

Yeşil Anahtar Restoran Kriterleri ve Açıklayıcı Notlar

1 Ocak 2022 – 31 Aralık 2025

GİRİŞ

Yeşil Anahtar aşağıdaki kategoriler için geçerlidir:

Otel 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 tesisleri, eko yurtlar, eko çiftlikler vb. için uygundur.
Konferans merkezleri (CC)	Yeşil Anahtar konferans merkezi kriterleri, konaklama yeri olmayan yerlerdeki konferans merkezleri için uygundur.
Restoranlar (R)	Yeşil Anahtar restoran kriterleri otellerin veya diğer konaklama yerlerinin bir parçası olmayan restoranlar için uygundur.
Turistik Cazibe Yerleri (A)	Yeşil Anahtar turistik cazibe yerleri kriterleri; müzeler, tema parkları ve tercüme merkezleri için uygundur. (Tercüme merkezleri, genellikle ziyaretçi merkezleri veya eko -müzeler ile ilişkilendirilen ve kültürel, tarihi veya doğal alanlar ile bağlantılı olarak konumlanan bir tür yeni tarz müzedir.)

Yeşil Anahtar'a hak kazanabilmek için, başvuru sahibi tesisin bir otel/hostel, kamp alanı/tatil parkı, küçük konaklama, konferans merkezi, restoran veya turistik cazibe merkezi olarak resmi olarak kayıtlı olması ve bu işlevin resmi olarak ana faaliyeti olarak kaydedilmesi gerekir.

KRİTERLER VE AÇIKLAYICI NOTLAR

(Z) ile işaretlenen kriterler zorunlu, (K) ile işaretlenen kriterler kılavuz kriterlerdir. Başvuru sahibi, aşağıdaki tabloya göre, ödülün verildiği yıl sayısına göre tüm zorunlu kriterlere ve artan sayıda geçerli kılavuz kriterlere 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'ın uygun şekilde uygulanmasını ve yönetilmesini sağlamak için, tesis bünyesinden bir personeli 'Çevre Yöneticisi' olarak atamaktan sorumludur.

İlgili olduğunda, tüm departmanlardan temsilcilerle bir "Yeşil Komite" oluşturulması tavsiye edilir. "Yeşil Komite", çevre yöneticisi ile işbirliği içinde çevre/sürdürülebilirlik girişimlerinin uygulanmasını denetler ve ayrıca tesisun çeşitli bölümlerindeki diğer personeli bilgilendirir.

Atanan çevre yöneticisi çoğu durumda yarı zamanlı çalışabilir. Herhangi bir personel çevre yöneticisi olabilir. Ancak çoğunlukla şef mühendis, kat hizmetlerinden sorumlu kişi, ön büro, İK veya genel müdür görevlendirilebilir. Çevre yöneticisinin pozisyonu kişinin iş tanımında belirtilmelidir.

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
- Tesisun çevre politikası ve eylem planının geliştirilmesinden ve uygulanmasından sorumlu olmak
- Personel ve misafirlerden yeni sürdürülebilirlik fikirleri ve girişimleri toplamak ve işlemekten 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	<p>Tesis, bir sürdürülebilirlik politikası oluşturmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisteki sürdürülebilirlik çalışmalarına genel bir çerçeve çizilmesini sağlamak için bir Kurumsal Sosyal Sorumluluk Politikası (KSS) olarak da adlandırılan bir sürdürülebilirlik politikası geliştirmelidir.</p> <p>Politika tesisin çevresel, sosyal ve ekonomik etkisine ilişkin genel amaçları ve hedefleri açıklamalıdır. Sürdürülebilirlik politikası, sürekli iyileştirme ve izleme taahhüdü içeren genel bir ifadedir, spesifik konulara veya bunların nasıl ele alınacağına yönelik değildir. Sürdürülebilirlik politikası, yalnızca mevzuat ve düzenlemelere uymaktan daha iddialı olmalıdır. Tesisin sürdürülebilirlik politikası, sürekli iyileştirmeye izin vermek için her üç yılda bir gözden geçirilir.</p> <p>Sürdürülebilirlik politikası tesisin çevresel taahhüt ve hedeflerine referansı; sosyal kültürel/ekonomik sorumluluğuna referansı içermelidir.</p> <p>Çevresel taahhütler şunları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none">• kaynakların tüketimi (enerji, su vb.)• döngüsel ekonomi ilkelerini uygulama taahhüdü• kimyasal temizlik ürünleri, hava kirleticiler ve gübreler/pestisitler gibi çevresel kirleticilerin tüketimi ve izlenmesi• karbon ayak izini azaltmak• yerel veya uluslararası biyolojik çeşitliliğin korunmasını desteklemek <p>Sosyal, kültürel ve ekonomik taahhütler şunları içermelidir:</p> <ul style="list-style-type: none">• işçi hakları ve hakkaniyet (çocuk işçi çalıştırma yasağı dahil)• güvenli ve emniyetli çalışma ortamı• risk ve kriz yönetimi• yolsuzlukla mücadele• özellikle çocuklar, ergenler, kadınlar, azınlıklar ve diğer hassas gruplara yönelik ticari, cinsel veya diğer herhangi bir sömürü veya taciz biçimine muhalefet• insanlara eşit muamele ve haklar için destek• yaş, ırk, cinsiyet, din, engellilik, sosyo-ekonomik durum vb. nedeniyle ayırım gözetmeksizin yönetim dahil tüm pozisyonlarda (özellikle yerel sakinler/azınlıklar) personel işe almak• eğitim, bilgi ve farkındalık yaratmaya referans• yerel topluluğun desteğine atıfta bulunmak• tesisin yerel olarak sürdürülebilir turizm planlaması ve yönetimine katılımı için destek
-----	---	---

		<p>Sürdürülebilirlik politikasının personel ile işbirliği içinde geliştirilmesi ve hem yönetim hem de personelin katkılarını içerecek şekilde derlenmesi önerilir. Sürdürülebilirlik politikası tesisin genel müdürü tarafından imzalanır ve tesisin tüm çalışanlarına sunulur.</p> <p>Her tesisin kendi sürdürülebilirlik politikasına sahip olması önerilir, ancak tesis uluslararası veya ulusal bir zincirin parçasıysa, aynı zincir içinde ortak bir sürdürülebilirlik politikası paylaşılabilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, sürdürülebilirlik politika belgesini sunar ve tesis personeline uygunluğunu doğrular. Sürdürülebilirlik politikasının üç yıldan daha eski olmadığından ve çevresel konuların yanı sıra sosyo-kültürel ve ekonomik konuları da içeren genel bir belge olduğundan emin olmak için bir control yapılır.</p>
1.3	<p>Tesis, sürekli iyileştirme için hedefler belirlemeli ve yıllık eylem planı hazırlamalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin sürdürülebilirlik çalışmaları hakkında daha somut bir plan oluşturmak için, hedefler ve yıllık eylem planı hazırlanır. Hedefler ve eylem planı, sürdürülebilirlik politikasının yerine getirmeye yönelik somut çalışmaları yansıtır, sonraki 1-3 yılda ulaşılabilecek belirli hedefleri ve gelecek yılda planlanan hedeflere nasıl ulaşılabileceğine ilişkin bir eylem planını içerir.</p> <p>Tesisin amaç ve eylem planında, büyüklüğüne ve ölçeğine uygun, uzun vadeli sürdürülebilirlik yönetim sistemi için somut amaç ve eylemlerin tanımlanması amacıyla, çevresel konuların yanı sıra sosyal, kültürel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık, risk ve kriz yönetimi konuları.</p> <p>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.</p> <p>Hedefler ve eylem planı tercihen personelle işbirliği içinde hazırlanır, hem yönetim hem de personeli ve iki tarafın katkılarını kapsayacak şekilde toplanır.</p> <p>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.</p> <p>Tesis, daha büyük bir zincirin parçası ise, zincir içinde belirlenen hedefler/eylemler ve Yeşil Anahtar'da kullanılanlar arasında bir örtüşme olabilir.</p>

		<p>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. İyileştirme için önerilerde bulunulur.</p>
1.4	<p>Yeşil Anahtar'a ilişkin tüm belgeler, denetim için bir dosyada muhafaza edilmeli ve hazır tutulmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tüm bilgiye kolayca erişim sağlamak için, Yeşil Anahtar dosyası, Yeşil Anahtar kriterleri bölümlerine ve her bir kritere uyumu gösteren güncel belgelerin numaralanmasına göre ayrılmalıdır.</p> <p>Yeşil Anahtar dosyası, kağıt evraktan oluşan fiziksel bir dosya olabileceği gibi bilgisayar klasörleri şeklinde organize edilmiş elektronik bir dosya da olabilir (örn. tesisin dahili ağının parçası olarak)</p> <p>Denetim esnasında, çevre yöneticisi genel denetim ve Yeşil Anahtar kriterlerine uyumu göstermek için Yeşil Anahtar dosyasını sunar.</p>
1.5	<p>Tesis, ilgili yerel paydaşlarla aktif iş birliği içinde olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Bu kriterin amacı, tesisin bulunduğu yörede çevre bilinci yaratmadaki ve işbirliği ortaklarına çevre dostu uygulamaları tanıtmadaki aktif rolünü artırmaktır.</p> <p>Bu kriter temelde çevre konularında (örn. yerel biyoçeşitliliğin korunması) işbirliği yapılmasına odaklanır. Ek olarak 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 için teşvik eder.</p> <p>İlgili paydaşlar (en az iki tür paydaş seçilir) sivil toplum kuruluşu, yerel topluluk grupları, yerel yetkililer, yöre sakinleri, okullar, tedarikçiler vb. olabilir.</p> <p>Yerel işbirliği örnekleri arasında; eğitim ve/veya sürdürülebilirlik girişimleri konusunda yerel okullarla işbirliği, yerel mirasın tanıtılması için müzelerin desteklenmesi, yerel tedarikçilerle işbirliği (yerel ürünlerin tek başına satın alınması dışında), yerel topluluk grupları/destinasyon yönetim tesisleri/ destinasyonda sürdürülebilir turizm planlaması ve yönetimi, yerel altyapı ve sosyal topluluk geliştirme projeleri (örn. sanitasyon) ile ilgili yetkililer vb. bulunmalıdır.</p> <p>Çeşitli biyoçeşitlilik ve çevre koruma girişimleri (örn. ağaç dikme, yeniden vahşileştirme ve tozlayıcı dostu yerel alanlar ve doğal koridorlar oluşturma, doğa koruma, plaj temizleme etkinlikleri vb.) dahil olmak üzere yerel ile işbirliği teşvik edilir.</p> <p>İşbirliğinden bahsedilebilmesi için, tesis ve ilgili paydaşlar arasında aktif, çift yönlü bir işbirliği olmalıdır.</p>

		<p>Oteller, pansiyonlar, kamp alanları ve tatil parkları, yerel paydaşlarla en az iki (2) aktif ortaklığa sahip olmalıdır. Küçük konaklama yerleri, konferans merkezleri, restoranlar ve turistik yerler, yerel bir paydaşla en az bir (1) aktif ortaklığa sahip olmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında, ilgili en az iki paydaşla aktif işbirliğini gösteren belgeler kontrol edilir.</p>
1.6	<p>Tesis, karbon ayak izini bir karbon ölçüm aracı ile ölçecektir. (Z/K)</p> <p>HH (Z) CHP, SA, CC, R, A (K)</p>	<p>Bu kriter ile tesis, sera gazı (GHG) emisyon kaynaklarını tanımlar ve ölçülen yıllık enerji tüketimini ve diğer GHG emisyon kaynaklarını kullanarak toplam yıllık karbon ayak izini ve konuk/oda başına karbon emisyonlarını tespit eder. Hesaplama, tesisin karbon emisyonlarındaki dalgalanmaları, azaltmak amacıyla dönemden döneme kontrol etmek için kullanılabilir.</p> <p>Farklı doğruluk seviyelerine sahip farklı karbon ölçüm araçları mevcuttur. Bilinen araçlardan biri olan ve oteller için kullanılan araçlardan biri, Otel Karbon Yönetimi Girişimi'dir (HCMI). HCMI aracı, uluslararası Green Key web sitesinde international Green Key website bulunabilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, kullanılan karbon ölçüm aracını ve hesaplanan sonuçları sunar.</p>
1.7	<p><i>Tesisin, karbon ayak izini azaltmak için somut hedefleri olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Bu kriter doğrultusunda, tesis, yıllık karbon ayak izini tanınmış bir karbon ölçüm aracıyla hesaplamak için ölçülen yıllık enerji tüketimini (ve potansiyel olarak su ve atık) kullanır. Tesis, hedefe ulaşmak için gereken eylemleri de tanımlar, örn. enerji tüketiminin azaltılması, verimlilik önlemlerinin artırılması ve/veya yerinde yenilenebilir enerji sistemlerinin kurulması.</p> <p>Kaçınılması mümkün olmayan karbon emisyonları için tesis, kalan emisyonları dengeleme yapabilmesi için bir sisteme sahip olmalıdır.. Bu, uluslararası bir sertifikasyon programı aracılığıyla olabilir, örn. Gold Standard sertifikalı programlar veya örn. Çevre Eğitimi Vakfı (FEE) tarafından yönetilen Küresel Orman Fonu Global Forest Fund gibi diğer uluslararası/ulusal projeler olabilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, karbon ayak izini azaltmak için hedef ve eylemleri sunar. Bu, yıllık eylem planına dahil edilebilir (bkz. kriter 1.3). Tesis, bir program aracılığıyla emisyonlarını azaltıyorsa, destekleyici belgeleri sağlamalıdır.</p>
1.8	<p><i>Tesis, Sera Gazı Protokol Standardı Kapsam 1 ve 2'ye uygun olarak karbon nötr olarak doğrulanmıştır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Bu kriter ile tesis, faaliyetlerini karbon nötr bir şekilde yürüttüğünü üçüncü taraf doğrulaması ile onaylar.</p> <p>Tesisin, sahip olduğu veya kontrol ettiği kaynaklardan kaynaklanan doğrudan emisyonlar (kapsam 1 emisyonları) ve satın alınan enerji üretiminden kaynaklanan dolaylı emisyonlar (kapsam 2 emisyonları) dahil olmak üzere yıllık bir karbon ayak izi hesaplaması yapması zorunludur. Tesisin, tesisin değer zincirinde meydana gelen diğer tüm dolaylı emisyonları da dikkate alması tavsiye edilir ancak zorunlu değildir (kapsam 3 emisyonları).</p>

		<p>Bu kritere uymak için tesis şunları sağlar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Karbon ayak izi hesaplamaları, bağımsız bir üçüncü taraf doğrulayıcı/denetçi tarafından “Sera Gazı (GHG) Protokolü”ne veya ISO 14064 veya PAS 2060 gibi diğer uluslararası kabul görmüş kılavuz ve standartlara göre doğrulanır.• Tesisin yürürlükte bir emisyon izleme ve azaltma stratejisi vardır.• Kaçınılmaz kapsam 1 ve 2 emisyonları, kapsam 1 emisyonları için “Uluslararası Karbon Azaltma ve Dengeleme İttifakı” tarafından kabul edilen tanınmış standartlardan karbon denkleştirmeleri, RECS tarafından tanınan enerji niteliği sertifikaları veya Kapsam 2 emisyonları için karbon denkleştirmeleri kullanılarak telafi edilir. <p>Denetim sırasında tesis, a) bağımsız, akredite bir denetçinin karbon ayak izi doğrulama beyanını, b) ilgili yıl için güncellenmiş karbon azaltma stratejisini ve c) toplam karbon miktarını doğrulayan karbon denkleştirmelerini ve/veya enerji nitelik sertifikalarını sunar. emisyonlar, tanınan kayıtlarda uygun miktarda karbon kredisi ve/veya enerji nitelik sertifikalarının kullanımdan kaldırılmasıyla telafi edilir.</p>
1.9	<p><i>Tesis, konuklarına bir karbon planı aracılığıyla emisyonlarını telafi etme imkanı sunar. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Bu kriter ile tesis, misafirlerine tesisini ziyaretleri ve/veya seyahatleri sırasında oluşan karbon emisyonlarını telafi etme imkanı sunmaktadır.</p> <p>Bir tesis, konuk başına veya misafir/oda başına gecelik ortalama karbon emisyonunu hesapladıktan sonra (bkz. kriter 1.6), tesis, konuklarına konaklamalarından kaynaklı karbon emisyonlarını telafi etme fırsatı sunar. Ayrıca tesis, konuklarına tesise gidiş ve dönüş seyahatlerinden kaynaklanan karbon emisyonlarını telafi etme imkanı sunabilir.</p> <p>Telafi, bir karbon telafi planı aracılığıyla yapılmalıdır, örn. uluslararası bir sertifikaya sahip bir program, örn. Gold Standard veya diğer uluslararası/ulusal planlar, örn. Çevre Eğitimi Vakfı (FEE) tarafından yönetilen Global Forest Fund</p> <p>Tesis, konuklara bir karbon telafi planı tanıtılarak ve konuklara bu konuda bilgi ve programa bir bağlantı sağlayarak karbon telafisi sunar. Alternatif olarak, tesis ayrıca konukların karbon telafisinden fon toplayabilir ve ardından bunu karbon tazminat planına gönderebilir.</p> <p>Tesis, karbon telafisini misafirlere bireysel olarak sunmayı tercih edebileceği gibi, misafirlerin tesiste konaklamasını organize eden şirketlere (ör. tur operatörleri, grup tur organizatörleri, konferans organizatörleri vb.) de sunabilir</p> <p>Denetim sırasında tesis, misafirlerine konaklamalarını ve/veya tesise gidiş gelişlerini dengelemek için karbon telafisinden yararlanmaları için teşvik eden bilgileri sunar.</p>

2. PERSONEL KATILIMI

2.1	<p>Yönetim, personeli mevcut ve yeni çevre girişimleri hakkında bilgilendirmek için düzenli olarak toplantı yapmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesiste çevre/sürdürülebilirlik bilincini artırmak için yönetimin, çevre yöneticisinin ve/veya yeşil komitenin personele bilgi akışı sağlaması ve personeli tesis tarafından belirlenen çevre/sürdürülebilirlik girişimlerine dahil etmesi önemlidir.</p> <p>Personeli mevcut ve yeni çevre/sürdürülebilirlik girişimleri hakkında güncel tutmak, personelin işteki rollerini ve katkılarının etkisini daha iyi anlamalarını sağlar, aynı zamanda konukları konu hakkında doğru şekilde bilgilendirmelerini ve sorularını yanıtlamalarını sağlar. Personel sadece çevre/sürdürülebilirlik inisiyatifleri hakkında bilgi sahibi olmakla kalmaz, aynı zamanda fikir ve önerilerle katkıda bulunma fırsatı da bulur.</p> <p>Bilgiler, çevre yönetimi konularını (örn. su, enerji, atık, temizlik, yiyecek ve içecek ve döngüsel ekonomi ilkeleri: azaltma, yeniden kullanma, geri dönüştürme vb.) ve diğer sürdürülebilirlik konularını (örn. yerel biyoçeşitlilik sorunları) içerir. Konukların, personelin, tedarikçilerin ve çevredeki toplumun bilinçlendirilmesi konularını da içermelidir. Yeşil Anahtar hakkında da personele bilgi verilmelidir.</p> <p>Tesisin yönetimi bu nedenle normalde en az 1-3 yıllık toplantı düzenler. Toplantılar planlanırken, mümkün olan en geniş personel katılımını sağlamak için mevsimlik çalışanlar göz önünde bulundurulur.</p> <p>Bu kriter, hem tesis tarafından işe alınan dahili personeli hem de harici bir şirketten sözleşmeli personeli kapsar.</p> <p>Denetim sırasında, yönetim ve personel arasında yapılan toplantılardan alınan tutanaklar/ toplantı notları, eğitim notları, katılımcı çizelgeler ve çevre/sürdürülebilirlik konularını içeren belgeler göstermek üzere sunulur. Tesis ilk kez başvuruyorsa, planlanan toplantıları sunar. Toplam personel sayısı beşin altında ise yapılan toplantılara ilişkin bilgiler sözlü olarak verilebilir. Denetçi ayrıca tesisin çevresel girişimleri hakkındaki bilgi düzeylerini tespit etmek için personelle görüşme yapabilir.</p>
2.2	<p>Çevre yöneticisi, tesiste çevre alanında olan gelişmeleri sunmak amacıyla, yönetimle olan toplantılara katılmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>Çevre yöneticisi tesis yönetiminin bir parçası değilse, yönetimle toplantılara davet edilmelidir. Çevre yöneticisi (ve varsa yeşil komite) ile tesis yönetimi arasındaki toplantılar, yönetimi bilgilendirmek ve tesisün çevre çalışmalarına dahil etmek ve ayrıca yönetimin onayını almaya devam etmek için önemlidir. Bazı küçük tesislerde personel ile yönetim ve çevre yöneticisi ile yönetim arasındaki toplantılar aynı anda yapılabilir. Tesisin yılda en az 1 ila 3 toplantı yapması beklenir.</p>

		Denetim sırasında, yönetim ve çevre yöneticisi (ve yeşil komite) arasında yapılan toplantılardan alınan tutanaklar/notlar, mevcut kişileri ve tartışılan çevre/sürdürülebilirlik konularını gösteren belgeler sunulur. Tesis ilk kez başvuru yapıyorsa, planlanan toplantıları sunar.
2.3	Personel, çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında yıllık eğitim almalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>Tesis için uygun ve uygulanabilir çözümlerin belirlenip uygulanabilmesi için çevre yöneticisinin (ve yeşil komitenin) yanı sıra diğer personelin çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında özel eğitim alması önemlidir.</p> <p>Eğitim, çevre yönetimi konularını (su, enerji, atık, tehlikeli kimyasallar, temizlik, yiyecek ve içecek, hava kalitesi, cihazların çevre dostu kullanımı, döngüsel ekonomi ilkeleri: azaltma, yeniden kullanma, geri dönüştürme 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 (örn. biyoçeşitlilik) yönelik genişletilebilir. Eğitim ayrıca Yeşil Anahtar hakkında bilgileri de içermelidir.</p> <p>Eğitim, iç eğitim olabileceği gibi olabilir. Dış eğitim danışmanlar, uzmanlar, rehberler veya ürün tedarikçileri tarafından verilen eğitim kursları, çalışma gezileri, seminerlere, web seminerlerine ve diğer çevrimiçi kurslara ve çalışmalara, ağlara vb. katılım şeklinde olabilir. Bazı ülkelerde, Yeşil Anahtar trend'leri ve kriterlere uyumlu 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.</p> <p>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. Eğitime ek olarak tesis, personel için ilgi çekici sürdürülebilirlik girişimleri (ör. yarışmalar) ve/veya ödül sistemleri sunabilir.</p> <p>Her bir personelin, tesisin yılda 1 ila 3 kez düzenlediği eğitim ortorumlarına katılması beklenir. Yeni personel, normal olarak, işe başladıkları ilk dört hafta içinde eğitimi almalıdır.</p> <p>Tesiste günlük olarak çalışan ancak tesis tarafından personel olarak istihdam edilmeyen kişiler için (örn. dış kaynaklı bir şirketten kat hizmetleri alanında çalışan kişiler), bu kişilerin aynı zamanda çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında aynı eğitimi almaları gerekir.</p> <p>Denetim sırasında, çevre yönetimi ve bilinçlendirme alanlarını ve diğer sürdürülebilirlik konularını kapsayan katılımcı personel hakkında bilgi içeren, son 12 ay içinde gerçekleştirilen dış/iç eğitim oturumlarını gösteren bir belge sunulmalıdır. Tesis ilk kez başvuruyorsa, planlanan eğitimi sunar. Görsel inceleme sırasında, eğitim</p>

		aldıklarını doğrulamak için personel üyeleriyle görüşülebilir.
2.4	Sorumlu davranışları teşvik etmek için personelin kullandığı alanlarda tesisin sürdürülebilirlik girişimlerini gösteren bilgiler sergilenmelidir. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Hem çevresel ayak izini hem de maliyetleri azaltmak için, personel alanına tesisin sürdürülebilirlik girişimlerini hatırlatan tabelalar/talimatlar asılır. Tabela/talimatlar, personeli kaynakları akıllıca kullanmaya (örn. ışığı/musluğu kapatmak, daha az kağıt kullanmak vb.) teşvik etmeli ve cihaz ve makineleri daha verimli kullanmalarına yardımcı olmalıdır (örn. bulaşık makinesi, çamaşır makinesi, elektrikli süpürge vb.) .) Ek olarak, bilgiler yerel biyolojik çeşitliliğin korunması vb. ile sosyal sorumluluk (örn. ayrımcılığın nasıl bildirileceği vb.) ile ilgili olabilir. Personelin tesisin sürdürülebilirlik taahhütleri hakkında bilinçlendirilmesi, personel duyuru panoları, posterler, çıkartmalar, broşürler, haber bültenleri, ekranlarda/uygulamalarda dijital bilgiler vb. aracılığıyla sağlanabilir. Farkındalık yaratma faaliyetinin türüne ve biçimine bağlı olarak, aynı anda bireylere, gruplara veya tüm personele yönelik olabilir. Görsel inceleme sırasında, işaret ve talimatlar denetçiye gösterilir.
2.5	<i>Tesis, personeline çevresel ve/veya sosyo-kültürel performansını değerlendirme fırsatı sunar. (K)</i> HH, CHP, CC, R, A	Tesis, tüm personeli tesisin çevresel ve sosyal girişimlerine dahil etmek ve sürdürülebilirlik çalışmalarına aktif olarak katkıda bulunmaları için personelin tesisin çevresel ve/veya sosyal performansını değerlendirebileceği ve önerilerde bulunabileceği bir geri bildirim mekanizması sağlar. Bu, konuyla ilgili düzenli anketler yaparak, geri bildirim toplantıları sırasında veya çevre yöneticisi tarafından yönetilen bir öneri kutusu aracılığıyla yapılabilir. Geri bildirim anonim olarak verilebilir. Denetim sırasında geri bildirim mekanizması denetçiye gösterilir.
3. KONUK BİLGİLENDİRME		
3.1	Yeşil Anahtar ödülü, görünür bir yerde sergilenmelidir. (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 (örn. personel bilgi panosu ya da yemekhane) asılabilir. Plaket ve sertifikanın yanı sıra Tesisin Yeşil Anahtar bayrağı satın alması da mümkündür. Tesisin ödülü sergilemesi 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 sergilenip sergilenmediği kontrol edilir. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, plaket ve sertifikanın sergilenmesi için yerler belirlenir.
3.2	Yeşil Anahtar Ödülüne ilişkin bilgiler, konuklar için görünür ve erişime açık şekilde olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>Tesis ziyaret edenlerin, Yeşil Anahtar ödülünü kazanma koşullarına ilişkin bilgi edinebilmeleri beklenir.</p> <p>Yeşil Anahtar hakkındaki bilgi, konuk odalarındaki dosyalarda ve/veya TV ekranlarında olabilir. Görünür şekilde olması şartıyla ortak kullanım alanlarında, örn. bir çevre köşesinde veya TV ekranlarında, ön büroda ve doğru formatta bir Yeşil Anahtar logosu şeklinde de olabilir.</p> <p>Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak Tesis, tüm malzeme ve iletişimde Tesis ve sürdürülebilirlik iddiaları da dahil olmak üzere Tesis ve ürünleri ve hizmetleri hakkında doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgiler sağlamalı ve Tesis tarafından olabileceğinden veya uygulanabileceğinden fazlasını vaat etmemelidir.</p> <p>Denetim sırasında Yeşil Anahtar ile ilgili bilgilendirici materyalin genel alanlarda ve/veya misafir/toplantı odalarında görünür ve erişilebilir olup olmadığı kontrol edilir. Tesis geçmişte Yeşil Anahtar ödülü almamışsa, taslak bilgilendirici materyaller ve bunun sağlanacağı yer(ler) sunulur. Bilgilerin doğru, açık ve kolay anlaşılır olup olmadığı kontrol edilir.</p>
3.3	Yeşil Anahtar Ödülü ve çevresel konular hakkında bilgiler tesisin web sitesinde mevcut olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>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.</p> <p>Tesisin web sayfasında yer verilen bilginin yanı sıra, sosyal medyada da Yeşil Anahtar'a ilişkin bilgi verilmesi teşvik edilir.</p> <p>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 vaat etmemelidir.</p> <p>Denetim esnasında, web sayfasındaki Yeşil Anahtar ve çevresel konular hakkında bilgiler gösterilir. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, web sayfası için hazırlanan taslak bilgi sunulur. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.4	Tesis, misafirlerine çevre çalışmaları hakkında bilgi vermeli ve onları bu çalışmalara	Tesisin, ortak kullanım alanlarında, misafir/toplantı odalarında ve/veya misafir uygulamalarında bilgilendirme materyalleri veya TV monitörleri aracılığıyla misafirlerini tesisin çevresel taahhütleri hakkında bilgilendirmesi önemlidir.

	<p>katmalıdır; konukları çevresel girişimlere katılmaya teşvik etmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevre taahhütleri ile ilgili bilgilerin yanı sıra, tesisin çevre girişimlerine misafirlerin nasıl dahil olabileceği ve aktif olarak katılabileceği hakkında bilgi eklemesi de önemlidir. Aktif katılım, çevre yönetimini (örn. su tasarrufu, enerji tasarrufu, atık tasarrufu/geri dönüşüm, gıda atığının azaltılması vb.) içerebilir, ancak aynı zamanda diğer sürdürülebilirlik konularına da odaklanabilir (örn. yerel biyoçeşitliliğin korunması, sosyal yardım tesislerine destek, vb.)</p> <p>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 vaat etmemelidir.</p> <p>Denetim sırasında misafirlere verilen çevre/sürdürülebilirlik taahhütleri hakkında, misafirleri çalışmaya katılmaya teşvik etmek de dahil olmak üzere bilgiler sunulur. İşletme daha önce Yeşil Anahtar ödülü almamış ise davetlilere taslak bilgi sunulur. Bilgilerin doğru, açık ve kolay anlaşılır olup olmadığı kontrol edilir.</p>
3.5	<p>Ön büro personeli, konuklara Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri /sürdürülebilirlik girişimleri hakkında bilgi verebilecek donanımda olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Yeşil Anahtar ödülünün (plaket ve sertifika olarak) tesisin giriş ve ön bürosunda teşhir edilmesi , Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri/ sürdürülebilirlik girişimlerine 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.</p> <p>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 vaat etmemelidir.</p> <p>Denetim esnasında, ön büro personelinden, Yeşil Anahtar ve tesisin en önemli çevresel faaliyet ve taahhütleri/sürdürülebilirlik girişimleri hakkında temel bilgi vermeleri istenir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.6	<p>Tesis, konuklarını sürdürülebilir ulaşım alternatiflerini kullanmaları konusunda bilgilendirmeli ve teşvik etmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesiste kalan konukları araba ve taksiler dışında ulaşım araçlarını kullanmaya teşvik etmek için tesisün bu alternatifler hakkında bilgi vermesi gerekir.</p> <p>Alternatif ulaşım araçları şunları içerir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yerel toplu/özel ulaşım (otobüs, tren, metro, tramway, tekne vapur, vb.) • Paylaşılan taksi/minibüs sistemi • Eğer taksi önerilirse, çevre politikası olan taksi şirketleri ile iş birliği yapılabilir. (Elektirikli arabalar, biyoyakıt ile çalışan arabalar) • Tesis tarafından temin edilen servis otobüsleri • Bisiklet olanakları ve yürüyüş alternatifleri dahil diğer ulaşım araçları

		<p>Elektrikli araç kullanan konuklar için, tesiste elektrikli araç şarj istasyonu olmalı veya tesis yakınındaki istasyonlar hakkında bilgi verilmeli</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Denetim sırasında, tesis tarafından yerel ulaşım sistemleri ve diğer ulaşım alternatifleri hakkında sağlanan bilgiler sunulur. Bilgilerin doğru, açık ve kolay anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.</p>
3.7	<p><i>Tesis konuklarına sürdürülebilirlik performansı da dahil olmak üzere performansını değerlendirme fırsatı sunar. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Bir geri bildirim anketi, bir tesisin performansı ile ilgili olarak konukların memnuniyetinin bir göstergesi olabilir. Daha genel konuları (kalite, fiyat, hizmet vb.) kapsamanın yanı sıra, tesisin sürdürülebilirlik performansı ile ilgili soruları da içermelidir.</p> <p>Değerlendirmedeki misafir geri bildirimini düzeltici eylem gerektiriyorsa, bu mümkünse tesis tarafından yapılmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, sürdürülebilirlik performansı ile ilgili değerlendirme sorularını gösterir ve konuk geri bildirimlerinin nasıl izlendiğine ve düzeltici eylemlerde nasıl kullanıldığına dair örnekler sunar.</p>
<p>4. SU</p>		
4.1	<p>Toplam su tüketimi, en az ayda bir kez kaydedilmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin çevresel ayak izini küçültmesi ve maliyetleri düşürmesi için öncelikle ayda en az bir kez toplam su tüketiminin düzenli olarak kayıt altına alınması gerekmektedir. Varsa, su kaynağı belirtilir ve su, kamu tedarikçileri aracılığıyla teslim edilmiyorsa, su temininin sürdürülebilir olup olmadığı ve çevreyi ve yerel su kaynağını olumsuz etkilemediği kontrol edilir.</p> <p>Veriler, su tüketimini azaltmak amacıyla analiz edilmeli ve aktif olarak kullanılmalıdır. Daha detaylı bilgi sağlayacağı için toplam su tüketiminin ayda bir defadan daha sık kaydedilmesi tavsiye edilir.</p> <p>Su tüketiminde herhangi bir büyük değişiklik olması durumunda (özellikle beklenenden daha büyük tüketim şeklinde), tesisin su tüketimindeki değişikliklerin nedenini hemen araştırmak ve düzeltici eylemler uygulamak için prosedürleri olmalıdır.</p>

		Denetim sırasında toplam su tüketiminin minimum aylık kaydı sunulur. Tesis, toplam su tüketiminde ani değişiklikler olması durumunda araştırma ve düzeltme prosedürlerini gösterir. Su bir kamu tedarikçisi aracılığıyla sağlanmazsa, tesis kaynağın sürdürülebilir olduğunu ve çevreyi ve yerel su tedarikini olumsuz etkilemediğini belgeler. (örn. yerel makamlardan konuyla ilgili bir onay mektubu şeklinde).
4.2	<i>Yeni satın alınan klozet/alafranga tuvalet sifonu ikili sifon tipine sahip olup 3/6 litre su harcamalıdır. (Z)</i> 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 geçmemelidir. Bazı durumlarda, tuvalet sifonundaki su akışı misafirlerin rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir. Sifon başına maksimum 4,5 litreye izin veren sensörlü yeni satın alınan tuvaletler de kabul edilebilir. Denetim sırasında, son 12 ay içinde satın alınan tuvaletlerin en fazla 3/6 litre çift sifonlu olduğunu gösteren belgelerin ibraz edilmesi sifonların görsel olarak kontrol edilmesi sağlanır.
4.3	Personel ve temizlik görevlileri, damlatan musluk ve sızdıran tuvaletleri ve ayrıca sızdıran havuzları 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 edilmesini içerir. 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 önemlidir. 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.

4.4	Muslukların en az% 75'inden su akışı, dakikada 5 litreyi geçmemelidir. (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 muslukların en az% 75'inin su akışı dakikada 5 litreyi aşmamalıdır. Bazı durumlarda, 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, tesisin farklı bölgelerinde seçilmiş birkaç muslukta su akışının örnek ölçümleri yapılır.
4.5	Pisuarların sensörleri, su tasarrufu sağlayan cihazları olmalı veya pisuarlar susuz olmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Pisuarlar, su tasarrufu sağlayarak çevresel ayak izini azaltmaya ve maliyeti düşürmeye yardımcı olabilir. Pisuarların algılayıcı sensörleri veya bir "basma" düğmesi olabilir (dakikada 3 litreden fazla akıtmayan, pisuarların susuz olması da bir seçenektir. Her pisuarın ayrı sensörü vardır. Denetim esnasında, pisuarların ayrı algılama sensörleri, kısıtlı su akışına sağlayan düğmeleri olup olmadığı ve susuz olup olmadıkları görsel olarak kontrol edilir.
4.6	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 geçmemelidir. Konuk odalarında veya dairelerde bulunan bulaşık makineleri bu kriterden muaftır. Büyük bir mutfağa sahip olmayan tesisler 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.
4.7	Tüm atıksular arıtılır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tesisin çevresel ayak izini azaltmak için tesisin kaynaklanan atık suların arıtılmadan deşarj edilmemesi önemlidir. Tesis, mevcut bir kamu kanalizasyon sistemine bağlanabilir veya atık suyu kendi kanalizasyon sisteminde arıtabilir. Tüm atık suların ulusal ve/veya yerel mevzuata uygun olarak arıtılması önemlidir. Konuyla ilgili mevzuat yoksa atıksular tesis için mümkün olan en ileri arıtmaya göre arıtılır. Arıtmadan sonra, arıtılmış atık su mümkünse yeniden kullanılır.

		<p>Yetkili makamların kamu kanalizasyon sistemine bağlantı önermediği ve tesisnin kendi kanalizasyon sistemini oluşturmasının mümkün olmadığı istisnai durumlarda, başvuran tesis bu konuda muafiyet talebinde bulunabilir.</p> <p>Atık suyun yeniden kullanımı/bırakılması, yerel nüfus ve çevre üzerinde hiçbir olumsuz etki olmadan her zaman güvenli bir şekilde yapılmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında, atık su arıtma gerekliliklerine uygunluğu gösteren lisans veya diğer yeterli belgeler sunulur. Tesis, arıtılmış atık suyun serbest bırakılmasının yerel nüfus ve çevre üzerinde olumsuz etkileri olmadığını teyit eden ilgili makamdan yazılı onay sağlar. Başvuru sahibi tesis, şarttan muafiyet talep ediyorsa, kritere uymanın mümkün olmadığını gösteren kanıt sunulmalıdır. Görsel inceleme sırasında, bu kriterle olası uyumsuzluk gözlemleri rapor edilir.</p>
4.8	<p>Yeni satın alınan bulaşık ve çamaşır makineleri, geleneksel tip ev aletleri olmamalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>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 aletleri değildir.</p> <p>Yalnızca küçük bulaşık makinalarının kullanılacağı durumlarda (örn. büyük mutfağa gerek olmayan barlarda), çevresel açıdan bakıldığında, geleneksel ev tipi aletlerin kullanılması en iyi çözüm olabilir. Benzer şekilde, işyerinde sadece birkaç parçanın (örn. üniforma) yıkıldığı durumlarda, ev tipi çamaşır makinelerinin kullanılması çevre açısından en iyi çözüm olabilir. Bu durumlarda, tesis bu kritere uymaktan muaf tutulabilir. Konuk odalarında veya dairelerde bulunan bulaşık ve çamaşır makineleri de bu kriterden muaftır.</p> <p>Denetim sırasında, son 12 ayda satın alınan bulaşık ve çamaşır makinelerinin (belirli bir nedeni olmadıkça) geleneksel ev aletleri olmadığını gösteren belgeler sunulur. Görsel inceleme sırasında endüstriyel bulaşık makineleri ve çamaşır makinelerinin kullanımı kontrol edilir.</p>
4.9	<p>Bir yağ tutucu kurulmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>Mutfaktaki iyi çalışan yağ tutucuları, su ve kimyasal maddelerden tasarruf sağlayarak ve çevre maliyetlerini düşürerek çevresel ayak izinin düşürülmesine katkıda bulunur.</p> <p>Kanalizasyona akacak olan gres yağı önlemek için, tesiste mutfakta yağ tutucuları bulunmalı ve yağ tutucuları düzenli olarak boşaltılmalıdır.</p> <p>Büyük bir mutfağa sahip olmayan tesisler bu kriterden muaftır.</p> <p>Denetim sırasında mutfak drenajlarında iyi işleyen yağ tutucuların varlığı kontrol edilir.</p>
4.10	<p><i>Yüksek su tüketimi olan alanlara ayrı su sayacı kurulmalıdır. (K)</i></p>	<p>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</p>

	HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>konuk odası olan büyük bir tesiste, tesisin farklı bölümlerine ayrı su sayaçları yerleştirilebilir. Bazı tesisler, her odaya ayrı su sayacı yerleştirme yoluna gider.</p> <p>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.</p> <p>Daha çok su sayacı yerleştirerek, her sayacın tüketimi toplanıp kaydedilir. Su tüketiminin, farklı su sayaçlarından ayda bir kereden daha sık kontrol edilmesi önerilir.</p> <p>Denetim esnasında, farklı sayaçlarından gelen su tüketiminin asgari aylık kaydı (yer belirtilerek) ile birlikte su tüketiminde olan ani değişimleri araştırıp düzelterek standart operasyonel prosedürler sunulur.</p>
4.11	<p><i>Muslukların en az% 75'inden su akışı, dakikada 5 litreyi geçmemelidir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevresel ayak izini su tasarrufu yoluyla azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için, konuk odalarında, ortak alanlarda, personel alanlarında muslukların en az% 75'inin su akışı dakikada 5 litreyi aşmamalıdır. Sensörlü olan musluklarda da bu kritere uymak gerekir.</p> <p>Bazı durumlarda, konukların konforundan ödün vermeden musluklardaki su akışı daha da azaltılabilir. Denetim sırasında, tesisin farklı bölgelerinde seçilmiş birkaç muslukta su akışının örnek ölçümleri yapılır.</p>
4.12	<p><i>Atıksular yerinde arıtılmalı ve tekrar kullanılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Su tüketimini düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, atık sular arıtma işleminden sonra tarlalar için gübre, tesisin yeşil alanları veya uygun olan yerlerde farklı amaçlar için tekrar kullanılır.</p> <p>Arıtılan atık suyun tekrar kullanımı, yerel halka ve çevreye zarar vermeyecek ve ulusal mevzuata uygun bir şekilde yapılmalıdır.</p> <p>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)</p>
4.13	<p><i>Yağmur suyu toplanmalı ve uygun amaçlar için kullanılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, yağmur suyu toplanır ve tuvalet veya uygun olabilecek başka yerlerde kullanılır (örn. tesisin yeşil alanlarının sulanması için).</p> <p>Yağmur suyu, tesisin konuklarına, personeline, yerel halka ve çevreye zarar vermeyecek şekilde toplanmalıdır.</p> <p>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. eder (yetkili yerel bir makamdan alınacak bu yönde bir teyit mektubu ile)</p>
4.14	<i>Tesis, bir su risk</i>	Suyun ortak bir kaynak olarak sürdürülebilir bir şekilde yönetilmesini sağlamak amacıyla tesis, tesis yerinde su

	<p><i>değerlendirmesinin yapılmasını ve değerlendirmeden gelen tavsiyelerin dikkate alınmasını sağlar. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>ile ilgili potansiyel riskleri (kuraklık, sel veya su kirliliği gibi) belirlemek için bir su risk değerlendirmesinin yapılmasını sağlar.</p> <p>Su risk değerlendirmesi, ilgili ve uygun bir yetkili tarafından veya hizmet alma yöntemi ile yapılabilir.</p> <p>Değerlendirmede suyla ilgili potansiyel riskler belirlenirse, diğer ilgili paydaşlarla işbirliği içinde ekstra özen ve eylem şeklinde öneriler dikkate alınmalıdır. Daha fazla bilgi için WWF'nin Su Riski Filtresine bakabilirsiniz. WWF's Water Risk Filter.</p> <p>Denetim sırasında tesis su risk değerlendirmesini sunar ve üçüncü taraf değerlendirmesinden gelen tavsiyelerin dikkate alındığını belgeler.</p>
<p>5. YIKAMA VE TEMİZLEME</p>		
<p>5.1</p>	<p>Günlük kullanım için yeni alınan kimyasal temizlik ürünlerinin, en az %75'İ tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevresel ayak izini azaltmak için tehlikeli kimyasallar içeren temizlik ürünlerinin kullanımı en aza indirilmelidir. Tesisin tüm bölümlerinde günlük kullanım için kullanılan kimyasal temizlik ürünlerinin en az %75'inin uluslararası veya ulusal olarak kabul görmüş bir eko-etikete sahip olmalıdır . Misafir odaları, konferans alanları, restoranlar, genel alanlar (yüzme havuzları hariç) ve personel alanlarının (mutfak ve çamaşırhaneler hariç) günlük temizliğinde kullanılan ürünler buna dahildir.</p> <p>Tanınan eko-etiketler uluslararası (ör. EU-Ecolabel, Nordic Swan, Green Seal, Cradle2Cradle, vb.) veya ulusal olarak üçüncü taraflarca doğrulanmış eko-etiketler olabilir.</p> <p>Toplam maliyet, ürün sayısı veya satın alınan miktara göre minimum %75 eko etiketli ürün hesaplanabilir.</p> <p>Bir tesis, ulusal piyasada tanınan bir eko-etiket ile günlük kullanım için kimyasal temizlik ürünlerinin en az %75'ini satın almak mümkün değilse, bunun yerine alternatif olası temizleme yöntemlerini değerlendirebilir (bkz. kriter 5.9). İki seçenekten hiçbiri mümkün değilse, tesis, gerekliliğe uymaktan muafiyet talep edebilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, ürünlerin en az %75'inin uluslararası veya ulusal olarak kabul görmüş bir eko-etiketine sahip olduğunu gösteren günlük kullanımdaki tüm kimyasal temizlik ürünlerinin bir listesini sunar. Görsel inceleme sırasında yapılan kontroller, günlük temizlik ürünlerinde eko-etiketlerin varlığını doğrular. Tesis, gereklilikten muafiyet istiyorsa, tesisim ulusal piyasada tanınmış bir eko-etiket ile günlük kullanım için kimyasal temizlik ürünleri satın almaya başarısız olduğunu ve alternatif temizlik çözümlerini değerlendirdiğini gösteren kanıtlar sunulmalıdır.</p>
<p>5.2</p>	<p>Dezenfeksiyon maddeleri sadece</p>	<p>Kimyasal dezenfeksiyon maddeleri yalnızca böcek veya mantarların ciddi bir rahatsızlık veya sağlık riski</p>

	<p>gerektiğinde ve hijyen kurallarına uygun olarak kullanılmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>oluşturduğu ve dezenfeksiyonun başka yöntemlerle başarılı bir şekilde yerini alamadığı durumlarda kullanılmalıdır. El dezenfeksiyonu bu kritere dahil değildir.</p> <p>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.</p> <p>Dezenfeksiyon maddeleri ulusal makamlar tarafından onaylanmalıdır ve yalnızca Malzeme Güvenlik Bilgi Formlarında (MSDS) ve/veya diğer teknik veri sayfalarında açıklanan uygulama alanlarında kullanılabilir. Belgede belirtildiği gibi öngörülen konsantrasyon ve temas süresine kesinlikle uyulması zorunludur. Dezenfeksiyon yalnızca eğitilmiş personel veya bu amaç için lisanslı harici yükleniciler tarafından uygulanabilir. Tesisin dezenfeksiyon maddelerinin doğru şekilde kullanılmasını sağlaması da önemlidir (bkz. kriter 6.6).</p> <p>Ulusal yetkililerin daha katı veya bu kritere aykırı hijyen düzenlemeleri belirlemesi durumunda, tesis resmi ulusal yönetmelikleri takip eder ve bu kriterden muaf tutulur.</p> <p>Denetim sırasında tesis, kullanılan dezenfeksiyon maddelerine ilişkin Malzeme Güvenlik Bilgi Formlarını (MSDS) ve/veya diğer teknik veri sayfalarını ve dezenfeksiyon maddelerinin kullanımının belgedeki gerekliliklere uygun olduğunu gösteren standart çalışma prosedürünü sunar.</p>
5.3	<p>Kağıt havlular, yüz mendilleri ve tuvalet kağıtları, klorinle (optik beyazlatıcı) beyazlatılmış kağıt içermemeli veya bu konuda eko-etikete sahip olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Kağıt havlular, yüz mendilleri ve tuvalet kağıtları için uluslararası veya ulusal kabul görmüş eko-etiketler (ör. EU Ecolabel, Nordic Swan, The Blue Angel, FSC veya PEFC), daha çevre dostu bir üretim süreci yoluyla daha küçük bir çevresel ayak izinin kanıtıdır.</p> <p>Alternatif veya ek olarak, selüloz liflerinin klorla ağartılması ek enerji ve kimyasal kullanımı anlamına geldiğinden, ürünlerin kloruz ağartılmış olup olmadığı kontrol edilmelidir.</p> <p>Gereklilik tüm tesisler için zorunludur, ancak ürünler tesis tarafından temin edilemiyorsa muafiyet verilebilir.</p> <p>Denetim sırasında satın alınan kağıt havlu, yüz mendili ve tuvalet kağıdının kloruz ağartılmış kağıttan yapıldığı veya eko etiketli olup olmadığı görsel inceleme sırasında kontrol edilir.</p>
5.4	<p><i>Tesiste eko-etiketli bulaşık makinesi deterjanı kullanılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Bulaşık 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.</p> <p>Denetim esnasında, bulaşık ve çamaşır makinesi deterjanlarının eko-etiketli olup olmadığına bakılır.</p>
5.5	<p><i>Tesiste eko-etiketli çamaşır</i></p>	<p>Çamaşır makinesi deterjanı kullanımı (doğru dozajla) minimum seviyede tutulur. Kullanılan ürünlerin</p>

	<i>makinesi deterjanı kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	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.
5.6	<i>Günlük temizlik için konsantre kimyasal temizlik ürünleri ve dozajlama sistemi kullanılmaktadır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini azaltmak için, plastik atık miktarını ve nakliye nedeniyle çevre üzerindeki olumsuz etkileri azaltmak için konsantre günlük kimyasal temizlik ürünleri kullanılır ve yerinde seyreltilir. İşletmede doğru miktarda temizlik ürünü kullanılmasını sağlamak için otomatik dozlama (seyreltme) sistemi bulunmaktadır. Günlük temizlik ürünleri tercihen kimyasallarla ve dökülmelerle doğrudan teması önleyen kapalı devre sistemlerde olmalıdır. Denetim sırasında tesis, günlük kimyasal temizlik ürünlerinin konsantre halde satın alındığını gösteren belgeler sunar ve görsel inceleme, otomatik bir dozlama sisteminin varlığını doğrular.
5.7	<i>Temizlik için doğal liflerden yapılmış mikro fiber bez kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Temizlik için elyaf bezlerin kullanılması, kağıt, su ve deterjan (kimyasallar) tüketimini azaltarak çevresel ayak izini önemli ölçüde azaltır ve tesis için maliyetleri düşürmeye yardımcı olur. Lifli bezler doğal elyaflardan yapılmalıdır (suya mikro plastiği bırakan sentetik kumaşlar yerine). Denetim sırasında, temizlik için doğal elyaftan yapılmış elyaf bezlerin kullanıldığı görsel olarak kontrol edilir.
5.8	<i>Kimyasal içermeyen temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri kullanılmalıdır. (K)</i> HH, CHP, SA, CC, R, A	Çevresel ayak izini ve kimyasal ürünlerin kullanımını azaltmak için tesiste kimyasal içermeyen temizlik ve dezenfeksiyon yöntemleri kullanılmaktadır. Kimyasal içermeyen temizleme ve dezenfeksiyon yöntemleri arasında deiyonize su kullanımı, elektrolize su arıtma, yüksek basınçlı su temizliği vb. yer alabilir. Bu kritere uymak için genel alanlar, misafir odaları ve konferans alanlarında yüzeylerin temizlenmesi ve dezenfekte edilmesi için kimyasal içermeyen temizleme yöntemleri kullanılırken, mutfaklar bu kriterin dışında tutulmaktadır. Ulusal mevzuatların daha katı veya bu kritere aykırı hijyen düzenlemeleri belirlemesi durumunda, tesis ulusal yönetmelikleri takip eder ve bu kriterden muaf tutulur. Denetim sırasında tesis, genel alanlarda, misafir odalarında ve konferans alanlarında kimyasal içermeyen temizleme yöntemleriyle temizlik ve dezenfeksiyonu belgeleyen standart çalışma prosedürünü sunar.
5.9	<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.
6. ATIK		
6.1	<p>Tesis, atıkları ulusal mevzuata göre en az üç kategoride ayrı toplamalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis atıkların yeniden kullanımı ve geri dönüştürülmesini teşvik etmek için, atıkları ulusal (yerel dahil) mevzuat uyarınca ayrıştırır. Bunun en az üç kategoride olması gerekir.</p> <p>Ayrıştırılmış atık türlerine örnek olarak kâğıt, karton, metal, teneke, cam, plastik, depozitolu şişeler, organik atıklar, bahçe atıkları, yemeklik yağ vb. verilebilir. Genel atık veya diğer atıklar kategori olarak kabul edilmez. Tesis, atıkların ayrıştırmanın yanı sıra, örn. yiyecek ve içecek almak için kullanılan malzemenin toplanması ve yeniden kullanımı konusunda tedarikçilerle anlaşmalar yaparak atık miktarını azaltmaya teşvik edilir (bkz. kriter 6.14).</p> <p>Tesisin, ayrıştırılan atığı mümkün olduğunca geri dönüştürülmesini / yeniden kullanılmasını sağlamasına teşvik edilir.</p> <p>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.</p> <p>Atıkların toplandıktan sonra ayrıştırıldığını garanti eden ulusal/yerel yetkililerden yazılı bir onay varsa, tesisin atıkları yerinde ayırmasına gerek yoktur. Tesisteki personelin yine de atık yönetimi ilkeleri konusunda eğitim alması gerekecektir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, ulusal (yerel dâhil) atık sınıflandırma mevzuatına uyduğunu gösterir (örn. yerel bir makamdan alınan teyit mektubu) ve atık ayrıştırma olanakları (en az üç kategoride ayrıştırma) görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.2	<p>Ayrılan atıklar, yerel veya ulusal atık yönetim tesisleri, özel bir tesis veya tesisin kendi tesisleri tarafından ayrı olarak ele alınmalıdır. (Z)</p>	<p>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 bertarafı içerir.</p> <p>Tesis, ayrıştırılmış atıkların toplanması ve ardından ele alınması için, yerel veya ulusal atık yönetimi makamları ve/veya özel bir firma ile bir anlaşma yapabilir.</p>

	HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>Tesisin, ayrılan atıkların bir kısmını işlemek için kendi olanakları olabilir (örn. organik ve bahçe atıklarından kompost oluşturabilir). Ayrıca, tesisin ayrıştırılmış atık miktarını atık yönetim tesislerine gönderilmeden önce azaltmak olanakları bulunabilir (örn. kartonları sıkıştırmak için bir makine)</p> <p>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.</p> <p>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, standart çalışma prosedürü sunulur ve bunlar görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.3	<p>Atıkların ayrıştırılması ve ele alınması ile ilgili talimatlar, personel için kolayca anlaşılabilir, basit bir formatta olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
6.4	<p>Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri, CFC ya da HCFC soğutucularını kullanmamalıdır. Tüm ekipmanlar soğutucu akışkanlarının azaltılmasıyla ilgili ulusal mevzuata uymalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis tarafından son 12 ay içerisinde satın alınan pompa ve soğutma tesisleri, CFC (Freon olarak da adlandırılan kloroflorokarbon) veya HCFC (hidrokloroflorokarbon) bileşiklerini içermemelidir. Ayrıca HFC'lerin (hidroflorokarbon) kullanımı da artık önerilmemektedir.</p> <p>Çünkü bu bileşikler sera gazlarıdır ve ozon tabakasına zarar verir. Ürünlerin CFC veya HCFC içerip içermediği bilgisi, ürün spesifikasyonunda veya ürünün bilgi materyalinde bulunabilir.</p> <p>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.</p> <p>Denetim sırasında, tesis son 12 ay içinde satın alınan pompa ve soğutma tesislerinin CFC / HCFC içermediğine dair belgeler sunulmalıdır.</p>
6.5	<p>Yiyecek/içecek ile ilgili tek kullanımlık sofr ürünleri kullanılmamalıdır. (Z)</p>	<p>Kaynak kullanımını ve atık miktarını azaltmak için tesisde bardak/bardak, tabak ve çatal bıçak takımı, pipet, kahve karıştırıcı vb. tek kullanımlık sofr ürünleri kullanılmamalıdır.</p>

	HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>Tek kullanımlık sofra ürünleri sadece istisnai durumlarda veya güvenlik endişeleri doğrultusunda örn. havuz alanlarında, özel etkinliklerde (gerekli olduğu durumlarda) veya paket yiyecek/içeceklerle bağlantılı olarak kullanılabilir. Tesisin tek kullanımlık sofra takımı kullanması gerekiyorsa, kağıttan (plastik kaplamasız), kartondan, ahşaptan, mısır nişastasından veya biyolojik olarak parçalanabilen bileşenler içeren diğer bitki bazlı malzemelerden yapılmış biyolojik olarak parçalanabilen sofra takımlarının kullanılması tavsiye edilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, ihtiyaca uygun olarak tek kullanımlık sofra takımı ürünlerine ilişkin yazılı politikasını sunar ve görsel inceleme sırasında tesisnin bu konudaki yazılı politikaya uyup uymadığı kontrol edilir.</p>
6.6	<p>Tehlikeli katı ve sıvı kimyasallar güvenli bir şekilde depolanmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tehlikeli kimyasallar (atık dâhil), katı veya sıvı olmalarına bakılmaksızın, ayrılmalı ve sızıntı veya çevre kirliliğini önlemek için, azami dikkatle, ayrı konteynerlerde depolanmalıdır.</p> <p>Ayrılan tehlikeli kimyasallar, ilgili ulusal/yerel mevzuata uygun olarak ve Malzeme Güvenlik Bilgi Formlarındaki talimatlara göre güvenli bir şekilde depolanır.</p> <p>Ayrılması gereken tehlikeli kimyasal türlerine örnek olarak pestisitler, boyalar, bataryalar, ampuller, temizlik malzemeleri, yüzme havuzu dezenfektanları ve diğer dezenfeksiyon maddeleri verilebilir.</p> <p>Tehlikeli kimyasalların güvenli şekilde ayrı konteynerlerde depolanmasına ek olarak, muhtelif tehlikeli kimyasalların, damla ve sızıntılara karışma olasılığına karşı güvenli şekilde yönetilmesi önemlidir. Tehlikeli kimyasalların depolandığı yer, mekâna giren personelin sağlık ve güvenliği açısından risk yaratmamak için uygun şekilde havalandırılmalıdır.</p> <p>Tesisin olası olayları ele almak için bir prosedürü vardır ve tesis, insan sağlığını ve çevreyi korumak için herhangi bir dökülmenin nasıl ele alındığına ilişkin bir prosedürü olmalıdır.</p> <p>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.</p> <p>Denetim sırasında, farklı türdeki tehlikeli katı ve sıvı kimyasallar için ayrı kaplar gözle kontrol edilir ve havalandırılmalı ayrı bir odada güvenli bir şekilde saklandıkları ve tehlikeli madde kaplarından sızıntı olup olmadığı kontrol edilir.</p>
6.7	<p>Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar onaylı bir kabul tesisine güvenli bir şekilde taşınmalıdır. (Z)</p>	<p>Tesis, tehlikeli katı veya sıvı kimyasal atıkların güvenli bir şekilde ayrılıp depolanmasını sağladıktan sonra, bu atıkların onaylanmış bir atık tesisine güvenli şekilde taşınmasını sağlamalıdır.</p> <p>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</p>

	HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>güvenli bir şekilde taşınması şartıyla, tesis de bu atıkların taşınmasını denetleyebilir.</p> <p>Tesisin, ayrıştırılmış tehlikeli atıkların müştereken nakliyesi konusunda, nakliyenin güvenli şekilde yapılması ve sonrasındaki atık işleminin etkilenmeyecek olması halinde, başka tesislerle işbirliği yapması mümkündür.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tehlikeli atıkların ulusal/yerel mevzuata uygun olarak en yakın onaylı kabul tesisine güvenli bir şekilde taşınmasını sağladığını gösteren standart bir çalışma prosedürü sunar.</p>
6.8	Her banyoda çöp kutusu bulunmalıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>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. Banyoda odada veya ortak alanda kişisel hijyen atıklarının çöp kutusuna atılması ile ilgili yönlendirici bir görsel işaret bulunması tavsiye edilir.</p> <p>Denetim esnasında, her banyoda çöp kutusu ile ilgili işaretlerin olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.9	En fazla beş çeşit yiyecek/içecek ürünü ayrı ayrı paketlenmiş tek kullanımlık porsiyon halinde sunulabilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>Atık miktarını azaltarak ve aynı zamanda maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, tesisnin restoranları, personel kantinleri, barları ve diğer catering hizmetleri, ayrı ayrı paketlenmiş tek porsiyonlarda en fazla beş yiyecek/içecek ürününe sahip olabilir.</p> <p>Yiyecek/içecek ürünleri süt/krema, şeker, tereyağı, bal, reçel, yoğurt, peynir, tuz/biber vb. olabilir.</p> <p>Mümkünse, tek tek paketlenmiş ürünlerin değiştirilmesi tavsiye edilir. (örn., hijyenik nedenlerle, ulusal mevzuatlar farklı şekilde istemedikçe). Bunun yerine tesis, yeniden kullanılabilir kaplarda tek porsiyonlar sağlayabilir, örn. küçük bardaklarda.</p> <p>Tek tek ambalajlanan ürün türleri için ambalajların geri dönüşümlü olması tavsiye edilir.</p> <p>Bu kriter tesisnin restoranları, barları, personel kantinleri ve diğer catering hizmetleri ile ilgili olmakla birlikte, misafir odaları için de bu kritere uyulması tavsiye edilmektedir.</p> <p>Ulusal yetkililerin daha katı veya bu kritere aykırı hijyen düzenlemeleri öngörmesi durumunda, tesis ulusal yönetmeliklere uyar ve bu kriterden muafiyet verilir.</p> <p>Denetim sırasında tesisin, ayrı ayrı paketlenmiş tek porsiyon halinde en fazla beş çeşit yiyecek/içecek ürünü sunduğu kontrol edilir.</p>

6.10	<p><i>Tesis, toplam atık miktarını kaydetmelidir. (Z/K)</i></p> <p>HH, CHP, CC (Z) SA, R, A (K)</p>	<p>Tesisin, atıkların azaltılması, geri dönüştürülmesi ve/veya yeniden kullanılması yoluyla çevresel ayak izini azaltma ve böylece maliyetleri düşürme yoluyla bir plana sahip olabilmesi için atık miktarını bilmesi önemlidir.</p> <p>Bu nedenle tesis, farklı kategorilerdeki atık miktarının aylık kaydını tutmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, farklı kategorilerde toplanan aylık atık miktarlarına ilişkin genel bir bakış sunar.</p>
6.11	<p><i>Sabun, şampuan ve duş jeli gibi banyo malzemeleri dispenserlerde sunulmalıdır. (Z/K)</i></p> <p>CHP, CC, R, A (Z) HH, SA (K)</p>	<p>Atık miktarını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak için tesis, sabun, şampuan ve duş jeli gibi malzemeleri için ayrı ayrı paketlenmiş küçük boyutlu şişeler yerine dispenserler kullanılır.</p> <p>Bu kriter, misafir odalarındaki banyolar, ortak alanlardaki tuvaletler ve personel alanlarındaki tuvaletler/duşlar için geçerlidir.</p> <p>Dispenserler yeniden doldurulursa, düzenli olarak uygun şekilde temizlenmeleri gerekir.</p> <p>Ulusal makamların bu kritere aykırı hijyen düzenlemeleri öngörmesi durumunda, tesis ulusal yönetmeliklere uymak zorundadır ve bu kriterden muafiyet verilecektir.</p> <p>Denetim sırasında dispenserlerin varlığı kontrol edilir.</p>
6.12	<p><i>Tesisteki en az beş çeşit ürün, depozitolu ürünlerden olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>Tesis tarafından üretilen atık miktarı, depozitolu ve veya yeniden kullanılabilir ambalaj malzemesinden oluşabilir. (örn. plastik kutular, polistiren kutular, plastik kutular vb.)</p> <p>Tesisin bu kritere uyması için en az beş çeşit ürünün depozitolu olması gerekir. Bir tesis toplamda beş çeşitten az ürün alıyorsa ve hepsi yeniden kullanılabilir/geri dönüştürülebilir ambalajları var ise, bu kritere de uygundur.</p> <p>Denetim sırasında tesis, en az beş çeşit ürün için depozitolu ürün olduğunu gösterecek deliller sunmalıdır.</p>
6.13	<p><i>Tesiste atıkları azaltmak ve / veya yeniden kullanmak için bir atık planı bulunmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Farklı tipte ayrılmış atıkların tam miktarını bilirken, tesisun atıkları azaltmak, geri dönüştürmek ve / veya yeniden kullanmak ve böylece maliyetleri düşürmek için çevresel ayak izini azaltma planına sahip olması gerekir. Amaç, israfı büyük ölçüde azaltmak/ortadan kaldırmaktır.</p> <p>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.</p> <p>Denetim sırasında, tesis atıkların nasıl azaltılacağı, geri dönüştürüleceği ve / veya yeniden kullanılacağı konusunda bir plan sunar.</p>

6.14	<p>Konuklar ve personel, atıkları atık yönetim tesislerince işleme tabi tutulabilecek şekilde kategorilere ayırma olanağına sahip olmalıdır. (K)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Atık ayrıştırma, farklı atık tipleri için ayrı çöp kutuları veya farklı atık tiplerini ayrı şekilde 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).</p> <p>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.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak tüm malzeme ve iletişimde doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgiler sağlamalıdır.</p> <p>Denetim esnasında, konuklar için atık ayrıştırma sistemi (kolayca anlaşılabilir bilgiler veren) görsel şekilde kontrol edilir.</p>
6.15	<p><i>Sabun, duş jeli ve şampuanın en az %75'i ulusal veya uluslararası kabul görmüş bir eko-etikete sahip olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Kullanılan kimyasalların miktarını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak için kullanılan sabun, duş jeli ve şampuanın en az %75'inin ulusal veya uluslararası kabul görmüş eko-etiketi olmalıdır. Eko etikete sahip olmanın yanı sıra sabun, duş jeli ve şampuanın "hayvanlar üzerinde test edilmemiş" etiketine sahip olması da önerilir. Bu kriter, misafir odalarındaki banyolar, personel alanları ve ortak alanlar için geçerlidir.</p> <p>Denetim sırasında, tesis ya satın alma politikasını sunar ve/veya görsel inceleme, sabun, duş jeli ve şampuanın en az %75'inin ulusal veya uluslararası kabul görmüş bir eko-etikete uyumlu olduğunu teyit eder.</p>
6.16	<p><i>Satın alınan en az beş ürün ya plastikte paketlenmemiş ya da en az %50 oranında geri dönüştürülmüş plastik içeren plastikte paketlenmiştir. (K)</i></p>	<p>Tesis, atık miktarını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak için plastik ambalajlı olmayan ürünler satın almalıdır. Ürün plastikte ambalajlanmışsa, en az %50 oranında geri dönüştürülmüş plastik içermelidir. Kullanımdan sonra ürün ambalajı tekrar geri dönüştürülebilmelidir.</p>

	HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>Bu kritere uymak için en az beş ürün (örn. temizlik ürünleri, tuvalet malzemeleri, gıda ürünlerinin ambalajlanması vb.) ya plastikle paketlenmemeli ya da en az %50 geri dönüştürülmüş plastik içeren plastik paketlenmelidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, en az beş ürünün plastikle paketlenmediğini veya en az %50 geri dönüştürülmüş plastik içeren plastikle paketlenmediğini gösteren belgeler sunar.</p>
6.17	<p><i>Organik atıklar kompostlanır veya başka amaçlar için kullanılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>Organik atıkların kompostlanması durumunda, misafirleri, personeli ve çevresindeki toplumu etkilemeden hijyenik olarak yapılması önemlidir.</p> <p>Denetim sırasında (görsel inceleme), tesis 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.</p>
7. ENERJİ		
7.1	<p>Enerji kullanımı, ayda en az bir kez kayıt altına alınmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin, enerji tüketimini azaltarak çevresel ayak izini düşürmesi ve böylece maliyetleri düşürmesi için, tesis toplam enerji tüketimini ayda en az bir kez kaydeder. Mümkünse, enerji tüketiminin kaynakları belirtilir.</p> <p>Daha ayrıntılı bilgi üreteceği için toplam enerji tüketiminin ayda bir defadan daha sık kaydedilmesi önerilir.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
7.2	<p>Isıtma, havalandırma ve klima kontrol sistemleri farklı şartlara göre ayarlanabilir olmalıdır. (Z)</p>	<p>Enerji kullanımını azaltarak çevresel ayak izini azaltmak ve maliyetleri azaltmak için tesista ısıtma, havalandırma ve iklimlendirmeyi (HVAC) kontrol edecek bir sistem bulunmalıdır.</p>

	HH, CHP, SA, CC, R, A	<p>HVAC sistemini değiştirmek veya kapatmak için merkezi bir otomatik veya manuel bilgisayarlı sistem (bina yönetim sistemi) olabilir. Ayrıca, personel için standart işletim prosedürlerinde açıklanan tesisin farklı bölümlerindeki HVAC'nin manuel olarak ayarlanması için bir sistem olabilir. Ayrıca perde ve storların kapalı tutularak düzenlenmesi de düşünülebilir.</p> <p>Kontrol sistemi mevsim değişikliklerini ve tesisin farklı bölümlerinin (misafir odaları, konferans tesisleri, restoran alanları, diğer ortak alanlar, vb.) kullanımda veya kullanım dışı olmasını dikkate alır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, bina yönetim sistemini gösterir ve/veya HVAC kontrol sisteminin yerinde olduğunu gösteren standart işletim prosedürünü sunar.</p>
7.3	<p>Tüm ampullerin en az %75'i enerji tasarruflu ve en az %50'si LED olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Ampuller enerji tüketiminin önemli bir bölümünü oluşturduğundan tesis, çevresel ayak izini azaltmak için tüm ampullerinin en az %75'inin AB'deki en enerji verimli iki sınıftan birine karşılık gelerek enerji tasarruflu olmasını sağlar. Gereklilik, misafir odaları, ortak alanlar (lobi, restoranlar, konferans alanı, salonlar vb. dahil) ve personel alanları için geçerlidir.</p> <p>Enerji açısından en verimli ve bu nedenle tercih edilen ampuller LED ampullerdir, ancak diğer enerji tasarruflu ampuller (kompakt floresan aydınlatma, CFL) de kullanılabilir. Tüm ampullerin en az %50'si LED olmalıdır. Son üç yıl içinde enerji tasarruflu başka ampuller satın alınmışsa, tesis en az %50 LED ampul bulundurmaktan muafiyet alabilir.</p> <p>Enerji verimli ampuller, çoğu durumda, enerji verimli olmayan ampullerden daha pahalıdır, ancak verimliliğe ek olarak, bu ampuller çok daha uzun süre dayanır ve enerji verimli olmayan ampuller kadar sık değiştirilmesi gerekmez. Bu, uzun vadede maliyetleri düşürür ve ayrıca ampullerin değiştirilmesi için harcanan çalışma süresini de azaltır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tüm ampullerin genel görünümünü sunar ve tesisteki ampullerin en az %75'inin enerji verimli ve en az %50'sinin LED olduğunu gösterir. Görsel inceleme sırasında, seçilen birkaç misafir odası, ortak alanlar ve personel alanlarındaki enerji tasarruflu ampuller kontrol edilir.</p>
7.4	<p>Ocak üstü davlumbaz yağ filtreleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>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).</p>
7.5	Isıtma, havalandırma ve iklimlendirme sistemlerinin her zaman enerji verimli olması için	Genel ısıtma, havalandırma ve iklimlendirme (HVAC) sisteminin enerji verimli olması, böylece çevresel ayak izinin azaltılması ve maliyetlerin düşürülmesi için yılda en az bir kez kontrol edilmelidir.

	<p>yılda en az bir kez kontrol edilmeli ve gerekirse bakımı yapılmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>HVAC sisteminin harici bir enerji şirketi tarafından kontrol edilmesi önerilir, ancak dahili olarak da kontrol edilebilir, örn. tesisin teknik ekibi tarafından. Kontrol, HVAC sisteminin filtrelerini içerir.</p> <p>HVAC sisteminin kontrolü bakım (temizlik veya onarım) ihtiyacını ortaya çıkarırsa, tesis bunun yapılmasını sağlamalıdır. Herhangi bir onarımın derhal yapılması şiddetle tavsiye edilir, ancak bu mümkün değilse, HVAC sisteminin onarımı, onarım ihtiyacının ortaya çıktığı kontrolden itibaren 1-2 ay içinde sağlanmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, HVAC sisteminin harici veya dahili kontrolü için standart çalışma prosedürünü sunar. HVAC sisteminin en son kontrolünün yapıldığı tarih (son 12 ay içinde) ve kontrolün sonucu (yapılan onarımlarla ilgili veriler dahil) hakkında bilgi de sağlar.</p>
7.6	<p>Buzdolapları, soğuk hava depoları, ısıtıcılar ve fırınlar, enerji tüketimini en aza indirecek malzemeler ile donatılmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Üniteler sağlam kapı contalarına sahip değilse, buzdolapları, soğuk (veya dondurucu) depolar, ısıtma dolapları ve fırınların enerji tüketimi artar. Kapı contaları örn. cihazların kapılarının etrafındaki lastik contalar.</p> <p>Kapı contaları zaman geçtikçe aşınma ve yıpranmaya maruz kalabilir. Bu nedenle, cihazların kapı contalarının yılda en az bir kez, ancak tercihen daha sık olarak kontrol edilmesi gereklidir. Kontrol, kapı contalarının artık sağlam olmadığını ortaya çıkarırsa, tesisin derhal hatalı kapı contalarının onarılmasını/değiştirilmesini sağlaması gerekir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, kapı contalarının yılda en az bir kez kontrol edilmesi ve gerektiğinde onarım/değişim yapılması için standart çalışma prosedürünü sunar. Görsel inceleme, seçilen buzdolaplarında, soğuk (veya dondurucu) mağazalarda, ısıtma dolaplarında ve fırınlarda kapı contalarının sağlam olup olmadığının yerinde kontrolünü içerir.</p>
7.7	<p>Dondurucu ekipmanları düzenli olarak çözülmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>Enerji tüketimini azaltarak çevresel ayak izini azaltmak ve maliyetleri azaltmak için, mutfaktaki dondurucu ekipman/cihazlar, işlevlerini olumsuz yönde etkileyen fazla buz içermemeleri için düzenli olarak çözülmelidir.</p> <p>Cihazların buzunun yılda en az bir kez, ancak tercihen daha sık çözülmesi önerilir. Dondurma ekipmanının otomatik buz çözme işlevi varsa, bu kritere uygundur.</p> <p>Denetim sırasında tesis yılda en az bir kez dondurma cihazlarının buzunun çözülmesi için standart çalışma prosedürünü sunar. Görsel inceleme, dondurma cihazlarındaki buz miktarının yerinde kontrolünü içerir.</p>
7.8	<p>Tesisin odalarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirlemelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>

		<p>Standart sıcaklık merkezi bir sistemden otomatik olarak ayarlanabilir veya her konuk odasında manuel olarak ayarlanabilir.</p> <p>Konukların, odalarındaki ve toplantı salonlarındaki standart sıcaklığı manuel olarak veya resepsiyona başvurarak değiştirmesi yine mümkün olacaktır. Konukların standart sıcaklığı en fazla 3 derece değiştirebilmeleri önerilir.</p> <p>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.</p>
7.9	<p><i>Dış mekan ışıkları gerekli olmadığı otomatik olarak kapatılacak sensörler konmalıdır. (Z)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevresel ayak izini azaltmak ve maliyetleri azaltmak için tesis, dış aydınlatmanın enerji tüketimini azaltmak için bir sisteme sahip olmalıdır.</p> <p>Gündüz/doğal ışık saatlerinde dış aydınlatma sistemi kapatılmalıdır. Ayrıca, gecenin belirli saatlerinde aydınlatmayı otomatik olarak kapatarak veya hareket algılandığında ışığı açan sensörler kurularak, dış aydınlatma enerjisi kullanımını en aza indirmenin başka yolları da vardır. Farklı amaçlara hizmet eden dış mekanlara farklı aydınlatma sistemleri uygulanabilir. Tesis, aydınlatma ile ilgili yerel/ulusal güvenlik yönetmeliklerine her zaman uymalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, dış aydınlatmayı en aza indirmeye yönelik politikasını ve belgesini sunar, sensörlerin yeri görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.10	<p><i>Tesis, en az %50 oranında yenilenebilir ve/veya eko-etiketli elektrik kullanmalı veya satın almalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis en çevre dostu ve sürdürülebilir elektrik türünü seçmeye teşvik etmek için yenilenebilir kaynaklardan (güneş paneli, rüzgar enerjisi, biyokütle, organik atıklardan biyogaz, hidroelektrik veya jeotermal ısı vb.) elektrik kullanılmalıdır. Nükleer enerji, üretilen nükleer atık nedeniyle yenilenebilir bir kaynak olarak kabul edilmez.</p> <p>Yenilenebilir elektrik, yerinde veya tercihen yakındaki bir harici kaynaktan üretilebilir.</p> <p>Tesis, tüm elektrik tüketiminin yenilenebilir kaynaklardan elde edilmesini sağlamaya şiddetle teşvik edilir, ancak bu kritere uymak için tesisdeki elektrik tüketiminin en az %50'sinin yenilenebilir kaynaklardan elde edilmesi gerekir.</p> <p>Mümkünse, tesisin eko etiketli elektrik satın almayı düşünmesi önerilir. Bu, elektriğin yalnızca yenilenebilir olmadığı, eko-etiketlemenin de üçüncü tarafça doğrulanmasını ve ek sürdürülebilirlik kriterlerini karşılamasını sağlar, örn. biyoçeşitliliği hesaba katmak, elektrik yoksulluğu ile mücadele eden projeleri finanse etmek, yeni</p>

		<p>temiz elektrik projeleri vb. Elektrik eko-etiketlerine örnek olarak EKOenergy, Green-e, Bra Miljøval vb. verilebilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, yenilenebilir kaynaklardan üretilen ve/veya eko etiketli elektrik olarak satın alınan elektriğin en az %50'sini kullandığını gösteren belgeleri sunmalıdır.</p>
7.11	<p><i>Tesis, %100 oranında yenilenebilir ve/veya eko-etiketli elektrik kullanmalı veya satın almalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis en çevre dostu ve sürdürülebilir elektrik türünü seçmeye teşvik etmek için yenilenebilir kaynaklardan (güneş paneli, rüzgar enerjisi, biyokütle, organik atıklardan biyogaz, hidroelektrik veya jeotermal ısı vb.) elektrik kullanılmalıdır. Nükleer enerji, üretilen nükleer atık nedeniyle yenilenebilir bir kaynak olarak kabul edilmez.</p> <p>Yenilenebilir elektrik, yerinde veya tercihen yakındaki bir harici kaynaktan üretilebilir.</p> <p>Bu kritere uymak için tesisdeki elektrik tüketiminin tamamı (%100) yenilenebilir kaynaklardan sağlanmalıdır.</p> <p>Mümkünse, tesisin eko etiketli elektrik satın almayı düşünmesi önerilir. Bu, elektriğin yalnızca yenilenebilir olmadığı, eko-sertifikasyonun da üçüncü taraflarca doğrulanmış olmasını ve ek sürdürülebilirlik kriterlerini karşılamasını sağlar, örn. biyoçeşitliliği hesaba katmak, elektrik yoksulluğu ile mücadele eden projeleri finanse etmek, yeni temiz elektrik projeleri vb. Elektrik eko-etiketlerine örnek olarak EKOenergy, Green-e, Bra Miljøval vb. verilebilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, kullandığı elektriğin tamamının (%100) yenilenebilir kaynaklardan üretildiğini ve/veya eko etiketli elektrik olarak satın alındığını gösteren belgeleri sunar.</p>
7.12	<p><i>İşletmede ısıtma/soğutma amaçlı fosil yakıt kullanılmamalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin çevresel ayak izini azaltmak ve karbon salınımını azaltmak için tesista ısıtma/soğutma için fosil yakıtlardan (petrol, gaz, petrol veya kömür) enerji kullanmaz. Bu kriter, tesisin ısıtılması/soğutulmasının yanı sıra, sıcak su üretimi ve mutfakta kullanım için de geçerlidir.</p> <p>Fosil yakıtlardan ve nükleer enerjiden elde edilen enerji tüketimine alternatifler arasında yenilenebilir enerjiyle çalışan elektrikle çalışan ısı pompalarının kullanımı, yenilenebilir kaynaklardan üretilen bölgesel ısıtma veya soğutma ağ sistemlerine bağlantı, güneş, rüzgar veya jeotermal enerji, enerji tasarruflu odun sobaları vb.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tesisin ısıtma/soğutma için fosil yakıtlara alternatif kullandığını doğrulayan belgeleri sunmalıdır.</p>
7.13	<p><i>Tüm pencerelerin en az %75'i ulusal/yerel düzenlemelerden de daha yüksek bir standartlarda</i></p>	<p>Pencereler, tesisteki artan enerji tüketiminin önemli sebeplerinden biri olabilir. Bu nedenle, çevresel ayak izini azaltmak için, soğuk iklime sahip bölgelerde bulunan tesisler, yüksek derecede ısı yalıtımlı olmalıdır (örneğin, çift veya üç katmanlı cam) ve sıcak iklime sahip bölgelerdeki tesisler, diğer alanlarda enerji verimli pencerelere</p>

	<p><i>enerji verimli olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>sahip olmalıdır (örn. pencerelerdeki güneşi yansıtan malzemeler, panjurlar, güneşlikler veya diğer gölge türleri vb.) Ayrıca, çok sıcak veya soğuk iklime sahip bölgelerde, tesisin pencerelerin açılması konusunda da kısıtlamaları olabilir.</p> <p>Yalıtım veya diğer enerji verimli girişimlerle ilgili ulusal veya yerel düzenlemeler varsa, tesis her zaman bu gereksinimlere uymalıdır.</p> <p>Bu kritere uymak için, tesisteki pencerelerin en az% 75'i yerel düzenlemelere uygun olarak uygun ısı yalıtımı veya diğer enerji verimli girişimlere sahiptir.</p> <p>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.</p>
7.14	<p><i>İşletmede yeni satın alınan elektrikli cihazlar enerji verimli olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Daha düşük enerji tüketimi ile çevresel ayak izini azaltmak ve aynı zamanda maliyetleri düşürmek için tesis, son 12 ay içinde satın alınan tüm elektrikli cihazların eko-etiketli veya enerji verimli olmasını sağlar.</p> <p>Mutfakta enerji verimli olması gereken cihazlar; fırınlar, buharlı pişiriciler, kazanlar, davlumbazlar, buzdolapları, derin dondurucular, bulaşık makineleri, tost makineleri, buzdolapları, jeneratörler vb. olabilir. Ofislerde ve resepsiyonda bilgisayar, yazıcı, fotokopi makinesi vb. olabilir. Yıkama alanında çamaşır ve kurutma makineleri vb. olabilir. Fitness alanında ise spor salonu makineleri olabilir. Kat hizmetleri bölümünde elektrikli süpürge, buharlı temizleyici vb. olabilir. Genel alanlarda enerji verimli asansörler olabilir. Konuk odalarındaki elektrikli cihazlar, 7.11 kriterinde yer aldığından buraya dahil edilmemiştir.</p> <p>Cihazların enerji açısından verimli olmasını sağlamak için, uluslararası veya ulusal olarak tanınan bir eko etikete veya yüksek enerji verimliliği derecesine sahip olmalıdır, örn. AB enerji etiketi sistemindeki veya EnergyStar derecelendirmesindeki, vb. enerji açısından en verimli iki sınıftan biri.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan tüm elektronik cihazların tanınmış bir eko-etiket veya yüksek enerji verimliliği derecesine sahip olduğunu gösteren belgeler sunmalıdır.</p>
7.15	<p><i>Her beş yılda bir harici bir enerji denetimi yapılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, yüksek enerji tüketimi olan ve potansiyel enerji (ve maliyet) tasarrufu olan alanları daha iyi görebilmek için en az beş yılda bir dış enerji denetimi yaptırmalıdır. Enerji denetimi, tesista tüketilen toplam enerji miktarını azaltmanın yanı sıra kullanılan yenilenebilir enerji kaynaklarının yüzdesini artırmayı amaçlamalıdır.</p> <p>Enerji denetimi, harici bir profesyonel enerji danışmanı veya yerel veya ulusal makamlardan bir profesyonel danışman tarafından gerçekleştirilir.</p>

		<p>Enerji denetimi, tesiste önemli enerji tüketimi olan alanları belirler. Ayrıca, bu tür müdahalelerin etkileri, maliyetleri ve yatırım getirisi de dahil olmak üzere, tesisteki enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik öneriler içeren bir tavsiye ve eylem planı içerir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son beş yıl içinde gerçekleştirilen enerji etütünün raporunu sunar.</p>
7.16	<p><i>Koridorlarda ve personel alanlarında hareket sensörlü ışıklandırma sistemleri kurulmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Enerji tüketimini azaltarak çevresel ayak izini azaltmak ve böylece maliyetleri düşürmek için, tesis, güvenli olan yerlerde, insanların olmadığı zamanlarda ışıkların kapatılmasını sağlayan, kamuya açık alanlarda ve personel alanlarında hareket dedektörleri veya zamanlayıcılara sahiptir.</p> <p>Alternatif bir çözüm, halka açık alanlarda aydınlatmanın kısılması veya insanlar olmadığı anda aydınlatma miktarının azaltılmasıdır.</p> <p>Bu kritere uymak için, tesisteki genel alan ve personel alanlarındaki aydınlatmaların en az %75'inde hareket dedektörü sensörleri veya insanların olmadığı durumlarda loş/azaltılmış aydınlatma bulunur.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tüm kamu ve personel alanlarının en az %75'inde hareket dedektörlerinin veya loş/azaltılmış aydınlatmanın varlığına dair belgeler sunar ve görsel inceleme sırasında (mümkünse) bu alanlarda hareket dedektörlerinin varlığı kontrol edilir.</p>
7.17	<p><i>Enerji izleme için stratejik olarak önemli yerlerde ayrı elektrik ve gaz sayaçları kurulmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>Tesisin farklı bölümlerinden gelen enerji tüketimini daha iyi izlemek için, özellikle yüksek derecede enerji tüketimi olan alanlara (örn. mutfaklar, ısıtılmalı yüzme havuzları, spor salonu ve spa alanları, dışarıdan yönetilen tesisler vb.) ek/ayrı elektrik ve gaz sayaçları kurulur. Tesisin çok sayıda misafir odasının olduğu durumlarda tesisin farklı bölümlerine ayrı elektrik ve gaz sayaçları takılabilir. Bazı tesisler, her oda için ayrı elektrik sayacı bulundurmaya seçmiştir.</p> <p>Ek/ayrı elektrik ve gaz sayaçları aracılığıyla tesisteki farklı enerji kullanım seviyeleri hakkında daha doğru bilgi verilmesi, enerji tüketiminin azaltılması için daha iyi hedef stratejiler hazırlamasını sağlar.</p> <p>Daha fazla elektrik ve gaz sayacı takılırsa her bir sayaçtan tüketim verilerinin toplanması ve kayıt altına alınması gerekir. Farklı sayaçlardan gelen okumalar ayda bir defadan daha sık toplanabiliyorsa, tüketim hakkında daha ayrıntılı bilgi üretir.</p> <p>Denetim sırasında, farklı sayaçlardan elektrik ve gaz tüketiminin minimum aylık kaydı sunulur.</p>
7.18	<p><i>Odalarında %75'inde havalandırma ve klima sistemleri camlar açıldığında otomatik olarak devre dışı kalmalıdır. (K)</i></p>	<p>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.</p>

	HH, CHP, CC, R, A	<p>Bu kritere uymak için misafir ve toplantı odalarının minimum %75'ine sistem kurulur.</p> <p>Denetim sırasında tesis, misafir ve toplantı odalarının en az %75'inde pencereler ve kapılar açıldığında HVAC sisteminin otomatik olarak kapandığını gösteren belgeler (örn. teknik şartnameler ve uygunluk ve teknik şartnamedeki tüm alanların genel görünümü) sunulmalıdır. Görsel inceleme, pencereler ve kapılar açıldığında HVAC sisteminin kapandığını doğrular.</p>
7.19	<p><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></p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>Geri kazanım sisteminden gelen ısı, daha sonra diğer alanlarda, örneğin kapalı park alanında, kullanılabilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, bünyesindeki ısı geri kazanım sistemini gösteren belgeleri sunmalıdır.</p>
7.20	<p><i>Tesis, elektrikli araç istasyonlarına erişim sunmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, çevresel ayak izini azaltmak için şarjlı elektrikli araçlara erişim sunmalıdır. Şarj cihazlarının birden fazla otomobil markası tarafından kullanılabilmesine dikkat edilmelidir.</p> <p>Şarj istasyonları, tesis içinde veya tesise en fazla 200 metre mesafede yer alabilir. Şarj istasyonları dışarıdan yönetiliyorsa, tesisi ziyaret eden misafirlerin şarj istasyonunu kullanabilmesi önemlidir.</p> <p>Şarj istasyonları hem tesis misafirleri hem de personel tarafından kullanılabilir (bkz. kriter 13.8).</p> <p>Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, tesis tüm materyallerde ve iletişimde doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgiler sağlamalıdır. Tesis, verebileceğinden fazlasını vaat etmemelidir.</p> <p>Denetim sırasında (görsel inceleme) elektrikli araç şarj istasyonunun varlığı kontrol edilir.</p>
7.21	<p><i>Mutfak davlumbazları giriş/çıkış kızılötesi fanlar ile donatılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, R, A</p>	<p>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.</p> <p>Denetim esnasında, mutfak davlumbazlarına giriş/kızılötesi fan kontrolleri konduğu görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.22	<p><i>Tesis, dış mekanlarda ısıtma ve soğutma için iklimlendirme cihazları kullanmamalı veya sadece çevre dostu araçları tercih</i></p>	<p>Tesis açık alanlara sahip olduğu yerler, ör. bir restoran/kafe veya açık havada sigara içme alanlarında dış mekan ısıtma/klima cihazları kullanmamalı veya yalnızca çevre dostu dış mekan ısıtma veya klima cihazları kullanılmalıdır Bu durum enerji tasarrufu yoluyla çevresel ayak izini azalttığı ve aynı zamanda maliyetleri düşürdüğü düşünülmektedir.</p>

	<p><i>etmelidir.</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Dış mekan ısıtma ve iklimlendirme cihazlarının çevre dostu olması için, cihazlar enerji kaynağı olarak (gaz yerine) elektrik kullanır. Kızılötesi ısıtıcılar, çevredeki havayı ısıtmadan insanları ısıtan hassas bir ısı ışını yaydığından, kızılötesi ısıtıcılar reflektörlü ısıtıcılara tercih edilir. Elektrikli cihazların yüksek enerji verimliliği derecesine sahip olması tavsiye edilir (örneğin, AB enerji etiketi sistemindeki en yüksek iki enerji verimli sınıftan biri veya EnergyStar derecesi). Kaynak olarak ahşabı kullanan ısıtma cihazları da kabul edilmektedir.</p> <p>Isıtıcıların/soğutucuların konumunun sandalyeler, rüzgardan korunma, güneşin konumu, binalara ve sağlam zemine yakınlığı vb. ile ilgili olarak dikkate alınması tavsiye edilir. Tesis, ısıtma cihazları yerine veya tamamlayıcısı olarak battaniye sunabilir. Tesise, ısıtma/klima cihazlarının kullanımda olduğu süreyi dikkate alması önerilir. (örn, cihazları etkinleştiren bir zamanlayıcı veya sensor)</p> <p>Denetim sırasında, görsel inceleme, tesisun ya dış mekan elektrikli ısıtma/klima cihazları kullanmadığını ya da sadece çevre dostu (elektrikli) ısıtma/klima cihazları kullandığını doğrulanır.</p>
7.23	<p><i>Tesis elektrik şebekesine bağlı değilse enerji verimli jeneratörler ile elektrik üretir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, R, A</p>	<p>Elektrik şebekesine bağlı olmayan ve dolayısıyla kendi elektriğini üretmesi gereken bir tesisin çevresel ayak izini azaltmak için elektrik jeneratörleri enerji verimli olmalıdır.</p> <p>Enerji verimli sistemlere sahip jeneratör, bir eko-etiket, bir enerji verimliliği etiketine sahip olduğu (örneğin, AB enerji etiketi sistemindeki veya EnergyStar derecelendirmesindeki en verimli iki sınıftan biri, vb.) ve/veya yenilenebilir enerji veya hibrit tarafından çalıştırıldığı anlamına gelir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, jeneratörlerinin eko etiketine sahip olduğunu, enerji verimli olduğunu ve/veya yenilenebilir enerji veya hibrit sistemlerle çalıştırıldığını gösteren belgeler sunmalıdır.</p>
<p>8. YİYECEK VE İÇECEK</p>		
8.1	<p>Tesisin, satın alıp kaydını tuttuğu yiyecek ve içeceklerin en az beş çeşidi organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel üretim olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisteki çevre dostu ve sürdürülebilir uygulamalar, tesis tarafından satın alınan ve misafirlere sunulan yiyecek ve içecek türü ile gösterilmektedir.</p> <p>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.</p> <p>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</p>

		<p>edilir.</p> <p>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.</p> <p>Her ne kadar bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek / içecek ürünleri ile ilgili olsa da, bu kriterin personel kantinde uygulanması da önerilmektedir.</p> <p>Denetim sırasında, tesis organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilen gıda ürünlerinin (en az beş) listesini sunmalıdır.</p>
8.2	<p>Tesis nesli tükenmekte olan veya korunan türlerden ürünleri satın almamalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Satın alma politikasının bir parçası olarak, tesis nesli tükenmekte olan türlerden et, balık veya deniz ürünleri satın almamalıdır.</p> <p>Türün durumunu kontrol etmek için, IUCN Tehdit Altındaki Türlerin Kırmızı Listesine IUCN Red List of Threatened Species veya CITES (Tehlike Altındaki Türlerin Uluslararası Ticaretine İlişkin Sözleşme) Eklerinin kullanılması tavsiye edilir.</p> <p>Hassas, tehlikede veya kritik olarak tehlikede olarak etiketlenen türler satın alınmamalıdır. Balık ve deniz ürünlerinin durumunu kontrol etmek için (yerel) balık ve deniz ürünleri rehberinden yararlanılması tavsiye edilir ve 'kırmızı' dereceli türlerden kaçınılmalıdır.</p> <p>Ayrıca, vahşi avlanan balıklar ve deniz ürünleri için MSC (Denizcilik Yönetim Konseyi), çiftlik balıkları ve deniz ürünleri için ASC (Su Ürünleri Yönetim Konseyi), GGN etiketi (Certified Sorumlu Tarım ve Şeffaflık) veya BAP (En İyi Su Ürünleri Yetiştiriciliği) gibi tanınmış eko-etiketler Sertifikalı su ürünleri yetiştiriciliğine yönelik uygulamalar), tehdit altındaki türlerden türetilmemiş ve içermeyen ürünleri tanımlamaya yardımcı olabilir.</p> <p>Tesis yabancı av eti sunuyorsa etler, iyi yönetilen sürdürülebilir avlanma ve ulusal mevzuata uygun av hayvancılığı operasyonları gibi sürdürülebilir kaynaklardan elde edilmelidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tehdit altındaki türlerden ürün almadığını ve bunun nasıl sağlanacağını teyit eden yazılı politikasını sunabilir. Tedarikçilerden bir onay mektubu veya sertifika sunulabilir. Menü'nün görsel olarak incelenmesi uyumluluğu onaylar.</p>

8.3	<p>Restoranda vejetaryen/vegan yemekler menüde yer verilmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Vejetaryen/vegan yiyecekler, et bazlı yiyeceklerden daha küçük bir çevresel ayak izine sahip olduğundan, tesisnin restoran menüsünde bir veya daha fazla vejetaryen ve/veya vegan alternatifi bulunmalıdır. Bu kriter aynı zamanda konukların normal et bazlı menülere vejetaryen alternatiflere yönelik artan talebini de ele alıyor.</p> <p>Vejetaryen/vegan yemek seçenekleri, menüde veya büfedeki göstergelerle açıkça belirtilmelidir. Gösterge, simgeler veya diğer kolay anlaşılır iletişim araçları kullanılarak yapılabilir.</p> <p>Tek bir menü sunan tesisler bu kritere uymaktan muaftır.</p> <p>Bu kriter esas olarak misafirlere yönelik gıda ürünleri ile ilgili olmakla birlikte, tesisin bu kriteri personel kantininde de uygulaması teşvik edilmektedir.</p> <p>Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, tesis tüm materyallerde ve iletişimde doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgiler sağlamalıdır.</p> <p>Denetim sırasında görsel inceleme, menüde ve/veya büfede vejetaryen/vegan yemek seçeneklerinin gösterildiğini doğrular.</p>
8.4	<p>Tesis, gıda atıklarının miktarını azaltmak için girişimde bulunmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Gıda atık miktarını en aza indirerek çevresel ayak izini azaltmak, satın alınan gereksiz gıda miktarını azaltmak ve maliyetleri düşürmek için tesis gıda israfını azaltmak için bir plan hazırlamalıdır.</p> <p>Plan aşağıdaki konuları ele almalıdır:</p> <ul style="list-style-type: none">• Yiyeceklerin ve miktarları ve türleri ayarlanabilir mi?• Tabaklar daha küçük boyutlarda olabilir mi?• Tesis daha düşük bir fiyata yarım porsiyon sunabilir mi?• Yiyeceklerin daha uzun süre dayanması için daha iyi saklanabilir ve servis edilebilir mi?• Malzemelerin tümü daha fazla kullanılabilir mi?• Açık büfe servisten porsiyonlu sisteme geçilebilir mi?• Büfe servisinde, konuklara tabakları aşırı yüklememeleri konusunda cesaretlendirici olabilir mi?• Kalan yiyecekler nasıl tekrar kullanılabilir? <p>Konukların gıda israfını azaltma hedefi hakkında bilgilendirilmesi ve bunlara dahil olması önerilir. Örn. talimatlar, bilgi levhaları ile veya artan yemeklerin paket yapılarak sonradan tüketilmesi için teşvikler sunulabilir.</p> <p>Bu kritere uymak için plan, konuyla ilgili eylemlerle desteklenmelidir.</p>

		Denetim sırasında tesis, gıda israfını azaltmaya yönelik planını ve gerçekleştirilen veya gerçekleştirilecek eylemleri gösteren belgeleri sunar ve mümkünse görsel inceleme eylemleri doğrudur.
8.5	<p>Su kalitesinin yeterli standartta olduğu durumlarda konuklara musluk suyu ikram edilir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Şişelenmiş su üretim sürecinin yarattığı çevresel ayak izini azaltmak için (suyun taşınması, şişeler için plastik, alüminyum veya cam kullanılması ve ardından şişelenmiş suyun müşterilere taşınması dahil) tesis, misafirleri ve personeli musluk suyu içmeye teşvik etmelidir.</p> <p>Musluk suyu sunma olasılığı, ilgili alandaki kalitesine ve tesisteki musluk suyu kaynağına bağlıdır. Yerel musluk suyu koku veya tat nedeniyle içilebilir değilse veya tesisteki musluk suyunun kalitesi musluk suyu için ulusal standartlara uygun değilse o zaman bu kriter geçerli değildir.</p> <p>Ulusal yetkililerin hijyen düzenlemelerinin bu kritere aykırı olduğunu şart koşması durumunda, tesis ulusal düzenlemelere uymak zorundadır.</p> <p>Musluk suyunun kalitesi sunulmasına izin veriyorsa, olduğu gibi sunulabilir veya servis edilmeden önce filtrelenebilir. Musluk suyu tercihen durgun su olarak sunulur, ancak karbonik asit eklendikten sonra maden suyu olarak da sunulabilir. Ayrıca tesis, misafirlerini musluk suyunu içme olasılığı hakkında bilgilendirmeye teşvik edilir.</p> <p>Musluk suyu restoranlarda ve toplantı odalarında misafirlere sunulur, ancak resepsiyonda, misafir odalarında vb. misafirlere de sunulabilir ve personel alanlarındaki personele de sunulabilir.</p> <p>Denetim sırasında, görsel inceleme, musluk suyunun sunulduğunu ve tanıtıldığını doğrular.</p>
8.6	<p><i>Tesis gıda atığı miktarının kaydını tutmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, gıda atığı miktarını en aza indirerek ve böylece maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için gıda atığı miktarını kaydetmelidir.</p> <p>Miktar, farklı sunumlar (büfe, menü vb.), farklı öğünler (kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği vb.), öğünlerin farklı bölümleri (başlangıç, ana yemek, tatlı vb.) gibi farklı kategorilere ayrılabilir.), farklı yiyecek türleri (ekmek, salata vb.), kullanılan yiyeceklere karşı yiyecek artıkları vb. farklı kategorilere ayırma, tesisde sunulan farklı yemek türlerine bağlıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, gıda atıklarının farklı kategorilerdeki kaydını gösteren belgeleri sunar.</p>
8.7	<p><i>Tesis menü veya açık büfede organik, eko-etiketli adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak</i></p>	<p>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.</p>

	<p>üretilen yiyecek / içecek ürünlerini menüde veya büfede belirtmelidir. (K)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Gösterim, ikonlar veya kolayca anlaşılabilen diğer iletişim araçları kullanılarak yapılır.</p> <p>Balık/et ürünlerinin her zaman ürünün menşeyini belirtmesi tavsiye edilir.</p> <p>Bu kriter esas olarak misafirler için yiyecek/içecek ürünleri ile ilgili olmakla birlikte, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir.</p> <p>Endikasyonun her zaman belgelendirme tesisu ve ulusal mevzuata uygun olması önemlidir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, yiyecek ve içecek ürünleri hakkında doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Denetim esnasında, menüde ve/veya büfede organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim ürünlerin gösterildiği görsel olarak kontrol edilir.</p>
8.8	<p><i>Ana yemeklerin en az %25'si vejetaryen yemek olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin çevresel ayak izini azaltmak için, sunulan tüm ana yemeklerin% 25'i vejeteryandır. Aynı oranın başlangıç yemekleri için de olması tavsiye edilir.</p> <p>Bu kriter temelde misafirler için hazırlanan yemekler ile ilgili olsa da, bu kriteri personel kantinde uygulamak da teşvik edilmektedir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, yiyecek ve içecek ürünleri hakkında doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Denetim sırasında, ana yemeklerin en az %25'nin vejetaryen olduğu doğrulanır.</p>
8.9	<p><i>Tesis, vegan ana yemekler sunmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Vegan yiyecekler, et ve süt bazlı yiyeceklere göre daha küçük bir çevresel ayak izine sahip olduğundan, tesisin bir veya daha fazla vegan yemek seçeneği olmalıdır. Bu kriter aynı zamanda konukların normal et bazlı ve süt bazlı menülere alternatifler için artan talebini de ele alır.</p> <p>Bu kritere uymak için en az bir ana yemeğin vegan olması gerekir. Örn.başlangıç yemekleri, açık büfe seçenekleri ve/veya kahvaltılar için de geçerli olmalıdır.</p> <p>Vegan seçenekler, menüde veya büfedeki işaretlerle açıkça belirtilmelidir. Gösterge, simgeler kolay ve anlaşılır iletişim araçları kullanılarak yapılmalıdır.</p> <p>Bu kriter temelde misafirler için hazırlanan yemekler ile ilgili olsa da, bu kriteri personel kantinde uygulamak da teşvik edilmektedir.</p>

		<p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, yiyecek ve içecek ürünleri hakkında doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Denetim sırasında, menüde ve/veya büfede vegan seçeneklerinin gösterildiğini doğrular.</p>
8.10	<p><i>Tesiste kullanılan tüm yiyecek/içecek ürünlerinin en az %50'si organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilen ürünler olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisteki çevre dostu ve sürdürülebilir uygulamalar, tesis tarafından satın alınan ve misafirlere sunulan yiyecek ve içecek türleri ile kendini gösterir.</p> <p>Bu nedenle tesis, satın aldığı organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilen yiyecek ve içecek ürünlerini kayıt altına almalıdır. Organik, eko-etiketli veya adil ticaret ürünler, ulusal veya uluslararası otoriteler tarafından tanınmış olmalıdır. Ürünler, ulaşımdan kaynaklanan çevresel ayak izini azaltmak ve yerel ekonomiyi canlandırmak için mümkün olduğunda yerel olarak üretilir. Tesistan 100 km'den daha kısa bir sürede üretilen ürünler normalde yerel olarak üretilmiş olarak kabul edilir. Tesislerde yetiştirilen veya tesistan itibaren 100 km içinde yabani olarak avlanan/toplanan ürünler de bu kritere uygundur.</p> <p>Bu kritere uymak için tesis, ilgili her bir ürünün organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş olarak işaretlendiği tüm yiyecek/içecek ürünlerinin bir listesini hazırlar ve tüm gıdaların en az %50'sinin organik olduğunu gösterir. Yiyecek/içecek ürünleri gereksinime uygundur. Tesis, alternatif olarak, gerekliliğe uygunluğu teyit eden harici bir tesistan doğrulama da sağlayabilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tüm yiyecek/içecek ürünlerinin bir listesini, ilgili her bir ürünün organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş olduğunu gösteren, yiyecek/içeceklerin en az %50'sinin bulunduğunu gösteren bir liste sunar. Tesis, alternatif olarak, gerekliliğe uygunluğu teyit eden harici bir tesistan doğrulama da sağlayabilir.</p>
8.11	<p><i>Tesis, yalnızca sürdürülebilirlik etiketine sahip et ve deniz ürünleri satın alır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis et ve deniz ürünleri satın alımından kaynaklanan çevresel ayak izini azaltmak ve küresel ve yerel biyoçeşitliliği korumak için sadece sürdürülebilirlik etiketi ile sertifikalandırılmış ürünleri satın almalı ve işlemelidir.</p> <p>Bu kriter, organik ürünlerin yanı sıra sürdürülebilir üretim veya hasattan elde edilen ve hayvan refahını da dikkate alan ürünleri içerir. İlgili etiketler arasında örneğin EU-Ecolabel veya diğer ulusal organik etiketler, balık ve deniz ürünleri için MSC (Marine Stewardship Council) gibi eko-etiketler, çiftlik balıkları ve deniz ürünleri için ASC (Su Ürünleri Stewardship Council), GGN etiketi (Sertifikalı Sorumlu Tarım ve Şeffaflık) veya sertifikalı su ürünleri yetiştiriciliği için BAP (En İyi Su Ürünleri Uygulamaları).</p> <p>Tesisin bu kritere uyması için satın aldığı et ve deniz ürünleri ürünlerinin %100'ünün bu kritere uygun olduğunu</p>

		<p>kanıtlaması gerekmektedir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, satın aldığı et ve deniz ürünleri ürünlerinin bu gerekliliğe uygun olduğunu kanıtlayan belgeleri sunar ve görsel denetim sırasında yerinde kontrol ile uygunluğu doğrular.</p>
9. İÇ ÇEVRE		
9.1	<p>Restoran ve tüm ortak alanlarda sigara içilmemeli veya sigara içmek için ayrılmış alanlar bulunmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Sağlık riskini ve sigaradan kaynaklanan rahatsızlığı azaltmak için restoran ve tesisnin tüm ortak alanlarında sigara yasağı uygulanır.</p> <p>Bunun mümkün olmadığı ülkelerde, toplam restoran ve ortak alanın yarısından daha azını oluşturan sigara içmek için ayrılmış alanlar bulunmaktadır. Sigara içilmeyen bölüm, sigara içilen bölümden fiziksel olarak açıkça ayrılmıştır, böylece sigara içilmeyen bölümde oturan kişiler sigara içenlerden etkilenmez. Sigara içilmeyen ve sigara içilmeyen bölümler, kolay anlaşılır bir şekilde işaretlerle açıkça işaretlenmiştir.</p> <p>Birçok ülkede restoranlarda ve halka açık alanlarda sigara içilmesini düzenleyen yasalar vardır. Böyle bir mevzuatın olduğu yerlerde, tesis her koşulda gerekliliklerine uymak zorundadır.</p> <p>Denetim sırasında, görsel inceleme, restoranda ve tüm ortak alanlarda sigara içilmesine izin verilmediğini veya restoranın ve genel alanların sigara içilen ve içilmeyen kısımlarını gösteren fiziksel bir ayırım ve işaretlerin olduğunu doğrular.</p>
9.2	<p>Tesisin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Sağlık riskini ve sigaradan kaynaklanan rahatsızlığı azaltmak için, halka ve personele yönelik alanlar tercihen sigara içilmeyen alanlardır.</p> <p>Personelin sigara içmesine izin veriliyorsa, işyerinin mesai saatleri içinde sigara içilmesine ilişkin personel için bir politikası olmalıdır. Politika, personelin ne zaman ve nerede sigara içebileceğine ilişkin düzenlemeleri içerir. Politikanın sigara içmeyen personel ve misafirlerin sigaradan etkilenmemesini sağlaması önemlidir.</p> <p>Birçok ülkede halka açık ve personel alanlarında sigara içilmesini düzenleyen yasalar vardır. Konuyla ilgili mevzuat varsa, tesis her koşulda gerekliliklerine uymak zorundadır.</p> <p>Denetim sırasında, tesis, çalışma saatleri içinde ne zaman ve nerede sigara içilmesine izin verildiği ve tesisin</p>

		sigara içmeyen personel ve misafirler için bir sağlık riski ve rahatsızlık oluşturmamasını nasıl sağladığına ilişkin bilgileri içeren yazılı sigara içme politikasını personele sunar.
9.3	<p><i>Tesisteki iç hava kalitesi düzenli olarak izlenmelidir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Personel ve misafirlerin refahı için tesisteki iç ortamın sürekli iyileştirilmesi ve iç hava kalitesinin düzenli olarak izlenmesi gerekir.</p> <p>Hava kalitesi, saatte hava değişimi sayısı, sıcaklık ve nem ve/veya havadaki radon, küf, nitrojen oksit (NOX), karbondioksit (CO2,) ve uçucu organik bileşiklerin (VOC) miktarı olarak ölçülebilir.</p> <p>İzlenen değerler, ulusal veya uluslararası standartlar tarafından belirlenen sınırları aşmamalıdır. Sınır değerler aşırsa, gerekliliklere uyum sağlamak için önlemler alınmalıdır. Önlemler, düzenli olarak pencereleri açarak odaların havalandırılmasını, havalandırma ayarlarının değiştirilmesini, hava temizleyicileri veya sanitasyon cihazlarının kurulumunu içerebilir.</p> <p>Bu kritere uymak için, tesisin en az iki bölümüne düzenli bir izleme sistemi (en az yılda bir kez izleme) kurulmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, iç mekan hava kalitesi izlemenin sonuçlarını ve gösteren belgeleri sunmalıdır.</p>
9.4	<p><i>Son 12 ayda başlayan ve/veya tamamlanan tadilat veya inşaat işlerinde çevre dostu malzemeler kullanılmalıdır.(K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>İç ortamın sürekli iyileştirilmesi ve daha az zararlı ürünler kullanılarak çevresel ayak izinin azaltılması için tesis, son 12 ay içinde yapılan yenileme veya yeni binaların inşası ile bağlantılı olarak çevre dostu ürünler kullanılmalıdır.</p> <p>Çevre dostu ürünler, çevreye veya insan sağlığına zararlı maddeler içermeyen boyaları ve diğer ürünleri içerir. Tesis, örneğin, ulusal veya uluslararası kabul görmüş bir eko-etiketi olan veya bir çevre yönetim sistemini benimsemiş şirketlerin ürünlerini kullanabilir. Boya, yapı malzemeleri vb. dahil olmak üzere tüm malzemelerde uçucu organik bileşikler (VOC'ler) ve ağır metallerden kaçınılmalıdır.</p> <p>Çevre dostu ikinci el/geri dönüştürülmüş doğal ürünler/malzemeler özellikle tavsiye edilir. Tadilat veya inşaatla ahşap veya diğer bitki malzemeleri kullanılıyorsa, bunların sürdürülebilir bir şekilde hasat edilmeleri (örneğin FSC etiketli ürünler) ve tercihen yerel kaynaklı olmaları gerekir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son 12 ayda yapılan yenileme veya yeni bina ile bağlantılı olarak çevre dostu ürünlerin kullanıldığını kanıtlayan belgeler sunar.</p>
9.5	<p><i>Bina yenilenmesi veya yeni bina inşası durumunda tesis, yerel kültürün otantik unsurlarını</i></p>	<p>Yeni bir binanın yenilenmesi veya inşası ile ilgili olarak, tesis yerel olarak uygun ve sürdürülebilir uygulamalar ve malzemeler kullanmaktadır.</p>

	<p><i>değerlendirmeli ve bünyesinde barındırmalıdır.</i> (K)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik öğelerine değer verir ve bunları içermelidir.</p> <p>İşletmeye ve yeni binaların yenilenmesine veya inşasına ilişkin mevzuat ve yönetmeliklere her zaman uyulmalıdır. Sürdürülebilir yenileme veya inşaat için malzemelerin, teknolojilerin ve araçların kullanımına ilişkin yerel eğitim, bilgi ve deneyimin dahil edilmesi ve kullanılması teşvik edilmelidir. Yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarına her zaman saygı duyulmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, sürdürülebilir uygulamalara ve malzemelere, yerel kültürün özgün unsurlarına ve tesisi ve yeni binaların yenilenmesi veya inşası ile bağlantılı olarak yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarının ihlal edilmediğine olan saygısını gösterir.</p>
<p>10. YEŞİL ALANLAR</p>		
10.1	<p>Organik veya doğal eşdeğeri varsa, kimyasal pestisit ve gübre kullanılmamalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis yeşil alanlara sahip olduğunda, kimyasalların kullanımını ve karasal/sucul ekosistemlerin kirlenme riskini en aza indirmek ve sağlık risklerini azaltmak için tesis kimyasal pestisitler (herbisitler dahil) ve gübreler kullanmamalıdır.</p> <p>Pestisitlere ve gübrelere ihtiyaç duyulursa (tercihen yıllık toprak testi ile kontrol edilir), organik veya doğal eşdeğerleri kullanılmalıdır. Bu, doğal/organik toprak düzenleyiciler şeklinde olabilir. Gaz alevleri veya mekanik ot kontrolü, kimyasal pestisitlere olası alternatiflerdir. Sadece organik veya doğal ikamelerin bulunmadığı durumlarda tesis kimyasal ilaç ve gübre kullanabilir. Böyle bir durumda, tercihen yavaş salınımlı, yalnızca “kullanıma hazır” ürünler satın alınır ve normalde yılda yalnızca bir kez mümkün olan minimum düzeyde kullanılmalıdır.</p> <p>Pestisitlerin işlenmesi yalnızca personel veya bu amaç için eğitilmiş/lisanslı harici yükleniciler tarafından yapılabilir. Kimyasal maddeler uygun şekilde depolanmalıdır. (bkz. kriter 6.6).</p> <p>Bu kriter, tesisin yeşil alanlarının yönetimi dışarıdan hizmet alımı şeklinde yaptırılıyorsa da geçerlidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, yeşil alanlarında pestisit ve gübre kullanımına ilişkin organik veya doğal eşdeğeri varsa kimyasal ilaç ve gübre kullanmadığını gösteren yazılı politikasını sunar. Yeşil alan dışarıdan hizmet alımı şeklinde yaptırılıyorsa bu şirket tesisin yeşil alanlarında ilaç ve gübre kullanımına ilişkin politikasını sunar. Görsel inceleme sırasında, kritere uygunluğu doğrulamak için bir control yapılmalıdır.</p>
10.2	<p>Yeni satın alınan çim biçme</p>	<p>Tesisin yeşil alanları varsa, son 12 ay içinde satın alınan çim biçme makineleri enerji açısından verimli ve gürültü</p>

	<p>makineleri elektrikle çalıştırılmalı, manuel olarak sürülmeli veya bir eko-etiket ile ödüllendirilmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>ve karbon emisyonu düşük olmalıdır. Çim biçme makineleri manuel veya elektrikli olmalı veya çim biçme makineleri eko etiketli olmalıdır.</p> <p>İşletmenin çim/çim alanı 4000 m²'den fazla ise bu kriter kılavuz kriterdir. İşletmenin yeşil alanlarının yönetimi dışarıdan bir şirkete yaptırılıyorsa bu kriter kılavuzdur.</p> <p>Denetim sırasında, tesis son 12 ay içinde satın alınan çim biçme makinesinin, tesis veya dış yüklenici tarafından çevre dostu olduğunu gösteren belgeler sunulmalıdır.</p>
10.3	<p>Bahçede su tasarrufu yapabilmek için akıllı sulama prosedürleri uygulanmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesiste sulama için su tüketimini en aza indirecek bir prosedür mevcut olmalıdır. Sulama sistemi, örneğin, sabah veya akşam saatlerinde sulama prosedürlerini, bir nem sensör sistemini veya buharlaşmayı en aza indirmeyi ve bitkilerin kökleri için en iyi etkiyi sağlamayı amaçlayan bir damlama sistemini içerebilir. Bu aynı zamanda toplanan yağmur suyunun, arıtılmış gri suyun veya çiçeklerin/bahçelerin sulanması için atık suyun kullanımını da içerebilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis yeşil alan ve bahçe sulama ile ilgili yazılı politikasını sunar ve mümkünse görsel denetim sırasında sulama prosedürleri kontrol edilir.</p>
10.4	<p><i>Tesis, yerel biyoçeşitliliği korumak ve desteklemek için girişimlerde bulunmalıdır. (Z/K)</i></p> <p>HH, CHP (Z) SA, CC, R, A (K)</p>	<p>Yerel biyoçeşitliliği korumak, desteklemek ve geliştirmek için tesis, mümkün olduğunda tesislerde (veya çevresinde) biyoçeşitlilik için koşulları destekleyen eylemler sağlamalıdır.</p> <p>Eylem örnekleri şunları içerir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tesisin yeşillendirilmesi veya yeniden vahşileştirilmesi • Tozlaşmayı kolaylaştıracak yeşil alanların kurulması/sürdürülmesi • Yeşil çatı ve/veya dikey yeşil duvarların oluşturulması/sürdürülmesi • Yerel türleri tehdit eden istilacı türlerin ortadan kaldırılması • Yeşil çatılar, yeşil duvarlar, bahçeler ve diğer dış alanlar için yerli türlerin kullanılması • Yerel türler için uygun koşulların sağlanması (ör. kuş evleri, böcek otelleri, arı kovanları vb.) • Tesisin içinde veya yakınında yerel türlerin (karasal veya su/deniz) habitatlarının korunması (örn. kaplumbağa yuvalama alanları, mangrovlar, mercan resifleri, vb.) • Işığın ve gürültünün etkin bir şekilde en aza indirilmesiyle, tesisin yaban hayatının sıkça yaşadığı alanlarda yerel biyoçeşitliliği aktif olarak korumak • Yeni kısımlar için dışarıdan bir uzman tarafından gerçekleştirilen harici biyoçeşitlilik değerlendirmesi <p>Eylemler, yerel (yerli/yerli/endemik/nadir) flora ve fauna türlerini aktif olarak desteklemelidir. Eylemler, yabancı istilacı türlerin girişini içermemelidir. İstilacı türlerin ortadan kaldırılması çevre dostu bir şekilde yapılmalıdır.</p>

		<p>Bu kriter, tesisin yeşil alanlarının yönetimi dışarıdan hizmet alımı şeklinde yaptırılıyorsa da geçerlidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, yerel biyoçeşitliliği desteklemek ve istilacı türlerin ortadan kaldırılması için yönetim planını veya standart çalışma prosedürünü göstermelidir. Görsel inceleme sırasında tesis, yerel biyoçeşitlilik için ne kadar uygun koşulların yaratıldığını veya yerel türlerin yaşam alanlarının kendi tesislerinde nasıl korunduğunu gösterir.</p>
10.5	<p><i>Tesis, yalnızca yerel flora ve fauna türlerini satın almalı ve istilacı yabancı türleri tesislerinden aktif olarak yok etmelidir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Yerel biyoçeşitliliği korumak ve istilacı yabancı türlerin yerel ekosistemler üzerindeki etkilerini azaltmak için tesis, tesisleri için yalnızca yerel flora ve fauna türlerini satın almalıdır. Aynı zamanda tesis, istilacı yabancı türleri tesislerinden aktif olarak yok etmelidir.</p> <p>Tesislerin yeşil alanlarının bakımından sorumlu personelin, satın alınacak yerli flora ve fauna türleri hakkında eğitilmesi ve bilgilendirilmesi önemlidir. Personelin istilacı yabancı türlerin tehditlerini, bunların nasıl tespit edileceğini ve nasıl ortadan kaldırılacağını bilmesi de önemlidir. İstilacı yabancı türlerle ilgili bilgiler ilgili makamlara bildirilmelidir.</p> <p>Bu kriter, tesisin yeşil alanlarının yönetimi dışarıdan hizmet alımı şeklinde yaptırılıyorsa da geçerlidir</p> <p>Denetim sırasında tesis, yerli flora ve fauna türlerinin aktif olarak satın alınmasını ve istilacı yabancı türlerin aktif olarak uzaklaştırılmasını içeren yeşil alanların yönetimi için yönetim planını veya standart tesis prosedürünü sunar.</p>
10.6	<p><i>Tesisin içinde/yakınında bir meyve, bitki veya sebze bahçesi olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevresel ayak izini azaltmak için, tesisin içinde veya yakınında bir meyve, bitki veya sebze bahçesi olmalıdır.</p> <p>Bu kritere uymak için bahçenin kalıcı olması ve şifalı otları ve/veya besin taşıyan bitkileri/ağaçları içermesi gerekir. Ürün, misafir deneyiminin bir parçası haline gelmeli (örneğin, tesisde yiyecek veya içecek için kullanılması, üründen yapılan ürünlerin hediyelik eşya dükkanında sunulması, konukların hasatta dahil edilmesi vb.) ve/veya personel yemeklerinde kullanılması vb.) Mümkünse, tesis ayrıca kamu veya yerel okulları eğitim amaçlı bahçeyi ziyaret etmeye davet edebilir.</p> <p>Meyve, bitki ve sebze bahçesinin yönetimi, pestisit ve gübre kullanımı (kriter 10.1) ve sulama prosedürleri (kriter 10.3) ile ilgili kriterleri takip etmelidir. Bahçenin yönetimi ve meyve/sebze/bitkilerin kullanımı, konuyla ilgili ulusal/yerel mevzuata uygun olmalıdır.</p> <p>Bağ, zeytinlik vb. tesisnin ana gelirini veya gelirinin önemli bir kısmını oluşturan tarımsal faaliyetler bu kriterin dışındadır.</p>

Denetim sırasında, görsel inceleme bir meyve, bitki veya sebze bahçesinin varlığını doğrular.

11. KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK

11.1

Tesis, çevre, sağlık, güvenlik ve çalışma alanları dahil olmak üzere ilgili tüm uluslararası, ulusal ve yerel mevzuata uyduğunu teyit 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.

Çevresel gerekliliklere uyumla ilgili olarak, asgari olarak aşağıdaki koşullar yerine getirilmelidir:

- Tesisin yönetimi ile ilgili faaliyetlerin doğal ekosistemler ve yaban hayatı üzerinde önemli olumsuz etkilerinin olmamasını sağlamak. Doğal ekosistemlerdeki herhangi bir bozulma en aza indirilmeli, rehabilite edilmeli ve koruma yönetimine telafi edici bir katkı yapılmalıdır. Her zaman ulusal/yerel mevzuata göre yapılır. Bu aynı zamanda gürültü ve ışık, yüzey akışı, erozyon, ozon tüketen bileşikler ve hava, su ve toprak kirleticilerinden kaynaklanan kirliliği azaltmaya yönelik uygulamaları da içerir.
- İşletme hassas veya korunan bir alan içinde veya yakınında ise, hassas veya korunan alan içindeki turizm faaliyetleri ile ilgili mevzuat ve düzenlemeleri bilmeli ve bunlara saygı duymalıdır.

İşgücü gerekliliklerine uyumla ilgili olarak, asgari olarak aşağıdaki koşullar yerine getirilmelidir:

- Tüm çalışanlara, çalışma saatleri ve maaş bilgileri de dahil olmak üzere istihdam şart ve koşullarını belirten yazılı (sözleşme) bilgi verilir.
- Tüm çalışanlara en az asgari ücret verilmelidir.
- Hiç bir çalışana işe başlamadan önce avansa ödemesi yapılmaz, işten ayrılma halinde tüm çalışanlara hakkı olan ücretler ödenir.
- Tüm çalışanlar, tesisin çalışma davranış kuralları/politikaları ile ilgili yazılı prosedür hakkında yazılı olarak bilgi alırlar.
- 18 yaşından küçük tüm çalışanlar için ulusal düzenlemelerin yanı sıra Birleşmiş Milletler Çocuk Hakları Sözleşmesi ve ILO (Uluslararası Çalışma Örgütü) Sözleşmeleri 138/182'ye uyulur.
- Tüm çalışanlar, ayrımcılık yapılmaksızın adil muamele görür (işe alım, genel istihdam, eğitim, terfi ile bağlantılı olarak).
- Tüm çalışanlar güvenli ve emniyetli bir çalışma ortamında çalışır.
- Tüm çalışanlara düzenli eğitim, deneyim ve ilerleme fırsatları sunulur.

		<ul style="list-style-type: none"> • Tüm çalışanlar çalışma koşulları hakkında geri bildirimde bulunabilirler (örn. değerlendirmeler, personel memnuniyet anketi vb. yoluyla). • İşveren tüm maaş bordrolarının bir nüshasını ve çalışma saatlerinin ve fazla mesailerin kaydını tutar. <p>Sağlık ve güvenlik gerekliliklerine uyumla ilgili olarak, asgari olarak aşağıdaki koşulların karşılanması gerekir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tüm çalışanlar, sağlık ve güvenlik gereklilikleri hakkında bilgi ve eğitim alır. • Tüm çalışanların yazılı sağlık ve güvenlik politikalarına ve planlarına erişimi vardır. • Tesisin güvenliği ile ilgili tüm konuların yazılı bilgilere erişimi vardır. <p>Yerel çevredeki topluluk haklarına ve standartlarına uyumla ilgili olarak, örneğin aşağıdaki koşullar yerine getirilmelidir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faaliyetler yerel halk için geçim kaynaklarına yerel erişimi, arazi ve su kaynaklarının kullanımını, geçiş haklarını, ulaşımı ve barınmayı olumsuz etkilemez. • Faaliyetler, komşu topluluklara temel gıda, su ve enerji hizmetlerinin yanı sıra sağlık ve sanitasyon hizmetlerinin sağlanmasını tehlikeye atmaz. • Tesis, yerel sakinlerin yerel tarihi, arkeolojik veya kültürel ve manevi açıdan önemli mülklere ve alanlara erişimini engellemez. • Binaların ve altyapının yerleşimi, arazi kullanımı, kapasitesi, tasarımı, inşaatı, işletimi ve yıkımı, yerel imar ve korunan veya miras alanı gereksinimlerine uygundur. Yerleştirme, tasarım, etki değerlendirmesi ve arazi hakları ve ediniminde doğal ve kültürel miras çevresinin kapasitesini ve bütünlüğünü dikkate alır. • Tesis, yerel kalkınma kodlarını ve mimari yönetim yönergelerini belirler ve bunlara uyar. <p>Denetim sırasında tesis, çevre, sağlık, güvenlik ve çalışma alanları da dahil olmak üzere ilgili uluslararası, ulusal ve yerel mevzuata uygunluğun yanı sıra yerel çevredeki topluluk haklarına ve standartlarına saygı duyduğunu teyit eden yazılı bir beyan sunar. Görsel inceleme sırasındaki gözlemler, gerekliliklere uygunluğu teyit eder.</p>
11.2	<p>Tesis, çocuk işçi çalışmaktan kaçınmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin kurumsal sosyal sorumluluğunun bir parçası olarak, çocuk işçi çalıştırmamak veya çocuk işçi çalıştıran tedarikçilerle sözleşme yapmamak çok önemlidir.</p> <p>Tesis, çocuk haklarına saygı göstermeyi ve çocukları cinsel sömürü de dahil olmak üzere her türlü sömürden korumayı taahhüt etmelidir. Tesisin bu yükümlülüğünü sürdürülebilirlik (KSS) politikasına eklemesi önerilir.</p>

		<p>Bir personel, çocuk işçiliği faaliyetlerini veya çocukların cinsel sömürsünü fark ederse, gözlemlerini derhal yerel makamlara bildirmelidir. Ayrıca tesis, destinasyonlardaki çocuk işçiliği faaliyetleri ve bunların nasıl önlenebileceği konusunda misafirlerini bilgilendirmelidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, bu kritere uyumu nasıl sağladığını gösteren belgeleri (ör. KSS politikası) sunar. Görsel inceleme sırasındaki gözlemler, gerekliliklere uygunluğu teyit eder.</p>
11.3	<p><i>Bitki ve hayvanlar, tarihi ve arkeolojik eserler, yasanın izin verdiği durumlar dışında satılmamalı, ticaret konu olmamalı ve sergilenmemelidir.</i> (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>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).</p> <p>Tarihi ve arkeolojik eserleri korumak için bu eşyalar aynı zamanda kurum tarafından satılmamalı ve sergilenmemelidir.</p> <p>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.</p> <p>Tesis, konuklara hediyeelik 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.</p> <p>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.</p>
11.4	<p><i>Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlamalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>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.</p> <p>Özel ihtiyaçları olan kişilere erişim, engelli kişilere (tekerlekli sandalye kullananlar, görme engelliler vb.) ve belli</p>

		<p>sağlık sorunları olan kişilere sağlanacakları kapsar. Bu kriter giriş ve resepsiyon alanına, konferans tesislerine, restorana, sağlık tesislerine, konuk odalarına, halka açık sıhhi tesisler, yüzme havuzları, vb ve/veya tesisteki diğer olanaklara erişimi kapsar. Ulusal/yerel bir sakatlık engelliler derneğinden onay alınması tavsiye edilir.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Denetim esnasında tesis, özel ihtiyaçları olan kişilere yönelik erişim ve prosedürlerin yanı sıra, bu kişilere erişim hakkında sağlanan bilgiyi gösterir, görsel kontrol yapılır.</p>
11.5	<p><i>Tesis, kadınlar ve yerel azınlıkların istihdamında (yönetim pozisyonları dahil) adil bir tutum uygulamalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Kişilerin eşit muamele görmesini ve haklarını desteklemek ve tesisin kurumsal sosyal sorumluluğu konusunda farkındalık yaratmak için yaş, ırk, cinsiyet, din, engellilik, sosyo-ekonomik durum vb. ayırım gözetmeksizin her pozisyonda personel istihdam etmelidir. Tesis bu yükümlülüğü sürdürülebilirlik (KSS) politikasına eklemesi önerilir.</p> <p>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. Tesis bu yükümlülüğü sürdürülebilirlik (KSS) politikasına eklemesi önerilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, yönetim pozisyonları da dahil olmak üzere kadınları ve yerel azınlıkları işe alırken adil olmasını nasıl sağladığını gösteren belgeleri (ör. KSS politikası) sunar. Görsel inceleme sırasında yapılan gözlemler, gerekliliklere uygunluğu teyit eder.</p>
11.6	<p><i>Tesis, en az iki çevresel veya sosyal topluluk geliştirme faaliyetini aktif olarak desteklemektedir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek ve tesis kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak için yeşil eylemleri veya sosyal topluluk geliştirme faaliyetlerini (eğitim, sağlık, sanitasyon, altyapı vb. dahil) desteklemekte aktif olmalıdır.</p> <p>Destegin tesisi çevreleyen alana odaklanması teşvik edilir, ancak diğer coğrafi bölgelerdeki projelerin desteklenmesi de olabilir. Tesis tarafından verilen aktif destek örnekleri şunları içerebilir:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Ağaç dikme faaliyetleri • Yeşil alanların ağaçlandırılması ve restorasyonu • Su/deniz bölgesi alanlarına atıfta bulunarak biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik projeler veya doğal koridorları ve açık alanların “yeniden vahşileştirilmesini” destekleyen projeler • Doğal ve kültürel açıdan hassas alanların korunması • İklim değişikliğinin etkilerini ele alan projeler • Halkın da kullanabileceği açık hava etkinlikleri (çevre dostu tekne bağlama yerleri, doğa parkurları kurulması) • Çevresel veya eğitimsel girişimlerle çalışan okullar veya topluluklarla yapılan faaliyetler • Ek ihtiyaçları olan kişilerle yapılan faaliyetler (savunmasız ve/veya dezavantajlı gruplar) • Sosyal adaleti ve eşit hakları teşvik eden faaliyetler • Topluluklarda temel gıda, su, enerji hizmetlerinin yanı sıra sağlık ve sanitasyon hizmetlerinin sağlanması • Yerel topluluk grupları için toplantılar ve etkinlikler için alan sağlanması, örn. okullar veya STK'lar, ücretsiz veya düşük maliyetle • Altyapı sorunlarına destek (örn. su temini), vb. <p>Çeşitli biyolojik çeşitlilik ve çevre koruma girişimlerine (örneğin ağaç dikme, yeşil alanların oluşturulması ve restorasyonu, doğal koridor ve yeniden vahşileştirme projeleri, vb.) ilişkin eylemler/girişimler teşvik edilir.</p> <p>Tesisin, çalışanlarına normal mesai saatleri içinde bu eylemler/girişimler için zamanlarını ve hizmetlerini gönüllü olarak verme fırsatı vermesi ve çalışanların gönüllülük için harcadıkları saatlerin kaydını tutması teşvik edilir.</p> <p>Bu kriteri uymak için tesis en az iki eylemi/girişimi aktif olarak desteklemelidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, en az iki çevresel veya sosyal topluluk geliştirme eyleminin aktif desteğini gösteren belgeleri sunar. Ayrıca tesis, çalışanların gönüllü olarak harcadıkları saatlerin kaydını göstermelidir.</p>
11.7	<p><i>Tesis, yerel küçük girişimcilere bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayanan sürdürülebilir ürünler geliştirmek ve satmak için imkan sağlamalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Sürdürülebilir bir yerel sosyo-kültürel ve ekonomik kalkınmayı teşvik etmek ve tesisin kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak için küçük yerel girişimcilere yerelin doğasına, tarihine ve kültürüne dayalı sürdürülebilir ürün ve hizmetler üretip satmak için tesis bünyesinde olanak sağlar.</p> <p>Bu, işyeri içinde küçük bir dükkan veya stant şeklinde olabilir. Alternatif olarak, tesis ilgili yerel ürünleri satın alabilir ve konuklarına sunabilir.</p>

		<p>Ürünler yerel ve sürdürülebilir bir şekilde ve bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayalı olarak üretilir. Ürünlerin mevcudiyeti, tesisin iş konseptine bağlı olacaktır.</p> <p>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.</p>
11.8	<p><i>Tesis evcil veya vahşi hayvanları içeren eğlence sunmamalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Turizmde hayvan refahını desteklemek için tesis, evcilleştirilmiş veya vahşi hayvanları içeren eğlence sunmamalıdır. Bu, tesiste sunulan şovlar ve performansların yanı sıra konuklar için fotoğrafik sahne olarak kullanılan hayvanları da ifade eder.</p> <p>Denetim sırasında misafirlere yönelik tesis içi eğlence planı sunulur ve hayvanlarla gösteri veya gösteriler içermediği kontrol edilir.</p>
11.9	<p><i>Tesis, hayvanları tesislerinde tutuyorsa, hayvan refahı yönergelerine uyulmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Turizmde hayvan refahını desteklemek ve yerel biyoçeşitliliği korumak için, hayvanların tesis tesislerinde tutulması sırasında hayvan refahı kurallarına uyulur.</p> <p>Tesislerdeki hayvan refahını değerlendirmek için ABTA's Global Welfare Guidance for Animals in Tourism linkteki rehber dikkate alınmalıdır.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. İyi beslenme: Uzun süreli açlık veya susuzluk olmaması 2. İyi şartlarda barınma: Dinlenirken konfor, termal konfor 3. İyi sağlık durumu: Uygun olmayan yönetim prosedürlerinin neden olduğu yaralanma, hastalık ve ağrının olmaması 4. Uygun davranış: Sosyal davranışların ifadesi; doğal davranışlar; iyi insan-hayvan ilişkisi; olumlu duygusal durum 5. Korku ve stresten korunma; genel korku/sıkıntı/ilgisizlik; mahremiyet/sığınak arama yeteneği; gerçek tıbbi tedavi/manipülasyon/sedasyon amaçları dışında cilt, doku, diş veya kemik yapısında cerrahi veya fiziksel modifikasyon olmaması <p>Ayrıca tesisin, tutsak vahşi hayvanlarla, hayvan gösterileriyle, dövüşlerle veya yarışlarla ilişkisi olmaz.</p> <p>Denetim sırasında tesis yukarıdaki hayvan refahı kılavuzunu okuyup anladığına dair yazılı bir onay sunar. (Örn. sürdürülebilirlik politikasına ekleyerek veya hayvanların bakımları için ilgili prosedürler uyarak)</p> <p>Görsel inceleme, yönergelere uyulduğunu onaylar.</p>
11.10	<p><i>Tesis, sürdürülebilir bir satın alma</i></p>	<p>Tesis, çevresel ve sosyal açıdan sürdürülebilir tedarikçileri ve ürünleri tercih etmek ve aynı zamanda gereksiz</p>

	<p><i>politikası oluşturmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>kaynak, atık ve nakliye kullanımını azaltmak için sürdürülebilir bir satın alma politikası formüle etmelidir.</p> <p>Sürdürülebilir satın alma politikası, sermaye malları, yiyecek/içecek, inşaat malzemeleri ve sarf malzemelerinin yanı sıra hizmetleri de kapsar.</p> <p>Sürdürülebilir satın alma politikası, sürdürülebilir satın alma konusunda ortak bir anlayış sağlamayı amaçlar ve tedarikçiler aracılığıyla ve doğrudan tesis tarafından yapılan tüm ürün alımlarında tesis personeli tarafından izlenecek sürdürülebilir satın alma için genel gereksinimleri ana hatlarıyla belirtir. Sürdürülebilir satın alma politikası hem çevresel hem de sosyal sürdürülebilirlik unsurlarını içermelidir.</p> <p>Tesisun sürdürülebilir satın alma politikası normalde en az üç yılda bir gözden geçirilir. İşletme uluslararası veya ulusal bir zincirin parçasıysa, zincir tarafından ortak bir sürdürülebilir satın alma politikası oluşturulabilir ve aynı zincirdeki tesisler için paylaşılabilir.</p> <p>Sürdürülebilir satın alma politikası oluşturulduktan sonra ilgili tüm personel politika hakkında bilgilendirilmelidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis sürdürülebilir satın alma politikası belgesini sunar ve poliçenin üç yıldan daha eski olmadığı kontrol edilir. Tesis, personelin politika hakkında nasıl bilgilendirildiğini de sunmalıdır.</p>
11.11	<p><i>Kullanılmayan malzeme/ürünler toplanır ve hayır kurumlarına bağışlanır.(K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve geri dönüşüm yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, hala kullanılacak durumda olan ancak kurum tarafından ihtiyaç duyulmayan malzeme ve ürünleri toplar ve hayır kurumlarına (örneğin yaşlı insanlara yardım dernekleri) bağışlar.</p> <p>Bu kritere uymak için, son 12 aylık dönem içinde malzeme/ürünler hayır kurumlarına bağışlanır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, fazla malzeme/ürünlerin, son 12 ay içinde hayır kurumlarına bağışlandığını belgeler.</p>
<p>12. YEŞİL AKTİVİTELER</p>		
12.1	<p>Yakındaki parklar, peyzaj ve doğa koruma alanları hakkında bilgiler tüm konukların kullanımına açık olmalıdır. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesisin çevre/sürdürülebilirlik profilini güçlendirmek ve misafirlerin yeşil/sürdürülebilir faaliyetlere katılmasını teşvik etmek için tesis, yakınlardaki parklar, peyzaj, doğa koruma alanları ve/veya diğer hassas alanlar hakkında bilgi sunar. Uygun olduğunda, bilgiler, doğal çevrenin, yerel kültürün ve kültürel mirasın yorumlanmasının yanı sıra bu alanları ziyaret ederken uygun davranışların açıklanmasını içerir. (Ayrıca 12.4 kriterine bakabilirsiniz.)</p>

		<p>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.</p> <p>Doğal alanlara, yerli topluluklara ve kültürel ve/veya tarihsel açıdan hassas alanlara yapılan ziyaretler için bilgiler, olumsuz etkileri en aza indirmek ve yerel faydaları ve ziyaretçi memnuniyetini en üst düzeye çıkarmak için yerleşik uluslararası ve ulusal iyi uygulamaları ve yerel olarak kabul edilen kılavuzları takip etmeye teşvik etmeyi içerir. Doğal su/deniz veya karasal alanlara yapılan ziyaretlerin alanların biyoçeşitliliği üzerinde olumsuz bir etkisi olmaması, tercihen biyolojik çeşitliliğin korunmasına olumlu katkı sağlaması önemlidir.</p> <p>Bilgiler resepsiyon/konsiyerjden, lobideki çevre köşesinden, ortak alanlardaki TV monitörlerinden, konferans alanlarından veya misafir odalarından, misafir/konferans odalarındaki dosyalardan, misafir uygulamalarından vb. alınabilir.</p> <p>Bilgiler konuklara yönelik olmasına rağmen, tesisin personel için de benzer bilgiler sağlaması teşvik edilir.</p> <p>Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, tesis doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgiler sağlar.</p> <p>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.</p>
12.2	<p><i>Tesis bulunduğu destinasyonda sorumlu turist davranışını teşvik etmelidir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, yerel biyoçeşitliliği, hayvan refahını, kültürü ve toplumu korumak için konuklarına destinasyonda sorumlu davranışı teşvik eden bilgiler sağlar.</p> <p>Bilgiler aşağıdakileri içerebilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doğal alanlara, yerli topluluklara ve kültürel ve/veya tarihsel açıdan hassas alanlara yapılacak ziyaretler için davranış kuralları ve en iyi uygulama önerileri. Buna örneğin kıyafet kuralları, davranış kuralları, kapanış sezonu veya kısıtlı alanlar hakkında bilgiler vb. (ilgili olduğunda) dahildir. • Yakındaki Mavi Bayrak ödüllü plajlar veya marinalar hakkında bilgi • Sorumlu turistik yerler ve tur operatörleri hakkında bilgiler (Mavi Bayrak ödüllü tekne turizmi operatörleri dahil) • Hayvan refahı haklarına saygı duyan tur operatörleri hakkında bilgiler: ABTA's Global Welfare Guidance for Animals in Tourism (bknz kriter 11.9), Ayrıca tesisin, tutsak vahşi hayvanlarla, hayvan gösterileriyle, dövüşlerle veya yarışlarla ilişkisi olmaz. • Saldırgan olmayan ve ilgili hayvanlar üzerinde olumsuz etkilerden kaçınmak için sorumlu bir şekilde yönetilen serbest dolaşımdaki vahşi yaşam ile etkileşim ve bilgi vahşi doğada popülasyonların yaşayabilirliği ve davranışları hakkında bilgi

		<ul style="list-style-type: none"> • Hangi ürünlerin satın alınıp alınamayacağını açıklayan hediyeelik eşya kılavuzları • Nesli tükenmekte olan türler sunmayan restoranlar hakkında bilgi • Geleneksel ve yerel yemekler ve ürünler satan restoranlar, mağazalar ve marketler hakkında bilgi • Konukların yerel sakinler için bir sıkıntı oluşturmamalarını nasıl sağlayabilecekleri hakkında bilgi, ör. yoğun nüfuslu alanlarda gürültü kirliliğini önlemek için davranış kuralları vb. • Destinasyonda üretilen atık miktarını azaltmaya yönelik girişimler, örn. su şişesi dolmuş istasyonları veya halka açık alanlardaki geri dönüşüm sistemi hakkında bilgi, yeniden kullanılabilir su şişeleri veya alışveriş torbaları sağlanması vb. <p>Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, tesis tüm materyallerde ve iletişimde doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgiler sağlamalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, konuklara destinasyonda sorumlu davranışı teşvik eden bilgileri sunmalıdır.</p>
12.3	<p><i>Tesis, sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğa hakkında farkındalık yaratmak için bünyesinde veya çevresinde faaliyetler yapar (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, konukların sürdürülebilirlik bilincini artırmak için, tesis içinde veya çevresinde sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğa odaklı farkındalık artırma faaliyetleri sunmalıdır.</p> <p>Bilinçlendirme faaliyetleri Dünya Saati, Dünya Günü, Enerji Tasarrufu Haftası, Atık Azaltma Haftası, Dünya Gıda Günü, Dünya Vegan Günü, Dünya Vejetaryen Günü, Dünya Çevre Günü vb. ile ilgili eylemlere katılmaya teşvik etmeyi içerebilir. Tesis içindeki veya yakındaki yeşil alanlara araçsız faaliyetlerle rehberli doğa turları, ağaç dikme etkinliklerine veya diğer iklim değişikliği eylemlerine katılım, tozlaşma dostu yerel yeşil alanlar veya yerel florayı koruyan diğer faaliyetler ve fauna, hasat ve yiyecek toplama faaliyetleri, plaj temizleme etkinlikleri, okullarla eğitim faaliyetlerine katılım, hayır etkinlikleri vb.</p> <p>Tesis, doğal koruma alanları ve yüksek biyoçeşitlilik değerine sahip alanları desteklemek de dahil olmak üzere biyolojik çeşitliliğin korunmasının desteklenmesine katkıda bulunmaya özellikle teşvik edilir.</p> <p>Tüm faaliyetlerin (hasat ve yiyecek toplama faaliyetleri dahil) yalnızca kullanımlarının sürdürülebilir olmasını sağlayan düzenlenmiş bir faaliyetin parçası olarak ve yerel, ulusal ve uluslararası yasalara uygun olarak yapıldığından emin olunmalıdır.</p> <p>Bu kritere uymak için tesis misafirlerinin aktif olarak dahil olması gerekir. Tesis ayrıca personeli bu faaliyetlere dahil etmeye teşvik etmelidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son 12 ay içinde gerçekleştirilen ve önümüzdeki 12 ay için planlanan bilinçlendirme faaliyetlerini gösteren belgeleri (resimler, anlaşmalar, pazarlama materyalleri vb.) sunar.</p>
13. İDARE VE YÖNETİM		

13.1	<p>Tesis tarafından üretilen veya sipariş edilen baskı kağıdı, zarf ve basılı malzeme alımlarının en az %75'i eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi olan bir şirket tarafından üretilmektedir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Enerji ve atık tüketimini azaltmak (ve dolayısıyla çevresel ayak izini azaltmak) için baskı kağıdı, zarf ve basılı malzeme kullanımı minimumda tutulur. Baskı kağıdı, zarflar ve baskı malzemelerinin bir eko-etiketi vardır, örn. EU Ecolabel, FSC-label (tercihen FSC Recycled veya FSC Mix) veya çevre yönetim sistemine sahip bir şirket tarafından üretilir.</p> <p>Gereklilik, son 12 ay içinde satın alınan veya üretilen baskı kağıdı, zarf ve basılı malzemenin en az %75'i ile ilgilidir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan baskı kağıdı, zarf ve basılı malzemelerin eko-etiketli olduğunu, geri dönüştürüldüğünü veya çevre yönetim sistemi olan bir şirket tarafından üretildiğini gösteren belgeleri sunar. Görsel inceleme sırasındaki gözlemler, gerekliliklere uygunluğu teyit eder.</p>
13.2	<p>Tesis, tedarikçilerini sürdürülebilirlik taahhütleri hakkında bilgilendirir ve tedarikçilerini de aynı sürdürülebilirlik taahhütlerini takip etmeye teşvik etmelidir. (Z)</p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, ürün/hizmet tedarikçileri ile düzenli temas halinde olduğundan, tüm tedarikçilerini çevre, iklim değişikliği ve sürdürülebilirlik girişimleri hakkında Yeşil Anahtar bilgileri de dahil olmak üzere bilgilendirmelidir. Bilgiler, kaynak kullanımındaki azalma, daha temiz ve kaynak dostu alternatiflerin kullanımı (ulaşım dahil) ve sosyal standartlara bağlılık hakkında bilgiler içerir.</p> <p>Bilgiler yazılı iletişim yoluyla veya ortak toplantılar vb. ile bağlantılı olarak sağlanır.</p> <p>Ayrıca, tedarikçiler, sürdürülebilirlik yönetiminin tüm yönleriyle ilgili olarak Yeşil Anahtar programı ile aynı ruhla Yeşil Anahtar kriterlerini izleyerek faaliyetlerini yönetmeye teşvik edilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, tedarikçilerin tesisun çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri hakkında bilgilendirildiğini ve faaliyetlerini aynı ruhla veya Yeşil Anahtar kriterlerini izleyerek yönetmeye teşvik edildiğini gösteren belgeleri (örneğin yazılı bilgiler) sunar.</p>
13.3	<p><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></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, ürün/hizmet tedarikçileri ile düzenli temas halinde olduğundan, kullanılan tüm tedarikçilerin en az %75'inin eko-sertifikalı, çevre yönetim sistemine sahip, yazılı bir çevre politikasına sahip ve/veya başka şekillerde sürdürülebilir kalkınmaya taahhütte bulunmasını sağlamalıdır.</p> <p>Denetim sırasında, tesis, 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.</p>
13.4	<p><i>Çamaşırhane hizmeti dışarıdan bir</i></p>	<p>Çamaşırhane taşımacılığından kaynaklanan karbon ayak izini azaltmak için tesis, tesisten 100 km'den daha uzak</p>

	<p><i>şirketten sağlanıyorsa, bu şirket tesise en çok 100 km mesafede bulunmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>olmayan bir çamaşırhane hizmeti seçmelidir.</p> <p>Bir tesis tüm çamaşırhane hizmetini kendi bünyesinde yapıyorsa bu kriter geçerli değildir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, çamaşırhane hizmetinin yerinin 100 km'den daha yakın olduğunu gösteren belgeleri sunar.</p>
13.5	<p><i>Yeni satın alınan dayanıklı ürünlerin en az %75'i eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket tarafından üretilmiş olmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Çevre dostu ve sürdürülebilir bir dayanıklı ürün üretimi sağlamak için son 12 ay içinde satın alınan dayanıklı ürünler eko etiketli veya çevre yönetim sistemi olan bir şirket tarafından üretilmelidir.</p> <p>Dayanıklı ürünler, tekrarlanan ve daha uzun süreli kullanıma dayanacak şekilde yapılmış ve mobilya, halı, sofra takımı vb. ürünleri içeren ürünlerdir. Elektronik cihazlar, 7. Kriter setinde ele alındığı için bu kriterin parçası değildir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan dayanıklı tüketim mallarının en az %75'inin eko-etiketli olduğunu veya çevre yönetim sistemine sahip bir şirket tarafından üretildiğini gösteren belgeleri sunar.</p>
13.6	<p><i>Tesis, ikinci el dayanıklı tüketim malları satın almalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Tesis, yeni üretilen dayanıklı malları satın alarak çevresel ayak izini azaltabilmesi için, son 12 ay içinde kendi dayanıklı mallarını yenilemeli veya ikinci el dayanıklı mal satın almalıdır.</p> <p>Dayanıklı ürünler, mobilya, halı, sofra takımı vb. ürünleri tekrar tekrar ve daha uzun ömürlü kullanıma dayanacak şekilde yapılmış ürünlerdir. İkinci el elektronik cihazlar satın alırken bu ürünlerin enerji verimliliği göz önünde bulundurulmalıdır.</p> <p>Denetim sırasında tesis, son 12 ay içinde kendi dayanıklı eşyalarını aktif olarak iyileştirdiğini veya ikinci el dayanıklı eşya satın aldığını gösteren belgeleri sunar.</p>
13.7	<p><i>Tesiste çevre dostu motorlu araçlar kullanılmalıdır. (K)</i></p> <p>HH, CHP, CC, R, A</p>	<p>Tesisin kullandığı motorlu araçların hava kirliliğini ve enerji tüketimini azaltmak için bu araçların çevre dostu olması gerekmektedir.</p> <p>Çevre dostu motorlu araçlar arasında arabalar, mobiletler, golf arabaları ve tesis içinde hareket etmek ve konukları veya personeli taşımak için kullanılan diğer araçlar yer alır. İşletme yiyecek/içecek ürünlerini tesis dışına teslim ediyorsa bu araçların da bu kriterlere uyması gerekmektedir. Kriter aynı zamanda tesisin sahip olduğu veya kiraladığı araçlarla da ilgilidir.</p> <p>Çevre dostu olmaları için yenilenebilir yakıtlarla çalıştırılmaları veya elektrik olmaları gerekir.</p> <p>Bu kriterlere uymak için tesisin sahip olduğu veya kullandığı motorlu araçların en az %75'i çevre dostudur.</p>

		Denetim sırasında tesis, kullanılan tüm motorlu taşıtlara uygunluklarının bir göstergesi ile yazılı bir genel bakış sunar. Görsel inceleme sırasında, bir nokta kontrolü uygunluğu doğrular.
13.8	<p><i>İşletmeye giren araçlar iki dakikadan fazla rölantide kalmaz. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Hava kirliliğini ve kaynak kullanımını azaltmak için, tesise giren araçlar, insanları veya eşyaları alırken veya yüklerken rölantide (motorları çalışır halde) bırakılmamalıdır.</p> <p>Tesis araçları, motoru en fazla iki dakika çalıştırabilir. Ulusal veya yerel mevzuat, izin verilen maksimum iki dakikadan daha katıysa, ulusal/yerel mevzuat geçerli olur.</p> <p>Bu kritere uymak için tesis, araçların en fazla iki dakika rölantide kalması için bir politika oluşturmuştur. Politika daha sonra misafirlere ve personele iletilir. Bu, işyerinin girişindeki tabelalar aracılığıyla yapılabilir. Tesisin araç kullanan personeli için standart tesis politikasına ve tesisye gelen misafirleri tesisnin boşta kalmama politikası hakkında bilgilendiren kapıcı için standart tesis politikasına da dahil edilebilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, araçlarını tesiste en fazla iki dakika rölantide tutma politikasının yanı sıra misafir ve personelin bu politikadan haberdar edilmesi için yaptığı çalışmaları sunar.</p>
13.9	<p><i>Çevre dostu taşıma araçlarının kullanımı için personel teşvik edilmelidir. (K)</i></p> <p>HH, CHP, SA, CC, R, A</p>	<p>Hava kirliliğini azaltmak ve sağlığı iyileştirmek için, tesis personeli çevre dostu ulaşım araçlarını kullanmaya teşvik etmelidir.</p> <p>Çevre dostu ulaşım; bisikletleri, toplu taşımayı (otobüs, tren, tramvay, tekne vb.), elektrikli araçların kullanımını, araç havuzu programlarını, personel için servis otobüsü sistemlerini vb. içerir.</p> <p>Tesis, sözlü veya yazılı iletişim yoluyla çevre dostu ulaşım kullanımını teşvik edebilir. Tesis, uygun tesisler sağlayabilir (güvenli ve iyi bisiklet park yeri, elektrikli arabalar için şarj istasyonları, vb.) ve/veya finansal teşvikler sunabilir (örneğin toplu taşıma kullanımı için biletler, park etme/şarj etme ücreti yok elektrikli arabalar, ücretsiz servis otobüs, araç birleştirme girişimlerine destek vb.).</p> <p>Denetim sırasında tesis, personeline çevre dostu ulaşım kullanma konusunda teşvik ettiğini gösteren belgeleri sunar. Mümkün olduğunda, uygunluk görsel inceleme sırasında doğrulanır.</p>