



# YEŞİL ANAHTAR PROGRAMI



**Türkiye Çevre Eğitim Vakfı**



**Foundation for  
Environmental Education**  
Uluslararası Çevre Eğitim Vakfı



**Blue Flag**  
Mavi Bayrak



**Green Key**  
Yeşil Anahtar



**Eco - Schools**  
Eko - Okullar



**Young Reporters For The Environment**  
Çevrenin Genç Sözcüleri



**Learning About Forests**  
Okullarda Orman

**TÜRÇEV, 1993 yılında Turizm Bakanlığı'nın girişimiyle kurulmuştur.**

# Yeşil Anahtar Programı

Uluslararası Çevre Eğitim Vakfı (Foundation For Environmental Education)'nin 5 programından biri olan **Yeşil Anahtar**, çevrenin korunması yönündeki girişimleri ödüllendirerek destekleyen, iklim değişikliğinin önlenmesi ve sürdürülebilir turizme katkıda bulunmayı amaçlayan uluslararası bir eko-etikettir.

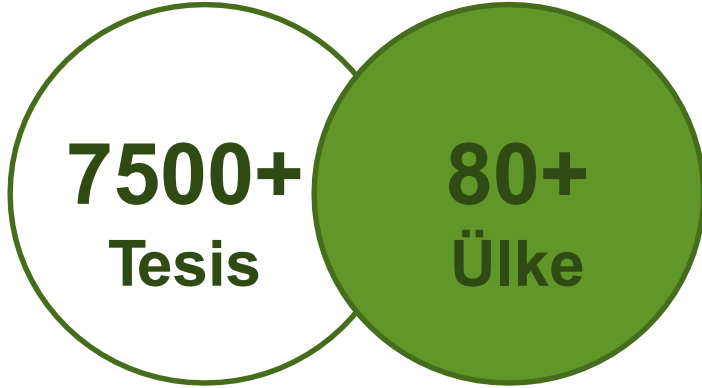


Programın amacı tesislerde su ve enerji tasarrufu, atık yönetimi başta olmak üzere çevre yönetimi sağlayarak iklim değişikliğinin önlenmesi, doğal kaynakların korunması ve sürdürülebilir turizme katkı sağlamaktır.



# Yeşil Anahtar Programı

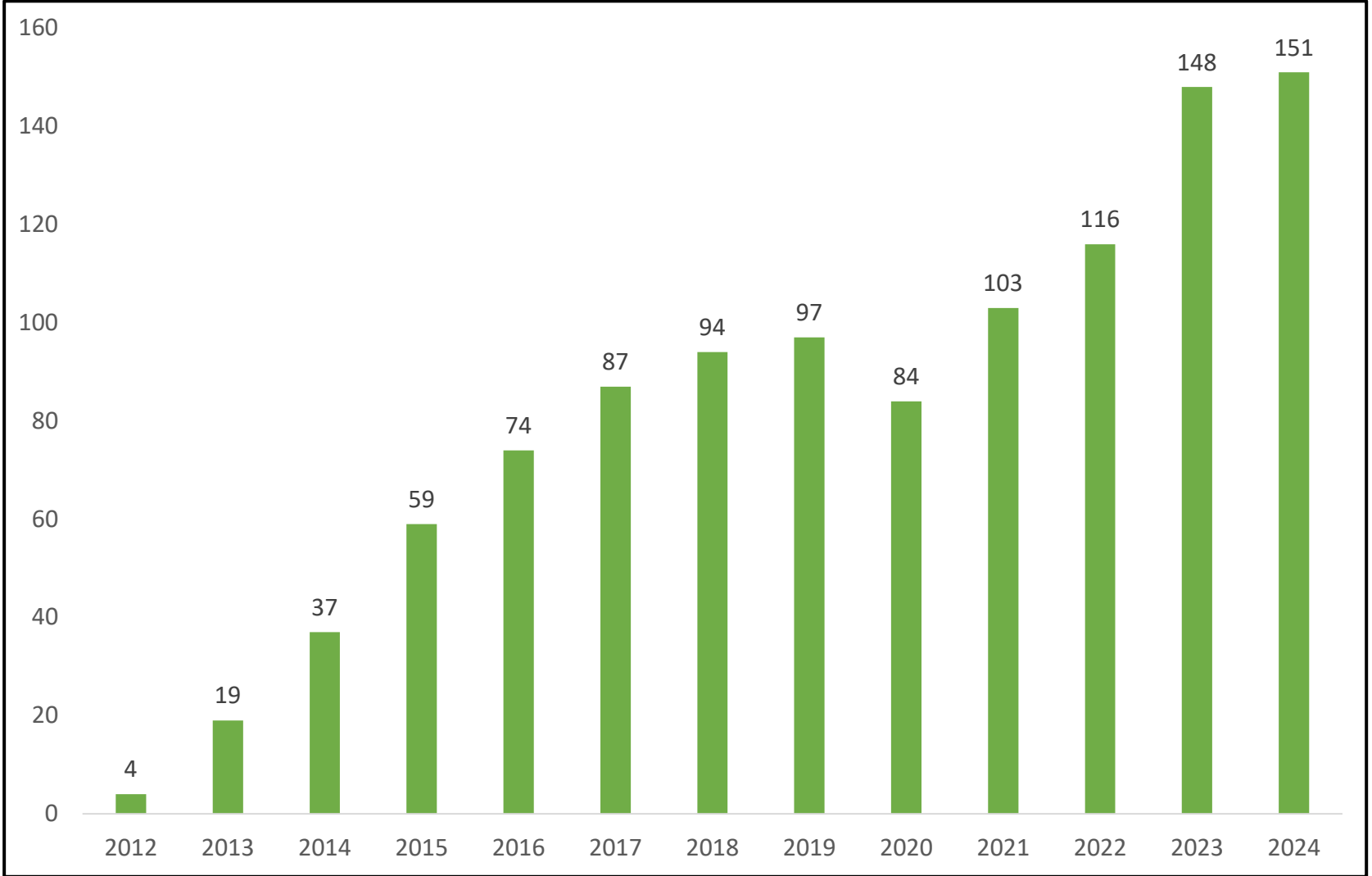
1994 yılında Danimarka'da uygulanmaya başlanmış olup 2002 yılında FEE'nin beşinci programı olarak devam etmiştir. 2011 yılında Türkiye programa katılmıştır.



80'den fazla ülkede 7500'ün üzerinde tesiste Yeşil Anahtar sertifikası bulunmaktadır.



# Yıllara Göre Yeşil Anahtar'lı Tesis Sayıları



# Yeşil Anahtar Programının Hedefleri



Çevrenin korunması



Ekonomik yönetim



Turizmin güçlendirilmesi



Eğitim ve bilinçlendirme



Pazarlamada avantaj

# Yeşil Anahtar Kategorileri



Otel & Hostel



Kamp alanı &  
Tatil parkı



Küçük  
konaklama tesisi



Turistik cazibe  
merkezi



Restoran



Konferans  
merkezi

# Yeşil Anahtar Kriterleri



Personel  
Eğitimi



Çevre  
Yönetimi



Misafir  
Bilgilendirmesi



Su  
Tasarrufu



Enerji  
Tasarrufu



Yıkama &  
Temizleme



Yiyecek &  
İçecek



Atık  
Yönetimi



İdare &  
Yönetim



İç  
Çevre



Yeşil  
Alanlar



Yeşil  
Aktiviteler



Kurumsal  
Sosyal  
Sorumluluk

Kriterler ve kılavuz notlarla ilgili ayrıntılı bilgilere [www.turcev.org.tr](http://www.turcev.org.tr) adresindeki Yeşil Anahtar bölümünden ulaşabilirsiniz.



# Yeşil Anahtar Kriterleri

Kriter	OTEL			RESTORAN		
	Zorunlu	Kılavuz	Toplam	Zorunlu	Kılavuz	Toplam
Çevre Yönetimi	6	3	9	5	4	9
Personel Katılımı	5	1	6	4	1	5
Misafir Bilgilendirme	6	1	7	6	1	7
Su	10	7	17	9	5	14
Yıkama ve Temizleme	5	7	12	3	6	9
Atık	11	8	19	10	7	17
Enerji	12	17	29	9	14	23
Yiyecek ve İçecek	5	6	11	5	6	11
İç Çevre	3	3	6	2	3	5
Yeşil Alanlar	4	2	6	3	3	6
Kurumsal Sosyal Sorumluluk	3	8	11	3	8	11
Yeşil Aktiviteler	2	3	5	1	2	3
İdare ve Yönetim	4	8	12	2	5	7
<b>TOPLAM</b>	<b>76</b>	<b>74</b>	<b>150</b>	<b>62</b>	<b>65</b>	<b>127</b>

# Yeşil Anahtar Kriterleri



Kriterler zorunlu ve kılavuz olarak ikiye ayrılmaktadır.



Uluslararası kriter ya da ulusal yönetmeliğe uyumlu kriterler oluşturulabilir.

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

Başvuru sahibi, tabloya göre, ödülün verildiği yıl sayısına göre tüm zorunlu kriterlere ve artan sayıda geçerli kılavuz kriterlere uymalıdır.

# Kriter İçerikleri



## Çevre Yönetimi

- İşletmenin bir çevre politikası ve çevreyi korumaya yönelik eylem planı olmalı,
- Yeşil Anahtar dokümanlarını içeren Yeşil Anahtar dosyası hazırlanmalıdır.

## Personel Katılımı

- İşletmenin çevre çalışmaları ve planlanan yeni çevre girişimleri ile ilgili personelle yılda en az bir kez toplantı yapılmalı,
- **Kullanılan temizlik malzemeleri, havlu nevresim değişimi, bulaşık makinası kullanımı** ile ilgili personele bilgilendirmeler yapılmalı,
- Personelin **kullandığı alanlarda (yemekhane, dinlenme alanları vb.)** dikkat çekici görseller kullanılarak personelin bilinçlendirilmesi sağlanmalıdır.

## Konuk Bilgilendirme

- Odalarda ve genel alanlarda **atıkların kategorilere ayrılması, enerji ve su tasarrufuna** yönelik görsel bilgilendirmeler bulunmalı,
- Bisiklet kullanımı ve toplu taşıma konularında teşvik edilmeli,
- Tüm bunlarla ilgili geri bildirim alınabilmesi için **misafirlere anket düzenlenmesi** beklenmektedir.

# Kriter İçerikleri



## Su

- Aylık su tüketim kayıtları tutulmalı,
- **Musluklar en fazla 8 lt/dk, duşlar ise en fazla 9 lt/dk** olacak şekilde tasarruflu olmalı ve mevcut başlıklara **perlatör** takılmalıdır.

## Yıkama ve Temizleme

- Odalarda nevresim takımları ve havluların sadece istek üzerine değiştirileceğine yönelik işaretler bulunmalı,
- Deterjanlar Yeşil Anahtar gereksinimlerindeki kara listede bulunan maddeleri içermemeli,
- Çevre dostu (eko-etiketli) ürünler kullanılmalıdır.

## Atık Yönetimi

- Tesiste düzenli atık alanı oluşturulmalı,
- Atıklar geri dönüşüm kategorilerine ayrılmalı (kağıt, cam, plastik metal gibi),
- Tehlikeli kimyasallar (pil, floresan lamba, boya, kimyasallar gibi) ayrı bir alanda toplanmalı ve onaylı kabul tesislerine verilmeli,
- Restoranda tek kullanımlık paketli kahvaltı malzemeleri yerine dökme malzemeler(reçel, tereyağı, bal vb.) kullanılmalıdır.

# Kriter İçerikleri

## DOĞRU BULAŞIK YIKAMA REHBERİ

### 1- Yıkama öncesinde

- Fırın, ocak ve buzdolabı kullanan yerlerde gıda kalıntıları temizlenmelidir.
- **akile ve taze** olduğundan emin olun.
- Hemen temiz, hijyenik kapakları kapatıp yıkama işlemine başlayın.
- Deterjan ve parlatıcı kullanılmadan önceki yıkama işlemi ve **duşak** yıkama işlemiyle yıkama işlemi yapılmalıdır.
- Deterjan miktarını **100 ml** kadar tutun.
- Makineyi su ile doldurup ve istenilen sıcaklığa ayarlayın.

### 2- Yıkama sırasında

- Kılıfı çıkarın.
- Yıkama işlemi sırasında su sıcaklığının **göze dokunulmaz**.
- Makinenin uygun sıcak suya ayarlanıp çalıştığından emin olun.
- **Bulaç, fırın ve ocakları bulaçlara taşıyarak yıkama**.
- Çamaşır, duşak ve parlatıcı kullanılmadan önceki yıkama işlemi ve **duşak** yıkama işlemiyle yıkama işlemi yapılmalıdır.
- Makineyi su ile doldurup ve istenilen sıcaklığa ayarlayın.

### 3- Yıkama sonrasında

- Makinenin kapılarını ve ocakları **temizleyin**.
- Fırın ve parlatıcıları **temizleyin**.
- Yıkama ve buzdolabı kullanan yerlerde gıda kalıntıları temizlenmelidir.

No Smoking



This room is designated  
as a non-smoking room.

## Enerji

- Aylık enerji tüketim kayıtları tutulmalı,
- Tesisteki aydınlatmaların **en az %75'i enerji tasarruflu olmalı**,
- Tesiste kullanılan tüm tesisat ve donanımların **koruyucu bakım ve onarımları periyodik olarak yaptırılmalı**,
- Enerji verimliliğinin artırılması, yenilenebilir enerji kaynaklarının kullanımı teşvik edilmeli,
- Tesiste **enerji tasarruflu aletler** kullanılmalıdır.

## Yiyecek ve İçecek

- İşletmede mümkün olduğunca **organik ve yerel yiyecekler** sunulmalıdır.

## İç Çevre

- İç çevrede herhangi bir kirletici unsur olmamalı, tesiste bulunan odalar bir bölümü **sigara içilmez olmalı** ve **işaretlerle belirtilmelidir**.



# Kriter İçerikleri



## Yeşil Alanlar

- Bahçelerde **kimyasal** kullanımı sınırlandırılmalı ve bahçe sulamaları **güneşin etkisinin azaldığı** saatlerde yapılmalıdır.

## Kurumsal Sosyal Sorumluluk

- İşletme **kurumsal sosyal sorumluluk politikası** oluşturmalıdır.

## Yeşil Aktiviteler

- İşletme misafirlerine çevre bilincini artırmak için dış alan aktiviteleri önermelidir. Yakın **çevredeki park, doğa koruma alanlarına ilişkin varsa alınmış olan önlemler konusunda bilgiler** sunulmalıdır.

## İdare Ve Yönetim

- Satın alınan malzemelerinin **çevre yönetim sistemi** olan bir firmadan satın alınması tercih edilmelidir.

# Yeşil Anahtar Prosedürü



**Başvuru**



**Denetim**



**Karar**



**Ödül**



Yeşil Anahtar Ödülü  
geçerlilik süresi 1 yıldır



İlk defa başvuran  
tesislere ön denetimle  
beraber 2 yılda 1 takip  
denetimi yapılır

**Her zaman  
tesisinize  
kontrol ziyareti  
yapılabilir**



Ödüllü tesisler  
bağımsız jüri tarafından  
değerlendirilir ve  
sonuçlar açıklanır

**365**

Her yıl başvuruda  
bulunulması gerekir

Her başvuru  
döneminde değişiklik  
olan veya yeni  
eklenen belgelerin  
gönderilmesi  
yeterlidir

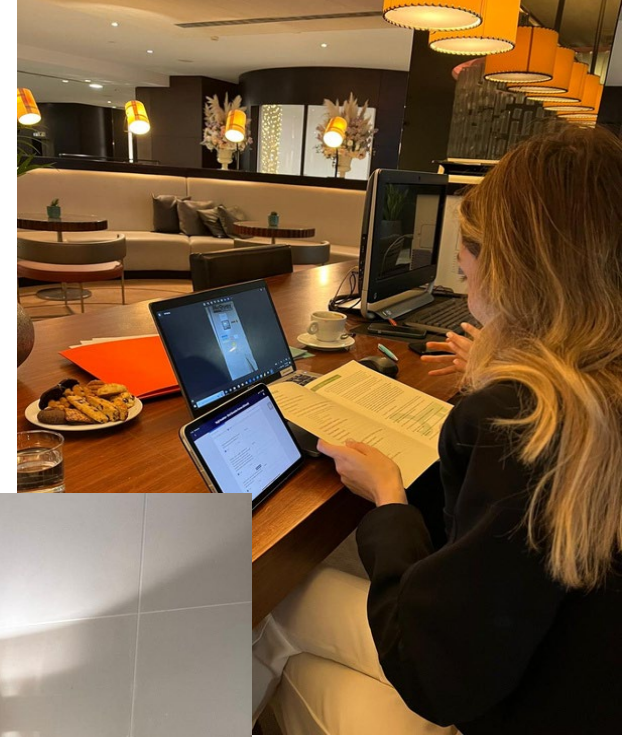
## Denetimlerde İncelenen Alanlar

### Ön Denetim

- Yeşil Anahtar Dosyası
- Örnek Oda
- Mutfak
- Atık Alanı

### Sezon Denetimi

- Yeşil Anahtar Dosyası
- Genel Alanlar
- Örnek Oda
- Mutfak
- Restoran
- Atık Alanı
- Personel Alanları
- Çamaşırhane



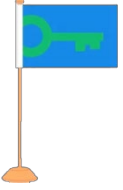
# Yeşil Anahtar Karar Prosedürü

- Ulusal jüri, tesislerin Yeşil Anahtar sertifikası alıp alamayacağına karar vermektedir.
- Sertifika süresi bir yıldır.
- Yeşil Anahtar itiraz ve şikayetlerin ele alınması ile ilgili standart bir prosedür uygular. Yeşil Anahtar politikaları ile ilgili daha detaylı bilgiye [http://www.turcev.org.tr/V2/icerik/Detay.aspx?icerik\\_id=153](http://www.turcev.org.tr/V2/icerik/Detay.aspx?icerik_id=153) adresinden ulaşabilirsiniz.





# Materyaller



**Yeşil Anahtar Masa Bayrağı:** Otel girişinde (Resepsiyon, ödül panosu) sergilenmelidir.



**Yeşil Anahtar Sertifikası:** Otel girişinde (Resepsiyon, ödül panosu) sergilenmelidir.



**Yeşil Anahtar Plaketi:** Otel girişinde (kapı girişi, lobi, resepsiyon) sergilenmelidir.



**Yeşil Anahtar Poster:** Görünür herhangi bir alanda sergilenebilir.



**Yeşil Anahtar Bayrağı:** Otel girişinde veya plajında bulunan bayrak direğine asılabilir.

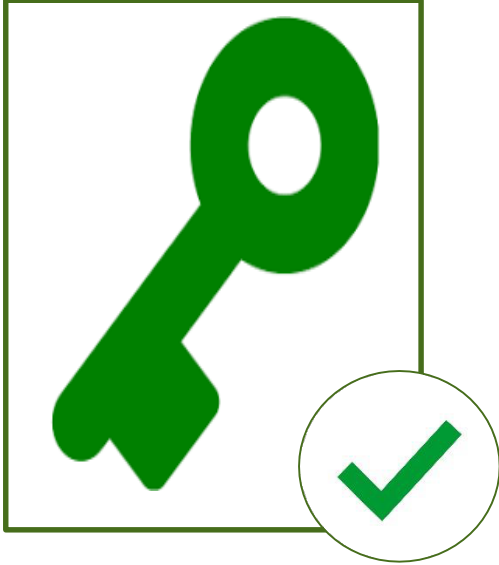


# Materyaller



# Yeşil Anahtar Programının Tesislere Katkıları

- **Yüksek standartlara sahip yüksek kaliteli eko-etiket:** Düzenli yerinde denetimler ve üçüncü taraf doğrulaması ile şeffaf bir programdır.
- **Düşük maliyetli eko-etiket:** Kar amacı gütmeyen bir kuruluş tarafından yönetiliyor.
- **Ulusal uzmanlarla uluslararası yaygın eko-etiket:** 60 ülkede 4000'den fazla tesiste 45 ulusal ofisi mevcuttur.
- **Çok paydaşlı program:** Konaklama endüstrisi tarafından geliştirilse de bugün bağımsız bir vakıf tarafından yönetilmektedir.
- **Uluslararası itibar:** UNEP, UNWTO tarafından tanınmaktadır.



# Yeşil Anahtar Programının Tesislere Katkıları



Uluslararası **Yeşil Anahtar Ödülü** çevrenin korunması odaklı bir program olup, işletmenin kendi asli işlevi yoğunluğunda, çevreye olan duyarlılığın önemini hatırlatmakta ve aynı zamanda, çevrenin etkilenmesine neden olan **olumsuz etkilerinin de azalmasına yardımcı olmaktadır.**



Doğal kaynakların korunması, atık yönetimi ve tasarruflar konusunda işletme sahibi, misafirler, personel, tedarikçi firmalar ve yerel halkın bilgi sahibi olmasını sağlayarak, **çevre bilincinin artmasına ve sürdürülebilir kalkınma için eğitime destek verilmesine yardımcı olur.**



Sürdürülebilir turizm ile, çevrenin korunması ve iklim değişikliğinin etkilerini azaltarak günümüz ve gelecekteki **turizm faaliyetlerinin etkin bir şekilde devamlılığını sağlamaktadır.**

# Yeşil Anahtar Programının Tesislere Katkıları



Tesisler çevreye duyarlı faaliyet gösterdiğini uluslararası bir ödül ile belgelendirmiş olup, **kalitesini ve bilinirliliğini** arttırır. **Çeşitli tur operatörlerinin web sitelerinde Yeşil Anahtarlı Oteller** olarak özel tema sayfasında otellerin sergilenmektedir.



**Çevre konulu etiketler**, misafirler nezdinde takdir edilmekte ve **tesise karşı bir güven oluşmasını sağlamaktadır**. Sayısı her geçen gün artmakta olan çevreye duyarlı insanların, uluslararası eko etikete sahip konaklama tesislerini tercih edecekleri bir gerçektir. Bu hususta **Yeşil Anahtar Ödülü tesislere pazarlamada avantaj sağlamaktadır**.



Su ve enerji tüketiminin azaltılmasına yönelik politikalar uygulayarak, turizm işletmelerinde **maliyetlerin azaltılmasına** katkıda bulunmaktadır.







## İletişim Adreslerimiz

[yesilanahtar@turcev.org.tr](mailto:yesilanahtar@turcev.org.tr)

[www.turcev.org.tr](http://www.turcev.org.tr)

Tel: 0312 222 1290 - 222 1299

Faks: 0312 222 1142

Gsm: 0530 555 35 93

## Sosyal Medya Hesaplarımız

 [facebook.com/yesilanahtarturkiye](https://facebook.com/yesilanahtarturkiye)

 [instagram.com/yesilanahtar](https://instagram.com/yesilanahtar)

 [linkedin.com/in/green-key-turkey](https://linkedin.com/in/green-key-turkey)

 [twitter.com/yesil\\_anahtar](https://twitter.com/yesil_anahtar)



Blue Flag



Eco-Schools



Young Reporters  
for the environment



LEARNING  
ABOUT  
FORESTS



Green Key