaj ve doğa koruma alanları hakkında bilgiler tüm konukların kullanımına açık olmalıdır. (Z)</i>   |
| 12.2                         | <i>Tesis, mümkün olan yerlerde bisiklet kiralamak ya da bisiklet ödünç almak için en yakın yerlere ilişkin bilgi sağlamalıdır. (Z)</i>  |
| 12.3                         | <i>Misafirler, bisiklet kiralamak veya ödünç almak gibi imkanlara sahip olmalıdır. (K)</i>  |
| 12.4                         | <i>Tesis, bünyesinde veya çevresinde sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğa odaklı farkındalık yaratmak için faaliyetler yürütmelidir. (K)</i>  |
| 12.5                         | <i>İşletme, konuklarına yakın çevredeki Mavi Bayrak ödüllü Plaj ve Marinalarla ilgili bilgi sağlamalıdır. (K)</i>   |
| <b>12. İDARE VE YÖNETİM</b>  |   |
| 13.1                         | <i>Personele ait tüm alanlar, konuk alanları ile aynı kriterleri sağlamalıdır. (Z)</i>  |
| 13.2                         | <i>Kırtasiye malzemesi, broşür vs. gibi işletme tarafından üretilmiş veya sipariş edilmiş malzemeler, eko-etiketli olmalı ya da çevre yönetim sistemi olan bir işletme üretilmelidir. (Z)</i>   |
| 13.3                         | <i>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)</i> |
| 13.4                         | <i>Tesis, ofislerde, konuk odalarında ve toplantı salonlarında kağıt kullanımını azaltmaya yönelik girişimlerde bulunmalıdır. (K)</i>   |
| 13.5                         | <i>Tesis, tedarikçilerine çevresel taahhütleri hakkında bilgi vermelidir ve tedarikçilerine Yeşil Anahtar kriterlerine uymaya teşvik etmelidir. (K)</i>   |
| 13.6                         | <i>Tesis, kullanılan tedarikçilerin eko-sertifikalı olmasına, yazılı bir çevre politikası yürütmesini ve/veya sürdürülebilir kalkınmayı taahhüt etmesini sağlamalıdır. (K)</i>  |
| 13.7                         | <i>Tesis, yerel ve adil ticaret ürünü mal ve hizmet satın almalıdır. (K)</i>  |
| 13.8                         | <i>Yeni satın alınan dayanıklı ürünler eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi uygulayan ir şirket tarafından üretilmiş olmalıdır. (K)</i>  |
| 13.9                         | <i>Tek kullanımlık malzemelerin ve sarf malzemelerinin alımı ölçüler ve tesis, kullanımı azaltmanın yollarını aramalıdır. (K)</i>   |
| 13.10                        | <i>Çevre dostu taşıma araçlarının kullanımı için personel teşvik edilmelidir. (K)</i>   |

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|