

Green Key per ristoranti: criteri e note esplicative

1 Gennaio 2019 – 31 Dicembre 2020

Introduzione:

I criteri per i ristoranti Green Key sono idonei per i ristoranti che non fanno parte di alberghi o altri alloggi. Per poter beneficiare del Green Key eco-label, il ristorante richiedente deve avere diritti legalmente acquisiti su proprietà, terreno e acqua e deve essere conforme alla normativa locale, comunale.

1. GESTIONE AMBIENTALE		
1.1	La Direzione deve essere coinvolta e nominare un Responsabile ambientale tra lo staff della struttura. (I)	<p>Per garantire che il Green Key eco-label sia ben implementato e gestito, la Direzione della struttura ha il compito di nominare un responsabile ambientale.</p> <p>Il responsabile ambientale designato è una funzione part-time. Può essere il direttore generale o qualsiasi altro membro del personale. Se la posizione di responsabile ambientale è insieme con un altro membro del personale, può essere indicata nella descrizione dell'attività lavorativa.</p> <p>Le principali funzioni del responsabile ambientale includono:</p> <ul style="list-style-type: none">• Essere referente per tutte le questioni ambientali/di sostenibilità per dirigenti/personale, fornitori e rappresentanti Green Key nazionali/internazionali.• Essere responsabile per istruire e supportare altri membri del personale (se applicabile) su questioni ambientali/di sostenibilità.• Essere responsabile della raccolta, gestione e aggiornamento dei dati ambientali relativi a pulizia, rifiuti e uso efficiente di gas, acqua ed elettricità.• Essere responsabile per lo sviluppo e l'attuazione della politica ambientale e del piano d'azione della struttura. <p>Il responsabile ambientale è responsabile della comunicazione con Green Key in relazione alla prima richiesta di adesione o al rinnovo della domanda del Green Key eco-label. Nel caso di cambiamento di tale nominativo, la FEE viene informata del cambiamento.</p>

		<p>Durante l'audit, il responsabile ambientale è normalmente presente per rispondere e spiegare il lavoro presso la struttura o in merito alle questioni ambientali in generale e ai criteri relativi al Green Key in particolare.</p>
1.2	<p>L'azienda deve avere una politica ambientale. (I)</p>	<p>Per garantire un quadro generale per il lavoro di sostenibilità della struttura, viene formulata una politica ambientale. Descrivere gli obiettivi generali e il livello di ambizione delle prestazioni ambientali dello struttura in relazione alla gestione ambientale, alla formazione ambientale, all'informazione e alla sensibilizzazione. La politica ambientale della struttura viene rivista regolarmente (ad esempio ogni tre anni) per consentire un miglioramento continuo.</p> <p>Al fine di costituire un sistema di gestione sostenibile nel lungo periodo e che sia adatto e alla portata della struttura, la politica ambientale include questioni ambientali e riferimenti a problemi sociali, culturali, economici, di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi problemi (alcuni di questi aspetti possono anche essere inclusi nella politica CSR, vedi criterio 11.1).</p> <p>La politica ambientale è una dichiarazione generale di impegno orientata al miglioramento continuo e costantemente monitorata, ma non affronta questioni specifiche o come gestirle. La politica ambientale è più ambiziosa rispetto al solo rispetto delle leggi e dei regolamenti.</p> <p>Se applicabile, la politica ambientale viene preferibilmente elaborata in collaborazione con il personale dipendente e compilata in modo tale che includa e tenga presente sia dei contributi della direzione che di quelli dello staff. La politica ambientale è normalmente firmata dal direttore generale della struttura. Dopo la sua elaborazione, la politica ambientale sarà disponibile per tutti i dipendenti dell'organizzazione.</p> <p>Durante l'audit in loco, l'organizzazione presenta il documento della politica ambientale e mostra la sua disponibilità al personale della struttura. Si verifica che la politica ambientale abbia meno di tre anni e che si tratta di un documento generale che include questioni ambientali e riferimenti ad altre questioni di sostenibilità.</p>
1.3	<p>Obiettivi e piani di azione devono essere formulati ogni anno per un miglioramento costante. (I)</p>	<p>Per garantire un piano più concreto legato alla sostenibilità della struttura, sono stati formulati obiettivi e un piano d'azione annuale. Gli obiettivi e il piano d'azione annuale riflettono il lavoro concreto verso l'adempimento della politica ambientale e comprendono obiettivi specifici da raggiungere nei successivi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungere gli obiettivi pianificati nell'anno successivo.</p>

		<p>Al fine di costituire obiettivi e azioni concrete per un sistema di gestione orientato alla sostenibilità di lungo periodo e che sia adatto alle sue dimensioni e alla sua portata, gli obiettivi e il piano d'azione della struttura dovranno includere questioni ambientali e riferimenti a diritti sociali, culturali, economici, umani, problemi di salute, rischio e gestione delle crisi.</p> <p>Gli obiettivi e il documento del piano di azione annuale sono preferibilmente elaborati in collaborazione con il personale e compilati in modo da includere sia i contributi della direzione che quelli dello staff.</p> <p>Sarebbe opportuno che l'organizzazione formuli almeno un minimo di tre punti all'interno delle diverse aree operative dell'organizzazione. Nel preparare gli obiettivi e il piano d'azione annuale, è fortemente consigliato di utilizzare i criteri del Green Key cui ispirarsi. La conformità di alcuni dei criteri guida non ancora implementati come nonché come approfondire ulteriormente i criteri imperativi e guida già implementati potrebbe essere parte del programma di azione. Da notare che il ristorante deve garantire il rispetto di una percentuale crescente di criteri guida durante gli anni a venire. Obiettivi e azioni già realizzati non possono essere aggiunti agli obiettivi o nel piano d'azione annuale dell'anno in corso.</p> <p>Durante l'audit, vi è un controllo amministrativo della presenza e del contenuto degli obiettivi. Viene richiesto inoltre il documento del piano di azione annuale per l'anno successivo e la sua disponibilità al personale della struttura (ove applicabile). Viene verificato che il documento includa almeno tre punti di azione che includano le diverse aree operative/categorie Green Key. Se il ristorante ha già ottenuto il Green Key da più di un anno, ci sarà anche una valutazione del lavoro in corso sugli obiettivi e il piano d'azione vigente. Nel caso in cui alcune azioni programmate non siano state eseguite, c'è una discussione sul perché la struttura richiedente non è stata in grado di portare a termine le azioni pianificate durante l'anno passato.</p>
1.4	L'azienda deve creare e rendere disponibile per un'eventuale ispezione, un raccoglitore dove mantenere tutta la documentazione inerente Green Key. (I)	<p><i>Per avere tutte le informazioni facilmente accessibili, il raccoglitore Green Key viene normalmente organizzato in base alle sezioni dei criteri Green Key contenenti tutti i documenti pertinenti e aggiornati che mostrano la conformità con ciascun criterio.</i></p> <p><i>Il raccoglitore Green Key può essere un raccoglitore fisico con copie cartacee dei vari documenti o può essere un raccoglitore elettronico con i documenti organizzati in cartelle.</i></p>

		<i>Durante l'audit, il responsabile Ambientale mostra il raccoglitore Green Key per l'ispezione generale e per dimostrare la conformità ai vari criteri di Green Key.</i>
1.5	Il Responsabile Ambientale deve assicurarsi che i criteri Green Key vengano rivisti annualmente. (I)	<p><i>La conformità a questo criterio è rilevante solo se il ristorante sta ri-applicando per il rinnovo del Green Key eco-label.</i></p> <p><i>Il responsabile Ambientale si fa carico della richiesta di adesione Green Key e del material da redigere, dell'ultimo rapporto di audit e delle ultime decisioni e raccomandazioni fatte dall'auditor o della giuria nazionale/internazionale.</i></p> <p><i>Il gestore ambientale presta particolare attenzione ai cambiamenti in conformità con i criteri imperativi e facoltativi rispetto all'ultima revisione e li riporta alla FEE.</i></p> <p><i>Quando il responsabile ambientale invia la domanda di rinnovo della certificazione Green Key, conferma che è stata effettuata una revisione annuale dei criteri Green Key e che il raccoglitore è stato aggiornato rispetto l'anno precedente. Il responsabile ambientale confermerà così l' idoneità con tutti i criteri imperativi e la percentuale richiesta di criteri guida.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato che la documentazione inviata e aggiornata - relativa alle modifiche sulle conformità ai criteri di rinnovo della certificazione Green Key - sia coerente con l'esito dell'audit.</i></p>
1.6	L'azienda deve stabilire una collaborazione attiva con i più rilevanti portatori d'interesse (stakeholders) locali. (I)	<p>Lo scopo di questo criterio è quello di rafforzare il ruolo attivo svolto dall'organizzazione nella creazione di consapevolezza ambientale a livello locale e nella promozione di pratiche rispettose dell'ambiente nei confronti dei loro partner.</p> <p>Il criterio si concentra principalmente sulla collaborazione in merito a questioni ambientali, ma potrebbe anche riferirsi a questioni sociali, culturali, economiche, di qualità, diritti umani, salute, rischio e gestione delle crisi. Ove appropriato, Green Key incoraggia l'organizzazione a cooperare con gli stakeholder per il rispetto e valorizzazione dei siti e delle tradizioni storiche archeologiche e culturali.</p> <p>Gli stakeholder rilevanti (vi deve essere almeno un tipo di stakeholder selezionato) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.</p>

		<p>Affinché la collaborazione possa essere presa in considerazione, deve esserci una collaborazione attiva e bidirezionale tra la struttura e le parti interessate.</p> <p>Durante l'audit, si verifica che sulla documentazione mostrata sia in essere la collaborazione con almeno uno stakeholder locale pertinente.</p>
1.7	<p><i>L'azienda misurerà la propria impronta di carbonio attraverso l'uso di uno strumento di rilevazione di CO2 riconosciuto. (G)</i></p>	<p>Con questo criterio, la struttura utilizza il suo consumo energetico annuo misurato (e potenzialmente anche acqua e rifiuti) per calcolare l'impronta di carbonio annuale dello struttura attraverso uno strumento riconosciuto di misurazione della CO2. Il calcolo potrebbe essere utilizzato per verificare le fluttuazioni delle emissioni di carbonio del ristorante da un periodo all'altro con l'obiettivo di ridurlo. Può essere usato per confrontare le emissioni di carbonio tra gli stabilimenti (se lo si desidera), e/o può essere utilizzato per compensare o incoraggiare la compensazione delle emissioni di carbonio.</p> <p>Sono disponibili in commercio diversi strumenti di misurazione del carbonio, inclusi strumenti disponibili gratuitamente e strumenti disponibili a pagamento.</p> <p>Dopo aver calcolato l'impronta di carbonio, la struttura dovrà formulare/implementare procedure per evitare e/o ridurre al minimo le emissioni di carbonio; viene incoraggiata la compensazione delle emissioni rimanenti.</p> <p>Durante l'audit, il responsabile ambientale presenta lo strumento di misurazione del carbonio, i risultati calcolati, il piano per la riduzione dell'impronta di carbonio e le possibilità di compensare le restanti emissioni.</p>
<p>2. COINVOLGIMENTO DELLO STAFF</p>		
2.1	<p>La Direzione deve programmare delle riunioni per dare istruzioni allo staff sulle questioni concernenti le nuove iniziative ambientali e su quelle già</p>	<p><i>Per le strutture con personale dipendente, è importante che tutti siano informati e coinvolti sulle iniziative ambientali del ristorante. Di conseguenza, il responsabile ambientale del ristorante organizza almeno 1-3 riunioni annuali.</i></p>

	<p>esistenti e deve verbalizzare le relative registrazioni. (I)</p>	<p><i>Le informazioni includono problemi di gestione ambientale (acqua, energia, rifiuti, pulizia, cibo e bevande, ecc.) e altri problemi di sostenibilità, ma anche questioni di sensibilizzazione degli ospiti, del personale, dei fornitori e della comunità circostante.</i></p> <p><i>Mantenere aggiornato lo staff sulle iniziative ambientali esistenti e nuove dà allo staff una migliore comprensione del proprio ruolo nel lavoro, ma consente anche allo staff di informare e rispondere adeguatamente alle domande degli ospiti in merito. Lo staff non è solo informato sugli iniziative ambientali, ma ha anche la possibilità di contribuire con idee e suggerimenti.</i></p> <p><i>Quando si pianificano le riunioni, si tiene conto dei dipendenti stagionali al fine di garantire la massima partecipazione possibile del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono presentati i verbali delle riunioni tra la direzione e il personale (ove applicabile) che mostrano le persone presenti e le questioni ambientali/di sostenibilità discusse. Se la struttura si candida per la prima volta, presenta gli incontri programmati. Il revisore può anche intervistare il personale per accertare il loro livello di conoscenza delle iniziative ambientali del ristorante.</i></p>
2.2	<p>Il responsabile ambientale deve partecipare alle riunioni con la Direzione per presentare gli sviluppi in campo ambientale dell'organizzazione. (I)</p>	<p><i>Gli incontri tra il responsabile ambientale e i gestori del ristorante sono importanti per mantenere la direzione informata e coinvolta nella gestione ambientale, nonché per continuare ad avere l'approvazione della direzione per il lavoro sulle questioni ambientali. Ad esempio, in alcune strutture più piccole si possono tenere contemporaneamente gli incontri tra il personale e il management e tra il manager e il management ambientale. Si prevede che il ristorante includa normalmente almeno 1-3 riunioni annuali.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono presentati i verbali delle riunioni tenute tra il management e il responsabile ambientale che mostrano le persone presenti e le questioni ambientali/di sostenibilità discusse. Se la struttura si candida per la prima volta, presenta gli incontri programmati.</i></p>
2.3	<p>Il responsabile ambientale e gli altri membri dello staff devono ricevere una formazione adeguata sulle tematiche ambientali. (I)</p>	<p><i>È importante che il responsabile ambientale e gli altri membri del personale ricevano una formazione specifica sulle questioni ambientali e di sostenibilità, in modo che possano essere determinate e attuate soluzioni adeguate e possibili per il ristorante.</i></p> <p><i>La formazione comprende questioni di gestione ambientale (acqua, energia, rifiuti, pulizia, cibo e bevande, ecc.), sensibilizzazione della clientela, del personale, dei fornitori e della comunità circostante, nonché altri problemi di sostenibilità, affrontando aspetti sociali, culturali, economici, problemi di qualità, diritti umani,</i></p>

		<p><i>salute, rischio e gestione delle crisi. La formazione potrebbe anche essere estesa per aggiungere conoscenze su altre questioni all'interno o intorno al ristorante (ad esempio, la biodiversità).</i></p> <p><i>La formazione può essere sia esterno che interno. La formazione esterna può consistere in corsi di formazione da parte di consulenti, esperti, guide, fornitori di prodotti, viaggi studio, partecipazione a seminari, webinar e altri corsi e studi online, reti, ecc. In alcuni paesi, vengono organizzati seminari Green Key e webinar concentrati in particolare sulle tendenze e le idee in relazione al rispetto dei criteri di Green Key, e questi incontri possono anche essere utilizzati come una piattaforma di networking tra le strutture certificate Green Key.</i></p> <p><i>È anche importante che i corsi interni e la formazione siano organizzati dal responsabile ambientale (e dal comitato ambientale) e dai membri dello staff su come lavorare e raggiungere gli obiettivi ambientali e le azioni pianificate all'interno del ristorante. La formazione interna può avvenire per singolo individuo o per gruppi.</i></p> <p><i>Si prevede che ogni singolo individuo partecipi normalmente ad almeno 1-3 sessioni di formazione annuali organizzate dalla struttura.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vi è una presentazione delle sessioni di formazione esterne/interne tenute negli ultimi 12 mesi con un'indicazione del personale partecipante che copre le aree di gestione ambientale e di sensibilizzazione, e altri argomenti di sostenibilità. Se la struttura viene presentata per la prima volta, presenta la formazione pianificata.</i></p>
2.4	<p>Il responsabile ambientale deve garantire che i dipendenti siano a conoscenza degli impegni ambientali del ristorante. (I)</p>	<p><i>È importante che il responsabile ambientale garantisca il flusso di informazioni allo staff e coinvolga il personale nelle iniziative ambientali stabilite. Mantenere aggiornato lo staff sulle iniziative ambientali esistenti e nuove dà allo staff una migliore comprensione del proprio ruolo, dell'impatto generato, del proprio contributo e allo stesso tempo consente allo staff di rispondere adeguatamente alle domande della clientela a tal proposito.</i></p> <p><i>Essere consapevoli include conoscere questioni di gestione ambientale (acqua, energia, rifiuti, pulizia, cibo e bevande, ecc.) e altri problemi inerenti la sostenibilità, nonché questioni di sensibilizzazione di ospiti, personale, fornitori e comunità circostante.</i></p>

		<p><i>Nelle strutture di piccola dimensione, gli incontri tra il personale e la direzione e tra il personale e il responsabile dell'ambiente potrebbero essere svolti contemporaneamente. Aumentare la consapevolezza dello staff nei confronti degli impegni di sostenibilità generati dal ristorante può anche avvenire attraverso manifesti, newsletter, suggerimenti, ecc. A seconda del tipo e della forma di sensibilizzazione, potrebbe essere rivolto a individui, gruppi o per tutto il personale contemporaneamente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrata l'evidenza oggettiva relativa alla consapevolezza del personale attraverso i verbali delle riunioni o informazioni attraverso newsletter e poster, ecc. Se il ristorante richiede il Green Key eco-label per la prima volta, presenta gli incontri/i materiali previsti.</i></p>
3. INFORMAZIONI PER GLI OSPITI		
3.1	L'organizzazione deve dare un chiaro risalto all'ottenimento del Marchio Green Key, apponendo il marchio in luogo/luoghi visibili. (I)	<p><i>È richiesto alla struttura di esporre la targa Green Key standard e il certificato Green Key standard all'ingresso.</i></p> <p><i>Copie aggiuntive della placca Green Key possono essere acquistate e collocate in altre posizioni strategiche così come copie aggiuntive del certificato Green Key (ad esempio collocazione presso la bacheca del personale o la mensa).</i></p> <p><i>L'esposizione della targa viene utilizzata dalla struttura come strumento di marketing e rappresenta il conseguimento della certificazione; è anche uno strumento per dare visibilità al marchio Green Key in generale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato che siano esposti la placca Green Key standard e il certificato Green Key per il periodo di certificazione. Se in passato la struttura non è mai stata Green Key, viene mostrata la posizione pianificata dell'esposizione della targa e del certificato all'ingresso.</i></p>
3.2	Materiale informativo sul Green Key deve essere visibile e accessibile ai propri ospiti. (I)	<p><i>Gli ospiti che visitano la struttura devono essere a conoscenza dei requisiti per ottenere la certificazione Green Key.</i></p>

		<p><i>Le informazioni sul Green Key eco-label possono essere disponibili come materiale presente all'entrata, in un "angolo green", ecc.. Il logo Green Key (nel formato corretto) viene normalmente considerato come parte di queste informazioni.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, lo struttura fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili sulla struttura, i suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere offerto.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato che il materiale informativo su Green Key sia visibile e accessibile. Se in passato la struttura non ha ricevuto il Green Key eco-label, devono essere presentati i materiali informativi sulla bozza e le posizioni in cui sarà disponibile la comunicazione. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.3	<p>Informazioni su Green Key deve essere disponibile sul sito web dell'azienda. (1)</p>	<p><i>Il sito web dello struttura deve contenere brevi informazioni sulla certificazione Green Key e sul fatto che la struttura abbia ottenuto tale riconoscimento. Sono inclusi i link al sito web internazionale Green Key (www.greenkey.global) e al sito web nazionale Green Key. Si consiglia di esporre il logo Green Key (nel formato corretto). Il sito web mostra anche brevi informazioni sugli impegni ambientali da parte dell'organizzazione. Le informazioni vengono presentate sulla base delle linee guida di branding della certificazione. Nei rari casi in cui uno struttura non sia in possesso di un sito web, sarà esentata dal rispetto di questo criterio.</i></p> <p><i>Oltre alle informazioni sul sito web, la struttura viene incoraggiato a informare i clienti sul Green Key eco-label anche attraverso i social media.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, il ristorante fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili in merito all'istituzione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o è attuato dal ristorante.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le informazioni su Green Key e le informazioni ambientali sul sito web. Se in passato la struttura non ha ricevuto il marchio Green Key, viene presentata la bozza delle informazioni per il sito web. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>

3.4	<p>L'azienda deve informare e coinvolgere gli ospiti sugli impegni per l'ambiente portati avanti dall'azienda stessa, incoraggiandoli a partecipare attivamente in iniziative ambientali. (I)</p>	<p><i>È importante che lo struttura informi i suoi ospiti sulle iniziative ambientali in atto.</i></p> <p><i>Oltre a informare I clienti sugli impegni ambientali, è anche importante che lo struttura aggiunga informazioni su come gli ospiti possono essere coinvolti e partecipare attivamente alle iniziative ambientali dello stessa. La partecipazione attiva può coinvolgere questioni di gestione ambientale (ad esempio acqua, energia e risparmio di rifiuti), ma può anche concentrarsi su altre questioni relative alla sostenibilità (ad esempio il sostegno alle associazioni di beneficenza sociali).</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili in merito all'organizzazione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o è attuato dalil ristorante.</i></p> <p><i>Durante l'audit vengono presentate le informazioni relative alle iniziative ambientali/di fornite agli ospiti, incluso il loro incoraggiamento alla partecipazione. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.5	<p>Il Front desk deve essere in grado di dare informazioni aggiornate su Green Key, sulle attuali iniziative di promozione sostenibile e sulle attività ambientali dell'azienda. (I)</p>	<p><i>Con rilascio della certificazione Green Key vi è la consegna dei relativi targa e certificato, i quali dovranno essere visualizzati all'ingresso dello struttura. Le informazioni sul Green Key e gli impegni ambientali dovranno essere visibili sul sito web dell'azienda. Gli ospiti potrebbero essere interessati a saperne di più sul programma di certificazione. In questo caso, è importante che lo staff sia in grado di informare gli ospiti sul Green Key e le attività ambientali più importanti della struttura.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, l'organizzazione fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili in merito all'organizzazione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o è attuato dalil ristorante.</i></p> <p><i>Durante l'audit, le persone incaricate di accogliere gli ospiti sono invitate a fornire informazioni di base su Green Key e sulle attività e le attività ambientali più importanti della struttura. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.6	<p>L'azienda deve essere in grado di dare informazioni sui mezzi di trasporto pubblico e alternativi</p>	<p><i>Al fine di incoraggiare gli ospiti che soggiornano nelil ristorante ad utilizzare mezzi di trasporto diversi da auto e taxi, il ristorante deve essere in grado di informare su queste alternative. Il mezzo di trasporto alternativo include:</i></p>

	<p>(biciiletta, car sharing, ecc.). (I)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sistemi di trasporto pubblico/privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)</i> • <i>Sistemi di taxi/minibus condivisi</i> • <i>Le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura</i> • <i>Per gli ospiti che utilizzano le auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche.</i> • <i>Altri mezzi di trasporto tra cui opportunità di ciclismo e alternative a piedi.</i> <p><i>Le informazioni sui sistemi di trasporto locali e altre alternative di trasporto sono fornite dalla persona che accoglie gli ospiti e/o attraverso del materiale informativo disponibile.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni precise, chiare e facilmente comprensibili in merito all'istituzione e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni sulla sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o venga attuato.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le informazioni fornite dall'organizzazione sui sistemi di trasporto locali e altre alternative di trasporto. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
3.7	<p><i>Informazioni sul risparmio di energia e acqua devono essere visibili per gli ospiti. (I)</i></p>	<p><i>Poiché la riduzione dell'impronta ambientale viene effettuata in particolare attraverso il risparmio di energia e di acqua, gli ospiti che visitano la struttura vengono informati delle particolari iniziative di risparmio di energia e di acqua realizzate dalla struttura e di come gli ospiti possono contribuire alle iniziative di risparmio di energia e di acqua.</i></p> <p><i>Le informazioni sul risparmio energetico e idrico sono incluse nelle informazioni o nei poster nelle aree pubbliche del ristorante.</i></p> <p><i>Come parte dell'adesione al programma Green Key, il ristorante fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili in merito al ristorante e ai suoi prodotti e servizi, comprese le dichiarazioni di sostenibilità, e non deve promettere più di quanto possa essere o sia implementato dal ristorante.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le informazioni visibili per gli ospiti sul risparmio di energia e acqua (e il loro potenziale supporto al risparmio di energia / acqua). Si verifica che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>

3.8	<p><i>La struttura fornisce agli ospiti la possibilità di valutare le sue performance ambientali e socio-culturali. (G)</i></p>	<p><i>Un questionario di raccolta feedback può fornire indicazioni sulla soddisfazione e consapevolezza dei clienti riguardo alle attività ambientali e/o socio-culturali intraprese della struttura. I risultati potrebbero essere utili per migliorare le prestazioni e per promuovere gli sforzi ambientali/socio-culturali dell'organizzazione.</i></p> <p><i>Nella maggior parte dei casi, le domande relative alle prestazioni ambientali/socio-culturali fanno parte di un questionario di soddisfazione generale che comprende una serie di altri aspetti tra cui la qualità, il prezzo, il servizio, ecc.</i></p> <p><i>Se il feedback degli ospiti nella valutazione delle prestazioni ambientali e/o socioculturali richiede un'azione correttiva, ciò viene fatto dall'organizzazione, ove possibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta le domande di valutazione relative alle prestazioni ambientali/socioculturali e fornisce esempi di come il feedback degli ospiti viene monitorato e utilizzato nelle azioni correttive.</i></p>
<p>4. ACQUA</p>		
4.1	<p><i>Il consumo totale dell'acqua deve essere registrato almeno una volta al mese. (I)</i></p>	<p><i>Affinché lo struttura riduca la sua impronta ambientale e quindi riduca i costi, è necessario innanzitutto registrare regolarmente il consumo totale di acqua almeno una volta al mese. Dovrebbe essere fatto anche il calcolo del consumo di acqua per ospite. Se disponibili, vengono indicate le fonti dell'acqua e viene verificato se queste fonti sono sostenibili e non impattano negativamente l'ambiente.</i></p> <p><i>Si consiglia di registrare il consumo totale di acqua più frequentemente di una volta al mese, poiché produrrà informazioni più dettagliate sul consumo totale di acqua.</i></p> <p><i>Qualora si verificassero importanti cambiamenti nel consumo di acqua (specialmente sotto forma di consumo maggiore del previsto), la struttura ha procedure in atto per indagare immediatamente quale possa essere il motivo dei consumi di acqua e come attuare azioni correttive. Nelle aree ad alto rischio idrico, si consiglia vivamente di prestare ulteriore assistenza e cationi in collaborazione con altre parti interessate.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrato il quantitativo di registrazione mensile del consumo totale di acqua e il calcolo del consumo di acqua per notte ospite (se calcolato). La struttura presenta le procedure per indagare e potenzialmente correggere in caso di improvvisi cambiamenti del consumo totale di acqua. Se vengono indicate le fonti di acqua, la struttura conferma che le fonti sono sostenibili e non influenzano negativamente</i></p>

		<i>l'approvvigionamento idrico locale (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma sull'autorità locale se necessaria).</i>
4.2	Le nuove cassette di risciacquo dei wc non devono scaricare più di 6 litri di acqua per volta. (I)	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua dei servizi igienici acquistati negli ultimi 12 mesi e collocati nelle camere degli ospiti non deve superare i 6 litri (o 1,59 galloni statunitensi) per minuto. In alcuni casi, il flusso d'acqua dello sciacquone potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</i></p> <p><i>Anche i bagni acquistati più di 12 mesi sono incoraggiati a rispettare il limite di 6 litri per getto.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le ricevute/documentazione per i servizi igienici acquistati negli ultimi 12 mesi indicanti il flusso massimo di 6 litri.</i></p>
4.3	Il proprietario e il personale addetto alle pulizie devono assicurarsi che tutte le attrezzature relative all'impianto idrico e sanitario siano sottoposte a manutenzione per evitare ogni forma di spreco/perdite di acqua. (I)	<p><i>I rubinetti e le toilette che perdono nelle camere degli ospiti, nelle aree pubbliche e nelle aree del personale possono causare un effetto negativo sull'impatto ambientale attraverso un consumo eccessivo di acqua e quindi costi inutili.</i></p> <p><i>Le procedure operative standard che sono in atto per il gestore/addetto alle pulizie/personale addetto alla manutenzione, includono controlli regolari per rubinetti che gocciolano visibilmente e servizi igienici che perdono. Nel caso si osservino rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono, vengono implementate azioni correttive per riparare le perdite.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le procedure operative standard per il controllo periodico di rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono e le azioni correttive per l'attuazione dopo l'osservazione delle perdite. Durante l'ispezione visiva, vi è un controllo di rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono.</i></p>
4.4	Il getto d'acqua di almeno il 75% dei rubinetti non deve eccedere gli 8 litri per minuto. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua del 75% dei rubinetti non deve superare gli 8 litri (o 2.11 galloni USA) al minuto. In molti casi, il flusso d'acqua del rubinetto potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti.</i></p> <p><i>Per ottemperare a questo criterio, la struttura può scegliere di far realizzare rubinetti con flusso d'acqua limitato o di installare dispositivi di limitazione dell'acqua sul rubinetto. Il flusso d'acqua ridotto si ottiene</i></p>

		<p><i>spesso miscelando acqua e aria negli aeratori del rubinetto. Una soluzione di breve durata può anche essere quella di ridurre la pressione dell'acqua nel sistema di distribuzione dell'acqua.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono eseguite misurazioni campione del flusso d'acqua in alcuni rubinetti selezionati in diverse parti della struttura.</i></p>
--	--	--

4.5	Gli orinatoi devono avere sensori, dispositivi di risparmio idrico o essere privi di acqua. (I)	<p>Gli orinatoi possono contribuire a un impatto ambientale riducendo i consumi idrici e riducendo così i costi. Gli orinatoi sono dotati di sensori di rilevamento o di un pulsante "push" (senza risciacquo superiore a 3 litri o 0,79 galloni USA al minuto) o privi di acqua. Ogni orinatoio ha sensori individuali.</p> <p>Durante l'audit, gli orinatoi vengono controllati visivamente per rilevare la presenza di singoli sensori, un pulsante con flusso d'acqua ridotto o essere privi di acqua.</p>
4.6	Le lavastoviglie a incasso o a nastro trasportatore appena acquistate non devono consumare più acqua di 3,5 litri per cestello. (I)	<p>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, le lavastoviglie professionali o a nastro presenti in cucina e acquistate negli ultimi 12 mesi non devono utilizzare più di 3,5 litri (o 0,92 galloni USA) per cestello.</p> <p>Durante l'audit, vengono mostrate le ricevute delle lavastoviglie professionali o a nastro acquistate negli ultimi 12 mesi che indicano l'uso massimo di 3,5 litri per cestino. In alternativa, è possibile presentare schede tecniche e manuali delle lavastoviglie acquistate che indicano il flusso massimo.</p>
4.7	Le istruzioni per risparmiare acqua ed energia durante il funzionamento delle lavastoviglie devono essere esposte vicino alla macchina. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, la macchina fornisce le istruzioni per l'uso della lavastoviglie nel modo più ecologico per risparmiare energia e acqua. Le istruzioni sono presentate in modo facilmente comprensibile (alcune frasi nelle rispettive lingue o usando pittogrammi icone/immagini).</i></p> <p><i>Le istruzioni potrebbero includere indicazioni sull'avvio della lavastoviglie solo quando il cestello è pieno, la dose corretta di detersivi, la pulizia del cibo prima di caricare la lavastoviglie, utilizzare il programma di lavastoviglie corretto, ecc.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), viene verificato che le istruzioni siano in un formato facilmente comprensibile accanto alla lavastoviglie.</i></p>
4.8	È necessario installare un filtro per i grassi. (I)	<p>Filtri per grassi ben funzionanti in cucina contribuiscono a ridurre l'impronta ambientale risparmiando acqua e prodotti chimici e quindi riducendo i costi. Per evitare che il grasso blocchi gli scarichi, la struttura deve disporre di separatori di grassi in cucina e questi ultimi devono essere svuotati regolarmente.</p> <p>Durante l'audit, viene verificata la presenza di filtri per grassi ben funzionanti negli scarichi della cucina.</p>

4.9	Tutte le acque di scarico devono essere trattate conformemente alle leggi nazionali o regionali. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale del ristorante, è importante che le acque reflue generate dalla struttura non vengano mai scaricate senza essere state prima trattate. La struttura può essere collegato a un sistema fognario pubblico esistente o avere le acque reflue trattate in un sistema fognario privato.</i></p> <p><i>È importante che tutte le acque reflue siano trattate in modo conforme alla legislazione nazionale e/o locale. Dopo il trattamento, le acque reflue trattate vengono rilasciate in modo sicuro senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrata la licenza (o altra documentazione adeguata) del ristorante che dimostra la conformità con i requisiti del trattamento delle acque reflue. Il ristorante conferma che le acque reflue trattate hanno un rilascio sicuro senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma in merito all'autorità locale). Durante l'ispezione visiva, vengono segnalate eventuali osservazioni di potenziale mancanza di conformità con il criterio.</i></p>
4.10	Le lavastoviglie e le lavatrici appena acquistate non devono essere ad uso domestic ma ad uso industriale. (G)	<p>Le lavastoviglie/lavatrici domestiche convenzionali sono meno efficienti dal punto di vista energetico e idrico rispetto alle lavastoviglie professionali (industriali) o a nastro/lavatrici quando si tratta di un uso su larga scala. Per ridurre l'impronta ambientale e quindi risparmiare sui costi, l'uso di elettrodomestici convenzionali è generalmente evitato o minimizzato. Le lavastoviglie e le macchine per lavanderia acquistate negli ultimi 12 mesi non sono pertanto elettrodomestici convenzionali.</p> <p>Nei casi eccezionali in cui sono necessarie solo piccole lavastoviglie e lavatrici, potrebbe tuttavia essere la migliore soluzione dal punto di vista ambientale continuare a utilizzare gli elettrodomestici convenzionali.</p>
4.11	Contatori separati devono essere installati nelle aree in cui si rileva un alto consumo di acqua. (G)	<p><i>Per registrare al meglio il consumo di acqua proveniente dalle diverse parti del ristorante, sono installati contatori dell'acqua supplementari/separati, specialmente in aree con un elevato consumo di acqua (ad esempio cucina, piscina, ecc.). Alcune strutture hanno scelto di avere contatori d'acqua separati in ogni rubinetto.</i></p> <p><i>Fornire informazioni più accurate attraverso i contatori dell'acqua supplementari/separati relativi alle diverse fonti di utilizzo dell'acqua, consente al ristorante di sviluppare migliori strategie orientate alla riduzione del consumo di acqua e quindi alla riduzione del l'impatto ambientale riducendo così i costi. Inoltre facilita la scoperta e la provenienza di eventuali perdite.</i></p>

		<p><i>Avendo più contatori dell'acqua installati, il consumo di ciascun contatore dell'acqua viene raccolto e registrato singolarmente. Si invita alla lettura del consumo di acqua dei diversi contatori più frequentemente di una volta al mese, poiché produrrà informazioni più dettagliate sul consumo di acqua di ogni singolo contatore.</i></p> <p><i>Durante la verifica, viene mostrati I dati delle registrazioni mensili del consumo di acqua dei diversi contatori (compresa l'indicazione della posizione) e la procedura operativa standard per indagare e potenzialmente correggere cambiamenti improvvisi del flusso e dei consumi.</i></p>
4.12	<i>Il flusso d'acqua dei rubinetti nelle aree pubbliche non deve eccedere i 6 litri per minuto. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, il flusso d'acqua dei rubinetti e servizi igienici non deve superare i 6 litri (o 1,59 galloni USA). In alcuni casi, il flusso d'acqua nei rubinetti o lo sciacquone potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti. L'installazione di sensori nei bagni contribuisce anche a ridurre il consumo di acqua.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono presentate ricevute/schede tecniche/manuali utente che mostrano che i servizi igienici e i rubinetti hanno un flusso d'acqua non superiore a 6 litri al minuto. Durante l'ispezione visiva, viene eseguita la misurazione del flusso dell'acqua nei rubinetti.</i></p>
4.13	<i>Le acque reflue vengono riutilizzate (dopo il trattamento). (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale e ridurre il consumo di acqua, le acque reflue sono, ove possibile, riutilizzate dopo il trattamento (il trattamento viene effettuato dall'impianto pubblico di trattamento delle acque reflue o dalla struttura stessa). Le acque reflue trattate possono essere utilizzate come fertilizzante per i campi, le aree verdi del ristorante o laddove appropriato. Il riutilizzo delle acque reflue trattate deve essere fatto in modo sicuro senza effetti negativi sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono fornite informazioni sul riutilizzo delle acque reflue trattate e la struttura conferma che l'uso delle acque reflue trattate non influisce negativamente sulla popolazione locale e sull'ambiente (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma sull'argomento dal autorità locale vicina se necessario).</i></p>
4.14	<i>L'acqua piovana è raccolta e usata nei bagni o per altri impieghi consentiti. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale attraverso il risparmio idrico e quindi ridurre i costi, l'acqua piovana viene raccolta e utilizzata per I servizi igienici o altri scopi, come l'irrigazione delle aree verdi della struttura. La raccolta di acqua piovana deve essere effettuata in modo sicuro, senza effetti negativi sugli ospiti e sul personale aziendale, sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i></p>

		<i>Durante l'audit, gli impianti di raccolta dell'acqua piovana vengono ispezionati visivamente e la struttura conferma che l'acqua piovana raccolta non ha effetti negativi sugli ospiti e sul personale del ristorante, sulla popolazione locale e sull'ambiente.</i>
4.15	<i>I nuovi servizi igienici acquistati devono permettere lo scarico a doppio flusso (3/6 litri). (G)</i>	<p><i>Poiché i servizi igienici a doppio scarico assicurano un minore impatto ambientale grazie a un ridotto consumo di acqua e quindi costi minori, i bagni acquistati negli ultimi 12 mesi per le aree pubbliche e/o le aree del personale hanno un doppio scarico con un massimo di 3/6 litri (0,79/1,59 galloni statunitensi) per litro. In alcuni casi, il flusso di scarico dell'acqua potrebbe essere ulteriormente ridotto senza compromettere il comfort degli ospiti e del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono mostrate le ricevute delle toilette acquistate negli ultimi 12 mesi che indicano un doppio flusso di massimo 3/6 litri e la presenza di servizi igienici a doppio scarico viene ispezionata visivamente.</i></p>
5. PULIZIA E PRODOTTI PER LA PULIZIA		
5.1	Gli acquisti recenti di prodotti utilizzati per le attività di sanificazione, lavaggio, ecc. devono possedere caratteristiche ecologiche/eco-compatibili o possedere un marchio ecologico di qualità riconosciuto a livello nazionale o internazionale. Componenti presenti nella Blacklist Green Key non devono essere presenti in tali prodotti. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale, l'uso di prodotti detergenti contenenti sostanze chimiche pericolose è ridotto al minimo. La struttura deve garantire che tutti i prodotti chimici per la pulizia quotidiana acquistati negli ultimi 12 mesi abbiano un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale.</i></p> <p><i>In alternativa, la struttura garantisce che i prodotti di pulizia giornaliera acquistati negli ultimi 12 mesi non contengano composti (indicati nella descrizione del prodotto che deve essere ottenuto dal fornitore) elencati nella lista nera di Green Key:</i></p> <p><i>tensioattivi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Tensioattivi che non sono facilmente biodegradabili in condizioni aerobiche</i> • <i>Tensioattivi biodegradabili in condizioni anaerobiche e classificati con H400 / R50</i> • <i>Alchilfenoletoossilati (APEO), nonilfenoletoossilati (NPEO) e derivati</i> • <i>Composti di ammonio quaternario che non sono facilmente biodegradabili</i> <p><i>Agenti sequestranti o anti-ridimensionamento:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>EDTA (etilendiammina tetraacetato) e suoi sali, fosfati</i> <p><i>acidi:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Acido fosforico, acido cloridrico, solforico</i> <p><i>basi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Idrossido d'ammonio</i> <p><i>solventi:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Detergenti contenenti più del 6% in peso di COV con punto di ebollizione inferiore a 150 ° C</i> <p><i>Cloro:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Cloro-composti reattivi (come l'ipocloruro di sodio)</i> <p><i>conservatori:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>formaldeide</i> • <i>Ingredienti antimicrobici o disinfettanti aggiunti per scopi diversi dalla conservazione.</i> • <i>Conservanti bioaccumulabili classificati come H410, H411, R50 / 53 o R51 / 53. I conservanti non sono considerati bioaccumulabili se BCF <100 (fattore di bioconcentrazione) o logKow <3 (coefficiente di ripartizione del logaritano)</i> <p><i>Il responsabile ambientale deve esaminare la descrizione dei prodotti insieme al responsabile delle pulizie. Oltre a garantire che ciascun prodotto abbia un'etichetta ecologica o che non contenga i composti elencati nella blacklist di Green Key, occorre prestare particolare attenzione al dosaggio, alle precauzioni di sicurezza e ad altre istruzioni relative al suo corretto uso (vedere il criterio 6.7). Se l'azienda stipula un contratto con una società di pulizia professionale esterna, il contraente deve soddisfare le richieste per i prodotti di pulizia appena acquistati, come indicato sopra.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca ai prodotti per la pulizia quotidiana, è fortemente consigliato che anche gli altri prodotti di pulizia (non giornalieri) soddisfino questo criterio.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta un elenco di tutti i prodotti di pulizia giornalieri acquistati negli ultimi 12 mesi dall'istituto o dalla società contraente e di come abbiano o un marchio di qualità ecologica riconosciuto o che non contengano composti elencati nella blacklist di Green Key . Durante l'ispezione visiva, alcuni dei prodotti di pulizia giornalieri sono selezionati per il controllo visivo per la conformità ai requisiti di questo criterio.</i></p>
5.2	I disinfettanti possono essere usati solo quando necessario per soddisfare i requisiti legali di igiene. (I)	<i>Le sostanze chimiche di disinfezione devono essere utilizzate solo nei casi in cui insetti o funghi costituiscono un rischio significativo di disturbo o di salute e la disinfezione non può essere sostituita con altri metodi.</i>

		<p><i>A causa del potenziale impatto sull'ambiente e sulla salute, l'uso di sostanze disinfettanti è ridotto al minimo, sostituito da sostanze meno dannose e/o utilizzato solo quando assolutamente necessario. È importante garantire il corretto dosaggio e la corretta manipolazione delle sostanze disinfettanti (vedere il criterio 6.7). L'utilizzo viene effettuato in conformità con la legislazione nazionale e locale in materia di ambiente e igiene.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni/panoramica generale sul tipo di sostanze disinfettanti utilizzate, nonché informazioni/procedure operative standard riguardanti la necessità, il dosaggio e la manipolazione delle sostanze disinfettanti. Inoltre, l'azienda presenta una dichiarazione attestante la conformità alla legislazione nazionale e locale in materia di igiene e ambiente.</i></p>
5.3	<p>Nei Paesi appartenenti alla comunità europea, gli acquisti recenti di carta (carta igienica, asciugamani, fogli, ecc.) devono essere di carta sbiancata senza l'utilizzo del cloro (Totally Chlorine Free) o possedere un marchio ecologico. (I/G)</p>	<p>Le eco-etichette riconosciute a livello internazionale o nazionale per salviette di carta, salviette per il viso e carta igienica (ad esempio, Ecolabel UE, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC o PEFC) sono la prova di un impatto ambientale inferiore attraverso un processo di produzione (LCA) più rispettoso dell'ambiente.</p> <p>In alternativa, o in aggiunta, può anche essere verificato che i prodotti acquistati sono di carta sbiancata senza cloro, poiché lo sbiancamento delle fibre di cellulosa comporta un uso aggiuntivo di energia e sostanze chimiche. Per questo motivo, è altamente raccomandato che i prodotti siano fatti di fibre riciclate e/o abbiano un basso grado di bianco.</p> <p>Il requisito è indispensabile per le strutture situate nei Paesi dell'UE, mentre è fortemente incoraggiato (linee guida) che gli stabilimenti in paesi extra UE implementino e rispettino tale requisito.</p> <p>Durante l'audit, attraverso l'ispezione visiva viene controllato che gli asciugamani di carta, la salviette per il viso e la carta igienica acquistati negli ultimi 12 mesi siano comprensivi dell'acquisto di carta sbiancata senza cloro o con un marchio di qualità ecologica.</p>
5.5	<p><i>La struttura utilizza detersivi per lavastoviglie e per bucato certificati con marchio ecologico. (G)</i></p>	<p><i>L'uso di lavastoviglie e detersivi per bucato è ridotto al minimo (usando il dosaggio corretto) e i prodotti hanno un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale in quanto questi prodotti hanno un impatto ambientale inferiore rispetto all'uso di prodotti senza etichetta ecologica.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato visivamente che alla lavastoviglie e ai detersivi per il bucato sia stato assegnato un marchio di qualità ecologica.</i></p>

5.6	<i>Panni in microfibra vengono utilizzati per ridurre il consumo d'acqua e prodotti per la pulizia. (G)</i>	<p><i>L'utilizzo di panni in microfibra per la pulizia riduce in modo significativo l'impatto ambientale grazie a un consumo ridotto di carta, acqua e detersivi (prodotti chimici) che allo stesso tempo contribuisce a ridurre i costi per la struttura. È consigliabile che i tessuti siano fatti con fibre naturali anziché di tessuti sintetici (rilasciando la microfibra nell'acqua).</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene verificato visivamente che i panni in microfibra vengono utilizzati per la pulizia.</i></p>
5.7	<i>La struttura evita l'utilizzo di profumi o fragranze spray durante il servizio di pulizia. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale utilizzando meno sostanze chimiche e per ridurre i rischi di reazioni allergiche, la struttura evita l'uso di spray profumati e profumi nei prodotti per il lavaggio e la pulizia.</i></p> <p><i>Questo requisito si applica sia se il personale della struttura è responsabile del lavaggio e della pulizia sia se il servizio è affidato a un appaltatore esterno.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene controllato visivamente che i prodotti per il lavaggio e la pulizia non contengono spray o profumo. In alternativa, il ristorante presenta una dichiarazione dei fornitori dei prodotti di lavaggio e di pulizia o del contraente esterno che dimostra che i prodotti di lavaggio/pulizia utilizzati non contengono spray o profumo.</i></p>
6. RIFIUTI		
6.1	<i>L'azienda deve separare, secondo la normativa vigente, i rifiuti in categorie (minimo 3 categorie). (I)</i>	<p><i>Al fine di promuovere il riutilizzo e il riciclaggio dei rifiuti, l'azienda separa i rifiuti in base alla legislazione nazionale (compresa quella locale) ma in almeno tre categorie.</i></p> <p><i>Esempi di tipi di rifiuti separati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, bottiglie con rimborso, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc. Rifiuti generici o altri rifiuti non sono considerati una categoria.</i></p> <p><i>Oltre alla separazione dei rifiuti, la struttura è incoraggiato a ridurre la quantità di rifiuti, ad es. avendo accordi con i fornitori sulla raccolta e il riutilizzo del materiale utilizzato per la ricezione di prodotti alimentari e bevande (vedere il criterio 6.14).</i></p> <p><i>È fortemente incoraggiato che la struttura garantisca che il più possibile dei rifiuti separati venga</i></p>

		<p><i>riciclato/riutilizzato.</i></p> <p><i>I rifiuti separati vengono stoccati in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale/locale in materia.</i></p> <p><i>Le strutture di smistamento sono facilmente accessibili allo staff. Le strutture ricettive con cucine dovrebbero separare i rifiuti in cucina, se possibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'organizzazione presenta una dichiarazione (ad esempio sotto forma di una lettera di conferma sull'argomento emessa dalle autorità locali vicine) che mostra che è conforme alla legislazione nazionale (compresa quella locale per la cernita dei rifiuti) e agli impianti di selezione dei rifiuti (minimo tre categorie di rifiuti selezionati) viene ispezionato durante la parte visiva dell'audit.</i></p>
6.2	<p>I rifiuti differenziati devono essere gestiti separatamente e affidati ad aziende pubbliche o private per lo smaltimento. (I)</p>	<p><i>È importante che la struttura garantisca che i rifiuti separati nelle varie categorie vengano gestiti separatamente durante e dopo il ritiro come parte della successiva gestione dei rifiuti. La successiva gestione dei rifiuti include (se del caso) ulteriore smistamento/separazione, riciclaggio e smaltimento.</i></p> <p><i>Per il ritiro e la successiva gestione dei rifiuti separati, l'azienda può stipulare un accordo con le autorità locali o nazionali di gestione dei rifiuti e / o con una società privata.</i></p> <p><i>L'azienda può anche avere delle strutture proprie per la gestione di alcune tipologie di rifiuti separati (ad esempio il compostaggio di rifiuti organici e di giardino). Inoltre, è possibile che la struttura abbia in dotazione dei macchinari per ridurre la quantità di rifiuti separati prima che questi vengano inviati alle società di gestione dei rifiuti, ad es. sotto forma di una macchina per la compressione del cartone.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta il (i) contratto (i) con le autorità pubbliche e/o private per la gestione dei rifiuti in merito alla gestione dei rifiuti in categorie separate in relazione al ritiro e alla successiva gestione dei rifiuti. Se la struttura ha delle proprie strutture per la gestione dei rifiuti separati, queste saranno controllati durante l'ispezione visiva.</i></p>
6.3	<p>Se le autorità locali della gestione dei rifiuti non raccolgono rifiuti a una distanza ragionevole dalla struttura, questa deve garantire il trasporto</p>	<p><i>Nel caso in cui le autorità/società di gestione dei rifiuti pubbliche o private non raccolgano i rifiuti a una distanza ragionevole dal ristorante, è responsabilità del ristorante che i rifiuti separati dello stesso vengano trasportati al sito di trattamento dei rifiuti appropriato più vicino in un modo sicuro per l'ambiente e la salute.</i></p>

	<p>sicuro dei rifiuti al sito appropriato più vicino per lo smaltimento. (I)</p>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale e risparmiare denaro, la struttura può collaborare con altre strutture per il trasporto congiunto dei rifiuti, se fatto senza compromettere il loro successivo trattamento.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura (nel caso in cui debba garantire il trasporto sicuro dei rifiuti separati al sito appropriato più vicino per il loro trattamento) presenta la procedura operativa standard su come procedere in modo sicuro e senza compromettere il trattamento successivo.</i></p>
6.4	<p>Istruzioni su come separare e gestire i rifiuti devono essere facilmente reperibili dallo staff e in formato semplice. (I)</p>	<p><i>L'area di smistamento dei rifiuti ha istruzioni che indicano chiaramente allo staff come separare i rifiuti. Si consiglia vivamente di utilizzare icone o illustrazioni per una facile comprensione dei diversi contenitori progettati per i diversi tipi di rifiuti.</i></p> <p><i>Durante l'audit, le istruzioni facilmente comprensibili presso gli impianti di selezione dei rifiuti vengono controllate visivamente. Si controlla anche che le istruzioni vengano eseguite (i rifiuti sono in generale suddivisi nelle sezioni corrette).</i></p>
6.5	<p>Nuovi acquisti per la refrigerazione non devono contenere CFC o HCFC, inoltre devono essere in accordo con la legislazione nazionale per il recupero dei refrigeranti. (I)</p>	<p><i>Le pompe di calore che consumano energia e gli impianti di refrigerazione acquistati negli ultimi 12 mesi dall'azienda non devono contenere i composti CFC (clorofluorocarburi, detti anche Freon) o HCFC (idroclofluorocarburi), poiché questi composti contengono gas a effetto serra e contribuiscono alla riduzione dello strato di ozono.</i></p> <p><i>Le informazioni sul fatto che i prodotti contengano CFC o HCFC possono essere trovate nelle specifiche di un prodotto o nel materiale informativo del prodotto.</i></p> <p><i>In un certo numero di paesi, la legislazione non consente più prodotti contenenti CFC/HCFC, quindi non è possibile acquistare pompe di calore e impianti di refrigerazione contenenti questi composti. Se la legislazione nazionale o locale vieta prodotti contenenti CFC/HCFC, la struttura deve rispettare la legislazione vigente in materia.</i></p> <p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta la documentazione che le pompe e gli impianti di refrigerazione acquistati negli ultimi 12 mesi non contengono CFC/HCFC.</i></p>
6.6	<p>L'utilizzo di piatti, bicchieri usa e getta può avvenire solo durante per servizi</p>	<p><i>Per limitare l'uso delle risorse e la quantità di rifiuti, si incoraggia la struttura ad evitare l'uso di tazze/bicchieri monouso, piatti e posate monouso. Nei casi in cui l'azienda decida di utilizzare</i></p>

	<p>catering or per take-away di cibo e bevande. (I)</p>	<p><i>bicchieri/bicchieri monouso, piatti e posate, lo si fa solo in determinate circostanze/aree limitate, in particolare ovvero in relazione al servizio di catering o cibo e bevande da asporto.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sull'uso di bicchieri e bicchieri usa e getta, piatti e posate (in linea con il requisito), e durante l'ispezione visiva si controlla che l'istituzione segua la politica scritta in materia.</i></p>
6.7	<p>Rifiuti chimici solidi e liquidi pericolosi devono essere conservati in appositi contenitori evitando perdite che possano danneggiare l'ambiente. (I)</p>	<p><i>I prodotti chimici pericolosi (compresi i rifiuti), indipendentemente dal fatto che siano in forma solida o liquida, devono essere separati e conservati con cura in contenitori appropriati separati per evitare fuoriuscite o contaminazione dell'ambiente.</i></p> <p><i>Le sostanze chimiche pericolose separate sono stoccate in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale/locale pertinente. Si raccomanda vivamente che le sostanze chimiche pericolose si trovino in una stanza chiusa a chiave separata da altri rifiuti. La posizione delle sostanze chimiche pericolose deve essere adeguatamente ventilata per evitare rischi per la salute e la sicurezza del personale che entra nella stanza.</i></p> <p><i>Esempi di tipi di sostanze chimiche pericolose separate sono pesticidi, vernici, batterie, lampadine, materiale per la pulizia, disinfettanti per piscine e altre sostanze disinfettanti, ecc.</i></p> <p><i>Oltre alla conservazione sicura delle sostanze chimiche pericolose in contenitori separati, esiste una politica di gestione sicura per la manipolazione delle sostanze chimiche pericolose senza la potenziale miscelazione di gocciolamenti e sversamenti.</i></p> <p><i>Oltre alla separazione e allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose, il ristorante è incoraggiato a ridurre la quantità di questi tipi di prodotti chimici o sostitutivi (se disponibili) da prodotti meno dannosi per l'ambiente.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vi è un'ispezione visiva dei contenitori separati per i diversi tipi di sostanze chimiche solide e liquide pericolose, e si controlla che siano conservati in modo sicuro in una stanza separata con ventilazione e che non vi siano perdite dai rifiuti pericolosi.</i></p>

6.8	Rifiuti chimici solidi e liquidi pericolosi devono essere trasportati in sicurezza in un luogo di raccolta autorizzato. (I)	<p>Dopo che il ristorante ha garantito la separazione e lo stoccaggio sicuri dei rifiuti chimici solidi o liquidi pericolosi, è anche importante garantire che i rifiuti pericolosi vengano trasportati in sicurezza in un centro di raccolta autorizzato a ricevere e gestire rifiuti pericolosi.</p> <p>Le autorità pubbliche o le società private autorizzate a gestire il trasporto di rifiuti pericolosi sono preferibilmente incaricate del trasporto dei rifiuti pericolosi alla più vicina struttura di accoglienza appropriata. In alternativa, la struttura può gestire autonomamente il trasporto dei rifiuti pericolosi solo se fatto in modo sicuro dal punto di vista ambientale e sanitario, in conformità con le normative nazionali/locali per il trasporto di rifiuti pericolosi.</p> <p>È possibile che la struttura instauri delle collaborazioni con altri stabilimenti/società per il trasporto congiunto dei rifiuti pericolosi separati, solo se fatto in modo sicuro e senza compromettere il successivo trattamento dei rifiuti pericolosi separati.</p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard dove garantisce che il trasporto dei rifiuti pericolosi all'impianto di ricevimento approvato più vicino sia fatto in modo sicuro conforme alle normative nazionali/locali.</i></p>
6.9	Ogni bagno deve avere un cestino. (I)	<p><i>Ogni bagno deve avere un cestino per i rifiuti, in modo da raccogliere i rifiuti igienici invece di essere scaricati attraverso il bagno e il sistema fognario.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la presenza di un cestino dei rifiuti nel bagno viene controllata durante l'ispezione visiva.</i></p>
6.10	L'azienda deve registrare il totale dei rifiuti prodotti ed avere un piano dei rifiuti per poter ridurre/riusare i rifiuti. (G)	<p><i>È importante conoscere l'esatta quantità dei diversi tipi di rifiuti separati in modo che la struttura possa avere un piano per ridurre l'impatto ambientale riducendo, riciclando e/o riutilizzando i rifiuti e quindi riducendo i costi.</i></p> <p><i>La struttura ha quindi una registrazione mensile dell'importo esatto dei diversi tipi di rifiuti separati, che viene calcolata sulla quantità di rifiuti prodotti per notte per ospite.</i></p> <p><i>La registrazione della quantità di rifiuti nelle diverse categorie viene utilizzata per formulare un piano di rifiuti su come ridurre, riciclare e/o riutilizzare la quantità di rifiuti prodotti nelle diverse categorie.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una panoramica della quantità mensile di rifiuti raccolti per categoria insieme con un piano su come ridurre, riciclare e/o riutilizzare i rifiuti.</i></p>

6.11	<i>All'interno del ristorante devono esser presenti dispenser per il sapone. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impronta ambientale riducendo la quantità di rifiuti e l'uso di risorse, il ristorante dispone di distributori di sapone per le mani nei bagni delle aree pubbliche e del personale e di shampoo/gel doccia nelle aree del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva) viene verificata la presenza di distributori di sapone per le mani e shampoo/gel doccia.</i></p>
6.12	<i>Il sapone a disposizione per gli ospiti ha un marchio ecologico nazionale o internazionale. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di sostanze chimiche utilizzate, la struttura offre agli ospiti sapone e shampoo ecologici che hanno un'etichetta ecologica riconosciuta a livello nazionale o internazionale. Questo vale per i bagni e le aree del personale.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta la sua politica di acquisto del sapone e, durante l'ispezione visiva, viene controllata la presenza di sapone con un'etichetta ecologica riconosciuta a livello nazionale o internazionale.</i></p>
6.13	<i>Le confezioni monodose per crema, burro, marmellata ecc. Non vengono utilizzate, ma ridotte o confezionate in materiale che può essere riciclato. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo la quantità di rifiuti e quindi riducendo i costi, il ristorante non offre agli ospiti e al personale confezioni monodose per latte/panna, zucchero, burro, miele, marmellata, yogurt, formaggi, sale/pepe, ecc. Se si usano confezioni monodose, il loro uso dovrebbe essere ridotto al minimo e/o confezionato in materiali riciclabili.</i></p> <p><i>Affinché la struttura rispetti questo criterio, deve disporre di almeno tre dei tipi di prodotti sopra menzionati che non sono in confezioni monodose o imballati nel materiale che vengono inviati al riciclaggio.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), il ristorante mostra il minimo di tre tipi di prodotti che non sono imballati in una singola dose o imballati nel materiale inviato al riciclaggio.</i></p>
6.14	<i>L'azienda si accorda per la raccolta e lo smaltimento degli imballaggi con un fornitore adeguato. (G)</i>	<p><i>La quantità di rifiuti prodotti dalla struttura può essere ulteriormente ridotta dalla costituzione di accordi con diversi fornitori per consegnare le merci in materiale da imballaggio che può essere restituito e riutilizzato (ad esempio bottiglie in vetro, lattine di plastica, scatole di polistirolo espanso, scatole di plastica, ecc.).</i></p> <p><i>Affinché la struttura rispetti questo criterio, è necessario fornire almeno due tipi di prodotti in materiale da imballaggio che possa essere restituito e riutilizzato.</i></p>

		<i>Durante la verifica, la struttura presenta gli accordi con i fornitori per quanto riguarda la raccolta e il riutilizzo del materiale di imballaggio per almeno due tipi di prodotti.</i>
6.15	<i>L'azienda utilizza tazze, piatti e posate monouso biodegradabili. (G)</i>	<p><i>Nei casi in cui vengono utilizzati bicchieri, piatti e posate usa e getta, la struttura utilizza prodotti realizzati con materiali biodegradabili per ridurre l'impatto ambientale.</i></p> <p><i>Tazze, bicchieri, piatti e posate fatti di materiale biodegradabile potrebbero essere ottenuti da materiali a base di amido di mais che non contengono componenti non biodegradabili.</i></p> <p><i>Durante l'audit, vengono presentate le informazioni sulle tazze monouso/bicchieri, piatti e posate fatti di materiale biodegradabile e la presenza del materiale biodegradabile è verificata durante l'ispezione visiva.</i></p>
6.16	<i>I rifiuti organici vengono compostati. (G)</i>	<p><i>Per riutilizzare i rifiuti prodotti da fonti organiche e quindi per ridurre l'impatto ambientale, la struttura dispone di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e/o rifiuti del giardino). I rifiuti organici possono essere utilizzati anche per il biogas. È importante che il compostaggio avvenga in modo igienico senza incidere sugli ospiti, sul personale e sulla comunità circostante.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura mostra il cumulo o il contenitore di compost. Se il compost viene raccolto da un'azienda esterna, il ristorante fornisce una documentazione che mostra che i rifiuti organici sono compostati dalla società esterna.</i></p>
7. ENERGIA		
7.1	<i>Il consumo di energia deve essere registrato almeno una volta al mese. (I)</i>	<p><i>Affinché la struttura possa ridurre l'impatto ambientale diminuendo il consumo energetico e riducendo così i costi, il ristorante registra il consumo totale di energia almeno una volta al mese e calcola il consumo energetico per notte per ospite. Se disponibili, sono indicate le fonti del consumo di energia.</i></p> <p><i>Si consiglia di garantire la lettura del consumo totale di energia più frequentemente di una volta al mese, poiché produrrà informazioni più dettagliate sul consumo totale di energia.</i></p>

		<p><i>Qualora si verificassero importanti cambiamenti nel consumo di energia (specialmente sotto forma di un consumo maggiore del previsto), la struttura ha procedure in atto per indagare immediatamente sulla ragione di questo diverso consumo energetico e per attuare azioni correttive.</i></p> <p><i>Durante l'audit, viene mostrato il minimo di registrazione mensile del consumo totale di energia, nonché informazioni sulla procedura operativa standard per lo studio e la potenziale correzione di variazioni improvvise o maggiori del consumo totale di energia.</i></p>
7.2	<p>Gli impianti di riscaldamento e condizionamento devono essere utilizzati seguendo i cambiamenti delle stagioni e disinseriti quando i locali non sono occupati. (I)</p>	<p>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo il consumo di energia e quindi riducendo i costi, la struttura deve disporre di un sistema per controllare il riscaldamento e l'aria condizionata al suo interno.</p> <p>Vi può essere un sistema centralizzato automatico o manuale computerizzato (attraverso un sistema di gestione dell'edificio) per la modifica o lo spegnimento del sistema di riscaldamento e condizionamento dell'aria. La regolazione del riscaldamento e dell'aria condizionata può essere effettuata manualmente nelle diverse parti della struttura secondo le procedure operative standard descritte per il personale.</p> <p>Il sistema di controllo tiene conto dei cambiamenti stagionali e dell'uso/non utilizzo delle diverse parti della struttura.</p> <p>Durante l'audit, la struttura mostra il sistema di gestione degli edifici e/o la procedura operativa standard per il sistema di controllo del riscaldamento e dell'aria condizionata.</p>
7.3	<p>Almeno il 75% delle lampadine deve essere classe A ad alta efficienza energetica. (I)</p>	<p><i>Poiché le lampadine rappresentano una quantità significativa di consumo di energia, l'azienda, al fine di ridurre l'impatto ambientale, garantisce che almeno il 75% di tutte le lampadine presenti nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. Il requisito è valido per le aree pubbliche e l'area del personale.</i></p> <p><i>Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico, e quindi preferite, sono a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (illuminazione fluorescente compatta, CFL).</i></p> <p><i>Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non hanno bisogno di sostituzioni con lampadine a basso consumo energetico. Ciò riduce i costi di lungo termine e il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.</i></p>

		<p><i>Sarebbe possibile, in circostanze eccezionali, che un richiedente per la prima volta possa richiedere una dispensa per avere solo un minimo del 50% delle lampadine a basso consumo energetico. La dispensa sarà concessa solo se la struttura fornisce una buona ragione per non aver raggiunto almeno il 75% di lampadine a basso consumo energetico prima di fare domanda per Green Key e fornire un piano di azione chiaro su come raggiungere il minimo del 75% di efficienza energetica lampadine entro i primi 6-12 mesi dopo il conseguimento della certificazione.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura fornisce una panoramica di tutte le lampadine presenti e che almeno il 75% delle lampadine nel ristorante sono efficienti dal punto di vista energetico; durante l'ispezione visiva la quantità di lampadine a basso consumo energetico in alcune camere selezionate, il area pubblica e area del personale sono controllati. In casi eccezionali, quando la struttura rispetta solo il 50% di lampadine a basso consumo energetico, deve fornire una documentazione che spieghi chiaramente le ragioni per cui non si è raggiunto almeno il 75% di lampadine a basso consumo energetico, nonché un piano di azione per raggiungere il livello richiesto entro 6-12 mesi.</i></p>
7.4	I filtri aspiranti delle cappe devono essere puliti almeno una volta all'anno. (I)	<p><i>L'aspiratore presente in cucina consuma più energia se i filtri di aspirazione sono grassi e non vengono puliti regolarmente. Per ridurre l'impatto ambientale, è quindi necessario che i filtri vengano puliti almeno una volta all'anno, preferibilmente più spesso.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura mostra la procedura operativa standard per la pulizia dei filtri dal grasso almeno una volta all'anno (comprese le informazioni sull'ultima data di pulizia dei filtri dal grasso).</i></p>
7.5	Le superfici dello scambiatore di riscaldamento/raffreddamento dell'impianto di ventilazione devono essere pulite almeno una volta all'anno. (I)	<p><i>Per garantire che le superfici dello scambiatore di riscaldamento/raffreddamento dell'impianto di ventilazione funzionino in modo ottimale senza un eccessivo uso di energia, è necessario pulire le superfici dello scambiatore dell'impianto di ventilazione almeno una volta all'anno, preferibilmente più spesso.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta la procedura operativa standard per la pulizia dello scambiatore di calore/raffreddamento dell'impianto di ventilazione almeno una volta all'anno (comprese le informazioni sulla data di pulizia finale).</i></p>
7.6	Il sistema di ventilazione deve essere controllato almeno una volta all'anno	<p><i>Affinché il sistema di ventilazione generale riduca l'impatto ambientale grazie all'efficienza energetica e permetta quindi anche una riduzione dei costi, esso viene controllato almeno una volta all'anno.</i></p>

	<p>e riparato se necessario per garantire il massimo dell'efficienza. (I)</p>	<p><i>Si consiglia di far controllare il sistema di ventilazione da una società energetica esterna, ma può anche essere controllato internamente.</i></p> <p><i>Se il check-up del sistema di ventilazione rivela la necessità di riparazione, la struttura deve garantirne la sua riparazione. Si invita ad intervenire tempestivamente per la riparazione, ma se non è possibile, la riparazione dell'impianto di ventilazione deve essere assicurata entro 1-2 mesi dal check-up che rivela la necessità di riparazione.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta la procedura operativa standard per il controllo esterno o interno del sistema di ventilazione generale. Vengono fornite anche informazioni sulla data dell'ultimo controllo tenuto del sistema di ventilazione (negli ultimi 12 mesi) e l'esito del controllo (incluse eventuali riparazioni effettuate, se necessario).</i></p>
7.7	<p>I frigoriferi e celle frigorifere, forni e celle calorifere devono essere dotati di guarnizioni ermetiche. (I)</p>	<p><i>Il consumo energetico di frigoriferi, celle frigorifere (o di congelamento), armadi di riscaldamento e forni aumenta se le unità non dispongono di paraspifferi intatti. I paraspifferi possono ad es. essere guarnizioni in gomma intorno alle porte dei dispositivi.</i></p> <p><i>I paraspifferi possono soffrire di usura nel tempo. È quindi necessario che i paraspifferi dei dispositivi siano esaminati almeno una volta all'anno, preferibilmente più spesso. Se il controllo rivela che i paraspifferi non sono più intatti, è necessario che la struttura ne garantisca immediatamente la riparazione/sostituzione.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura fornisce la procedura operativa standard per il controllo dei paraspifferi almeno una volta all'anno e la riparazione/il cambio quando necessario. L'ispezione visiva comprende un controllo a campione dei paraspifferi e che siano intatti in frigoriferi selezionati, in celle frigorifere (o congelate), in armadi di riscaldamento o in forni.</i></p>
7.8	<p>Le apparecchiature di congelamento devono essere scongelate regolarmente. (I)</p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo il consumo di energia e quindi i costi, le apparecchiature/i dispositivi di congelamento vengono regolarmente scongelati in modo che non contengano ghiaccio in eccesso, rendendo difficile il corretto funzionamento dei dispositivi di congelamento. Si consiglia vivamente di scongelare i dispositivi almeno una volta all'anno, ma preferibilmente più frequentemente.</i></p>

		<i>Durante l'audit, la struttura presenta la procedura operativa standard per lo scongelamento dei dispositivi di congelamento almeno una volta all'anno. La grafica include un controllo a campione della quantità di ghiaccio nei dispositivi di congelamento.</i>
7.9	Lo staff è a conoscenza del momento migliore per accendere i forni e gli apparecchi di cottura in base alla preparazione del cibo pianificata. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale non utilizzando più energia del necessario (e quindi riducendo i costi), lo staff ha una procedura operativa standard per accendere forni e apparecchi di cottura al momento giusto prima della preparazione del cibo pianificata. In questo modo, i forni e gli apparecchi di cottura non si riscaldano inutilmente in periodi senza preparazione del cibo. Anche gli apparecchi di cottura a caldo non utilizzati possono costituire un rischio per la sicurezza del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua procedura operativa standard per l'uso di forni e apparecchi di cottura in base alla preparazione alimentare prevista.</i></p>
7.10	La struttura ha definito una temperatura standard sia per il caldo che per il freddo nel ristorante. (I)	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale, mantenendo il miglior controllo possibile sul consumo energetico e quindi riducendo i costi, la struttura ha una temperatura standard definita per il raffreddamento e il riscaldamento nel ristorante.</i></p> <p><i>La temperatura di raffreddamento standard dovrebbe essere impostata ad un minimo di 22 ° C (72 ° F) e la temperatura di riscaldamento ad un massimo di 22 ° C (72 ° F). Si consiglia vivamente di impostare una temperatura di raffreddamento standard più elevata e una temperatura di riscaldamento standard inferiore a quella sopra menzionata. La temperatura standard può essere impostata manualmente o automaticamente da un sistema centrale. Sarà comunque possibile per gli ospiti chiedere di modificare la temperatura standard se necessario.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua procedura operativa per la temperatura standard definita per il raffreddamento e il riscaldamento nelle camere del ristorante e durante l'ispezione visiva si controllerà che il ristorante abbia la temperatura standard definita.</i></p>
7.11	<i>L'illuminazione esterna è ridotta al minimo o si rileva la presenza di sensori di spegnimento automatici. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale e quindi ridurre i costi, la struttura ha un sistema per la riduzione del consumo energetico dell'illuminazione esterna.</i></p> <p><i>Oltre all'aspettativa che il sistema di illuminazione esterna sia spento durante le ore diurne, esistono anche altri modi per ridurre al minimo l'illuminazione esterna, spegnendo automaticamente l'illuminazione in</i></p>

		<p>determinati periodi della notte o installando i sensori che permettono l'accensione attraverso il rilevamento del movimento. Sistemi diversi possono essere applicati a diverse luci esterne che servono a scopi diversi.</p> <p>In alcune aree, l'illuminazione esterna viene anche ridotta al minimo per non disturbare la fauna selvatica (ad esempio, le tartarughe che si annidano negli stabilimenti situati sul lungomare in determinate aree, ecc.).</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta un documento con la sua politica per ridurre al minimo l'illuminazione esterna, e durante l'ispezione visiva, viene controllata la posizione dei sensori.</p>
7.12	<p>Tutti le finestre devono garantire un alto grado di isolamento termico o altre iniziative di efficienza energetica, in linea con il clima locale e la normativa vigente in materia di risparmio energetico. (G)</p>	<p>Le finestre possono essere una fonte significativa di elevato consumo di energia all'interno di una struttura. Per ridurre l'impronta ambientale, una struttura situata in zone con un clima molto rigido e freddo deve quindi garantire un elevato grado di isolamento termico (ad es. vetro a doppio o triplo strato). Mentre le strutture situate in aree con un clima caldo dovrebbero avere finestre che includono altre protezioni efficienti dal punto di vista energetico (ad es. materiale riflettente il sole su finestre, tende, ecc.). Nelle aree con un clima molto caldo o freddo, il ristorante potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire finestre.</p> <p>Se esistono normative nazionali o locali in materia di isolamento o altre iniziative di efficienza energetica, la struttura deve sempre rispettare tali requisiti.</p> <p>Per ottemperare a questo criterio, almeno il 75% delle finestre della struttura ha l'adeguato isolamento termico o effettua altre iniziative efficienti dal punto di vista energetico in conformità con le normative locali.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta un documento con il suo sistema per avere un grado adeguato di isolamento termico o effettua altre iniziative efficienti dal punto di vista energetico corrispondenti alle normative locali e al clima in almeno il 75% delle finestre presenti.</p>
7.13	<p>La struttura assicura che i dispositivi elettronici sono energeticamente efficienti. (G)</p>	<p>Al fine di ridurre l'impatto ambientale grazie a un minore consumo di energia e quindi riducendo i costi, la struttura garantisce che i principali dispositivi che consumano energia all'interno della struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. Nella cucina, ci riferiamo a forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, ecc; nell'area del lavaggio, possono essere le lavatrici e le asciugatrici, ecc.</p> <p>Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico, devono essere in possesso di</p>

		<p><i>un'etichetta ecologica o di altro rating ad alta efficienza energetica (ad esempio classificazione UE A-A +++ o rating EnergyStar di frigoriferi e lavastoviglie, ecc.).</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, almeno il 75% dei dispositivi che consumano energia devono essere efficienti dal punto di vista energetico.</i></p> <p><i>Durante la verifica, la struttura presenta le specifiche che mostrano che almeno il 75% dei dispositivi elettrici utilizzati sono efficienti dal punto di vista energetico.</i></p>
7.14	<p><i>Un audit energetico viene effettuato una volta ogni 5 anni. (G)</i></p>	<p><i>Per avere una visione migliore delle aree ad alto consumo energetico e aree di potenziale risparmio energetico (e di costi) all'interno della struttura, è necessario effettuare un audit energetico almeno una volta ogni cinque anni. L'audit energetico è svolto da un consulente esterno di energia professionale o da un consulente professionista delle autorità locali o nazionali.</i></p> <p><i>L'audit energetico identifica le aree con un significativo consumo di energia. Comprende anche una consulenza e un piano d'azione con suggerimenti per gli interventi orientate alla riduzione del consumo di energia, compresi gli effetti, i costi e il ritorno sull'investimento.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta il rapporto dell'audit energetico effettuato negli ultimi cinque anni.</i></p>
7.15	<p><i>Il riscaldamento con pannelli elettrici o altri dispositivi a funzionamento elettrico diretto non devono essere permessi. (G)</i></p>	<p><i>L'utilizzo del riscaldamento tramite pannelli elettrici o altre modalità diretto del riscaldamento elettrico è meno efficiente dal punto di vista energetico rispetto a molte altre fonti di riscaldamento. Per ridurre l'impatto ambientale, la struttura deve evitare l'uso del riscaldamento elettrico nel ristorante o in qualsiasi altro punto del ristorante.</i></p> <p><i>Le pompe di calore sono considerate riscaldamento efficiente dal punto di vista energetico e pertanto non sono incluse in questo criterio.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che non vi sono pannelli elettrici o altre forme di riscaldamento elettrico funzionante nella struttura.</i></p>

7.16	<p><i>La struttura utilizza, come fonte di approvvigionamento, energia rinnovabile. (G)</i></p>	<p><i>Al fine di incoraggiare la struttura a scegliere il tipo di energia più rispettoso dell'ambiente e sostenibile, deve utilizzare l'energia proveniente da fonti rinnovabili (pannelli solari, energia eolica, bio-gas da rifiuti organici, calore geotermico, ecc.).</i></p> <p><i>In una serie di paesi, è ora possibile acquistare energia certificata ecologica e la struttura garantisce che l'energia acquistata sia certificata ecologicamente.</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, almeno il 75% del consumo di energia prodotta deriva da energia ecologica e/o rinnovabile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio la bolletta energetica) che indica che l'utilizzo di almeno il 75% di energia che è certificata ecologicamente e/o generata da fonti rinnovabili.</i></p>
7.17	<p><i>Gli impianti di ventilazione sono dotati di un ventilatore ad alta efficienza energetica e di un motore a risparmio energetico. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo il consumo di energia dall'impianto di ventilazione e riducendo così i costi, il ristorante garantisce che vi sia la presenza di un ventilatore ad alta efficienza energetica e di un motore a risparmio energetico.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che dimostra che l'impianto di ventilazione è dotato di un ventilatore a risparmio energetico e di un motore a risparmio energetico.</i></p>
7.18	<p><i>I contatori separati di elettricità e gas vengono installati in luoghi strategici per il monitoraggio energetico. (G)</i></p>	<p><i>Per tracciare meglio il consumo energetico delle diverse parti del ristorante, sono installati contatori aggiuntivi/separati di energia (e gas), specialmente nelle aree con elevati livelli di consumo di energia (ad esempio cucine, piscine riscaldate, ecc.). Alcuni stabilimenti hanno scelto di avere contatori elettrici separati per ogni stanza.</i></p> <p><i>Fornire informazioni più accurate attraverso i contatori aggiuntivi / separati di elettricità (e gas) relativi alle diverse fonti di utilizzo dell'energia nel ristorante consente di preparare migliori strategie mirate alla riduzione del consumo energetico.</i></p> <p><i>Se sono installati più contatori di elettricità (e gas), è necessario che i dati di consumo di ciascun contatore siano raccolti e registrati. Se la lettura del consumo di elettricità (e gas) dai diversi contatori può essere effettuata più frequentemente di una volta al mese, produce informazioni più dettagliate sul consumo da ciascun contatore di elettricità (e gas).</i></p>

		<p><i>Durante l'audit, viene mostrata la registrazione del consum, che avviene minimo una volta al mese, di elettricità (e gas) proveniente dai diversi contatori.</i></p>
7.19	<p><i>L'aria condizionata e il riscaldamento si spengono automaticamente quando le finestre sono aperte. (G)</i></p>	<p><i>Una quantità significativa di energia proveniente da aria condizionata e riscaldamento viene sprecata, se è in uso mentre le finestre (e le porte) sono aperte. Il condizionatore/l'impianto di riscaldamento dovrà quindi utilizzare energia aggiuntiva per regolare la temperatura al livello impostato.</i></p> <p><i>L'aria condizionata e il riscaldamento si spengono quindi automaticamente all'apertura di finestre (e porte).</i></p> <p><i>Affinché una struttura soddisfi questo criterio, il sistema è installato in almeno il 75% delle finestre (e porte).</i></p> <p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta la documentazione che dimostra che almeno il 75% delle finestre (e delle porte) nel ristorante ha un sistema di spegnimento automatico dell'aria condizionata e del riscaldamento all'apertura delle finestre (e delle porte). conferma che il climatizzatore e il riscaldamento si spengono quando finestre (e porte) sono aperte.</i></p>
7.20	<p><i>È presente un sistema di recupero del calore per es. per sistemi di refrigerazione, ventilatori o acque reflue sanitarie. (G)</i></p>	<p><i>I grandi macchinari e le attrezzature che consumano energia spesso producono calore in eccesso. Per ridurre l'impronta ambientale attraverso la riduzione del consumo di energia all'interno della struttura, vi deve essere la presenza di sistemi di recupero del calore per queste grandi macchine/apparecchiature che consumano energia, ad esempio i sistemi di refrigerazione, il sistema di ventilazione o il sistema di trattamento delle acque reflue. Il calore proveniente dal sistema di recupero viene quindi utilizzato in altre aree, come il riscaldamento nei parcheggi interni, ecc.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra la presenza del sistema di recupero del calore all'interno dei locali del ristorante.</i></p>
7.21	<p><i>L'edificio è isolato al di sopra dei requisiti minimi nazionali per garantire una significativa riduzione del consumo energetico. (G)</i></p>	<p><i>Un buon isolamento dell'intero edificio è un mezzo importante per ridurre l'impatto ambientale, aumentare l'efficienza energetica e quindi ridurre i costi. Il grado di isolamento necessario varia da un edificio all'altro a seconda dell'età dell'edificio, del clima circostante, ecc. L'isolamento può riguardare le pareti, il tetto e/o le finestre degli edifici.</i></p>

		<p><i>Nella maggior parte dei paesi, esiste una legislazione nazionale per i requisiti che definiscono il grado di isolamento degli edifici. La struttura deve quindi garantire il rispetto dei requisiti nazionali in materia di isolamento, ma anche ottenere un isolamento superiore ai requisiti nazionali minimi.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione attestante che l'edificio il grado di isolamento dell'edificio è superiore ai requisiti minimi nazionali sotto forma di un rapporto certificato da revisore energetico esterno o dell'autorità locale/nazionale competente.</i></p>
7.22	<i>I tubi dell'acqua calda sono ben isolati. (G)</i>	<p><i>Una buona procedura per ridurre l'impatto ambientale riducendo così il consumo di energia e quindi i costi di gestione è quella di garantire che i tubi dell'acqua calda siano ben isolati.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione attestante tale procedura; la documentazione viene presentata sotto forma di un rapporto di un revisore esterno dell'energia o dell'autorità locale/nazionale competente.</i></p>
7.23	<i>Computer, stampanti e fotocopiatrici passano alla modalità di risparmio energetico e si spengono automaticamente. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso l'introduzione di procedure volte al risparmio energetico - riducendo di conseguenza anche i costi -, la struttura utilizza solo computer, stampanti e fotocopiatrici che passano a una modalità di risparmio energetico in un breve periodo di non utilizzo (ad esempio 2-5 minuti).</i></p> <p><i>Poiché anche la modalità di risparmio energetico consuma energia, l'apparecchiatura si spegne automaticamente dopo un lungo periodo di non utilizzo (ad esempio 1-2 ore).</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni che mostrano che i suoi computer, stampanti e fotocopiatrici passano a una modalità di risparmio energetico e si spengono automaticamente, e l'ispezione visiva include un controllo a campione che le macchine sono in modalità di risparmio energetico dopo periodi di non utilizzo.</i></p>
7.24	<i>Computer, stampanti, fotocopiatrici e elettrodomestici acquistati di recente hanno un marchio di qualità ecologica o prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale m. (G)</i>	<p><i>Al fine di ridurre l'impatto ambientale, risparmiare energia e quindi ridurre i costi, i computer, le stampanti, le fotocopiatrici e gli altri elettrodomestici utilizzati nell'ufficio e acquistati negli ultimi 12 mesi devono avere un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale. In alternativa, la struttura garantisce che le società che hanno prodotto i macchinari abbiano un sistema di gestione ambientale, ad esempio attraverso una certificazione ISO 14001, EMAS, ecc.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che i computer, le stampanti, le fotocopiatrici e gli</i></p>

		<i>elettrodomestici acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica riconosciuto o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</i>
7.25	<i>Le cappe da cucina sono dotate di controlli della ventola a infrarossi (G)</i>	<p><i>L'impronta ambientale può essere diminuita riducendo l'utilizzo di energia e quindi risparmiando sui costi, se le cappe da cucina non sono sempre in uso durante le ore di lavoro, ma solo quando necessario. Le cappe da cucina sono quindi dotate di controllo della ventola a infrarossi in modo che si accendano automaticamente quando vengono utilizzate le piastre elettriche e/o c'è la presenza di vapore dalla cottura.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che le cappe da cucina sono dotate di infrarossi.</i></p>
8. ALIMENTI E BEVANDE		
8.1	<i>L'organizzazione deve acquistare e registrare almeno tre tipi di prodotti alimentari/bevande che siano biologici, etichettati con il marchio di qualità ecologica, etichettati con il commercio equo e/o prodotti localmente. (I)</i>	<p><i>Le pratiche ecologiche e sostenibili nella struttura sono garantite dalla tipologia di cibo e bevande acquistate dal ristorante le quali vengono offerte agli ospiti.</i></p> <p><i>La struttura pertanto registra i prodotti alimentari e delle bevande biologici, con marchio di qualità ecologica, facenti parte del commercio equo e/o prodotti locali. Quando si acquistano i prodotti, si raccomanda che siano biologici o con marchio di qualità ecologica o facenti parte del commercio equo e solidale proveniente da autorità nazionali o internazionali riconosciute.</i></p> <p><i>I prodotti sono, quando possibile, di provenienza locale al fine di stimolare l'economia locale e ridurre l'impatto ambientale grazie ad un trasporto ridotto. La dicitura cibo locale è in funzione alla posizione della struttura; i cibi prodotti a meno di 100 km dalla struttura sono normalmente considerati prodotti locali.</i></p> <p><i>La struttura garantisce che il maggior numero possibile di prodotti alimentari e bevande siano biologici, etichettati ecologicamente, facenti parte del commercio equo e/o prodotti localmente. La scelta dei prodotti dipende dalla disponibilità e dal prezzo. Sono richiesti almeno tre tipi di prodotti, ma si consiglia vivamente di includere più prodotti.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente ai prodotti alimentari/bevande offerti agli ospiti, si raccomanda anche di applicare questo criterio nella mensa del personale.</i></p>

		<p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta un elenco di (almeno tre) prodotti alimentari/bevande che sono biologici, etichettati con il marchio di qualità ecologica, facenti parte del commercio equo e/o prodotti localmente.</i></p>
8.2	<p>La quota di prodotti alimentari/bevande biologici etichettati, eco-label, equi e/o localmente prodotti deve essere aumentata ogni anno. (I)</p>	<p><i>Nei casi in cui la struttura chiede il rinnovo della certificazione Green Key, è importante che questa garantisca un numero sempre maggiore di alimenti e bevande biologici, ecologicamente etichettati e/o prodotti localmente. L'organizzazione dimostra quindi che la quota di prodotti alimentari e bevande biologici, ecologicamente etichettati e/o prodotti localmente è aumentata negli ultimi 12 mesi al fine di poter includere i prodotti aggiuntivi.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente ai prodotti alimentari/bevande per gli ospiti, si suggerisce di implementare questo criterio anche per il servizio mensa del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta informazioni sui prodotti alimentari/bevande biologici, con marchio di qualità, ecologici, facenti parte del commercio equo e/o localmente prodotti che sono stati aggiunti negli ultimi 12 mesi.</i></p>
8.3	<p>L'organizzazione promuove iniziative per acquistare prodotti stagionali, ridurre il consumo di carne e vieta il consumo di specie di pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie. (G)</p>	<p><i>Per avere una politica rispettosa dell'ambiente e il più sostenibile possibile in relazione all'acquisto di prodotti alimentari e bevande, la struttura deve avere una politica su 1) acquisto prodotti stagionali, 2) riduzione della quantità di alimenti a base di carne, 3) esclusione dell'acquisto di prodotti di pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie, 4) esclusione di prodotti OGM, 5) acquisto di prodotti che tengano in considerazione il benessere degli animali, ecc.</i></p> <p><i>L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale generato dai trasporti. Ridurre l'uso di prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale creato dalla produzione di prodotti a base di carne. L'uso di prodotti alimentari a base di pesce, in particolare specie di pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre varietà è in completa contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.</i></p> <p><i>Nell'ambito della politica di acquisto, la struttura evita l'acquisto di organismi geneticamente modificati (OGM), sceglie qualità di pesce e frutti di mare con l'etichetta Marine Stewardship Council (MSC) o in linea con le raccomandazioni del WWF, prende in considerazione il benessere degli animali quando acquistano prodotti a base di carne e considera l'offerta di prodotti senza glutine e prodotti adatti ai diabetici.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente a prodotti alimentari e bevande per gli ospiti, si invita a</i></p>

		<p><i>implementare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sull'acquisto di prodotti stagionali, riduzione di acquisto di prodotti a base di carne, esclusione di prodotti a rischio di estinzione, pesce o altre specie, esclusione di prodotti OGM e/o prendendo in considerazione il benessere degli animali al momento dell'acquisto di prodotti.</i></p>
8.4	<p><i>Lo struttura deve registrare la quantità di cibo non utilizzato e prendere iniziative per ridurre gli sprechi. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo al minimo la quantità di rifiuti alimentari e ridurre quindi i costi, la struttura registra la quantità di rifiuti alimentari.</i></p> <p><i>La quantità totale prodotta è suddiviso in diverse categorie, a seconda delle diverse offerte (buffet, menu, ecc.), diversi pasti (colazione, pranzo, cena, ecc.), diverse parti dei pasti (antipasto, piatto principale, dessert, ecc.), diversi tipi di cibo (pane, insalata, ecc.), cibo acquistato che viene utilizzato, ecc. La divisione in diverse categorie dipende dai diversi tipi di pasti offerti nella struttura.</i></p> <p><i>Dopo aver accertato la quantità di cibo sprecato nelle diverse categorie, la struttura prepara un piano per ridurre gli sprechi alimentari. Il piano considera una serie di problematiche:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>• È possibile regolare quantità e tipi di alimenti?</i> <i>• Il cibo può essere conservato e servito in un modo migliore per durare più a lungo?</i> <i>• È possibile utilizzare gli ingredienti in misura maggiore?</i> <i>• Il servizio può essere cambiato da buffet (che vengono continuamente riempiti) a porzioni?</i> <i>• In caso di buffet, è possibile incoraggiare gli ospiti a non sovraccaricare le piastre?</i> <i>• Come può essere riutilizzato il cibo che viene lasciato?</i> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra la registrazione dei rifiuti alimentari in diverse categorie e il piano per la riduzione degli sprechi alimentari.</i></p>
8.5	<p><i>Il ristorante comunica sulla carta del menu o nel buffet i prodotti che sono biologici, etichettati ecologicamente, etichettati equosolidali e/o prodotti localmente. (G)</i></p>	<p><i>Per aumentare la consapevolezza degli ospiti in merito a prodotti biologici etichettati con marchio di qualità ecologica, commercio equo e/o prodotti localmente, la struttura indica chiaramente quali prodotti sono biologici, etichettati ecologicamente e/o prodotti da fonti locali. Questo potrebbe essere fatto sul menu o sui segni sul buffet.</i></p> <p><i>L'indicazione è fatta usando icone o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</i></p>

		<p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente a prodotti alimentari e bevande per gli ospiti, si invita a implementare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>È importante che la conformità a questo criterio sia effettuata in conformità con la legislazione nazionale in materia.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili sui prodotti alimentari e delle bevande.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione di prodotti alimentari e bevande biologici, con marchio di qualità ecologico, etichettati e/o prodotti localmente sul menu e/o buffet.</i></p>
8.6	<p><i>Una variante alternativa vegetariana viene proposta nel menu del ristorante. (G)</i></p>	<p><i>Poiché il cibo vegetariano/vegano ha un impatto ambientale inferiore rispetto a quello a base di carne, la struttura deve avere una o più alternative vegetariane e/o vegane incluse nel menu del ristorante. Questo criterio affronta anche la crescente domanda da parte degli ospiti di alternative vegetariane/vegane ai menu regolari a base di carne.</i></p> <p><i>Le opzioni vegetariane/vegane sono chiaramente indicate nel menu o nel buffet. L'indicazione viene effettuata utilizzando loghi o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Sebbene questo criterio si riferisca principalmente ai prodotti alimentari per gli ospiti, si invita a implementare questo criterio nella mensa del personale.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura fornisce informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma l'indicazione delle opzioni vegetariane/vegane nel menu e/o buffet.</i></p>
8.7	<p><i>Dove l'acqua rispetta gli standard di qualità adeguati è consigliato servire acqua del rubinetto. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale generato dal processo di produzione di acqua in bottiglia (compreso il trasporto dell'acqua, l'uso di plastica, alluminio o vetro per le bottiglie e il successivo trasporto di acqua in bottiglia ai clienti), la struttura offre agli ospiti acqua del rubinetto.</i></p>

		<p><i>La possibilità di offrire acqua del rubinetto dipende dalla qualità dell'acqua stessa presente nell'area e dalla fornitura di acqua di rubinetto nella struttura. Se l'acqua del rubinetto nel rispettivo paese non è potabile, o se la qualità dell'acqua del rubinetto nella struttura non è conforme alle norme delle autorità nazionali per l'acqua del rubinetto (ad esempio relative ai livelli limite di contenuto di pesticidi, metalli pesanti, ecc.), questo criterio non è applicabile. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere offerta, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere servita.</i></p> <p><i>L'acqua del rubinetto viene preferibilmente offerta come acqua naturale, ma potrebbe anche essere offerta come acqua frizzante dopo l'aggiunta di acido carbonico.</i></p> <p><i>L'acqua del rubinetto è offerta ai client del ristorante, ma potrebbe anche essere offerta delle aree del personale.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che l'acqua del rubinetto viene offerta nel ristorante o altrove all'interno della struttura.</i></p>
8.8	<i>Almeno l'85% delle pietanze servite devono essere preparate nel ristorante (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale attraverso la riduzione dei trasporti, il ristorante prepara almeno l'85% delle pietanze all'interno della cucina del ristorante</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una panoramica della quantità (percentuale) di piatti preparati nella cucina del ristorante.</i></p>
9. AMBIENTE INTERNO		
9.1	Il ristorante dovrebbe essere per non fumatori o al massimo avere un'area dedicata per non fumatori. (I)	<p><i>Per diminuire i rischi per la salute e il fastidio del fumo, all'interno del ristorante della struttura è presente il divieto di fumo.</i></p> <p><i>Nei paesi in cui ciò non è fattibile, il ristorante ha almeno una sezione per non fumatori che include più della metà dell'area totale del ristorante. La sezione per non fumatori è chiaramente separata fisicamente dalla sezione fumatori, in modo tale che le persone sedute nella sezione non fumatori non siano influenzate dai fumatori. Le sezioni per non fumatori e per fumatori sono contrassegnate chiaramente con indicazioni facilmente comprensibili.</i></p>

		<p><i>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nei ristoranti, quando esiste tale legislazione, la struttura deve in ogni caso soddisfare tali requisiti.</i></p> <p><i>Durante l'audit, l'ispezione visiva conferma che non è consentito fumare nel ristorante o che esiste una separazione fisica del ristorante con cartelli che indicano la parte fumatori e non fumatori del ristorante.</i></p>
9.2	<i>L'organizzazione deve avere un disciplinare per le pause fumo del personale durante le ore di lavoro. (G)</i>	<p>Per ridurre il rischio per la salute e il fastidio del fumo, le aree per il pubblico e lo staff sono normalmente aree non fumatori.</p> <p>Seal personale è consentito fumare, l'organizzazione ha una politica di gestione per il personale riguardo al fumo durante l'orario di lavoro. La politica include norme su quando e dove il personale può fumare. È importante che la politica assicuri che i membri del personale non fumatori e gli ospiti non siano infastiditi dal fumo.</p> <p>Molti paesi hanno una legislazione che regola il fumo nelle aree pubbliche e del personale e, quando esiste una legislazione sulla questione, la struttura deve in ogni caso rispettare tali requisiti.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica sul fumo per il personale, comprese le informazioni su quando e dove è consentito fumare durante l'orario di lavoro, e come il ristorante garantisce che non costituisce un rischio per la salute e fastidio per i membri del personale non fumatori e gli ospiti.</p>
9.3	<i>In caso di ristrutturazione o nuova costruzione, la struttura deve utilizzare materiali rispettosi dell'ambiente. (G)</i>	<p><i>Per il miglioramento continuo dell'ambiente interno e per ridurre l'impatto ambientale utilizzando prodotti meno dannosi, la struttura utilizza prodotti ecocompatibili in relazione a lavori di ristrutturazione o costruzione di nuovi edifici effettuati negli ultimi 12 mesi. I composti organici volatili (COV) sono evitati nelle vernici, nei materiali da costruzione, ecc. I materiali/materiali riciclati di seconda mano rispettosi dell'ambiente sono vivamente raccomandati.</i></p> <p><i>In relazione ai lavori di ristrutturazione o in caso di costruzione di un nuovo edificio, l'organizzazione utilizza pratiche e materiali locali appropriati e sostenibili. I prodotti rispettosi dell'ambiente includono l'uso di vernici e altri prodotti che non contengono sostanze nocive per l'ambiente o la salute umana, ad esempio utilizzando prodotti con un marchio di qualità ecologica nazionale o riconosciuto a livello internazionale o utilizzando società che hanno adottato un sistema di gestione ambientale.</i></p>

		<p><i>La struttura valorizza e incorpora elementi autentici della cultura locale tradizionale e contemporanea. La legislazione e le normative in materia di ristrutturazione o costruzione di nuovi edifici e i diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali sono sempre rispettati.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione comprovante l'uso di prodotti ecocompatibili in relazione a ristrutturazioni o nuove costruzioni effettuate negli ultimi 12 mesi. La documentazione include anche considerazioni su pratiche e materiali sostenibili, elementi autentici della cultura locale e sul fatto che i diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali non sono stati violati.</i></p>
10. AREE VERDI		
10.1	<p>Pesticidi e fertilizzanti chimici non devono essere usati, ma solo in mancanza di prodotti naturali o organici equivalenti. (I)</p>	<p><i>Al fine di ridurre al minimo l'uso di sostanze chimiche e il rischio di inquinamento, la struttura non utilizza pesticidi chimici e fertilizzanti nei casi in cui vi siano aree verdi.</i></p> <p><i>Se sono necessari pesticidi e fertilizzanti, vengono utilizzati equivalenti organici o naturali. Fiamme del gas o erbicidi meccanici sono anche considerate possibili alternative. Solo nei casi in cui non sono disponibili sostituzioni organiche o naturali, a prezzi accessibili o sufficientemente efficaci, l'istituto può utilizzare pesticidi chimici e fertilizzanti e, in tal caso, viene normalmente utilizzato solo una volta all'anno e vengono acquistati solo i prodotti prontamente disponibili. Le sostanze chimiche sono conservate correttamente (vedere il criterio 6.7).</i></p> <p><i>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi del ristorante è esternalizzata a una società esterna.</i></p> <p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta la sua politica scritta sull'uso di pesticidi e fertilizzanti nelle aree verdi pertinenti alla struttura, dimostrando che la stessa non usa pesticidi e fertilizzanti chimici a meno che non sia disponibile un equivalente organico o naturale. Se il lavoro delle aree verdi è esternalizzato a un'azienda esterna, questa società esterna presenta la sua politica sull'uso di pesticidi e fertilizzanti nelle aree verdi del ristorante. Durante l'ispezione visiva, potrebbe essere condotto un controllo a campione per confermare la conformità a tale criterio.</i></p>
10.2	<p>I tagliaerba appena acquistati devono essere azionati elettricamente,</p>	<p><i>Se la struttura dispone di aree verdi, I tagliaerba acquistati negli ultimi 12 mesi devono essere efficienti dal punto di vista energetico e avere emissioni sonore e di carbonio ridotte.</i></p>

	utilizzare benzina senza piombo, essere dotati di catalizzatore, avere un eco-label o essere azionati manualmente. (I)	<p><i>I tagliaerba sono preferibilmente manuali o elettrici, ma se si richiede l'uso di benzina, è necessario utilizzare benzina alchilata o benzina senza piombo o il tagliaerba deve essere dotato di un catalizzatore. Se i tagliaerba ricevono un marchio di qualità ecologica, soddisfano anche questo criterio.</i></p> <p><i>Questo criterio si applica anche se la gestione delle aree verdi del ristorante è esternalizzata a una società esterna.</i></p> <p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta la documentazione che attesta che i tagliaerba acquistati negli ultimi 12 mesi dalla stessa o dall'appaltatore esterno sono ecologici.</i></p>
10.3	È presente una procedura di irrigazione intelligente per le aree verdi. (I)	<p><i>Per ridurre al minimo il consumo di acqua per l'irrigazione, è necessario adottare una procedura intelligente. Il sistema di irrigazione intelligente può, ad esempio, includere procedure di irrigazione durante le ore del mattino o della sera, un sistema di sensori di umidità o un sistema di gocciolamento che mira a ridurre al minimo l'evaporazione e fornire il migliore impatto per le radici delle piante. Ciò include anche l'uso di acqua piovana raccolta, acqua grigia trattata o acque reflue per l'irrigazione di fiori / giardini (vedere il criterio 10.5).</i></p> <p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta la sua politica scritta sull'irrigazione intelligente di fiori e giardini e, se possibile, le procedure di irrigazione intelligenti vengono controllate durante l'ispezione visiva.</i></p>
10.4	<i>I rifiuti provenienti dal giardinaggio vengono usati per il compostaggio. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale riducendo al minimo sprechi, energia e trasporti (e quindi ridurre i costi), la struttura garantisce che i rifiuti del giardino vengano compostati nei locali specifici seguendo il metodo standard. Il terriccio prodotto dai rifiuti del giardino viene successivamente riutilizzato per fertilizzare le aree del giardino.</i></p> <p><i>Durante la verifica - ispezione visiva -, la struttura mostra il compost o il contenitore del compost. Se il compost viene raccolto da un appaltatore esterno, la struttura presenta la documentazione appropriata.</i></p>
10.5	<i>L'acqua piovana o le acque grigie vengono raccolte e utilizzate per l'irrigazione di fiori e giardini. (G)</i>	<p><i>Per ridurre l'impatto ambientale e risparmiare acqua per l'irrigazione di fiori e giardini (e quindi riducendo i costi), la struttura garantisce che l'acqua piovana, l'acqua grigia trattata o le acque reflue siano raccolte e utilizzate per l'irrigazione di fiori e giardini.</i></p>

		<p>La raccolta di acqua piovana o di acque grigie viene effettuata in modo sicuro seguendo la legislazione nazionale e locale senza effetti negativi per gli ospiti e il personale, la popolazione locale e l'ambiente.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la sua politica scritta sulla raccolta di acqua piovana, acque reflue trattate o acque reflue per l'irrigazione di fiori e giardini, e l'ispezione visiva (ove possibile) conferma il sistema di raccolta per l'acqua piovana, acque reflue trattate o acque reflue.</p>
10.6	<i>Quando si creano nuove aree verdi, vengono utilizzate specie native. (G)</i>	<p>Affinché la struttura supporti la biodiversità, l'istituzione (laddove possibile) assicura la piantagione di specie autoctone quando si piantano nuove aree verdi.</p> <p>C'è anche un piano per la revisione del paesaggio della zona verde per considerare la fattibilità e l'uso di specie autoctone. Se ci sono specie invasive come infestanti, animali o agenti patogeni presenti sul posto, il piano include informazioni su come controllare la loro diffusione e preferibilmente sradicarle. Si raccomanda di consultare uno specialista esterno sulla restrizione delle specie invasive.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione scritta che mostra che le piante acquistate o ottenute negli ultimi 12 mesi sono specie native e che il piano di gestione esamina la fattibilità e l'uso delle specie native e la restrizione della diffusione e, preferibilmente, l'eradicazione delle specie invasive.</p>
11. RESPONSABILITÀ SOCIALE DI IMPRESA		
11.1	La struttura è conforme con la legislazione internazionale, nazionale e locale ed è in possesso di una politica di responsabilità sociale d'impresa in materia di ambiente, salute, sicurezza e lavoro. (I)	<p>La struttura ha acquisito legalmente i diritti di proprietà, terra e acqua e garantisce che le sue funzioni e attività all'interno delle aree relative ad ambiente, salute, sicurezza e lavoro, avvengano nel rispetto della legislazione e dei regolamenti locali e nazionali.</p> <p>La struttura garantisce inoltre di lavorare in linea con convenzioni e regolamenti internazionali, tra cui: "Dichiarazione universale dei diritti umani" (compresa la "Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti dell'infanzia"), la "Dichiarazione dell'Organizzazione internazionale del lavoro sui principi e i diritti fondamentali sul lavoro", la "Dichiarazione di Rio sull'ambiente e lo sviluppo", la "Convenzione delle Nazioni Unite contro la corruzione" e "Il Codice di condotta per la protezione dei bambini dallo sfruttamento sessuale nei viaggi e nel turismo". In molti paesi, le convenzioni e i regolamenti internazionali sono parzialmente o completamente integrati nella legislazione nazionale/locale.</p>

	<p>Il ristorante formula una politica in materia di responsabilità sociale delle imprese che copre i settori dei diritti umani (compreso il lavoro minorile), i diritti dei lavoratori e l'equità, un ambiente di lavoro sicuro e protetto, anti-corrruzione e forme di sfruttamento o molestia commerciali, sessuali o di altro tipo, in particolare dei bambini, adolescenti, donne, minoranze e altri gruppi vulnerabili. Laddove ne esistano le opportunità, è promossa la politica in materia di RSI sostenga anche il coinvolgimento del ristorante nella pianificazione e gestione del turismo sostenibile a livello locale.</p> <p>Per quanto riguarda il rispetto delle esigenze lavorative (nel caso in cui il ristorante abbia dipendenti), devono essere soddisfatte le seguenti condizioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tutti i dipendenti ricevono informazioni per iscritto (contratto) che indicano le condizioni di lavoro, comprese le informazioni sull'orario di lavoro e sul salario. • Tutti i dipendenti ricevono almeno un salario di sussistenza, quindi il salario non è inferiore al salario minimo legale. • Tutti i dipendenti ricevono informazioni sul codice di condotta lavorativo/le politiche del ristorante e i dipendenti ricevono anche informazioni sulla procedura per sollevare dubbi/reclami. • Per tutti i dipendenti di età inferiore ai 18 anni, sono seguite le normative nazionali e la Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti dell'infanzia e le convenzioni OIL 138/182. • Tutti i dipendenti ricevono un trattamento equo senza discriminazioni. • A tutti i dipendenti viene offerta regolare formazione e opportunità di avanzamento. <p><i>La struttura garantisce che le sue attività non influenzino negativamente l'accesso locale a mezzi di sussistenza, diritti di passaggio, trasporti e alloggi. Le attività della struttura non mettono a repentaglio la fornitura di servizi sanitari e igienico-sanitari di base alle comunità vicine. La struttura non impedisce l'accesso da parte dei residenti locali a siti e proprietà storiche, archeologiche, culturali e spiritualmente importanti. Se la struttura è situata all'interno o vicino ad un'area sensibile o protetta, conosce e rispetta la legislazione e le normative relative alle attività turistiche all'interno dell'area sensibile o protetta.</i></p> <p><i>La struttura garantisce che le attività connesse alla gestione del ristorante non abbiano effetti negativi significativi sugli ecosistemi naturali e sulla fauna selvatica. Qualsiasi disturbo degli ecosistemi naturali è ridotto al minimo, riabilitato e viene dato un contributo compensativo alla gestione della conservazione. Ciò include anche pratiche per ridurre l'inquinamento da rumori, luce, deflusso, erosione, composti che riducono lo strato di ozono e aria, acqua e contaminanti del suolo.</i></p>
--	---

		<p><i>Le specie di animali selvatici non vengono acquisite, allevate o tenute in cattività, tranne per le attività adeguatamente regolamentate tenute da coloro autorizzati e adeguatamente attrezzati per ospitarli e prendersene cura. L'alloggio, la cura e la gestione di tutti gli animali selvatici e domestici devono soddisfare i più elevati standard di benessere degli animali.</i></p> <p><i>L'ubicazione, la progettazione e la costruzione di edifici e infrastrutture sono conformi ai requisiti locali di zonizzazione e area protetta o patrimonio. La struttura tiene conto della capacità e dell'integrità del patrimonio naturale e culturale circostante in materia di ubicazione, progettazione, valutazione dell'impatto e acquisizioni di terreni; identifica e segue i codici di sviluppo locale e le linee guida per la gestione architettonica.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta documenti che illustrano e confermano il rispetto della legislazione locale e nazionale nell'ambito delle aree di relative ad ambiente, salute, sicurezza e lavoro, nonché le convenzioni e i regolamenti internazionali e la formulazione di una politica di responsabilità sociale. Il documento include la conferma delle attività del ristorante che si svolgono in corrispondenza dei requisiti della certificazione Green Key e testimonia che sono state prese in considerazione le interazioni tra fauna selvatica, l'ubicazione, la progettazione e la costruzione di edifici e infrastrutture. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</i></p>
11.2	<p><i>Il ristorante fornisce l'accesso per le persone con bisogni speciali. (G)</i></p>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e assistere le persone con bisogni speciali, la struttura deve fornire loro accesso. L'accesso si riferisce agli ospiti, al personale e agli altri utenti della struttura.</i></p> <p><i>Esempi di persone con bisogni speciali includono le persone con determinate disabilità (persone su sedia a rotelle, non vedenti, ecc.) e persone con problemi di salute specifici.</i></p> <p><i>Il criterio include l'accesso all'area di ingresso e di ricevimento, alle sale riunioni, al ristorante, ai servizi igienici pubblici, alle camere e/o alle altre strutture. Si raccomanda che le strutture siano approvate da un'associazione nazionale/locale per disabili.</i></p> <p><i>In alcuni casi particolari, la struttura potrebbe aver ricevuto una dispensa dalle autorità in merito a determinati tipi di accesso per le persone con bisogni speciali, ad es. accesso per sedie a rotelle a edifici storici, e in questi casi non sarà richiesto all'istituzione di fornire l'accesso.</i></p>

		<p><i>Il livello di accesso per le persone con esigenze specifiche offerte dalla struttura è chiaramente comunicato agli ospiti, al personale e agli altri utenti. Quando sono presenti informazioni sull'accesso, è più facile per la struttura e l'utente soddisfare le aspettative ed evitare il trasporto non necessario. Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, la struttura presenta quindi informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili in merito al ristorante e ai suoi prodotti e servizi. La struttura non deve promettere più di quanto possa essere implementato dalla struttura.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura (come parte dell'ispezione visiva) dimostra l'accesso e le procedure per le persone con bisogni speciali, così come le informazioni fornite sul loro accesso.</i></p>
11.3	<p><i>La struttura è equa nell'assumere donne e minoranze locali, anche in posizioni dirigenziali, e vieta il lavoro minorile. (G)</i></p>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e sostenere la parità di trattamento e diritti delle persone, la struttura assume il personale (se applicabile) in tutte le posizioni, senza discriminazione per età, razza, sesso, religione, disabilità, stato socio-economico, ecc. Si raccomanda che il ristorante aggiunga questo obbligo alla politica di responsabilità sociale d'impresa.</i></p> <p><i>Per sostenere la comunità locale vicino al ristorante, è importante che i residenti locali (e in particolare le minoranze locali) siano impiegati come personale nel ristorante in tutte le posizioni, comprese le posizioni dirigenziali, e che la formazione sia offerta quando necessario.</i></p> <p><i>Inoltre, è molto importante che la struttura escluda il lavoro minorile nel ristorante o l'utilizzo di fornitori che utilizzano il lavoro minorile. Si raccomanda che la struttura aggiunga questo obbligo alla politica di responsabilità sociale di impresa.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione (ad esempio la sua politica di responsabilità sociale d'impresa) che mostra come garantisce il rispetto del criterio. Le osservazioni fatte durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</i></p>
11.4	<p><i>La struttura sostiene attivamente iniziative sostenibili o per lo sviluppo di comunità sociali, tra cui l'istruzione, la sanità, i servizi igienico-sanitari e le infrastrutture. (G)</i></p>	<p><i>Per creare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e per sostenere lo sviluppo sostenibile ambientale, economico e socioculturale, la struttura è attiva nel sostenere attività o iniziative verdi per lo sviluppo della comunità sociale, tra cui educazione, salute, servizi igienico-sanitari e infrastrutture .</i></p> <p><i>Il tipo di supporto dipenderà dalla struttura e dall'area ad essa circostante. Esempi di supporto attivo da parte della struttura potrebbero essere:</i></p>

		<ul style="list-style-type: none"> • <i>Attività di piantagione di alberi</i> • <i>Ripristino delle aree verdi locali</i> • <i>Altri progetti che affrontano gli impatti dei cambiamenti climatici</i> • <i>Attività all'aperto (creazione di posti barca, percorsi naturalistici) che possono essere utilizzati anche dal pubblico</i> • <i>Attività con scuole o comunità locali che lavorano con iniziative ambientali</i> • <i>Attività con persone locali con bisogni speciali (gruppi vulnerabili e / o con meno risorse)</i> • <i>Attività che promuovono la giustizia sociale e pari diritti</i> • <i>Sostegno alla fornitura di cibo di base, acqua, servizi energetici, nonché servizi sanitari e igienico-sanitari nelle comunità vicine</i> • <i>Supporto alle sfide infrastrutturali locali, ecc.</i> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che attesti il sostegno attivo delle attività verdi locali o iniziative per lo sviluppo della comunità sociale, tra cui, tra gli altri, l'istruzione, la sanità, i servizi igienico-sanitari e le infrastrutture.</i></p>
11.5	<i>La struttura offre ai piccoli imprenditori locali i mezzi per sviluppare e vendere prodotti sostenibili basati sulla natura, la storia e la cultura del territorio. (G)</i>	<p><i>Per generare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e per promuovere uno sviluppo socio-culturale ed economico sostenibile, la struttura offre i mezzi per piccoli imprenditori locali per produrre e vendere prodotti e servizi sostenibili basati sulla natura, la storia e la cultura del territorio.</i></p> <p><i>Questo può avvenire sotto forma di un piccolo negozio o stand all'interno dei locali del ristorante. In alternativa, la struttura può acquistare e offrire i prodotti locali interessati ai propri ospiti.</i></p> <p><i>I prodotti sono fabbricati localmente e in modo sostenibile e i prodotti sono basati sulla natura, la storia e la cultura dell'area. La disponibilità dei prodotti dipenderà dal concetto di business della struttura.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta tutti gli accordi con piccoli imprenditori locali che vendono prodotti e servizi all'interno della stessa. Durante l'ispezione visiva, è possibile confermare che i piccoli imprenditori locali sono in grado di vendere prodotti e servizi all'interno della struttura.</i></p>
11.6	<i>Le piante e gli animali a rischio di estinzione, i reperti storici e archeologici non sono venduti,</i>	<i>Per generare consapevolezza sulla responsabilità sociale di impresa e sul sostegno alla sostenibilità ambientale attraverso la protezione delle specie in via di estinzione di piante e animali (ad esempio, come elencato nell'accordo CITES), la struttura non raccoglie, vende, commercializza o visualizza queste specie</i>

	<p><i>scambiati o esposti, salvo nei casi consentiti dalla legge. (G)</i></p>	<p><i>all'interno della struttura.</i></p> <p><i>Al fine di proteggere i manufatti storici e archeologici, questi articoli non sono venduti, scambiati o esposti nella struttura.</i></p> <p><i>Nel ristorante si possono vendere, commercializzare o esporre solo piante e animali in via di estinzione e/o manufatti storici e archeologici se la legislazione locale, nazionale e internazionale lo consente.</i></p> <p><i>La struttura è fortemente incentivata a offrire agli ospiti una "guida per il ricordo della protezione delle specie" per fornire loro supporto nel momento di acquisto di souvenir. Il ristorante è inoltre incoraggiato a fornire informazioni agli ospiti sul supporto alle attività a favore della protezione delle piante e degli animali a rischio di estinzione.</i></p> <p><i>Inoltre, il ristorante non assume artisti o intrattenitori che offrono attività e spettacoli agli ospiti che coinvolgono animali in via di estinzione.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra come funziona la procedura per garantire che nessuna specie in pericolo di animali e piante e nessun artefatto storico e archeologico siano venduti, scambiati o esposti nel ristorante. Se il ristorante vende questi prodotti, viene fornita una dichiarazione delle autorità nazionali che consente al ristorante di vendere, commerciare o esporre i prodotti. Se la struttura offre intrattenimento ai suoi ospiti, è confermato che nessun artista o intrattenitore è assunto offrendo attività e spettacoli con animali in via di estinzione agli ospiti. Durante l'ispezione visiva, viene effettuato un controllo a campione delle specie vendute, scambiate o visualizzate di piante/animali o di manufatti storici/archeologici.</i></p>
11.7	<p><i>Il materiale/forniture di consumo non più utilizzati vengono raccolti e donati a organizzazioni di carità. (G)</i></p>	<p><i>Per sensibilizzare alla responsabilità sociale di impresa e alla riduzione dell'impronta ambientale attraverso il riciclaggio, la struttura raccoglie e dona a organizzazioni caritatevoli, materiali e forniture che possono ancora essere utilizzati ma che non sono più necessari (ad esempio organizzazioni che sostengono persone bisognose, eccetera.).</i></p> <p><i>Per soddisfare questo criterio, il materiale/le forniture sono donati a organizzazioni caritatevoli nel periodo di 12 mesi precedenti.</i></p>

		<i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra che materiale/forniture ridondanti sono stati donati a organizzazioni caritatevoli negli ultimi 12 mesi.</i>
12. ATTIVITÀ VERDI		
12.1	Materiale informativo su parchi, aree protette e di conservazione circostanti deve essere disponibili per gli ospiti. (l)	<p><i>Per rafforzare il profilo ambientale della struttura e incoraggiare gli ospiti a partecipare alle attività ecologiche, la struttura offre informazioni sui parchi vicini, sul paesaggio e /o sulle aree naturali protette. Ove possibile, le informazioni includono notizia sull'ambiente naturale, sulla cultura locale e sul patrimonio culturale, oltre a spiegare il comportamento appropriato durante la visita in queste aree.</i></p> <p><i>Le informazioni includono incentivi per gli ospiti finchè scelgano attività all'aperto o comunque green nelle vicinanze, tra cui passeggiate, jogging, ciclismo, nuoto, vela, canoa, picnic, parchi giochi all'aperto, ecc.</i></p> <p><i>Se pertinente, le informazioni includono notizie sulla biodiversità locale. Per le visite ad aree naturali, comunità indigene e siti culturali e /o storicamente sensibili, le informazioni includono l'incoraggiamento a seguire le buone pratiche internazionali e nazionali stabilite e le linee guida concordate localmente al fine di minimizzare gli impatti negativi dei visitatori e massimizzare i benefici locali e la soddisfazione dei visitatori.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere fornite dalla persona incaricata di accogliere gli ospiti, o poste in un angolo all'ingresso della struttura, o in una posizione adatta dove hanno accesso i clienti.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere ottenute presso la reception, un angolo ambientale nel ristorante o un'altra posizione adatta nell'area pubblica.</i></p> <p><i>Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili per il personale.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, il ristorante presenta informazioni accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), il ristorante presenta le informazioni fornite agli ospiti sui parchi vicini, sul paesaggio, sulle aree di conservazione della natura, sulle comunità indigene o sui siti di interesse</i></p>

		<i>storico/culturale (compresa le buone pratiche , l'orientamento e il codice di condotta per la visita ai sitie alle aree). Si verifica che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i>
12.2	<i>L'organizzazione offre attività di sensibilizzazione incentrate sullo sviluppo sostenibile, l'ambiente e la natura sia all'interno che all'esterno della struttura. (G)</i>	<p><i>Per aumentare la consapevolezza della sostenibilità negli ospiti, nello staff e nella comunità vicina, la struttura presenta attività di sensibilizzazione focalizzate su sviluppo sostenibile, ambiente e natura all'interno o all'esterno.</i></p> <p><i>Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare alle attività legate all'Earth Hour, alla Giornata della Terra, alla Settimana del risparmio energetico, alla Settimana della riduzione dei rifiuti, alla Giornata mondiale dell'alimentazione, alla Giornata mondiale dei vegani, alla Giornata mondiale vegetariana e/o alla Giornata mondiale dell'ambiente. Potrebbe anche includere visite guidate nelle aree verdi all'interno dei locali della struttura o nelle aree vicine, partecipazione a eventi di piantagione di alberi, ad altri speciali eventi ambientali, all'organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, a eventi di beneficenza, ecc.</i></p> <p><i>La struttura è particolarmente incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.</i></p> <p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta la documentazione che illustra le attività di sensibilizzazione svolte negli ultimi 12 mesi e pianificate per i prossimi 12 mesi.</i></p>
12.3	<i>L'organizzazione fornisce ai propri ospiti informazioni sulla presenza di spiagge e approdi nelle vicinanze premiate dal Programma Bandiera Blu. (G)</i>	<p><i>Se possibile, gli ospiti della struttura sono incoraggiati a utilizzare le vicine spiagge certificate Bandiera Blu, i porti turistici e gli operatori del turismo nautico sostenibile per il nuoto, le immersioni, la vela e altre attività ricreative.</i></p> <p><i>Bandiera Blu è un altro programma gestito dalla Foundation for Environmental Education. Si tratta di un marchio di qualità ecologica volontario per spiagge, porti turistici e operatori del turismo nautico sostenibile. Ulteriori informazioni su Bandiera Blu possono essere reperite sul sito www.blueflag.global. La spiaggia, la marina o l'operatore sono considerati nelle vicinanze se si trovano a meno di 20 km dalla struttura.</i></p> <p><i>Le informazioni possono essere fornite presso la reception, o poste in un angolo all'ingresso della struttura, o tramite schermi nelle aree comuni o nelle camere degli ospiti, o in raccoglitori nelle camere degli ospiti.</i></p>

		<p><i>Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a condividere queste informazioni con lo staff.</i></p> <p><i>Nell'ambito dell'adesione al programma Green Key, il ristorante presenta informazioni precise, chiare e facilmente evanescenti.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), il ristorante presenta le informazioni fornite agli ospiti sulle vicine spiagge premiate con la Bandiera Blu, i porti turistici e gli operatori del turismo sostenibile in barca. Viene verificato che le informazioni siano accurate, chiare e facilmente comprensibili.</i></p>
13. AMMINISTRAZIONE		
13.1	Tutte le aree riservate allo staff devono soddisfare gli stessi criteri delle aree riservate agli ospiti. (I)	<p><i>Per l'approccio olistico all'ambiente e alla sostenibilità nella struttura, tutte le aree del personale soddisfano gli stessi requisiti delle aree ospiti.</i></p> <p><i>Il criterio si riferisce alla gestione delle risorse idriche, energetiche e dei rifiuti, nonché all'informazione e all'impegno del personale nel lavoro relativo all'ambiente e alla sostenibilità e all'impegno nelle attività di sensibilizzazione. Ciò significa che il flusso d'acqua di almeno il 75% dei rubinetti non supera gli 8 litri/minuto, il flusso d'acqua di almeno il 75% delle docce non supera i 9 litri/minuto, un minimo del 75% delle lampadine è efficiente dal punto di vista energetico. Vengono incentivati i contenitori differenziati per il riciclaggio e le informazioni sulle iniziative ambientali del ristorante fornite al personale con per impegnarsi attivamente nel risparmio delle risorse, ecc.</i></p> <p><i>Durante l'audit (ispezione visiva), la struttura conferma che le aree del personale soddisfano gli stessi criteri delle aree ospiti per quanto riguarda la conformità ai criteri relativi alla gestione delle risorse idriche, energetiche e dei rifiuti.</i></p>
13.2	La cancelleria, gli opuscoli e il materiale ordinato dalla struttura deve possedere un marchio ecologico/ essere riciclato o prodotto	<p><i>Per ridurre il consumo di energia e di rifiuti (e quindi ridurre l'impatto ambientale), l'uso della carta è ridotto al minimo. Il materiale prodotto o ordinato ha un'etichetta ecologica (compresa l'etichetta FSC), è prodotto da un'azienda con un sistema di gestione ambientale, è realizzato con fibre riciclate o, almeno, è prodotto con carta riciclata.</i></p>

	<p>da un'organizzazione con un sistema di gestione ambientale. (I)</p>	<p><i>Il criterio si riferisce ad almeno il 75% del materiale di cancelleria, cartaceo e stampato acquistato/prodotto negli ultimi 12 mesi.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione che mostra che il materiale di cancelleria, cartaceo e stampato prodotto negli ultimi 12 mesi, è eco-label, riciclato o prodotto da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. Le osservazioni durante l'ispezione visiva confermano la conformità ai requisiti.</i></p>
13.3	<p>Altri negozi e attività commerciali presenti all'interno del ristorante devono essere informati delle iniziative ambientali della struttura, nonché di Green Key, ed essere incoraggiati a gestire le loro attività con lo stesso spirito seguendo i criteri Green Key. (I)</p>	<p><i>Alcune strutture posseggono negozi e aziende situate all'interno dei suoi locali. Il termine "gestite da terzi" indica negozi/aziende che non sono della proprietà o gestite dal ristorante; si tratta di negozi e aziende gestiti da terzi che possono ad esempio negozi di souvenir, chioschi, ecc.</i></p> <p><i>Questi negozi e aziende gestiti da terzi, situati nei locali della struttura sono informati delle iniziative ambientali e di sostenibilità della struttura, comprese le informazioni su Green Key. Le informazioni possono essere fornite tramite comunicazione scritta o in connessione con riunioni congiunte, ecc.</i></p> <p><i>I negozi e le imprese gestiti da terzi sono anche incoraggiati a gestire le loro attività secondo i criteri Green Key o nello stesso spirito del programma Green Key, in modo che nessuna attività in connessione con la gestione da parte di negozi e attività gestiti da terzi abbia effetti negativi significativi sugli ecosistemi naturali e sulla fauna selvatica.</i></p> <p><i>I negozi e le aziende gestiti da terzi apprezzano e considerano l'uso di elementi autentici della cultura locale tradizionale e contemporanea nelle loro operazioni, design, decorazione, cucina o negozi, nel rispetto dei diritti di proprietà intellettuale delle comunità locali.</i></p> <p><i>Nei negozi e attività gestiti da terzi, gli articoli provenienti da specie selvatiche raccolti in natura, consumati, esposti, venduti o scambiati a livello internazionale, fanno parte di un'attività regolamentata che garantisce che il loro utilizzo sia sostenibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura fornisce informazioni su negozi e aziende gestiti da terzi all'interno del ristorante e nei suoi locali. Viene fornita la documentazione che dimostra che i negozi e le attività gestite da terzi sono informati delle iniziative ambientali e di sostenibilità intraprese dal ristorante e sono incoraggiati a gestire le loro attività con lo stesso spirito o seguendo i criteri Green Key. I negozi/le attività gestite da terzi sono</i></p>

		<i>anche incoraggiati a garantire nessun impatto negativo sugli ecosistemi e sulla fauna selvatica e qualsiasi impatto negativo viene ripristinato; Si verifica che gli articoli provenienti dalla fauna selvatica non vengono venduti a meno che non sia consentito e che la struttura valorizzi la cultura locale nel suo funzionamento, progettazione, ecc.</i>
13.4	<i>Il ristorante informa i propri fornitori sui propri impegni ambientali e incoraggia i fornitori a seguire i criteri di Green Key. (G)</i>	<p>Poiché la struttura è in contatto regolare con i suoi fornitori di prodotti/servizi, informa questi fornitori sulle iniziative ambientali e di sostenibilità, incluse informazioni su Green Key eco-label. Le informazioni sono fornite tramite comunicazione scritta o in occasione di riunioni congiunte, ecc.</p> <p>I fornitori sono incoraggiati a gestire le loro attività seguendo i criteri della certificazione Green Key al fine di evitare significativi effetti negativi sugli ecosistemi naturali e sulla fauna selvatica da parte dei fornitori.</p> <p>I fornitori sono fortemente incoraggiati a garantire che gli oggetti provenienti da specie selvatiche raccolte allo stato selvatico, consumati, esposti, venduti o scambiati a livello internazionale, facciano parte di un'attività regolamentata che garantisce che il loro utilizzo sia sostenibile.</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta la documentazione attestante che i fornitori sono stati informati delle iniziative ambientali e di sostenibilità della struttura e sono stati spinti a gestire le loro attività nello stesso spirito, seguendo i criteri della certificazione Gree Key.</p>
13.5	<i>Il ristorante garantisce che i fornitori utilizzati siano certificati ecologicamente, abbiano una politica ambientale scritta e/o siano impegnati nello sviluppo sostenibile. (G)</i>	<p><i>Poiché la struttura è in contatto regolare con i suoi fornitori di prodotti/servizi, garantisce che almeno il 75% dei fornitori utilizzati siano certificati ecologicamente, dispongano di un sistema di gestione ambientale, abbiano una politica ambientale scritta e/o dimostrino in altro modo l'impegno per lo sviluppo sostenibile.</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione attestante che almeno il 75% dei fornitori utilizzati sono certificati ecologicamente, hanno un sistema di gestione ambientale, hanno una politica ambientale scritta e/o sono in altro modo impegnati per lo sviluppo sostenibile.</i></p>
13.6	<i>I servizi e i beni locali e commerciali sono acquistati dal ristorante. (G)</i>	<i>La struttura si impegna affinché i servizi e i beni (prodotti) locali e commerciali siano acquistati quando disponibili e di buona qualità. I servizi e i beni prodotti e offerti localmente (entro 100 km dalla struttura) stimolano le imprese nell'area locale e contribuiscono alla riduzione dei costi di trasporto. L'etichetta del commercio equo garantisce che i servizi e le merci siano prodotti in condizioni di lavoro eque. Almeno il 75% degli acquisti della struttura negli ultimi 12 mesi sono servizi/beni locali/commerciali.</i>

		<p><i>Durante l'audit, il ristorante presenta una documentazione che dimostra che almeno il 75% dei servizi e dei beni acquistati dalla struttura negli ultimi 12 mesi sono prodotti localmente e/o fanno parte del commercio equo e solidale.</i></p>
13.7	<p><i>I beni durevoli acquistati di recente hanno un'etichetta ecologica o devono essere prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale. (G)</i></p>	<p>Per garantire una produzione sostenibile e rispettosa dell'ambiente dei beni durevoli, i beni durevoli acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</p> <p>I prodotti durevoli sono prodotti fatti per resistere all'uso ripetuto e più duraturo, e comprendono mobili, tappeti, attrezzature da cucina (frigoriferi, congelatori, forni) e varie altre macchine di grandi dimensioni utilizzate nella struttura. Le apparecchiature per ufficio (computer, fotocopiatrici, stampanti) sono escluse da questo criterio in quanto sono coperte dal criterio 7.23</p> <p>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra che almeno il 75% dei beni durevoli acquistati negli ultimi 12 mesi hanno un marchio di qualità ecologica o sono prodotti da un'azienda con un sistema di gestione ambientale.</p>
13.8	<p><i>Viene quantificato l'acquisto di prodotti monouso al fine di ridurre l'utilizzo. (G)</i></p>	<p>Affinchè il ristorante riduca la propria impronta ambientale attraverso la riduzione di prodotti usa e getta e prodotti in generale, ne viene registrato il loro acquisto.</p> <p>Quando le quantità dei prodotti delle varie categorie di prodotti acquistate negli ultimi 12 mesi sono state registrate, il ristorante è in grado di intraprendere delle iniziative al fine di ridurre l'utilizzo. Riducendo l'utilizzo di prodotti usa e getta e prodotti in generale, la struttura favorisce una riduzione del consumo di energia e acqua derivante dalla loro produzione e dal loro successivo smaltimento.</p> <p>Durante l'audit, il ristorante presenta un elenco di tutti i beni di consumo monouso e non acquistati negli ultimi 12 mesi con un piano di come ridurre il loro utilizzo.</p>
13.9	<p><i>Viene incoraggiato l'uso di mezzi di trasporto rispettosi dell'ambiente da parte del personale. (G)</i></p>	<p><i>Per ridurre l'inquinamento atmosferico e migliorare la salute, il personale del ristorante utilizza mezzi di trasporto ecologici per il lavoro.</i></p> <p><i>Il trasporto rispettoso dell'ambiente comprende biciclette, trasporti pubblici (autobus, treni, tram, battelli,</i></p>

		<p><i>ecc.), l'uso di veicoli elettrici, programmi di car-pooling, sistemi di bus navetta per il personale, ecc.</i></p> <p><i>La struttura può incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto rispettosi dell'ambiente attraverso la comunicazione verbale o scritta, può fornire buone strutture (parcheggio per biciclette sicuro e buono, stazioni di ricarica per auto elettriche, ecc.) e/o può offrire incentivi finanziari (es. biglietti per l'uso dei trasporti pubblici, nessun costo per parcheggiare/caricare auto elettriche, navetta gratuita bus, supporto alle iniziative di car pooling, ecc.).</i></p> <p><i>Durante l'audit, la struttura presenta una documentazione che mostra il suo incoraggiamento allo staff ad utilizzare trasporti rispettosi dell'ambiente. Ove possibile, la conformità è verificata durante l'ispezione visiva.</i></p>
--	--	--

* (I): Criteri Imperativi

* (G): Criteri Guida