

Green Key

Certificação Sustentável para Empreendimentos Turísticos



Critérios e notas explicativas

Hotéis e Meios de Hospedagem acima de 15 UHs

INTRODUÇÃO

Os critérios Green Key são aplicáveis para hotéis e demais meios de hospedagem com mais de 15 UHs. Para ser aceito como candidato ao selo Green Key, o empreendimento requerente deve ter sido legalmente adquirido, estar totalmente regular e em conformidade com a legislação.

1. GESTÃO AMBIENTAL

1.1 A gerência deve estar envolvida e designar um gestor ambiental entre os colaboradores do empreendimento. (I)

Para garantir que o trabalho de adequação aos critérios Green Key seja bem implementado e administrado, o empreendimento deverá nomear um gestor ambiental.

O gestor ambiental é, na maioria das vezes, uma função *part-time*. Pode ser qualquer membro da equipe, mas frequentemente acaba sendo o responsável pela governança, manutenção, hospedagem, recursos humanos ou a gerência geral. A posição de gestor ambiental pode ser mencionada na descrição do cargo ocupado.

As principais funções do gestor ambiental são:

- Ser a pessoa de contato para a gerência, colaboradores, fornecedores e representantes nacionais / internacionais do Green Key para todos os assuntos ambientais / de sustentabilidade.
- Ser o responsável por instruir e apoiar outros membros da equipe em assuntos ambientais / de sustentabilidade.
- Ser o responsável pela coleta, gerenciamento e atualização dos dados ambientais sobre limpeza, desperdício e uso eficiente de gás, água e eletricidade.
- Ser o responsável pelo desenvolvimento e implementação da política ambiental e plano de ação do empreendimento.

O gestor ambiental é o responsável pela comunicação com o Green Key em relação à aplicação ou nova aplicação da certificação Green Key. No caso do empreendimento mudar de gestor ambiental, o Green Key é informado sobre a mudança.

Durante a auditoria, o gestor ambiental normalmente está presente para responder e explicar sobre o trabalho no empreendimento no que diz respeito às questões ambientais gerais e aos critérios relacionados especificamente ao Green Key.

1.2 O empreendimento deve criar a sua política ambiental. (I)

Para garantir uma perspectiva ampla e abrangente do trabalho de sustentabilidade do empreendimento, uma política ambiental deve ser formulada. A mesma deve descrever os objetivos gerais e o nível de ambição para o desempenho ambiental do empreendimento em relação à gestão e treinamento ambiental, informação e conscientização. A política ambiental do empreendimento deve ser revisada a cada três anos para permitir a melhoria contínua.

A fim de constituir um sistema de gestão de sustentabilidade a longo prazo, adequado ao seu tamanho e escala, a política ambiental do empreendimento deve incluir questões ambientais, além de referências a aspectos sociais, culturais, econômicos, de qualidade, direitos humanos, saúde, gestão de crise e riscos (algumas dessas questões também podem ser incluídas na política de Responsabilidade Social Corporativa - RSC - consultar o critério 11.1).

A política ambiental é uma declaração geral com o compromisso de melhoria contínua e monitoramento, mas não trata de questões específicas ou de como lidar com elas. A política ambiental é mais ambiciosa do que apenas cumprir com a legislação e regulamentos.

A política ambiental é preferencialmente elaborada com a colaboração da equipe e compilada de forma a incluir tanto as contribuições quanto os compromissos da gerência e da equipe. A política ambiental é normalmente assinada pelo gerente geral do empreendimento. Após a elaboração, a política ambiental deverá estar disponível para todos os colaboradores do empreendimento.

É fortemente encorajado que cada empreendimento tenha sua própria política ambiental, mas se o empreendimento faz parte de uma cadeia/rede internacional ou nacional, uma política ambiental comum pode ser compartilhada por mais de um empreendimento dentro da mesma cadeia/rede.

Durante a auditoria, o empreendimento apresenta o documento de política ambiental e de que forma está disponível para a equipe. Verifica-se se a política ambiental tem menos de três anos e se é um documento geral que inclui questões ambientais, bem como referências a outras questões de sustentabilidade.

1.3 O empreendimento deve formular objetivos e um plano de ação anual para melhoria constante. (I)

Para garantir um plano de trabalho no empreendimento mais concreto para a sustentabilidade, deve-se formular objetivos e um plano de ação anual. Os objetivos e o plano de ação anual devem refletir os esforços em cumprir a política ambiental e incluem objetivos específicos a serem alcançados nos próximos 1-3 anos, além de um plano de ação de como alcançar os objetivos planejados para o próximo ano.

A fim de constituir objetivos e ações concretas para o sistema de gestão de sustentabilidade a longo prazo, adequado ao seu tamanho e escala, os objetivos e o plano de ação do empreendimento incluem questões ambientais, bem como referências a questões sociais, culturais, econômicas, de qualidade, saúde, riscos e gestão de crises.

Espera-se que o empreendimento formule um mínimo de três pontos de ação em diferentes áreas de sua operação. Ao preparar os objetivos e o plano de ação anual, é altamente recomendável o uso dos critérios do Green Key como inspiração. A conformidade com alguns dos critérios guia ainda não implementados, bem como a forma de se envolver com os critérios imperativos e critérios guias já implementados, pode se tornar parte do plano. Note-se que o empreendimento deve garantir o cumprimento de uma porcentagem crescente de critérios guia durante os próximos anos de conquista da certificação Green Key. Os objetivos e ações já cumpridos não podem ser acrescentados aos objetivos e ao plano de ação anual.

Se o empreendimento faz parte de uma cadeia maior, pode haver uma sobreposição entre os objetivos ou ações formulados dentro da cadeia e os adotados pelo Green Key.

Durante a auditoria, há um controle administrativo da existência e do conteúdo dos objetivos e do documento do plano de ação anual para o próximo ano e sua disponibilidade para a equipe. É verificado se o documento inclui um mínimo de três pontos de ações em diferentes áreas de sustentabilidade e diferentes áreas de operação. Se o empreendimento possui o Green Key há mais de um ano, também há uma avaliação do cumprimento dos objetivos e plano de ação anual no ano passado. No caso de algumas ações planejadas não terem sido realizadas, há uma discussão sobre o motivo pelo qual o empreendimento requerente não foi capaz de realizar as ações planejadas durante o ano passado.

1.4 Toda a documentação referente ao Programa Green Key deve ser mantida em arquivo de fácil acesso, pronta para inspeção. (I)

Para ter todas as informações facilmente acessíveis, o arquivo do Programa Green Key deve ser organizado de acordo com as seções e números dos critérios Green Key, contendo todos os documentos relevantes e atualizados, mostrando conformidade com cada critério.

O arquivo Green Key pode ser físico, com cópias impressas dos vários documentos, ou pode ser eletrônico, com os documentos organizados em pastas (por exemplo, como parte da intranet do estabelecimento).

Durante a auditoria, o gestor ambiental apresenta o arquivo Green Key para inspeção geral e para comprovação de conformidade com os vários critérios Green Key.

1.5 O gestor ambiental deve garantir que os critérios Green Key sejam revisados anualmente. (I)

O cumprimento deste critério só é relevante se o empreendimento estiver solicitando a renovação Green Key.

O gestor ambiental é responsável por revisar o questionário e material de inscrição Green Key, o último relatório de auditoria e as últimas decisões e recomendações do auditor ou do júri nacional, quando existente.

O gestor ambiental deve prestar atenção especial às mudanças no cumprimento dos critérios imperativos ou guias desde a última revisão e reportar ao Green Key.

Quando o gestor assina o pedido de renovação da Certificação Green Key, ele confirma que uma revisão anual dos critérios para a certificação Green Key foi realizada e há informações sobre mudanças no cumprimento desde o ano passado. O gestor confirma o cumprimento de todos os critérios imperativos e o percentual exigido de critérios guia.

Durante a auditoria, verifica-se se o feedback relativo a alterações no cumprimento de critérios para a renovação da certificação Green Key é consistente com o resultado da auditoria.

1.6 O empreendimento deve estabelecer uma colaboração ativa com parceiros relevantes. (I)

O objetivo deste critério é reforçar o papel ativo que o empreendimento desempenha na criação de consciência ambiental em seu entorno e em promover práticas ambientais amigáveis junto a seus parceiros.

O critério foca principalmente na colaboração em questões ambientais, mas também pode se referir a questões sociais, culturais, econômicas, de qualidade, direitos humanos, saúde, risco e gestão de crises. Quando apropriado, o Green Key incentiva o empreendimento a cooperar, com os parceiros envolvidos, na proteção e valorização de tradições locais históricas, arqueológicas, culturais e espiritualmente significativas.

Os parceiros relevantes (pelo menos dois tipos de parceiros são selecionados) podem ser organizações não-governamentais, grupos comunitários locais, autoridades locais, residentes locais, escolas locais, fornecedores, etc.

Para que a colaboração seja considerada, esta deve ser ativa de forma bidirecional, entre o empreendimento e os parceiros relevantes.

Durante a auditoria, a documentação que mostra a colaboração ativa com um mínimo de dois parceiros locais relevantes é verificada.

1.7 O empreendimento medirá sua pegada de carbono através do uso de uma ferramenta de medição de CO2 reconhecida. (G)

Com este critério, o empreendimento usa a medição de seu consumo de energia anual (e potencialmente também de água e resíduos) para calcular a pegada de carbono anual do empreendimento através de uma ferramenta de medição de CO2 reconhecida. O cálculo poderia ser usado para verificar as flutuações nas emissões de carbono do empreendimento entre períodos, com o objetivo de reduzi-lo. Pode ser usado para comparar as emissões de carbono entre os empreendimentos (se desejado) e/ou usado para compensar ou incentivar a compensação das emissões de carbono.

Existem diferentes ferramentas de medição de carbono disponíveis, incluindo ferramentas disponíveis gratuitamente e ferramentas disponíveis mediante pagamento.

Uma das ferramentas reconhecidas é o Hotel Carbon Management Initiative (HCMI), que mostra o cálculo da pegada de carbono a partir do consumo de energia do empreendimento. A ferramenta HCMI pode ser encontrada no site do Green Key (www.greenkey.global) e é gratuita.

Após o cálculo da pegada de carbono, o empreendimento deve formular e implementar procedimentos para evitar ou minimizar as emissões de carbono, e a compensação das emissões remanescentes é incentivada.

Durante a auditoria, o gestor ambiental apresenta a ferramenta de medição de carbono, os resultados calculados, o plano de redução da pegada de carbono e as possibilidades de compensar as emissões remanescentes.

2. ENVOLVIMENTO DA EQUIPE

2.1 A gerência deve realizar reuniões periódicas com a equipe, a fim de informá-la sobre questões relativas a iniciativas ambientais novas e já existentes. (I)

É importante informar e envolver os colaboradores nas iniciativas ambientais do empreendimento. A gerência do empreendimento deve organizar, pelo menos, entre 1 e 3 reuniões anuais.

Nestas reuniões devem ser abordadas as questões de gestão ambiental (água, energia, resíduos, limpeza, alimentos e bebidas, etc.) e outras questões de sustentabilidade, mas também questões de conscientização de hóspedes, colaboradores, fornecedores e da comunidade do entorno.

Manter a equipe atualizada sobre as iniciativas ambientais existentes e novas permite uma melhor compreensão de seu papel no trabalho, como também permite que a equipe informe e responda adequadamente às perguntas dos hóspedes sobre o assunto. A equipe não é apenas informada sobre as iniciativas ambientais, mas também tem a possibilidade de contribuir com ideias e sugestões.

Poderia haver um “comitê verde” com representantes de diferentes departamentos do empreendimento. O comitê verde pode ser encarregado de executar as iniciativas ambientais em cooperação com o gestor ambiental, bem como informar outros membros da equipe em todos os departamentos sobre o trabalho desenvolvido.

Ao planejar as reuniões, deve-se levar em consideração os colaboradores temporários/sazonais, a fim de garantir a maior participação possível da equipe.

Durante a auditoria, são apresentadas as atas das reuniões realizadas entre a gerência e a equipe, demonstrando as pessoas presentes e as questões discutidas. Se o empreendimento está solicitando o Green Key pela primeira vez, deve apresentar o planejamento das reuniões. O auditor também pode entrevistar a equipe para verificar seu nível de conhecimento sobre as iniciativas ambientais do estabelecimento.

2.2 O gestor ambiental deve participar de reuniões gerenciais para apresentar o desenvolvimento ambiental do estabelecimento. (I)

As reuniões entre o gestor ambiental (e o comitê verde, quando aplicável) e a gerência do empreendimento são importantes para mantê-la informada e envolvida no trabalho ambiental do empreendimento, bem como para continuar tendo o apoio da gerência no trabalho envolvendo as questões ambientais. Por exemplo, em alguns empreendimentos menores, as reuniões entre a equipe e a gerência e entre o gestor ambiental e a gerência podem ser realizadas ao mesmo tempo. Espera-se que o empreendimento realize de 1 a 3 reuniões anuais.

Durante a auditoria, são apresentadas as atas das reuniões realizadas entre a gerência e o gestor ambiental (e comitê verde), mostrando os participantes e as questões ambientais discutidas. Se o empreendimento está solicitando o Green Key pela primeira vez, deve apresentar o planejamento das reuniões.

2.3 O gestor ambiental e outros membros da equipe devem receber treinamento sobre questões ambientais e outras questões de sustentabilidade. (I)

É importante que o gestor ambiental (e o comitê verde), assim como outros membros da equipe, recebam treinamento específico sobre questões ambientais e de sustentabilidade, para que soluções adequadas e possíveis para o empreendimento possam ser determinadas e implementadas.

O treinamento inclui questões de gestão ambiental (água, energia, resíduos, limpeza, alimentos e bebidas, etc.), conscientização de hóspedes, colaboradores, fornecedores e a comunidade de entorno, além de outras questões de sustentabilidade, abordando questões sociais, culturais e econômicas, de qualidade, direitos humanos, saúde, risco e gestão de crise. O treinamento também pode ser ampliado para adicionar conhecimento sobre outras questões internas ou externas (como biodiversidade, por exemplo).

O treinamento pode ser tanto interno quanto externo. Treinamentos externos podem ser na forma de treinamentos conduzidos por consultores, especialistas, guias, fornecedores de produtos; viagens de estudo; participação em seminários, webinars e outros cursos e estudos on-line, network, etc. Em alguns países, seminários e webinars do Green Key são organizados com foco especialmente em tendências e ideias em relação à conformidade com os critérios do Green Key. Essas reuniões também podem ser usadas como uma plataforma de network entre os empreendimentos certificados Green Key. Para os empreendimentos que são membros de uma rede/cadeia internacional ou nacional, geralmente há treinamentos sobre temas ambientais e de sustentabilidade realizados pela própria rede/cadeia.

Também é importante que os cursos e os treinamentos internos sejam organizados pelo gestor ambiental (e pelo comitê verde) e pelos membros da equipe e abordem sobre como trabalhar e atingir os objetivos e ações ambientais planejados dentro do empreendimento. O treinamento interno pode ser feito de forma individual ou para grupos de colaboradores.

Espera-se que cada membro da equipe participe, normalmente, de pelo menos 1 a 3 treinamentos anuais organizadas pelo empreendimento.

Durante a auditoria, devem ser comprovados os treinamentos externos ou internos realizados nos últimos 12 meses, com a indicação da equipe participante, cobrindo as áreas de gestão e conscientização ambiental e outros tópicos de sustentabilidade. Se o empreendimento estiver aplicando pela primeira vez, deve apresentar o treinamento planejado.

2.4 O gestor ambiental deve garantir que os colaboradores estejam cientes dos compromissos ambientais assumidos pelo empreendimento. (I)

É importante que o gestor ambiental (e o comitê verde) garanta o fluxo de informações para a equipe e envolva os colaboradores nas iniciativas ambientais estabelecidas pelo empreendimento. Manter a equipe atualizada sobre as iniciativas ambientais existentes e novas oferece aos colaboradores uma melhor compreensão de seu papel e do impacto de sua contribuição, e ao mesmo tempo permite que a equipe informe e responda adequadamente às perguntas dos hóspedes sobre o assunto.

Estar ciente inclui questões de gestão ambiental (água, energia, resíduos, limpeza, alimentos e bebidas, etc.) e outras questões de sustentabilidade, bem como questões de sensibilização de hóspedes, colaboradores, fornecedores e da comunidade do entorno.

Em empreendimentos menores, as reuniões entre a equipe e a gerência e entre a equipe e o gestor ambiental podem ser realizadas ao mesmo tempo. A sensibilização da equipe sobre as iniciativas de sustentabilidade do empreendimento pode ser feita através de cartazes, boletins informativos, caixa de sugestões, etc. Dependendo do tipo e da forma de sensibilização, pode ser direcionada a indivíduos, grupos ou a todos os membros da equipe ao mesmo tempo.

Durante a auditoria, devem ser apresentadas as ações de sensibilização da equipe através de atas das reuniões ou informações transmitidas por meio de boletins informativos, cartazes, etc. Se o empreendimento está aplicando pela primeira vez, deve apresentar o planejamento das reuniões e do material.

2.5 A área de governança deve conhecer e aceitar os procedimentos relativos ao uso de toalhas e/ou lençóis. (I)

Para reduzir a pegada ambiental e, assim, reduzir os custos relacionados aos processos de lavagem e limpeza, deve haver displays informativos nos quartos em relação à troca de lençóis e toalhas, mediante solicitação. A sinalização referente às toalhas deve, preferencialmente, ser colocada no banheiro do quarto e o informativo sobre reutilização/troca de lençóis deve ser, preferencialmente, colocado próximo à cama.

Além do empreendimento ter o procedimento para hóspedes sobre reutilização de toalhas e lençóis, é também importante que este procedimento seja conhecido e aceito pela equipe de governança. Não seguir os procedimentos estabelecidos prejudica o meio ambiente e gera custos desnecessários. Se os hóspedes perceberem o mau cumprimento do procedimento, isso pode afetar a credibilidade do empreendimento e do Green Key.

Portanto, deve ser parte da informação e treinamento da equipe de governança para se familiarizar com os procedimentos do empreendimento sobre este assunto, e que procedimentos operacionais padrão para a equipe de limpeza estão estabelecidos para assegurar que os procedimentos relativos à reutilização de toalhas e lençóis sejam seguidos.

Durante a auditoria, verifica-se que os procedimentos relativos a reutilização de toalhas e/ou lençóis estão incorporados nos procedimentos operacionais padrão da governança e audita-se que a equipe de limpeza recebeu informações e treinamentos sobre os relativos procedimentos (por exemplo, através das atas de treinamento).

3. INFORMAÇÕES AOS HÓSPEDES

3.1 O Selo Green Key deve ser exibido em local de destaque. (I)

É necessário que o empreendimento exiba a placa padrão Green Key na entrada do estabelecimento e o certificado padrão Green Key na recepção.

Cópias adicionais da placa e do certificado Green Key podem ser compradas e colocadas em outros locais estratégicos (por exemplo, no quadro informativo dos colaboradores ou no refeitório).

A placa e o certificado Green Key devem estar com o adesivo do período de premiação atualizado.

A exibição do selo deve ser usada pelo empreendimento como uma ferramenta de marketing, que representa a conquista do prêmio Green Key, mas também para criar visibilidade para o selo Green Key em geral.

Durante a auditoria, será verificado que a placa padronizada Green Key e o certificado Green Key para o período atual estão exibidos. Se o empreendimento não tiver recebido a certificação Green Key no passado, a localização planejada para exibição da placa na entrada e do certificado na recepção deve ser indicada.

3.2 O material informativo sobre o Programa Green Key deve estar visível e acessível para os hóspedes. (I)

Os hóspedes que visitam o empreendimento devem ser familiarizados com os requisitos para conquistar o Green Key.

Informações sobre o Green Key podem estar disponíveis no quarto, em folders e/ou equipamentos eletrônicos (tablets/canais de televisão). Também pode estar disponíveis nas áreas comuns, de forma visível, por ex. em um “cantinho verde”, nos monitores de TV das áreas comuns, informativos na recepção, etc. O logotipo Green Key (no formato correto) deve ser exibido como parte das informações.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis em relação ao estabelecimento e seus produtos e serviços, incluindo declarações de sustentabilidade. Não deve prometer mais do que pode ser ou é implementado pelo empreendimento.

Durante a auditoria, será verificado que o material informativo sobre o Green Key está visível e acessível nos apartamentos e/ou nas áreas comuns. Se o empreendimento não recebeu o Green Key no passado, o rascunho dos materiais de informação e o (s) local (is) onde será disponibilizado será apresentado. Será verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

3.3 Informações sobre o Green Key e informações ambientais devem estar disponíveis no site do empreendimento. (I)

O site do empreendimento deve conter informações breves sobre o programa Green Key e sobre o fato de ter conquistado o prêmio. Os links para o site internacional Green Key (www.greenkey.global) e para o site nacional Green Key (www.greenkey.org.br) devem ser incluídos. É recomendável que o logotipo do Green Key (no formato correto) seja exibido. O site também deve exibir informações breves sobre os compromissos ambientais do empreendimento. As informações devem ser apresentadas de acordo com as diretrizes próprias da marca do estabelecimento. Em casos raros, em que um empreendimento não possua um site, será excluído o cumprimento deste critério.

Além das informações no site, o empreendimento também é incentivado a falar sobre o Green Key em suas mídias sociais.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis em relação ao estabelecimento e seus produtos e serviços, incluindo declarações de sustentabilidade. Não deve prometer mais do que pode ser ou é implementado pelo empreendimento.

Durante a auditoria, devem ser mostradas no site as informações sobre o Green Key e as informações ambientais. Se o estabelecimento não recebeu o Green Key no passado, o projeto de informação para o site é apresentado. É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

3.4 O estabelecimento deve manter os hóspedes envolvidos e informados sobre o seu trabalho ambiental e incentivá-los a participar de iniciativas ambientais. (I)

É importante que o empreendimento informe os seus hóspedes sobre suas ações ambientais (através do diretório do apartamento, meios eletrônicos, informações nas áreas comuns ou áreas de evento, etc.).

Além de informar sobre as ações ambientais, também é importante que o empreendimento contribua com informações sobre como os hóspedes podem se envolver e participar ativamente das iniciativas ambientais do empreendimento. A participação ativa pode envolver questões de gestão ambiental (por exemplo, economia de água, energia e resíduos), mas também pode se concentrar em outras questões de sustentabilidade (como o apoio a instituições de caridade).

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis com relação ao estabelecimento e seus produtos e serviços, incluindo declarações de sustentabilidade. Não deve prometer mais do que pode ser ou é implementado pelo empreendimento.

Durante a auditoria, deve ser apresentada a informação sobre os compromissos ambientais e de sustentabilidade fornecidos aos hóspedes, incluindo o incentivo para os hóspedes participarem das ações. É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

3.5 A equipe da recepção deve ter condições de informar aos hóspedes sobre o Green Key e as ações ambientais do empreendimento. (I)

Como o prêmio Green Key (placa e certificado) é exibido na entrada e na recepção do empreendimento e informações sobre Green Key e ações ambientais são divulgados nos quartos, áreas públicas e no site do empreendimento, os hóspedes podem se interessar em conhecer mais sobre o Green Key. Nesse caso, os hóspedes podem perguntar na recepção e, portanto, é importante que a equipe tenha condições de informar aos hóspedes sobre o Green Key e as ações ambientais mais importantes do empreendimento.

Como parte da adesão ao Programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis com relação ao estabelecimento e seus produtos e serviços, incluindo declarações de sustentabilidade. Não deve prometer mais do que pode ser ou é implementado pelo empreendimento.

Durante a auditoria, os colaboradores da recepção são questionados a fornecer informações básicas sobre o Green Key e sobre as ações ambientais mais importantes do empreendimento. É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

3.6 O empreendimento deve ser capaz de informar aos hóspedes sobre os sistemas de transporte público local, transportes coletivos ou alternativas de ciclovias e pistas para caminhada. (I)

A fim de encorajar os hóspedes a utilizar meios de transporte que não sejam carros e táxis, o empreendimento deve ser capaz de informar sobre meios alternativos. O meio alternativo de transporte inclui:

- Sistemas de transporte públicos / privados locais (ônibus, trem, metrô, bonde, barco, etc.)
- Sistemas compartilhados de táxis / vans
- Possibilidades de utilização de transporte fornecido pelo estabelecimento (shuttle)
- Para os hóspedes que usam carros elétricos, o empreendimento pode ter uma estação inteligente de carregamento de veículos elétricos ou informar sobre os locais próximos para carregar carros elétricos.
- Outros meios de transporte, incluindo alternativas para ciclismo e caminhada.

As informações sobre sistemas de transporte locais e outras alternativas de transporte devem ser fornecidas pela equipe da recepção, pelo concierge e/ou através do material informativo disponível nas áreas públicas ou apartamentos. Suporte para os hóspedes em busca de sistemas de transporte local e outras alternativas de transporte via computador também pode ser dado.

Como parte da adesão ao Programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis com relação ao estabelecimento e seus produtos e serviços, incluindo declarações de sustentabilidade. Não deve prometer mais do que pode ser ou é implementado pelo empreendimento.

Durante a auditoria, as informações fornecidas pelo empreendimento sobre os sistemas de transporte locais e outras alternativas de transporte devem ser apresentadas. É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

3.7 Informações sobre economia de energia e água devem estar visíveis para os hóspedes. (I)

A redução da pegada ambiental deve ser feita especialmente através da economia de energia e água, os hóspedes devem ser informados sobre as iniciativas específicas de economia de água e energia adotadas pelo empreendimento e como podem contribuir para estas iniciativas (ex.: utilizar o chuveiro em vez da banheira).

As informações sobre economia de energia e água devem estar no diretório informativo do apartamento, em meios eletrônicos (canal TV ou tablet) dos apartamentos e áreas comuns, em folders nas áreas comuns, etc. As informações também podem ser incluídas na sinalização sobre os procedimentos de troca de toalhas/lençóis.

Como parte da adesão ao Programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis com relação ao estabelecimento e seus produtos e serviços, incluindo declarações de sustentabilidade. Não deve prometer mais do que pode ser ou é implementado pelo empreendimento.

Durante a auditoria, deve ser mostrada a informação visível para os hóspedes sobre economia de energia e água (e seu potencial apoio à economia de energia/água). É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

3.8 O empreendimento oferece aos seus hóspedes a oportunidade de avaliar seu desempenho ambiental e/ou sociocultural. (G)

Um questionário de feedback pode fornecer a avaliação da satisfação e conscientização dos hóspedes sobre as ações ambientais e/ou socioculturais do empreendimento. Os resultados podem ser úteis para melhorar o desempenho e para divulgar os esforços ambientais/socioculturais realizados.

Na maioria dos casos, as questões relacionadas ao desempenho ambiental/sociocultural fazem parte de um questionário geral de satisfação que inclui uma série de outras questões, como qualidade, preço, serviço, etc.

Se o feedback do hóspede na avaliação do desempenho ambiental e/ou sociocultural indicar necessidade de ação corretiva, esta deve ser realizada pelo empreendimento, quando possível.

Durante a auditoria, o estabelecimento deve mostrar as questões de avaliação relacionadas ao desempenho ambiental/sociocultural, bem como fornecer exemplos de como o feedback do hóspede é monitorado e usado em ações corretivas.

4. ÁGUA

4.1 O consumo total de água deve ser registrado pelo menos uma vez por mês. (I)

Para que o empreendimento reduza a sua pegada ambiental e, assim, reduza custos, é necessário, em primeiro lugar, ter um registro regular do consumo total de água pelo menos uma vez por mês. O cálculo do consumo de água por diária / hóspede também deve ser feito. Se disponível, as fontes da água devem ser indicadas, e será verificado se essas fontes são sustentáveis e se não afetam adversamente os fluxos ambientais.

Recomenda-se registrar o consumo total de água com frequência maior do que uma vez por mês, pois produzirá informações mais detalhadas sobre o consumo total de água.

Caso ocorram grandes mudanças no consumo de água (especialmente um consumo maior do que o esperado), o empreendimento deve ter procedimentos em vigor para investigar imediatamente qual pode ser a razão da mudança no consumo de água e para implementar ações corretivas. Em áreas de alto risco hídrico, cuidados e ações extras são fortemente recomendados e realizados em cooperação com outras partes interessadas relevantes.

Durante a auditoria, deve ser apresentado o registro mínimo mensal do consumo total de água, bem como o cálculo do consumo de água por diária de hóspedes. O empreendimento deve mostrar quais são os procedimentos para investigar e potencialmente corrigir mudanças repentinas no consumo total de água. Se as fontes de água forem indicadas, o empreendimento deve comprovar que as fontes são sustentáveis e não afetam negativamente o fornecimento de água local (por exemplo, registro de outorga da fonte de água).

4.2 As louças sanitárias recém adquiridas não devem utilizar mais de 6 litros de água por descarga. (I)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, assim, cortar custos, o fluxo de água dos sanitários adquiridos nos últimos 12 meses e colocados nos apartamentos não deve exceder 6 litros por descarga. Em alguns casos, o fluxo de água no vaso sanitário pode ser ainda mais reduzido sem comprometer o conforto dos hóspedes.

É recomendado que os sanitários comprados há mais de 12 meses também cumpram o limite de 6 litros por descarga.

Os sanitários das áreas comuns (critério 4.12) também devem cumprir o requisito.

Durante a auditoria, devem ser apresentadas notas/documentação de compra dos sanitários adquiridos nos últimos 12 meses, indicando a descarga máxima de 6 litros.

4.3 A equipe e o pessoal de limpeza devem ter um sistema para verificar regularmente vazamentos em torneiras, chuveiros e sanitários. (I)

Vazamentos em sanitários, torneiras e chuveiros nos apartamentos, áreas comuns e áreas de serviço podem causar um efeito negativo na pegada ambiental por meio do consumo excessivo de água e, assim, acarretar custos desnecessários.

Os procedimentos operacionais padrão em vigor para a governança e pessoal de limpeza devem incluir a verificação regular de torneiras e duchas visivelmente pingando e sanitários com vazamentos. No caso de confirmação de vazamentos em torneiras, chuveiros e sanitários, ações corretivas para consertar o vazamento devem ser implementadas.

Durante a auditoria, devem ser apresentados os procedimentos operacionais padrão para verificação regular de torneiras e chuveiros pingando e sanitários com vazamento, bem como as ações corretivas para implementação após a observação de vazamentos. Durante a inspeção visual, haverá uma verificação de torneiras e duchas pingando e sanitários com vazamentos.

4.4 O fluxo de água de pelo menos 75% dos chuveiros dos banheiros dos apartamentos não deve exceder 9 litros por minuto. (I)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, assim, cortar custos, o fluxo de água de 75% dos chuveiros dos apartamentos não deve exceder 9 litros por minuto. Em muitos casos, o fluxo de água nos chuveiros pode ser ainda mais reduzido sem comprometer o conforto dos hóspedes.

Para cumprir com o critério, o empreendimento pode optar por ter chuveiros com fluxo de água restrito no cano ou no difusor de água. O fluxo de água reduzido pode ser também conseguido misturando água com ar nos arejadores de chuveiro. Uma solução de curto prazo também pode ser reduzir a pressão da água no sistema de distribuição de água. O fluxo de água nas torneiras de banheira colocadas em conjunto com chuveiros não fazem parte deste critério.

Um novo método alternativo de economizar água no chuveiro inclui o uso de sistemas de chuveiros com tecnologia integrada de purificação e reciclagem de água. Ao utilizar estes sistemas, o fluxo de água pode exceder 9 litros/minuto, desde que o consumo total de água durante o período de banho não exceda 9 litros/minuto.

Durante a auditoria, são realizadas medições amostrais do fluxo de água em alguns chuveiros selecionados de quartos de hóspedes, em diferentes partes do empreendimento.

4.5 O fluxo de água de pelo menos 75% das torneiras dos banheiros dos apartamentos não deve exceder 8 litros por minuto. (I)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, portanto, reduzir os custos, o fluxo de água de 75% das torneiras nos banheiros dos hóspedes não deve exceder 8 litros por minuto. Em muitos casos, o fluxo de água nas torneiras pode ser ainda mais reduzido sem comprometer o conforto dos hóspedes.

Para cumprir com o critério, o estabelecimento pode optar por ter torneiras implantadas com fluxo de água restrito ou ter dispositivos de restrição de água instalados na torneira. O fluxo de água reduzido é muitas vezes conseguido misturando água com ar em arejadores. Uma solução de curto prazo também pode ser reduzir a pressão da água no sistema de distribuição de água.

Também é fortemente estimulado que as torneiras em áreas comuns tenham um fluxo de água reduzido (critério 4.12).

Durante a auditoria, medições da amostra do fluxo de água em algumas torneiras selecionadas em quartos de hóspedes em diferentes partes do empreendimento são realizadas.

4.6 Mictórios em áreas comuns devem ter sensores, dispositivos de economia de água, ou não usarem água. (I)

Mictórios em áreas comuns do empreendimento podem contribuir para reduzir a pegada ambiental através do consumo reduzido de água e, assim, cortar custos. Os mictórios devem possuir sensores de detecção ou um botão “aperte” (que não descarregam mais de 3 litros por minuto) ou não usarem água. Cada mictório deve ter sensores individuais.

Durante a auditoria, os mictórios em áreas públicas serão auditados visualmente, verificando se têm sensores de detecção individuais, um botão de pressão com fluxo de água restrito ou se não usam água.

4.7 As máquinas de lavar louça profissionais recentemente adquiridas não devem consumir mais de 3,5 litros de água por gaveta. (I)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, portanto, reduzir custos, máquinas de lavar louça profissionais de coberturas ou túnel adquiridas nos últimos 12 meses não devem usar mais de 3,5 litros por gaveta.

As máquinas de lavar louça nos quartos ou apartamentos de hóspedes estão isentas deste critério.

Durante a auditoria, devem ser apresentadas notas/documentação de compra para as máquinas de lavar louça adquiridas nos últimos 12 meses, indicando a utilização máxima de 3,5 litros por gaveta. Alternativamente, as fichas técnicas e manuais das máquinas de lavar louça podem ser apresentados.

4.8 Instruções para economizar água e energia durante a operação de máquinas de lavar louça devem ser exibidas perto do equipamento. (I)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, assim, reduzir custos, as instruções para o uso da máquina de lavar louça na forma mais ecológica para economizar energia e água são exibidas próximo do equipamento. As instruções são apresentadas de maneira facilmente compreensível (algumas frases escritas ou através do uso de pictogramas/ícones/imagens).

As instruções podem incluir indicações para apenas iniciar a máquina de lavar louças quando a gaveta estiver cheia, sobre a dose correta de detergentes, sobre a retirada de restos de alimentos antes de colocar as louças na máquina, sobre o uso do programa correto, etc.

Durante a auditoria (inspeção visual), será verificado se as instruções estão em um formato facilmente compreensível perto do equipamento.

4.9 Toda água residual deve ser tratada de acordo com os regulamentos nacionais e locais. (I)

Para reduzir a pegada ambiental do empreendimento, é importante que as águas residuais geradas não sejam descartadas sem tratamento. O empreendimento pode estar conectado a um sistema de esgoto público existente ou ter as águas residuais tratadas em um sistema de esgoto próprio.

É importante que toda água residual seja tratada de acordo com a legislação nacional e/ou local. Após o tratamento, as águas residuais tratadas são liberadas com segurança, sem efeitos adversos na população local e no meio ambiente.

Durante a auditoria, deve ser apresentada a licença (ou outra documentação adequada) do empreendimento que mostra a conformidade com os requisitos de tratamento de águas residuais. O estabelecimento confirma que as águas residuais tratadas são lançadas de forma segura, sem efeitos adversos para a população local e para o ambiente. Durante a inspeção visual, qualquer observação de potencial falta de conformidade com o critério deve ser relatada.

4.10 Máquinas de lavar louça e roupa recém adquiridas não devem ser equipamentos domésticos convencionais. (G)

Máquinas de lavar louça/roupa domésticas convencionais são menos eficientes em termos energéticos e de água em comparação com as máquinas de lavar louça/roupa industriais quando se trata de utilização em larga escala. Para reduzir a pegada ambiental e, assim, diminuir custos, o uso de aparelhos domésticos convencionais é, em geral, evitado ou minimizado. Máquinas de lavar louça e roupa adquiridas nos últimos 12 meses não devem ser, portanto, equipamentos domésticos convencionais.

Nos casos em que apenas são necessárias pequenas máquinas de lavar louça (por exemplo, num bar sem necessidade de instalações de cozinha adequadas), pode, no entanto, ser a melhor solução do ponto de vista ambiental continuar a utilizar aparelhos domésticos convencionais.

Máquinas de lavar louça e roupa nos quartos ou apartamentos de hóspedes estão isentas deste critério.

Durante a auditoria, é apresentada a documentação comprovando que as máquinas de lavar louça e roupa compradas nos últimos 12 meses não são equipamentos domésticos convencionais (a menos que haja uma razão específica para isso). Durante a inspeção visual, o uso de máquinas de lavar industriais é verificado.

4.11 Medidores de água separados são instalados em áreas com alto grau de consumo. (G)

Para melhor rastrear o consumo de água das diferentes partes do empreendimento, são instalados hidrômetros adicionais/separados, especialmente em áreas com alto consumo de água (por exemplo, cozinhas, áreas de piscina e spa, empresas gerenciadas externamente, etc.). Em situações em que o empreendimento é grande, com muitos quartos de hóspedes, podem ser instalados hidrômetros separados em diferentes partes do empreendimento. Alguns empreendimentos podem optar em ter hidrômetros separados para cada quarto.

O fornecimento de informações mais precisas, através dos hidrômetros adicionais/separados, sobre as diferentes fontes de uso da água, permite que o empreendimento prepare estratégias e metas mais eficientes para a redução do consumo de água e, assim, reduza a pegada ambiental e os custos. Também facilita a descoberta da localização de vazamentos.

Com mais hidrômetros instalados, o consumo de cada hidrômetro é coletado e registrado. Sugere-se que a leitura do consumo de água dos diferentes hidrômetros seja feita com mais frequência do que uma vez por mês, pois produzirá informações mais detalhadas sobre o consumo de água de cada hidrômetro.

Durante a auditoria, deve ser apresentado o registro mínimo mensal do consumo de água dos diferentes hidrômetros (incluindo indicação de local), bem como o procedimento operacional padrão para investigar e potencialmente corrigir mudanças bruscas no consumo de água.

4.12 O fluxo de água das torneiras e vasos sanitários em áreas públicas não deve exceder 6 litros por minuto. (G)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, assim, reduzir os custos, o fluxo de água das torneiras e vasos sanitários em áreas comuns não deve exceder 6 litros. Em alguns casos, o fluxo de água nas torneiras ou descarga do sanitário pode ser ainda mais reduzido sem comprometer o conforto dos hóspedes. A instalação de sensores nos banheiros também contribui para a redução do consumo de água.

Durante a auditoria, devem ser apresentados recibos / fichas técnicas / manuais do usuário mostrando que os sanitários e torneiras em áreas públicas têm um fluxo de água não superior a 6 litros por minuto. Durante a inspeção visual, uma medição por amostragem do fluxo de água nas torneiras é realizada.

4.13 A água residual é reutilizada (após o tratamento). (G)

Para reduzir a pegada ambiental e reduzir o consumo de água, as águas residuais são, sempre que possível, reutilizadas após o tratamento (seja o tratamento feito por uma estação de tratamento de águas residuais pública ou por instalações do próprio empreendimento). O efluente tratado pode ser usado como fertilizante para campos, áreas verdes do empreendimento ou onde for apropriado. A reutilização de águas residuais tratadas deve ser feita com segurança, sem efeitos adversos para a população local e o meio ambiente.

Durante a auditoria, devem ser apresentadas informações sobre a reutilização de águas residuais tratadas, e o empreendimento deve confirmar que o uso das águas residuais tratadas não afeta negativamente a população local e o meio ambiente (por exemplo, através de uma carta de confirmação sobre o assunto da autoridade local).

4.14 A água da chuva é coletada e usada nos sanitários ou para outros fins adequados. (G)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de água e, assim, cortar custos, a água da chuva é coletada e usada nos sanitários ou para outros fins adequados, como a irrigação das áreas verdes do empreendimento. A coleta de água da chuva deve ser feita com segurança, sem efeitos adversos para os hóspedes e funcionários do estabelecimento, a população local e o meio ambiente.

Durante a auditoria, as instalações de coleta da água da chuva devem ser inspecionadas visualmente e o empreendimento confirma que a água da chuva coletada não tem efeitos adversos sobre os hóspedes e colaboradores do estabelecimento, a população local e o meio ambiente.

4.15 Vasos sanitários recém adquiridos possuem descarga dupla de 3/6 litros. (G)

Como os sanitários de descarga dupla garantem uma menor pegada ambiental através do consumo de água reduzido e, portanto, custos reduzidos, os vasos sanitários adquiridos nos últimos 12 meses para os apartamentos, áreas comuns e de serviço têm descarga dupla com no máximo 3/6 litros por jato. Em alguns casos, o consumo de água pode ser reduzido ainda mais, sem comprometer o conforto dos hóspedes e colaboradores.

Durante a auditoria, devem ser apresentados notas/recibos de compra para os vasos sanitários adquiridos nos últimos 12 meses, indicando a descarga dupla de no máximo 3/6 litros e a presença de vasos sanitários de descarga dupla será visualmente evidenciada.

4.16 A piscina segue padrões nacionais de qualidade da água, saúde e segurança. (G)

No caso do empreendimento possuir piscina, deve seguir as normas aprovadas nacionalmente sobre a qualidade da água, saúde e segurança para piscinas. É importante que a qualidade da água seja monitorada regularmente de acordo com os padrões nacionais.

A limpeza e higienização da piscina devem seguir os padrões nacionais. O uso de desinfetantes para piscinas é mantido no mínimo, e produtos que não contenham substâncias nocivas devem ser usados, quando disponíveis (o cloro pode, por exemplo, ser complementado com o uso de ozônio ou luz UV). Os produtos de limpeza e desinfecção são armazenados de forma segura (ver critério 6.7).

Também é importante que a segurança na piscina siga os requisitos nacionais em relação às regras de uso da piscina, disponibilidade de salva-vidas, etc.

Durante a auditoria, é apresentada documentação comprovando que a piscina segue padrões aprovados nacionalmente sobre qualidade da água, saúde e segurança.

4.17 A piscina é coberta ou possui outros sistemas para limitar a evaporação da água. (G)

Em países com altas temperaturas, piscinas externas contribuem para uma maior pegada ambiental através do aumento do consumo de água e, portanto, maiores custos, devido à considerável quantidade de água evaporada. A piscina, quando não está em uso, deve ter uma cobertura/capa ou outro sistema (por exemplo, uma camada de gel) para evitar a evaporação da água. A cobertura ou outro sistema deve ser utilizado fora do horário de funcionamento da piscina e/ou em períodos com pouca/nenhuma utilização da piscina.

Devido às condições meteorológicas, as piscinas externas, em certos locais e períodos do ano, podem usar água aquecida. Neste caso, a cobertura ou outro sistema também ajuda na economia de energia.

Durante a auditoria, as informações sobre o uso da cobertura ou outro sistema para piscinas externas devem ser apresentados e visualmente evidenciados.

4.18 Monitoramentos regulares mostram que não há vazamentos na piscina. (G)

Vazamentos em piscinas externas ou internas podem aumentar significativamente a pegada ambiental por meio de um maior consumo de água e, assim, ocasionar despesas adicionais. O empreendimento, portanto, deve ter um sistema instalado para verificar regularmente se há vazamentos no sistema da piscina.

O monitoramento pode ser feito na forma de uma inspeção visual ao redor da piscina, mas a melhor solução é instalar um medidor de água separado para monitorar o consumo de água da piscina. É altamente recomendável que a inspeção seja realizada diariamente.

Durante a auditoria, o procedimento operacional padrão para a verificação regular de vazamentos na piscina deve ser apresentado.

5. LIMPEZA

5.1 Deve haver sinalização nos quartos informando que os lençóis e/ou toalhas só serão trocados mediante solicitação. (I)

Para reduzir a pegada ambiental e, assim, reduzir os custos relacionados aos processos de lavagem e limpeza, deve haver displays informativos nos quartos em relação à troca de lençóis e toalhas, mediante solicitação. A sinalização referente às toalhas deve, preferencialmente, ser colocada no banheiro do quarto e o informativo sobre reutilização/troca de lençóis deve ser, preferencialmente, colocado próximo à cama.

A sinalização deve informar aos hóspedes sobre o procedimento padrão do empreendimento em relação à troca de lençóis e/ou toalhas (por exemplo, a cada três dias) e complementado com a informação sobre o procedimento a ser feito caso o hóspede deseje a troca com frequência diferente do procedimento padrão. Os avisos também podem informar os hóspedes sobre os dois procedimentos diferentes, caso queiram ou não queiram a troca de lençóis e toalhas.

É altamente recomendável que o empreendimento tenha um procedimento em vigor no que diz respeito ao reaproveitamento de toalhas e lençóis.

A sinalização pode ser produzida pelo empreendimento ou ser uma comunicação padrão produzida pela cadeia/rede do empreendimento.

Nos casos em que o empreendimento não oferece toalhas como parte do serviço, o critério relativo à reutilização de toalhas não é relevante.

Durante a auditoria, os avisos sobre a troca de toalhas e lençóis nos apartamentos são visualmente inspecionados.

5.2 Produtos químicos de limpeza recém comprados para uso diário devem ter um rótulo ecológico reconhecido nacional ou internacionalmente ou não podem conter compostos listados na lista negra Green Key. (I)

Para diminuir a pegada ambiental, o uso de produtos de limpeza contendo produtos químicos perigosos deve ser minimizado. O empreendimento deve garantir que todos os produtos químicos de limpeza para uso diário, em todas as partes do estabelecimento, adquiridos nos últimos 12 meses, tenham um rótulo ecológico reconhecido nacional ou internacionalmente.

Alternativamente, o empreendimento deve garantir que os produtos de limpeza diários adquiridos nos últimos 12 meses não contenham compostos (declarados na descrição do produto a ser obtido com o fornecedor) listados na lista negra do Green Key. São eles:

Surfactantes:

- Surfactantes que não são facilmente biodegradáveis em condições aeróbicas
- Surfactantes que são biodegradáveis sob condições anaeróbicas e que são classificados com H400 / R50
- Alquilfenol Etoxilados (APEOs), nonilfenol etoxilados (NPEOs) e derivados
- Compostos de amônio quaternário que não são facilmente biodegradáveis

Agentes sequestrantes ou anti-escalamento:

- EDTA (etileno diamino tetra acetato) e seus sais e fosfatos

Ácidos:

- Ácido fosfórico, ácido clorídrico, sulfúrico

Bases:

- Hidróxido de amônio

Solventes:

- Detergentes contendo mais de 6%, em peso, de COV com ponto de ebulição inferior a 150 ° C

Cloro:

- Cloro-compostos reativos (como hipoclorito de sódio)

Conservadores:

- Formaldeídos
- Ingredientes antimicrobianos ou desinfetantes adicionados para outros fins que não a preservação.
- Conservantes bioacumuláveis classificados como H410, H411, R50 / 53 ou R51 / 53. Os conservantes não são considerados bioacumuláveis se BCF <100 (fator de bioconcentração) ou logKow <3 (log do coeficiente de partição de água octanol)

O gestor ambiental deve examinar a descrição dos produtos junto com a equipe de limpeza. Além de assegurar que cada um dos produtos tenha um rótulo ecológico ou não tenha os compostos listados na lista negra Green Key, uma atenção especial também deve ser dada à dosagem, precauções de segurança e outras instruções relativas ao uso correto (ver também critério 6.7). Se o empreendimento contratar uma empresa de limpeza profissional externa, esta deve cumprir as exigências para os produtos de limpeza recém-adquiridos, conforme indicado acima.

Embora este critério se refira a produtos de limpeza diários, é fortemente sugerido que os outros produtos de limpeza (não diários) também cumpram este critério.

Durante a auditoria, o empreendimento apresenta uma lista com todos os produtos de limpeza diária adquiridos nos últimos 12 meses, por ele ou empresa contratada, e que possuem um rótulo ecológico reconhecido ou não contêm compostos listados na lista negra Green Key . Durante a inspeção presencial, alguns produtos de limpeza diários são selecionados para verificação pontual, de acordo com os requisitos deste critério.

5.3 Substâncias desinfetantes só devem ser utilizadas quando necessário e em conformidade com a legislação sanitária. (I)

Substâncias químicas desinfetantes devem ser usadas somente nos casos em que insetos ou fungos constituam um incômodo significativo ou risco para a saúde, e onde a desinfecção não possa ser substituída com sucesso por outros métodos.

Devido ao impacto potencial sobre o meio ambiente e a saúde, o uso de substâncias desinfetantes deve ser reduzido ao mínimo, substituído por substâncias menos nocivas e/ou usado somente quando absolutamente necessário. É importante garantir a dosagem correta e o manuseio correto das substâncias desinfetantes (ver critério 6.7). O uso é realizado de acordo com a legislação ambiental e sanitária nacional.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar informações sobre o tipo de substâncias desinfetantes utilizadas, bem como os procedimentos operacionais padrão sobre a necessidade, dosagem e manuseio das substâncias desinfetantes. Além disso, o estabelecimento deve fornecer uma declaração confirmando que está em conformidade com a legislação ambiental e sanitária nacional sobre o assunto.

5.4 Toalhas de papel, lenços faciais e papel higiênico adquiridos recentemente devem ser feitos de papel branqueado sem cloro ou certificados com um rótulo ecológico. (G)

Rótulos ecológicos reconhecidos internacional ou nacionalmente para toalhas de papel, lenços faciais e papel higiênico (por exemplo: EU Ecolabel, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC ou PEFC) são evidências de menor impacto ambiental por meio de um processo de produção mais ecológico.

Alternativamente, ou além disso, também pode ser verificado se os produtos são branqueados sem cloro, pois o branqueamento de fibras de celulose significa uso adicional de energia e produtos químicos. Por esta razão, é altamente recomendável que os produtos sejam feitos de fibras recicladas e/ou tenham um baixo grau de branquura.

O critério é obrigatório para estabelecimentos localizados em países da UE, embora seja fortemente sugerido que empreendimentos em países fora da UE também implementem e cumpram com o critério.

Durante a auditoria, deve ser verificado que toalhas de papel, lenços faciais e papel higiênico adquiridos nos últimos 12 meses são feitos de papel branqueado sem cloro ou certificados com um rótulo ecológico.

5.5 O empreendimento utiliza detergentes com selo ecológico para louças e roupas. (G)

O uso de detergentes para a lava-louças e roupa deve ser mínimo (usa-se a dosagem correta) e os produtos têm um selo ecológico reconhecido internacional ou nacionalmente, pois esses produtos têm um impacto ambiental menor se comparados ao uso de produtos sem selo ecológico.

Durante a auditoria, deve ser verificado visualmente que os detergentes para a máquina de lavar louça e roupa são certificados com um selo ecológico.

5.6 Pano de microfibra é usado para limpeza para economizar água e produtos químicos. (G)

O uso de panos de microfibra para limpeza reduz significativamente a pegada ambiental através do baixo consumo de papel, água e detergentes (produtos químicos) que, ao mesmo tempo, ajuda a reduzir custos para o empreendimento. É sugerido que os panos sejam feitos de fibras naturais em vez de tecidos sintéticos (que liberam micro plástico na água).

Durante a auditoria, deve ser verificado visualmente se os panos de microfibra são usados para limpeza.

5.7 O empreendimento evita o uso de sprays de cheiro ou adição de perfumes em produtos de limpeza. (G)

Para diminuir a pegada ambiental usando menos substâncias químicas e diminuir os riscos de reações alérgicas, o empreendimento evita o uso de sprays de cheiro e perfumes em produtos de limpeza.

Este requisito aplica-se tanto se o pessoal do empreendimento é responsável pela lavagem e limpeza e se a atividade é realizada por um terceirizado.

Durante a auditoria, deve ser verificado visualmente se os produtos para lavagem e limpeza não contém perfume ou fragrância. Alternativamente, o empreendimento apresenta uma declaração dos fornecedores dos produtos de lavagem e limpeza ou do terceirizado, comprovando que os produtos de lavagem/limpeza utilizados não contém perfume.

6. RESÍDUOS

6.1 O empreendimento deve separar os resíduos conforme a legislação nacional, mas com um mínimo de três categorias. (I)

A fim de promover a reutilização e a reciclagem de resíduos, o empreendimento separa os resíduos de acordo com a legislação local e nacional (incluindo a local), mas num mínimo de três categorias.

Exemplos dos tipos de resíduos separados são papel, papelão, metal, latas, vidro, plástico, garrafas retornáveis, resíduos orgânicos, resíduos de jardim, óleo de cozinha, etc. Resíduos gerais ou outros resíduos não são considerados como uma categoria.

Além da separação de resíduos, o empreendimento é incentivado a reduzir a quantidade de resíduos, por exemplo, ter acordos com fornecedores sobre a coleta e reutilização de embalagens usadas para receber alimentos e bebidas (ver critério 6.15).

É altamente recomendável que o empreendimento garanta que, sempre que possível, os resíduos separados sejam reciclados / reutilizados.

Os resíduos separados são armazenados com segurança, de acordo com a legislação nacional / local sobre o assunto.

As instalações de triagem são facilmente acessíveis à equipe. Empreendimentos com cozinhas devem separar os resíduos na cozinha, se possível.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar uma declaração (por exemplo, na forma de uma carta de confirmação da autoridade local) mostrando que está em conformidade com a legislação nacional e local em relação à classificação de resíduos; e as instalações de coleta e separação de resíduos (mínimo três categorias) serão inspecionados durante a parte presencial da auditoria.

6.2 Os resíduos separados devem ser gerenciados separadamente por entidades locais ou nacionais de gestão de resíduos, por uma entidade privada ou pelo próprio empreendimento. (I)

É importante que o empreendimento garanta que os resíduos separados, nas várias categorias, também sejam tratados separadamente durante e após a coleta, como parte do tratamento posterior de resíduos. O manuseio de resíduos subsequente inclui (quando apropriado) mais separação, reciclagem e descarte.

Para a coleta e tratamento subsequente dos resíduos separados, o empreendimento pode entrar em acordo com as autoridades locais de gestão de resíduos e / ou com uma empresa privada.

O estabelecimento pode também ter as suas próprias instalações para lidar com alguns dos resíduos separados (por exemplo, compostagem de resíduos orgânicos e de jardim). Além disso, é possível que o estabelecimento tenha instalações para reduzir a quantidade de resíduos separados antes de serem enviados para as empresas de gestão de resíduos, por exemplo, uma máquina para comprimir papelão.

Durante a auditoria, o estabelecimento deve apresentar o (s) contrato (s) com as autoridades públicas e / ou privadas responsáveis pela separação em categorias separadas, coleta e gestão dos resíduos. Se o estabelecimento tiver suas próprias instalações para o manuseio dos resíduos separados, eles serão verificados durante a inspeção visual.

6.3 Se as autoridades locais não coletarem resíduos a uma distância razoável do empreendimento, o empreendimento deve garantir o transporte seguro de seus resíduos para o local apropriado mais próximo para o tratamento de resíduos. (I)

No caso das autoridades / empresas públicas ou privadas de gestão de resíduos não recolherem os resíduos dentro de uma distância razoável do estabelecimento, então é da responsabilidade do empreendimento que seus resíduos separados sejam transportados para o local de tratamento de resíduos mais próximo, de forma segura em termos ambientais e de saúde.

Para diminuir a pegada ambiental e economizar financeiramente, o empreendimento pode entrar em cooperação com outros estabelecimentos no transporte conjunto dos resíduos separados, se isso for feito sem comprometer o tratamento subsequente dos resíduos coletados.

Durante a auditoria, o empreendimento (no caso de ele próprio garantir o transporte seguro dos resíduos separados para o local apropriado mais próximo para o tratamento de resíduos) deve apresentar o procedimento operacional padrão sobre como é feito com segurança e sem comprometer o tratamento subsequente.

6.4 Instruções sobre como separar e manusear resíduos devem estar facilmente disponíveis para a equipe, em um formato simples e compreensível. (I)

A área de triagem de resíduos deve ter instruções e sinalização indicando claramente para o pessoal como separar os resíduos. Recomenda-se a utilização de ícones ou ilustrações para uma fácil compreensão dos diferentes coletores/containers designados para os diferentes tipos de resíduos.

Durante a auditoria, instruções e sinalização facilmente compreensíveis nas instalações de coleta de resíduos são verificados presencialmente. É também verificado que as instruções são seguidas (o lixo é, em geral, separado nos coletores corretos).

6.5 As bombas recém-adquiridas e as instalações de refrigeração não devem usar gases CFC ou HCFC. Todo o equipamento deve estar sempre em conformidade com a legislação nacional em relação à eliminação progressiva destes gases. (I)

As bombas elétricas e as instalações de refrigeração adquiridas nos últimos 12 meses não devem conter os compostos CFC (clorofluorcarbono) ou HCFC (hidroclorofluorcarboneto), pois estes compostos são gases com efeito de estufa e contribuem para a diminuição da camada de ozônio.

As informações sobre os produtos, dizendo se contêm CFC ou HCFC, podem ser encontradas nas especificações do produto ou no material informativo do mesmo.

Em vários países, a legislação não permite mais produtos que contenham CFC / HCFC; portanto, não é possível comprar bombas e instalações de refrigeração contendo esses compostos. Se a legislação nacional ou local proíbe produtos que contenham CFC / HCFC, o estabelecimento deve cumprir a legislação sobre o assunto.

Durante a auditoria, o estabelecimento deve apresentar a documentação de que as bombas e as instalações de refrigeração adquiridas nos últimos 12 meses não contêm CFC / HCFC.

6.6 Copos, pratos e talheres descartáveis só devem ser usados nas áreas da piscina, em certos eventos, nas áreas de fitness e spa e em casos de alimentos e bebidas para viagem. (I)

Para limitar o uso de recursos e a quantidade de resíduos, é altamente recomendável que o empreendimento evite o uso de copos, pratos e talheres descartáveis. As situações em que o empreendimento decida usar descartáveis devem ser exceção, em circunstâncias e áreas limitadas, nomeadamente nas áreas da piscina, em determinados eventos, nas áreas de fitness e spa ou em casos de alimentos e bebidas para viagem.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua política escrita referente ao uso de descartáveis (de acordo com a exigência), e durante a inspeção visual deverá ser verificado se o empreendimento segue a política escrita sobre o assunto.

6.7 Produtos químicos perigosos, sólidos e líquidos, devem ser armazenados em recipientes separados, evitando vazamentos e a contaminação do meio ambiente. (I)

Produtos químicos perigosos (incluindo resíduos), independentemente de estarem na forma sólida ou líquida, devem ser separados e cuidadosamente armazenados em recipientes separados apropriados, para evitar qualquer vazamento ou contaminação do meio ambiente.

Os produtos químicos perigosos separados são armazenados com segurança em conformidade com a legislação nacional / local relevante. É altamente recomendável que os produtos químicos perigosos estejam localizados em uma sala trancada, separados de outros resíduos. A localização dos produtos químicos perigosos deve ser adequadamente ventilada, para evitar riscos de saúde e segurança para a equipe que entra na sala.

Exemplos dos tipos de produtos químicos perigosos separados são pesticidas, tintas, baterias, lâmpadas, material de limpeza, desinfetantes de piscinas e outras substâncias de desinfecção, etc.

Além do armazenamento seguro dos produtos químicos perigosos, em containers separados, existe uma política de gerenciamento seguro para o manuseio de vários produtos químicos perigosos, sem a possibilidade de mistura e derramamentos.

Além da separação e do armazenamento seguro de produtos químicos perigosos, o empreendimento é incentivado a reduzir a quantidade desses tipos de produtos químicos ou substituí-los (quando possível) por produtos menos nocivos ao meio ambiente.

Durante a auditoria, haverá uma inspeção visual dos recipientes separados para os diferentes tipos de substâncias químicas perigosas, sólidas e líquidas, e é verificado que são armazenados com segurança em uma sala separada com ventilação e que não há vazamentos de produtos químicos perigosos.

6.8 Resíduos químicos perigosos, sólidos e líquidos, devem ser transportados com segurança para uma instalação de recebimento aprovada. (I)

Após garantir a separação segura e o armazenamento dos resíduos químicos perigosos, sólidos ou líquidos, também é importante garantir que os resíduos perigosos sejam transportados com segurança para uma instalação coletora aprovada para receber e tratar resíduos perigosos.

As autoridades públicas ou empresas privadas aprovadas para lidar com o transporte de resíduos perigosos são, de preferência, responsáveis pelo transporte dos resíduos perigosos para a instalação receptora apropriada mais próxima. Alternativamente, o empreendimento pode ser responsável pelo transporte de resíduos perigosos, se feito de maneira ambiental e saudável, de acordo com a regulamentação nacional / local para o transporte de resíduos perigosos.

É possível que o empreendimento entre em parceria com outros estabelecimentos no transporte conjunto dos resíduos perigosos separados, se for feito com segurança e sem comprometer o tratamento subsequente dos resíduos perigosos separados.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o procedimento operacional padrão que demonstra como garante que o transporte dos resíduos perigosos para a instalação coletora aprovada mais próxima é feito de forma segura, em conformidade com a regulamentação nacional / local.

6.9 Cada sanitário deve ter uma lixeira. (I)

Cada sanitário deve ter uma lixeira, para que o lixo de higiene seja coletado, em vez de ser descartado através do vaso sanitário e do sistema de esgoto.

Durante a auditoria, a presença de lixeiras nos sanitários será verificada visualmente.

6.10 O empreendimento deve registrar a quantidade total de resíduos e ter um plano para reduzir e/ou reutilizar os resíduos. (G)

É importante saber a quantidade exata dos diferentes tipos de resíduos separados para que o empreendimento tenha um plano para reduzir a pegada ambiental através da redução, reciclagem e/ou reutilização de resíduos e, assim, cortar custos.

O empreendimento, portanto, deve ter um registro mensal da quantidade exata dos diferentes tipos de resíduos separados, e calcula-se a quantidade de resíduos por diária/hóspedes.

O registo da quantidade de resíduos nas diferentes categorias é então utilizado para formular um plano de resíduos sobre como reduzir, reciclar e/ou reutilizar a quantidade de resíduos recebidos nas diferentes categorias.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar uma visão geral da quantidade mensal de resíduos coletados por categoria e também um plano sobre como reduzir, reciclar e/ou reutilizar os resíduos.

6.11 Os hóspedes têm a possibilidade de separar os resíduos em categorias, que podem ser manuseadas pelas instalações de gerenciamento de resíduos. (G)

A fim de conscientizar os hóspedes sobre separação de resíduos e reciclagem, o empreendimento oferece a possibilidade dos mesmos separarem seus resíduos. Os resíduos separados pelos hóspedes são coletados nas categorias separadas e colocados nos depósitos de resíduos gerais seletivos, na instalação de gerenciamento de resíduos.

As opções de separação de resíduos para os hóspedes podem ser colocadas nos quartos ou em áreas públicas (corredor, lobby, restaurante, áreas de eventos, áreas de estacionamento, etc.).

A separação de resíduos pode ser na forma de lixeiras separadas para diferentes tipos de resíduos ou uma lixeira com separação para diferentes tipos de resíduos. É muito importante que existam instruções/sinais claros (de preferência, ícones ou ilustrações) indicando os diferentes compartimentos para os diferentes tipos de resíduos. Alternativamente, é possível ter um sistema de coleta seletiva colocados em locais separados (por exemplo, papel e jornal na mesa, garrafas e latas ao lado da lixeira e outros resíduos dentro do lixo).

A informação para os hóspedes sobre as possibilidades de triagem de resíduos estão incluídas nas informações sobre os comprometimentos ambientais do empreendimento (através do diretório informativo do apartamento, em meios eletrônicos (canal TV ou tablet) dos apartamentos e áreas comuns, nas áreas de comuns de eventos, etc.). O estabelecimento fornece informações precisas, claras e facilmente compreensíveis como parte da adesão ao programa Green Key.

Durante a auditoria, o sistema de separação de resíduos (com informações de fácil compreensão) para os hóspedes deve ser exibido durante a inspeção presencial.

6.12 Amenities como shampoo, sabonete, touca de banho, etc., disponíveis nos apartamentos não são embalados em embalagens de uso único. Se assim for, eles devem ser embalados em material que pode ser reciclado ou é biodegradável. (G)

Para diminuir a pegada ambiental, reduzindo a quantidade de resíduos, o empreendimento não deve utilizar embalagens individuais de shampoo, gel de banho, sabonete, touca de banho, etc. Isto se aplica aos banheiros dos apartamentos, áreas comuns e de serviço (vestiários). Em vez disso, são recomendados dispensers para shampoo, condicionador, gel de banho e sabonete. Outros amenities de higiene pessoal só são entregues mediante solicitação, contatando a recepção/guest service/governança.

Se o empreendimento opta por disponibilizar amenities de doses únicas, embalados individualmente, o material da embalagem deve ser o mais ambientalmente amigável, possuindo um rótulo ecológico, ser reciclável ou biodegradável.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua solução para dispensers e/ou recipientes de dose única embalados individualmente. Também deve mostrar o procedimento operacional padrão para a reciclagem de amenities. Durante a inspeção visual, é verificada a presença de dispensers e/ou amenities individuais e seu material de embalagem.

6.13 Sabonete e shampoo fornecidos para os hóspedes têm um rótulo ecológico nacional ou internacionalmente reconhecido. (G)

Para diminuir a pegada ambiental, reduzindo a quantidade de produtos químicos utilizados, o empreendimento deve oferecer aos hóspedes sabonetes e shampoos ecologicamente corretos, que tenham um rótulo ecológico nacional ou internacional reconhecido. Isso se aplica a banheiros de apartamentos, áreas de serviço e áreas comuns.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua política de compra de sabonetes e shampoos e, durante a inspeção visual, será verificada a presença de sabonete e shampoo com rótulo ecológico reconhecido nacional ou internacionalmente.

6.14 Embalagens individuais para sal, açúcar, manteiga, geleia etc. não são usadas, são reduzidas ou em material que possa ser reciclado. (G)

Para diminuir a pegada ambiental, reduzindo a quantidade de resíduos e, assim, reduzir custos, os restaurantes, refeitórios, bares e outros serviços de A&B do empreendimento não oferecem aos hóspedes e funcionários embalagens de dose única para açúcar, manteiga, mel, geleia, queijos, sal/pimenta, etc. Se forem usadas embalagens individuais, elas devem ser reduzidas ao mínimo e embaladas em materiais recicláveis.

Para que o empreendimento cumpra este critério, deve ter pelo menos três dos tipos de produtos acima mencionados que não estão em embalagens de dose única ou estão embalados em material enviado para reciclagem.

Durante a auditoria presencial, o empreendimento deve mostrar o mínimo de três tipos de produtos que não embalados individualmente ou que sejam embalados em material reciclável.

6.15 O empreendimento faz acordos com fornecedores para a coleta e o descarte de embalagens. (G)

A quantidade de resíduos produzidos pelo empreendimento pode ser ainda mais reduzida pelo mesmo, fazendo acordos com vários fornecedores para entregar mercadorias em embalagens que podem ser devolvidas e reutilizadas (por exemplo, latas de plástico, caixas de poliestireno expandido, caixas de plástico, etc.).

Para que um empreendimento cumpra este critério, o mínimo de três tipos de produtos deve ser entregue em embalagens que possam ser devolvidas e reutilizadas.

Durante a auditoria, o estabelecimento deve apresentar os acordos com fornecedores relativos à coleta e reutilização da embalagem para, no mínimo, três tipos de produtos.

6.16 O empreendimento utiliza copos, pratos e talheres descartáveis biodegradáveis. (G)

Nos casos em que copos, pratos e talheres descartáveis precisam ser usados, o empreendimento usa produtos feitos de materiais biodegradáveis para diminuir a pegada ambiental.

Copos, pratos e talheres de material biodegradável podem ser feitos de material à base de amido de milho, que não contém componentes que não são biodegradáveis.

Durante a auditoria, as informações sobre copos, pratos e talheres descartáveis de material biodegradável são apresentadas e a presença do material biodegradável é verificada durante a inspeção visual.

6.17 Resíduos orgânicos são compostados. (G)

Para reutilizar resíduos de fontes orgânicas e, assim, diminuir a pegada ambiental, o empreendimento possui um sistema para compostar seus resíduos orgânicos (resíduos alimentares e/ou resíduos de jardim). O lixo orgânico também pode ser usado para o biogás. É importante que a compostagem seja feita de forma higiênica, sem afetar aos hóspedes, colaboradores e comunidade do entorno.

Durante a auditoria presencial, o empreendimento deve mostrar a composteira ou recipiente de compostagem. Se o composto for coletado por uma empresa externa, o empreendimento deve fornecer documentação demonstrando que o lixo orgânico é compostado pela empresa externa.

7. ENERGIA

7.1 O consumo de energia deve ser registrado pelo menos uma vez por mês. (I)

Para que o estabelecimento diminua sua pegada ambiental, reduzindo o consumo de energia e, assim, melhore os custos, o estabelecimento deve registrar o consumo total de energia, pelo menos uma vez por mês, e calcular o consumo de energia por hóspede/diária. Se disponível, as fontes do consumo de energia devem ser indicadas.

Recomenda-se garantir a leitura do consumo total de energia com mais frequência do que uma vez por mês, uma vez que produzirá informações mais detalhadas sobre o consumo total de energia.

Caso ocorram grandes mudanças no consumo de energia (especialmente na forma de um consumo maior do que o esperado), o empreendimento deve ter procedimentos em vigor para investigar imediatamente qual pode ser a razão da mudança no consumo de energia e para implementar ações corretivas.

Durante a auditoria, deve ser apresentado o registro mínimo mensal do consumo total de energia, bem como as informações sobre o procedimento padrão para investigar e potencialmente corrigir mudanças repentinas no consumo total de energia.

7.2 Sistemas de controle de aquecimento e ar condicionado devem ser aplicados de acordo com as mudanças sazonais ou quando as instalações do empreendimento não estiverem em uso. (I)

Para reduzir a pegada ambiental, diminuindo o uso de energia e, portanto, reduzindo os custos, o empreendimento deve ter um sistema para controlar o aquecimento e o ar-condicionado no empreendimento.

Pode ser um sistema automático centralizado ou manual computadorizado (sistema de gerenciamento predial) para mudar ou desligar o sistema de aquecimento e de ar condicionado quando apropriado. Também pode ser um ajuste do aquecimento e do ar condicionado feito manualmente nas diferentes partes do empreendimento, descritas para a equipe nos procedimentos operacionais padrão.

O sistema de controle leva em consideração as mudanças de estação e o uso ou não uso das diferentes partes do empreendimento (quartos de hóspedes, instalações para conferências, áreas de restaurantes, outras áreas públicas, etc.).

Durante a auditoria, o empreendimento deve demonstrar o sistema de gerenciamento predial e/ou apresentar o procedimento operacional padrão que mostra que o sistema de controle de aquecimento e ar condicionado está em vigor.

7.3 Pelo menos 75% das lâmpadas são energeticamente eficientes. (I)

Como as lâmpadas constituem uma quantidade significativa de consumo de energia, o empreendimento, para reduzir a pegada ambiental, garante que pelo menos 75% de todas as lâmpadas do empreendimento sejam energeticamente eficientes. O requisito é válido para apartamentos, áreas comuns (incluindo lobby, restaurantes, área de conferências, entradas, etc.) e áreas de serviço.

As lâmpadas mais eficientes e, portanto, preferidas são as de iluminação LED, mas outras lâmpadas econômicas (iluminação fluorescente compacta, CFL) também podem ser usadas.

As lâmpadas econômicas são, na maioria dos casos, mais caras do que as lâmpadas menos eficientes, mas além de serem mais eficientes energeticamente, essas lâmpadas duram muito mais tempo e não necessitam de substituição tão frequentemente. Isso reduz os custos a longo prazo e também reduz o tempo de trabalho gasto na substituição de lâmpadas.

Pode ser possível, em circunstâncias excepcionais, que um solicitante, que se candidate pela primeira vez, receba uma dispensa e apresente apenas um mínimo de 50% das lâmpadas energeticamente eficientes. A dispensa será concedida apenas se o empreendimento puder fornecer uma boa razão para não ter atingido um mínimo de 75% de lâmpadas energeticamente eficientes antes de se inscrever no Green Key, e fornecer um plano de ação claro sobre como atingir o mínimo de 75% de lâmpadas energeticamente eficientes nos primeiros 6 -12 meses após a obtenção do prêmio.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar uma visão geral de todas as lâmpadas, demonstrando que pelo menos 75% das lâmpadas do empreendimento são energeticamente eficientes. Durante a inspeção visual, a quantidade de lâmpadas eficientes em alguns apartamentos, áreas sociais, áreas de serviço selecionados como amostra são verificadas. Em casos excepcionais, quando o empreendimento cumpre apenas com um mínimo de 50% de lâmpadas energeticamente eficientes, deve fornecer documentação explicando claramente as razões para não ter alcançado pelo menos 75% de lâmpadas energeticamente eficientes, bem como um plano de ação para alcançar o nível exigido dentro de 6-12 meses.

7.4 Os filtros de gordura do exaustor devem ser limpos pelo menos uma vez por ano. (I)

Os exaustores da cozinha consomem mais energia se os filtros de gordura não forem limpos regularmente. Para diminuir a pegada ambiental, é necessário, portanto, que os filtros de gordura nos exaustores sejam limpos pelo menos uma vez por ano, preferencialmente até com mais frequência.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o procedimento operacional padrão para a limpeza dos filtros de gordura, pelo menos uma vez por ano (incluindo informações sobre a última data da limpeza).

7.5 A tubulação de aquecimento/refrigeração da instalação de circulação de ar devem ser limpas pelo menos uma vez por ano. (I)

Para garantir que as tubulações de aquecimento/resfriamento da unidade de ventilação funcione perfeitamente, sem qualquer excesso no uso de energia, é necessário que sejam limpas pelo menos uma vez por ano, preferencialmente até com mais frequência.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o procedimento operacional padrão para a limpeza do sistema de ventilação, pelo menos uma vez por ano (incluindo informações sobre a última data de limpeza).

7.6 O sistema de ventilação deve ser verificado pelo menos uma vez por ano e reparado, se necessário, a fim de ser energeticamente eficiente em todos os momentos. (I)

Para que o sistema de ventilação, em geral, diminua a pegada ambiental por ser eficiente em termos energéticos e, assim, cortar custos, ele é verificado pelo menos uma vez por ano.

É altamente recomendável que o sistema de ventilação seja verificado por uma empresa de energia externa, mas também pode ser controlado internamente, por exemplo, pelo líder de manutenção do empreendimento.

Se a checagem do sistema de ventilação revelar a necessidade de reparo, o empreendimento deve garantir o reparo. É altamente recomendável que o reparo seja realizado imediatamente. Caso não seja possível, o reparo da instalação de ventilação deve ser assegurada no prazo de 1 a 2 meses após a checagem que revelou a necessidade de reparação.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o procedimento operacional padrão para a verificação externa ou interna do sistema de ventilação geral. Informações sobre a data da última verificação realizada do sistema de ventilação (nos últimos 12 meses) e o resultado da verificação (incluindo qualquer reparo feito, se necessário) também devem ser providenciados.

7.7 Refrigeradores, congeladores, balcões frigoríficos, câmaras frias, fornos e aquecedores devem estar equipados com dispositivos de isolamento térmico. (I)

O consumo de energia de refrigeradores, congeladores, balcões frigoríficos, câmaras frias, fornos e aquecedores aumenta se não possuem isolamento térmico de qualidade. As correntes de saída, por exemplo, podem ser vedações de borracha ao redor das portas dos equipamentos.

Os dispositivos de isolamento pode sofrer desgaste com o passar do tempo. Portanto, é necessário que o projeto de isolamento dos dispositivos seja examinado pelo menos uma vez por ano, mas de preferência com maior frequência. Se a verificação revelar que o isolamento não está mais intacto, é necessário que o empreendimento garanta imediatamente a reparação/substituição.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o procedimento operacional padrão para a verificação do isolamento, pelo menos uma vez por ano, e o conserto/troca quando necessário. A inspeção visual inclui uma verificação pontual de que o isolamento dos refrigeradores, congeladores, balcões frigorífico, câmaras frias, fornos e aquecedores selecionados como amostra estão intactos.

7.8 Os frigobares recentemente adquiridos não devem ter um consumo de energia superior a 1 kWh/dia. (I)

O frigobar dos quartos contribui para o consumo de energia do empreendimento. Para diminuir a pegada ambiental, recomenda-se, portanto, que os empreendimentos não tenham frigobar nos quartos, mas que ofereçam lanches e bebidas em máquinas centralizadas, na recepção ou no restaurante/café.

Se os quartos têm frigobar, os equipamentos que tenham sido comprados nos últimos 12 meses devem ter um consumo máximo de energia de 1 kWh/dia. As especificações técnicas do frigobar contêm informações sobre o consumo de energia.

Este critério não se aplica a apartamentos com refrigeradores regulares (modelo doméstico), embora também seja fortemente estimulado que os refrigeradores nestas acomodações sejam do tipo energeticamente eficientes. (selo PROCEL A)

Durante a auditoria, o estabelecimento apresenta as especificações/informações técnicas referentes ao consumo de energia dos frigobares adquiridos nos últimos 12 meses, mostrando que eles não excedem 1 kWh /dia.

7.9 Há um procedimento escrito sobre equipamentos elétricos em quartos vazios. (I)

Para reduzir a pegada ambiental, minimizando o consumo de energia e, assim, reduzir custos, o empreendimento deve ter uma prática relacionada a energia e ao aquecimento em quartos vazios.

Há dois aspectos em relação à prática: a) procedimento operacional padrão referente a energia e aquecimento/resfriamento nos quartos vazios por 1 ou 2 noites e b) procedimento escrito referente a energia e aquecimento/resfriamento nos quartos vazios durante períodos de baixa ocupação.

O procedimento operacional padrão inclui um plano sobre como reduzir a energia e aquecimento no caso de quartos não utilizados por períodos mais curtos de tempo (1-2 noites). Ele pode, por exemplo, prever que a função de *standby* da TV seja desligada e que o aquecimento/resfriamento seja diminuído.

Para períodos de ocupação abaixo de 75%, o empreendimento tem um procedimento escrito relativo a economia extra de energia. Este procedimento considera todos os dispositivos elétricos nos quartos, como aquecimento/resfriamento. O procedimento inclui, de preferência, que uma certa parte do empreendimento (um andar inteiro ou ala) seja fechada durante períodos de baixa ocupação.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o procedimento operacional padrão referente a energia/aquecimento em quartos vazios por curtos períodos de tempo e também o procedimento escrito relacionado a energia e aquecimento se a ocupação estiver abaixo de 75%.

7.10 O empreendimento tem definido uma temperatura padrão para resfriamento e aquecimento nos quartos. (I)

Para reduzir a pegada ambiental, mantendo o melhor controle possível sobre o consumo de energia e, portanto, reduzindo custos, o empreendimento tem uma temperatura padrão definida para resfriamento e aquecimento nos quartos.

A temperatura de resfriamento padrão deve ser ajustada para no mínimo 22°C e a temperatura de aquecimento para no máximo 22°C. É altamente recomendável que a temperatura de resfriamento padrão seja maior e que a temperatura de aquecimento padrão seja menor do que a mencionada acima.

A temperatura padrão pode ser definida automaticamente a partir de um sistema central ou configurada manualmente em cada quarto.

Continuará sendo possível que os hóspedes consigam alterar a temperatura padrão do quarto, manualmente ou entrando em contato com a recepção/guest service.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar seu procedimento operacional padrão relativo a temperatura padrão definida para resfriamento e aquecimento nos quartos. Durante a inspeção presencial, também será verificado se os quartos selecionados como amostra têm a temperatura padrão definida.

7.11 A iluminação externa é minimizada e/ou possui um sensor de desligamento automático instalado. (G)

Para diminuir a pegada ambiental e, assim, cortar custos, o empreendimento deve ter um sistema para reduzir o consumo de energia da iluminação externa.

Além da expectativa de que o sistema de iluminação externa seja desligado durante o dia/luz natural, existem outras maneiras de minimizar a iluminação externa, seja através do desligamento automático da iluminação em determinados períodos da noite ou pela instalação de sensores que ativam iluminação ao detectar movimento. Sistemas distintos podem ser aplicados a diferentes tipos de iluminação e finalidades.

Em certas áreas, a iluminação exterior também é minimizada para não perturbar a vida selvagem (por exemplo, ninhos de tartarugas em empreendimentos localizados à beira-mar, etc.).

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar um documento com sua política para minimizar a iluminação externa e, durante a inspeção presencial, a localização dos sensores é verificada.

7.12 Todas as janelas têm um grau de isolamento térmico adequado ou outras iniciativas de eficiência energética correspondentes às regulamentações locais e ao clima. (G)

Janelas podem ser um meio significativo de alto consumo de energia no empreendimento. Para reduzir o impacto ambiental, empreendimentos localizados em áreas com clima frio, portanto, devem buscar um elevado grau de isolamento térmico (por exemplo, camada de vidro dupla ou tripla); e empreendimentos em áreas com clima quente devem ter janelas que incluem outras iniciativas de eficiência energética (por exemplo, material que reflete o sol nas janelas, persianas ou outros tipos de proteção, etc.). Em áreas com clima muito quente ou frio, o empreendimento também pode ter restrições em relação a possibilidade de abertura de janelas.

Caso haja regulamentações nacionais ou locais relativas a isolamento ou outras iniciativas de eficiência energética, o empreendimento deve sempre cumprir esses requisitos.

Para cumprir com este critério, pelo menos 75% das janelas do estabelecimento devem ter o isolamento térmico adequado ou outras iniciativas de eficiência energética implementadas, de acordo com os regulamentos locais.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar um documento que descreva seu sistema para ter um grau adequado de isolamento térmico ou outras iniciativas de eficiência energética correspondentes às regulamentações locais e ao clima, em pelo menos 75% de suas janelas.

7.13 O empreendimento garante que aparelhos elétricos utilizados nos quartos, cozinha, lavanderia, etc. sejam energeticamente eficientes. (G)

A fim de diminuir a pegada ambiental através de um consumo menor de energia e, assim, cortar custos, o empreendimento garante que os seus principais equipamentos consumidores de energia sejam eficientes em termos energéticos. Nos quartos, pode haver televisores e rádios com eficiência energética, secadores de cabelo, etc. Na cozinha, pode haver fornos eficientes, refrigeradores, freezers, lava-louças, etc. Na área de lavagem, podem ser lavadoras e secadoras com eficiência energética, etc. Na área de fitness, podem ser equipamentos de exercício com eficiência energética.

Para garantir que os dispositivos sejam energeticamente eficientes, eles devem apresentar um selo ecológico ou outra classificação eficiente de energia (como o selo PROCEL categoria A).

A fim de cumprir com este critério, pelo menos 75% dos dispositivos que consomem energia em um departamento do empreendimento (apartamentos, cozinha, lavanderia, academia, etc.) são energeticamente eficientes.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar as especificações comprovando que no mínimo 75% dos aparelhos elétricos utilizados nos apartamentos, cozinha, lavanderia, academia, etc. são energeticamente eficientes.

7.14 Uma auditoria de energia é realizada pelo menos uma vez a cada cinco anos. (G)

Para ter uma melhor visão geral das áreas com alto consumo de energia e áreas de potencial economia de energia (e custo), o empreendimento deve realizar uma auditoria com foco em energia pelo menos uma vez a cada cinco anos. A auditoria energética é realizada por um consultor profissional habilitado externo ou profissional designado pelas autoridades competentes.

A auditoria energética deixa claro quais as áreas com significativo consumo de energia no empreendimento. Também inclui conselhos e um plano de ação com sugestões para as áreas sobre redução do consumo de energia no empreendimento, incluindo os efeitos, os custos e o retorno de investimento.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar o relatório da auditoria de energia realizada nos últimos cinco anos.

7.15 Aquecimento elétrico não é permitido. (G)

O uso de aquecimento elétrico é menos eficiente energeticamente do que muitas outras fontes de aquecimento. Para diminuir a pegada ambiental, o empreendimento deve evitar o uso de aquecedor elétrico nos apartamentos ou qualquer outro local do empreendimento.

As bombas de calor são consideradas energeticamente eficientes e, portanto, não estão incluídas neste critério.

Durante a auditoria, a inspeção visual deve confirmar que não há aquecimento elétrico no empreendimento.

7.16 O empreendimento utiliza energia eco certificada e/ou renovável. (G)

A fim de incentivar o empreendimento a escolher o tipo de energia mais sustentável, é recomendada a utilização de energia proveniente de fontes renováveis (painel solar, energia eólica, biogás a partir de resíduos orgânicos, calor geotérmico, água, etc.).

Em uma série de países, agora é possível comprar energia eco-certificada e o estabelecimento garante que a energia comprada é ecologicamente certificada.

Para cumprir com este critério, pelo menos 75% da energia utilizada no empreendimento é proveniente de energia eco-certificada e/ou renovável.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação (por exemplo, a conta de energia) mostrando que usa pelo menos 75% de energia eco-certificada e/ou gerada a partir de fontes renováveis.

7.17 As instalações de ventilação são equipadas com um ventilador de ótima eficiência e um motor econômico. (G)

Para reduzir a pegada ambiental através da redução do consumo de energia das instalações de ventilação e, assim, reduzir os custos, o empreendimento garante que está equipado com um ventilador com ótima eficiência no consumo de energia e um motor energeticamente econômico.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que as instalações de ventilação são equipadas com um ventilador com ótima eficiência no consumo de energia e um motor energeticamente econômico.

7.18 O empreendimento possui um sistema automático ou um cartão de chave que desliga os aparelhos elétricos e de luz quando os hóspedes saem do apartamento. (G)

Para reduzir o impacto ambiental através da redução do consumo de energia e, assim, reduzir os custos, o empreendimento deve ter um sistema que garante que a luz e aparelhos elétricos são desligados quando os hóspedes saem dos apartamentos.

O sistema mais comum é o sistema de “cartão-chave”, onde a eletricidade é desligada imediatamente ou no prazo de 1-2 minutos após o cartão ser retirado do suporte. Nesses casos, é importante que o empreendimento não forneça mais cartões-chave do que o necessário e não incentive os hóspedes a manterem um cartão extra no suporte ao sair do apartamento.

Outros sistemas automáticos incluem sensores de ocupação ou detectores de movimento/presença que reconhecem quando os hóspedes saem do local e automaticamente desligam as luzes e os aparelhos elétricos.

Durante a auditoria, a existência de um sistema automático /cartão-chave de desligar luz e aparelhos elétricos é verificada na inspeção presencial.

7.19 Iluminação de corredores e halls tem detectores de movimento. (G)

Detectores de movimento em corredores e halls auxiliam na redução da pegada ambiental através da economia de energia (e, assim no corte de custos), pois a luz é desligada em períodos em que as pessoas não estão presentes. Pelo menos 75% dos corredores e Halls do empreendimento devem ter esses tipos de sensores instalados.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar informações sobre a presença de detectores de movimento em pelo menos 75% de todos os corredores e halls e, durante a inspeção presencial, será verificada a existência dos detectores de movimento em pelo menos 75% de todos os corredores e halls.

7.20 Sistemas automáticos são instalados em áreas comuns para iluminação com eficiência energética. (G)

Para reduzir ainda mais a pegada ambiental através da economia de energia e, assim, reduzir custos, o empreendimento deve ter um sistema automático de iluminação com eficiência energética nas áreas comuns, como áreas para eventos e conferências, piscina, academia ou spa , bem como nas áreas de restaurante e bar.

O sistema automático instalado pode ser na forma de detectores de movimento ou temporizadores, de modo que as luzes sejam automaticamente desligadas automaticamente nas áreas comuns durante os períodos em que não são usadas.

A fim de cumprir com este critério, um mínimo de 75% das áreas comuns possui um sistema automático de iluminação com eficiência energética.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando os sistemas automáticos de iluminação com eficiência energética em áreas comuns e (sempre que possível) a presença dos sistemas automáticos nas áreas comuns será verificada durante a inspeção presencial.

7.21 Medidores separados de eletricidade e gás são instalados em locais estrategicamente importantes para monitoramento de energia. (G)

Para melhor rastrear o consumo de energia nas diferentes partes do empreendimento, medidores de energia (e gás) adicionais/separados são instalados, especialmente em áreas com alto consumo de energia (por exemplo, cozinhas, piscinas aquecidas, academia e spa, etc.). Nos casos em que o empreendimento possui muitos apartamentos, medidores separados de eletricidade (e gás) podem ser instalados nas diferentes partes do empreendimento. Alguns empreendimentos optam por ter medidores de eletricidade individuais para cada quarto.

O fornecimento de informações mais precisas através dos medidores de eletricidade (e gás) adicionais/separados, sobre as diferentes fontes de energia usadas no empreendimento, permite que este defina melhor suas estratégias e metas para a redução do consumo de energia.

Se mais medidores de eletricidade (e gás) são instalados, é necessário que os dados de consumo de cada medidor sejam coletados e registrados. Se a leitura do consumo de eletricidade (e gás) dos diferentes medidores puder ser feita com frequência maior do que uma vez por mês, produzirá informações mais detalhadas sobre o consumo de cada medidor de eletricidade (e gás).

Durante a auditoria, deve ser apresentado o registro, no mínimo, mensal do consumo de eletricidade (e gás) dos diferentes medidores.

7.22 O ar-condicionado e o aquecimento são desligados automaticamente quando as janelas estão abertas. (G)

Uma quantidade significativa de energia proveniente do ar-condicionado e do aquecimento é desperdiçada se estiver em uso enquanto as janelas (e portas) estão abertas. O ar-condicionado / aquecedor terá então que usar energia adicional para ajustar a temperatura ao nível ajustado.

O ar-condicionado e aquecimento nos apartamentos, portanto, desligam automaticamente quando as janelas (e portas) estão abertas.

O sistema está instalado em no mínimo 75% dos quartos, mas, preferencialmente, em todos os quartos.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que um mínimo de 75% dos quartos têm o sistema de desligamento automático do ar-condicionado e aquecimento quando as janelas (e portas) estão abertas. A inspeção presencial confirma que o ar-condicionado e o aquecimento são desligados quando as janelas (e portas) estão abertas.

7.23 Um sistema de reaproveitamento de calor, para, como exemplo, sistemas de refrigeração, ventiladores, piscinas ou águas residuais sanitárias, é instalado. (G)

Máquinas e equipamentos de maior consumo de energia geralmente produzem excesso de calor. Para diminuir a pegada ambiental através da redução do consumo de energia no empreendimento, sistemas de reaproveitamento de calor devem estar em vigor para essas máquinas/equipamentos, como exemplo, sistema de refrigeração, sistema de ventilação, piscinas ou sistema de tratamento de águas residuais. O calor do sistema de reaproveitamento é então usado em outras áreas, como aquecimento nas áreas de estacionamento internas, etc.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando a presença do sistema de reaproveitamento de calor nas instalações do empreendimento.

7.24 A estrutura tem isolamento térmico acima dos requisitos mínimos nacionais para garantir uma redução significativa do consumo de energia. (G)

O bom isolamento das estruturas do empreendimento é um meio significativo para reduzir a pegada ambiental, aumentando a eficiência energética e, assim, reduzir os custos. O nível necessário de isolamento difere de construção para construção, dependendo da idade da estrutura, do clima circundante, etc. O isolamento pode dizer respeito às paredes, ao telhado e/ou às janelas da estrutura predial.

Na maioria dos países, existe legislação nacional com requisitos para o nível de isolamento predial. O empreendimento deve, portanto, garantir a conformidade com os requisitos nacionais de isolamento, mas também obter isolamento acima dos requisitos mínimos nacionais.

Durante a auditoria, o empreendimento apresenta documentação comprovando que a estrutura predial está isolada acima dos requisitos mínimos nacionais de isolamento, através de um relatório de um auditor externo de energia ou de competente autoridade local/nacional.

7.25 Tubulações de água quente são bem isoladas. (G)

Uma boa fonte para diminuir a pegada ambiental, reduzindo a energia e reduzindo os custos no empreendimento, é garantir que os canos de água quente sejam bem isolados.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação comprovando que os tubos de água quente estão bem isolados, através de um relatório de um auditor externo de energia ou de competente autoridade local/nacional.

7.26 Computadores, impressoras e copiadoras mudam para o modo de economia de energia e desligam automaticamente. (G)

Para reduzir a pegada ambiental através da economia de energia e, assim, reduzir custos, o empreendimento deve usar apenas computadores, impressoras e copiadoras que mudam para um modo de economia de energia quando não estão em uso durante um certo tempo (por exemplo, 2-5 minutos).

Como o modo de economia de energia também consome energia, o equipamento desliga-se automaticamente por completo depois de um tempo maior tempo sem utilização (por exemplo, 1-2 horas).

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar informações mostrando que seus computadores, impressoras e copiadoras mudam para um modo de economia de energia e desligam automaticamente; e a inspeção presencial inclui uma verificação pontual de que os equipamentos estão em modo de economia de energia após períodos sem uso.

7.27 Computadores, impressoras, copiadoras e equipamentos de uso doméstico recém-adquiridos possuem um selo ecológico ou são produzidos por uma empresa com um sistema de gerenciamento ambiental. (G)

A fim de reduzir a pegada ambiental através da economia de energia e, portanto, reduzir custos, computadores, impressoras, copiadoras e outros equipamentos de uso doméstico utilizados no empreendimento e adquiridos nos últimos 12 meses devem ter um selo ecológico nacional ou internacional reconhecido. Alternativamente, o empreendimento garante que as empresas que produziram os equipamentos tenham um sistema de gestão ambiental, como exemplo, através de uma certificação ISO 14001, entre outras possibilidades existentes.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar a documentação de que os computadores, impressoras, copiadoras e equipamentos de uso doméstico, adquiridos nos últimos 12 meses, possuem um selo ecológico reconhecido ou são produzidos por uma empresa com sistema de gestão ambiental.

7.28 Máquinas de venda automática, de café e dispensers de água são desligados em períodos de não utilização. (G)

Para diminuir a pegada ambiental através de economia de energia e, portanto, reduzir custos, máquinas de venda automática, de café/chá e dispensers de água são, sempre que possível, desligados em períodos de não utilização.

Os períodos de não utilização podem ser determinados períodos durante o dia ou determinados períodos durante o ano e podem ser em certas áreas do empreendimento (por exemplo, áreas de eventos e conferências, áreas da piscina, academia e spa, etc.).

É importante que o consumo de energia de ligar e desligar as máquinas não exceda o consumo de energia, quando as máquinas são usadas o tempo todo. Este equilíbrio refere-se tanto ao consumo de energia propriamente dito (ao reiniciar após uma parada em uso), mas também em relação ao efeito sobre a vida útil das máquinas.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar seu procedimento operacional padrão de ter máquinas de venda automática, café/chá e dispensers de água desligados durante os períodos de não uso.

7.29 Os exaustores de cozinha estão equipados com controles de suprimento/extração infravermelhos de ventiladores. (G)

A pegada ambiental pode ser reduzida com a redução da energia e, portanto, redução de custos, se os exaustores de cozinha não estiverem em uso durante todas as horas de trabalho, mas somente quando necessário. Os exaustores de cozinha são, portanto, equipados com controle de ventilação infravermelho, para que liguem automaticamente quando as placas quentes estiverem em uso e/ou houver a presença de vapor na cocção.

Durante a auditoria, a inspeção visual deve confirmar que os exaustores da cozinha estão equipadas com controles de suprimento/ventilação infravermelhos.

8. ALIMENTOS E BEBIDAS

8.1 O empreendimento deve comprar e homologar pelo menos três tipos de comidas ou bebidas orgânicas, certificados, comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente. (I)

Práticas ambientais amigáveis e sustentáveis no empreendimento são demonstradas pelo tipo de comida e bebida comprada pelo empreendimento e oferecida aos hóspedes.

Para tanto, o empreendimento deve registrar os produtos de A&B comprados que são orgânicos, com comércio justo rotulado, selo ecológico e/ou produzidos localmente. Ao comprar produtos, recomenda-se que eles sejam aprovados para serem orgânicos, com selo ecológico ou comércio justo rotulados por autoridades nacionais ou internacionais reconhecidas.

Os produtos são, sempre que possível, produzidos localmente, a fim de reduzir a pegada ambiental relacionada ao deslocamento reduzido e ao estímulo à economia local. Classificar um produto como produção local depende da localização do empreendimento, mas os produtos produzidos a menos de 100 km do empreendimento são normalmente considerados como localmente produzidos.

O estabelecimento garante que o maior número possível de produtos alimentícios e bebidas seja orgânico, com selo ecológico, comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente. A escolha dos produtos depende da disponibilidade e do preço. É necessário um mínimo de três tipos de produtos, mas é altamente recomendável que mais produtos sejam incluídos.

Embora este critério referem-se principalmente para produtos de alimentos/bebidas oferecidos aos hóspedes, também é recomendado implementar este critério no refeitório dos colaboradores.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar a lista de (com no mínimo três) produtos de alimentos/bebidas que sejam orgânicos, com selo ecológico, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente.

8.2 A oferta de alimentos e bebidas com selo ecológico, orgânicos, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente deve aumentar todos os anos. (I)

Nos casos em que o empreendimento está se inscrevendo para renovar a certificação Green Key, é importante que o mesmo garanta que a oferta de alimentos e bebidas orgânicos, com selo ecológico, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente continue a aumentar. O empreendimento, portanto, deve demonstrar que a oferta de alimentos e bebidas orgânicos, com selo ecológico, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente aumentou nos últimos 12 meses ao incluir novos produtos.

Em casos excepcionais, onde se pode provar que é muito difícil para o empreendimento aumentar a oferta de alimentos e bebidas orgânicos, com selo ecológico, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente, pode solicitar uma isenção para não aumentar a quantidade desses produtos.

Embora este critério se relacione principalmente com produtos de alimentos e bebidas para hóspedes, também é recomendado implementar este critério no refeitório dos colaboradores.

Durante a auditoria, o estabelecimento deve apresentar informações sobre produtos de alimentos/bebidas que sejam orgânicos, com selo ecológico, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente, que foram adicionadas nos últimos 12 meses.

8.3 O empreendimento está tomando iniciativas para comprar produtos sazonais, menos produtos à base de carne e nenhum produto ameaçado de peixes, frutos do mar ou outras espécies. (G)

Para se ter uma política ecológica amigável e mais sustentável em relação à compra de produtos de alimentos e bebidas, o empreendimento deve ter uma prática de: 1) privilegiar a compra de produtos sazonais; 2) diminuir a quantidade de produtos à base de carne; 3) evitar a compra de produtos de peixes, frutos do mar ou outras espécies ameaçadas de extinção; 4) evitar produtos transgênicos; ou 5) comprar produtos que levam em consideração o bem-estar animal, etc.

O uso de produtos sazonais reduz a pegada ambiental criada pelo transporte. Diminuir o uso de carne vermelha reduz a pegada ambiental criada pela pecuária/produção de produtos à base de carne. O uso de produtos de peixes, frutos do mar ou outras espécies ameaçadas está em completa contradição com os esforços de conservação da biodiversidade.

Como parte da política de compra, o empreendimento deve evitar a compra de organismos transgênicos, geneticamente modificados; escolher peixes e frutos do mar com certificação do Marine Stewardship Council (MSC) ou em linha com as recomendações da WWF; considerar o bem-estar animal ao comprar produtos de carne; e considerar a oferta de produtos sem glúten e produtos adequados para diabéticos.

Embora este critério se refira principalmente a alimentos e bebidas para os hóspedes, também é recomendado a implementação deste critério no refeitório dos colaboradores.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua política escrita de compra de produtos sazonais, menos produtos à base de carne vermelha, evitando produtos de peixes, frutos do mar ou outras espécies ameaçadas, evitando produtos transgênicos ou levando em consideração o bem-estar animal.

8.4 O empreendimento deve registrar o nível de desperdício de alimentos e tomar iniciativas para reduzi-lo. (G)

Para reduzir a pegada ambiental, minimizando a quantidade de desperdício de alimentos e, assim, cortar custos, o empreendimento deve registrar a quantidade de comida descartada.

A quantidade é dividida em diferentes categorias, devido aos diferentes tipos de oferta (buffet, à la carte, etc.), diferentes tipos de refeição (café da manhã, almoço, jantar, etc.), diferentes partes das refeições (entrada, prato principal, sobremesa, etc.), diferentes tipos de alimento (pão, salada, etc.), alimentos adquiridos usados, etc. A divisão em diferentes categorias depende dos diferentes tipos de refeições oferecidas pelo empreendimento.

Depois de averiguar a quantidade de comida desperdiçada em várias categorias, o empreendimento prepara um plano para reduzir o desperdício de alimentos. O plano deve considerar uma variedade de questões:

- As quantidades e tipos de comida podem ser ajustados?
- A comida pode ser armazenada e servida de uma maneira melhor para durar mais tempo?
- Os ingredientes podem ser usados em maior escala?
- O serviço de buffets (que são continuamente repostos) podem ser alterados para empratados?
- Em caso de buffets, pode haver um incentivo para os hóspedes não sobrecarregarem seus pratos?
- Como o alimento que sobra (sobra limpa) pode ser reutilizado?

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando o registro do controle de desperdício de alimentos em diferentes categorias e o plano para a redução do desperdício de alimentos.

8.5 O empreendimento deve informar no cardápio ou no buffet os produtos que são orgânicos, rotulados ecologicamente, de comércio justo rotulado e/ou produzidos localmente. (G)

Para aumentar a conscientização dos hóspedes sobre alimentos com selo orgânico, ecológico, de comércio justo e/ou produzidos localmente, o empreendimento deve indicar claramente quais produtos são orgânicos, ecológicos, de comércio justo e/ou produzidos localmente. Isto pode ser feito no cardápio ou sinalizado no buffet.

A indicação é feita usando ícones ou outros meios de comunicação de fácil compreensão.

Embora este critério esteja relacionado principalmente com os alimentos e bebidas para hóspedes, também é incentivado que este critério seja implementado no refeitório dos colaboradores.

É importante que o cumprimento deste critério seja feito de acordo com a legislação nacional sobre o assunto.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis sobre os produtos de alimentares e bebidas.

Durante a auditoria, a inspeção presencial confirma a indicação de alimentos e bebidas orgânicos, etiquetados ecologicamente, de comércio justo e/ou produzidos localmente no cardápio e/ou buffet.

8.6 Um menu alternativo vegetariano é proposto no restaurante. (G)

Como os alimentos vegetarianos e veganos têm menor impacto ambiental do que os alimentos à base de carne, o empreendimento deve ter uma ou mais alternativas vegetarianas e/ou veganas incluídas no cardápio do restaurante. Este critério também atende à crescente demanda dos hóspedes por menus vegetarianos.

As opções vegetarianas e veganas devem estar claramente indicadas no cardápio ou no buffet. A indicação é feita usando ícones, logos ou outros meios de comunicação facilmente compreendidos.

Embora este critério esteja relacionado principalmente com os alimentos e bebidas para hóspedes, também é incentivado que este critério seja implementado no refeitório dos colaboradores.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis.

Durante a auditoria, a inspeção presencial confirma a indicação de opções vegetarianas/veganais no cardápio e/ou buffet.

8.7 Onde a qualidade da água é de padrão adequado, a água da torneira é oferecida aos hóspedes em restaurantes e salas de reuniões. (G)

Para diminuir o impacto ambiental criado no processo de produção de garrafas de água (incluindo o transporte da água, o uso de plástico, alumínio ou de vidro para as garrafas e o transporte subsequente da garrafa de água para os clientes), o empreendimento oferece água da torneira para os hóspedes em restaurantes e salas de reuniões. Isso também reduz custos para o estabelecimento.

A possibilidade de oferecer água da torneira depende da qualidade da água na respectiva área e do fornecimento de água canalizada no empreendimento. Se a água da torneira na respectiva área não for potável ou se a qualidade da água da torneira do empreendimento não estiver em conformidade com as normas das autoridades nacionais relativas à água canalizada (por exemplo, limites de teor de pesticidas, metais pesados, etc.), então este critério não é aplicável. Se a qualidade da água da torneira permitir que ela seja oferecida, ela pode ser oferecida como está ou pode ser filtrada antes de ser servida.

A água da torneira é preferencialmente oferecida de forma natural, mas também pode ser oferecida como água com gás, após a adição de ácido carbônico.

A água da torneira é oferecida aos hóspedes em restaurantes e salas de reuniões, mas também pode ser oferecida aos hóspedes na recepção, nos quartos, etc. Também pode ser oferecida aos colaboradores nas áreas de serviço e apoio.

Durante a auditoria, a inspeção presencial confirma que a água da torneira é oferecida em restaurantes ou em outras partes do empreendimento.

9. AMBIENTE INTERNO

9.1 Deve ser proibido fumar no restaurante. (I)

Para reduzir o risco para a saúde, o incômodo do fumo e seguir a legislação nacional, o restaurante do empreendimento deve ser uma área para não fumantes. O restaurante pode ter uma área reservada para fumantes seguindo as orientações da legislação nacional e devidamente sinalizada.

Durante a auditoria, a inspeção presencial confirma que não é permitido fumar no restaurante e se houver área para fumantes, esta deve estar sinalizada.

9.2 Pelo menos 75% dos quartos deve ser para não fumantes. (I)

Para reduzir o risco para a saúde e as consequências do fumo, todos os quartos, preferencialmente, devem ser para não fumantes.

Nos países onde isso não é viável, pelo menos 75% dos quartos são para não fumantes. As alas/seções do empreendimento com quartos para não fumantes devem ser claramente separadas dos quartos onde é permitido fumar.

Os quartos onde é permitido fumar podem, por exemplo, estar localizados em andares ou alas separadas do estabelecimento. As áreas com quartos para não fumantes e fumantes devem estar claramente sinalizadas.

Muitos países têm legislação que regula o fumo em quartos de hóspedes, e quando existe tal legislação, o estabelecimento deve, em todas as circunstâncias, cumprir estes requisitos.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que pelo menos 75% dos quartos são para não fumantes e o confirma que está em conformidade com os regulamentos nacionais/locais sobre o fumo. A inspeção presencial confirma que as áreas com quartos para fumantes e não fumantes estão claramente separadas e sinalizadas.

9.3 O empreendimento possui uma norma referente ao fumo durante as horas de trabalho. (G)

Para reduzir o risco para a saúde e as consequências do fumo, as áreas de serviço e de colaboradores são, normalmente, áreas para não fumantes.

Se for permitido fumar durante o horário de trabalho, o empreendimento deve ter uma norma sobre tabagismo para os colaboradores, considerando as questões sobre o fumo durante as horas de trabalho. A norma deve incluir regulamentos sobre quando e onde a equipe pode fumar. É importante que a norma garanta que os colaboradores e hóspedes não fumantes não sejam afetados pelo fumo.

A política deve refletir a legislação nacional sobre tabagismo.

Durante a auditoria, o estabelecimento deve apresentar sua norma sobre fumo, incluindo informações sobre quando e onde é permitido fumar durante o horário de trabalho e como o empreendimento garante que não constitua um risco à saúde e aborrecimento para colaboradores e hóspedes não fumantes.

9.4 Em caso de reforma ou nova construção, o empreendimento deve utilizar produtos ecologicamente corretos. (G)

Para a melhoria contínua do ambiente interno e para reduzir a pegada ambiental usando produtos menos prejudiciais, o empreendimento deve utilizar produtos ecologicamente corretos em reformas ou novas construções, realizadas nos últimos 12 meses. Os compostos orgânicos voláteis (COVs) são evitados em tintas, materiais de construção, etc. Materiais sustentáveis, reciclados ou reutilizados são especialmente recomendados.

Em relação à reforma ou a uma nova construção, o empreendimento deve utilizar práticas e materiais locais apropriados e sustentáveis. Produtos sustentáveis incluem o uso de tintas e outros produtos que não contenham substâncias prejudiciais ao meio ambiente ou à saúde humana, como o uso de produtos com rótulo ecológico nacional ou internacionalmente reconhecido ou contratando empresas que adotaram um sistema de gestão ambiental.

O empreendimento valoriza e incorpora elementos autênticos da cultura local tradicional e contemporânea. A legislação e os regulamentos relativos à renovação ou a novas construções e os direitos de propriedade intelectual das comunidades locais são sempre respeitados.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação que comprove o uso de produtos sustentáveis em reformas ou novas construções realizadas nos últimos 12 meses. A documentação também inclui considerações sobre práticas sustentáveis e materiais, elementos autênticos da cultura local e que os direitos de propriedade intelectual das comunidades locais não foram violados.

10. ÁREAS VERDES

10.1 Pesticidas e fertilizantes químicos não devem ser usados, a menos que não exista equivalente orgânico ou natural. (I)

A fim de minimizar o uso de produtos químicos e o risco de poluição, o empreendimento não utiliza pesticidas e fertilizantes químicos nas áreas verdes existentes.

Se pesticidas e fertilizantes são necessários, equivalentes orgânicos ou naturais devem ser usados. Chamas a gás ou herbicidas mecânicos também são alternativas possíveis. Apenas nos casos em que não há substitutos orgânicos ou naturais, a preços acessíveis, ou suficientemente eficazes, o empreendimento pode usar pesticidas e fertilizantes químicos. Nesse caso, deve ser normalmente usado apenas uma vez por ano e apenas produtos disponíveis no mercado legal. Substâncias químicas devem ser armazenadas adequadamente (ver critério 6.7).

Este critério também se aplica se a gestão das áreas verdes do empreendimento for terceirizada para uma empresa externa. A empresa contratada deve cumprir com os critérios do Programa Green Key.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua prática escrita sobre o uso de pesticidas e fertilizantes em suas áreas verdes, mostrando que não usa pesticidas e fertilizantes químicos, a menos que nenhum equivalente orgânico ou natural esteja disponível. Se o cuidados com as áreas verdes é terceirizado para uma empresa externa, então esta empresa externa deve apresentar sua política de uso de agrotóxicos e fertilizantes nas áreas verdes do empreendimento. Durante a inspeção presencial, uma verificação pontual pode ser realizada para confirmar a conformidade com o critério.

10.2 Cortadores de grama recém-adquiridos devem ser movidos a eletricidade, utilizar gasolina sem chumbo, equipados com um catalisador, ter um selo ecológico ou serem conduzidos manualmente. (I)

Se o empreendimento possuir áreas verdes, os cortadores de grama comprados nos últimos 12 meses devem ter eficiência energética e baixo nível de ruído e emissões de carbono.

Os cortadores de grama são preferencialmente manuais ou elétricos. Mas caso necessitem de gasolina, deve-se utilizar gasolina alquilada ou sem chumbo, ou o cortador deve ser equipado com um catalisador. Se os cortadores de grama são certificados com um selo ecológico, estes cumprem com este critério.

Este critério também se aplica se a gestão das áreas verdes do empreendimento for terceirizada para uma empresa externa.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação que mostra que os cortadores de grama comprados nos últimos 12 meses pelo empreendimento ou pelo contratado externo são ecologicamente corretos.

10.3 Há sistema de irrigação inteligente. (I)

Para minimizar o consumo de água para irrigação, um procedimento inteligente deve estar em vigor. O sistema de irrigação inteligente pode, por exemplo, incluir procedimentos de rega durante a manhã ou à noite, um sistema de sensor de umidade ou um sistema de gotejamento visando minimizar a evaporação e proporcionar um melhor impacto para as raízes das plantas. Isso também inclui o uso de água da chuva, greywater (água residual proveniente de lavatórios, chuveiros e duchas) ou águas residuais tratadas para regar flores/jardins (ver critério 10.5).

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua norma escrita referente à irrigação inteligente de flores e jardins, e, se possível, os procedimentos inteligentes de irrigação são verificados durante a inspeção presencial.

10.4 Há compostagem dos resíduos de jardim. (G)

Para diminuir a pegada ambiental através da minimização de resíduos, energia e transporte (e, portanto, reduzir custos), o empreendimento garante que os resíduos de jardim sejam compostados em suas instalações, seguindo o método padrão. O composto produzido a partir de resíduos de jardim é posteriormente reutilizado para fertilizar as áreas de jardim.

Durante a auditoria, o empreendimento deve mostrar na inspeção visual o “monte” ou o contêiner de compostagem. Se o composto for recolhido por um parceiro externo, o empreendimento deve fornecer a documentação apropriada.

10.5 A água da chuva ou *greywater* é coletada e usada para regar flores e jardins. (G)

Para reduzir a pegada ambiental, reutilizando água para a irrigação de flores e jardins (e, portanto, reduzindo custos), o empreendimento garante que a água da chuva, “greywater” (água residual proveniente de lavatórios, chuveiros e duchas) tratada ou águas residuais sejam coletadas e usadas para irrigar flores e jardins.

A coleta de água da chuva ou “greywater” é feita de forma segura, seguindo a legislação nacional e local, sem efeitos adversos para hóspedes e colaboradores, população local e o meio ambiente.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar sua norma escrita sobre a coleta de água da chuva, “greywater” tratada ou águas residuais para regar flores e jardins. A inspeção presencial, quando possível, confirma o sistema de coleta de águas pluviais, “greywater” tratadas ou águas residuais.

10.6 Ao plantar novas áreas verdes, espécies nativas são utilizadas. (G)

Para apoiar a biodiversidade, o empreendimento (sempre que viável) deve garantir o plantio de espécies nativas em novas áreas verdes.

Há também um plano de rever o paisagismo das áreas verdes, para considerar a viabilidade e uso de espécies nativas. Se há espécies invasivas, tais como ervas daninhas, animais ou agente patogênicos presentes nas premissas do empreendimento, o plano deve incluir informações sobre como controlar a sua propagação e, de preferência, erradicá-las. Recomenda-se que um especialista externo seja consultado sobre a restrição de espécies invasoras.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação escrita mostrando que as plantas compradas ou obtidas nos últimos 12 meses são espécies nativas. Bem como um plano de manejo que analisa a viabilidade e uso de espécies nativas e a restrição à propagação e, de preferência, a erradicação de espécies invasoras.

11. RESPONSABILIDADE SOCIAL CORPORATIVA (RSC)

11.1 O empreendimento está em conformidade com a legislação internacional, nacional e com sua Política de RSC, quanto a meio ambiente, saúde, segurança e trabalho . (I)

O empreendimento adquiriu legalmente direitos de propriedade, terra e água e garante que suas funções e atividades nas áreas de meio ambiente, saúde, segurança e mão-de-obra ocorrem em conformidade com a legislação e regulamentos locais e nacionais.

O empreendimento também assegura trabalhar de acordo com as convenções e regulamentos internacionais, incluindo: “A Declaração Universal dos Direitos Humanos” (incluindo a “Convenção das Nações Unidas sobre os Direitos da Criança”) , a “Declaração da Organização Internacional do Trabalho sobre Princípios e Direitos Fundamentais no Trabalho”, a “Declaração do Rio sobre Meio Ambiente e Desenvolvimento”, a “Convenção das Nações Unidas contra a Corrupção” e “O Código de Conduta para a Proteção de Crianças contra a Exploração Sexual em Viagens e Turismo”. Vale ressaltar que as convenções e regulamentos internacionais podem estar parcial ou totalmente integrados à legislação nacional / local.

O empreendimento deve formular uma Política de Responsabilidade Social Corporativa (RSC) abrangendo as áreas de direitos humanos (incluindo trabalho infantil), direitos trabalhistas e equidade, segurança no trabalho, anticorrupção, ou qualquer outra forma de exploração ou assédio comercial, moral, sexual, particularmente de crianças, adolescentes, mulheres, minorias, e outros grupos vulneráveis. Onde existem oportunidades, recomenda-se que a política de RSC também apoie o envolvimento do empreendimento no planejamento e gestão do turismo sustentável a nível local.

No que diz respeito ao cumprimento das exigências trabalhistas, as seguintes condições devem ser atendidas:

- Todos os colaboradores recebem informações por escrito (contrato) indicando as condições de emprego, incluindo informações sobre horário de trabalho e salário.
- Todos os colaboradores recebem pelo menos um salário mínimo, portanto, o salário não está abaixo do salário mínimo legal.
- Todos os colaboradores recebem informações sobre o código de conduta/políticas de trabalho do empreendimento, e também recebem informações sobre o procedimento de como expor problemas e reclamações.
- Para todos os colaboradores com menos de 18 anos de idade, as regulamentações nacionais, a Convenção das Nações Unidas sobre os Direitos da Criança e as Convenções 138/182 da OIT são seguidas.
- Todos os colaboradores recebem tratamento justo, sem discriminação.
- Todos os colaboradores recebem treinamento e oportunidades de desenvolvimento e ascensão na carreira.

O empreendimento garante que suas atividades não afetam negativamente o acesso da comunidade local a meios de subsistência, direitos de passagem, transporte e moradia. As atividades do empreendimento não comprometem a prestação de serviços básicos de saúde e saneamento às comunidades vizinhas. O empreendimento não impede o acesso dos moradores a propriedades e locais históricos, arqueológicos, culturais e espiritualmente importantes. Se o empreendimento estiver localizado em uma área sensível ou protegida ou próximo a ela, conhece e respeita a legislação e os regulamentos relativos às atividades turísticas dentro da área sensível ou protegida.

O empreendimento garante que as atividades relacionadas à gestão do empreendimento não tenham efeitos negativos significativos nos ecossistemas naturais e na vida selvagem. Qualquer perturbação dos ecossistemas naturais é minimizada, reabilitada e uma contribuição compensatória é feita ao manejo da conservação. Isso também inclui práticas para reduzir a poluição causada por ruído, luz, drenagem, erosão, compostos que destroem a camada de ozônio e contaminantes do ar, da água e do solo.

Espécies de animais selvagens não são adquiridas, criadas ou mantidas em cativeiro, exceto para atividades adequadamente regulamentadas, mantidas pessoas autorizadas e devidamente equipadas para alojar e cuidar delas. A acomodação, o cuidado e o manuseio de todos os animais selvagens e domésticos devem atender aos mais altos padrões de bem-estar animal. As interações com a vida selvagem livre, organizadas pelo empreendimento, são não invasivas e gerenciadas de maneira responsável, a fim de evitar efeitos adversos nos animais em questão e na viabilidade e comportamento das populações na natureza.

A localização, o projeto e a construção de edifícios e infraestrutura estão em conformidade com os requisitos de zoneamento local e de áreas protegidas ou patrimonial. Leva em consideração a capacidade e a integridade do patrimônio natural e cultural circundante na localização, projeto, avaliação de impacto e direitos e aquisições da terra. O empreendimento identifica e segue os códigos de desenvolvimento local e as diretrizes de gerenciamento arquitetônico

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentos atestando a conformidade com a legislação local e nacional nas áreas de meio ambiente, saúde, segurança e trabalho, bem como convenções e regulamentos internacionais e a formulação de uma política de RSC. O documento deve incluir a confirmação das atividades do empreendimento que ocorrem de acordo com os requisitos do Green Key e que foram tomadas considerações em relação às interações com a fauna selvagem, bem como localização, projeto e construção de edifícios e infraestrutura. As observações durante a inspeção presencial confirmam o cumprimento dos requisitos.

11.2 O empreendimento oferece acesso para pessoas com necessidades especiais. (G)

Para conscientizar sobre a responsabilidade social corporativa do empreendimento e ajudar pessoas com necessidades especiais, deve-se fornecer acesso para pessoas com necessidades especiais. O acesso se refere aos hóspedes, bem como colaboradores e outros usuários do empreendimento.

Exemplos de pessoas com necessidades especiais incluem a provisão de acesso para pessoas com certas deficiências (pessoas em cadeira de rodas, pessoas cegas, etc.) e pessoas com problemas de saúde específicos.

O critério inclui o acesso à área de entrada e recepção, instalações para conferências e eventos, restaurante, instalações sanitárias públicas, quartos de hóspedes e/ou outras instalações do empreendimento. As instalações devem estar de acordo com a legislação nacional.

Em alguns casos especiais, o empreendimento pode receber uma dispensa em relação a certos tipos de acesso para pessoas com necessidades especiais, por exemplo, acesso para cadeira de rodas a edifícios antigos / históricos e ou tombados.

O nível de acesso para pessoas com necessidades especiais oferecidas pelo estabelecimento deve ser claramente comunicado aos hóspedes, colaboradores e outros usuários. Quando informações sobre a acessibilidade estão disponíveis, fica mais fácil corresponder às expectativas dos clientes/usuários. Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas e de fácil compreensão com relação aos seus produtos e serviços. O empreendimento não promete mais do que pode ser implementado.

Durante a auditoria, o empreendimento, como parte da inspeção presencial, demonstra o acesso e os procedimentos para pessoas com necessidades especiais, bem como as informações fornecidas sobre o acesso para pessoas com necessidades especiais.

11.3 O empreendimento é equitativo na contratação de mulheres e locais, inclusive em cargos de gerência, estando livre de trabalho infantil. (G)

Para conscientizar sobre a responsabilidade social corporativa do empreendimento e apoiar a igualdade de tratamento e os direitos das pessoas, o empreendimento contrata colaboradores em todas as posições, sem discriminação por idade, raça, gênero, religião, deficiência, status socioeconômica, etc. Recomenda-se que o empreendimento acrescente essa obrigação à política de RSC.

Para apoiar a comunidade local, é importante que os residentes locais (e especialmente as minorias locais) tenham oportunidade de serem contratados como colaboradores do empreendimento em todos os cargos, inclusive em cargos de gerência, e que treinamento seja oferecido quando necessário.

Além disso, é muito importante que o empreendimento não aceite o trabalho infantil ou use fornecedores que utilizam trabalho infantil. Recomenda-se que o estabelecimento acrescente essa obrigação à política de RSC.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação (por exemplo, sua política de RSC) mostrando como garante a conformidade com este critério. As observações feitas durante a inspeção presencial confirmam o cumprimento dos requisitos.

11.4 O empreendimento apoia ativamente atividades ou iniciativas verdes (ecológicas) para o desenvolvimento social da comunidade, incluindo entre outras, educação, saúde, saneamento, e infraestrutura. (G)

Para conscientizar sobre a responsabilidade corporativa do empreendimento e apoiar o desenvolvimento ambiental, económico e sociocultural sustentável, o empreendimento atua ativamente no apoio a atividades ou iniciativas verdes para o desenvolvimento social da comunidade, incluindo entre outras, educação, saúde, saneamento e infraestrutura.

O tipo de apoio dependerá do empreendimento e de seu entorno. Exemplos de apoio ativo por parte do empreendimento podem ser:

- Atividades de plantio de árvores
- Restauração de áreas verdes locais
- Outros projetos que abordam os impactos das mudanças climáticas
- Atividades ao ar livre (estabelecimento de ancoradouros para barcos, trilhas naturais) que também podem ser usadas pelo público
- Atividades com escolas locais ou comunidades que trabalham com iniciativas ambientais
- Atividades com pessoas locais com necessidades especiais (grupos vulneráveis e / ou com menos recursos)
- Atividades promovendo justiça social e igualdade de direitos
- Apoio à prestação de serviços básicos de alimentação, água, energia, bem como serviços de saúde e saneamento em comunidades vizinhas
- Suporte a desafios de infraestrutura local, etc.

Durante a auditoria, o empreendimento apresenta documentação mostrando o apoio ativo de atividades ou iniciativas verdes locais para o desenvolvimento social da comunidade, incluindo, entre outras, educação, saúde, saneamento e infraestrutura.

11.5 O empreendimento privilegia pequenos empreendedores locais que desenvolvem e vendem produtos sustentáveis baseados na natureza, história e cultura da região. (G)

Para conscientizar sobre a responsabilidade corporativa do empreendimento e promover um desenvolvimento sociocultural e econômico local sustentável, o empreendimento oferece os meios para pequenos empreendedores locais produzirem e venderem produtos e serviços sustentáveis baseados na natureza, história e cultura do local, na área no empreendimento.

Pode ser na forma de uma pequena loja ou dentro das instalações do empreendimento. Como alternativa, o empreendimento pode comprar e oferecer os produtos locais aos seus hóspedes.

Os produtos são produzidos localmente e de forma sustentável, e são baseados na natureza, história e cultura da região. A disponibilidade dos produtos dependerá do conceito comercial do empreendimento.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar os acordos com pequenos empresários locais que vendem produtos e serviços no/para o empreendimento. Durante a inspeção presencial, pode-se confirmar que pequenos empreendedores locais são capazes de vender produtos e serviços no/para o estabelecimento.

11.6 Plantas e animais ameaçados de extinção, artefatos históricos e arqueológicos não são vendidos, comercializados ou exibidos, exceto quando permitido por lei. (G)

Para conscientizar sobre a responsabilidade corporativa do empreendimento e apoiar a sustentabilidade ambiental através da proteção de espécies de plantas e animais ameaçados (por exemplo, como listado no acordo CITES), o empreendimento não deve coletar, vender, comercializar ou exibir essas espécies no empreendimento.

A fim de proteger artefatos históricos e arqueológicos, esses itens também não podem ser vendidos, comercializados ou exibidos pelo empreendimento.

O empreendimento apenas vende, comercializa ou exibe plantas e animais ameaçados e/ou artefatos históricos e arqueológicos, se a legislação local, nacional e internacional permitir.

O empreendimento é fortemente incentivado a oferecer aos hóspedes um "guia souvenir de espécies protegidas" para lhes auxiliar na compra de souvenirs. O empreendimento também é incentivado a fornecer informações aos hóspedes sobre suas ações de apoio a atividades em prol da proteção de plantas e animais ameaçados.

Além disso, o empreendimento não contrata artistas ou animadores que oferecem atividades e espetáculos para os hóspedes envolvendo espécies selvagens ou ameaçadas.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando como garante que nenhuma espécie ameaçada de animais e plantas e nenhum artefato histórico e arqueológico sejam vendidos, comercializados ou exibidos no empreendimento. Se o empreendimento estiver vendendo esses produtos, é fornecida uma declaração das autoridades nacionais permitindo que o empreendimento venda, comercialize ou exiba os produtos. Se o empreendimento oferece entretenimento aos seus hóspedes, deve ser confirmado que nenhum artista é contratado oferecendo atividades e shows para os hóspedes com animais ameaçados de extinção. Durante a inspeção presencial, é realizada uma verificação pontual das espécies de plantas ou animais, de artefatos históricos ou arqueológicos comercializados ou expostos.

11.7 Materiais / suprimentos que não são mais usados são coletados e doados para organizações de caridade. (G)

Para conscientizar sobre a responsabilidade corporativa do empreendimento e a redução da pegada ambiental através da reciclagem, o empreendimento coleta e doa materiais e suprimentos que estão em bom estado e ainda podem ser usados, mas que não são mais necessários ao empreendimento, para instituições de caridade (por exemplo, organizações que apoiam pessoas carentes, etc.).

Para cumprir com este critério, os materiais / suprimentos são doados para instituições de caridade nos últimos 12 meses.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que materiais / suprimentos não mais necessários foram doados para instituições de caridade nos últimos 12 meses.

12. ATIVIDADES VERDES (ECOLÓGICAS)

12.1 Informações sobre parques, áreas naturais e unidades de conservação próximas do empreendimento devem estar disponíveis para os hóspedes. (I)

Para fortalecer o perfil ambiental do empreendimento e incentivar os hóspedes a se envolverem em atividades ecológicas, o empreendimento oferece informações sobre parques, áreas naturais e unidades de conservação nas proximidades. Quando apropriado, as informações incluem a interpretação do ambiente natural, a cultura local e o patrimônio cultural, além de explicar o comportamento apropriado ao visitar essas áreas.

As informações incluem incentivos para os hóspedes escolherem atividades verdes ou ao ar livre nas proximidades, incluindo caminhadas, corridas, ciclismo, natação, vela, canoagem, piqueniques, playgrounds ao ar livre, etc.

Quando relevante, as informações devem incluir dados sobre a biodiversidade local. Para visitas a comunidades indígenas e locais culturais e/ou historicamente sensíveis, as informações recomendam a seguir as boas práticas nacionais e internacionais estabelecidas e observar as regras locais, a fim de minimizar impactos adversos e maximizar benefícios à comunidade local e garantir a satisfação do visitante.

As informações podem ser obtidas na recepção/concierge, em um “cantinho do meio ambiente” no lobby, através de monitores de TV ou meios eletrônicos nas áreas públicas e nos quartos, ou podem ser colocadas no diretório dos apartamentos.

Embora as informações sejam direcionadas aos hóspedes, o estabelecimento também é incentivado a fornecer informações semelhantes para os colaboradores.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis.

Durante a auditoria (inspeção presencial), o empreendimento deve apresentar as informações fornecidas aos hóspedes sobre parques, áreas naturais, unidades de conservação, comunidades indígenas ou locais culturais/históricos de interesse nas proximidades (incluindo orientações de interpretação, boas práticas e o código de conduta destas áreas). Será verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

12.2 O empreendimento deve fornecer informações sobre o local mais próximo para alugar ou emprestar bicicletas. (I)

Para incentivar o uso de transporte sustentável, o empreendimento fornece informações sobre o local mais próximo para emprestar ou alugar bicicletas.

As informações podem ser obtidas na recepção/concierge, no “cantinho do meio ambiente” no lobby, através de monitores de TV ou meios eletrônicos nas áreas públicas e nos quartos, ou podem ser colocadas no diretório dos apartamentos.

Embora as informações sejam direcionadas aos hóspedes, o empreendimento também é incentivado a fornecer informações semelhantes para os colaboradores.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis. O empreendimento não promete mais do que pode ser entregue.

Se o empreendimento estiver localizado em uma área onde andar de bicicleta é impossível, devido a condições de tráfego muito perigosas, condições climáticas extremas ou outros casos especiais, então o empreendimento estará isento de cumprir o critério.

Durante a auditoria (inspeção presencial), o empreendimento deve apresentar as informações fornecidas aos hóspedes sobre o local mais próximo para alugar ou emprestar bicicletas. É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

12.3 Os hóspedes têm a oportunidade de pedir emprestado ou alugar bicicletas no empreendimento. (G)

Para incentivar o uso do transporte sustentável, o empreendimento oferece aos hóspedes a possibilidade de emprestar ou alugar bicicletas diretamente no empreendimento.

As informações sobre a possibilidade podem ser fornecidas a partir da recepção/concierge, no “cantinho do meio ambiente” no lobby, através de monitores de TV ou meios eletrônicos nas áreas públicas e nos quartos, ou podem ser colocadas no diretório dos apartamentos.

Durante a auditoria (inspeção presencial), o empreendimento deve apresentar as informações fornecidas aos hóspedes sobre a possibilidade de empréstimo ou aluguel de bicicletas no empreendimento, e a inspeção visual vai confirmar a disponibilidade das bicicletas.

12.4 O empreendimento oferece atividades para aumentar a conscientização com foco no desenvolvimento sustentável, meio ambiente e natureza dentro ou no entorno das instalações. (G)

Para aumentar a conscientização de sustentabilidade dos hóspedes, colaboradores e comunidade vizinha, o empreendimento oferece atividades com foco no desenvolvimento sustentável, meio ambiente e natureza dentro ou no entorno de suas instalações.

As atividades de conscientização podem incluir incentivo para participar de atividades relacionadas à Hora do Planeta, Dia da Terra, Semana de Economia de Energia, Semana de Redução de Desperdício, Dia Mundial da Alimentação, Dia Mundial Vegano, Dia Mundial Vegetariano e/ou Dia Mundial do Meio Ambiente. Poderia também incluir visitas guiadas à natureza para as áreas verdes dentro das instalações do empreendimento ou para áreas próximas, participação em eventos de plantio de árvores, outros eventos ambientais especiais, organização de atividades de desenvolvimento sustentável para escolas ou comunidades locais, eventos beneficentes, etc.

O empreendimento é especialmente incentivado a contribuir para o apoio à conservação da biodiversidade, incluindo o apoio a áreas naturais protegidas e áreas de alto valor de biodiversidade.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar a documentação que mostra as atividades de conscientização realizadas nos últimos 12 meses e as planejadas para os próximos 12 meses.

12.5 O empreendimento fornece informações aos hóspedes sobre as praias, marinas e operadores de embarcações de turismo certificados com Blue Flag (Bandeira Azul) nas proximidades. (G)

Quando apropriado, os hóspedes do empreendimento são incentivados a frequentar/visitar praias, marinas e operadores de embarcações de turismo com certificação Blue Flag nas proximidades, para nadar, mergulhar, velejar e outras atividades recreativas.

Blue Flag é outro programa gerido pela Foundation for Environmental Education (FEE) e o Instituto Ambientes em Rede. É um rótulo ecológico voluntário para praias, marinas e operadores de embarcações de turismo sustentável. Mais informações sobre o programa Blue Flag (Bandeira Azul) são encontradas em www.bandeiraazul.org.br. As praias, marinas ou operadores de embarcações são considerados próximos se estiverem localizados a menos de 20 km do estabelecimento.

As informações podem ser obtidas na recepção/concierge, no “cantinho do meio ambiente” no lobby, através de monitores de TV ou meios eletrônicos nas áreas públicas e nos quartos, ou podem ser colocadas no diretório dos apartamentos.

Embora as informações sejam direcionadas aos hóspedes, o empreendimento também é incentivado a compartilhar essas informações com a equipe.

Como parte da adesão ao programa Green Key, o empreendimento deve fornecer informações precisas, claras e facilmente compreensíveis.

Durante a auditoria (inspeção presencial), o empreendimento deve apresentar as informações fornecidas aos hóspedes sobre as praias, marinas e operadores de embarcações turísticos com Blue Flag (Bandeira Azul). É verificado se as informações são precisas, claras e facilmente compreensíveis.

13. GESTÃO ADMINISTRATIVA

13.1 Todas as áreas de colaboradores devem preencher os mesmos critérios que as áreas de hóspedes. (I)

Para uma abordagem abrangente do meio ambiente e da sustentabilidade no empreendimento, todas as áreas de pessoal devem cumprir com os mesmos requisitos que as áreas de hóspedes.

O critério refere-se à gestão de água, energia e resíduos, bem como à informação e engajamento da equipe em trabalhos relacionados ao meio ambiente e sustentabilidade e ao engajamento em atividades de conscientização.

Isto significa que o fluxo de água de no mínimo 75% das torneiras não excede 8 litros / minuto, o fluxo de água de no mínimo 75% de chuveiros não excede 9 litros / minuto, no mínimo 75% das lâmpadas são energeticamente eficientes, lixeiras de reciclagem seletivas são incentivadas e há informações sobre as iniciativas ambientais do empreendimento fornecidas ao pessoal, incentivando o engajamento ativo na economia de recursos, etc.

Durante a auditoria (inspeção presencial), o empreendimento deve comprovar que as áreas de pessoal estão cumprindo com os mesmos critérios que as áreas de hóspedes quanto à conformidade com os critérios de gerenciamento de água, energia e resíduos.

13.2 Os artigos de papelaria e impressos produzidos ou encomendados pelo empreendimento devem ter selo ambiental, ser reciclados ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental. (I)

Para reduzir o consumo de energia e resíduos (e, portanto, diminuir a pegada ambiental), o uso de papelaria, papel e folhetos é reduzido ao mínimo. O material produzido ou encomendado deve ter um rótulo ecológico (incluindo o rótulo FSC), ser produzido por uma empresa com um sistema de gestão ambiental, ser feito de fibras recicladas ou, no mínimo, produzido a partir de papel reciclado.

O requisito refere-se a um mínimo de 75% da papelaria e material impresso comprado / produzido nos últimos 12 meses.

Durante a auditoria, o empreendimento deve comprovar que a papelaria e materiais impressos comprados nos últimos 12 meses têm selo ecológico, são reciclados ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental. As observações durante a inspeção visual confirmam o cumprimento dos requisitos.

13.3 Lojas e negócios operados por terceiros localizados nas instalações do empreendimento devem ser informados sobre as iniciativas ambientais da empresa, bem como do Green Key, e devem ser incentivados a gerir suas atividades com o mesmo espírito, seguindo os critérios Green Key. (I)

Muitos empreendimentos possuem lojas e negócios operadas por terceiros localizadas em suas instalações. O termo “operado por terceiros” significa lojas ou negócios que não são de propriedade do empreendimento. Lojas e negócios operados por terceiros podem, por exemplo, incluir cabeleireiros, cafés, pubs, restaurantes, academias, instalações de spa, agências de viagens e turismo, lojas de souvenir, de roupas, quiosques, aluguel de bicicletas, etc.

Lojas e negócios operados por terceiros localizados nas instalações do empreendimento são informadas sobre as iniciativas ambientais e de sustentabilidade do empreendimento, incluindo informações sobre Green Key. As informações podem ser fornecidas através de comunicação escrita ou em conexão com reuniões conjuntas, etc.

Lojas e negócios operadas por terceiros também são incentivados a gerenciar suas atividades seguindo os critérios ou com o mesmo espírito do programa Green Key, de modo que nenhuma atividade relacionada à administração de lojas e negócios operados por terceiros tenha efeitos negativos significativos nos ecossistemas naturais e na vida selvagem, e qualquer perturbação dos ecossistemas naturais seja compensada em benefício da gestão da conservação.

Lojas e negócios operados por terceiros valorizam e consideram o uso de elementos autênticos da cultura local tradicional e contemporânea em suas operações, design, decoração, culinária ou lojas, respeitando os direitos de propriedade intelectual das comunidades locais.

Nas lojas e negócios operados por terceiros, itens de espécies selvagens capturadas na natureza, consumidos, expostos, vendidos ou comercializados internacionalmente fazem parte de uma atividade regulada que garante que sua utilização seja sustentável. As interações com a vida selvagem livre organizada pelas lojas e negócios operados por terceiros são não-invasivas e geridas de forma responsável, para evitar efeitos adversos nos animais em questão e na viabilidade e comportamento das populações na natureza.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar informações sobre lojas e negócios operados por terceiros dentro do empreendimento e em suas instalações. A documentação deve mostrar que as lojas e negócios operados por terceiros são informados sobre as iniciativas ambientais e de sustentabilidade do empreendimento e incentivados a gerenciar suas atividades com o mesmo espírito ou seguindo os critérios Green Key. Lojas/negócios operados por terceiros são também incentivados a evitar impactos negativos sobre os ecossistemas e a vida selvagem. Itens de vida selvagem são não vendidos, a menos que permitido, e qualquer interação com vida selvagem livre deve ser gerida de forma responsável. O empreendimento deve valorizar a cultura local em sua operação, design, etc.

13.4 O empreendimento toma iniciativas para reduzir o uso de papel nos departamentos, quartos de hóspedes e salas de reunião. (G)

Para diminuir a pegada ambiental através da redução do consumo de energia, uso de recursos e geração de resíduos em relação à produção de papel, o empreendimento toma iniciativas para reduzir o uso de papel nos departamentos, quartos de hóspedes e salas de reunião.

As iniciativas para reduzir o uso de papel podem ser uma limitação do papel disponível nos quartos e salas de reunião, como exemplo, alguns pedaços de papel disponíveis e em formato menor (A5 em vez de A4), papel disponível somente mediante solicitação, papel disponível apenas em uma mesa central nas salas de reunião, acessibilidade a tablets ou outros equipamentos para escrever notas, etc.

Nos departamentos, as iniciativas podem incluir um incentivo para limitar a impressão de documentos, a impressão nos dois lados e/ou a reutilização de papel para anotações, etc. Todos os colaboradores são incentivados a reduzir o uso de papel, quando possível.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar informações sobre suas iniciativas para reduzir o uso de papel em departamentos, quartos de hóspedes e salas de reunião, e a inspeção visual confirma as iniciativas.

13.5 O empreendimento informa seus fornecedores sobre seus compromissos ambientais e os incentiva a seguir os critérios do Green Key. (G)

O empreendimento deve informar seus fornecedores sobre as iniciativas ambientais e de sustentabilidade do empreendimento, incluindo informações sobre o Green Key. As informações são fornecidas por meio de comunicação escrita ou em conexão com reuniões conjuntas, etc.

Os fornecedores são incentivados a gerir suas atividades seguindo os critérios Green Key ou com o mesmo espírito do programa, a fim de evitar efeitos negativos sobre os ecossistemas naturais e a vida selvagem pelos fornecedores.

Os fornecedores são fortemente incentivados a não comercializar produtos de espécies silvestres extraídos da natureza.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que os fornecedores foram informados sobre as iniciativas ambientais e de sustentabilidade do empreendimento e foram incentivados a gerir suas atividades com o mesmo espírito ou seguindo os critérios Green Key.

13.6 O empreendimento garante que seus fornecedores tenham certificação ecológica, tenham uma política ambiental escrita e/ou estejam comprometidos com o desenvolvimento sustentável. (G)

O empreendimento deve garantir que pelo menos 75% dos seus fornecedores tenham certificação ecológica, possuam um sistema de gestão ambiental, tenham uma política ambiental escrita e/ou demonstrem comprometimento com o desenvolvimento sustentável.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que pelo menos 75% dos fornecedores utilizados têm certificação ecológica, possuem um sistema de gestão ambiental, possuem uma política ambiental escrita e/ou estão comprometidos com o desenvolvimento sustentável.

13.7 O empreendimento contrata serviços e produtos locais e de comércio justo. (G)

O empreendimento busca que os serviços e bens (produtos) locais e de comércio justo sejam comprados quando disponíveis e de qualidade suficiente. Os serviços e bens produzidos e oferecidos localmente (a menos de 100 km do empreendimento) estimulam os negócios na área local e contribuem para a redução dos custos de transporte. O selo de comércio justo garante que os serviços e mercadorias sejam produzidos sob condições de trabalho justas. Pelo menos 75% das compras do empreendimento nos últimos 12 meses são serviços / mercadorias locais / de comércio justo.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que pelo menos 75% dos serviços e bens adquiridos pelo empreendimento nos últimos 12 meses são produzidos localmente e / ou com selo de comércio justo.

13.8 Bens duráveis adquiridos recentemente têm um selo ecológico ou devem ser produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental. (G)

Para garantir uma produção sustentável de bens duráveis, os bens duráveis adquiridos nos últimos 12 meses devem ter um selo ecológico ou terem sido produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.

Bens duráveis são produtos feitos para resistir ao uso repetido e por mais tempo, e incluem móveis, tapetes, equipamento de cozinha (geladeiras, freezers, fornos) e várias outras grandes máquinas utilizadas no empreendimento. Equipamentos de escritório (computadores, copiadoras, impressoras, etc.) estão excluídas deste critério, uma vez que estão contemplados pelo critério 7.27.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando que pelo menos 75% dos bens duráveis adquiridos nos últimos 12 meses possuem selo ecológico ou são produzidos por empresa com sistema de gestão ambiental.

13.9 A compra de descartáveis é monitorada e o empreendimento busca maneiras de reduzir seu uso. (G)

Para que o empreendimento reduza sua pegada ambiental através da redução de descartáveis, o mesmo registra e monitora a compra de todos os seus bens descartáveis.

Quando números relativos ao montante de diversas categorias de produtos descartáveis adquiridos nos últimos 12 meses estão disponíveis, o empreendimento consegue se posicionar e tomar iniciativas que potencialmente reduzam a utilização de descartáveis. Ao reduzir o uso de descartáveis, o empreendimento está apoiando a redução no consumo de energia e água durante a produção, bem como o desperdício após o uso.

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar uma lista de todos os itens descartáveis comprados nos últimos 12 meses e um plano de como o mesmo planeja reduzir a quantidade de produtos descartáveis.

13.10 O uso de meios de transporte ecologicamente corretos pela equipe é incentivado. (G)

Para reduzir a poluição do ar e melhorar a saúde, a equipe utiliza meios de transporte ecologicamente corretos para se deslocar para o trabalho. Transporte ecologicamente correto inclui bicicletas, transporte público (ônibus, trem, bonde, barco, etc.), o uso de veículos elétricos, programas de compartilhamento de carros, sistemas de ônibus para o pessoal, etc.

O empreendimento pode incentivar o uso de transporte ecologicamente correto através de comunicação verbal ou escrita. O empreendimento pode fornecer boas instalações (estacionamento bom e seguro para bicicletas, estações de carregamento de veículos elétricos, etc.) e/ou pode oferecer incentivos financeiros (por exemplo, bilhetes para uso de transporte público, gratuidade de estacionamento / carregamento de veículos elétricos, transporte gratuito em veículo próprio da empresa, apoio a iniciativas de compartilhamento de carros, etc.).

Durante a auditoria, o empreendimento deve apresentar documentação mostrando seu incentivo para a equipe usar o meio de transporte mais sustentável. Sempre que possível, a conformidade é verificada durante a inspeção presencial.