

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	Yönetim, programa dahil olmalı ve işletmenin personeli arasından bir çevre yöneticisi tayin etmelidir. Çevre Yöneticisi aynı zamanda Yeşil Anahtar Sorumlusudur. (Z)
1.2	İşletmenin, bir çevre politikası olmalıdır. (Z)
1.3	Sürekli gelişim için hedefler belirlenmeli ve bu hedeflere ulaşmak için bir eylem planı oluşturulmalıdır. (Z)
1.4	İşletme, Yeşil Anahtar'la ilgili tüm dokümanları içeren bir dosyanın oluşturulmasını sağlamalıdır. (Z)
1.5	Çevre yöneticisi, Yeşil Anahtar kriterlerinin yıllık olarak gözden geçirilmesini sağlamalıdır. (Z)
1.6	İşletme, ilgili paydaşlarla aktif işbirliği kurmalıdır. (Z)
1.7	<i>İşletme, karbon ayak izini, tanınan bir CO2 ölçüm aracı kullanılarak ölçecektir. (K)</i>

2. PERSONEL KATILIMI

2.1	Yönetim, mevcut ve yeni çevre girişimleri ile ilgili konularda personeli bilgilendirmek için toplantı/ lar düzenlenmelidir. (Z)
2.2	Çevre yöneticisi, işletmenin çevrenin iyileşmesini sunmak amacıyla yönetim ile yapılan toplantılara iştirak etmelidir. (Z)
2.3	Çevre yöneticisi ve diğer personeller çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında eğitim almalıdır. (Z)
2.4	Çevre yöneticisi, işletmenin çevre yükümlülükleri hakkında ilgili personeli bilgilendirmelidir. (Z)
2.5	Housekeeping hizmeti tarafından havlu ve nevresimlerin tekrar kullanımı ile ilgili prosedürler bilinmeli ve uygulanmalıdır. (Z)

3. KONUK BİLGİLENDİRME

3.1	İşletme Yeşil Anahtar Ödülü sahibi olduğunu açık bir şekilde göstermelidir. (Z)
3.2	Yeşil Anahtar'la ilgili bilgilendirici malzemeler konukların ulaşabilecekleri ve kolayca bulabilecekleri bir yerde olmalıdır. (Z)
3.3	Yeşil Anahtar Ödülü ve çevresel konular hakkında bilgiler kuruluşun web sitesinde mevcut olmalıdır.(Z)
3.4	İşletme, misafirleri çevre etkinlikleri hakkında bilgilendirmeli ve dahil etmeli ve çevresel girişimlere katılmaya teşvik etmelidir. (Z)
3.5	Ön büro personeli, işletmenin mevcut çevre etkinlikleriyle ve projeleriyle ilgili açıklama yapabilecek durumda olmalıdır. (Z)
3.6	İşletme, yerel toplu taşıma sistemleri, servis otobüsü veya bisiklet / yürüyüş alternatifleri hakkında konuklarını bilgilendirebilmelidir. (Z)
3.7	Enerji ve su tasarrufu ile ilgili konuklara ve personele yönelik görsel işaretler bulunmalıdır. (odadaki televizyon, ışıklar, sıcaklık, musluklar, duşlar vs. (Z)
3.8	<i>İşletme, misafirlerine çevresel ve / veya sosyo-kültürel performanslarını değerlendirme fırsatı sunmalıdır.(anket, internet üzerinde bir değerlendirme vs.) (K)</i>

4. SU

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	Misafir odalarında duşların en az %75'inden su akışı, dakikada 9 litreyi aşmamalıdır. (Z)
4.5	Misafir odalarında musluklardan en az %75'inden su akışı, dakikada 6 litreyi aşmamalıdır. (Z)
4.6	Genel alanlarda pisuvarlar, gereğinden daha fazla sifon suyu harcamamalıdır. (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 bulunmalıdır. (Z)
4.9	Tüm atık sular ulusal ve yerel yönetmeliklere (Ulusal Su Kirliliği Yönetmeliği ve Kentsel Atıksu Arıtımı) uygun olmalıdır. (Z)
4.10	<i>Yeni satın alınan bulaşık makinelerinde, konvansiyonel dahili tertibata izin verilmemelidir. (K)</i>
4.11	<i>Ayrı su ölçerler, su tüketiminin üst seviyede gerçekleştiği alanlarda kurulmalıdır. (K)</i>

4.12	<i>Genel alanlarda musluklardan ve tuvaletlerden akan su miktarı dakikada 6 litreyi geçmemelidir. (K)</i>
4.13	<i>Atık sular tekrar kullanılmalıdır. (işlem sonrası). (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>
5. YIKAMA VE TEMİZLEME	
5.1	<i>Çarşaf ve havluların sadece istek üzerine değiştirileceği konusunda odalarda konuklara yönelik bilgilendirici doküman bulunmalıdır. (Z)</i>
5.2	<i>Yeni satın alınan kimyasal temizlik ürünleri ve yıkama maddeleri, Yeşil Anahtar kriterleri gereği kara listede belirtilenlere ters düşmemelidir. (Z)</i>
5.3	<i>Dezenfeksiyon maddeleri sadece gerektiğinde ve hijyen kurallarına uygun olarak kullanılmalıdır. (Z)</i>
5.4	<i>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>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>
6. ATIK	
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 ayrı bir şekilde nasıl işleneceği ve değerlendirileceğine yönelik talimatlar, personelin bilgisine sunulmalıdır. (Z)</i>
6.5	<i>Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri, CFC ya da HCFC soğutucularını kullanmamalıdır. Tüm ekipmanlar aşamalı olarak durdurulmalarına ilişkin ulusal yönetmeliklere her daim uyulmalıdır. (Z)</i>
6.6	<i>Tek kullanımlık bardaklar, tabaklar ve çatal bıçak takımları sadece havuz alanlarında, belirli etkinliklerde, fitness ve spa alanlarında ve yiyecek ve içeceklerin alınmasında kullanılmalıdır.(Z)</i>
6.7	<i>Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar sızarak çevreyi kirlletmeyi önleyici ayrı kaplarda güvenli bir şekilde saklanmalıdır. (Z)</i>
6.8	<i>Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar onaylı bir kabul tesisine güvenli bir şekilde taşınmalıdır. (Z)</i>

6.9	Her banyoda çöp kutusu bulunmalıdır. (Z)
6.10	<i>Kuruluş, 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 malzemeden yapılmış 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 tekli paketler kullanılmamalıdır. Ya da geri dönüşümü mümkün malzemeler içinde paketlenmelidir. (K)</i>
6.15	<i>Tesis, uygun tedarikçi ile birlikte ambalajların toplanması ve bertaraf edilmesi için gerekli düzenlemeleri yapmalıdır. (K)</i>
6.16	<i>Tesis biyoparçalanabilir bardak, tabak ve çatal bıçak takımları kullanmalıdır. (K)</i>
6.17	<i>Organik atıklardan kompost yapılmalıdır. (K)</i>
7. ENERJİ	
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 her daim enerji tasarrufu sağlamak üzere yılda en az bir kere kontrol ve bakıma tabi tutulmalıdır. (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, misafir odalarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık tanımlamalıdır. (Z)
7.11	<i>Dış mekan ışıkları gerekli olmadığında otomatik olarak kapatılmalıdır. (K)</i>
7.12	<i>Tüm pencereler yerel iklime uygun olarak yüksek seviyede ısı yalıtımına sahip olmalıdır. (K)</i>
7.13	<i>Tesis, misafir 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 araçlardan sağlanan ısıya izin verilmemelidir. (K)</i>
7.16	<i>İşletme yenilenebilir enerji kullanmalıdır. (K)</i>
7.17	<i>Havalandırma tesisleri, enerji-optimum vantilatörü ve enerji tasarrufu sağlayan bir motorla donatılmalıdır. (K)</i>
7.18	<i>Odalar, misafirin 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 camlar açıldığında otomatik olarak devre dışı kalmalıdır. (K)</i>
7.23	<i>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>Kahve ve su dağıtıcı gibi cihazlar kullanılmadıkları zaman kapatılmalıdır. (K)</i>
7.29	<i>Mutfak davlumbazları kızılötesi fanlar ile donatılmalıdır. (K)</i>
8. YIYECEK VE İÇECEK	
8.1	<i>Tesis, organik, eko-etiketli ve / veya yerel olarak üretilen en az üç tür yiyecek / içecek ürünü satın almalı ve kaydetmelidir. (Z)</i>
8.2	<i>Organik, eko-etiketli ve / veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerinin 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 inisiyatif almalıdır. (K)</i>
8.5	<i>Tesis menü veya açık büfede organik, eko-etiketli ve / veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerini açıkça belirtmelidir. (K)</i>
8.6	<i>Restoranda vejetaryen menü sunulmalıdır. (K)</i>
8.7	<i>Toplantı salonlarında, su kalitesi yeterli standartlarda olduğu zaman şişe su yerine musluk suyu kullanılmalıdır. (K)</i>
9. İÇ ÇEVRE	
9.1	<i>Restoranda sigara içilmemeli veya sigara içilmeyen bir alan bulunmalıdır. (Z)</i>
9.2	<i>Odaların en az %75'inde sigara içilmemelidir. (Z)</i>
9.3	<i>İşletmenin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut olmalıdır. (K)</i>
9.4	<i>Yeniden döşeme ya da yeni bina yapılacağı durumlarda çevre dostu ürünler kullanılmalıdır. (K)</i>
10. YEŞİL ALANLAR	
10.1	<i>Organik veya doğal eşdeğeri olmadıkça kimyasal ilaç ve gübre kullanılmamalıdır. (Z)</i>
10.2	<i>Yeni satın alınan çim biçme makineleri ya elektrikli olmalı, kurşunsuz benzin kullanılmalı, katalizörle sahip olmalı, eko etikete sahip olmalı ve elle çalıştırılmalıdır. (Z)</i>
10.3	<i>Bahçeler damlama sistemi ile sulanmalıdır. (Z)</i>
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>
11. KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK	
11.1	<i>Tesis çevre, sağlık, güvenlik ve iş gücü ile ilgili uluslararası, ulusal ve yerel mevzuatlara uygun olarak çalışmalıdır.(Z)</i>
11.2	<i>Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlamalıdır. (K)</i>
11.3	<i>Tesiste, çocuk işçi çalıştırılmamalıdır. Yönetim kadroları dahil olmak üzere, kadın ve yerel azınlıkların işe alınmasında eşit haklar sağlamalıdır. (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>Tesis bölgesindeki yerel toplumla işbirliği içinde ve onlarla birlikte çalışmalıdır. (K)</i>
11.7	<i>İşletme nesli tükenmekte olan bitki ve hayvan türlerini; tarihi ve arkeolojik eserleri yasaların izin verdiği durumlar dahilinde sergileyebilir. (K)</i>
11.8	<i>Kullanılmayan malzemeler/eşyalar uygun olan hayır kurumlarına bağışlanarak değerlendirilmelidir. (K)</i>
12. YEŞİL AKTİVİTELER	
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 almak gibi imkanlara sahip olmalıdır. (K)</i>
12.4	<i>Kuruluş, tesis içinde 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>
13. İDARE VE YÖNETİM	
13.1	<i>Personele ait tüm alanlar, konuk alanları ile aynı kriterleri sağlamalıdır. (Z)</i>
13.2	<i>Kırtasiye malzemesi, broşür vs. gibi işletme için üretilmiş malzemeler, eko-etiketli olmalı ya da çevre yönetim sistemi olan bir işletme üretilmelidir. (Z)</i>
13.3	<i>İşletmenin tesislerinde 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, misafir odalarında ve toplantı salonlarında kağıt kullanımını azaltmaya yönelik girişimlerde bulunmalıdır. (K)</i>
13.5	<i>Tesis, tedarikçilerine çevresel taahhütleri hakkında bilgi vermelidir ve tedarikçileri Yeşil Anahtar kriterlerini takip etmeye teşvik etmelidir. (K)</i>
13.6	<i>Tesis, kullanılan tedarikçilerin eko-sertifikalı olmasına, yazılı bir çevre politikasına sahip olmasına önem vermelidir. (K)</i>
13.7	<i>Yerel ticaret malzemeleri tesis tarafından satın alınır. (K)</i>

13.8	<i>Yeni satın alınan dayanıklı tüketim malları eko-etikete sahip olmalı veya bir çevre yönetim sistemi olan bir şirket tarafından üretilmesi gereklidir. (K)</i>
13.9	<i>Tek kullanımlık ürünlerin satın alınması tesis tarafından kontrol edilmeli ve kullanımının azaltılmasının sağlanması gerekmektedir.(K)</i>
13.10	<i>Çevre dostu taşıma araçlarının kullanımı için personel teşvik edilmelidir. (K)</i>