

Green Key Kriterleri ve Açıklayıcı Notlar

1 Ekim 2026 – 31 Aralık 2031



İÇİNDEKİLER

I. Giriş	4
II. Zorunlu ve Rehber Niteliğindeki Kriterler	5
III. Kriterler	6
1. SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİM	6
Çevre Stratejisi ve Yönetimin Katılımı	6
Kurumsal Sosyal Sorumluluk	11
Ekip Katılımı	32
2. MİSAFİR FARKINDALIĞI VE KATILIMI	37
Misafir Katılımı	37
Sorumlu Turizm	43
3. SU	47
Su Kirliliği	59
4. ENERJİ VE KARBON	61
Enerji Yönetimi	61
HVAC (Isıtma, Havalandırma ve İklimlendirme), Ekipman ve Aydınlatma	72
Sera Gazı (Greenhouse Gas - GHG)	83
5. ATIK	86
Atık Yönetimi	86
Atık Azaltımı	99
6. TEDARİK	107
İdari/Diğer Tedarik	107
Yiyecek & İçecek	119
Yıkama ve Temizlik	131

7. YAŞAM VE ÇEVRE	141
İç Mekân Ortamı	141
Biyolojik Çeşitliliğin Korunması	148

I. Giriş

Green key, turizm ve konaklama sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için bağımsız ve üçüncü taraf bir sertifikasyon programı sunar. Bu sistem sayesinde işletmeler, belirlenmiş sürdürülebilirlik kriterlerine uygunluklarını somut ve doğrulanabilir biçimde ortaya koyabilir. Program; işletmelerin şu yedi ana başlıkta güçlü ve kapsamlı sürdürülebilirlik standartlarını karşılamasını esas alır: Sürdürülebilir Yönetim, Misafir Farkındalığı ve Katılımı, Su, Enerji ve Karbon, Atık, Tedarik ve Yaşam Ortamı.

Green key aşağıda tanımları ve başvuru koşulları belirtilen belirli işletme türleri için geçerlidir:

- Otel ve Hosteller (HH)
- Kamp Alanları ve Tatil Parkları (CHP)
- Küçük Ölçekli Konaklama Tesisleri (SA)
- Konferans Merkezleri (CC)
- Restoranlar/Kafeler (R)
- Ziyaret Alanları ve Turistik Noktalar (A)

Green key sertifikasyonunun kapsamı; hangi hizmet, tesis ve faaliyetlerin değerlendirme içinde yer aldığı ya da kapsam dışında bırakıldığına ilişkin detayları içerir.

Kriterlerde kullanılan kavram ve terimlere açıklık getiren bir Terimler Sözlüğü de ayrıca sunulmuştur.

Not: Bu belge Green Key Uluslararası Kriterleri ve Açıklayıcı Notları 2026-2031' resmi ulusal çevirisidir.

II. Zorunlu ve Rehber Niteliğindeki Kriterler

(Z) ile işaretlenen kriterler zorunlu kriterlerdir; (K) ile işaretlenenler ise rehber niteliğindeki kriterlerdir. Başvuru sahibi, tüm zorunlu kriterleri eksiksiz yerine getirmekle yükümlüdür. Buna ek olarak, sertifikanın elde tutulduğu yıl sayısına bağlı olarak geçerli rehber kriterlerin belirli bir yüzdesine de uyum sağlamalıdır. Aşağıdaki tablo bu ilerleyişi göstermektedir:

Sertifikasyon Dönemi	Yıl	Zorunlu Kriterlerin Oranı	Rehber Kriterlerin Oranı
Birinci dönem	1-2. yıl	100%	0%
İkinci dönem	3-4. yıl	100%	10%
Üçüncü dönem	5-6. yıl	100%	20%
Dördüncü dönem	7-8. yıl	100%	30%
Beşinci dönem	9-10. yıl	100%	40%
Altıncı dönem ve sonrası	11-12. yıl ve devamı	100%	50%

III. Kriterler

1. SÜRDÜRÜLEBİLİR YÖNETİM		
1. Çevre Stratejisi ve Yönetimin Katılımı, Kurumsal Sosyal Sorumluluk, Ekip Katılımı		
Çevre Stratejisi ve Yönetimin Katılımı		
No.	Kriter	Açıklayıcı Notlar
1.1	İşletme yönetimi sürece aktif olarak katılır ve tesis bünyesindeki personel arasından bir Green key İşletme Temsilcisi görevlendirir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Bir Green key İşletme Temsilcisinin atanması, sürdürülebilirlik çalışmalarında koordinasyonun sağlanmasına, sürecin kesintisiz ilerlemesine ve kurum içi iletişimin güçlü kalmasına yardımcı olur. İşin bir "sahibi" olduğunda işler dağılmaz; takip edilir, gelişir ve kök salar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme yönetimi, sürdürülebilirlik çalışmalarının yürütülmesinde aktif rol alır ve personel arasından bir Green key İşletme Temsilcisi görevlendirir. Temsilcinin izinli ya da görev başında olmadığı dönemlerde sürecin aksamaması için ayrıca isimle belirlenmiş bir yedek temsilci atanır. Green key İşletme Temsilcisi, işletmede kadrolu ve sürekli görev yapan bir personel olmalıdır. Temsilcinin temel sorumlulukları şunlardır: • Yönetim, çalışanlar, tedarikçiler, Green key, denetçi ve karar verici temsilciler nezdinde sürdürülebilirlik konularında birincil iletişim noktası olmak; • Diğer çalışanları sürdürülebilirlik konularında bilgilendirmek ve desteklemek (bkz. kriter 1.20). • Sürdürülebilirlikle ilgili personel eğitimlerini koordine etmek (bkz. kriter 1.21); • Green key başvurusu için gerekli tüm performans ve işletme verilerinin toplanmasını ve sunulmasını sağlamak (temizlik kimyasalları ve planları, atık verileri, enerji ve suyun verimli kullanımı dâhil);

		- İşletmenin stratejik sürdürülebilirlik hedeflerinin (bkz. kriter 1.2) ve yıllık eylem planının (bkz. kriter 1.3) uygulanmasını izlemek; - Çalışanlar ve misafirler tarafından önerilen sürdürülebilirlik fikirlerini toplamak ve değerlendirmek; - Green key başvuru veya yeniden başvuru sürecine ilişkin iletişimi yürütmek; - Eğer Green key İşletme Temsilcisi yönetim kadrosunda yer almıyorsa, sürdürülebilirlik gelişmelerini paylaşmak üzere yönetim toplantılarına düzenli katılımı sağlamak. İşletmenin, tüm departmanlardan temsilcilerin yer aldığı bir Yeşil Komite oluşturması özellikle tavsiye edilir. Yeşil Komite, sürdürülebilirlik stratejisi ve uygulamalarının hayata geçirilmesini Green key İşletme Temsilcisi ile iş birliği içinde takip eder ve çalışanların düzenli olarak bilgilendirilmesini sağlar. Green key sertifikasına ilişkin nihai sorumluluk ise işletmenin üst yönetimine aittir. Denetimde sunulacak kanıt Yerinde yapılan görsel inceleme ve görüşme sırasında, Green key İşletme Temsilcisi/Temsilcilerinin işletmede yürütülen genel sürdürülebilirlik çalışmaları ve Green key kriterleri hakkında soruları yanıtlayabildiği teyit edilir.
1.2	İşletme, stratejik sürdürülebilirlik hedefleri belirler. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Stratejik sürdürülebilirlik hedefleri belirlemek, işletmenin sürdürülebilirlik çalışmalarına yön veren sağlam ve hedef odaklı bir çerçeve oluşturur. Bu yaklaşım; kurum içinde ortak bir yön duygusu yaratır, sürekli gelişimi destekler ve sürdürülebilirliği işletmenin ana faaliyetlerinin doğal bir parçası hâline getirir. Yani mesele yalnızca "uyum sağlamak" değil, çıtaı bilinçli biçimde yukarı taşımaktır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme yönetimi ve çalışanları (örneğin Green key İşletme Temsilcisinin koordinasyonunda), mevzuata uyumun ötesine geçen ve sürekli iyileşmeyi taahhüt eden stratejik sürdürülebilirlik hedefleri belirler. Bu hedefler; ilerlemenin izlenmesini sağlar, performansın düzenli olarak değerlendirilmesine imkân tanır ve karar alma süreçlerine yön verir. Stratejik hedefler, belirli bir eylemin nasıl yapılacağını tarif etmez; daha çok uzun vadeli yönü ve vizyonu ortaya koyar. Eylemlerin detaylandırılması yıllık eylem planı kapsamında ele alınır (bkz. kriter 1.3). Belirlenen hedefler için bir gözden geçirme takvimi oluşturulur. Hedefler en fazla altı yıllık bir perspektifle tanımlanır ve her

	sertifikasyon döneminde (iki yılda bir) değerlendirilerek güncelliği ve iddia seviyesi korunur. Stratejik sürdürülebilirlik hedefleri, yıllık eylem planı (kriter 1.3) ile doğrudan bağlantılıdır. Aynı zamanda eylem planının başarısını ve işletmenin genel sürdürülebilirlik performansını ölçmek için temel referans noktası olarak kullanılır. 50’den fazla çalışanı olan işletmeler en az 4 stratejik hedef; 50’den az çalışanı olan işletmeler ise en az 2 stratejik hedef belirler. İşletmeler odaklanacakları alanları serbestçe seçebilir; ancak hedefler en az iki farklı alanı kapsamalıdır. Bu alanlara örnek olarak enerji, su, atık, sosyal sürdürülebilirlik / kurumsal sosyal sorumluluk (örneğin çalışan eşitliği, kapsayıcılık, toplumsal katılım), biyolojik çeşitliliğin korunması, sürdürülebilir tedarik, risk ve kriz yönetimi gibi başlıklar verilebilir. Belirlenen hedefler; somut performans verilerine ya da açıkça tanımlanmış bir başlangıç dönemine (baseline) dayalı olmalı ve tespit edilmiş sorunlara, risklere veya iyileştirme alanlarına doğrudan yanıt vermelidir. Dayanak veriler arasında enerji, su, atık ve karbon verileri; su riski veya biyolojik çeşitlilik analizleri; ya da misafir ve çalışanların KSS performansına ilişkin geri bildirimleri (örneğin kriter 3.1, 4.1, 5.6, 7.12) yer alabilir. Mümkünse bölgesel kıyaslamaların da dikkate alınması, hedeflerin hem gerçekçi hem de iddialı olmasını destekler. İlk kez başvuran ve henüz tam bir yıllık veriye sahip olmayan işletmeler, ellerindeki en doğru ve temsil gücü yüksek verilere dayanarak hedef oluşturmalıdır (örneğin diğer kriterler için sunulması gereken en az 3 aylık veri gibi). Stratejik hedeflere örnekler: • Sera gazı emisyonlarını (Scope 1 ve 2) 20XX yılına kadar, 20XX baz yılına kıyasla en az %20 azaltmak (Paris Anlaşması ile uyumlu şekilde yıllık yaklaşık %5 azaltım); • Tesis alanının en az %20’sini 20XX yılına kadar doğal veya yarı doğal habitat hâline getirmek (bkz. kriter 7.11) ya da Nature Positive Tourism yaklaşımı doğrultusunda yerel/uluslararası biyolojik çeşitliliği korumaya yönelik hedefler belirlemek; • Isıtma ve soğutma kaynaklı enerji tüketimini 20XX yılına kadar, 20XX baz yılına kıyasla %15 azaltmak; 20XX yılı sonuna kadar tüm tek kullanımlık plastik ürünleri tamamen kaldırmak; • Misafir gecesi başına toplam su tüketimini 20XX yılına kadar, 20XX baz yılı performansına göre %10 azaltmak; • Yönetim pozisyonlarında cinsiyet dengesi sağlamak (en az %40 kadın) ve bunu 20XX yılına kadar gerçekleştirmek; • Tüm personele yönelik, özellikle çocuklar, kadınlar ve kırılgan grupların korunmasına odaklanan yıllık taciz karşıtı ve güvenlik eğitimleri düzenlemek; • Yıllık kârın veya cironun en az %1’ini yerel topluluk projelerine ya da iş birliklerine aktarmak;
--	--

		- Yerel istihdam hedefi benimsemek: Kadrolu personelin en az %60'ının yerel bölgede ikamet eden kişilerden oluşmasını sağlamak. Stratejik sürdürülebilirlik hedefleri, yönetim ve çalışanlar tarafından birlikte geliştirilir. Böylece hem yönetsel bakış hem de sahadaki deneyim hedeflerin belirlenmesine ve önceliklendirilmesine katkı sunar. Hedeflerin doğruluğu, uygulanması ve takibinden yönetim sorumludur. Bir hedefe ulaşamazsa, nedenlerine ilişkin eleştirel bir değerlendirme yapılır; gerekçeli durumlarda aynı hedef bir sonraki dönemde de sürdürülebilir. Hedefler personele duyurulur (örneğin işe alım/orientasyon sürecinde) ve uygun görüldüğü takdirde misafirlerle de paylaşılabilir (web sitesi, lobi alanı, oda içi bilgilendirme materyalleri gibi). Yerel bağın güçlenmesi için hedeflerin, mümkünse topluluk temsilcileri gibi ilgili paydaşlarla birlikte geliştirilmesi tavsiye edilir. Stratejik hedefler hazırlanırken Green key kriterleri ilham kaynağı olarak kullanılabilir. İşletmenin ayrıca bir sürdürülebilirlik vizyonu ve misyonu tanımlaması önerilir. Hedefler bu uzun vadeli yön ile tutarlı ve destekleyici olmalıdır. İşletme bir zincire bağlıysa, zincir düzeyinde belirlenen ortak stratejik hedefler referans alınabilir; ancak bunların işletmeye özgü, yerel koşullara uyarlanmış hedeflere dönüştürülmesi gerekir. Hedefler doğrudan ve değişiklik yapılmadan benimseniyorsa, işletme bunların kendi bağlamı açısından neden uygun olduğunu (zaman çerçevesi, odak alanı, yüzdeler hedefler gibi) gerekçelendirmelidir. Zincir genelindeki belgeler, işletmenin kendi tesisinde bu uygulamaların hayata geçirildiğini ve yapısal, coğrafi ve kültürel koşullara uygun olduğunu göstermesi hâlinde kanıt olarak kabul edilebilir. Denetimde sunulacak kanıt - Denetim sırasında işletme, yazılı ve tarihli stratejik sürdürülebilirlik hedeflerini sunar. Aşağıdaki hususlar doğrulanır: - Hedeflerin kurum içinde duyurulmuş ve personelin erişimine açık olması; - En az iki farklı alanı kapsamaması; - İki yıldan eski olmaması; - Yönetim ve çalışanlar tarafından birlikte geliştirilmiş olması. Ayrıca Green key İşletme Temsilcisinin, hedeflerin doğruluğu ve takibine ilişkin sorumluluğu üstlendiği teyit edilir.
1.3	İşletme, stratejik sürdürülebilirlik hedefleriyle uyumlu bir	Uygunluk Gerekçesi Stratejik sürdürülebilirlik hedefleri (kriter 1.2) ancak somut adımlara dönüştüğünde anlam kazanır. Bu nedenle bir eylem planı hazırlanması zorunludur. Eylem planı, stratejik hedefleri ölçülebilir ve sonuç odaklı uygulamalara çevirir; ilerlemenin izlenmesini ve sürekli iyileşmeyi sistematik hâle getirir. Kısacası vizyonu sahaya indirir.

	eylem planı hazırlar. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, stratejik sürdürülebilirlik hedeflerini hayata geçirmek üzere somut adımları içeren bir eylem planı oluşturur. Bu plan, sürdürülebilirlik yönetim sisteminin temel operasyonel aracıdır ve tesisin kendi koşullarına göre şekillenir. Örneğin su kıtlığının bölgesel bir risk olduğu bir yerde planın su verimliliğine daha fazla ağırlık vermesi beklenir. Eylem planı, tüm sertifikasyon dönemini (24 ay) kapsar. Aksiyonlar yıllara bölünmüş şekilde düzenlenir; böylece ilerleme takip edilir ve her yıl güncelleme yapılabilir. 50’den fazla çalışanı olan işletmeler için her sertifikasyon döneminde en az 4; 50’den az çalışanı olan işletmeler için en az 2 aksiyon yer almalıdır. Aksiyonlar en az iki farklı Green key alanını kapsamalıdır (örneğin enerji, su, atık, sosyal sürdürülebilirlik/KSS, biyolojik çeşitlilik, sürdürülebilir tedarik, risk ve kriz yönetimi gibi). Her bir aksiyon, en az bir stratejik sürdürülebilirlik hedefiyle doğrudan bağlantılı olmalıdır. Eğer plan, kriter 1.2 kapsamında geliştirildiyse; vizyon, misyon ve tematik önceliklerle tutarlı, bütüncül ve hedef odaklı bir yapı sunmalıdır. Yıllık eylem planı hazırlanırken Green key kriterlerinden ilham alınması önerilir. Henüz uygulanmamış rehber kriterlere uyum sağlamak ya da mevcut zorunlu ve rehber kriterlerdeki performansı ileri taşımak için planlama yapılabilir. Ancak zaten tamamlanmış uygulamalar eylem planına tekrar yazılmaz. Sadece bir rehber kriteri “aksiyon” olarak listelemek yeterli değildir. Bunun yerine, ilgili kriteri ileride karşılamaya yönelik destekleyici adımlar (örneğin fizibilite çalışması yapılması) plana dahil edilebilir. Tüm aksiyonlar ölçülebilir olmalıdır (sayı, yüzde, miktar ya da tamamlanmış görev gibi somut göstergelerle). Her aksiyon için şu bilgiler açıkça belgelenir: • Aksiyonun tanımı, zaman çizelgesi ve hedeflenen çıktısı; • Sorumlu departman ya da personel; • Desteklediği stratejik sürdürülebilirlik hedefi/hedefleri. Aksiyonlar yönetim ve çalışanlar tarafından birlikte geliştirilir (örneğin Green key İşletme Temsilcisinin koordinasyonunda). Yönetim; aksiyonların doğruluğu, uygulanması ve takibinden sorumludur. Bir aksiyon tamamlanmazsa, bunun nedenlerine ilişkin açık ve belgeli bir gerekçe sunulur (finansal, yapısal, bağlamsal ya da zamanlama kaynaklı nedenler gibi). Ayrıca, aksiyonun bir sonraki dönemde nasıl tamamlanacağına ya da yerine daha uygulanabilir bir alternatifin nasıl konulacağına
--	---	--

		dair somut bir plan hazırlanır. İşletme bir zincire bağlıysa, zincir genelinde belirlenmiş aksiyonlar referans alınabilir; ancak bunların işletmeye özgü ve yerel koşullara uyarlanmış olması gerekir. Değişiklik yapılmadan benimsenmiş aksiyonlar için Uygunluk sunulmalıdır. Zincir genelindeki belgeler; uygulamaların işletme özelinde hayata geçirildiği ve yapısal, coğrafi ve kültürel bağlama uygun olduğu gösterildiği takdirde kanıt olarak kabul edilebilir. Denetimde sunulacak kanıt Denetim sırasında işletme, gelecek sertifikasyon dönemine ait yazılı yıllık eylem planını sunar. Aşağıdaki hususlar doğrulanır: • Sertifikasyon dönemi başına en az 4 aksiyon (50'den fazla çalışanı olan işletmeler için) veya en az 2 aksiyon (50'den az çalışanı olan işletmeler için) içermesi; • Aksiyonların bir veya daha fazla stratejik sürdürülebilirlik hedefiyle bağlantılı olması; • Zaman çizelgesi ve sorumlu departman/personelin belirtilmiş olması; • Planın kurum içinde duyurulmuş ve personelin erişimine açık olması. Yeniden başvuran işletmeler, bir önceki eylem planındaki ilerleme veya tamamlanma durumuna ilişkin kanıt sunar. Bu kanıtlar; raporlar, fotoğraflar, sözleşmeler, iş birliği protokolleri, eğitim kayıtları ya da doğrulanabilir diğer belgeler olabilir. Örneğin: • Personel için düzenlenen sürdürülebilirlik etkinliğine dair davet ya da katılım kaydı (gönüllülük, farkındalık etkinliği vb.); • Bir STK veya sürdürülebilirlik kuruluşu ile yapılan sözleşme ya da iş birliği protokolü; • Sürdürülebilirlik eylemiyle bağlantılı bir sosyal ya da çevresel girişime üyelik belgesi; • İlgili aksiyona dair rapor, tutanak ya da faaliyet kaydı. Tamamlanmamış aksiyonlar için, yeniden başvuru yapan işletmeler gerekçeli ve belgeli bir açıklama sunar. Ayrıca, bu aksiyonların bir sonraki dönemde nasıl uygulanacağı ya da neden işletme açısından uygulanabilir görülmediği açıkça ortaya konur.
Kurumsal Sosyal Sorumluluk		
1.4	İşletme; tüm çalışanları ve taşeron personel	Uygunluk Adil çalışma uygulamalarının güvence altına alınması, çalışan refahını korumanın, eşitliği güçlendirmenin ve sorumlu işletmeciliği hayata geçirmenin temel koşuludur. Çeşitli ve çok katmanlı bir iş gücünde şeffaf, hukuka uygun ve hakkaniyetli

	için yazılı sözleşme yapılmasını, eşit işe eşit ücret ilkesinin uygulanmasını ve en az geçim ücreti düzeyinde (ya da üzerinde) ödeme yapılmasını güvence altına alır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	çalışma koşulları; eşitsizlikleri azaltır, güvenli ve saygılı bir çalışma ortamı yaratır. Sürdürülebilirlik anlayışı insan onurunu da kapsar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; tüm çalışanlar (taşeron, dış kaynaklı personel ve tesis içinde hizmet veren hizmet sağlayıcılar dâhil) için adil çalışma koşullarını güvence altına alır. Bu kapsamda yazılı sözleşme, eşit işe eşit ücret ve en az geçim ücreti düzeyinde (veya üzerinde) ödeme esastır. Bu kritere uyum için işletme: • Tüm çalışanlara saatlik en az yasal asgari ücret öder. Yasal bir referansın bulunmadığı durumlarda ise Uluslararası Çalışma Örgütü'nün (ILO) geçim ücreti hesaplama ilkelerine uygun olarak belirlenmiş en az geçim ücretini esas alır. • Tüm personele; ücret, çalışma saatleri (veya uygulanıyorsa yıllık çalışma günü sayısı) ve görev tanımını içeren yazılı iş sözleşmesi sunar. Sözleşmeler, çalışanın anlayacağı dil veya formatta açıklanır; gerekirse çeviri ya da sözlü destek sağlanır. Çalışanlara ayrıca; çalışılan saat veya gün sayısını, ödenen ücreti ve varsa fazla mesai ya da telafi izinlerini gösteren ücret bordrosu verilir. • Cinsiyet, etnik köken veya engellilik durumu fark etmeksizin eşit işe eşit ücret ilkesini uygular ve ücret skalalarının şeffaf olmasını sağlar (ulusal mevzuat aksi yönde hüküm koymadıkça). Deneyim ve kıdem gibi unsurları yansıtan belgeli bir ücret yapısının (örneğin maaş matrisi, ücret skalası veya ücretlendirme çerçevesi) oluşturulması önerilir. • İşletme tarafından yönetilen tüm taşeron hizmet sağlayıcılarla yapılan sözleşmelerde, aynı ücret ve adil çalışma ilkelerine uyulacağına dair açık hükümlere yer verir. Tesis içinde dış kaynaklı olarak yönetilen birimler varsa, bu birimler yazılı olarak bilgilendirilir ve aynı standartlara uymaları teşvik edilir. Denetimde sunulacak kanıt Denetim sırasında işletme, adil çalışma uygulamalarına uygunluğu gösteren destekleyici belgeleri sunar. Yerinde inceleme kapsamında denetçi; örnekleme yöntemiyle 3 iş sözleşmesini bordro ve ücret yapısı belgeleriyle (örneğin bordro dökümü, maaş matrisi, ücret skalası) karşılaştırarak şunları doğrular: • Tüm personel için yazılı sözleşme bulunması; • Ücretlerin yasal asgari ücret ya da geçim ücreti kriterlerine uygun olması; • Eşit işe eşit ücret ilkesinin uygulanması (metodoloji C). Gerekli görüldüğünde belgeler anonimleştirilmiş şekilde sunulabilir. Taşeron veya dış kaynaklı personelin tesis içinde çalıştığı durumlarda, denetçi örnekleme yöntemiyle en az 3 yazılı sözleşmeyi inceleyerek aynı ücret ve çalışma ilkelerine uyulduğunu doğrular (metodoloji C).
--	---	--

		Denetçi herhangi bir tutarsızlık gözlemler veya düzensizlik şüphesi oluşursa, yasal asgari ücret ve geçim ücreti kriterlerine uyumun teyidi için seçilen çalışanlar ve taşeron personel ile en az 1 anonim görüşme gerçekleştirir.
1.5	İşletme çocuk işçi çalıştırmaz ve çocuk işçiliğini hiçbir şekilde kabul etmez; istihdamda yer alan reşit olmayan bireylerin korunmasını güvence altına alır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Çocuk işçiliğinin önlenmesi ve işyerlerinde çalışan gençlerin korunması; sorumlu iş yapma anlayışının ve insan haklarına özen gösterme yükümlülüğünün temel bir parçasıdır. İşletmelerin hiçbir şekilde çocuk çalıştırmaması ve genç çalışanlar için güvenli, koruyucu koşullar sağlaması; hem toplumsal sürdürülebilirliği güçlendirir hem de uluslararası çalışma standartlarıyla uyum sağlar. Aynı zamanda, yerel topluluklarda çocukların korunmasına ve sağlıklı gelişimine doğrudan katkı sunar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, 14 yaşın altındaki hiçbir çocuğun çalıştırılmadığını garanti eder. 18 yaşın altındaki bireylerin işyerinde yer alması ise ancak sıkı kurallar çerçevesinde, koruyucu bir yaklaşımla ve ulusal ile uluslararası çocuk koruma standartlarına uygun şekilde gerçekleşir. Ayrıca işletme, çocuk işçi çalıştıran hiçbir tedarikçiyle iş ilişkisi kurmaz. Bu doğrultuda işletme: • 14 yaşın altındaki çocukları hiçbir koşulda istihdam etmez; • Ulusal mevzuata uyar; mevzuatın bulunmadığı ya da yetersiz kaldığı durumlarda ise Birleşmiş Milletler Çocuk Haklarına Dair Sözleşme ile ILO'nun 138 No'lu (Asgari Yaş) ve 182 No'lu (Çocuk İşçiliğinin En Kötü Biçimleri) sözleşmelerine uygun hareket eder; • Çocuk haklarına saygı gösterir ve çocukları, cinsel istismar dahil her türlü sömürüden korur. Eğer 18 yaşın altındaki bireyler (örneğin staj, çıraklık, ücretli ya da gönüllü pozisyonlar kapsamında) çalışıyorsa, işletme: • ebeveyn veya yasal vasiden yazılı izin alındığını ya da görev tanımı ve çalışma saatlerini açıkça belirten bir eğitim kurumu anlaşmasının bulunduğunu sağlar; • azami çalışma süreleri, dinlenme ve mola hakları, izin günleri, yıllık izinler, ücretlendirme ve gerekiyorsa sigorta dahil olmak üzere tüm ilgili iş kanunlarına eksiksiz uyum gösterir. Ulusal mevzuatın olmadığı durumlarda ise ILO rehberleri esas alınır. Denetim sırasında sunulacak belgeler • Denetim esnasında işletme: • 14 yaş altı çocukların çalıştırılmadığını beyan eden imzalı bir belge sunar. Yerinde yapılan gözlem de bunu doğrular;

		• varsa, 18 yaş altı çalışanlar için veli izin belgeleri veya eğitim kurumlarıyla yapılan anlaşmaları ve ilgili iş kanunlarına uyumu gösteren kayıtları ibraz eder. Bu belgeler anonimleştirilmiş şekilde sunulabilir; kopya alınmadığı için zorunlu değildir, inceleme yalnızca görsel olarak yapılır.
1.6	İşletme, sömürü, ayrımcılık ve taciz gibi durumların bildirilmesi için erişilebilir ve misillemeye yol açmayan şikâyet ve ihbar mekanizmaları sunar. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Etkili şikâyet ve ihbar sistemleri; insan haklarının korunması, işyeri bütünlüğünün sağlanması ve etik davranışın yerleşmesi açısından kritik bir rol oynar. İşletme, tüm çalışanların (taşeron personel dahil) ve misafirlerin; sömürü, ayrımcılık ve taciz gibi durumları herhangi bir endişe duymadan, güvenli ve gizli bir şekilde bildirebileceği bir mekanizmaya erişimini garanti eder. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, açık, anlaşılır ve kolay erişilebilir bir bildirim sistemi kurar. En azından aşağıdakiler sağlanır: • Şikâyet ve ihbar sürecini anlatan yazılı bir prosedür bulunur. Bu prosedürde; başvurunun nasıl yapılacağı, kimlerin değerlendireceği, izlenecek süreçler, inceleme adımları, öngörülen süreler ve gizlilik ile misilleme yapılmamasına dair güvenceler net şekilde yer alır. • En az bir adet gizli ya da anonim bildirim kanalı bulunur. Bu, bağımsız bir dış ihbar platformuna (örneğin FEE ihbar sistemi) erişim ya da benzer bir üçüncü taraf mekanizması olabilir. • Tüm çalışanlara (taşeronlar dahil) sistemin nasıl kullanılacağı anlatılır. Herkesin nereye başvuracağını bildiği, haklarının farkında olduğu ve sistemi güvenle kullanabileceği şekilde bilgi sunulur. Bu bilgiler herkesin anlayabileceği biçimde erişilebilir olmalıdır. • Misafirler için de bildirim seçenekleri sunulur. Ziyaretçiler, karşılaştıkları herhangi bir sömürü ya da uygunsuz davranışı gizli şekilde bildirebilmelidir. Bu bilgiler; bilgilendirme kitapçıkları, dijital karşılama sayfaları, yönlendirme tabelaları gibi materyallerde yer alır. Bu kriter, 50’den fazla çalışanı olan işletmeler için geçerlidir. 50’den az çalışanı olan işletmeler ise daha sade ve ölçeklerine uygun çözümler geliştirmeye teşvik edilir (örneğin basitleştirilmiş iç bildirim süreçleri, çalışan temsilcisi üzerinden başvuru, açık kapı uygulamaları gibi). Denetim sırasında sunulacak belgeler • Denetim sırasında işletme:

		- Bildirim adımlarını, sorumlu kişileri, gizlilik önlemlerini ve misilleme yapılmamasına ilişkin hükümleri içeren yazılı şikâyet ve ihbar prosedürünü sunar; - Çalışanlara yapılan bilgilendirmeleri gösterir (örneğin işe alım dokümanları, iç duyurular, eğitim kayıtları). Bu belgeler, çalışanların sistemi bildiğini ve nasıl kullanacağını anladığını ortaya koyar; - Anonim ya da gizli bir bildirim kanalının varlığını kanıtlar (örneğin harici ihbar platformuna bağlantı ya da üçüncü taraf bir mekanizmaya dair belgeler); - Misafirlere yönelik bilgilendirme materyallerini sunar (örneğin ekran görüntüleri, fotoğraflar, basılı dokümanlar). - Yerinde inceleme sırasında denetçi, en az bir çalışanla görüşme yaparak sistemden haberdar olup olmadığını ve herhangi bir çekince yaşamadan kullanıp kullanamayacağını teyit eder.
1.7	İşletme, güvenli ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlamak için gerekli prosedürleri uygular. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Güvenli ve destekleyici bir çalışma ortamı; çalışanların sağlığı, memnuniyeti ve verimli çalışabilmesi için olmazsa olmazdır. Aynı zamanda, sorumlu ve sürdürülebilir bir işletme yapısının da temelini oluşturur. İş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının güçlü olması ve çalışanların iyi oluşunun gözetilmesi; iş kazalarını ve stres kaynaklı sorunları önlerken, kurum içinde pozitif bir çalışma kültürü yaratır. Bu da hem çalışanlara hem de sunulan hizmetin kalitesine doğrudan yansır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tüm çalışanların iş sağlığı ve güvenliğini sağlamak için: - Yazılı sağlık ve güvenlik politikaları ile acil durum prosedürlerini hazırlar; bu belgelerin herkes tarafından kolayca erişilebilir ve anlaşılır olmasını sağlar; - Bu kuralların sadece kâğıt üzerinde kalmamasını, günlük işleyle birlikte gerçekten uygulanmasını garanti eder. Denetim esnasında işletme: - Tüm çalışanların erişebileceği yazılı iş sağlığı ve güvenliği politikaları ile acil durum planlarını sunar; - Bu prosedürlerin çalışanlara aktarıldığını ve günlük uygulamada hayata geçirildiğini gösteren kanıtlar sağlar (örneğin personel alanlarında yer alan bilgilendirme ve yönlendirme materyalleri).
1.8	İşletme, çevresel ya da sosyal topluluk gelişimi odaklı	Uygunluk

çalışmalarda, ilgili dış paydaşlarla aktif iş birliği yürütür. (Z) HH, CHP, SA, R, A, CC	İşletme ile bulunduğu çevre arasında güçlü ve anlamlı bir bağ kurmak için bu kriter, dış paydaşlarla ölçülebilir ve uzun vadeli iş birliklerini teşvik eder. Amaç; çevre eğitimi, yerel kültürel mirasın korunması ve destinasyonun sürdürülebilir gelişimine somut katkı sağlamaktır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; çevresel, sosyal, kültürel, eğitsel, ekonomik, kalite, insan hakları, sağlık, risk ve kriz yönetimi gibi sürdürülebilir kalkınma alanlarında ilgili paydaşlarla aktif iş birlikleri kurar. Uygun durumlarda, yerel tarihi, arkeolojik, kültürel ve manevi değeri olan alanların korunması ve geliştirilmesi için çalışan paydaşlarla iş birliği yapılması özellikle teşvik edilir. İş birliklerinin, yerel ihtiyaçlara ya da daha önce belirlenen risk ve gelişim alanlarına göre seçilmesi önerilir. 50'den fazla çalışanı olan işletmelerin en az 2 aktif iş birliği yürütmesi gerekir. 50'den az çalışanı olan işletmeler için ise en az 1 aktif iş birliği yeterlidir. Bu iş birliklerinden en az biri işletmenin bulunduğu bölgeye (yerel/çevresel alan) odaklanmalıdır. Eğer 2 iş birliği varsa, ikinci iş birliği farklı bir coğrafi bölgede yürütülen projeleri destekleyebilir. İş birlikleri; çevre eğitimi ve farkındalık çalışmaları, sosyo-kültürel projeler veya bölgesel sürdürülebilir kalkınma gibi alanlara odaklanabilir. İlgili paydaşlar arasında; sivil toplum kuruluşları, yerel topluluk grupları, kamu kurumları, bölge halkı, yerel okullar, koruma alanı yönetimleri, kültürel miras kurumları ve sürdürülebilirlik odaklı oluşumlar yer alabilir. Bu kriter kapsamında kabul edilen iş birlikleri, tek taraflı değil; karşılıklı fayda sağlayan, iki yönlü ve aktif ilişkilerdir. En az bir etkileşim içermesi gerekir. Örneğin: Ortak bir etkinlik ya da kampanya düzenlemek, eğitim veya topluluk temelli projeleri birlikte geliştirmek ve uygulamak, çalışanların mesai saatleri içinde gönüllülük faaliyetlerine katılması, ortak bağış kampanyaları veya aynı destek sağlamak (tek seferlik bağışın ötesinde). Sadece bağış yapmak, ürün satın almak ya da tek taraflı iletişim kurmak gibi pasif destekler bu kriteri karşılamaz. Eğer işletme bir zincirin parçasıysa, yapılan iş birlikleri zincirin genel stratejisiyle uyumlu olabilir; ancak mutlaka başvuru yapan işletmenin kendi koşullarına göre uyarlanmış olmalıdır. Örnek iş birlikleri: • Doğal ve kültürel açıdan hassas alanların korunması • İklim değişikliğiyle mücadeleye yönelik projeler • Herkesin kullanımına açık, doğa dostu altyapı çalışmaları (örneğin yürüyüş yolları, çevre dostu bağlama alanları) • Okullar ve topluluklarla yapılan çevre veya eğitim faaliyetleri • Dezavantajlı gruplara yönelik sosyal projeler • Sosyal adalet ve eşitlik temalı çalışmalar
---	---

		• Toplumlara temel ihtiyaç hizmetleri (gıda, su, enerji, sağlık, hijyen vb.) sağlanması • Yerel mirası tanıtmak için müzelerle iş birlikleri • Sürdürülebilir turizm planlaması ve yerel kalkınma projelerinde yerel paydaşlarla ortak çalışmalar Sadece yerel ürün satın almak ya da tek başına yürütülen biyolojik çeşitlilik projeleri bu kriter kapsamında değerlendirilmez (bu tür çalışmalar farklı bir kriter altında ele alınır). Denetim sırasında sunulacak belgeler Denetimde, 50'den fazla çalışanı olan işletmeler en az 2 aktif iş birliğini; 50'den az çalışanı olanlar ise en az 1 aktif iş birliğini belgelemek zorundadır. (örneğin toplantı tutanakları, faaliyet raporları, birlikte geliştirilen materyaller vb.) Sunulan belgeler, iş birliğinin karşılıklı fayda sağlayan ve sertifikasyon süresi içinde en az bir somut etkileşim içeren aktif bir süreç olduğunu açıkça göstermelidir. İlk kez başvuru yapan işletmeler için, iş birliği sözleşmeleri/anlaşmaları ve planlanan faaliyetler de yeterli kabul edilebilir.
1.9	İşletme, faaliyetlerinde ve sunduğu içeriklerde Yerli Halklara saygı gösterdiğini ortaya koyar. (Z)	Uygunluk Turizm ve konaklama faaliyetleri, farkında olmadan Yerli Halklara zarar verebilir; kültürel gelenekleri zedeleyebilir, topraklara ve kaynaklara erişimi kısıtlayabilir ya da onların haklarını ve bilgi sistemlerini göz ardı edebilir. Bu nedenle, Yerli Halkların bulunduğu bölgelerde; saygılı bir yaklaşım benimsemek, bilinçli kararlar almak ve süreci özenle yönetmek büyük önem taşır. Amaç; zarar vermemek, kültürel değerlerin sömürülmesini önlemek ve kültürel mirası, geleneksel bilgiyi ve toplumsal refahı koruyup desteklemektir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; tüm faaliyetlerinde, gelişim süreçlerinde ve misafir deneyimlerinde Yerli Halkların haklarına, yaşam alanlarına ve kültürel olarak önemli gördükleri mekânlara saygı gösterilmesini güvence altına alır. Bu yaklaşım; kültürel bütünlüğü korumayı, elde edilen faydaların adil paylaşımını ve hem toplumsal hem de çevresel refahın gözetilmesini içerir. Bu kriteri karşılamak için işletme, bulunduğu konumun 100 km çevresinde Yerli Halkların var olup olmadığını değerlendirir. Bu değerlendirme yapılırken aşağıdaki kaynaklar dikkate alınabilir: • Bölgede tanınan Yerli topluluklar veya onların yaşadığı alanlar • Yerli Halklara ait kültürel, tarihî, arkeolojik ya da manevi öneme sahip alanlar, rotalar, gelenekler ve uygulamalar

		- Yerli Halklarla bağlantılı UNESCO Dünya Mirası veya Somut Olmayan Kültürel Miras listeleri Eğer bu değerlendirme sonucunda söz konusu yarıçap içinde Yerli Halklar ya da onlara ait kültürel varlıklar bulunmadığı tespit edilirse, bu kriter "Uygulanamaz (N/A)" olarak kabul edilir. Yerli Halkların varlığı tespit edildiğinde ise işletme; misafirlere yönelik faaliyetlerinde, alan yönetiminde ve tüm geliştirme kararlarında Yerli Halkların haklarına, kültürlerine ve kaynaklara erişimlerine saygı göstermeyi garanti eder. Bu kapsamda işletme şunları sağlar: - Yerli Halklara dair tüm sunumlar (misafir materyalleri, performanslar, el sanatları, hikâye anlatımları, dekorasyon vb.) ilgili topluluklarla birlikte hazırlanır; gerekli durumlarda yazılı onay alınır ve adil bir karşılık sağlanır. - Uygulanabilir olduğu durumlarda, turistlerle paylaşılan yerli halklara ait ritüellerin, dansların veya törenlerin özgünlüğü ve özü korunur; bunlar, UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirası olarak tanınanlar da dâhil olmak üzere, topluluk tarafından onaylanan uygulamalara uygun şekilde sunulur. - Uygulanabilir olduğu durumlarda, topluluk alanlarının yeniden tasarlanması veya biyolojik çeşitliliğe yönelik girişimler (ör. yeşil alan oluşturulması, yerel türlerin dikilmesi, habitat restorasyonu ve doğa temelli turizm deneyimleri), geleneksel veya yerli halklara ait ekolojik bilgiyi sürece dâhil eder. Ayrıca yerinden edilme veya geleneklerin kaybolması gibi kültürel ya da sosyal bozulma risklerinin belirlenmesi ve azaltılması amacıyla ilgili topluluklara danışılır. - İşletmenin faaliyetleri; gıda, su, sağlık hizmetleri, hijyen, eğitim, geçim kaynakları, doğal kaynaklar veya kültürel açıdan önemli alanlara erişimi kısıtlamaz ya da olumsuz etkilemez. - Gerekli durumlarda, arazi ve su kaynaklarının kullanımı ya da edinimi için "önceden, özgür ve bilgilendirilmiş onay" (FPIC) yazılı olarak alınır ve yerel imar, kültürel miras ve çevre koruma mevzuatına tam uyum sağlanır. - Sahadaki temel hizmetler (örneğin sağlık hizmetleri), bu hizmetlere başka şekilde erişemeyen çevre topluluklarıyla da paylaşılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; Yerli Halkların, kültürel varlıkların ve miras alanlarının varlığını ortaya koyan değerlendirme sonuçlarını sunar. Eğer böyle bir varlık bulunmadığı tespit edilmişse, bu durumu gerekçeleriyle açıklar. Duruma göre ayrıca şu belgeler sunulur:
--	--	---

		- Misafirlere sunulan içeriklerin (broşürler, hikâye anlatımı, dekorasyon vb.) Yerli kültürünü doğru ve onaylı şekilde yansıttığını ve bilgi sahiplerine/üreticilere atıf yapıldığını gösteren örnekler - Geleneksel ritüel, dans ve törenlerin özünün korunduğunu gösteren kanıtlar (toplantı tutanakları, yazılı anlaşmalar, onay belgeleri vb.) - Alan planları, imar uygunluk belgeleri ve Yerli Halklarla yapılan anlaşmalar (FPIC); işletme faaliyetlerinin Yerli Halkların temel kaynaklara ve kültürel alanlara erişimini engellemediğini gösteren dokümanlar. Denetçi gerekli görürse, herhangi bir ihtilaf olmadığını doğrulamak için en az bir anonim görüşme yapabilir. - Toplumsal alan düzenlemeleri veya biyolojik çeşitlilik projelerine ilişkin, geleneksel ekolojik bilginin nasıl entegre edildiğini ve kapsayıcı bir planlama süreci yürütüldüğünü gösteren belgeler - Uygun durumlarda, halka açık hizmetlerin (örneğin sağlık hizmetleri, dükkânlar) Yerli Halklara da erişilebilir olduğuna dair kanıtlar
1.10	İşletme; etnik köken, cinsiyet kimliği, engellilik durumu, yaş, cinsel yönelim, din veya sosyo-ekonomik geçmiş fark etmeksizin, ya eşitlikçi işe alımı ya da eşitlikçi çalışan gelişimini odağına alan uygulamalara sahiptir. (Z/K) HH, CHP, CC, A (Z) SA, R (K)	Uygunluk İşe alım ve gelişim fırsatlarına eşit erişim sağlamak, daha sağlıklı ve kapsayıcı bir iş ortamı yaratır; dışlanma ve önyargı risklerini azaltır. Adil ilerleme yolları ise çalışanların iyi oluşunu desteklerken kurumun dayanıklılığını da güçlendirir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, iki odak alanından birini seçer: ya eşitlikçi işe alım ya da eşitlikçi çalışan gelişimi. Seçilen alan, genel işe alım veya istihdam politikalarına entegre edilir ve etnik köken, cinsiyet kimliği, engellilik durumu, yaş, cinsel yönelim, din ya da sosyo-ekonomik geçmiş fark etmeksizin adil bir yaklaşım benimsenir. Bu yaklaşım, yönetim pozisyonları dâhil tüm kademeleri kapsar. Bununla birlikte işletme, seçilen odak alanla bağlantılı en az bir somut uygulamayı hayata geçirir. Bu uygulamalar yazılı olarak kayıt altına alınır, işletmenin bulunduğu yer ve çalışan yapısı gibi koşullara uygun olur ve en az dört yılda bir değerlendirilir. - Eşitlikçi işe alım seçildiyse: İş ilanı hazırlama, aday eleme ve mülakat süreçlerinde önyargıyı en aza indiren, adil ve ayrımcı olmayan yöntemler kullanılır. - Eşitlikçi gelişim seçildiyse: Eğitim, beceri geliştirme ve kariyer ilerleme fırsatlarına herkesin eşit erişimi sağlanır; terfi ve yan haklar yalnızca performans, yetkinlik ve deneyime göre belirlenir. Bu kriter, liderlik ve yönetim rollerine yükselme süreçleri dâhil tüm çalışanları kapsar. Seçilen odak alan, ayrımcılığa sıfır tolerans yaklaşımını açıkça ortaya koyan ve kapsayıcılığı nasıl sağlayacağını tarif eden yazılı bir eşit fırsat politikasıyla desteklenir. Bu politika tek sayfalık bağımsız bir belge olabileceği gibi, İş Etiği Kuralları gibi mevcut

	bir dokümanın parçası da olabilir. İlgili çalışanlarla (yönetim, insan kaynakları vb.) paylaşılır, yönetim tarafından resmî olarak onaylanır ve en az dört yılda bir gözden geçirilir. Kabul edilebilir uygulama örnekleri: a) İlk aşamada kimlik bilgileri gizlenmiş CV değerlendirmesi gibi “kör işe alım” uygulamalarıyla önyargının azaltılması b) Yasal çerçeveye uygun şekilde kapsayıcı işe alım veya gelişim hedefleri belirlenmesi; örneğin yönetimde cinsiyet dengesi ya da yerel çalışan oranı gibi göstergelerin takip edilmesi c) Resmî eğitimini tamamlamamış çalışanların temel eğitimlerini tamamlamalarının desteklenmesi d) Temsil oranı düşük gruplara yönelik mentorluk veya kariyer gelişim programları oluşturulması ve bunun terfi ya da rol değişimi gibi somut sonuçlarla takip edilmesi e) Green key temsilcisi veya ilgili insan kaynakları personeline yönelik, ayrımcılıkla mücadele, kapsayıcı işe alım, önyargı farkındalığı ve kapsayıcı liderlik gibi konuları içeren yıllık zorunlu DEI (Çeşitlilik, Eşitlik ve Kapsayıcılık) eğitimleri Cinsiyet, yerel istihdam, engellilik veya etnik temsil gibi verilerin toplanması; yalnızca yasal olarak mümkün, etik açıdan uygun ve gönüllü olarak paylaşıldığı durumlarda önerilir. Bu veriler anonim ve toplulaştırılmış şekilde tutulmalıdır. Bu kriter, 50’den fazla çalışanı olan işletmeler için zorunludur. 50’den az çalışanı olan işletmeler için ise yol gösterici niteliktedir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, işe alımda ya da mesleki gelişimde eşitliği nasıl sağladığını gösteren belgeleri sunar. Bunlar şunları içerir: • Yazılı politika (bağımsız belge ya da varsa CSR/İş Etiği dokümanı içinde) • En az bir uygulamanın hayata geçirildiğine dair kanıt Seçilen uygulamaya göre sunulabilecek kanıtlar şunları içerebilir: a) DEI eğitimlerinin tamamlandığını ve sonrasında atılan adımları gösteren belgeler b) Çalışanların temel eğitimlerini tamamlamalarının desteklendiğine dair kayıtlar c) Adil işe alım süreçlerini gösteren insan kaynakları belgeleri (anonim değerlendirme şablonları, yerel gruplarla iş birlikleri vb.) d) Eğitim ve kariyer gelişim süreçlerine herkesin eşit erişimini gösteren kayıtlar (eğitim planları, katılım listeleri, mentorluk programı raporları vb.) e) Kariyer gelişim programları sonucunda gerçekleşen terfi veya rol değişimlerine ilişkin veriler
--	--

1.11	İşletme, özel erişim ihtiyaçları olan bireyler için erişim imkânı sağlar; bunun için en az bir erişilebilirlik alanına odaklanır ve o alana yönelik asgari gereklilikleri hayata geçirir. (Z/K) HH, CC, A (Z) SA, CHP, R (K)	Uygunluk Erişilebilirliği sağlamak; fiziksel, duyuşsal ve bilişsel engelleri ortadan kaldırarak tüm misafirlerin hizmet ve deneyimlere bağımsız ve tam katılımını mümkün kılar. Bu yaklaşım, sosyal sürdürülebilirliği destekler ve uluslararası insan hakları ilkeleriyle uyumludur. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tüm engel türlerini kapsamanın her zaman mümkün olmayabileceğini kabul ederek, erişilebilirlik çalışmalarını en az bir belirli alana odaklar: fiziksel erişim, görme engeli veya bilişsel/işitsel engel. Fiziksel erişilebilirlik odak seçildiğinde aşağıdaki asgari koşullar sağlanır: • Standartlara uygun eğim ve genişlikte, rampalı veya engelsiz en az bir giriş • Ortak alanlarda en az bir erişilebilir tuvalet • Konaklama sunuluyorsa, banyosu dâhil en az bir erişilebilir oda • Erişilebilir restoran oturma alanı veya ortak yemek alanı • Uygunsa en az bir erişilebilir toplantı/konferans salonu Ayrıca, uzun yürüyüş alanlarında dinlenme noktaları (bank gibi) oluşturulması önerilir. Girişlerin eğimi ve genişliği, yönlendirme tabelaları ve tutunma korkulukları; ulusal standartlara veya varsa BM/DSÖ erişilebilirlik rehberlerine göre değerlendirilir. Görsel erişilebilirlik odak seçildiğinde: • Giriş, resepsiyon, tuvaletler ve koridorlar gibi kritik alanlarda yüksek kontrastlı yönlendirmeler, dokunsal zemin işaretleri ve uygun aydınlatma sağlanır • Ortak alanlarda en az bir erişilebilir tuvalet • Konaklama varsa, banyosu dâhil en az bir erişilebilir oda • Restoran, resepsiyon veya hizmet alanlarında erişilebilir düzenlemeler ile birlikte sesli yönlendirme, sözlü destek veya braille/büyük puntolu bilgi materyalleri sunulur • Uygunsa en az bir erişilebilir toplantı/konferans salonu bulunur Bilişsel veya işitsel erişilebilirlik odak seçildiğinde: • Bu ihtiyaçların nasıl karşılandığını açıklayan bir erişilebilirlik planı hazırlanır • En az iki somut uygulama hayata geçirilir Bilişsel erişim için örnekler:

		○ Temel alanlarda sadeleştirilmiş ve piktogramlı yönlendirmeler ○ Sessiz check-in veya sıra beklemeden hizmet seçenekleri ○ Personelin farkındalık eğitimi ○ Basit yön bulma rehberleri veya duysal dostu haritalar ○ Misafirlere açık ve öngörülebilir program akışı sunulması İşitsel erişim için örnekler: ○ Resepsiyon veya toplantı alanlarında taşınabilir işitme cihazı destek sistemleri ○ Altyazılı videolar ve görsel uyarı sistemleri ○ Personelin işaret dili veya işitsel engellilik farkındalığı eğitimi alması Tüm uygulamalar; anlamlı, işlevsel ve erişilebilirlik planında açıkça belgelenmiş olmalıdır. Ayrıca işletme, sunduğu erişilebilirlik olanaklarını web sitesinde net ve doğru şekilde paylaşır. Evcil hayvan kabul edilmese bile rehber köpek gibi hizmet hayvanlarına her zaman izin verilir ve tüm personel bu konuda bilgilidir. Sunulan erişim düzeyi web sitesinde açıkça belirtilir; örneğin oda düzeni, tutunma barları, basamaksız erişim, yüksek kontrastlı işaretler veya görsel uyarılar gibi detaylar net şekilde açıklanır. Uygun durumlarda, yerel mevzuat veya erişilebilirlik sertifikalarına uyum da belirtilir. İşletmenin, erişilebilirlik düzenlemelerini planlarken ulusal veya yerel engelli örgütleriyle iş birliği yapması önerilir. Tüm çalışanlar işe başlangıçta erişilebilirlik uygulamaları, kurallar ve engelli misafirlerin hakları konusunda bilgilendirilir; özellikle misafirle doğrudan temas eden ekipler için ek eğitimler sağlanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şu unsurları sunar: • Personelin erişilebilirlik konusunda farkındalığını ve aldığı eğitimleri gösteren belgeler • Web sitesinde erişilebilirlik bilgilerine yer verildiğine dair kanıt Eğer bilişsel veya işitsel erişilebilirlik odaklı bir yaklaşım benimsenmişse, bu ihtiyaçların nasıl karşılandığını açıklayan erişilebilirlik planı da sunulur. Yerinde inceleme sırasında denetçi; erişilebilir altyapının varlığını ve durumunu doğrular. Bunun için en az bir ortak tuvalet, bir giriş veya ortak alan, bir restoran, bir toplantı salonu ve belirlenen yöntemle göre misafir odaları incelenir.
1.12	Bitkiler, hayvanlar ile	Uygunluk

	tarihî ve arkeolojik eserler yalnızca uluslararası mevzuata uygun şekilde satılır, ticareti yapılır veya sergilenir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Tehdit altındaki türlerin ticareti ve izinsiz kültürel eserlerin dolaşıma sokulması; biyolojik çeşitliliğin azalmasına, yasa dışı yaban hayatı ticaretine ve kültürel değerlerin sömürülmesine yol açar. Bu tür uygulamaların önüne geçmek, hem nesli tehlike altındaki türlerin korunmasına hem de kültürel mirasın yaşatılmasına katkı sağlar. Aynı zamanda işletmenin çevresel ve etik sorumluluklarını ciddiye aldığını gösterir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; IUCN Tehdit Altındaki Türler Kırmızı Listesi'nde "Hassas (Vulnerable)", "Tehlikede (Endangered)" veya "Kritik Tehlikede (Critically Endangered)" olarak sınıflandırılan hiçbir bitki veya hayvan türünü ya da bunlardan elde edilen ürünleri toplamaz, satmaz, ticaretini yapmaz veya sergilemez. Bu yasak; hem yasal hem de yasal olmayan ticaret faaliyetlerini ve doğadan izinsiz toplanan bitki ve hayvanları kapsar. Hatıra ürünleri, dekoratif objeler, geleneksel ilaçlar ya da canlı örnekler dâhil olmak üzere işletmenin tüm alanlarında geçerlidir. Tehdit altındaki türlere yönelik ticari faaliyetlere, ulusal mevzuatta izin verilmiş olsa bile, uluslararası koruma ilkeleri kapsamında açıkça izin verilmediği sürece yer verilmez. İstisna olarak, yalnızca eğitim veya farkındalık amacıyla kullanılan ve bu kapsamda açıkça izinli olan uygulamalar kabul edilebilir. Kültürel mirası korumak adına, tarihî ve arkeolojik eserler de ancak yasal yollarla edinilmişse ve eğitim ya da kültürel bir amaçla sergileniyorsa kullanılabilir. Bu tür durumlarda, müzeler, koruma kuruluşları veya yerel/yerli topluluklarla iş birliği yapılması teşvik edilir; böylece sunumun hem doğru hem de saygılı olması sağlanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında, eğer işletmede kültürel miras, tarihî veya arkeolojik eserler sergileniyorsa; bu eserlerin yasal olarak edinildiğini ve sergilenme amacının eğitim ya da farkındalık olduğunu gösteren belgeler sunulur. Yerinde incelemede ise denetçi; hediyelik eşya dükkânları, resepsiyon alanları ve dekoratif bölümler gibi en az bir ortak alanda örnekleme yaparak bu kriterlere uyumu kontrol eder.
1.13	İşletme, hayvanların sömürülmesine veya zarar görmesine yol açan eğlence,	Uygunluk Turizmde hayvanların eğlence amaçlı kullanımı, çoğu zaman hayvan refahını zedeleyen ve sömürüye açık uygulamaları beraberinde getirir. Bu tür faaliyetlerin önüne geçmek; hayvanlara etik şekilde yaklaşılmasını sağlar, uluslararası refah standartlarıyla uyumu destekler ve misafirlerde doğaya karşı saygıyı güçlendirir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; hayvanların sömürülmesine veya zarar görmesine neden olan hiçbir eğlence, tur veya etkinliği sunmaz, tanıtmaz ya

	tur ya da etkinlikleri sunmaz, teşvik etmez veya aracılık etmez. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	da organize etmez. Bu yaklaşım yalnızca işletme içindeki faaliyetler için değil, aynı zamanda işletmenin önerdiği, sattığı ya da aracılık ettiği dış hizmetler için de geçerlidir. Vahşi hayvanların eğlence, temas veya yakın etkileşim amacıyla kullanımı kesin olarak yasaktır. Buna şunlar dâhildir: • Hayvan gösterileri ve performanslar • Fotoğraf çekimi için kurgulanmış etkileşimler • Tutsak vahşi hayvanlarla doğrudan temas veya besleme • Hayvan refahını zedeleyen yarışlar, dövüşler veya geziler (örneğin fil gezileri, ren geyiği yarışları, rodeolar) • Hayvanlara zarar verdiği bilinen dış etkinlikler (boğa güreşleri, vahşi hayvanlı sirkler, av safarileri gibi) İşletme, iş birliği yaptığı tedarikçileri ve üçüncü taraf faaliyetleri de değerlendirerek bu tür uygulamaların hiçbir şekilde yer almadığından emin olur. Turizm amacıyla kullanılan evcil hayvanlar; tesis bünyesinde sunulan veya tesis dışında tanıtımı ya da erişimi sağlanan, hayvan refahını esas alan, eğitici veya kültürel temelli etkinliklere (ör. etkileşimli çiftlikler, husky safarileri ve ata binme) dâhil edilebilir. Tesis bünyesinde turizm amacıyla bulundurulanan hayvanlar, kriter 1.14'te belirtilenler de dâhil olmak üzere, hayvan refahına ilişkin mevzuat ve standartlara uygun koşullarda barındırılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında, eğer hayvanlarla ilgili faaliyetler söz konusuysa işletme şu belgeleri sunar: • Hayvanların sömürülmesine dayalı hiçbir etkinliğin sunulmadığını, teşvik edilmediğini veya organize edilmediğini belirten yazılı bir politika, prosedür veya beyan • Varsa, misafirlere sunulan kurum içi eğlence planı Gerekli durumlarda, yerinde inceleme ile işletmede hayvan bulunup bulunmadığı ve mevcut uygulamaların yukarıdaki standartlara uygunluğu gözlemlenir.
1.14	İşletme, tesis bünyesinde hayvan bulunduruyorsa hayvan refahı ilkelerine uygun	Uygunluk Turizmde yüksek hayvan refahı standartlarının sağlanması; hayvanların acı çekmesini önler, biyolojik çeşitliliği korur ve etik bir misafir deneyimi sunar. Tanınmış refah ilkelerine ve ulusal mevzuata uyum sağlamak, işletmenin hem sorumlu hem de sürdürülebilir bir yaklaşım benimsediğini gösterir.

	hareket eder. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler Tesis, turizm amacıyla kullanılan hayvanların kendi bünyesinde bulundurulması durumunda hayvan refahı kurallarına uyar. Bu kapsamda, ulusal hayvan refahı mevzuatına tam uyum sağlanır ve asgari olarak ABTA'nın Turizmde Hayvanlar için Küresel Refah Rehberinde tanımlanan Hayvan Refahı Beş Alan Modeli uygulanır. Bu model, hayvanların hem fiziksel hem de duygusal iyi oluşunu kapsar ve iki temel başlıkta ele alınır: Sağlanması gereken olumlu koşullar: • Yeterli beslenme: Hayvanların sürekli temiz suya erişimi olur ve türlerine uygun, yeterli ve dengeli beslenmeleri sağlanır • Uygun yaşam alanı: Türlerine uygun, yeterli alan, barınak, uygun sıcaklık ve zenginleştirme imkânları (doğal materyaller, gölgelik, su alanları vb.) sunulur • Sağlıklı beden: Hayvanların sağlık durumu düzenli olarak takip edilir; hastalık veya yaralanmalar hızlı şekilde tedavi edilir • Doğal davranış özgürlüğü: Hayvanlar türlerine uygun şekilde hareket edebilir ve doğal davranışlarını sergileyebilir (sosyalleşme, kasma, uçma, tırmanma, oyun vb.) • Olumlu deneyimler: Hayvanlar kendini güvende, rahat ve uyarılmış hisseder; stres ve huzursuzluk yaşamaz Kaçınılması gereken olumsuz koşullar: • Açlık veya susuzluk • Kirli, kalabalık veya aşırı zorlayıcı yaşam koşulları • Tedavi edilmeyen hastalık veya yaralanmalar • Zincirleme, kafese kapatma veya hareketin kısıtlanması • Acı, korku, stres, sıkılma veya duygusal rahatsızlık yaratan uygulamalar Hayvanların sağlık ve refah durumunu doğrulamak için en az yılda bir veteriner kontrolü yapılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şu belgeleri sunar: • ABTA rehberi ve ulusal mevzuata uygun şekilde hayvan refahı uygulamalarını benimsediğini gösteren yazılı beyan, prosedür veya kontrol listesi (Beş Alan modeline dayalı) • Yıllık veteriner kontrollerine ait kayıtlar Mümkün olduğu durumlarda, tesis bünyesinde bulunan hayvanların Beş Alan Modeli'nde tanımlanan olumsuz koşullara ilişkin belirtiler göstermediği görsel inceleme yoluyla doğrulanır.
--	--	---

1.15	İşletme, bir İş Etiği Kuralları (Code of Business Conduct) geliştirir ve uygular. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk İş Etiği Kuralları, işletmenin kurumsal sosyal sorumluluk yaklaşımının temel taşlarından biridir. Kurum içinde etik, yasal ve sorumlu bir iş yapma kültürünü yerleştirir; paydaşlarla güven ilişkisi kurar ve uzun vadeli sosyal sürdürülebilirliği destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tarihli ve kurum içi bir belge olarak İş Etiği Kuralları'nı hazırlar ve uygular. Bu belge aşağıdaki başlıkların tamamını kapsar: • Politikalar ve kurum kültürü: Etik iş yapma anlayışının ve dürüstlüğe dayalı bir kurum kültürünün nasıl benimsendiği • Yolsuzluk ve rüşvetle mücadele: Uluslararası çerçevelerle uyumlu politikalar (örneğin BM Yolsuzlukla Mücadele Sözleşmesi) ve riskli alanların belirlenmesi • İş etiği: Adalet, şeffaflık ve dürüstlük ilkelerinin korunması • Kurumsal yönetim: Karar alma, sorumluluk ve denetim mekanizmalarının tanımlanması • İnsan hakları ve sosyal güvenceler: İnsan Hakları Evrensel Bildirgesi ve BM Çocuk Hakları Sözleşmesi'ne bağlılık; istismar, sömürü ve tacize karşı koruma (özellikle hassas gruplar için) • Hayvan refahı: Gerekli durumlarda, işletmede bulunan hayvanların refahına yönelik politikalar İş Etiği Kuralları: • Üst yönetim tarafından resmî olarak onaylanır ve tarih içerir • En az dört yılda bir gözden geçirilir • Tüm çalışanlarla paylaşılır (oryantasyon, el kitabı, eğitimler vb. aracılığıyla) ve talep edilmesi halinde kamuya açık şekilde sunulur Bir zincire ait genel İş Etiği Kuralları belgesi kullanılabilir; ancak bunun ilgili işletme için geçerli olduğu açıkça gösterilmeli, çalışanlar tarafından biliniyor ve erişilebilir olmalı ve işletmenin bu kuralları sahada nasıl uyguladığı somut şekilde ortaya konmalıdır. Sadece merkezden gelen belge yeterli değildir; uygulama da gösterilmelidir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; tarihli ve yönetim onaylı, gerekli tüm başlıkları kapsayan İş Etiği Kuralları belgesini sunar. Gerekli durumlarda denetçi ayrıca şunları doğrular: • Çalışanların bu kurallar hakkında bilgilendirildiğini ve eğitim aldığını gösteren kayıtlar (oryantasyon materyalleri vb.) • Uygulama konusunda şüphe olması halinde yönetim ve çalışanlarla yapılan görüşmeler
------	---	---

1.16	İşletme, çalışanların fiziksel ve zihinsel iyi oluşunu desteklemek için yılda en az bir somut uygulama hayata geçirir veya bu amaca hizmet eden sürekli, ücretsiz ya da destekli imkânlar sunar. (K) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Çalışanların iyi oluşu; sağlıklı bir iş ortamı, daha yüksek performans ve uzun vadeli memnuniyet anlamına gelir. Fiziksel ve zihinsel sağlığı desteklemek, stresi azaltır, tükenmişliği önler ve daha pozitif, dayanıklı bir çalışma ortamı yaratır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, çalışanların fiziksel veya zihinsel sağlığını destekleyen yılda en az bir uygulamayı hayata geçirir ya da bu amaca yönelik sürekli hizmet veya imkânlar sunar. Kabul edilebilir uygulama örnekleri: a) Ekip etkinlikleri, motivasyon aktiviteleri veya “iyi oluş” günleri b) Spor salonu, egzersiz aktiviteleri veya wellness ekipmanlarına ücretsiz ya da indirimli erişim c) Ruh sağlığı, stres yönetimi, dayanıklılık, duygusal denge veya iş-yaşam dengesi konularında eğitimler ve atölyeler d) Madde kullanımı, beslenme, iş sağlığı ve sağlık riskleri üzerine farkındalık çalışmaları e) Düzenli sağlık kontrolleri, grip aşısı veya ergonomi değerlendirmeleri gibi önleyici sağlık uygulamaları f) Emzirme odası, sessiz alanlar veya ibadet alanları gibi çalışan ihtiyaçlarına yönelik fiziksel alanlar g) Sağlıklı alışkanlıkları teşvik eden yarışmalar veya kampanyalar (adım sayma, işe bisikletle gelme gibi) h) Çalışanların çocuklarını güvenli koşullarda işe getirebilmesine imkân tanıyan veya çocuk bakım alanları, çocuk kulüpleri ya da dış hizmet sağlayıcılarla iş birlikleri gibi aile dostu uygulamalar Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şu kanıtlardan birini sunar: a) Uygulanan iyi oluş faaliyetlerini gösteren belgeler (İK duyuruları, program içerikleri, fotoğraflar, etkinlik özetleri, katılım kayıtları veya iş birlikleri) b) Varsa mevcut fiziksel imkânların yerinde gözlemlenmesi (emzirme odası, spor alanı, dinlenme alanı, çocuk bakım alanı vb.) Yerinde inceleme sırasında denetçi, çalışanların bu uygulamalardan haberdar olup olmadığını doğrulamak için görüşmeler de yapabilir.
1.17	İşletme; uzun süre işsiz kalmış bireyler veya istihdam	Uygunluk Dezavantajlı sosyo-ekonomik gruplardan gelen bireylere, engellilere ya da geleneksel istihdama erişimde zorluk yaşayan kişilere iş fırsatları sunmak; toplumsal eşitliği ve refahı güçlendirir. Bu yaklaşım, eşitsizliklerin azaltılmasına katkı sağlar, beceri gelişimini destekler ve daha kapsayıcı bir iş ortamı yaratır.

	olanakları sınırlı kişiler için staj, yarı zamanlı ya da esnek çalışma imkânları sunar. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, son sertifikasyon dönemi (2 yıl) içinde veya ilk başvuru yapanlar için son 12 ayda aşağıdaki uygulamalardan en az birini hayata geçirmiş olmalıdır: a) Uzun süre işsiz bireyler için en az 3 ay süren staj veya çıraklık programı b) Engelli bireylerin işe alımını, işte kalmasını ve gelişimini aktif olarak destekleyen uygulamalar c) İstihdam olanakları sınırlı bireyler için yarı zamanlı veya esnek çalışma modelleri (örneğin sağlık, yaş veya engellilik gibi nedenlerle tam zamanlı çalışamayan kişiler için) d) Dil becerileri sınırlı olan veya dezavantajlı sosyo-ekonomik geçmişe sahip bireyler (göçmenler, şiddet mağdurları, tek ebeveynler vb.) için iş veya eğitim fırsatları e) Dezavantajlı grupların eğitimden istihdama geçişini destekleyen programlar veya iş birlikleri Genel olarak işletme; çalışanların ihtiyaç ve kapasitelerine göre iş tanımlarını, çalışma saatlerini veya koşulları uyarlayarak kapsayıcı bir iş ortamı ve eşit muamele sağlar. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, uyguladığı girişimlere ilişkin kanıtları sunar. Seçilen uygulamaya göre bu kanıtlar şunları içerebilir: a) En az 3 ay süren staj veya istihdam kayıtları (sözleşmeler, devam çizelgeleri, sertifikalar veya İK raporları) ve varsa istihdam ajansları ya da sosyal hizmetlerle yapılan iş birlikleri b) Engelli çalışanlar için yapılan düzenlemelere dair kayıtlar (uyarlanmış çalışma alanları, esnek görevler), eğitim materyalleri veya ilgili kurumlarla yapılan iş birlikleri c) Yarı zamanlı veya esnek çalışma sözleşmeleri, bu uygulamalardan yararlanan çalışan sayısını gösteren İK özetleri ve ilgili iç politikalar d) İş veya eğitim sözleşmeleri (gerekirse anonimleştirilmiş), dil desteği programları, staj veya mentorluk kayıtları ve ilgili STK veya kurumlarla yapılan iş birlikleri e) İlgili kurumlarla yapılan iş birliği anlaşmaları, proje dokümanları veya katılım kayıtları Yerinde inceleme sırasında denetçi, yönetimle görüşmeler yaparak bu uygulamalardan en az birinin gerçekten hayata geçirildiğini ve çalışanlara sağlanan destekleri doğrulayabilir.
--	--	--

1.18	İşletme, özel erişim ihtiyaçları olan bireyler için erişim imkânı sağlar; bunun için en az iki farklı erişilebilirlik alanına odaklanır ve bu alanlara yönelik asgari gereklilikleri uygular. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Erişilebilirlik sağlamak; fiziksel, duyuşsal ve bilişsel engelleri ortadan kaldırarak tüm misafirlerin hizmet ve deneyimlere bağımsız ve tam katılımını mümkün kılar. Bu yaklaşım, sosyal sürdürülebilirliği destekler ve uluslararası insan hakları ilkeleriyle uyumludur. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tüm engel türlerini kapsamanın her zaman mümkün olmayabileceğini kabul ederek, erişilebilirlik çalışmalarını en az iki alana odaklar: fiziksel erişim, görme engeli veya bilişsel/işitsel engel. Fiziksel erişilebilirlik odak seçildiğinde aşağıdaki asgari koşullar sağlanır: • Standartlara uygun eğitim ve genişlikte, rampalı veya engelsiz en az bir giriş • Ortak alanlarda en az bir erişilebilir tuvalet • Konaklama sunuluyorsa, banyosu dâhil en az bir erişilebilir oda • Erişilebilir restoran oturma alanı veya ortak yemek alanı • Uygunsa en az bir erişilebilir toplantı/konferans salonu Ayrıca uzun yürüyüş alanlarında dinlenme noktaları oluşturulması önerilir. Girişlerin eğimi, genişliği, yönlendirme tabelaları ve korkuluklar ulusal standartlara veya varsa BM/DSÖ rehberlerine göre değerlendirilir. • Görsel erişilebilirlik odak seçildiğinde: • Kritik alanlarda (giriş, resepsiyon, tuvalet, koridorlar) yüksek kontrastlı işaretler, dokunsal zemin işaretleri ve uygun aydınlatma sağlanır • Ortak alanlarda en az bir erişilebilir tuvalet • Konaklama varsa, banyosu dâhil en az bir erişilebilir oda • Restoran, resepsiyon veya hizmet alanlarında erişilebilir düzenlemeler ile birlikte sesli yönlendirme, sözlü destek veya braille/büyük puntolu bilgi materyalleri sunulur • Uygunsa en az bir erişilebilir toplantı/konferans salonu bulunur Bilişsel veya işitsel erişilebilirlik odak seçildiğinde: • Bu ihtiyaçların nasıl karşılandığını açıklayan bir erişilebilirlik planı hazırlanır • En az iki somut uygulama hayata geçirilir
------	---	---

	Bilişsel erişim için örnekler: • Temel alanlarda sadeleştirilmiş ve piktogramlı yönlendirmeler • Sessiz check-in veya sıra beklemeden hizmet seçenekleri • Personel farkındalık eğitimleri • Basit yön bulma rehberleri veya duysal dostu haritalar • Misafirlere açık ve öngörülebilir program akışı sunulması İşitsel erişim için örnekler: • Resepsiyon veya toplantı alanlarında taşınabilir işitme destek sistemleri • Altyazılı videolar ve görsel uyarılar • Personelin işaret dili veya işitsel engellilik konusunda eğitilmesi Tüm uygulamalar anlamlı, işlevsel ve erişilebilirlik planında açıkça belgelenmiş olmalıdır. Ayrıca işletme, sunduğu erişilebilirlik imkânlarını web sitesinde açık ve doğru şekilde paylaşır. Evcil hayvan kabul edilmese bile rehber köpek gibi hizmet hayvanlarına her zaman izin verilir ve tüm personel bu konuda bilgilidir. Sunulan erişim düzeyi web sitesinde net şekilde açıklanır (örneğin oda düzeni, tutunma barları, basamaksız erişim, yüksek kontrastlı işaretler, görsel uyarılar vb.). Uygun durumlarda yerel mevzuata veya sertifikalara uyum da belirtilir. İşletmenin, erişilebilirlik düzenlemelerini planlarken ilgili kurum ve kuruluşlarla iş birliği yapması önerilir. Tüm çalışanlar işe başlangıçta erişilebilirlik uygulamaları ve engelli misafirlerin hakları konusunda bilgilendirilir; özellikle misafirle temas eden ekipler için ek eğitimler sağlanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şu unsurları sunar: • Personelin erişilebilirlik konusunda farkındalığını ve aldığı eğitimleri gösteren belgeler • Web sitesinde erişilebilirlik bilgilerine yer verildiğine dair kanıt Eğer bilişsel veya işitsel erişilebilirlik odaklı bir yaklaşım benimsenmişse, bu ihtiyaçların nasıl karşılandığını açıklayan erişilebilirlik planı da sunulur.
--	---

		Yerinde incelemede denetçi; en az bir ortak tuvalet, bir giriş/ortak alan, bir restoran, bir toplantı salonu ve belirlenen yöntemle göre misafir odalarında inceleme yaparak erişilebilir altyapının varlığını ve durumunu doğrular.
1.19	İşletme, yerel mikro veya küçük ölçekli girişimcilere; bölgenin doğası, tarihi ve kültüründen beslenen sürdürülebilir ürünlerini satma imkânı sunar. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Yerel ekonomiyi güçlendirmek, kültürel mirası korumak ve uzun tedarik zincirlerinden kaynaklanan çevresel etkileri azaltmak için işletmeler yerel girişimcileri destekler. Yerel ve sürdürülebilir ürünlere alan açmak; hem bölgesel kalkınmayı destekler hem de işletmenin sosyal sorumluluk yaklaşımını görünür kılar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, yerel mikro veya küçük girişimcilerin; bölgenin doğası, tarihi ve kültürüne dayalı sürdürülebilir ürünlerini sunabileceği imkânlar sağlar. Bu; işletme içinde küçük bir satış alanı veya stant şeklinde olabilir. Alternatif olarak işletme, bu ürünleri doğrudan temin ederek misafirlerine sunabilir. Bu kriter, işletmenin standart hizmetlerinin (örneğin restoran servisi) dışında kalan ve misafirlere yerel kültür, el sanatları ve mirası tanıtan ürün ve hizmetlere odaklanır. İşletmeye 100 km mesafe içinde üretilen ürünler “yerel” kabul edilir. Yerel mikro ve küçük işletme tanımı ulusal mevzuata göre belirlenir. Böyle bir tanım yoksa: • Mikro işletme: 10’dan az çalışan • Küçük işletme: 50’den az çalışan Sürdürülebilir ürün ve hizmetler: • Çevresel, sosyal ve kültürel sürdürülebilirlik ilkelerine uygun şekilde üretilmiş • Bölgenin doğası, tarihi ve kültürüyle bağlantılı • Uluslararası düzeyde koruma altında olan veya tehdit altındaki türleri içermeyen • Tek kullanımlık plastik gibi sürdürülebilir olmayan malzemelerden arındırılmış ürünlerdir Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; ürünlerini sunduğu yerel mikro veya küçük girişimcilerle yaptığı iş birliklerine dair belgeleri sunar. Yerinde incelemede ise bu girişimcilerin ürünlerini işletme içinde satışa sunabildiği ya da bu ürünlerin misafirlere sunulduğu

		doğrulanır.
Ekip Katılımı		
1.20	Yönetim, işletmenin sürdürülebilirlik çalışmaları hakkında personeli yılda en az iki kez bilgilendirir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Sürdürülebilirlik çalışmalarının etkili olması için çalışanların sürece dâhil edilmesi şart. Düzenli bilgilendirme sayesinde ekip hem kendi rolünü net anlar hem de misafirlerden gelen sorulara daha özgüvenli cevap verir. Kısacası ekip ne yaptığını bilirse, iş de gerçekten bir yere gider. Uygulamaya yönelik beklentiler Yönetim, Green key temsilcisi ve/veya Yeşil Ekip; sürdürülebilirlik konularında bilgi akışını sürekli kılar ve çalışanları sürece aktif şekilde dahil eder. Personel, hem mevcut hem de yeni uygulamalar hakkında düzenli olarak bilgilendirilir; böylece yaptıkları işin etkisini daha net görür. Bilgilendirme şu yollarla yapılabilir: • Yüz yüze (personel toplantıları gibi) • Yazılı olarak • E-öğrenme platformları üzerinden • Genelde ele alınan konular şunlardır: • Su, enerji ve atık yönetimi • Temizlik uygulamaları • Yiyecek-içecek süreçleri • Döngüsel ekonomi (azalt, yeniden kullan, geri dönüştür) • Yerel biyolojik çeşitlilik • Toplumla etkileşim • Green key programı hakkında bilgiler Yönetim, personeli yılda en az iki kez bilgilendirir. Mevsimlik çalışanların da bu sürece dahil edilmesine dikkat edilir. Bu kriter, işletmede çalışan tüm personel için geçerlidir (taşeron çalışanlar dâhil).

		Sezonluk işletmeler veya 5 ve daha az çalışanı olan işletmeler için bu bilgilendirme yılda en az bir kez yapılır. İlk kez başvuru yapan işletmelerde ise denetim öncesinde en az bir bilgilendirme yapılmış olmalıdır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şu bilgileri içeren yazılı kanıtlar sunar: • Hangi konuların ele alındığı • Katılan departmanlar (örneğin kat hizmetleri) • Bilgilendirme tarihleri Yerinde incelemede denetçi, çalışanlarla en az bir kısa görüşme yaparak sürdürülebilirlik uygulamalarına ne kadar hâkim olduklarını ve bu bilgilendirmelerin gerçekten yapılıp yapılmadığını doğrular. 5'ten az çalışanı olan işletmelerde bilgilendirme sözlü yapılabilir; bu durumda belge zorunlu değildir, ancak çalışan bilgisi yine görüşmelerle kontrol edilir.
1.21	Çalışanlara her yıl sürdürülebilirlik eğitimi verilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Göreve ve departmana uygun sürdürülebilirlik eğitimleri, çalışanların işletmenin sürdürülebilirlik stratejisini günlük işlerine doğru şekilde yansıtmasını sağlar. Yani olay sadece "bilmek" değil, sahada gerçekten uygulayabilmek. Uygulamaya yönelik beklentiler Oteller ve hosteller (HH) ile kamp alanları ve tatil parkları (CHP): Her yıl tüm kalıcı personele 1 genel sürdürülebilirlik eğitimi en az 1 departman veya role özel eğitim (örneğin kat hizmetleri, mutfak vb.) verilir. Küçük konaklama işletmeleri (SA), restoran/kafeler (R), turistik alanlar (A), kongre merkezleri (CC) ve sezonluk işletmeler: Yılda en az 1 sürdürülebilirlik eğitimi verilir. Önerilen eğitim konuları: • Atık ayrıştırma ve azaltma (tehlikeli atıklar dâhil) • Sürdürülebilir yiyecek-içecek uygulamaları • Çevre dostu temizlik ve kimyasal kullanımı • Döngüsel ekonomi (azalt, yeniden kullan, geri dönüştür)

		• İklim değişikliği • Biyolojik çeşitliliğin korunması • Toplumla etkileşim • Misafir bilgilendirme ve iletişim • İnsan hakları, eşitlik ve ayrımcılıkla mücadele Eğitimler her yıl aynı şeylerin tekrarlandığı bir formalite olmamalı; çalışanların bilgisini geliştiren, üzerine koyan bir içerik olmalı. Eğitimler her yıl aynı şeylerin tekrarlandığı bir formalite olmamalı; çalışanların bilgisini geliştiren, üzerine koyan bir içerik olmalı. Eğitimler yüz yüze veya online yapılabilir, kurum içinden ya da dışardan verilebilir, yeni çalışanlar genelde ilk 4 hafta içinde eğitime dahil edilir, taşeron ve sezonluk çalışanların da katılması özellikle teşvik edilir Green key, eğitim planı için standart bir format sunar; işletmeler bunu kendi ihtiyaçlarına göre uyarlayabilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şu bilgileri içeren bir belge sunar: • Hangi konuların işlendiği • Hangi departmanların katıldığı (gerekirse görev bazında) • Eğitim tarihleri ve süresi • Eğitimin formatı (online, yüz yüze, iç/dış eğitim vb.) İlk kez başvuru yapan işletmeler için, henüz uygulama yoksa eğitim planının yazılı taslağı sunulur ve ilk sertifikasyon sürecinde uygulanacağı taahhüt edilir. Yerinde incelemede denetçi, en az bir çalışanla görüşerek eğitime katılıp katılmadığını ve gerçekten ne anladığını kontrol eder.
1.22	Kat hizmetleri ekibi, havlu ve çarşaf değişimine ilişkin prosedürleri bilir	Uygunluk Havlu ve çarşafın her gün değiştirilmemesi; su, enerji ve deterjan tüketimini ciddi şekilde azaltır. Kat hizmetleri ekibinin bu süreci doğru uygulaması, işletmenin çevresel etkisini küçültmede kritik rol oynar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafirlere havlu ve çarşafını tekrar kullanma seçeneği sunmanın yanı sıra (bkz. ilgili kriter), kat hizmetleri

	ve uygular. (Z) HH, CHP, SAHH, CHP, SA	personelinin bu sürece hâkim olmasını ve uygulamasını sağlar. Bu kapsamda kat hizmetleri personeline, havlu ve çarşafların yeniden kullanımına ilişkin açık ve anlaşılır talimatlar verilir ve prosedürler günlük iş akışına entegre edilir ve çalışanlar tarafından uygulanır. Eğer kat hizmetleri hizmeti dış kaynaklıysa, işletme bu prosedürlere yönelik eğitimin ilgili firma ile yapılan anlaşmaya dahil edilmesini sağlar. Denetim kanıtları Yerinde inceleme sırasında denetçi, kat hizmetleri personelinden en az biriyle görüşerek havlu ve çarşaf değişim prosedürlerini bilip bilmediğini doğrular.
1.23	Çalışan alanlarında sorumlu davranışı teşvik eden bilgilendirici ve eğitici materyaller bulundurulur. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Çalışan alanlarında yer alan bilgilendirici içerikler, sürdürülebilirlik konusunda farkındalığı artırır ve çalışanların sürece aktif katılımını sağlar. Günlük işlerde daha bilinçli hareket etmeyi teşvik eder. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, çalışanların sürdürülebilirlik çalışmalarını anlamasını ve bu sürece katılmasını destekleyen bilgilendirici ve eğitici materyalleri görünür şekilde paylaşır. Bu materyaller: • Kaynakların verimli kullanımını teşvik eder (örneğin ışıkları kapatma, suyu tasarruflu kullanma, kâğıt tüketimini azaltma) • Ekipmanların doğru ve verimli kullanımını destekler (bulaşık makinesi, çamaşır makinesi, elektrikli süpürge vb.) • Gerekli durumlarda biyolojik çeşitliliğin korunması ve sosyal sorumluluk gibi konulara da değinir (örneğin ayrımcılığın nasıl bildirileceği) Materyaller; anlaşılır, dikkat çekici ve güncel olmalıdır. Duyuru panoları, posterler, sticker'lar, broşürler, bültenler, dijital ekranlar veya uygulamalar gibi farklı formatlarda olabilir ve bireylere, ekiplere ya da tüm personele yönelik hazırlanabilir.

		Denetim kanıtları Yerinde incelemede denetçi, çalışan alanlarında bu tür materyallerin bulunduğunu ve yukarıdaki şartlara uygun olduğunu doğrular.
1.24	İşletme, çalışanlarına çevresel ve sosyal performansını yılda en az bir kez değerlendirme imkânı sunar ve bu geri bildirimlere yanıt vermek için bir sistem kurar. (K) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Çalışanların işletmenin çevresel ve sosyal performansını değerlendirmesi, sürece aktif katılımı artırır ve sürekli iyileşmeyi destekler. Aynı zamanda güçlü ve zayıf yönlerin net şekilde görülmesini sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, çalışanların çevresel ve sosyal performansı değerlendirebileceği yıllık ve yapılandırılmış bir geri bildirim süreci oluşturur. Bu süreçte: • Geri bildirimler toplanır, analiz edilir ve iyileştirme çalışmalarına yön verir • Sadece öneri toplamakla kalınmaz, çalışan algısı ve memnuniyetindeki eğilimler de takip edilir • Sonuçlar çalışanlarla paylaşılır ve geri bildirimlere verilen yanıtlar en geç 2 ay içinde iletilir Geri bildirim şu yollarla toplanabilir: • Anketler • Geri bildirim toplantıları • Dijital veya fiziksel öneri kutuları Süreç, Green key temsilcisi veya ilgili sorumlu kişi tarafından yürütülür. Anonim geri bildirim imkânı sunulması ve farklı katılım yöntemlerinin olması kapsayıcılığı artırır. Green key, bu süreç için standart bir anket formatı sunar; işletmeler bunu kendi ihtiyaçlarına göre uyarlayabilir. İlk kez başvuru yapan işletmeler için, bu sürecin nasıl uygulanacağını ve sonuçların nasıl değerlendirileceğini açıklayan yazılı bir plan hazırlanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme şunları sunar: • Geri bildirim sisteminin varlığını gösteren belgeler • Sürecin düzenli kullanıldığını gösteren veriler (tarih, katılım oranı vb.)

		- Son geri bildirimlerin analiz edildiği ve geliştirme alanlarının belirlendiği dokümanlar - Geri bildirimlere karşı alınan aksiyonların özeti (sürdürülebilirlik eylem planı ile bağlantılı olabilir) Yerinde incelemede denetçi, en az bir çalışanla görüşerek süreci bilip bilmediğini, memnuniyet düzeyini ve yönetimin geri bildirimlere nasıl karşılık verdiğini doğrular.
--	--	--

2. MİSAFİR FARKINDALIĞI VE KATILIMI

Misafir Katılımı, Sorumlu Turizm

Misafir Katılımı

N.	Kriter	Açıklayıcı Notlar
2.1	Green key sertifikası ve programa ilişkin bilgiler, kolayca görülebilen ve sık kullanılan bir alanda sergilenir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Green key sertifikasının ve programa dair bilgilerin görünür alanlarda yer alması, misafir güvenini artırır, şeffaflığı destekler ve sertifikanın sürdürülebilirliğin bir göstergesi olarak bilinirliğini güçlendirir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, Green key sertifikasını ve programa ilişkin standart bilgilendirme materyallerini misafirlerin kolayca erişebileceği ve sık kullanılan bir alanda (örneğin resepsiyon veya ana giriş) sergiler. Kurum içi farkındalığı artırmak için sertifikanın ek kopyaları personel alanlarında (yemekhane, duyuru panosu vb.) da yer alabilir. Standart bilgilendirme içeriği, Green key Toolbox'ta yer alan resmi şablonla aynı temel bilgileri içerir; ancak tasarım, işletmenin kurumsal kimliğine uyarlanabilir. Green key logosu, onaylı formatta bu materyallerde yer alır. Eğer standart bilgilere ek içerikler sunuluyorsa, tüm sürdürülebilirlik iletişiminin (basılı, sözlü veya dijital) doğru, güncel ve abartısız olması gerekir.

		Green key bilgileri ayrıca şu alanlarda da paylaşılabılır: • Ortak alanlar (lobi, asansörler vb.) • Misafir odaları veya toplantı salonları • TV ekranları ve dijital panolar • Basılı broşürler veya misafir uygulamaları Eğer işletmenin Green key sertifikası askıya alınır, geri çekilir ya da yenilenmezse; sertifika ve ilgili tüm bilgilendirme materyalleri yanıltıcı olmaması için derhal kaldırılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, güncel sertifikanın ve standart bilgilendirme materyallerinin görünür, erişilebilir ve uygun bir alanda sergilendiğini gösterir. Materyallerin güncel ve iyi durumda olduğu (solmamış, zarar görmemiş) kontrol edilir. Denetçi ayrıca: • Sunulan bilgilerin resmi Green key içeriğiyle uyumlu olup olmadığını • Görünür ve erişilebilir şekilde sergilenip sergilenmediğini • Ek bilgi varsa, bunun gerçek uygulamaları yansıtmayı yansıtmadığını değerlendirir. İlk kez başvuru yapan işletmeler için, standart bilgilendirme metninin taslağı ve sertifikanın ileride nerede sergileneceğine dair plan sunulur.
2.2	Green key hakkında bilgiler işletmenin web sitesinde yer alır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Green key sertifikasına ilişkin bilgilerin web sitesinde paylaşılması, şeffaflığı artırır, misafir güvenliğini güçlendirir ve sürdürülebilirlik çalışmalarına olan ilgiyi artırır. Aynı zamanda resmi kaynaklara referans vererek sertifikanın güvenilirliğini pekiştirir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmenin web sitesinde Green key sertifikasına ilişkin kısa ve net bir bilgilendirme yer alır. Uluslararası Green key web sitesine (www.greenkey.global) ve/veya ulusal Green key sayfasına bağlantı verilir. Green key logosu, onaylı ve standart

		formatta kullanılır. Bilgilendirme, işletmenin kurumsal kimliğine uygun şekilde hazırlanabilir ancak görünür bir alanda yer almalıdır; yani misafirlerin kolayca görebileceği ve etkileşime geçebileceği bir konumda bulunur (örneğin ana sayfa veya rezervasyon sayfası gibi). Web sitesine ek olarak, Green key hakkında sosyal medya kanalları üzerinden de bilgilendirme yapılması önerilir. İşletme, Green key ile ilgili tüm iletişimde güncel uygulamaları doğru şekilde yansıtır, abartılı veya yanıltıcı ifadelerden kaçınır ve bilgilerin doğruluğunu korumak için resmi Green key web sitesini temel kaynak olarak kullanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, web sitesinde yer alan Green key bilgilerini sunar. Denetçi, bilginin doğru, güncel, uygun şekilde konumlandırılmış ve gerektiğinde çok dilli olup olmadığını kontrol eder. İlk kez başvuru yapan işletmeler için, web sitesinde yer alacak bilgilendirmenin yazılı taslağı sunulur ve sertifika alındıktan sonra en geç 6 ay içinde yayımlanır.
2.3	İşletme, sürdürülebilirlik çalışmalarını misafirlere düzenli olarak aktarır ve onların bu sürece aktif katılımını teşvik eder. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Sürdürülebilirlik çalışmalarının açık ve anlaşılır şekilde paylaşılması, misafirlerin bu süreci anlamasını, desteklemesini ve dahil olmasını sağlar. Bu da hem güven oluşturur hem de daha sorumlu davranışları teşvik ederek yapılan çalışmaların etkisini büyütür. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, sürdürülebilirlik uygulamalarına dair doğru, açık ve anlaşılır bilgileri misafirlerle paylaşır. Bu bilgiler; lobi, asansörler, oda veya toplantı salonları, TV ekranları, QR kodlar, dijital panolar, basılı materyaller veya mobil uygulamalar gibi farklı temas noktalarında tutarlı şekilde sunulur. Bilginin görünür olması, misafirlerin kolayca fark edebileceği ve etkileşime geçebileceği alanlarda yer alması anlamına gelir (örneğin check-in alanı, oda içi bilgilendirme klasörleri veya rezervasyon onayları). Bilgilendirme yalnızca yapılan çalışmaları anlatmakla kalmaz; misafirleri de sürece dahil olmaya açıkça davet eder. Su ve enerji tasarrufu, atık ayrıştırma, gıda israfını azaltma, yerel biyolojik çeşitliliği destekleme veya sosyal/çevresel projelere katkı sağlama gibi konularda misafirlere basit ve uygulanabilir adımlar sunulur. Mesajlar motive edici olur ve misafirlerin

		katkısının yaratacağı olumlu etkiyi net şekilde ortaya koyar. Bilgilerin, misafir profiline bağlı olarak birden fazla dilde sunulması ve görsel olarak dikkat çekici şekilde hazırlanması önerilir. Katılımı artırmak için, sürdürülebilir davranışları teşvik eden ödül veya puan sistemleri de uygulanabilir; ancak bu sistemlerin kendisi de sürdürülebilir olmalı ve aşırı tüketime yol açmamalıdır. İşletme, sürdürülebilirlik ile ilgili tüm iletişimde güncel ve doğru bilgiler kullanır; abartılı veya yanıltıcı ifadelerden kaçınır ve içerikleri düzenli olarak günceller. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, misafirlere sunulan sürdürülebilirlik bilgilendirmelerini ve katılımı teşvik eden materyalleri sunar. İlk kez başvuru yapan işletmeler için, misafirlere yönelik bilgilendirme içeriklerinin taslakları sunulur.
2.4	Misafirle doğrudan temas eden personel, Green key ve işletmenin güncel sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında misafirleri bilgilendirebilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Misafirle birebir iletişimde olan personel, işletmenin sürdürülebilirlik yaklaşımını aktaran en kritik noktadır. Bu bilgilerin doğru ve net şekilde paylaşılması, misafir güvenini artırır, katılımı teşvik eder ve sertifikanın güvenilirliğini korur. Uygulamaya yönelik beklentiler Misafirle temas eden tüm personel, Green key'ın ne olduğunu ve işletmede uygulanan temel sürdürülebilirlik çalışmalarını açık ve anlaşılır şekilde anlatabilecek düzeyde bilgi sahibidir. Personel şu konuları aktarabilecek şekilde hazırlanır: • Green key'ın ne olduğu ve amacı • İşletmeye özgü sürdürülebilirlik uygulamaları ve politikaları (örneğin havlu tekrar kullanım uygulaması, yerel tedarik, enerji tasarrufu çalışmaları vb.) • Misafirlerin konaklama süresince bu çalışmalara nasıl katkı sağlayabileceği Check-in sırasında kısa bir sözlü veya yazılı "sürdürülebilirlik bilgilendirmesi" yapılması özellikle önerilir. Örneğin, işletmenin Green key sertifikasına sahip olduğu, sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında daha fazla bilgiye QR kod üzerinden ulaşılacağı veya personelden bilgi alınabileceği gibi kısa bir yönlendirme yapılabilir. Ayrıca işletmenin, Green key tarafından sağlanan standart ve uyarlanabilir iletişim materyallerini kullanması önerilir. Bu materyaller yerel koşullara göre düzenlenir ve anlaşılır, dikkat çekici bir şekilde sunulur.

		İşletme, sürdürülebilirlik ile ilgili tüm iletişimde doğru, açık ve anlaşılır bir dil kullanır; abartılı veya yanıltıcı ifadelerden kaçınır. Denetim kanıtları Yerinde incelemede denetçi, en az bir misafirle temas eden personelle görüşerek Green key ve işletmenin sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında doğru, net ve anlaşılır bilgi verip veremediğini kontrol eder.
2.5	İşletme, misafirleri sürdürülebilir ulaşım alternatiflerini kullanmaları konusunda bilgilendirir ve teşvik eder. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Misafirlerin daha çevre dostu ulaşım seçeneklerine yönlendirilmesi; karbon salımını, hava kirliliğini ve kaynak tüketimini azaltır. Açık ve erişilebilir bilgi sunmak, misafirlerin daha bilinçli ve sürdürülebilir tercihler yapmasını sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, mümkün ve güvenli olduğu durumlarda misafirleri özel araç veya taksi yerine alternatif ulaşım seçeneklerini kullanmaya yönlendirir. Bu alternatifler arasında toplu taşıma sistemleri (otobüs, tren, metro, tramvay, deniz ulaşımı), paylaşımlı taksi veya minibüsler, çevre dostu araçlar kullanan taksi firmaları, işletmeye ait servis araçları ve bisiklet, elektrikli bisiklet veya e-scooter gibi seçenekler yer alır. Sunulan bilgiler doğru, anlaşılır ve görsel olarak dikkat çekici olmalıdır. Bu bilgiler; işletmenin web sitesinde ve/veya karşılama e-postasında yer alır ve işletmeye ulaşım seçeneklerini açıkça belirtir. Ayrıca resepsiyon, oda içi bilgilendirme materyalleri, dijital ekranlar veya QR kodlar aracılığıyla da paylaşılabilir. Paylaşılan bilgilerin güncelliği yılda en az iki kez kontrol edilir. Gerekli durumlarda, misafirle temas eden personel de bu bilgileri sözlü olarak aktarabilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, sürdürülebilir ulaşım seçeneklerine dair bilgilendirme materyallerini sunar (basılı veya dijital içerikler, check-in bilgilendirme metinleri vb.). Denetçi, bu bilgilerin doğru, anlaşılır, güncel ve uygun şekilde sunulduğunu kontrol eder.
2.6	İşletme, misafirlerine sürdürülebilirlik performansını değerlendirme	Uygunluk Misafir geri bildirimleri, işletmenin sürdürülebilirlik çalışmalarını geliştirmek için kritik bir kaynak sağlar. Şeffaflığı artırır, güven oluşturur ve çevresel ile sosyal uygulamaların sürekli iyileştirilmesine katkı sunar. Uygulamaya yönelik beklentiler

	imkânı sunar. (K) HH, CHP, CC, R, A	İşletme, misafirlerin sürdürülebilirlik performansını değerlendirebileceği ve öneri sunabileceği yapılandırılmış bir geri bildirim süreci oluşturur. Bu süreçte geri bildirimler aktif olarak toplanır, analiz edilir ve iyileştirme çalışmalarına yön verir. İşletme, misafirlerin sürdürülebilirlik konusundaki algı ve memnuniyet eğilimlerini takip eder ve gerekli durumlarda iyileştirmeler yapar. Geri bildirimlerde düzeltici aksiyon gerektiren konular ortaya çıkarsa, mümkün olan durumlarda hızlı şekilde ele alınır. Misafirler, konaklama süresi boyunca bu sürece katılmaya davet edilir. Bu davet; check-in veya check-out sırasında, yüz yüze ya da e-posta, QR kod veya mobil uygulama gibi dijital kanallar üzerinden yapılabilir. Green key, bu süreçte kullanılacak standart bir misafir anketi sunar; işletmeler bu anketi doğrudan kullanabilir veya kendi sistemlerine entegre edebilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • Misafir geri bildirim sisteminin kurulduğunu ve nasıl çalıştığını gösteren belgeleri • Son geri bildirimlerin analiz edildiği, öne çıkan bulguların ve geliştirme alanlarının belirlendiği dokümanları • Misafir geri bildirimlerine dayanarak hayata geçirilen aksiyonları (gerekirse sürdürülebilirlik eylem planı ile bağlantılı olarak) sunar. İlk kez başvuru yapan işletmeler için, misafir geri bildirim sürecinin nasıl kurulacağı, değerlendirileceği ve kullanılacağına dair yazılı bir plan sunulur.
2.7	İşletme, sürdürülebilirlik uygulamalarını dijital mecralarda aktif şekilde paylaşır ve Green key	Uygunluk Sürdürülebilirlik çalışmalarının kamuya açık şekilde paylaşılması, misafir farkındalığını artırır, güvenilirliği güçlendirir ve turizm sektöründe daha sorumlu uygulamaların yaygınlaşmasına katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, sürdürülebilirlik uygulamalarını, ilerlemelerini ve Green key ile olan çalışmalarını kendi dijital kanalları üzerinden

	faaliyetleriyle etkileşim kurar. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	düzenli olarak paylaşır. Bu kanallar; sosyal medya hesapları, web sitesi, bültenler veya işletmeye ait diğer dijital platformlar olabilir. İletişim, sertifikasyon sürecinin önemli anlarını kapsayacak şekilde planlanır ve uygulanır. Buna sertifikanın alınmasının duyurulması ve yıl içinde en az bir ara bilgilendirme paylaşımı dâhildir. İşletmenin, Green key'ın resmi sosyal medya hesaplarını takip etmesi, ilgili içerikleri paylaşması, farkındalık kampanyalarına katılması ve sürdürülebilirlik mesajlarını yaygınlaştırması önerilir. Ayrıca her sertifikasyon yılında, iyi uygulama örneklerinden en az birini Green key Uluslararası veya ulusal operatöre ileterek paylaşım ve öğrenme süreçlerine katkı sağlaması beklenir. İçerik üretimi için Green key'ın sürdürülebilirlik takvimi ve kampanya materyallerinden yararlanılması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, gerçekleştirdiği iletişim faaliyetlerine dair bir özet sunar. Bu kapsamda sosyal medya paylaşımlarına ait bağlantılar veya ekran görüntüleri incelenir.
Sorumlu Turizm		
2.8	İşletme, misafirlere yakın çevredeki parklar, plajlar ve diğer ekolojik açıdan hassas doğal alanlar hakkında bilgi sunar. (Z/K) HH, CHP, SA, A (Z) CC, R (K)	Uygunluk Yakın çevredeki doğal alanlara dair bilgi sunulması, misafirlerde çevresel farkındalığı artırır, sorumlu turizm davranışlarını destekler ve işletmenin sürdürülebilirlik profilini güçlendirir. Aynı zamanda misafirlerin yerel ekosistemlerle bağ kurmasını teşvik ederken bu alanların korunmasına katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; parklar, doğal peyzaj alanları, koruma bölgeleri, plajlar ve diğer hassas ekosistemlere ilişkin yazılı bilgileri misafirlerle paylaşır. Bu bilgiler, ilgili kriter kapsamında sunulan diğer bilgilendirme materyalleriyle birlikte verilir. Hazırlanan içerikler; yürüyüş, koşu, bisiklet, yüzme, kuş gözlemi gibi doğa temelli aktiviteleri teşvik ederken aynı zamanda bu faaliyetlerin doğaya zarar vermeyecek şekilde gerçekleştirilmesini vurgular. Ulusal ve uluslararası iyi uygulamalara uyum ve yerel önerilere dikkat çekilir. Bilgiler; görünür, dikkat çekici ve misafir deneyimiyle ilişkili olacak şekilde resepsiyon, lobi, oda içi materyaller, dijital

		ekranlar, QR kodlar veya uygulamalar gibi alanlarda sunulur. Misafir profiline bağlı olarak birden fazla dilde sunulması önerilir. Denetim sırasında, sunulan bilgilerin doğru, güncel, anlaşılır ve görsel olarak dikkat çekici olduğu doğrulanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, misafirlere yakın çevredeki doğal alanlar hakkında sunulan bilgileri gösterir. Bu kapsamda; bilgilendirici içerikler, ziyaretçi yönlendirmeleri ve davranış kuralları incelenir. Sunulan materyallerin doğru, açık şekilde sergilenmiş, gerektiğinde çok dilli ve görsel olarak dikkat çekici olduğu kontrol edilir.
2.9	İşletme, destinasyonda sorumlu turist davranışını teşvik eden bilgileri misafirlere sunar. (Z/K) HH, CHP, SA, A (Z) CC, R (K)	Uygunluk Sorumlu ziyaretçi davranışlarının teşvik edilmesi; aşırı turizmin olumsuz etkilerinin azaltılmasına, yerel toplulukların rahatsız edilmesinin en aza indirilmesine ve yerel kültür ile geleneklere saygının geliştirilmesine katkı sağlar. Tesis, misafirlerini uygun davranış biçimleri ve yerel kurallar hakkında bilgilendirerek sosyal açıdan sürdürülebilir turizmi ve ev sahibi toplulukla olumlu ilişkilerin geliştirilmesini destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafirlere destinasyonda sorumlu davranış teşvik eden yazılı bilgiler sunar. Bu bilgiler, uygun olduğunda ulusal veya yerel turizm otoritelerinin (örneğin bakanlıklar veya yerel yönetimler) rehberlerine referans içerir. İçerik hazırlanırken resmi ulusal, bölgesel veya yerel kaynaklardan yararlanılması önerilir. Ele alınan davranış örnekleri: a) aşırı turizmi önlemeye yardımcı genel kurallar b) yerel topluluklara ve çevreye saygılı davranış ilkeleri c) gezi ve ziyaret kuralları d) dini ve tarihi alanlarda uygun davranış biçimleri e) çöp atmama ve kamusal alanları koruma konusunda yönlendirmeler Sunulan bilgiler; açık, doğru, güncel ve görsel olarak dikkat çekici olmalı, ayrıca resepsiyon, odalar, dijital platformlar veya rezervasyon onayları gibi alanlarda kolay erişilebilir şekilde paylaşılmalıdır. Green key Araç Kutusu'nda bu amaçla kullanılabilecek özelleştirilebilir iletişim şablonları bulunmaktadır.

		Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, misafirlere sunulan sorumlu turist davranışını teşvik eden materyalleri gösterir. Bu materyallerin yukarıdaki gereklilikleri karşıladığı ve yerel bağlama uygun olduğu doğrulanır.
2.10	İşletme, sürdürülebilir kalkınma, çevre ve yerel topluma odaklanan en az 4 farkındalık artırıcı etkinliği misafirlerine sunar ve aktif olarak teşvik eder. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Farkındalık artırıcı etkinliklerin sunulması ve teşvik edilmesi, misafirlerin sürdürülebilir kalkınmayı daha iyi anlamasını sağlar, sorumlu davranışları destekler ve destinasyon ile yerel topluma ilişkin çevresel ve sosyal konulara olan ilgiyi artırır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, her sertifikasyon döneminde (örneğin yılda 2 etkinlik olacak şekilde) en az 4 farkındalık artırıcı faaliyet gerçekleştirir ve bunları aktif olarak duyurur. Bu faaliyetler arasında: • 1 çevresel odaklı etkinlik (örneğin Dünya Günü, temizlik kampanyaları, biyolojik çeşitlilik çalışmaları) • 1 sosyal odaklı etkinlik (örneğin bağış kampanyaları, anma etkinlikleri, sosyal sorumluluk faaliyetleri) bulunur. Farkındalık artırıcı faaliyetlere misafir katılımı esastır ve şu örnekleri içerebilir: a) Earth Hour, Dünya Günü, Enerji Tasarrufu Haftası, Atık Azaltma Haftası gibi etkinliklere katılım b) araçsız ulaşımın teşviki, rehberli doğa yürüyüşleri, ağaç dikme veya iklim eylemleri c) tozlayıcı dostu alanların oluşturulması ve yerel flora-faunayı koruma faaliyetleri d) hasat veya gıda toplama etkinlikleri e) sahil temizliği, okullarla eğitim çalışmaları, yardım etkinlikleri Tüm faaliyetler ilgili mevzuata uygun, sürdürülebilir ve kontrollü şekilde gerçekleştirilir. Misafir katılımı aktif olarak sağlanır ve kayıt altına alınır; yalnızca personele yönelik etkinlikler bu kriteri karşılamaz. Tekrarlanan etkinlikler (örneğin Earth Hour) kabul edilir, ancak misafir katılımının belgelenmesi gerekir. İçerik planlamasında Green key'in sürdürülebilirlik takvimi ve uluslararası kampanya materyallerinden yararlanılması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son takvim yılında gerçekleştirilen ve önümüzdeki 2 yıl için planlanan faaliyetlere ilişkin belgeleri sunar. Kabul edilen kanıtlar: a) tarih, yer ve yaklaşık katılımcı sayısını içeren etkinlik listesi

		b) iletişim materyalleri c) zaman damgalı fotoğraflar ve misafir katılımını gösteren içerikler
2.11	İşletme, misafirler için motorsuz ulaşım araçlarının kiralanmasına imkân sağlar veya bu erişimi kolaylaştırır. (K) HH, CHP, SA, CC, A	Uygunluk Bisikletlerin ve/veya motorsuz diğer ulaşım araçlarının (ör. kanolar, ayakla itilen kızaklar, kar ayakkabıları veya kayaklı koşu kayakları) kullanımının teşvik edilmesi ya da bunlara erişim imkânı sunulması; sera gazı emisyonlarını azaltır, sürdürülebilir ulaşımı destekler ve misafirlerin sağlık ve esenliğine katkı sağlar. Bisikletlere doğrudan erişim sağlanması veya erişimin kolaylaştırılması, destinasyon içinde düşük etkili ulaşımı mümkün kılar ve misafirlerin daha sürdürülebilir ulaşım seçeneklerini tercih etmelerini destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafirlerin motorsuz ulaşım araçlarına erişimini aşağıdaki yöntemlerden en az biriyle sağlar: a) bisiklet veya diğer motorsuz ulaşım araçlarını (örneğin kano, kızak, kar ayakkabısı, kayak) doğrudan işletme bünyesinde kiralama veya ödünç verme imkânı sunar b) bu hizmetin işletme bünyesinde sağlanmasının mümkün olmadığı durumlarda, misafirleri güvenilir bir dış kiralama hizmetine yönlendirir Elektrikli bisikletler ve elektrikli scooter'lar bu kriter kapsamında değerlendirilmez (bkz. kriter 2.5). Motorsuz ulaşım seçeneklerine ilişkin bilgiler; resepsiyon, danışma noktası, çevre köşesi, TV ekranları, misafir uygulamaları, QR kodlar veya oda/toplantı alanlarındaki bilgilendirme dosyaları gibi alanlarda misafirlerin kolayca erişebileceği şekilde sunulur. Denetim kanıtları Denetim sırasında aşağıdakilerden en az biri doğrulanır: a) motorsuz ulaşım araçlarının işletmede mevcut olduğu ve bu hizmetin aktif olarak tanıtıldığı b) misafirlerin, motorsuz ulaşım araçlarını kiralayabilecekleri dış hizmet sağlayıcılara yönlendirildiğini gösteren açık, anlaşılır ve görünür bilgilendirmelerin bulunduğu

3. SU		
Su Yönetimi, Su Kirliliği		
Su Yönetimi		
N.	Kriter	Açıklayıcı Notlar
3.1	Toplam su tüketimi en az ayda bir kez kaydedilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Su tüketiminin izlenmesi ve kayıt altına alınması, çevresel etkilerin ve işletme maliyetlerinin etkin şekilde yönetilmesini sağlar. Aylık takip; kaçakların veya verimsizliklerin erken tespitine, veri temelli karar almaya ve sürdürülebilirlik raporlamasına katkı sunar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, toplam su tüketimini en az ayda bir kez kaydeder. Daha sık ölçüm yapılması ve/veya kişi başı, geceleme başı ya da alan bazlı tüketim gibi yoğunluk verilerinin izlenmesi önerilir. Ölçümler düzenli yapılır ve izlenebilir bir formatta saklanır. Veri toplama yöntemi dokümente edilir (örneğin faturalar, alt sayaçlar, otomatik sistemler veya manuel okumalar). Su kaynakları ve kullanım türleri belirtilir (örneğin şebeke suyu, yerinde çekim vb.), böylece tüketim değişimleri ile kaynak değişimleri ayırt edilebilir. Su, kamu tedarikçisi dışında bir kaynaktan sağlanıyorsa, bu kullanımın yasal ve mevzuata uygun olduğunu gösteren belgeler bulunur. Su kıtlığı veya kullanım kısıtlarının olduğu dönemlerde, su kullanımının yetkili kurumlarca onaylı olduğu ve çevreye olumsuz etkisi olmadığı da belgelenir. Aylık verilerin doğrudan elde edilemediği durumlarda (örneğin sayaç altyapısı olmayan yerler veya ortak kullanım alanları), mümkün olan en doğru aylık tahmin yapılır. Kabul edilen yöntemler: a) alan, doluluk veya benzer göstergelere göre dağıtım b) depo kapasitesi ve dolum sıklığına dayalı hesaplama c) pompa kayıtları veya teslimat verileri Bu gibi durumlarda, veri doğruluğunu artırmak için ayrı sayaç kurulması önerilir. Olağandışı su tüketimi veya ani artışlar tespit edildiğinde, işletme derhal nedenini araştırır ve gerekli düzeltici aksiyonları

		alır. Toplanan veriler, sürdürülebilirlik hedeflerinin belirlenmesi ve izlenmesi için temel veri olarak kullanılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • kullanılan her su kaynağı için son 2 takvim yılına ait aylık tüketim kayıtlarını (ilk başvurularda son yıl veya en az 3 aylık veri) • veri toplama yöntemini gösteren belgeleri (faturalar, kayıtlar, sayaç fotoğrafları vb.) sunar. Denetçi, bu belgelerden örneklem alarak kontrol yapar. Gerekli durumlarda ayrıca: • kamu dışı su kullanımı için yasal uygunluk belgeleri • su kısıtlığı dönemlerinde yetkili kurum onayları • tahmini veriler kullanılıyorsa, hesaplama yöntemi incelenir.
3.2	Su çıkış noktaları aktif olarak izlenir ve kaçaklar derhal onarılır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Damlayan veya sızıntı yapan su çıkışları (musluklar, duşlar, tuvaletler, havuzlar vb.), gereksiz su tüketimine neden olur ve işletmenin çevresel etkisini artırır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, su çıkış noktalarını düzenli olarak kontrol eder ve tespit edilen kaçakları gecikmeden giderir. Bu süreci tanımlayan yazılı bir Standart İşletim Prosedürü (SOP) uygulanır. SOP kapsamında kontrol sıklığı, kullanım yoğunluğuna göre belirlenir: • yüksek kullanım veya riskli alanlar (örneğin genel tuvaletler, misafir odaları, havuz alanları, dış mekân muslukları) her temizlikte kontrol edilir • orta kullanım alanları (örneğin personel tuvaletleri, mutfaklar) haftada en az bir kez kontrol edilir • düşük kullanım alanları (örneğin mevsimsel duşlar, bakım lavaboları) ayda en az bir kez veya kullanım öncesinde kontrol edilir Kaçak tespit edildiğinde gerekli düzeltici aksiyonlar uygulanır. Tespit edilen kaçaklar ve yapılan müdahaleler bakım kayıtları

		veya olay kayıt defterinde belgelenir. Kontrollerden sorumlu personel (örneğin kat hizmetleri, teknik ekip) prosedürler hakkında bilgilidir. Otomatik kaçak tespit sistemlerinin kurulması ve dijital kontrol listelerinin kullanılması önerilir. Havuzlar için görsel kontroller yapılabilir; ancak ayrı bir su sayacı veya kaçak tespit sistemi kullanılması daha etkili bir yöntemdir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, belirtilen kontrol sıklıklarını içeren yazılı SOP dokümanını sunar. Gerekli durumlarda, tespit edilen kaçaklara ilişkin kayıtlar ve alınan düzeltici aksiyonlar incelenir. Saha incelemesinde denetçi; en az bir ortak alan, bir personel alanı ve misafir odalarında örneklem yaparak kontrol gerçekleştirir. Kaçak tespit edilmesi durumunda, işletmenin gerekli müdahaleleri yaptığı doğrulanır.
3.3	Duşların en az %80’inde su debisi dakikada 9 litreyi aşmaz. (Z) HH, CHP, SA	Uygunluk Duşlarda su debisinin azaltılması, su tasarrufu sağlayarak çevresel etkiyi düşürür. Özellikle yoğun kullanılan misafir alanlarında suyun verimli kullanımı büyük önem taşır. Uygulamaya yönelik beklentiler Misafir odaları, personel alanları ve ortak kullanıma açık tuvaletler, spa alanları veya spor salonları/fitness merkezleri gibi diğer ortak alanlarda bulunan el yıkama musluklarının (sensörlü musluklar dâhil) en az %80’inin su debisi dakikada 8 litreyi (veya 2,81 ABD galonunu) aşmaz. Çoğu durumda muslukların su debisi daha da azaltılabilir. Bu kritere uygunluk sağlamak amacıyla tesis, su akışı sınırlandırılmış muslukları tercih edebilir veya musluklara su akışını kısıtlayan aparatlar takabilir. Su akışının azaltılması, genellikle musluk perlatörlerinde suyun havayla karıştırılması yoluyla sağlanır. Debi gerekliliğini karşılayan kalıcı bir çözüm uygulanıncaya kadar, yalnızca geçici bir operasyonel önlem olarak su dağıtım sistemindeki su basıncı düşürülebilir. Su tasarruflu bazı musluk modellerinin hijyeninin ve kullanılabilirliğinin korunması için, özellikle kullanım yoğunluğunun yüksek olduğu alanlarda, daha sık temizlenmesi veya ayarlanması gerekebilir. Tesislerin, performansı kanıtlanmış ve bakımı kolay muslukları tercih etmesi; satın alma kararlarında temizlik ihtiyaçlarını ve kullanıcı konforunu dikkate alması teşvik edilir. Su tasarrufuna yönelik davranışları daha fazla desteklemek amacıyla, misafir banyolarındaki ve personel alanlarındaki

		muslukların yakınına, kullanıcıları kullanımları sona erdiğinde musluğu kapatmaya teşvik eden bilgilendirme mesajları veya davranışsal yönlendirmeler yerleştirilmesi tavsiye edilir. Bu kriter yalnızca el yıkama amacıyla kullanılan musluklar için geçerli olup mutfak veya hizmet alanlarında kullanılan muslukları kapsamaz. Tesis, sensörlü musluklar da dâhil olmak üzere toplam el yıkama musluğu sayısını gösteren dokümente edilmiş bir liste bulundurur. Tesis, uygunluğunu göstermek amacıyla denetim öncesinde el yıkama musluklarının su debisine ilişkin öz kontroller gerçekleştirir. İlk kez başvuran tesislerde öz kontroller, toplam el yıkama musluğu sayısının en az %80'i üzerinde gerçekleştirilir ve bu muslukların debisinin 8 L/dk'yı aşmadığı gösterilir. Yeniden başvuran tesislerde ise öz kontroller, önceki %80'lik gruba dâhil edilen muslukların en az %50'si üzerinde gerçekleştirilir ve bu muslukların debisinin hâlen 8 L/dk'yı aşmadığı gösterilir. Tüm ölçümler izlenebilir bir formatta kayıt altına alınır ve denetim tarihinden önceki son altı ay içinde en az bir kez güncellenir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, yaptığı ölçümlere ilişkin kayıtları sunar. Saha incelemesinde denetçi; en az bir ortak alan duşu, bir personel duşu ve misafir odalarındaki duşlarda örneklem yaparak su debisini kontrol eder.
3.4	El yıkama musluklarının en az %80'inde su debisi dakikada 8 litreyi aşmaz. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Musluklarda su debisinin azaltılması, hem yoğun hem de daha az kullanılan alanlarda su tasarrufu sağlayarak çevresel etkiyi azaltır. Verimli musluk sistemleri, günlük su tüketiminin düşürülmesinde önemli rol oynar. Uygulamaya yönelik beklentiler Misafir odaları, personel alanları ve ortak kullanıma açık tuvaletler, spa alanları veya spor salonları/fitness merkezleri gibi diğer ortak alanlarda bulunan el yıkama musluklarının (sensörlü musluklar dâhil) en az %80'inin su debisi dakikada 8 litreyi (veya 2,81 ABD galonunu) aşmaz. Çoğu durumda muslukların su debisi daha da azaltılabilir. Bu kritere uygunluk sağlamak amacıyla tesis, su akışı sınırlandırılmış muslukları tercih edebilir veya musluklara su akışını kısıtlayan aparatlar takabilir. Su akışının azaltılması, genellikle musluk perlatörlerinde suyun havayla karıştırılması yoluyla sağlanır. Debi gerekliliğini karşılayan kalıcı bir çözüm uygulanıncaya kadar, yalnızca geçici bir operasyonel önlem olarak su dağıtım sistemindeki su basıncı düşürülebilir.

		Su tasarruflu bazı musluk modellerinin hijyeninin ve kullanılabilirliğinin korunması için, özellikle kullanım yoğunluğunun yüksek olduğu alanlarda, daha sık temizlenmesi veya ayarlanması gerekebilir. Tesislerin, performansı kanıtlanmış ve bakımı kolay muslukları tercih etmesi; satın alma kararlarında temizlik ihtiyaçlarını ve kullanıcı konforunu dikkate alması teşvik edilir. Su tasarrufuna yönelik davranışları daha fazla desteklemek amacıyla, misafir banyolarındaki ve personel alanlarındaki muslukların yakınına, kullanıcıları kullanımları sona erdiğinde musluğu kapatmaya teşvik eden bilgilendirme mesajları veya davranışsal yönlendirmeler yerleştirilmesi tavsiye edilir. Bu kriter yalnızca el yıkama amacıyla kullanılan musluklar için geçerli olup mutfak veya hizmet alanlarında kullanılan muslukları kapsamaz. Tesis, sensörlü musluklar da dâhil olmak üzere toplam el yıkama musluğu sayısını gösteren dokümente edilmiş bir liste bulundurur. Tesis, uygunluğunu göstermek amacıyla denetim öncesinde el yıkama musluklarının su debisine ilişkin öz kontroller gerçekleştirir. İlk kez başvuran tesislerde öz kontroller, toplam el yıkama musluğu sayısının en az %80'i üzerinde gerçekleştirilir ve bu muslukların debisinin 8 L/dk'yı aşmadığı gösterilir. Yeniden başvuran tesislerde ise öz kontroller, önceki %80'lik gruba dâhil edilen muslukların en az %50'si üzerinde gerçekleştirilir ve bu muslukların debisinin hâlen 8 L/dk'yı aşmadığı gösterilir. Tüm ölçümler izlenebilir bir formatta kayıt altına alınır ve denetim tarihinden önceki son altı ay içinde en az bir kez güncellenir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, yaptığı ölçümlere ilişkin kayıtları sunar. Saha incelemesinde denetçi; en az bir ortak alan, bir personel alanı ve misafir odalarında örneklem yaparak muslukların su debisini kontrol eder.
3.5	Pisuarlar sensörlü, su tasarruflu sistemlere sahip veya susuz (water-free)	Uygunluk Düşük debili, sensörlü veya susuz pisuarlar, su tüketimini azaltarak işletmenin çevresel etkisini düşürür. Geleneksel pisuarlar, verimsiz sifon sistemleri nedeniyle yüksek miktarda su israfına yol açabilir. Uygulamaya yönelik beklentiler Pisuar bulunan alanlarda, pisuarlar aşağıdaki özelliklerden en az birine sahip olmalıdır: • bireysel sensörlü sistemler • basmalı (push) sifon sistemi (her kullanımda en fazla 3 litre su tüketimi)

	tiptedir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	• susuz (water-free) sistemler Susuz pisuar kullanılması durumunda, sistem üretici talimatlarına uygun şekilde düzenli olarak bakım görmelidir. Bazı su tasarruflu veya susuz pisuar modelleri, özellikle yoğun kullanılan alanlarda hijyen ve koku kontrolü açısından daha sık bakım ve temizlik gerektirebilir. Bu nedenle işletmenin dayanıklı, performansı kanıtlanmış ürünleri tercih etmesi ve bakım planlamasını buna göre yapması önerilir. Ayrıca ilgili personelin bu sistemlere yönelik eğitilmesi önemlidir. Bu kriter, işletmenin hem misafirlere açık alanlarında (örneğin lobi, restoran, ortak alanlar) hem de personel alanlarında bulunan pisuarlar için geçerlidir. Denetim kanıtları Saha incelemesinde denetçi, pisuarların sensörlü, sınırlı akışlı basmalı sistemlere sahip veya susuz tipte olduğunu yerinde doğrular.
3.6	Yeni satın alınan tuvaletler, maksimum 3/6 litre sifon hacmine sahip çift kademeli sistemle veya sensörlü sistemlerde maksimum 4,5 litre sifon hacmiyle çalışır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Yeni kurulan tuvaletlerde yüksek su verimliliği standartlarının sağlanması, su tüketimini azaltır ve çevresel etkiyi düşürür. Verimli armatürler, tatlı su kaynaklarının korunmasında önemli rol oynar. Uygulamaya yönelik beklentiler Son 24 ay içinde (yeniden başvuranlar için) veya son 6 ay içinde (ilk başvuranlar için) satın alınan ve misafir odaları, ortak alanlar ile personel alanlarında kullanılan tuvaletler aşağıdaki özelliklerden birine sahip olmalıdır: a) maksimum 3/6 litre sifon hacmine sahip çift kademeli sistem b) maksimum 4,5 litre sifon hacmine sahip sensörlü sistem Su verimliliği, geçici ayarlarla değil, cihazın teknik özellikleri veya sabit kısıtlamaları ile sağlanmalıdır. Aynı veya daha iyi performans sağlayan alternatif su verimli modeller (örneğin yüksek verimli veya vakum destekli sistemler), sifon başına ortalama su tüketiminin belirtilen değerleri aşmadığını gösteren teknik belgelerle kabul edilir. Eski model tuvaletlerde su tasarrufu sağlamak için uygun durumlarda sifon hacmini azaltan fiziksel aparatlar kullanılması ve düşük hacimli sifon kullanımını teşvik eden bilgilendirmeler yapılması önerilir.

		Bazı düşük hacimli sistemler, özellikle yoğun kullanılan alanlarda hijyen açısından daha sık temizlik gerektirebilir. Bu nedenle performansı kanıtlanmış ürünlerin tercih edilmesi ve bakım planlamasının buna göre yapılması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son 24 ay (yeniden başvuru) veya 6 ay (ilk başvuru) içinde satın alınan tuvaletlere ait faturaları sunar. Bu belgelerde satın alma tarihi ve her bir ünitenin sifon hacmi açıkça belirtilir.
3.7	Yeni satın alınan bulaşık makineleri ve çamaşır makineleri su verimlidir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Bulaşık ve çamaşır makineleri, konaklama işletmelerinde su tüketiminin önemli bir kısmını oluşturur. Su verimli cihazların tercih edilmesi, çevresel etkiyi ve işletme maliyetlerini azaltırken sürdürülebilir satın alma yaklaşımını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler Son 24 ay içinde (yeniden başvuranlar için) veya son 6 ay içinde (ilk başvuranlar için) satın alınan bulaşık ve çamaşır makineleri, aşağıdaki su tüketimi kriterlerini karşılar. Bulaşık makineleri için: • profesyonel kapaklı veya tünel tipi makineler, sepet başına en fazla 3,5 litre su tüketir. Yalnızca program bazlı veri mevcutsa, ortalama tüketimin bu değeri aşmadığı gösterilir • ev tipi veya küçük ölçekli makineler, çevrim başına düşük su tüketimine sahiptir ve bu durum ulusal veya uluslararası verimlilik standartlarıyla belgelenir (örneğin en yüksek 2 verimlilik sınıfından biri, AB Enerji Etiket, Energy Star veya eşdeğer etiketler) Çamaşır makineleri için: • profesyonel makineler, kilogram başına en fazla 7 litre su tüketir. Bu seviyede ürün bulunamıyorsa, yerel pazarda mevcut en yüksek verimlilik standardı sağlanır • ev tipi veya küçük makineler, çevrim başına düşük su tüketimine sahiptir ve bu durum ulusal veya uluslararası standartlarla belgelenir (örneğin AB Eco 40–60 programı, Energy Star veya eşdeğer etiketler). Litre/kg verisi mevcutsa, performansın bu standartlara eşdeğer olduğu gösterilir Cihaz türü ve kapasitesi, işletmenin operasyonel ölçeğine uygun seçilir. Örneğin büyük mutfaklarda endüstriyel makineler tercih edilirken, düşük kullanım alanlarında uygun verimlilikte ev tipi cihazlar kullanılabilir. Ekipmanların üretici talimatlarına uygun şekilde kullanımı ve bakımı sağlanarak su verimliliğinin korunması ve cihaz ömrünün uzatılması hedeflenir. Bu kriter, ortak mutfaklar, çamaşırhaneler ve apart birimler dâhil olmak üzere işletmenin tüm ilgili alanlarını kapsar.

		Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • son 24 ay (yeniden başvuru) veya 6 ay (ilk başvuru) içinde satın alınan cihazların listesini • bu cihazlara ait su tüketim değerlerini gösteren teknik belgeleri (etiketler, teknik dokümanlar, tedarikçi verileri vb.) sunar.
3.8	Yüksek su tüketiminin olduğu alanlarda ayrı su sayaçları kurulmuştur. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Su tüketiminin işletme içindeki farklı alanlarda daha detaylı izlenmesi, su tasarrufu hedeflerinin daha etkili belirlenmesini sağlar. Alt sayaçlar sayesinde verimsizlikler ve kaçaklar daha kolay tespit edilir ve iyileştirme öncelikleri belirlenebilir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, yüksek su tüketiminin olduğu alanlarda veya su tasarrufu hedeflerini destekleyecek şekilde en az 2 adet ek ayrı su sayacı (veya benzer işlevde sistemler) kurar. Bu sistemler, örneğin su tüketimini ölçebilen akıllı duş başlıkları gibi çözümler de olabilir. Büyük ölçekli işletmelerde, farklı alanlar veya odalar bazında ayrı sayaçlar kurulması önerilir. Kurulan sayaçlardan elde edilen tüketim verileri düzenli olarak kaydedilir. Daha detaylı analiz için bu verilerin aylık periyottan daha sık toplanması önerilir. Alt sayaçlardan elde edilen veriler, genel su izleme sistemiyle entegre edilir. Bu sayede su tüketimine dair daha doğru veriler elde edilir ve su azaltım hedefleri daha sağlıklı şekilde belirlenir. Bu veriler aynı zamanda sürdürülebilirlik hedeflerinin oluşturulmasında temel veri olarak kullanılabilir. Denetim kanıtları Saha incelemesinde denetçi, alt sayaçların mevcut olduğunu ve su tüketiminin bu sayaçlar üzerinden nasıl takip edildiğini doğrular.
3.9	Yerel bağlam ve operasyonel ölçeğe uygun bir su riski değerlendirmesi son 6 yıl içinde	Uygunluk Sürdürülebilir su yönetimi, yerel su risklerinin anlaşılmasını gerektirir. Bu sayede suya uzun vadeli erişim güvence altına alınır, ortak kaynakların korunması sağlanır ve çevresel etkiler azaltılır. Kapsamlı bir risk değerlendirmesi; su kıtlığı, kirlilik veya taşkın gibi risklerin önceden tespit edilmesine ve önleyici adımlar atılmasına imkân tanır. Uygulamaya yönelik beklentiler

	gerçekleştirilmişir. (K) HH, CHP, CC, A	İşletme, bulunduğu bölgenin koşullarına ve kendi operasyonel ölçeğine uygun bir su riski değerlendirmesi yapar. Bu değerlendirme; su kıtlığı, kuraklık, sel riski, altyapı zayıflıkları, su kalitesi sorunları (örneğin kirlilik veya tuzluluk), buz/kar kaynaklı riskler ve iklim değişikliği etkileri gibi potansiyel riskleri kapsar. Değerlendirme; mevcut ve gelecekte öngörülen su koşullarını analiz eder. Mevsimsel değişimler, bölgesel su yönetimi, çevredeki talep, taşkın riski olan alanlar ve olası kirlilik kaynakları dikkate alınır. Sonuçta; risklerin, maruziyet düzeyinin ve kırılganlıkların tanımlandığı ve alınması gereken önlemlerin belirtildiği bir rapor oluşturulur. Risk tespit edilmesi durumunda işletme, ilgili paydaşlarla iş birliği içinde (örneğin yerel yönetimler, su idareleri, topluluklar) bir aksiyon planı geliştirir veya mevcut planlarını günceller. Bu bulgular; su kaynağı seçimi, altyapı yatırımları, acil durum hazırlıkları ve tasarruf stratejileri gibi alanlarda karar alma süreçlerini destekler. Değerlendirme; yetkili kurumlar, uzman danışmanlar veya gerekli bilgi ve yöntemlere sahip işletme personeli tarafından yapılabilir. WWF Water Risk Filter, WRI Aqueduct, CEO Water Mandate veya ISO 14046 gibi araçlar kullanılabilir. Uygun durumlarda ulusal veya bölgesel raporlar da referans alınabilir. Değerlendirme en az 6 yılda bir güncellenir; ancak yerel koşullarda veya işletme faaliyetlerinde önemli değişiklikler olması durumunda daha erken yenilenir. Bu kapsamda elde edilen veriler, sürdürülebilirlik hedeflerinin belirlenmesinde temel veri olarak kullanılabilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, en güncel su riski değerlendirme raporunu sunar. Risklerin tespit edildiği durumlarda, bu risklere karşı alınan önlemleri ve geliştirilen aksiyon planlarını gösteren belgeler de incelenir.
3.10	Yağmur suyu ve/veya klima yoğuşma suyu toplanır ve uygun amaçlarla kullanılır. (K) HH, CHP, SA, CC,	Uygunluk Yağmur suyu ve klima yoğuşma suyunun toplanarak yeniden kullanılması, içme suyu kaynaklarına olan talebi azaltır ve uzun vadeli su tasarrufuna katkı sağlar. Özellikle su kıtlığı yaşanan veya soğutma ihtiyacının yüksek olduğu bölgelerde bu uygulama kritik öneme sahiptir. Uygulamaya yönelik beklentiler Yağmur suyu ve/veya klima yoğuşma suyu; depolar, sarnıçlar veya gölet/rezervuar gibi açık sistemler aracılığıyla toplanır. Toplanan su aşağıdaki amaçlarla kullanılabilir:

	R, A	a) bahçe ve yeşil alanların sulanması b) tuvalet sifonlarında kullanım c) araç, dış alan ve yüzey temizliği d) soğutma sistemleri e) çamaşır yıkama (ulusal/mevzuata uygun olduğu durumlarda) f) uygun arıtma yapıldıktan sonra insan tüketimi (mevzuata uygun olduğu durumlarda) Toplama ve kullanım süreçleri güvenli şekilde yürütülür, düzenli bakım yapılır ve kullanım amacına uygun şekilde uygulanır. Bu süreçlerin misafirler, çalışanlar, yerel halk ve çevre üzerinde olumsuz etkisi olmaması sağlanır. Mümkün olan durumlarda, toplanan ve kullanılan su miktarını izlemek için su sayacı kurulması ve kullanım amaçlarının kayıt altına alınması önerilir. Denetim kanıtları Saha incelemesinde denetçi, yağmur suyu ve/veya klima yoğunlaşma suyunun toplandığı sistemlerin varlığını doğrular. Toplanan suyun insan tüketimi amacıyla kullanıldığı durumlarda, ilgili kurumdan alınmış ve suyun sağlık ve güvenlik standartlarına uygun olduğunu gösteren belgeler incelenir.
3.11	Tüm el yıkama musluklarında su debisi dakikada en fazla 5 litredir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Musluklarda su debisinin azaltılması, hem yoğun hem de daha az kullanılan alanlarda su tasarrufu sağlayarak çevresel etkiyi azaltır. Verimli musluk sistemleri, günlük su tüketiminin düşürülmesinde kritik rol oynar. Uygulamaya yönelik beklentiler Misafir odaları, ortak alanlar ve personel alanlarındaki tüm el yıkama musluklarında (sensörlü musluklar dâhil) su debisi dakikada 5 litreyi (1.65 galon) aşmaz. Bazı durumlarda bu değer daha da düşürülebilir. Bu kritere uygunluk sağlamak amacıyla tesis, su akışı sınırlandırılmış muslukları tercih edebilir veya musluklara su akışını kısıtlayan aparatlar takabilir. Su akışının azaltılması, genellikle musluk perlatörlerinde suyun havayla karıştırılması yoluyla sağlanır. Debi gerekliliğini karşılayan kalıcı bir çözüm uygulanıncaya kadar, yalnızca geçici bir operasyonel önlem olarak su dağıtım sistemindeki su basıncı düşürülebilir. Su tasarruflu bazı musluk modellerinin, özellikle çok düşük debili veya sensörlü sistemlerin, hijyeninin ve kullanılabilirliğinin korunması için kullanım yoğunluğunun yüksek olduğu alanlarda daha sık temizlenmesi veya ayarlanması gerekebilir.

		Tesislerin, performansı kanıtlanmış ve bakımı kolay muslukları tercih etmesi; satın alma kararlarında temizlik ihtiyaçlarını ve kullanıcı konforunu dikkate alması teşvik edilir. Su tasarrufuna yönelik davranışları daha fazla desteklemek amacıyla, misafir banyolarında ve personel alanlarında bulunan muslukların yakınına, kullanıcıları kullanımları sona erdiğinde musluğu kapatmaya teşvik eden bilgilendirme mesajları veya davranışsal yönlendirmeler yerleştirilmesi tavsiye edilir. Bu kriter yalnızca el yıkama muslukları için geçerlidir; mutfak ve teknik kullanım musluklarını kapsamaz. İşletme, toplam el yıkama musluğu sayısını kayıt altına alır ve denetim öncesinde kendi ölçümlerini yapar. İlk başvurularda muslukların en az %80'i ölçülerek 5 L/dk sınırını aşmadığı gösterilir. Yeniden başvurularda, önceki %80'lik grubun en az %50'si tekrar ölçülerek uygunluğun devam ettiği doğrulanır. Tüm ölçümler izlenebilir şekilde kaydedilir ve denetimden önceki son 6 ay içinde güncellenmiş olur. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, yaptığı ölçümlere ilişkin kayıtları sunar. Saha incelemesinde denetçi; en az bir ortak alan, bir personel alanı ve misafir odalarında örneklem yaparak muslukların su debisini kontrol eder.
3.12	Tüm ortak alanlardaki el yıkama muslukları otomatik su kesme sistemleriyle donatılmıştır. (K) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Ortak kullanım tuvaletleri, muslukların açık unutulması nedeniyle su israfının sık yaşandığı alanlardır. Otomatik kapanan musluklar, su tüketimini önemli ölçüde azaltırken aynı zamanda temassız kullanım sayesinde hijyeni de destekler. Bu uygulama özellikle büyük ölçekli işletmelerde yüksek etki yaratır. Uygulamaya yönelik beklentiler Tüm ortak alanlardaki el yıkama muslukları; sensörlü veya basmalı (push) sistemler gibi otomatik su kesme mekanizmalarına sahiptir. Bu sistemler, her kullanımda yalnızca gerekli miktarda suyun akmasını sağlar. Musluklar, kullanım kolaylığını etkilemeden su tasarrufu sağlayacak şekilde uygun sürelerle ayarlanır (örneğin her kullanımda 5–10 saniye akış). Sistemlerin doğru çalışması için düzenli bakım yapılır; buna pil değişimi ve sensör kalibrasyonu dâhildir. Bu kriter; misafir odalarındaki özel banyolar, mutfak muslukları ve taharet duşlarını kapsamaz. Denetim kanıtları <i>Saha incelemesi sırasında denetçi, ortak alanlardan en az birinde (lobi/tuvalet) örnekleme yoluyla kontrol gerçekleştirerek el yıkama musluklarında otomatik su kesme sistemlerinin mevcut olduğunu ve düzgün çalıştığını doğrular.</i>

3.13	Misafir odaları ve sütlerin hiçbirinde küvet, jakuzi/spa veya özel havuz bulunmaz. (K) HH, SA, CHP	Uygunluk Misafir odalarındaki küvet, jakuzi ve özel havuzlar, kullanım başına y��sek miktarda su tüketir. Tek bir küvet 150–250 litre su kullanabilirken, jakuzi ve özel havuzlar çok daha fazlasını tüketebilir. Buna karşılık su verimli du�lar bu miktarın yarısından daha az su kullanır. Bu nedenle, bu tür donanımların kaldırılması su tüketimini azaltmada en etkili yöntemlerden biridir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede hiçbir misafir odası veya s��itte küvet, jakuzi/spa veya özel havuz bulunmaz. Mevcut ekipmanların kullanılamaz hale getirilmesi (��rne�in tıpa çıkarılması veya su bağlantısının kesilmesi) kabul edilebilir. Denetim kanıtları Saha incelemesinde denetçi, misafir odaları ve s��itlerde çalışan durumda küvet, jakuzi/spa veya özel havuz bulunmadığını doğrular ya da bu özelliklere sahip bir odanın rezerve edilemediğini kontrol eder.
3.14	Büyük ��l��ekli açık alan su sistemlerinde su tüketimini azaltmaya yönelik önlemler uygulanır. (K) HH, CHP, SA, A	Uygunluk Açık alanlardaki su sistemlerinde buharlaşma kaynaklı su kaybı, çoğu zaman göz ardı edilen önemli bir israf nedenidir. Buharlaşmanın azaltılması, su verimliliğini artırır ve özellikle kuraklık, y��sek sıcaklık veya su stresi yaşanan bölgelerde kritik öneme sahiptir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, açık alanda bulunan y��sek su tüketimli sistemlerde buharlaşmayı azaltmaya yönelik önlemler uygular. Bu sistemler; yüzme havuzları, jakuzi/spa havuzları, yağmur suyu depoları, göletler, s��s havuzları ve ��laleler gibi unsurları kapsar. Her bir sistem türü için en az bir buharlaşma azaltıcı önlem uygulanır: a) kullanım dışı zamanlarda kapatılan yalıtımlı fiziksel örtüler b) sıvı veya jel bazlı buharlaşma önleyici sistemler c) rüzgâr kırıcılar, gölgelendirme veya yalıtım çözümleri d) kapalı veya sızdırmaz su depolama sistemleri Seçilen ��nlemler, yerel iklim koşullarına, sistem türüne ve güneş, rüzgâr veya ısıya maruz kalma durumuna göre uyarlanır. Denetim kanıtları Saha incelemesinde denetçi, mevcut her bir sistem türü için en az bir buharlaşma azaltıcı önlemin uygulandığını doğrular.

Su Kirliliği		
3.15	Tüm atık sular arıtılır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Atık suların doğru şekilde arıtılması ve güvenli biçimde bertaraf edilmesi, işletmenin çevresel etkisini azaltmak, su kaynaklarını korumak ve toplum sağlığını güvence altına almak açısından kritik öneme sahiptir. Aynı zamanda yasal ve etik çevre yönetimi standartlarına uyumu sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme ya mevcut bir kanalizasyon sistemine bağlıdır ya da atık sularını kendi arıtma sistemiyle işler. Yerinde arıtma sistemleri; fosseptik, biyodigester, yapay sulak alanlar veya diğer biyolojik arıtma çözümlerini içerebilir. Bu kriter; misafir odaları, mutfaklar, banyolar, çamaşırhaneler, havuzlar, toplantı alanları, termal tesisler, spa/wellness alanları ve diğer operasyonel alanlardan kaynaklanan tüm atık suları kapsar. Tüm atık sular, ulusal ve/veya yerel mevzuata uygun şekilde arıtılır. Mevzuat bulunmayan durumlarda, teknik ve ekonomik olarak mümkün olan en ileri arıtma yöntemi uygulanır ve suyun güvenli şekilde yeniden kullanımına veya deşarjına imkân verecek düzeyde kirleticiler giderilir. İşletme kanalizasyon sistemine bağlıysa; bağlantıyı gösteren ruhsat, yetkili kurum yazısı, fatura veya sözleşme gibi belgeler sunar. Gerekli durumlarda deşarj standartlarına uygunluk da gösterilir. İşletme kendi arıtma sistemini kullanıyorsa; sistemin yasal olarak onaylı olduğunu ve düzgün çalıştığını gösteren belgeler (ruhsat, izin, bakım kayıtları vb.) sunar. Resmi izin bulunmayan durumlarda, su kalitesi test sonuçları (örneğin BOD, pH, bulanıklık) ile arıtmanın etkinliği kanıtlanır. Bu kriter gri su ve siyah suyu kapsar. Yağmur suyu, aynı sistem üzerinden yönetilmediği sürece kapsam dışındadır. Arıtılmış atık su, mümkün olan durumlarda yeniden kullanılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; atık suyun arıtılması, deşarjı veya kanalizasyon sistemine iletimiyle ilgili ruhsat, belge ve diğer kanıtları sunar.

		Uygun durumlarda saha incelemesi ile uygulamaların yerinde doğrulaması yapılır.
3.16	Profesyonel veya ticari mutfaklarda en az 1 yağ tutucu (grease trap) bulunur. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Yağ tutucular (grease trap), su ve kimyasal kullanımını azaltarak çevresel etkiyi düşürür ve yağ, gres ve katı atıkların (FOG) giderleri tıkamasını önler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede, yağlı atıkların oluşabileceği tüm ilgili drenaj noktalarına (örneğin evyeler, bulaşık makineleri, zemin giderleri) hizmet eden en az 1 yağ tutucu bulunur. Bu gereklilik yalnızca profesyonel veya ticari mutfakları olan işletmeler için geçerlidir. Yağ tutucular, üretici talimatlarına ve yürürlükteki mevzuata uygun şekilde düzenli olarak boşaltılır ve bakım görür. Sistemlerin verimli çalışmasını sağlamak ve koku veya taşmayı önlemek için temizlik periyotları kullanım yoğunluğuna göre belirlenir. Gerekli durumlarda sensör veya uyarı sistemleri kurulabilir. Toplanan yağ ve gres atıkları, ilgili atık yönetimi kriterlerine uygun şekilde bertaraf edilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son 2 takvim yılına ait (ilk başvurularda son yıl) yağ tutucu temizlik kayıtlarını veya faturalarını sunar. Uygun durumlarda saha incelemesinde denetçi, mutfak drenajlarında yağ tutucuların varlığını ve çalışır durumda olduğunu doğrular. Sistemlerin uygun kapasitede olduğu, düzenli bakım gördüğü ve etkin şekilde çalıştığı kontrol edilir. Ayrıca conta, kapak, giriş-çıkış boruları gibi bileşenler incelenir ve paslanma veya aşırı organik birikim olup olmadığı değerlendirilir.
3.17	İşletme, arıtılmış atık suyu tesis içinde veya yetkili dış sistemlerden yeniden kullanır ve uygun durumlarda dışarıya da	Uygunluk Arıtılmış atık suyun yeniden kullanımı, tatlı su kaynaklarına olan talebi azaltır ve işletmenin çevresel etkisini düşürür. Güvenli şekilde uygulandığında, özellikle su kıtlığı yaşanan bölgelerde su tasarrufu ve iklim direnci açısından önemli katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, atık suyu tesis içinde arıtarak yeniden kullanır veya yetkili bir dış kaynaktan arıtılmış atık su temin eder. Tesis içinde arıtma sistemi bulunan işletmeler, arıtılmış suyu belediyelere veya yetkili üçüncü taraf sistemlere de sağlayabilir. Yeniden kullanılan su; ulusal veya bölgesel mevzuata ve sağlık-çevre standartlarına uygun şekilde arıtılır ve kullanılır. Bu su yalnızca güvenli, içme suyu olmayan amaçlar için kullanılır (örneğin yeşil alan sulama, tuvalet rezervuarları, soğutma

	sağlayabilir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	sistemleri). İnsan tüketimi veya doğrudan temas gerektiren alanlarda kullanılmaz; gıda üretimi yapılan alanların sulanmasında da kullanılmaz. Siyah suyun yeniden kullanımı ise yalnızca gerekli izinler alınmış ve ilgili şartlar sağlanmışsa mümkündür. Sistemler; içme suyu hatlarının kirlenmesini, aerosol yoluyla bulaş riskini ve diğer sağlık risklerini önleyecek şekilde tasarlanır ve işletilir. Kullanım süreci, çevreye ve yerel halka zarar vermeyecek şekilde güvenli olarak yürütülür. Uygun alanlarda bilgilendirici işaretleme ve güvenlik prosedürlerinin bulunması önerilir. Yeniden kullanılan atık su miktarının (örneğin aylık m³ bazında) izlenmesi ve kayıt altına alınması tavsiye edilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, artırılmış atık suyun nasıl temin edildiğini, artıldığını, yeniden kullanıldığını ve/veya dış sistemlere verildiğini açıklayan teknik dokümanları veya yazılı prosedürü sunar. Gerekli durumlarda, yeniden kullanımın yasal olarak uygun olduğunu gösteren izin veya lisans belgeleri ibraz edilir. Siyah suyun yeniden kullanımı söz konusuysa bu belgeler zorunludur. Mümkünse saha incelemesi ile sistemin aktif olarak kullanıldığı ve güvenli şekilde işletildiği doğrulanır.
--	---	---

4. ENERJİ VE KARBON Enerji Yönetimi, HVAC (Isıtma, Havalandırma ve İklimlendirme), Ekipman ve Aydınlatma, Sera Gazı Emisyonları		
Enerji Yönetimi		
N.	Kriter	Açıklayıcı Notlar

4.1	Enerji kullanımı, enerji kaynağına göre en az ayda bir kez kaydedilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Enerji kullanımının kaynak bazında takip edilmesi; çevresel etkilerin ve enerji maliyetlerinin yönetilmesine ve azaltılmasına yardımcı olur. Aynı zamanda verimsizliklerin erken tespitini sağlar, veri temelli karar almayı destekler ve sürdürülebilirlik raporlamasındaki iyi uygulamalarla uyum gösterir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme enerji kullanımını izler, kaydeder ve değerlendirir. Enerji tüketimi, enerji kaynağına göre (örneğin elektrik, doğal gaz, bölgesel ısıtma, yakıt ve yenilenebilir enerji kaynakları) en az ayda bir kez kayıt altına alınır. Ölçümler sistematik şekilde yapılır ve izlenebilir bir formatta saklanır. Fotoğraf veya ekran görüntüleri kabul edilebilir bir format değildir. Green Key Uluslararası/Ulusal Ofisi, Sözlük'te belirtildiği üzere, verilerin belirli bir formatta sunulmasını talep edebilir. Veri toplama yöntemi (örneğin fatura verileri, bina yönetim sistemleri, alt sayaçlar veya manuel okumalar) açıkça dokümanite edilir. Aylık verilerin doğrudan elde edilemediği durumlarda (örneğin altyapı kısıtları, sayaç eksikliği, ortak kullanım alanları gibi), işletme mümkün olan en doğru aylık tahmini sunar. Bu tahminler; alan büyüklüğü, doluluk oranı veya benzer karşılaştırma ölçütlerine göre yapılabilir. Bu tür durumlarda veri doğruluğunu artırmak için ayrı enerji sayaçlarının kurulması önerilir. Bu kriter kapsamında toplanan veriler, işletmenin sürdürülebilirlik hedefleri için temel veri olarak kullanılabilir. Enerji tüketiminde olağan dışı artışlar veya önemli değişiklikler tespit edildiğinde, işletme derhal nedenini araştırır ve gerekli düzeltici önlemleri uygular. Binanın farklı alanlarında ayrı enerji sayaçları bulunuyorsa, bu verilerin analiz edilmesi; daha etkili hedefler belirlenmesi açısından önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • son 2 takvim yılına ait, her bir enerji kaynağı için aylık enerji tüketim kayıtlarını (ilk başvurular veya yeni açılan işletmeler için son yıl veya en az 3 aylık veri); ve • veri toplama yöntemini açıklayan destekleyici belgeleri (örneğin fatura örnekleri, bina yönetim sistemi çıktıları, manuel kayıtlar) sunar. Aylık verilerin mevcut olmadığı durumlarda, tahmini veriler ve kullanılan yöntem ayrıca ibraz edilir. Saha incelemesi sırasında denetçi, farklı aylara ait en az 3 örnek veri üzerinden (fatura, sistem çıktısı veya kayıtlar) kontrol
-----	--	---

		yapar. Birden fazla enerji kaynağı veya sistem söz konusuysa, örnekleme bu çeşitliliği yansıtacak şekilde seçilir.
4.2	İşletme, soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirler. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Çevresel etkiyi azaltmak, enerji verimliliği uygulamalarıyla uyum sağlamak ve enerji yönetimini iyileştirmek için uygun sıcaklık ayarlarının belirlenmesi önemlidir. Standart sıcaklık aralıkları, konforu korurken gereksiz enerji tüketimini ve sera gazı emisyonlarını azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, odalarda (özellikle misafir ve toplantı odalarında) soğutma ve ısıtma için standart sıcaklık belirler. Restoran/Kafe (R), Çekim Merkezi (A) ve Kongre Merkezi (CC) kategorilerinde bu uygulama tüm alanlar için geçerlidir. Genel standart olarak: dış ortam sıcaklığı 22°C'nin üzerindeyse, iç mekân soğutma sıcaklığı 22°C'nin altına düşürülmez. Dış ortam sıcaklığı 22°C'nin altındaysa, ısıtma sıcaklığı 22°C'nin üzerine çıkarılmaz. Gerekli durumlarda yerel mevzuat veya iklim koşullarına göre bu eşikler uyarlanabilir. Sıcaklık ayarları, kabul edilen konfor aralıkları içinde kalır ve sıcaklık bant aralığı yaklaşımı teşvik edilir. Standart sıcaklık, merkezi bir sistem üzerinden otomatik olarak veya her odada manuel olarak ayarlanır. Misafirler sıcaklığı manuel olarak veya resepsiyon aracılığıyla değiştirebilir; ancak bu değişimin standart ayardan en fazla $\pm 3^{\circ}\text{C}$ ile sınırlandırılması önerilir. Programlanabilir termostatlar, hareket sensörleri veya bina enerji yönetim sistemleri (BEMS) gibi dinamik kontrol sistemlerinin kullanımı teşvik edilir. İşletmenin, mevcutsa ulusal enerji yönetmeliği ve bina standartlarına uygun hareket etmesi önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, sıcaklık ayarlarının nasıl belirlendiğini ve yönetildiğini açıklayan yazılı bir prosedür (SOP) sunar (örneğin termostatlar, merkezi sistemler veya kullanıcı arayüzleri üzerinden). Yerel standartlar veya iklimsel uyarlamalar söz konusuysa, bunlar ayrıca belgelenir ve gerekçelendirilir. Saha incelemesi sırasında:

		• HH, CHP ve SA için denetçi; en az 1 toplantı odası ve misafir odalarında örnekleme yaparak standart sıcaklık ayarlarının uygulandığını ve kullanıcı müdahalelerinin izin verilen sınırlar içinde kaldığını doğrular. • R, A ve CC için denetçi; işletmenin ilgili kamusal alanlarında en az 1'er örnekleme yaparak aynı kontrolleri gerçekleştirir.
4.3	İşletmede, misafir odaları, kiralanabilir alanlar ve toplantı odaları boş olduğunda ışıkları ve elektrikli cihazları kapatmaya yönelik otomatik veya manuel bir prosedür bulunur. (Z) HH, CHP, CC	Uygunluk Kullanılmayan alanlarda aydınlatma, ısıtma, soğutma ve elektrikli cihazların çalışmaya devam etmesi enerji israfına yol açar. Bu alanlarda enerjinin kapatılmasına yönelik prosedürlerin uygulanması; enerji verimliliğini artırır, maliyetleri düşürür ve karbon emisyonlarını azaltarak sürdürülebilirlik hedeflerine katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafir odaları, kiralanabilir alanlar ve toplantı odaları boş olduğunda gereksiz aydınlatma ve elektrikli cihazları kapatmaya yönelik otomatik veya manuel bir sistem uygular. Manuel bir sistem kullanılıyorsa, boş alanlarda enerji kullanımını yönetmeye yönelik yazılı bir prosedür (SOP) bulunur. Bu prosedür: • kısa süreli boşluklar (örneğin 2 güne/geceye kadar) için uygulanacak önlemleri kapsar. Bu kapsamda ışıkların, klima sistemlerinin ve televizyonların kapatılması (mümkünse standby modunun da devre dışı bırakılması) gibi uygulamalar yer alır; • düşük doluluk dönemlerinde (örneğin %75'in altında) uygulanacak ek enerji tasarrufu önlemlerini tanımlar. Bu kapsamda misafirlerin belirli alanlarda toplanması ve bazı kat veya blokların tamamen kapatılması gibi uygulamalar yer alır. Prosedür; uygulanabilir, personel odaklı olmalı ve operasyonel ihtiyaçlara göre düzenli olarak güncellenmelidir. Otomatik sistemlerin kullanıldığı durumlarda kabul edilebilir çözümler şunlardır: a) doluluk sensörleri; b) hareket veya vücut ısı algılayıcıları; c) oda yönetim sistemleri (GRMS) veya bina enerji yönetim sistemleri (BEMS); d) IoT tabanlı akıllı otomasyon ve mobil erişim sistemleri. Geleneksel kartlı sistemler kabul edilmekle birlikte, daha gelişmiş ve verimli çözümler tercih edilmelidir. Kullanılan sistemlerin, varsa ulusal veya yerel enerji verimliliği ve akıllı bina standartlarıyla uyumlu olması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında, manuel sistem kullanılıyorsa işletme; kısa süreli boşluklar ve düşük doluluk dönemleri için enerji

		yönetimini açıklayan SOP dokümanını sunar. Bu durumda saha incelemesi ile boş alanlarda enerji tasarrufu uygulamalarının hayata geçirildiği doğrulanır. Otomatik sistem kullanılıyorsa, denetçi saha incelemesi sırasında en az 1 kiralanabilir alan, 1 toplantı odası ve misafir odalarında örnekleme yaparak ı ışık ve elektrikli cihazların otomatik olarak kapatıldığını doğrular.
4.4	İşletme, ısıtma ve soğutma için kullanılan enerjinin en az %50'sini yenilenebilir kaynaklardan üretir veya temin eder. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Isıtma, soğutma, sıcak su ve pişirme süreçlerinde kullanılan enerjinin yenilenebilir kaynaklardan sağlanması; işletmenin çevresel etkisini ve sera gazı emisyonlarını azaltır. Fosil yakıtlardan yenilenebilir enerjiye geçiş, iklim hedeflerine katkı sağlar, enerji bağımsızlığını artırır ve uzun vadeli sürdürülebilirliği destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede ısıtma ve soğutma için kullanılan enerjinin en az %50'si, kesintisiz en az 3 ay boyunca yenilenebilir kaynaklardan sağlanır. Bu gereklilik, sıcak su üretimi ve pişirme süreçlerinde kullanılan enerjiyi de kapsar. Isıtma ve soğutma amacıyla kullanılan yenilenebilir elektrik, tesis bünyesinde üretilebilir veya tercihen yakın çevrede bulunan bir tedarikçiden olmak üzere dışarıdan temin edilebilir. Fosil ve nükleer enerjiye alternatif olarak kabul edilen kaynaklar şunlardır: a) güneş termal sistemleri; b) jeotermal ve hava kaynaklı ısı pompaları; c) biyogaz ve biyokütle (örneğin odun, tarımsal atıklar); d) rüzgâr enerjisi; e) Hidroelektrik enerji (uygulanabilir olduğu ve sürdürülebilir şekilde yönetildiği durumlarda) (yürürlükteki çevre mevzuatına uygun olarak üretilen ve sucul ekosistemler ile biyolojik çeşitlilik üzerindeki etkileri en aza indirecek şekilde tasarlanan ve işletilen hidroelektrik enerji); f) yenilenebilir kaynaklı elektrikle çalışan sistemler (örneğin fotovoltaik destekli); g) yenilenebilir elektrikle çalışan ısı pompaları; h) sertifikalı yenilenebilir elektrik; i) yenilenebilir kaynaklara dayalı bölgesel ısıtma/soğutma sistemleri;

		j) sertifikalı sürdürülebilir biyoyakıtlar; k) yüksek verimli biyokütle sistemleri; l) sertifikalı biyokütle yakıtları. Turba (peat) yenilenebilir enerji kaynağı olarak kabul edilmez ve bu hesaplama dahil edilmez. Hibrit sistemlerin kullanıldığı durumlarda, yenilenebilir enerji oranı; toplam yıllık ısıtma ve soğutma enerji ihtiyacına göre güvenilir veriler kullanılarak hesaplanır (örneğin faturalar, sayaç verileri veya üçüncü taraf analizleri). Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme aşağıdaki belgeleri sunar: • ısıtma, soğutma, sıcak su ve pişirme sistemlerine ait teknik özellikler, faturalar veya kurulum belgeleri; • enerji tedarik sözleşmeleri, yakıt faturaları veya yenilenebilir enerji sertifikaları; • biyokütle veya biyoyakıt kullanılıyorsa ilgili sürdürülebilirlik sertifikaları; • yenilenebilir enerji sistemlerine ait teknik veriler ve üretim kayıtları; • yenilenebilir enerji oranının en az %50 olduğunu gösteren hesaplamalar (özellikle yerinde üretim varsa). Enerjinin işletme içinde üretildiği durumlarda, saha incelemesi ile sistemlerin varlığı ve çalışır durumda olduğu doğrulanır.
4.5	İşletme, ısıtma ve soğutma için kullanılan tüm enerjiyi yenilenebilir kaynaklardan üretir veya temin eder. (K) HH, CHP, SA, CC,	Uygunluk Isıtma, soğutma, sıcak su ve pişirme süreçlerinde kullanılan enerjinin tamamen yenilenebilir kaynaklardan sağlanması; işletmenin çevresel etkisini ve sera gazı emisyonlarını önemli ölçüde azaltır. Fosil yakıtlardan tamamen çıkış, iklim hedeflerine güçlü katkı sağlar, enerji bağımsızlığını artırır ve sürdürülebilir işletme modelini destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede ısıtma ve soğutma için kullanılan enerjinin tamamı yenilenebilir kaynaklardan sağlanır. Bu gereklilik, sıcak su üretimi ve pişirme süreçlerini de kapsar. Yenilenebilir enerji, işletme içinde üretilebilir veya tercihen yakın bir tedarikçiden temin edilebilir. Fosil ve nükleer enerjiye alternatif olarak kabul edilen kaynaklar şunlardır:

	R, A	a) güneş termal sistemleri; b) jeotermal ve hava kaynaklı ısı pompaları; c) biyogaz ve biyokütle (örneğin odun, tarımsal atıklar); d) rüzgâr enerjisi; e) hidroelektrik (sürdürülebilir şekilde yönetildiği durumlarda); f) yenilenebilir kaynaklı elektrikle çalışan sistemler (örneğin fotovoltaiik destekli); g) yenilenebilir elektrikle çalışan ısı pompaları; h) sertifikalı yenilenebilir elektrik; i) yenilenebilir kaynaklara dayalı bölgesel ısıtma/soğutma sistemleri; j) sertifikalı sürdürülebilir biyoyakıtlar; k) yüksek verimli biyokütle sistemleri; l) sertifikalı biyokütle yakıtları. Turba (peat) yenilenebilir enerji kaynağı olarak kabul edilmez ve bu hesaplamaaya dahil edilmez. Hibrit sistemlerin bulunduğu durumlarda, yenilenebilir enerji oranı toplam yıllık ısıtma ve soğutma enerji ihtiyacına göre güvenilir verilerle hesaplanır ve %100 yenilenebilir enerji sağlandığı gösterilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme aşağıdaki belgeleri sunar: • ısıtma, soğutma, sıcak su ve pişirme sistemlerine ait teknik özellikler, faturalar veya kurulum belgeleri; • enerji tedarik sözleşmeleri, yakıt faturaları veya yenilenebilir enerji sertifikaları; • biyokütle veya biyoyakıt kullanılıyorsa ilgili sürdürülebilirlik sertifikaları; • yenilenebilir enerji sistemlerine ait teknik veriler ve üretim kayıtları; • ısıtma ve soğutma ihtiyacının tamamının yenilenebilir kaynaklardan karşılandığını gösteren hesaplamalar. Enerjinin işletme içinde üretildiği durumlarda, saha incelemesi ile sistemlerin varlığı ve çalışır durumda olduğu doğrulanır.
4.6	İşletme, elektrik tüketiminin en az %50'sini yenilenebilir ve/veya eko-	Uygunluk Yenilenebilir ve çevre etiketli elektrik, enerji kullanımından kaynaklanan sera gazı emisyonlarını azaltabildiğinden, bu kriter daha temiz enerji sistemlerine geçişi teşvik eder ve tesisin iklim değişikliğinin azaltılmasına yönelik kararlılığını ortaya koyar.

	etiketli kaynaklardan sağlar. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, toplam elektrik tüketiminin en az %50'sini yenilenebilir kaynaklardan sağlar. Bu enerji; güneş, rüzgâr, biyokütle, biyogaz, hidroelektrik veya jeotermal gibi kaynaklardan elde edilebilir. Yenilenebilir elektrik, işletme bünyesinde üretilebilir veya tercihen yakın bir tedarikçiden temin edilebilir. Kabul edilen kaynaklar şunlardır: a) güneş enerjisi (fotovoltaik sistemler); b) rüzgâr enerjisi; c) hidroelektrik (sürdürülebilir şekilde yönetildiği durumlarda); d) jeotermal enerji; e) biyogaz veya biyokütleden elde edilen elektrik; f) sürdürülebilir sertifikalı biyokütle kaynaklı elektrik; g) sertifikalı yenilenebilir enerji sözleşmeleri kapsamında sağlanan elektrik. İşletmenin tüm elektrik tüketimini yenilenebilir kaynaklardan sağlaması güçlü şekilde teşvik edilir; ancak bu kriter için en az %50 oranı yeterlidir. Ayrıca, mümkünse üçüncü taraflarca doğrulanmış ve sürdürülebilirlik kriterlerini karşılayan (örneğin biyolojik çeşitlilik, sosyal etki gibi unsurları içeren) eko-etiketli elektrik tercih edilmesi önerilir. Bu tür kaynaklar, fosil yakıtlara kıyasla çok daha düşük sera gazı emisyonuna sahiptir ve uluslararası standartlarla uyumludur. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • elektrik tedarikçisini ve yenilenebilir/eko-etiketli enerji oranını gösteren sözleşme veya sertifikaları; • en güncel elektrik faturalarını; • yenilenebilir enerji payını belgeleyen menşe garantileri (GO), REC, I-REC gibi sistemlere ait kayıtları sunar.
4.7	İşletme, elektrik tüketiminin tamamını yenilenebilir ve/veya eko-	Uygunluk Bu kriter, daha temiz enerji sistemlerine geçişi teşvik eder ve işletmenin iklim değişikliğiyle mücadeleye olan bağlılığını gösterir. Yenilenebilir ve eko-etiketli elektrik kullanımı, enerji kaynaklı sera gazı emisyonlarını önemli ölçüde azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler

	etiketli kaynaklardan sağlar. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	İşletme, toplam elektrik tüketiminin %100'ünü yenilenebilir kaynaklardan sağlar. Bu enerji; güneş, rüzgâr, biyokütle, biyogaz, hidroelektrik veya jeotermal gibi kaynaklardan elde edilebilir. Yenilenebilir elektrik, işletme bünyesinde üretilebilir veya tercihen yakın bir tedarikçiden temin edilebilir. Kabul edilen kaynaklar şunlardır: a) güneş enerjisi (fotovoltaik sistemler); b) rüzgâr enerjisi; c) hidroelektrik (sürdürülebilir şekilde yönetildiği durumlarda); d) jeotermal enerji; e) biyogaz veya biyokütleden elde edilen elektrik; f) sürdürülebilir sertifikalı biyokütle kaynaklı elektrik; g) sertifikalı yenilenebilir enerji sözleşmeleri kapsamında sağlanan elektrik. Mümkün olduğunda, üçüncü taraflarca doğrulanmış ve sürdürülebilirlik kriterlerini karşılayan (örneğin biyolojik çeşitlilik, altyapı katkısı veya sosyal etki) eko-etiketli elektrik tercih edilmesi önerilir. Bu tür kaynaklar, fosil yakıtlara kıyasla çok daha düşük sera gazı emisyonuna sahiptir ve uluslararası standartlarla uyumludur. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • elektrik tedarikçisini ve yenilenebilir/eko-etiketli enerji oranını gösteren sözleşme veya sertifikaları; • en güncel elektrik faturalarını; • yenilenebilir enerji payını belgeleyen menşe garantileri (GO), REC, I-REC gibi sistemlere ait kayıtları sunar.
4.8	Pencerelerin en az %75'i, ulusal/yerel mevzuatın üzerinde enerji verimliliği standardına	Uygunluk Pencereler; kışın ısı kaybı, yazın ise ısı kazanımı yoluyla enerji tüketimini önemli ölçüde etkiler. Yetersiz yalıtımlı veya tek camlı pencereler, iç mekân konforunu sağlamak için daha fazla ısıtma ve soğutma ihtiyacına yol açar. Bu nedenle enerji verimli pencere sistemleri, enerji tüketimini azaltmada kritik rol oynar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, bulunduğu iklim koşullarına uygun şekilde ısı kaybını veya ısı kazanımını azaltan pencere sistemlerine sahiptir.

	sahiptir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Soğuk iklimlerde yüksek yalıtım sağlayan çözümler (örneğin üçlü cam), sıcak iklimlerde ise güneş yansıtıcı kaplamalar, perdeleme sistemleri veya gölgelendirme gibi çözümler uygulanır. Çok sıcak veya çok soğuk bölgelerde pencerelerin açılmasına sınırlamalar getirilebilir. Bu kriteri karşılamak için, işletmedeki pencerelerin en az %75'i ulusal/yerel standartların üzerinde yalıtım veya enerji verimliliği sağlayan çözümlere sahip olmalıdır. Tüm pencerelerin değiştirilmesi mümkün değilse, uygun olmayan pencereler için perde, yalıtım filmi gibi ek çözümler uygulanması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: - tüm pencerelerin yalıtım veya enerji verimliliği özelliklerini açıklayan bir özet doküman (cam tipi, kaplama, gölgelendirme vb.); - pencerelerin en az %75'inin mevzuatın üzerinde performans sağladığını veya gerekli telafi edici önlemlerin uygulandığını doğrulayan (tercihen uzman görüşü içeren) bir beyan sunar. Saha incelemesi sırasında denetçi; lobi, restoran, toplantı alanı, koridor, personel alanı ve misafir odalarında örnekleme yaparak pencere türlerini ve uygulamaları doğrular.
4.9	İşletmede en az her 6 yılda bir dış enerji denetimi gerçekleştirilir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Düzenli olarak yapılan dış enerji denetimleri, işletmede enerjinin nerede ve nasıl tüketildiğine dair kapsamlı bir analiz sağlar. Bu sayede enerji tasarrufuna yönelik kararlar daha bilinçli şekilde alınır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, en az her 6 yılda bir dış enerji denetimi yaptırır. Denetimin amacı, toplam enerji tüketimini azaltmak ve yenilenebilir enerji kullanım oranını artırmaktır. Enerji denetimi; bağımsız bir enerji danışmanı veya yetkili kurumlar tarafından görevlendirilmiş uzman bir profesyonel tarafından gerçekleştirilir. Sadece enerji kimlik belgesi veya benzeri bir beyan, bu kriteri karşılamak için yeterli değildir. Denetim kapsamında işletmede yüksek enerji tüketimi olan alanlar belirlenir. Hazırlanan raporda; enerji tüketimini azaltmaya yönelik öneriler, bu önerilerin beklenen etkileri, maliyetleri ve geri ödeme süreleri yer alır. Ayrıca, binalardaki ısı kayıplarını tespit etmek amacıyla termografik analiz yapılması güçlü şekilde önerilir. Bu analiz sayesinde duvarlar,

		pencereler, kapılar, çatı veya HVAC sistemleri gibi alanlardaki ısı kaçakları belirlenebilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son 6 yıl içinde yapılmış enerji denetimine ait raporu sunar. İşletmenin daha büyük bir yapı içinde yer aldığı ve ortak sistemler üzerinde sınırlı kontrolü olduğu durumlarda, denetim işletmenin kendi kullanım alanlarıyla sınırlı olabilir.
4.10	En az 1 sürdürülebilir yalıtım önlemi uygulanır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Isı yalıtımının iyileştirilmesi, ısı kaybını ve istenmeyen ısı kazanımını azaltarak enerji verimliliğini ve iç mekân konforunu önemli ölçüde artırır. Etkili yalıtım; ısıtma ve soğutma için gereken enerji tüketimini düşürür, maliyetleri azaltır ve sera gazı emisyonlarının azaltılmasına katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, binanın ısıl performansını artırmak için en az 1 yalıtım önlemi uygular. Bu önlemler şunları içerebilir: a) sıcak su boruları veya hava kanallarının yalıtılması; b) çatı, duvar, zemin veya tavan gibi alanlarda ısı yalıtımı uygulanması; c) radyatörlerin arkasına ısı yansıtıcı paneller yerleştirilmesi. Yalıtım uygulamasından önce, işletme en uygun ve etkili çözümü belirlemek amacıyla profesyonel bir değerlendirme yapar veya uzman görüşüne dayalı dokümantasyonu esas alır (örneğin enerji etüdü kapsamında). Kullanılan yalıtım malzemeleri sürdürülebilir olmalıdır. Ahşap yünü, mantar, kenevir, selüloz gibi düşük emisyonlu, yenilenebilir veya geri dönüştürülmüş malzemeler tercih edilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, yapılan yalıtım uygulamasına ve kullanılan malzemelere ilişkin kanıtları sunar. Bu kanıtlar; faturalar, uygulama raporları, ürün teknik dokümanları veya fotoğraflar olabilir. Ayrıca, yapılan uygulamanın bir uzman değerlendirmesine dayandığını gösteren belgeler de ibraz edilir.

4.11	Enerji izleme amacıyla stratejik noktalara ayrı sayaçlar kurulmuştur. (K) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Farklı alanlardaki enerji tüketimini ayrı ayrı izlemek, daha doğru veri elde edilmesini sağlar. Bu sayede işletme, enerji tüketimini azaltmaya yönelik daha etkili hedefler ve stratejiler geliştirebilir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; elektrik, doğalgaz veya yerel olarak kullanılan diğer enerji kaynakları (örneğin merkezi ısıtma) için ek veya ayrı sayaçlar kurar. Bu sayaçlar özellikle yüksek enerji tüketiminin olduğu alanlarda konumlandırılır (örneğin mutfaklar, ısıtmalı havuzlar, spor salonları ve spa alanları, kiraya verilen işletmeler vb.). Enerji kaynaklarının kullanım durumu ülkeye göre değişebileceğinden, uygulama işletmenin bulunduğu yere uygun enerji türlerine göre planlanır. Kurulan sayaçlardan elde edilen tüketim verileri düzenli olarak toplanır ve kayıt altına alınır. Ölçümlerin aylık periyottan daha sık yapılması, daha detaylı analiz imkânı sağlar ve önerilir. Denetim kanıtları Saha incelemesi sırasında denetçi, alt sayaçların varlığını ve enerji tüketiminin nasıl izlendiğine dair yöntemi doğrular.
HVAC (Isıtma, Havalandırma ve İklimlendirme), Ekipman ve Aydınlatma		
4.12	Havalandırma, konfor amaçlı ısıtma ve soğutma için kontrol sistemleri uygulanır. (Z) HH, CHP, SA, CC,	Uygunluk Isıtma, soğutma ve havalandırma sistemleri, konaklama tesislerinde en yüksek enerji tüketimine sahip alanlar arasındadır. Bu sistemlerin etkin şekilde kontrol edilmesi; enerji kullanımını azaltır, sera gazı emisyonlarını düşürür ve konforu korurken gereksiz enerji israfını önler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede, havalandırma, ısıtma ve soğutma sistemlerini kontrol etmeye yönelik bir sistem bulunur. Bu sistem enerji verimliliğini artırmayı amaçlar. Kontrol sistemi; merkezi veya yerel, kısmen ya da tamamen otomatik (örneğin bina yönetim sistemi) olabilir. Sistemler; doluluk sensörleri, CO₂ bazlı havalandırma, çalışma saatlerinin sınırlandırılması veya sıcaklık kontrolü gibi yöntemlerle enerji tasarrufu sağlar. Kısmen otomatik sistemlerde, sistemin nasıl yönetileceğine dair prosedürler açıkça tanımlanmış olmalıdır.

	R, A	Manuel sistem kullanılması durumunda, havalandırma, ısıtma ve soğutmanın nasıl ayarlanacağını açıklayan yazılı prosedürler bulunur (örneğin odalarda termostat ayarı, toplantı salonlarında havalandırma zamanlayıcıları). Isı kaybını veya kazanımını azaltmak için perde veya gölgelik kullanımı gibi destekleyici uygulamalar da yapılabilir. Uygun durumlarda işletme, farklı alanları (örneğin misafir odaları, toplantı salonları, spa alanları) ayrı bölgelere ayırarak her alan için bağımsız kontrol imkânı sağlar. Kontrol sistemi; mevsimsel değişiklikleri ve farklı alanların kullanım yoğunluğunu dikkate alır ve sıcaklık ayarları ilgili kriterde belirtilen eşiklerle uyumlu olacak şekilde yönetilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında, manuel sistem kullanılıyorsa işletme; ilgili personele sunulan yazılı prosedürleri ibraz eder. Saha incelemesinde denetçi, otomatik veya manuel bir kontrol sisteminin varlığını doğrular.
4.13	Havalandırma, konfor amaçlı ısıtma ve soğutma sistemleri yılda en az bir kez kontrol edilir ve uygun şekilde bakım yapılır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Düzenli bakım yapılan havalandırma, ısıtma ve soğutma sistemleri; enerji tüketimini azaltır, gereksiz emisyonları önler ve iç mekân hava kalitesi ile termal konforu artırır. Ayrıca ekipman ömrünü uzatır ve verimsizlikler ile olası kaçakların erken tespit edilmesini sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, havalandırma, ısıtma ve soğutma sistemlerini yılda en az bir kez kontrol eder ve bakımını gerçekleştirir. Kontrollerin tercihen yetkili bir dış uzman tarafından yapılması önerilir; ancak işletme bünyesinde yetkin personel bulunuyorsa ve mevzuata uygunsa iç denetimler de kabul edilir. Havalandırma sistemleri için kontroller en az şunları kapsar: • filtre değişimi; • hava kanalları, menfezler ve difüzörlerin temizliği; • ısı eşanjörleri ile hava giriş/çıkış sistemlerinin kontrolü ve temizliği; • gerekli durumlarda filtre sızdırmazlığı ve hava akışının doğrulanması. Isıtma ve soğutma sistemleri (örneğin kazanlar, ısı pompaları, merkezi sistemler, chiller ve klima cihazları) için kontroller en az şunları içerir: • basınç, vana, sıvı seviyeleri ve titreşim gibi temel bileşenlerin kontrolü; • filtrelerin temizlenmesi veya değiştirilmesi ve ısı eşanjörlerinin temizliği. Otomatik izleme veya alarm sistemleri bulunsun bile manuel kontroller de gerçekleştirilir. Tespit edilen sorunlar (örneğin

		kaçaklar, arızalı termostatlar, tıkalı kanallar) en geç 2 ay içinde giderilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • sistemleri, kontrol sıklığını, sorumlu personeli ve onarım sürelerini tanımlayan bakım prosedürünü (SOP); • son 12 aya ait bakım kayıtlarını, kontrol listelerini veya raporları sunar.
4.14	İşletmede kullanılan ampullerin en az %80'i LED veya enerji verimliliği, ışık verimi ve kullanım ömrü açısından eşdeğer ya da daha üstün performansa sahiptir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Enerji verimli aydınlatma teknolojilerinin kullanımı, elektrik tüketimini önemli ölçüde azaltır, sera gazı emisyonlarını düşürür ve uzun vadede işletme maliyetlerini azaltır. LED veya eşdeğer yüksek performanslı aydınlatma çözümlerine geçiş, sürdürülebilir enerji yönetimini destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; misafir odaları, ortak alanlar (lobi, restoran, toplantı salonları, koridorlar) ve personel alanları dahil olmak üzere tüm alanlarda kullanılan ampullerin en az %80'inin LED veya eşdeğer performansta olmasını sağlar. Yeni ampul alımlarında piyasadaki en yüksek enerji verimliliğine sahip ürünlerin tercih edilmesi önerilir. Akkor ampuller, halojen lambalar ve CFL gibi teknolojiler bu kriteri karşılamaz ve kademeli olarak kullanım dışı bırakılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; toplam ampul sayısını ve türlerini (örneğin LED, CFL vb.) gösteren bir liste veya satın alma faturaları sunarak %80 oranını sağladığını gösterir. Saha incelemesinde denetçi; lobi, restoran, toplantı alanı, koridor, personel alanı ve misafir odalarında örnekleme yaparak kullanılan ampul türlerini doğrular.
4.15	Dış aydınlatma en aza indirilir ve/veya otomatik kapanma	Uygunluk Dış aydınlatmanın etkin şekilde yönetilmesi; enerji tüketimini ve maliyetleri azaltır, aynı zamanda ışık kirliliğini ve bunun biyolojik çeşitlilik üzerindeki olumsuz etkilerini sınırlar. Doğru aydınlatma tasarımı, güvenliği korurken gereksiz enerji kullanımını önler. Uygulamaya yönelik beklentiler

	sensörleri ile kontrol edilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	İşletme, dış aydınlatmadan kaynaklanan enerji tüketimini azaltmaya yönelik bir sistem uygular. Bu kapsamda aydınlatma; gece belirli saatlerde kapatılır ve/veya hareket algılandığında devreye giren sensörlerle kontrol edilir. Aydınlatma sistemleri, farklı dış alanların işlevine ve güvenlik ihtiyaçlarına uygun şekilde tasarlanır ve gereksiz kullanım en aza indirilir. Enerji verimliliğini artırmak için zamanlayıcılar ve akıllı aydınlatma sistemleri gibi dijital çözümlerin kullanılması önerilir. Doğal yaşam üzerindeki etkileri azaltmak amacıyla özellikle hassas alanlarda şu uygulamalar teşvik edilir: a) ışığın aşağı yönlendirilmesini sağlayan armatürler; b) düşük yoğunluklu ve sıcak renkli aydınlatma (<3000K); c) doğal yaşam alanları ve yuvalama bölgelerinde aydınlatmanın sınırlandırılması; d) sensör tabanlı aydınlatma sistemleri; e) benzer çevre dostu yöntemler. Denetim kanıtları Saha incelemesi sırasında denetçi, dış alanlarda kullanılan aydınlatma sistemlerini, kontrol mekanizmalarını ve bunların yerleşimini inceler. Uygulanan önlemlerin enerji tasarrufuna uygun şekilde hayata geçirildiği doğrulanır.
4.16	İşletmede yeni satın alınan elektronik cihazlar, tanınmış bir ulusal veya bölgesel enerji etiketine göre enerji verimli olarak sınıflandırılmıştır. (Z/K)	Uygunluk Televizyon, su ısıtıcısı, klima ve vantilatör gibi elektronik cihazlar, işletmelerde önemli enerji tüketimi kaynaklarıdır. Enerji verimli modellerin tercih edilmesi; çevresel etkiyi ve işletme maliyetlerini azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmenin son 24 ay içinde (yeniden başvurular için) veya son 6 ay içinde (ilk başvurular için) satın aldığı elektronik cihazlar, tanınmış bir enerji etiketleme sistemine göre enerji verimli olarak sınıflandırılmış olmalıdır (örneğin AB Enerji Etiket, Energy Star vb.). Belirli bir cihaz türü için enerji etiketi bulunmuyorsa, işletme yerel pazarda bulunan en verimli seçeneklerden birini tercih eder. Bu seçim, en az 3 benzer ürünün karşılaştırılmasıyla gerekçelendirilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme:

	HH, CHP, SA (Z) CC, A, R (K)	• son 24 ayda (veya ilk başvurularda 6 ayda) satın alınan cihazlara ait liste veya faturaları (satın alma tarihi, marka/model ve kullanım yeri bilgileriyle birlikte); • cihazların enerji tüketimini (kWh/gün) veya enerji sınıfını gösteren teknik dokümanları ya da enerji etiketlerini sunar. Enerji etiketi bulunmayan durumlarda ise, en az 3 benzer ürünün karşılaştırıldığı ve seçilen ürünün daha düşük veya eşit enerji tüketimine sahip olduğunu gösteren kısa bir piyasa analizi ibraz edilir.
4.17	Yeni satın alınan mini barlar günlük 0,6 kWh'tan fazla enerji tüketmez veya tanınmış bir ulusal/bölgesel enerji etiketine göre enerji verimli sınıfta yer alır. (Z) HH	Uygunluk Mini barlar ve küçük buzdolapları sürekli çalıştıkları için önemli bir enerji tüketim kaynağıdır. Daha verimli modellerin tercih edilmesi veya kullanımın sınırlandırılması; enerji tüketimini, maliyetleri ve emisyonları azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmenin, misafir odalarında mini bar veya küçük buzdolabı kullanımından mümkün olduğunca kaçınması önerilir. Eğer son 24 ay içinde (yeniden başvurular için) veya son 6 ay içinde (ilk başvurular için) mini bar veya küçük buzdolabı kurulumu yapılmışsa: • cihazların günlük enerji tüketimi en fazla 0,6 kWh olmalıdır; veya • tanınmış bir enerji etiketleme sistemine göre enerji verimli sınıfta yer almalıdır (örneğin AB Enerji Etiket, Energy Star vb.). Yeni cihazlarda, doğal soğutucu gazlar (örneğin R600a, R290) veya küresel ısınma potansiyeli (GWP) 100'ün altında olan soğutucuların kullanılması güçlü şekilde önerilir. Enerji etiketi bulunmayan ülkelerde veya ürünlerde, işletme cihazın günlük enerji tüketimini teknik dokümanlarla gösterir ve seçilen ürünün, en az 3 benzer modelle karşılaştırıldığında en verimli seçeneklerden biri olduğunu kanıtlar. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • son 24 ayda (veya ilk başvurularda 6 ayda) satın alınan mini barlara ait listeyi (satın alma tarihi, marka/model, konum bilgileriyle birlikte); • günlük enerji tüketimini (kWh/gün) veya enerji sınıfını gösteren teknik dokümanları ya da enerji etiketlerini sunar. Enerji etiketi bulunmayan durumlarda, en az 3 benzer ürünün karşılaştırıldığı kısa bir piyasa analizi ibraz edilir.

		Saha incelemesinde, gerekli görüldüğünde denetçi misafir odalarında örnekleme yaparak kullanılan cihaz modellerini doğrular.
4.18	Soğutma ve ısıt ekipmanlar, ulusal mevzuat ve üretici talimatlarına uygun şekilde düzenli olarak bakımdan geçirilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Buzdolapları, soğuk depolar, dondurucular, fırınlar ve ısıtma dolapları sürekli çalışan ve yüksek enerji tüketen ekipmanlardır. Düzenli bakım; enerji verimliliğini artırır, gıda güvenliğini destekler ve çevresel etkiyi azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tüm soğutma ve ısıt ekipmanların bakımını yılda en az bir kez (tercihen daha sık) gerçekleştirir. Bakım kapsamında: • kapı contalarının sağlam, sızdırmaz ve deformasyonsuz olması sağlanır; • dondurucularda aşırı buzlanma oluşmadığı kontrol edilir; • arızalı veya yıpranmış contalar derhal onarılır veya değiştirilir. Bakım işlemleri; gıda güvenliği, enerji performansı ve iş sağlığı mevzuatına uygun şekilde yürütülür ve her cihaz için üretici bakım talimatları dikkate alınır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • son 12 ay içinde yapılan bakım işlemlerini gösteren kayıtlar veya kontrol listeleri (conta kontrolleri, buz çözme işlemleri vb.); • yapılan onarım ve değişimlere ait faturalar veya servis raporlarını sunar. Saha incelemesinde denetçi; en az 1 mutfakta örnekleme yaparak en az 2 cihazda (1 soğutma, 1 ısıtma ekipmanı) kapı contalarının durumunu ve en az 1 dondurucuda buzlanma olup olmadığını kontrol eder veya otomatik buz çözme sistemini doğrular.
4.19	Yeni satın alınan soğutma, havalandırma, ısıtma ve	Uygunluk Ozon tabakasına zarar veren ve yüksek küresel ısınma potansiyeline sahip HCFC ve CFC gazlarının kullanımının sonlandırılması; sera gazı emisyonlarını azaltır ve uluslararası çevre standartlarına uyumu destekler. Güvenli ve çevresel etkisi düşük soğutucu akışkanlar kullanan ekipmanların tercih edilmesi, soğutma sistemleriyle ilişkili çevresel risklerin

	soğutma ekipmanları HCFC ve CFC içermeyen soğutucu akışkanlar kullanır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	azaltılmasına yardımcı olabilir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmenin son 24 ay içinde (yeniden başvurular için) veya son 6 ay içinde (ilk başvurular için) satın aldığı hiçbir soğutma, havalandırma, ısıtma ve soğutma ekipmanı (örneğin chiller, ısı pompaları, split klimalar, ticari buzdolabı/dondurucular) HCFC içermez. Buna R-22 ve R-123 gibi geçiş gazları da dahildir. İkinci el ekipman satın alındığında, bu ekipmanların CFC içermemesi gerekir. Tüm ekipmanlar, soğutucu akışkanların kullanımına ilişkin ulusal ve yerel mevzuata uygun olmalıdır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; son 24 ay (veya ilk başvurularda 6 ay) içinde satın alınan ilgili ekipmanların teknik dokümanlarını, satın alma kayıtlarını veya sistem özelliklerini sunarak HCFC ve CFC içermediğini gösterir.
4.20	Soğutucu akışkan içeren sistemler için yılda en az bir kez kaçak kontrolü yapılır ve son takvim yılına ait gaz doluları kayıt altına alınır. (Z) HH, CHP, CC, R, A	Uygunluk Soğutucu akışkanlar, güçlü sera gazları içerir. Soğutucu akışkan dolularının takip edilmesi; kaçakların belirlenmesine, yasal gerekliliklere uyum sağlanmasına ve iklim üzerindeki etkilerin doğru şekilde hesaplanmasına yardımcı olur. Bu, emisyonların azaltılması ve çevresel etkisi düşük alternatiflere geçilmesi açısından önemli bir adımdır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, soğutucu gaz içeren tüm sistemler için yılda en az bir kez kaçak kontrolü gerçekleştirir ve son takvim yılına ait tüm gaz dolularını kayıt altına alır. Her dolum işlemi için en az aşağıdaki bilgiler kaydedilir: • kullanılan soğutucu gazın türü (örneğin R134a, R600a, R290); • doldurulan gaz miktarı (kg veya CO₂ eşdeğeri olarak). Bu kayıtlar, yetkili bir teknisyen veya mevzuata uygun şekilde yetkilendirilmiş kurum içi personel tarafından imzalanır. Yapılan her dolum işlemi bir kaçak göstergesi olarak kabul edilir ve işletmenin karbon hesaplamalarına dahil edilir. Eğer son takvim yılında gaz dolumu yapılmamışsa, yetkili bir uzman tarafından kaçak olmadığını ve dolum gerekmediğini

		belirten yazılı bir beyan sunulur. 5 ton CO₂ eşdeğerinin altındaki sistemler ve hermetik kapalı olup 10 ton CO₂ eşdeğerinin altındaki sistemler, kaçak kontrol zorunluluğundan muaftır; ancak düzenli bakım yine de önerilir. İşletmenin, mümkün olduğunda R600a (izobütan), R290 (propan) gibi doğal ve düşük küresel ısınma potansiyeline sahip soğutucu akışkanları tercih etmesi güçlü şekilde önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son yıl içinde yapılan gaz dolumlarına ilişkin kayıtları veya raporları (gaz türü ve miktarıyla birlikte) sunar. Dolum yapılmadığı durumlarda ise, kontrolün yapıldığını ve sistemin uygun olduğunu gösteren resmi belge ibraz edilir.
4.21	Isı veya soğutma geri kazanım sistemi kuruludur. (K) HH, CHP, CC, R, A, SA	Uygunluk Isı veya soğutma geri kazanım sistemleri, enerji yoğun ekipmanlardan çıkan fazla ısıyı veya soğutmayı geri kullanarak önemli enerji tasarrufu sağlar ve çevresel etkiyi azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede bir ısı veya soğutma geri kazanım sistemi bulunur. Bu sistem (genellikle bir ısı eşanjörü), havalandırma, soğutma ekipmanları veya yüzme havuzları gibi yüksek enerji tüketen sistemlerden açığa çıkan enerjiyi geri kazanır. Geri kazanılan enerji aşağıdaki amaçlardan en az biri için kullanılır: a) soğuk iklimlerde gelen havanın ön ısıtılması; b) sıcak iklimlerde gelen havanın ön soğutulması; c) kullanım sıcak suyunun ısıtılması; d) kapalı otopark gibi alanların ısıtılması. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, sistemin varlığını gösteren teknik dokümanları veya sistem tanıtım kartını sunar.

4.22	Havalandırma, ısıtma ve/veya soğutma talebe göre kontrol edilir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Talep kontrollü sistemler, enerji kullanımını yalnızca ihtiyaç olduğu zaman ve yerde sağlayarak çevresel etkiyi ve işletme maliyetlerini önemli ölçüde azaltır. Özellikle doluluk oranlarının değişken olduğu konaklama sektöründe bu sistemler büyük avantaj sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler Havalandırma, ısıtma ve/veya soğutma sistemleri, sensörler aracılığıyla mevcut ihtiyaca göre otomatik olarak ayarlanır. Havalandırma için kontrol şu kriterlere göre yapılabilir: a) CO₂ seviyesinin 1200 ppm'i aşması durumunda hava akışının artırılması; b) bağıl nemin %70'in üzerine çıkması durumunda ayarlama yapılması; c) alanlarda kullanıcı varlığına göre (örneğin hareket sensörleri). Isıtma ve soğutma için kontrol, sıcaklığın belirlenen standart değerin $\pm 3^{\circ}\text{C}$ aralığında tutulmasına dayanır. Yalnızca zamana dayalı kontrol (ör. sabit açma/kapama programları) kabul edilmez. Çünkü zamana dayalı kontroller, öngörüye dayalı sabit varsayımlara göre çalışırken talep kontrollü havalandırma (DCV) sistemleri gerçek zamanlı doluluk ve hava kalitesi verilerine göre çalışır. Böylece daha hassas kontrol, daha fazla enerji tasarrufu ve daha iyi konfor koşulları sağlanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son 12 aya ait sistem çalışma verilerini (örneğin bina yönetim sistemi çıktıları veya benzeri kayıtlar) sunar. Bu veriler, sistemin farklı doluluk seviyelerinde nasıl çalıştığını gösterir.
4.23	Pencereler ve/veya kapılar açıkken ısıtma, soğutma ve havalandırma sistemleri tüm odalarda otomatik olarak	Uygunluk Pencere veya kapılar açıkken HVAC sistemlerinin çalışmaya devam etmesi ciddi enerji kaybına yol açar. Sistem, ortam sıcaklığını sabit tutmaya çalışırken gereksiz yere daha fazla enerji tüketir. Bu nedenle otomatik kapanma mekanizmaları, enerji verimliliği açısından kritik bir çözümdür. Uygulamaya yönelik beklentiler Misafir odaları ve toplantı odalarında (Restoran kategorisi için ana yemek alanında da) ısıtma, soğutma ve havalandırma

	kapanır. (K) HH, CC, R	sistemleri; pencere ve/veya kapı açıldığında otomatik olarak devre dışı kalacak şekilde donatılmıştır. Bu kriter, pencereleri ve/veya kapıları sabit (açılamayan) olan alanlar için geçerli değildir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, ilgili alanlarda bu sistemin kurulu olduğunu gösteren teknik dokümanları (örneğin sensör sistemleri, teknik özellikler veya alan bazlı uygunluk listeleri) sunar. Görsel inceleme sırasında denetçi; en az 1 toplantı odasında, misafir odalarında ve (restoranlar için) ana yemek alanında örnekleme yaparak pencere/kapı açıldığında sistemin otomatik olarak kapandığını doğrular.
4.24	Tüm aydınlatma armatürleri, kamuya açık alanlar ve personel alanlarında hareket sensörü, zamanlayıcıya sahiptir veya alanlar boşken ışık seviyesi azaltılır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Bu kriter, aydınlatmanın yalnızca ihtiyaç duyulduğunda çalışmasını sağlayarak gereksiz elektrik tüketimini azaltır. Böylece sera gazı emisyonları düşer ve enerji yönetimi daha verimli hale gelir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; lobi, koridorlar, tuvaletler, personel odaları, mutfaklar, depolar gibi tüm kamuya açık ve personel alanlarında, güvenlik ve yasal gerekliliklere uygun olduğu sürece otomatik aydınlatma kontrol sistemleri kullanır. Tüm aydınlatma armatürleri aşağıdaki sistemlerden en az biri ile donatılmıştır: • hareket sensörleri, • zamanlayıcılar, • otomatik kısma (dimming) veya ışık azaltma sistemleri. Bu sistemler şu teknolojilerle sağlanabilir: • PIR (pasif kızılötesi) sensörler, • ultrasonik sensörler, • çift teknolojili sensörler, • akıllı aydınlatma sistemleri, • zaman ayarlı kontrol sistemleri. Alternatif olarak, alan boşken ışık tamamen kapatılmak yerine kısılabilir.

		İşletmenin, bu sistemleri zamanla daha fazla alana yayması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • kullanılan kontrol türlerini (sensör, zamanlayıcı, dimming vb.), • kullanılan teknolojiyi (PIR, ultrasonik, akıllı sistem vb.) listeleyen dokümanları sunar. Görsel incelemede denetçi; en az 1 kamu alanı ve 1 personel alanında örnekleme yaparak sistemlerin çalıştığını doğrular.
4.25	Mini bar veya mini buzdolabı, misafir odalarının en az %90'ında bulunmaz. (K) HH	Uygunluk Mini bar ve küçük buzdolapları sürekli çalışan cihazlar olduğu için ciddi enerji tüketir. Bunların azaltılması ya da kaldırılması, elektrik tüketimini ve buna bağlı emisyonları düşürür. Ayrıca merkezi çözümler (resepsiyon, restoran, otomatlar) aynı ihtiyacı daha verimli karşılar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafir odalarında mini bar veya mini buzdolabı kullanımını sınırlandırır ve bunun yerine: • otomatlar, • resepsiyon hizmeti, • restoran veya kafe üzerinden yiyecek-içecek erişimi sağlar. Kriteri karşılamak için, misafir odalarının en az %90'ında mini bar veya mini buzdolabı bulunmamalıdır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • oda numaraları ve konum bilgileriyle birlikte mini bar/buzdolabı bulunmayan odaları gösteren bir liste sunar. Görsel incelemede denetçi, örnek oda kontrolleri yaparak mini bar bulunmadığını doğrular.
4.26	İşletme, elektrikli araçlar için şarj imkânı sunar. (K)	Uygunluk Elektrikli araç (EV) şarj altyapısı sağlamak, sürdürülebilir ulaşımı destekler, ulaşım kaynaklı emisyonları azaltır ve çevre dostu seyahat beklentilerine cevap verir. Artık "lüks" değil, bayağı standart olmaya gidiyor diyebiliriz.

	HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, elektrikli araçların şarj edilebileceği bir altyapı sunar. - Eğer işletmenin 10'dan az park yeri varsa → şarj istasyonu işletme dışında, maksimum 200 metre mesafede olabilir (ama misafirlerin erişimine açık olmalı). - Eğer işletmenin 10 veya daha fazla park yeri varsa → tesis içinde en az 1 adet şarj istasyonu bulunmalıdır. Şarj altyapısı: - ulusal mevzuata uygun olmalı, - hem misafirler hem de personel tarafından kullanılabilmeli, - mümkünse farklı araç markalarıyla uyumlu olmalıdır. Denetim kanıtları Denetçi, yerinde inceleme sırasında şarj istasyonunun varlığını ve erişilebilirliğini doğrular.
Sera Gazı (Greenhouse Gas - GHG)		
4.27	İşletme, Scope 1 ve Scope 2 sera gazı (GHG) emisyonlarını, uluslararası kabul görmüş GHG Protocol ile uyumlu bir karbon hesaplama sistemi kullanarak hesaplar. (Z/K) HH, CHP, CC, A	Uygunluk Bu kriter, işletmenin sera gazı emisyonlarını belirlemesine, hesaplamasına ve izlemesine yardımcı olarak iklim eylemini destekler. Yıllık karbon ayak izinin hesaplanması, zaman içindeki değişimlerin takip edilmesini ve emisyon azaltımına yönelik çalışmaların yürütülmesini sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, sera gazı emisyon kaynaklarını belirler ve yıllık enerji tüketimi ile diğer emisyon kaynaklarını kullanarak Scope 1 ve Scope 2 için toplam yıllık karbon ayak izini hesaplar. Karbon ayak izi, GHG Protokolü ile uyumlu bir karbon ölçüm aracı kullanılarak hesaplanır. İşletme, son tamamlanan raporlama yılı ve bir önceki yıl için emisyon hesaplaması yapar. İlk kez başvuran işletmeler yalnızca son tamamlanan raporlama yılı için hesaplama yapar. Yıllık olarak en az aşağıdaki bilgiler raporlanır: kullanılan hesaplama yöntemi;

	(Z) SA, R (K)	• toplam emisyon (yıllık, ondalık değer); • Scope 1 emisyonları (yıllık, ondalık değer); • Scope 2 emisyonları (yıllık, ondalık değer). Mevcut olduğunda, üçüncü taraf kuruluşlar tarafından doğrulanmış üreticiye özgü emisyon faktörleri (EF) kullanılır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son tamamlanan raporlama yılı ve bir önceki yıl için yapılan karbon ayak izi hesaplamalarının tamamını sunar. Bu kapsamda; sonuçlar, kullanılan tüm veriler, hesaplama yöntemi veya aracı yer alır. Sunulan dokümanlar; tüketim kayıtlarını, faturaları, emisyon faktörlerini ve kullanılan tahmin yöntemlerini içerir ve denetçinin veri doğruluğunu ve hesaplama kalitesini değerlendirmesine olanak sağlar. Özel durumlarda, ilk kez başvuran işletmeler yalnızca son tamamlanan raporlama yılına ait hesaplamayı sunar.
4.28	İşletme, Scope 3 sera gazı (GHG) emisyonlarını, uluslararası kabul görmüş GHG Protokolü ile uyumlu bir karbon ölçüm sistemi kullanarak hesaplar ve raporlar. (K) HH, CHP, CC, A	Uygunluk Bu kriter, değer zinciri boyunca oluşan dolaylı emisyonların belirlenmesini ve raporlanmasını sağlayarak tam kapsamlı bir iklim sorumluluğu yaklaşımını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, Scope 3 emisyonlarını GHG Protokolü Kurumsal Değer Zinciri (Scope 3) Hesaplama ve Raporlama Standardı'na uygun şekilde değerlendirir ve raporlar. Scope 3 değerlendirmesi: • GHG Protokolü tarafından tanımlanan tüm ilgili kategorileri kapsar (örneğin satın alınan ürün ve hizmetler, çalışanların ulaşımı, oluşan atıklar, satılan ürünlerin kullanımı vb.); • işletmenin faaliyetlerine göre hangi kategorilerin önemli olduğunu belirleyen bir önemlilik (materiality) analizi temelinde yapılır; • kullanılan metodolojiyi içerir (örneğin harcama bazlı, faaliyet bazlı, tedarikçiye özgü yöntemler); • emisyon faktörleri ve hesaplama yöntemleri için GHG Protokolü teknik rehberlerini referans alır. İşletmenin ayrıca: • önemli Scope 3 emisyonları için azaltım hedefleri belirlemesi (bkz. kriter 1.2), • tedarikçi ve iş ortaklarıyla emisyon şeffaflığı ve performansını geliştirmesi, • Scope 3 verilerini iklim eylem planlarına ve raporlamalara entegre etmesi güçlü şekilde önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son tamamlanan raporlama yılına ve (varsa) bir önceki yıla ait karbon ayak izi hesaplamalarının

		tamamını sunar. Bu kapsamda; sonuçlar, kullanılan tüm veriler ve hesaplama yöntemi veya aracı yer alır. Sunulan dokümanlar; tüketim kayıtlarını, ilgili faturaları ve kullanılan tahmin metodolojilerini içerir ve denetçinin veri doğruluğunu ve hesaplama kalitesini değerlendirmesine olanak sağlar.
4.29	İşletme, karbon ayak izini azaltmaya yönelik somut bir hedef belirler, bunu yıllık olarak gözden geçirir ve hedefe ulaşmak için gerekli aksiyonları tanımlar. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Bu kriter, işletmenin hesapladığı karbon ayak izine dayanarak ölçülebilir azaltım hedefleri belirlemesini ve iklim etkisini proaktif şekilde azaltmasını teşvik eder. Düzenli gözden geçirme ve stratejik planlama, hesap verebilirlik ve sürekli iyileştirmeyi destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, hesapladığı karbon ayak izini temel alarak belirli bir yüzde oranında emisyon azaltım hedefi oluşturur. Belirlenen hedefte: • baz yıl ve hedef yıl açıkça belirtilir, • ilgili değerler tanımlanır, • kapsanan emisyon kapsamı (Scope'lar) belirtilir, • hedefin birimi tanımlanır. Hedef her yıl güncellenir ve gözden geçirilir. Öncelik, Scope 1 ve Scope 2 emisyonlarının azaltılmasına verilir; ardından Scope 3'e yönelik aksiyonlar ele alınır. İşletme ayrıca hedefe ulaşmak için gerekli aksiyonları belirler. Bu aksiyonlar örneğin: • enerji tüketiminin azaltılması, • enerji verimliliğinin artırılması, • yerinde yenilenebilir enerji sistemlerinin kurulması gibi uygulamaları içerir. Zincir (grup) genelinde alınan kararlar veya dokümanlar, işletme düzeyinde uygulanabildiği ve yerel koşullara uygun olduğu gösterildiği sürece kabul edilebilir. Emisyon azaltımında, emisyon giderimi (removals) veya kaçınılan emisyonlar (avoided emissions) toplam azaltım olarak sayılmaz. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme:

	• yıllık karbon azaltım hedefini, • kullanılan metodolojileri, • hedefe ulaşmak için belirlenen aksiyonları sunar. Bu bilgiler yıllık aksiyon planı kapsamında da sunulabilir (bkz. kriter 1.3).
--	---

5. ATIK Atık Yönetimi, Atık Azaltımı		
Atık Yönetimi		
N.	Kriter	Açıklayıcı Notlar
5.1	Tesis, ulusal mevzuatın gerektirdiği şekilde ve her durumda atıkları en az 3 geri dönüştürülebilir	Uygunluk Etkili atık ayrıştırma; malzemelerin geri dönüşümünü, yeniden kullanımını ve sorumlu şekilde yönetilmesini teşvik ederek atık işlemenin çevresel etkisini azaltır. Aynı zamanda döngüsel ekonomi ilkelerini destekler, işletmelerin ulusal ve yerel atık mevzuatına uyumunu kolaylaştırır ve personel ile misafirler arasında sürdürülebilirlik kültürünün gelişmesine katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, atıkları ulusal (yerel düzenlemeler dâhil) mevzuata uygun şekilde ve her durumda en az üç geri dönüştürülebilir kategoriye ayırır. Bu kategoriler; kâğıt, karton, metal, kutu, cam, plastik, depozitolu şişeler, organik atık, bahçe atıkları, atık yağlar, ahşap, tekstil, elektronik atık gibi türleri içerebilir. Evsel atık, diğer atıklar ve tehlikeli atıklar kategori olarak

	kategoriye ayırmaktadır; personele atık yönetimi konusunda net talimatlar verilmektedir. HH, CHP, SA, CC, R, A	değerlendirilmez (tehlikeli atıklar 5.4 numaralı kriter kapsamında ele alınır). Ulusal mevzuat gereği bazı atık türlerinin tek bir kapta toplanıp tesis dışında ayrıştırılması durumunda bu toplama yalnızca bir geri dönüştürülebilir kategori olarak kabul edilir. Tüm atıklar, ilgili ulusal ve yerel mevzuata uygun şekilde güvenli biçimde depolanır. Atık alanlarının düzenli ve temiz tutulması zorunludur. Atık ayrıştırma noktaları personelin kolay erişebileceği şekilde konumlandırılmalı ve doğru ayrıştırmayı gösterecek açık talimatlar ile işaretlemeler içermelidir. Bu işaretlemelerde yazılı açıklamaların yanı sıra ikon veya görseller de yer almalıdır. Açıklamaların Braille alfabesiyle de sunulması önerilir. Denetim öncesinde, ulusal mevzuata uygun şekilde ve her durumda en az üç geri dönüştürülebilir kategoriye ayrımı gösteren; etiket, yönlendirme ve talimatları açıkça görülen, fiilen kullanılan atık ayrıştırma noktalarına ait fotoğraflar sunulmalıdır. Ana ayrıştırma noktalarına ek olarak, personelin en az bir ek arka ofis alanında aynı üç kategori için ayrıştırma yapabilmesi sağlanır. Atık oluşumunun yoğun olduğu tüm alanlarda ayrıştırma noktalarının kurulması önerilir. Mutfağı bulunan işletmelerde bu ek ayrıştırma noktasının mutfak içinde veya yakınında olması tavsiye edilir. Misafir odalarında atık ayrıştırma imkânı sunuluyorsa, kat hizmetleri personeli de odalardan çıkan atıkları aynı şekilde ayrıştırabilmelidir (örneğin temizlik arabalarında ayrı bölmeler veya kaplar kullanılarak). Yerel altyapının tüm atık türlerinin ayrı toplanmasına imkân vermediği durumlarda işletme; malzemenin doğa üzerindeki etkisi, yerel kaynakların durumu veya alternatiflerin temin mesafesi gibi unsurları dikkate alarak hangi atık türlerinin ayrıştırılmasının öncelikli olduğunu analiz eder. Bu analiz doğrultusunda ayrıştırma çalışmaları önceliklendirilir ve personel ile misafirler bilgilendirilir. Mümkün olduğunda, karton, cam veya kaplar gibi malzemelerin üçüncü taraflarca doğrudan yeniden kullanım, yeniden satış veya iade sistemlerine yönlendirilmesi sağlanarak geri dönüşümden önce yeniden kullanım önceliklendirilir. Bu kriter esas olarak tesis içindeki atık ayrıştırma uygulamalarını kapsar; ayrıştırma sonrasında atıkların taşınması ve yönetimi ise 5.2 numaralı kriter kapsamında ele alınır. Ulusal veya yerel mevzuat gereği bazı atık türlerinin tek bir kapta toplanıp daha sonra atık yönetim tesislerinde ayrıştırılması durumunda, bu kategorilerin işletme içinde ayrıca ayrıştırılması zorunlu değildir. Ancak bu durumda personelin atık yönetimi uygulamaları konusunda eğitim almış olması gerekir. Denetim kanıtları Denetçi, atık ayrıştırma alanlarını yerinde incelerken aşağıdaki hususları doğrular: Atıkların, sunulan atık ayrıştırma noktalarına ait fotoğraflara göre ulusal ve yerel mevzuata uygun şekilde ve her durumda geri dönüştürülebilir en az üç atık kategorisinde doğru biçimde ayrıştırıldığı;
--	--	--

		- Personelin, ana atık ayrıştırma istasyonuna ek olarak, operasyonel alanlardan birinde aynı atık kategorilerinin en az üçünü (Fransa'da altısını) ayrıştırabildiği; - Açık ve kolay anlaşılır talimatların veya yönlendirme levhalarının bulunduğu; - Atıkların bu talimatlara uygun şekilde doğru ayrıştırıldığı doğrulanır. Uygun ayrıştırma yapıp yapılmadığı, atık kutuları açılarak kontrol edilir. Hatalı ayrıştırma tespit edilmesi durumunda personele atık yönetimi ilkeleri konusunda takip eğitimi verilmesi gerekir. Bu amaçla düzeltici faaliyet kayıtları, personel eğitim belgeleri veya benzeri kanıtlar destekleyici doküman olarak sunulabilir. Yanlış ayrıştırma tespit edilmesi halinde, atık yönetimi ilkelerine yönelik ilave personel eğitimi verilmesi gerekir. Bu kapsamda düzeltici faaliyet kayıtları, personel eğitim belgeleri veya benzeri dokümanlar destekleyici kanıt olarak sunulabilir. Ulusal veya yerel mevzuat gereği bazı atık türlerinin tek bir kaptan toplanıp daha sonra atık yönetim tesislerinde ayrıştırılması durumunda işletme, ilgili mevzuata uyum sağlandığını gösteren yazılı bir belgeyi (örneğin yetkili kurumdan alınmış resmi yazı) sunar.
5.2	Ayrıştırılmış tüm atık türleri, yerel veya ulusal atık yönetim tesisleri, özel bir kuruluş ya da işletmenin kendi tesisleri tarafından ayrı ayrı işlenmektedir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Ayrıştırılmış atıkların doğru şekilde yönetilmesi (örneğin malzeme saflığının korunması ve kirlenmenin önlenmesi), 5.1 numaralı kriter kapsamında yüksek kaliteli geri dönüşüm için kritik öneme sahiptir ve döngüsel ekonomi ilkelerini destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tesis içinde ayrıştırılan tüm atık kategorilerinin toplama sonrasında ayrı ayrı ve uygun şekilde yönetilmesini sağlar. Bu kapsamda atıkların sonraki aşamalarındaki yönetimi; gerektiğinde ek ayrıştırma, geri dönüşüm ve bertaraf süreçlerini içerir ve ilgili atık kategorisine uygun şekilde yürütülür. Ayrıştırılmış atıkların toplanması ve sonraki yönetimi için işletme, ulusal/yerel kamu atık yönetim kurumları ve/veya özel firmalarla anlaşma yapabilir. İşletme ayrıca belirli atık türlerini kendi bünyesinde işleyebilir (örneğin organik veya bahçe atıklarının kompostlanması – bkz. kriter 5.7) ya da toplama öncesinde atık hacmini azaltmaya yönelik ekipmanlar kullanabilir (örneğin karton pres makineleri). Atıkların bir kamu kurumu tarafından yönetilmesi durumunda, ilgili atık kategorilerinin ayrı ayrı toplandığını ve taşındığını gösteren fatura veya sözleşmeler sunulur. Atıkların özel bir firma tarafından yönetilmesi durumunda ise faturaya ek olarak

		aşağıdaki belgelerden biri sunulur: a) Atık kategorilerinin ayrı ayrı toplandığını ve sonraki işlemler için ayrı taşındığını doğrulayan sözleşme; veya b) Atıkların çevre ve insan sağlığı standartlarına uygun şekilde toplandığını ve yönetildiğini doğrulayan özel atık yönetim firması tarafından hazırlanmış yazılı teyit. İşletmenin atıkları tesis içinde işlemesi durumunda, yürürlükteki tüm mevzuata uygunluk sağlanmalıdır. Mevzuatta açık düzenleme bulunmayan durumlarda işletme: • çevresel veya sağlık açısından olumsuz bir etki oluşmadığını doğrulayan bir risk değerlendirmesi yapıldığını ve • atıkların uygun şekilde geri dönüştürüldüğünü veya işlendiğini belgelendirir. Atıkların ayrı ayrı toplanması ve taşınmasının sağlanmasına ilişkin sorumluluk, atıkların işletmeden doğrudan yurt dışına gönderildiği veya bir atık işleme tesisi aracılığıyla yurt dışına sevk edildiği durumlarda da geçerlidir. Atık yönetimi seçeneklerinin sınırlı olduğu durumlarda (örneğin tesisin konumu veya yerel altyapının yetersizliği nedeniyle) ve mevzuatla yasaklanmadığı sürece işletmenin; yerinde işleme yöntemleri geliştirme, bireylerle doğrudan toplama konusunda iş birliği yapma veya diğer kuruluşlarla ortak atık yönetim sistemleri kurma gibi alternatif çözümleri değerlendirmesi önerilir. Bireyler veya diğer kuruluşlarla yapılan iş birliklerinde, tarafların haklarını tanımlayan; varsa mali düzenlemeleri içeren, toplanan atıkların nasıl değerlendirildiğini açıklayan ve iş birliğinin yapısal esaslarını ortaya koyan yazılı bir anlaşma hazırlanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, tüm atık kategorilerinin ayrı ayrı toplandığını ve taşındığını ve uygun durumlarda doğru şekilde işlendiğini gösteren kanıtlar sunar. Atık yönetim yöntemine bağlı olarak denetçi aşağıdaki belgeleri doğrular: a) Atıkların bir kamu kurumu/kuruluşu tarafından toplanması durumunda: Ayrıştırılan atık kategorilerinin ayrı ayrı toplandığını ve taşındığını gösteren, yeniden başvuran tesisler için son 24 aya, ilk kez başvuran tesisler için ise son 6 aya ait bir fatura veya sözleşme sunulur. b) Atıkların özel bir firma tarafından toplandığı durumlarda: Son 24 aya ait (yeniden başvurularda) veya son 6 aya ait (ilk başvurularda) bir fatura ile birlikte aşağıdaki belgelerden biri sunulur:
--	--	--

		– Atık kategorilerinin ayrı ayrı toplandığını ve sonraki işlemler için ayrı taşındığını doğrulayan sözleşme; veya – Atıkların çevre ve insan sağlığı standartlarına uygun şekilde toplandığını ve yönetildiğini doğrulayan yazılı teyit. c) Atıkların işletme tarafından tesis içinde işlendiği durumlarda: Çevresel veya sağlık açısından olumsuz etki bulunmadığını doğrulayan risk değerlendirmesi ve atıkların uygun şekilde geri dönüştürüldüğünü veya işlendiğini gösteren dokümanlar (örneğin Standart İşletim Prosedürü – SOP, kompostlama prosedürleri) sunulur. Ayrıca ilgili tesisler denetim sırasında yerinde incelenir. Atık toplama sıklığının ve konteyner sayısının, ayrıştırılmış atıkların tamamını karşılayacak düzeyde olup olmadığı da görsel inceleme ile doğrulanır (örneğin taşan konteynerler gözlemlenirse toplama sıklığı veya konteyner sayısı artırılmalıdır).
5.3	Tesis, konuklarına atıklarını en az 3 kategoriye ayırmaları için pratik imkanlar sunmaktadır. (Z) HH, CHP, SA, CC, A	Uygunluk Misafirlerde atık ayrıştırma ve geri dönüşüm konusunda farkındalık oluşturmak için görünür ve erişilebilir ayrıştırma imkânlarının sunulması, sorumlu davranışları teşvik eder ve işletmenin çevresel çalışmalarına katılımı artırır. Misafirlerin doğru atık ayrıştırma sürecine dâhil olması, genel atık yönetim sistemini destekler, geri dönüşüm kalitesini artırır ve depolama sahalarına giden atık miktarını azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafirlere atıklarını ayrıştırabilecekleri açık ve pratik bir sistem sunar. Misafirler tarafından ayrıştırılan atıklar uygun şekilde toplanır ve nihayetinde atık yönetim alanlarındaki ilgili atık kutularına aktarılır. Misafirlere sunulan sistemin, işletmenin genel atık yönetim uygulamalarıyla (kriter 5.1) uyumlu olması esastır. Atık ayrıştırma imkânı; lobi, konferans alanı/toplantı salonu, koridorlar veya restoranlar gibi stratejik öneme sahip en az bir ana ortak kullanım alanında sağlanır. En az üç atık kategorisi için ayrıştırma imkânı sunulmalı ve bu kategorilerden biri mutlaka genel atık olmalıdır. Ayrıştırma; farklı atık türleri için ayrı kutular aracılığıyla ya da tek bir kutu içinde bölmeli sistem kullanılarak yapılabilir. Atık kutularının, farklı atık türlerini gösterecek şekilde metin ve piktogramlar veya görsellerle açıkça etiketlenmiş olması zorunludur.

		Misafir odalarında ve ortak kullanım alanlarında (örneğin genel tuvaletler veya otoparklar gibi) atık ayrıştırma imkânı sağlanması da önerilir. Alternatif olarak, misafir odalarında ayrıştırılmış atıkların farklı noktalara bırakılmasına dayalı bir sistem de uygulanabilir (örneğin kâğıt ve gazetelerin masa üzerine bırakılması, şişe ve kutuların çöp kutusunun yanına konulması ve diğer atıkların çöp kutusuna atılması gibi). Ancak bu tür uygulamalarda, hangi atığın nereye bırakılacağı misafirler için açık şekilde belirtilmelidir. Ayrıca (mevzuatın izin verdiği durumlarda) personel, bu atıkların ana toplama kaplarına aktarılmadan önce doğru ayrıştırılıp ayrıştırılmadığını kontrol eder. Misafir kaynaklı atık oluşumunun yüksek olduğu durumlarda (örneğin mutfak bulunan tatil evleri veya apart daireler gibi kendi kendine hizmet verilen konaklama birimlerinde) oda içinde atık ayrıştırma imkânı sağlanmalıdır. Atık ayrıştırma imkânlarına ilişkin bilgiler, işletmenin genel çevresel uygulamalarına yönelik bilgilendirmeler kapsamında misafirlere sunulur (örneğin oda bilgilendirme klasörleri, oda içi veya ortak alanlardaki televizyon ekranları, ortak alanlar veya konferans alanlarındaki bilgilendirme materyalleri aracılığıyla) (bkz. kriter 2.3). İşletme, kullanılan iletişim materyallerinin doğru, açık ve kolay anlaşılır olmasını sağlar. Denetim kanıtları Denetçi, görsel inceleme sırasında aşağıdaki hususları doğrular: • Misafirlerin kullanımına açık en az bir ortak alanda atık ayrıştırma sisteminin bulunduğunu, • Misafirlerin en az üç atık kategorisini (genel atık dâhil) ayrıştırabildiğini, • Atık kutularının uygun şekilde etiketlendiğini ve bilgilendirme işaretlerinin açık ve anlaşılır olduğunu (metin ve piktogramlarla), • Misafir mutfağı bulunan tatil evleri veya apart dairelerde oda içi atık ayrıştırma sisteminin mevcut olduğunu, • Misafirlere sunulan ayrıştırma sisteminin işletmenin genel atık yönetim sistemiyle uyumlu olduğunu.
5.4	Tehlikeli kimyasallar ve atıklar güvenli bir şekilde yönetilir, depolanır ve onaylı bir kabul tesisine nakledilir. (Z)	Uygunluk Tehlikeli maddeler ve atıklar (sıvı veya katı) uygun şekilde depolanmadığında, taşınmadığında ve bertaraf edilmediğinde insan sağlığı ve çevre açısından ciddi riskler oluşturur. Turizm sektöründe bu tür maddelerin yanlış yönetimi; personelin maruziyetine, sızıntılara, dökülmelere, toprak ve su kirliliğine ve uzun vadeli çevresel zararlara yol açabilir. Tehlikeli maddelerin sorumlu şekilde yönetilmesi ve bertaraf edilmesi, insanları korur, riskleri azaltır ve mevzuata uyumu sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler Tesis, düzenli olarak oluşan tehlikeli kimyasal ve atık türlerinin bir listesini sunar ve aşağıdaki hususları sağlar:

	HH, CHP, SA, CC, R, A	• Tüm tehlikeli kimyasallar ve atıklar, özel dikkat gösterilerek, ulusal/yerel mevzuata ve Malzeme Güvenlik Bilgi Formlarında (MSDS/GBF) belirtilen güvenlik tavsiyelerine uygun şekilde yönetilir. • Tehlikeli kimyasallar ve atıklar; sızdırmaz, içeriği açıkça etiketlenmiş ve depolanan maddeyle uyumlu malzemeden üretilmiş kaplarda veya kutularda muhafaza edilir. Olumsuz reaksiyonları önlemek amacıyla türlerine göre ayrı depolanır ve uygun olduğu durumlarda sızıntı tavaları, ikincil muhafaza sistemleri veya tutma tankları üzerine yerleştirilir. Kimyasalın niteliğine ve yerel mevzuata bağlı olarak bu depolama alanları, çevresel kirlenmeyi önleyecek şekilde tasarlanmak koşuluyla kapalı veya açık alanlarda bulunabilir. • Kaplar ve depolama alanları, sızıntı veya bozulma açısından tesis tarafından belirlenen düzenli aralıklarla kontrol edilir ve gerektiğinde düzeltici faaliyetler gerçekleştirilir. Bu kontroller, tesisin güvenlik/bakım konusundaki genel Standart İşletim Prosedürü (SOP) kapsamında dokümanite edilebilir. • Tehlikeli kimyasalların ve atıkların, alana giren personel açısından sağlık ve güvenlik riski oluşturmaması amacıyla diğer malzeme ve atıklardan ayrı, kilitli ve uygun şekilde havalandırılan bir odada bulundurulması önemle teşvik edilir. Yüzey akışından kaynaklanabilecek kirlenmeyi önlemek amacıyla üstü açık otoparklara hidrokarbon ayırıcıların kurulması tavsiye edilir. • Tehlikeli kimyasallar ve atıklar, ulusal/yerel mevzuata uygun olarak onaylı bir kabul tesisine güvenli şekilde taşınır. Taşımanın tercihen, tehlikeli kimyasalların ve atıkların taşınması konusunda yetkilendirilmiş kamu kurumları veya özel şirketler tarafından en yakın uygun kabul tesisine gerçekleştirilmesi sağlanır. Alternatif olarak tesis, taşımanın çevre ve insan sağlığı açısından güvenli biçimde ve tehlikeli kimyasalların ve atıkların taşınmasına ilişkin ulusal/yerel mevzuata uygun olarak gerçekleştirilebilmesi koşuluyla taşıma sürecini kendisi yürütebilir veya denetleyebilir. Konaklama ve turizm sektöründe yaygın tehlikeli kimyasallara; amonyak veya çamaşır suyu içeren deterjanlar ve dezenfektanlar, fırın temizleyiciler; klor ve benzeri havuz kimyasalları; tesis içinde ve çevresinde zararlı mücadelesinde kullanılan pestisitler (yalnızca istisnai durumlarda – bkz. kriter 7.8); uçucu organik bileşikler içerebilen cıvalar, vakslar ve oda kokuları; boyalar ve çözücüler (tiner ve sökücüler dâhil); sıvı FOG türleri (örneğin yemeklik yağ, benzin, dizel ve yağlayıcılar) ve üzerinde “Tehlike” ibaresi bulunan diğer kimyasallar örnek olarak verilebilir. Turizm ve konaklama tesislerinde yaygın tehlikeli katı atık örnekleri arasında ise kullanılmış piller (örneğin kumanda, el feneri ve misafir kullanım ürünlerinden); floresan lambalar; kullanılmış toner ve yazıcı kartuşları (toksik kalıntılar ve mikroplastikler içerebilir); katı FOG türleri (ızgara, drenaj veya yağ tutuculardan temizlenen atıklar, yağ atıkları ve yağ
--	-----------------------	---

		filtreleri); tehlikeli maddeler içeren elektronik atıklar; farmasötik atıklar (örneğin süresi dolmuş veya kullanılmayan ilaçlar); vernik ve yapıştırıcı kalıntıları; sprey kutuları; çözücüler ve emprenye edilmiş ahşap yer alır. Bu listelerin sınırlı olmadığı, ulusal/yerel mevzuat ve işletmenin faaliyetlerine göre ayrıca değerlendirilmesi gerektiği unutulmamalıdır. Bazı ülkelerde yerel altyapı kısıtları nedeniyle (örneğin ampuller gibi) belirli tehlikeli atık türleri toplama sonrasında diğer atıklardan ayrı işlenemiyorsa, işletme bu kısıtları belgelemek ve mevcut alternatifleri araştırmak için gerekli çabayı gösterdiğini kanıtlamakla yükümlüdür. Ayrıca bertaraf öncesinde güvenli depolama sağlanmalı ve işletme piyasadaki yeni gelişmeleri düzenli olarak takip etmelidir. Ayrıştırılmış tehlikeli atıkların güvenli taşınması ve uygun şekilde işlenmesi şartıyla diğer işletmelerle ortak taşıma organizasyonları yapılması da mümkündür. Tehlikeli ürünlere alternatif daha sürdürülebilir çözümlerin (örneğin eko-etiketli piller, sıvı kimyasallar, toner ve kartuşlar) değerlendirilmesi önemle tavsiye edilir. İşletmelerin ayrıca kullanılan tehlikeli kimyasalların tür ve miktarlarını ve oluşan tehlikeli atıkları düzenli olarak gözden geçirerek bunların önlenmesi, daha az zararlı alternatiflerle değiştirilmesi veya daha verimli kullanım yoluyla bertaraf sıklığının azaltılması için fırsatları belirlemesi önerilir. Denetim kanıtları Tesis, düzenli olarak oluşan tehlikeli kimyasal ve atık türlerinin bir listesini sunar. Ayrıca tehlikeli kimyasalların ve atıkların onaylı bir kabul tesisine nasıl taşındığını gösteren aşağıdaki kanıt türlerinden biri sunulur: - Tehlikeli kimyasalların ve atıkların, bu tür atıkları yönetmek üzere yetkilendirilmiş kamu kurumları veya lisanslı özel şirketler tarafından taşınması durumunda: Lisanslı atık toplayıcılarıyla yapılan sözleşmeler veya iş birliğini doğrulayan belgeler; - Tehlikeli kimyasalların ve atıkların işlenmesinin ulusal çevre mevzuatıyla düzenlenmediği ülkelerde: Tehlikeli kimyasalların ve atıkların en yakın onaylı kabul tesisine güvenli şekilde taşındığını gösteren bir Standart İşletim Prosedürü (SOP). Tesis ayrıca nihai işleme tesisinde uygulanan işleme yöntemini ve çevre koruma önlemlerini sunar veya - Tesisin kendi tehlikeli kimyasallarını ve atıklarını taşımaktan sorumlu olması durumunda (ör. market veya yerel depo gibi halka açık bir toplama noktasına): Teslim noktasının adresini ve türünü (ör. ortak toplama noktası, geri dönüşüm merkezi vb.) gösteren bir belge veya tehlikeli kimyasalların ve atıkların tesis
--	--	--

		tarafından taşınmasına ilişkin izin belgeleri sunulur. Bu belgeler, tehlikeli kimyasalların ve atıkların taşınmasını düzenleyen ulusal ve yerel mevzuata tam uyumu göstermelidir. Görsel inceleme sırasında ayrıca tehlikeli sıvı ve katı kimyasallar ile atıklar için kullanılan ayrı konteynerlerin uygunluğu ve dayanıklılığı doğrulanır ve bu konteynerlerde herhangi bir sızıntı bulunmadığı kontrol edilir. Denetim sırasında sızıntı veya risk tespit edilmesi hâlinde denetçi, ilgili prosedürleri ve düzenli sızıntı kontrollerine ilişkin kayıtları talep edebilir.
5.5	Her tuvaletin yanında bir çöp kutusu bulunmaktadır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Hijyen ürünlerinin tuvalete atılması kanalizasyon sisteminde tıkanmalara yol açabilir, atıksu arıtma altyapısına zarar verebilir ve doğal su kaynaklarının kirlenmesine neden olabilir. Bu ürünler, biyolojik olarak parçalanmayan ve çevreye zarar verebilen plastik veya diğer sentetik malzemeler içerebilir. Uygulamaya yönelik beklentiler Hijyenik ve sağlıkla ilgili atıkların güvenli ve mahremiyet gözetilerek bertaraf edilebilmesi için her tuvaletin yanında, kolay erişilebilir mesafede (en fazla 1 metre) bir atık kutusu bulundurulur. Bu uygulama; misafir odalarındaki banyolarda veya ayrı tuvaletlerde, personel tuvaletlerinde ve ortak kullanım tuvaletlerinde geçerlidir. Tuvaletlerin yakınına, hijyenik atıkların ve sifona atılması uygun olmayan diğer atıkların tuvalete atılmaması gerektiğini belirten bir uyarı levhası yerleştirilmesi veya oda ya da tuvalet alanında bu konuda açık bilgilendirme yapılması önemle tavsiye edilir. Bu tür atıkların yakındaki atık kutusuna atılması gerektiği açıkça belirtilmelidir. Denetim kanıtları Denetçi, görsel inceleme sırasında; en az bir ortak kullanım tuvaletinde, bir personel tuvaletinde ve sözlükte açıklanan A metodolojisine göre seçilen misafir odalarında örneklem yaparak her tuvaletin yanında (en fazla 1 metre mesafede) bir atık kutusu bulunduğunu doğrular (metodoloji B).
5.6	İşletme, toplam	Uygunluk Atıkların türlerine göre izlenmesi, çevresel etkilerin yönetilmesine ve azaltılmasına katkı sağlar. Aynı zamanda düzensizliklerin erken tespit edilmesini mümkün kılar, geri dönüşüm kalitesini artırır, veriye dayalı karar alma süreçlerini destekler ve sürdürülebilirlik raporlamasında iyi uygulamalarla uyum sağlar. Bu kriter kapsamında toplanan atık izleme

	atık miktarını, artık/karışık atıkları ve gıda atıklarını kayıt altına alır. (Z/K) HH, CHP, CC, R, A (Z) SA (K)	verileri, işletmenin 1.2 ve 1.3 numaralı kriterler kapsamındaki sürdürülebilirlik hedefleri ve eylemlerine temel oluşturabilecek başlangıç verisi olarak da kullanılabilir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; toplam atık miktarı (izlenen tüm atık türlerinin toplamı), geri dönüştürülemeyen artık/karışık atık ve gıda atıkları için aylık ve yıllık kayıt tutar. Ayrıca kriter 5.1 kapsamında ayrıştırılan ve toplanan diğer atık türlerine ve/veya ülkede mevzuat gereği ayrı toplanması zorunlu olan atık türlerine (örneğin cam, kâğıt, karton, metal, plastik) ilişkin aylık ve yıllık verilerin de kayıt altına alınması önerilir. Raporlanan “toplam atık” değeri, hesaplamaya hangi atık türlerinin dâhil edildiğini açıkça göstermelidir. Tehlikeli atıkların izlenmesi zorunlu değildir ancak güçlü şekilde tavsiye edilir. Atık verileri, izlenen her atık türü için tutarlı bir ölçüm birimi kullanılarak kaydedilir; bu birim ağırlık (örneğin kilogram veya ton) ya da hacim (örneğin litre veya metreküp) olabilir. En azından son iki tam takvim yılına ait toplam atık, artık/karışık atık ve gıda atığı verilerinin aylık ve yıllık kayıtları sunulur. İlk kez başvuran işletmeler ise son tam takvim yılına ait verileri veya geçmiş verilerin bulunmaması durumunda en az üç aylık veriyi sunar. Atık yüklenicilerinin aylık veya üç aylık veri sağladığı durumlarda bu veriler kullanılmalıdır. Aylık verilerin doğrudan temin edilemediği durumlarda (örneğin yapısal kısıtlar, yüklenici kaynaklı sınırlamalar, ortak kullanılan binalar veya komşularla paylaşılan toplama noktaları gibi) işletme mevcut veriler doğrultusunda mümkün olan en doğru tahmini sunar. Kabul edilebilir yöntemler şunlardır: a) Yüklenici tarafından sağlanan üç aylık verinin üçe bölünerek aylık verilere dönüştürülmesi, b) “İzleme haftaları” yöntemiyle tahmin yapılması (her çeyrek dönem için bir hafta): Her çeyrekte seçilen temsili bir hafta boyunca gerçek atık miktarlarının ölçülmesi ve sonuçların genellenmesi. Bu yöntemde yılda en az dört belgelenmiş izleme haftası bulunmalıdır, c) Atık türü bazında toplama sayısına göre izleme yapılması. Bu yöntemlerin hiçbirinin uygulanabilir olmaması ve yüklenicinin aylık veya üç aylık veri sağlayamadığını yazılı olarak doğrulaması durumunda yalnızca yıllık veriler sunulabilir. Ancak bilinen yıllık toplam atığın 12’ye bölünmesi gibi basit tahmin yöntemleri yeterli kabul edilmez. Bazı kamp alanları veya tatil parklarında olduğu gibi misafirlerin atıkları diğer işletmeler veya konutlarla ortak kullanılan toplama noktalarına bıraktığı durumlarda dahi işletme, kendi faaliyetlerinden kaynaklanan operasyonel atıkları izlemekle
--	---	--

		yükümlüdür. Bu kapsamda mutfak atıkları, personel alanlarından kaynaklanan atıklar, bakım-onarım faaliyetlerinden kaynaklanan atıklar ve temizlik atıkları gibi atıklar dâhildir. Yüksek hacimli operasyonel ürünlerin (örneğin çöp torbaları, streç film, temizlik ürünü ambalajları, tek kullanımlık terlikler veya tek kullanımlık su şişeleri) ürün bazında izlenmesine başlanması da güçlü şekilde tavsiye edilir. Yıllık satın alınan adet sayısının, buna karşılık gelen ağırlık ve maliyet verileriyle birlikte izlenmesi, toplam tüketimi artıran ürünlerin belirlenmesine ve öncelikli iyileştirme alanlarının tespit edilmesine yardımcı olur. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme; toplam atık (izlenen tüm atık türlerinin toplamı), artık/karışık atık ve gıda atıklarına ilişkin aylık ve yıllık verileri sunar ve toplam atık miktarının nasıl hesaplandığını açık şekilde gösterir. Gerekli durumlarda işletme ayrıca aşağıdaki belgeleri sunar: • Aylık veya üç aylık verilerin sağlanamadığı durumlarda, hangi verilerin temin edilebildiğini açıklayan atık yüklenicisinden alınmış yazılı teyit, • Tahmini veri kullanılması durumunda kullanılan yöntemle ilişkin dokümantasyon (üç aylık verinin aylığa bölünmesi veya izleme haftaları yöntemi) ve ilgili izleme haftalarına ait kayıtlar, • Yeni açılmış veya ilk kez başvuran ve geçmiş performans verilerine erişimi sınırlı olan işletmeler için en az üç aylık veri. Gerekli görüldüğünde, sahadaki atık toplama ve ölçüm uygulamaları yerinde görsel inceleme ile de doğrulanır.
5.7	Organik atıklar kompost haline getirilir veya başka amaçlarla kullanılır. (K)	Uygunluk Organik atıklar, konaklama sektöründe oluşan toplam atığın önemli bir bölümünü oluşturur. Doğru şekilde yönetildiğinde bu atıklar; toprak sağlığını destekleyen, depolama sahalarında oluşan metan emisyonlarını azaltan ve kompost, hayvan yemi veya biyogaz gibi döngüsel ekonomi çözümlerine katkı sağlayan değerli bir kaynağa dönüştürülebilir. Organik

	HH, CHP, SA, CC, R, A	atıkların ayrıştırılması ve yeniden değerlendirilmesi, işletmenin çevresel etkisini azaltır ve operasyonel sürdürülebilirliğini güçlendirir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, organik atıkların ayrıştırılması ve yeniden değerlendirilmesine yönelik bir sistem kurar. Organik atıklar; gıda atıkları ve bahçe atıklarının yanı sıra kahve telvesi, sebze ve meyve kabukları, çay posası ve uygun olduğu durumlarda kompostlanabilir ambalajlar gibi diğer biyolojik olarak parçalanabilir materyalleri de kapsar. Gıda atıkları ile bahçe atıklarının uygun işleme yöntemlerine yönlendirilebilmesi için kirlenmeden ayrı tutulması sağlanır ve işletme, aşağıda belirtilen işleme yöntemlerinden birini seçmeden önce organik atık kaynaklarını açık şekilde birbirinden ayırır (örneğin kompostlama, biyogaz üretimi veya dışarıdan toplama gibi). İşletme, organik atık yönetimi için aşağıdaki yöntemlerden en az birini uygular: a) Organik atıkların tesis içinde kompostlanması: Yerinde kompostlama teşvik edilir ve kompostlanmaya uygun tüm gıda ve bahçe atıklarını kapsar. Bu durumda işletme, kompostlama sürecinden sorumlu bir kişi görevlendirir. Bu kişi kompostlama uygulamaları ve güvenliği konusunda uygun eğitim veya bilgilendirme almış olmalı ve bu eğitim belgelendirilmelidir. İşletme, elde edilen kompostun nasıl kullanıldığını açıklar (örneğin peyzaj çalışmaları, bahçecilik veya yerel tarım faaliyetlerinde). Kompostun tesis içindeki yeşil alanlarda veya sebze bahçelerinde gübre olarak kullanılması özellikle tavsiye edilir. b) Organik atıkların dış hizmet sağlayıcılar tarafından işlenmesi: Organik atıklar; kompost üretimi, biyogaz üretimi veya çevreye duyarlı diğer işleme yöntemleri için dış hizmet sağlayıcılar tarafından toplanabilir. Bu kapsamda kompost tesisleri, anaerobik çürütme tesisleri veya organik maddelerden enerji ya da gübre üreten endüstriyel işleme tesisleri yer alabilir. Bu yöntemin tercih edilmesi durumunda işletme; hizmet sağlayıcının adı, kabul edilen organik atık türleri (örneğin gıda atıkları, bahçe atıkları, biyobozunur kaplar) ve nihai kullanım veya işleme yöntemi (örneğin kompost üretimi, biyogaz, tarımsal kullanım) hakkında belge sunar. c) Organik atıkların hayvan yemi olarak değerlendirilmesi: Gıda atıkları ve uygun diğer organik atıklar yerel çiftliklere hayvan yemi olarak verilmek üzere toplanabilir. Ancak bu uygulama yalnızca ulusal veya yerel mevzuatın izin verdiği durumlarda mümkündür. Bu durumda işletme, ilgili hijyen, depolama ve taşıma düzenlemelerine uygun hareket eder ve mevzuata uyumu gösteren belgeleri sunar. Bu uygulamanın mevzuatla sınırlandırıldığı veya yasaklandığı durumlarda işletme ilgili yasal düzenlemelere uyar.
--	-----------------------	---

	Yerinde kompostlama uygulamalarında ulusal ve yerel mevzuata ek olarak aşağıdaki uygulamalara da dikkat edilir: • Etkili ayrışma için azot açısından zengin (“yeşil”) ve karbon açısından zengin (“kahverengi”) materyaller dengelenir, • Kompostun oksijen seviyesini korumak için düzenli olarak (işletme tarafından belirlenen aralıklarla) havalandırılması sağlanır, • Anaerobik koşulların oluşmasını veya kurumanın önlenmesini sağlamak amacıyla nem seviyesi izlenir, • Zararlılar ve yoğun yağıştan korunması için uygun örtü veya muhafaza sistemleri kullanılır, • Kompost alanı; kötü koku oluşumunu önleyecek ve misafir veya personel alanlarını olumsuz etkilemeyecek şekilde konumlandırılır ve yönetilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, seçilen yönetime bağlı olarak aşağıdaki kanıtları sunar: a) Yerinde kompostlama için: Kompost alanı (kompost yığını, kompost kutusu veya sistem) yerinde inceleme sırasında gösterilir; sorumlu kişinin adı ve aldığı eğitim bilgileri sunulur; kompostun nasıl kullanıldığı açıklanır. b) Dış hizmet sağlayıcılar tarafından işleme için: Hizmet sağlayıcı ile yapılan sözleşme veya anlaşma; toplanan atık türlerini ve işleme yöntemini gösteren belgeler (örneğin biyogaz veya kompost üretimi) sunulur. c) Hayvan yemi olarak değerlendirme için: Bu uygulamanın ulusal/yerel mevzuata uygun olduğunu gösteren belgeler ile süreç kayıtları ve yerel çiftliklerle yapılan iş birliklerine ilişkin dokümanlar sunulur. Tüm durumlarda denetçi, görsel inceleme sırasında kaynak bazlı organik atık ayrıştırma sisteminin mevcut olduğunu ve uygulamanın seçilen yöntemle uyumlu şekilde yürütüldüğünü doğrular.
--	---

Atık Azaltımı		
5.8	Tesis içi yiyecek ve içecek hizmetlerinde tek kullanımlık gıda servis malzemeleri kullanılmamakta dır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Tek kullanımlık yiyecek-içecek servis ürünleri yüksek miktarda kaynak tüketir, konaklama ve turizm tesislerinde önemli ölçüde atık oluşumuna neden olur ve çoğu zaman etkin şekilde geri dönüştürülemez. Bu ürünlerin kullanımının ortadan kaldırılması çevresel etkiyi azaltır ve daha sürdürülebilir, döngüsel tüketim alışkanlıklarına geçişi destekler. Yeniden kullanılabilir ürünlerin tercih edilmesi, atık azaltımı ve iklim eylemi hedefleriyle de uyumludur. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tesis içinde sunulan yiyecek-içecek hizmetlerinde kullanılan tek kullanımlık servis ürünlerini (örneğin bardaklar, tabaklar, çatal-bıçaklar, pipetler, karıştırıcılar vb.) kullanmaz. Bu kapsam; restoranlar, barlar, konferans alanları, snack barlar, oda servisi, su sebilleri, misafir odaları, banyolar, çay-kahve istasyonları ve tek kullanımlık ürün sunulabilecek diğer tüm alanları kapsar. Tek kullanımlık ürünler yalnızca paket servis amaçlı (örneğin paket kahve/çay/yiyecek, kahvaltı paketleri), 100'den fazla misafirin bulunduğu ayakta servis büfeleri gibi durumlarda veya güvenlik gerekçeleri ya da yerel düzenlemeler nedeniyle zorunlu olduğu istisnai durumlarda (örneğin havuz çevresi veya hijyen açısından kritik alanlar) kullanılabilir. Bu durumlarda kullanılan tek kullanımlık ürünler geleneksel plastikten yapılmaz. Bunun yerine, harici veya üçüncü taraf bir belgelendirme kuruluşu tarafından doğrulanmış biyobozunur veya kompostlanabilir plastik alternatifler ya da kâğıt (tercihen plastik kaplamasız), karton, ahşap, mısır nişastası veya diğer bitki bazlı malzemeler tercih edilir. Kullanılan alternatif malzemelerin de mümkün olduğunca sertifikalı biyobozunur veya kompostlanabilir olması önerilir. Paket servis için kullanılan tek kullanımlık ürünler varsayılan veya tek seçenek olarak sunulmaz; örneğin tek kullanımlık bardak veya kapakların açık şekilde sergilenmemesi gibi uygulamalarla kullanımları aktif olarak azaltılır. Paket servis uygulamalarında veya güvenlik gerekçeleri nedeniyle tek kullanımlık ürün kullanımının kaçınılmaz olduğu durumlarda, işletmenin aşağıdaki izleme mekanizmalarını uygulaması ayrıca önerilir: • Tek kullanımlık yiyecek-içecek servis ürünlerinin yıllık kullanım miktarında azalma sağlanması, • Uzun vadede kompostlanabilir olanlar dâhil tüm tek kullanımlık ürünlerin tamamen kaldırılmasının hedeflenmesi,

		- İstisnai kullanım durumlarının izlenmesi (örneğin havuz alanlarında kullanılan tek kullanımlık ürün sayısının kayıt altına alınması). Denetim kanıtları Denetçi, görsel inceleme sırasında misafirlerin kullanımına açık tüm alanlarda (örneğin misafir odaları, restoranlar, barlar, konferans alanları vb.) tek kullanımlık yiyecek-içecek servis ürünlerinin kullanılmadığını doğrular. Ayrıca sözlükte açıklanan A metodolojisine göre en az bir depolama alanında örnekleme yaparak uygunluğu kontrol eder. Paket servis uygulamaları, 100'den fazla misafirin bulunduğu ayakta servis büfeleri veya güvenlik gerekçeleri nedeniyle tek kullanımlık ürün kullanımının kaçınılmaz olduğu durumlarda denetçi aşağıdaki hususları doğrular: - Plastik tek kullanımlık ürünlerin kullanılmadığını, - Kullanılan tek kullanımlık ürünlerin sertifikalı biyobozunur veya kompostlanabilir plastik alternatiflerden ya da kâğıt (tercihen plastik kaplamasız), karton, ahşap, mısır nişastası veya diğer bitki bazlı biyobozunur malzemelerden üretildiğini. Gerekli durumlarda denetçi, malzemenin kompostlanabilirliğini veya biyobozunurluğunu ve ilgili koşulları doğrulamak amacıyla ürün sertifikalarını veya Güvenlik Bilgi Formunu (SDS) talep edebilir.
5.9	Her bir yiyecek-içecek (F&B) ikramında, bireysel tek porsiyonluk ambalajlarda sunulan ürün çeşidi en fazla 5 tür ile sınırlıdır. (Z) HH, CHP, SA, CC,	Uygunluk Tek tek ambalajlanmış tek porsiyonluk yiyecek ve içecek (F&B) ürünleri, ambalaj atığı oluşumuna önemli ölçüde katkıda bulunur. Bu ürünlerin kullanımının sınırlandırılması; atık oluşumunun önlenmesini destekler, yiyecek-içecek hizmetlerinin çevresel ayak izini azaltır ve yeniden kullanılabilir, kaynak açısından daha verimli alternatiflere geçişi teşvik eder. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, ana hizmet alanlarında tekli porsiyon hâlinde ayrı ayrı ambalajlanmış yiyecek-içecek ürünlerinin kullanımını sınırlandırır. Her bir yiyecek-içecek hizmet sunumu kapsamında bu tür ürünlerin sayısı en fazla 5 ürün türü ile sınırlıdır. Bu kriter; restoranlar, kafeler, barlar, personel yemekhaneleri ve oda servisi (misafir odalarındaki çay-kahve istasyonları dâhil) gibi tüm alanlar için geçerlidir. Paket servis hizmetleri, kiosklar ve minibarlar bu kapsamın dışındadır; ancak bu alanlarda da tek kullanımlık ürünlerin azaltılması önerilir.

	R, A	Yiyecek ve içecek (F&B) ürünleri; süt/krema, şeker, tereyağı, bal, reçel, yoğurt, peynir, tuz/karabiber, çay ve ketçap, mayonez vb. sosları kapsar. Aynı işlevsel kategoriye ait aşağıdaki ürünler tek bir ürün türü olarak sayılabilir: kahve (tüm çeşitleri), reçel (tüm çeşitleri), çay (tüm çeşitleri), tuz/karabiber (tüm çeşitleri) ve şeker (tüm çeşitleri). Aşağıdaki ürünler bu kriterden muaftır ve bu nedenle izin verilen en fazla beş ürün türünün hesaplanmasına dâhil edilmez: • Gazlı içecek, bira veya şarap şişeleri gibi, orijinal ve açılmamış ambalajında ticari olarak satılan şişelenmiş içecekler; • Alerjiler, gıda intoleransları veya tıbben gerekli beslenme kısıtlamaları nedeniyle sunulan glutensiz veya laktozsuz ürünler gibi ürünler; • Bir catering firmasından sipariş edilen yemek tepsileri; • Dondurma ve çocuklara yönelik tatlılar gibi tüketime hazır pratik atıştırmalıklar. Ayrıca 7/24 mutfak hizmetinin bulunmaması ve/veya mutfağın kapalı olması durumunda, oda servisi için kullanılan tek kullanımlık ürünler kabul edilebilir. Misafirlere farklı bir ürüne veya yemeğe dönüştürülmeden sunulan tüm ürünler bu kriter kapsamındadır. Ürünler tesise tek kullanımlık porsiyonlar hâlinde getirildikten sonra misafirlerin kullanımı için yeniden kullanılabilir kaplara aktarılamaz. Tek tek ambalajlanmış tüm tek porsiyonluk ürünlerin kullanımına son verilmesi önemle teşvik edilir. Bunların yerine tesis, tek porsiyonluk ürünleri küçük cam kaplar gibi yeniden kullanılabilir kaplarda sunabilir. Sağlık ve güvenlik nedenleriyle özellikle gerekli olmadığı sürece tek kullanımlık plastiklerin (SUP) kullanımı önerilmez. Bu tür durumlarda tesis, bunların kullanımını zorunlu kılan mevzuat gerekliliğine ilişkin kanıt sunar. Tek tek ambalajlanmış tüm ürün türlerinin ambalajlarının geri dönüştürülmesinin sağlanması önemle tavsiye edilir. Ayrıca işletmenin: • zaman içinde tüm tek kullanımlık yiyecek-içecek ürünlerini tamamen kaldırmayı hedeflemesi ve • tek kullanımlık ürünlerin yıllık kullanım miktarındaki azalmayı izlemek amacıyla nicel takip mekanizmaları
--	------	---

		oluşturması önerilir. Denetim kanıtları Denetçi, görsel inceleme sırasında işletmede her bir yiyecek-içecek hizmet sunumu kapsamında tekli porsiyon hâlinde ayrı ambalajlanmış ürünlerin en fazla 5 tür ile sınırlı olduğunu doğrular.
5.10	Sabun, şampuan, saç kremi ve duş jeli, dağıtıcı kutularda sunulmaktadır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Tekli ambalajlı sabun, şampuan, saç kremi ve duş jeli ürünleri önemli miktarda plastik ve ürün atığı oluşmasına neden olarak misafir kullanım ürünlerinin çevresel etkisini artırır. Yeniden doldurulabilir dispenser kullanımı, tek kullanımlık ambalajları önemli ölçüde azaltır ve hijyen standartlarını korurken kaynakların daha sorumlu kullanılmasını teşvik eder. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; sabun, şampuan, saç kremi ve duş jelini tek kullanımlık seyahat boy ambalajlar yerine yeniden doldurulabilir dispenserler aracılığıyla sunar. Bu uygulama; misafir odalarındaki banyolar, ortak kullanım tuvaletleri ve personel tuvaletleri/duşları için geçerlidir. Misafir odalarında aynı ürün türüne ait ilave tek kullanımlık seyahat boy ürünlerin sunulmasına izin verilmez. Yeniden doldurulabilir dispenser; işletme tarafından veya ürün üreticisi tarafından birden fazla kez doldurulmak üzere tasarlanmış sabit ya da taşınabilir kapları ifade eder. Mümkün olduğunda, bu dispenserlerin toplanması, temizlenmesi, yeniden kullanılması ve tekrar doldurulması için ürün tedarikçileriyle iş birliği yapılması önerilir. Ürünün bitmesinden sonra tamamen atılan büyük hacimli tek kullanımlık veya sınırlı sayıda yeniden kullanılabilen toplu ambalajlar (örneğin dispenser ve ambalajın tek parça olduğu ve birlikte bertaraf edildiği sistemler), yalnızca aşağıdaki koşullar sağlandığında kabul edilebilir dispenser olarak değerlendirilir: • Kullanılan ambalaj malzemeleri geri dönüştürülmektedir, • Kat hizmetlerine ait yazılı Standart İşletim Prosedüründe (SOP), şişelerin yalnızca tamamen boşaldıktan sonra atılabileceği açıkça belirtilmiştir,

		• Ürün tedarikçisinin dispenserleri toplama, yeniden kullanma ve yeniden doldurma hizmeti sunması durumunda, bu dispenserlerin üretici tarafından yeniden kullanıldığını/doldurulduğunu gösteren belgeler (örneğin faturalar, sözleşmeler, izleme kayıtları) sunulur. Katı sabun kullanımı yalnızca karton veya kâğıt ambalajlı olması ve sabun artıklarının geri kazanımına yönelik aktif bir iş birliği veya plan bulunması durumunda kabul edilir (yalnızca sabunların yeniden kullanımının mevzuatça izin verildiği ülkelerde geçerlidir). Denetim kanıtları Denetçi, görsel inceleme sırasında dispenserlerin mevcut olduğunu doğrular ve aşağıdaki hususları kontrol eder: • Yeniden doldurulabilir dispenserlerin veya büyük hacimli sınırlı yeniden kullanılabilir toplu ambalajların kullanıldığını; ikinci durumda ise bu ambalajların geri dönüştürüldüğünü ve kat hizmetlerine ait yazılı SOP’de şişelerin yalnızca tamamen boşaldıktan sonra atılabileceğinin belirtildiğini, • Gerekli durumlarda ulusal mevzuata uygunluğun sağlandığını, • Aynı ürün türüne ait ilave tek kullanımlık banyo ürünlerinin sunulmadığını (bu kapsamda sözlükte açıklanan A metodolojisine göre en az bir depolama alanında ve misafir odalarında örnekleme yapılır).
5.11	Konuklar için banyo setleri ve diğer tek kullanımlık ürünler, odaların en fazla %50’sinde mevcuttur. (Z) 31 Aralık 2028’e kadar (K); 1 Ocak 2029’dan	Uygunluk Vanity kit ve benzeri tek kullanımlık misafir ürünlerinin yalnızca talep üzerine sunulması, gereksiz tüketimi ve ambalaj atıklarını önemli ölçüde azaltır. Bu yaklaşım sürdürülebilir konaklama uygulamalarıyla uyumludur ve misafirlerin kaynakları bilinçli kullanmasına yönelik farkındalığın artırılmasını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler <i>(31 Aralık 2028 tarihine kadar bu kritere uygunluk tavsiye edilmektedir (Kılavuz Kriter). 1 Ocak 2029 tarihinden itibaren ise bu kritere uygunluk zorunludur (Zorunlu Kriter).)</i> İşletme, vanity kit ve diğer tek kullanımlık misafir ürünlerini misafir odalarının en az %50’sinde bulundurmaz; ancak bu uygulamanın tesis genelinde tamamen uygulanması güçlü şekilde tavsiye edilir. Bu ürünler yalnızca resepsiyon veya benzeri

	itibaren (Z). HH, CHP, SA	merkezi bir hizmet noktasından talep üzerine temin edilebilir. Yazılı Standart İşletim Prosedüründe (SOP), hangi misafir odalarında vanity kit ve diğer tek kullanımlık misafir ürünlerinin bulunduğu ve hangilerinde bulunmadığı açık şekilde belirtilir. Bu kriter kapsamında yer alan ürünler arasında duş bonesi, tarak, tıraş bıçağı, diş fırçası, diş macunu, kulak çubuğu, makyaj temizleme pamuğu, törpü, diş ipi çubuğu, nemlendirici, ayakkabı parlatma seti, terlik, dikiş seti, tıraş seti, ağız bakım seti, kadın hijyen seti ve benzeri tek kullanımlık buklet ürünleri bulunmakla birlikte, liste bunlarla sınırlı değildir. Kriterin karşılanmış sayılabilmesi için kısmi uygunlukların bir arada değerlendirilmesi kabul edilmez. Örneğin yalnızca bir ürünün talep üzerine sunulması, diğer ürünlerin ise odada hazır bulundurulmaya devam edilmesi kriteri karşılamaz. Ayrıca aşağıdaki uygulamalar önerilir: • Bu ürünlerde mümkün olduğunca plastik kullanılmaması; geri dönüştürülmüş plastikten, ahşaptan, kâğıttan veya sertifikalı eko-etiketli ya da biyobozunur malzemelerden üretilmiş alternatiflerin tercih edilmesi, • Misafirlerin bu ürünlere yönelik taleplerinin izlenerek talep düzeyinin takip edilmesi ve atık azaltımına yönelik fırsatların belirlenmesi, • Misafirlerin vanity kit ve diğer tek kullanımlık ürünlerin kullanımına ilişkin bilinçli kaynak tüketimi konusunda bilgilendirilmesi, • Mümkün olduğunda yeniden kullanılabilir alternatiflerin sunulması (örneğin yıkanıp tekrar kullanılan terlikler). Bu tür ürünlerin sunumunun zaman içinde tamamen kaldırılması teşvik edilir. Vanity kit veya diğer tek kullanımlık misafir ürünlerini hiç sunmayan işletmeler bu kriteri doğrudan sağlamış kabul edilir (bu durum denetçi tarafından görsel inceleme sırasında doğrulanır). Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, hangi misafir odalarında vanity kit ve diğer tek kullanımlık misafir ürünlerinin bulunduğunu ve hangilerinde bulunmadığını açıkça gösteren yazılı Standart İşletim Prosedürünü (SOP) sunar. Görsel inceleme sırasında denetçi: • Misafir odalarının en az %50'sinde (Belçika'da %100) vanity kit veya diğer tek kullanımlık misafir ürünlerinin
--	--------------------------------------	---

		bulunmadığını, Bu ürünlerin yalnızca talep üzerine sunulduğunu doğrular. Ayrıca sözlükte açıklanan A metodolojisine göre misafir odalarında örnekleme yapılarak SOP’de belirtilen uygulamaların doğruluğu kontrol edilir. İşletmenin sınıflandırma sistemi gereği tüm misafir odalarında vanity kit ve benzeri tek kullanımlık ürünlerin sunulmasının zorunlu olduğu özel durumlarda, işletme sınıflandırma kontrol listesine ait bir alıntı ve sınıflandırma onay belgesi gibi kanıtlar sunar.
5.12	Paket servis için işletme, misafirlerin kendi kaplarını getirmelerine veya geri dönüşümlü kapları kullanmalarına olanak tanıyor. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Paket servis yiyecek-içecek hizmetleri, önemli ölçüde tek kullanımlık ambalaj atığına neden olur ve bu ambalajların büyük bir kısmı tesis dışına çıktıktan sonra geri dönüştürülmeden veya uygun şekilde bertaraf edilmeden atık hâline gelir. Yeniden kullanılabilir veya iade edilebilir kapların sunulması atık miktarını önemli ölçüde azaltır, döngüsel uygulamaları destekler ve misafirlerin daha sürdürülebilir davranışlar geliştirmesine katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler Mevzuatla yasaklanmadığı sürece işletme, tesis içinde veya dışında sunulan paket servis yiyecek-içecek hizmetleri için aşağıdaki yeniden kullanılabilir veya iade edilebilir kap seçeneklerinden en az birini sunar: a) Misafirlerin kendi yeniden kullanılabilir paket servis kaplarını getirmesine ve kullanmasına izin verilmesi, veya b) Depozito iade sistemiyle çalışan yeniden kullanılabilir kapların sağlanması (örneğin cam kavanozlar, paslanmaz çelik kaplar veya benzeri dayanıklı malzemeler). Bu uygulamaya ilişkin bilgilendirme; afişler, menüler, dijital platformlar gibi uygun iletişim kanalları aracılığıyla görünür şekilde yapılır. Bu kriter özellikle paket servis uygulamalarının yaygın olduğu her şey dâhil oteller, büfe veya yiyecek alanı bulunan kamp alanları ve tatil parkları için büyük önem taşımakla birlikte, tesis içinde veya dışında paket servis yiyecek-içecek hizmeti sunan tüm işletmeler için geçerlidir. Misafir katılımını teşvik etmek amacıyla işletmenin depozito sistemi oluşturması, yeniden kullanılabilir kap ağlarıyla iş birliği

		yapması veya kendi kaplarını getiren misafirlere küçük indirimler sunması önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, yeniden kullanılabilir veya iade edilebilir kaplara ilişkin uygulanan sistemi gösterir. Denetçi; bilgilendirme materyallerini (örneğin afişler, menüde yer alan açıklamalar, internet sitesi içerikleri) inceler ve gerekli durumlarda iade edilebilir kapların sahada mevcut olup olmadığını doğrular.
5.13	Yatak ve banyo havluları tek kullanımlık değildir ve plastik ambalajda teslim edilmez. (K) HH, CHP, SA	Uygunluk Tek kullanımlık plastik ürünler ve tek kullanımlık tekstil malzemeleri, küresel ölçekte atık oluşumuna, doğal kaynakların tükenmesine ve çevre kirliliğine önemli ölçüde katkıda bulunur. Tek kullanımlık plastik ambalajların ve tek kullanımlık çarşaf ve havlu gibi tekstil ürünlerinin kullanımının ortadan kaldırılması, işletmelerin döngüsel ve sürdürülebilir ekonomiye geçişi desteklemesine katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler Yerel sağlık mevzuatının bu kriterin uygulanmasını zorunlu olarak engellemediği durumlar dışında işletme, tek kullanımlık yatak tekstili veya banyo tekstili kullanmaz ya da misafirlere sunmaz. Bu kapsamda tek kullanımlık çarşaf, yastık kılıfları ve alt kılıflar, yatak koruyucular, nevresim kılıfları, havlular (el havluları hariç) ve banyo paspasları yer alır. Ayrıca çamaşır hizmeti dış kaynaklı olarak sağlanıyorsa (örneğin kiralık tekstil hizmeti), tekstil ürünleri tek kullanımlık plastik ambalajla teslim edilmez. Bunun yerine kapalı taşıma arabaları veya yeniden kullanılabilir tekstil torbaları gibi alternatifler tercih edilir. Denetim kanıtları Denetçi, depolama alanlarında yaptığı görsel inceleme sırasında tek kullanımlık tekstil ürünlerinin kullanılmadığını doğrular. Ayrıca dış hizmet sağlayıcılar tarafından teslim edilen tekstil ürünlerinin tek kullanımlık plastik ambalajla getirilmediğini kontrol eder.

		Denetim sırasında tutarsızlık gözlemlenmesi veya şüphe oluşması hâlinde denetçi, sözlükte açıklanan A metodolojisine göre misafir odalarında örnekleme yaparak uygunluğu doğrular. Denetim sırasında yatak ve banyo tekstillerinin teslimatı görsel olarak gözlemlenemiyorsa işletme; tedarikçilerden alınmış doğrulayıcı belgeleri (örneğin fotoğraflar) veya teslimatların plastik ambalajsız yapıldığını gösteren hizmet sözleşmelerini sunar. İşletmenin yerel sağlık mevzuatı nedeniyle bu kriterin uygulanamadığını beyan etmesi durumunda ise bu durumu destekleyen belgeler sunulur ve denetçi ilgili mevzuatın uygulanabilirliğini inceleyerek uygunluğu doğrular.
--	--	---

6. TEDARİK		
İdari/Diğer Tedarik, Yiyecek-İçecek, Çamaşır ve Temizlik		
İdari/Diğer Tedarik		
N.	Kriter	Açıklayıcı Not
6.1	İşletme; mal, hizmet ve tedarikçi seçiminde çevresel, sosyal ve kültürel sürdürülebilirlik ilkelerini esas alan bir Sürdürülebilir	Uygunluk Sürdürülebilir satın alma uygulamaları, turizm faaliyetlerinden kaynaklanan çevresel ve sosyal etkilerin azaltılmasında ve tedarik zincirinin daha sorumlu uygulamalara yönlendirilmesinde önemli bir rol oynar. Satın alma kararlarının sürdürülebilirlik ilkeleriyle uyumlu hâle getirilmesi; kaynak kullanımının, kirliliğin ve ambalaj atıklarının azaltılmasına katkı sağlar, adil çalışma koşullarını destekler, hayvan refahını teşvik eder ve kültürel mirasın korunmasına yardımcı olur. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; çevresel, sosyal, kültürel ve ekonomik sürdürülebilirlik unsurlarının tüm satın alma süreçlerine nasıl entegre edildiğini açık şekilde ortaya koyan bir Sürdürülebilir Satın Alma Politikası hazırlar ve uygular.

	Satın Alma Politikası uygular ve bu politikaya uygun hareket eder. HH, CHP, SA, CC, R, A	Bu politika aşağıdaki alanlardaki satın alımları kapsar: • demirbaş yatırımlar, • yiyecek-içecek ürünleri, • mobilya, halı, servis ekipmanları gibi dayanıklı tüketim ürünleri (örneğin ikinci el mobilya ve ekipman alımı), • yapı malzemeleri ve inşaatla ilgili hizmetler, • işletmenin faaliyetleri, yenileme çalışmaları veya inşaat süreçlerinde görev alan tüm üçüncü taraf hizmet sağlayıcılar ve tedarikçiler, • temizlik ürünleri gibi işletme faaliyetleriyle ilgili diğer ürünler, • çamaşırhane gibi hizmetler. Sürdürülebilir Satın Alma Politikası aşağıdaki unsurları içerir: • gereksiz ambalaj ve tek kullanımlık plastiklerin azaltılmasını sağlayacak ürün ve tedarikçilerin tercih edilmesi gibi atık oluşumunu azaltmaya yönelik somut taahhütler, • uygun durumlarda hayvan refahı standartlarına atf (örneğin gıda alımı veya malzeme tedariki süreçlerinde), • özellikle inşaat ve yenileme süreçlerinde ulusal ve uluslararası çalışma mevzuatına uyuma ilişkin açık beklentiler, • tedarikçilerden beklenen insan hakları uygulamalarına ilişkin açık hükümler, • çalışanlar için uygun dinlenme ve çalışma alanlarının sağlanmasını zorunlu kılan ve mümkün olduğunda yerel iş gücünün istihdamını teşvik eden yönlendirmeler. Ayrıca, Sürdürülebilir Satın Alma Politikası kapsamında tedarikçilere yönelik belirlenen beklentiler en az iki yılda bir tüm tedarikçilerle paylaşılır (örneğin tedarikçi bilgilendirme formları, sözleşme maddeleri veya yazılı bildirimler aracılığıyla). Politika resmî olarak dokümanite edilir, ilgili tüm personel ve yönetimle paylaşılır, en az dört yılda bir gözden geçirilir ve sürdürülebilirlik hedeflerindeki gelişmeler veya satın alma süreçlerindeki değişikliklere göre gerektiğinde güncellenir. İşletmenin bir zincire bağlı olması durumunda, yerel koşullara uyarlanmış ve ilgili işletme için geçerli olan grup düzeyinde bir satın alma politikası da kullanılabilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme aşağıdaki belgeleri sunar: • yönetim tarafından resmî olarak onaylanmış ve tarih içeren bir Sürdürülebilir Satın Alma Politikası (politikaya ek veya tamamlayıcı bir belge de eşdeğer kanıt olarak kabul edilir), • tedarikçilere yönelik beklentilerin (örneğin insan hakları uygulamalarına ilişkin) en az iki yılda bir iletildiğini gösteren belgeler (örneğin imzalı tedarikçi formları, e-postalar veya sözleşme maddeleri).
--	--	--

		Saha incelemesi sırasında denetçi, tedarikçilerle paylaşılan belgeler arasından üç belgeyi örneklem olarak inceleyerek kontrol gerçekleştirir* (Metodoloji C).
6.2	Tesis, tesisinde bulunan tüm üçüncü taraf işletmeler ve dükkanları sürdürülebilirlik girişimleri ve Green Key hakkında bilgilendirir ve onları faaliyetlerini aynı ruhla yürütmeye teşvik eder. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk İşletme genelinde tutarlı bir sürdürülebilirlik yaklaşımının sağlanabilmesi için tesis bünyesinde faaliyet gösteren üçüncü taraf işletmelerin de Green key uygulamalarına dâhil edilmesi önemlidir. Bu işletmeler, hem misafir deneyimini hem de tesisin çevresel etkisini önemli ölçüde etkiler. Uygulamaya yönelik beklentiler Tesis bünyesinde faaliyet gösteren tüm üçüncü taraf işletmeler, işletmenin çevresel ve sosyal sürdürülebilirlik çalışmaları ile Green key uygulamaları hakkında düzenli olarak bilgilendirilir. Bu işletmelere örnek olarak kuaförler, kafeler, barlar, restoranlar, spor salonları, spa alanları, seyahat acenteleri, hediyelik eşya dükkânları, giyim mağazaları, kiosklar, bisiklet kiralama işletmeleri vb. verilebilir. İşletme, sürdürülebilirlik çalışmaları ve Green key hakkında bilgilendirmelerin üçüncü taraf işletmelere en az iki yılda bir iletilmesini sağlar. Bu bilgilendirme yazılı duyurular, ortak toplantılar veya benzeri yöntemlerle yapılabilir. Üçüncü taraf işletmelerin Green key sürdürülebilirlik ilkelerine uygun şekilde faaliyet göstermesi teşvik edilir. Bu kapsamda aşağıdaki konulara yönelik açık örnekler sunulur: • atık azaltımı (örneğin tek kullanımlık plastiklerin azaltılması), • enerji verimliliği (örneğin LED aydınlatma ve enerji verimli ekipman kullanımı), • su tasarrufu (örneğin su verimli armatürlerin kullanımı), • sürdürülebilir satın alma (örneğin zararlı materyallerden kaçınılması, eko-etiketli ürünlerin tercih edilmesi). Mümkün olduğunda üçüncü taraf işletmelerde çalışan personelin de tesis personeline benzer şekilde eğitim alması sağlanır. Başvuru sahibi işletmeyle aynı tüzel kişiliğe ait olan veya sözleşme kapsamında işletmenin yönetim kontrolü altında faaliyet gösteren hizmet ve tesisler için kira sözleşmesi veya hizmet sözleşmesinde ilgili işletmenin Green key kriterlerine uyma yükümlülüğünü içeren bir hüküm yer alır. Bu hüküm, işletmenin Green key ile uyumlu sürdürülebilirlik hedeflerine doğru ilerlemesinin beklendiğini açıkça belirtir. Gerekirse mevcut sözleşmelere ek protokol olarak da dâhil edilebilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • tesis bünyesinde faaliyet gösteren üçüncü taraf işletmelere ilişkin bilgileri, • bu işletmelerin işletmenin çevresel ve sürdürülebilirlik uygulamaları hakkında düzenli olarak (en az iki yılda bir) bilgilendirildiğini ve faaliyetlerini Green key ilkeleri doğrultusunda yürütmelerinin teşvik edildiğini gösteren belgeleri (örneğin toplantı tutanakları, e-posta yazışmaları, sözleşmeler vb.) sunur. Başvuru sahibi işletmeyle aynı tüzel kişiliğe ait olan veya sözleşme kapsamında işletmenin yönetim kontrolü altında faaliyet

		gösteren hizmet ve tesisler için Green key kriterlerine uyum yükümlülüğünü içeren kira veya hizmet sözleşmeleri sunulur. Sözleşmeye ek protokol veya ilave belge de eşdeğer kanıt olarak kabul edilir.
6.3	İşletme tarafından üretilen veya sipariş edilen yeni satın alınan baskı kağıtları, zarflar ve basılı kağıt malzemelerin en az %75'i çevre etiketine sahiptir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Eko-etiketli ve geri dönüştürülmüş kâğıt kullanımı; kâğıt üretimiyle ilişkili ormansızlaşmayı, su tüketimini, kimyasal kirliliği ve sera gazı emisyonlarını azaltırken sorumlu ormancılığı ve sürdürülebilir tüketimi destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınan eko-etiketlere sahip baskı kâğıdı, zarflar ve kâğıt bazlı basılı materyallerin satın alınmasını ve kullanılmasını önceliklendirir. Son 24 ay içinde (yeniden başvuran işletmeler için) veya son 6 ay içinde (ilk başvuran işletmeler için) satın alınan veya sipariş edilen baskı kâğıdı, zarflar ve kâğıt bazlı basılı materyallerin (örneğin menüler, anahtar kartı kılıfları, broşürler ve markalı veya kişiselleştirilmiş misafir ürün ambalajları) en az %75'i eko-etiketli olmalıdır. Bu kriter; ofis kâğıtlarını da kapsar (örneğin fotokopi kâğıdı, antetli kâğıtlar, basılı misafir faturaları, resepsiyon veya arka ofis alanlarında kullanılan idari belgeler ve formlar). Kriterle uyum, sertifikasyon yılına bağlı olarak son 24 ay veya 6 ay içinde üretilen ya da sipariş edilen baskı kâğıdı, zarflar ve kâğıt bazlı basılı materyallerin miktarları (örneğin adet, kutu, paket vb.) esas alınarak ve satın alma kayıtları temelinde gösterilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme aşağıdaki bilgileri gösteren belgeleri (liste veya faturalar) sunar: - Son 24 ay veya 6 ay içinde (sertifikasyon yılına bağlı olarak) üretilen veya sipariş edilen baskı kâğıdı, zarflar ve kâğıt bazlı basılı materyallerin toplam birim sayısı, - Ulusal veya uluslararası düzeyde tanınan bir eko-etikete sahip materyallerin hangileri olduğu ve hangi eko-etiketi taşıdığı; böylece %75 eşik değerine uyumun gösterilmesi. Görsel inceleme sırasında denetçi, listeden rastgele seçilen 3 baskı kâğıdı, zarf veya kâğıt bazlı basılı materyal örneğini kontrol eder ve ilgili eko-etiketlerin materyaller üzerinde bulunduğunu doğrular (metodoloji C).
6.4	Tesis, resepsiyonda, ofislerde ve/veya konuk odaları ile toplantı salonlarında	Uygunluk Kâğıt kullanımının azaltılması; enerji talebini, hammadde çıkarımını ve kâğıt üretimi ile bertarafına bağlı atık oluşumunu azaltır. Gereksiz kâğıt tüketiminin azaltılması, işletmenin maliyetlerini düşürür, çevresel etkisini azaltır ve daha sürdürülebilir operasyonel uygulamaları teşvik eder.

	kağıt kullanımını azaltmak için en az 2 önlem alır. (Z) HH, CHP, SA, CC, A ①	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, kâğıt kullanımını azaltmaya yönelik fırsatları belirleyen ve uygulanacak girişimleri içeren bir aksiyon planı hazırlar. Bu plan kapsamında, resepsiyon, ofisler, misafir odaları ve/veya toplantı odalarında kâğıt kullanımını azaltmak için en az 2 uygulama gerçekleştirilir: a) Misafir ve toplantı odalarına yönelik örnek uygulamalar: • kâğıt erişiminin sınırlandırılması (örneğin A5 gibi daha küçük boyut, daha az sayfa veya yalnızca talep üzerine sunum); • toplantı odalarında kâğıdın yalnızca merkezi bir noktada bulundurulması; • kalem ve kâğıdın yalnızca talep edildiğinde sağlanması. b) Resepsiyona yönelik örnek uygulamalar: • fatura ve fişlerin yalnızca talep üzerine verilmesi; • basılı materyaller için zarf kullanımından kaçınılması. c) Ofis ve operasyonel alanlara yönelik örnek uygulamalar: • çift taraflı baskının teşvik edilmesi; • yazıcıların varsayılan olarak çevre dostu ayarlarda kullanılması; • notlar için kâğıdın yeniden kullanılması; • dijital belge paylaşımı ile gereksiz baskının sınırlandırılması. İlk adım olarak, işletmenin kâğıdın nerede ve nasıl kullanıldığını belirlemek üzere bir envanter çalışması yapması önerilir (örneğin resepsiyon, misafir odaları, idari işlemler veya toplantı alanları). Bu çalışma, en etkili azaltım fırsatlarının belirlenmesine yardımcı olur. İşletmenin ayrıca gönüllü bir azaltım hedefi belirlemesi teşvik edilir. Örneğin, önceki sertifikasyon dönemine kıyasla 24 ay içinde satın alınan kâğıt miktarında %10–15 azalma. Tüm ilgili departmanlardaki personel, kâğıt azaltım planı ve uygulamaları hakkında bilgilendirilir ve sürece dahil edilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, seçilen kâğıt azaltım uygulamalarını içeren aksiyon planını sunar.
--	---	---

		Uygun durumlarda, yeniden başvurularda görsel inceleme ile resepsiyon, ofisler ve/veya misafir/toplantı alanlarında en az 2 uygulamanın hayata geçirildiği doğrulanır.
6.5	Yeni satın alınan veya kiralanan tekstil ürünlerinden en az 1 ürün kategorisi, sosyal veya çevresel açıdan sertifikalıdır. (Z/K) HH (Z) CHP, SA, CC, R (K)	Uygunluk Tekstil ürünleri; lif üretimi, kimyasal kullanımı, su ve enerji tüketimi ile tedarik zincirindeki çalışma koşulları nedeniyle en yoğun kaynak kullanılan ürün gruplarından. Tanınmış çevresel veya sosyal sertifikalara sahip tekstillerin tercih edilmesi, çevresel etkiyi azaltır, adil çalışma koşullarını destekler ve daha sorumlu üretim ve kullanımı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, son 24 ay içinde (yeniden başvuranlar için) veya son 6 ay içinde (ilk başvuranlar için) satın alınan ya da kiralanan tekstil ürünlerinden en az 1 ürün kategorisinin, çevresel veya sosyal sürdürülebilirlik unsurlarını kapsayan ulusal veya uluslararası tanınmış bir ürün sertifikasına sahip olmasını sağlar. Bu tekstil kategorileri; örneğin havlular, çarşaflar, yastık kılıfları, nevresimler, masa örtüleri, tekstil peçeteler, temizlik personeli üniformaları, mutfak/F&B üniformaları, ön büro üniformaları, perdeler ve diğer tekstil ürünlerini kapsar. Sertifikalar yalnızca üretim tesisine değil, doğrudan tekstil ürününün kendisine uygulanır ve aşağıdaki alanlardan bir veya birkaçını kapsar: • hammadde (örneğin organik, geri dönüştürülmüş, adil ticaret); • üretim süreci (örneğin düşük enerji veya kimyasal kullanımı); • çalışma koşulları (örneğin etik iş gücü standartları). Sorumlu tekstil yönetimi kapsamında işletme, tekstillerin tüm yaşam döngüsünü dikkate alır: • tedarik (yüksek kaliteli ve uzun ömürlü ürünler), • kullanım süreci (yıkama dayanıklılığı, lif dökülmesi vb.), • kullanım ömrü sonu (yerel koşullarda geri dönüştürülebilirlik). İşletme, zararlı kimyasal işlemler uygulanmış tekstillerden (örneğin alev geciktiriciler) kaçınır; bu tür uygulamalar yasal olarak zorunluysa, doğal olarak dayanıklı lifler veya düşük etkili sertifikalı alternatifler tercih edilir. İkinci el, yenilenmiş veya yeniden kullanılmış tekstiller de; güvenli, amaca uygun ve uzun vadeli çevresel etkiyi artırmaması koşuluyla kabul edilir.

		İşletmenin bu kriterin yürürlüğe girmesinden önce yapılmış geçerli bir tekstil kiralama veya hizmet sözleşmesi bulunması durumunda kriter, sözleşmenin sona erdiği tarihe kadar ve en geç 31 Aralık 2027 tarihine dek Kılavuz Kriter (K) olarak değerlendirilir. Sözleşmenin yenilenmesi veya yeni bir sözleşme imzalanması hâlinde ve her durumda 1 Ocak 2028 tarihinden itibaren satın alınan veya kiralanan tekstil ürünleri bu kriterin gerekliliklerine uygun olmalıdır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, son 24 veya 6 aya ait satın alma veya kiralama kayıtlarını sunarak en az 1 tekstil ürün kategorisinin kabul edilen bir sertifikaya sahip olduğunu gösterir. Görsel incelemede denetçi, ilgili kategoriden rastgele 3 tekstil ürünü seçer ve bu ürünlerde ilgili sertifikaların bulunduğunu doğrular.
6.6	İşletmenin tedarikçilerinin en az %50'si çevre sertifikasına sahiptir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk İşletmeler, mal ve hizmet tedarikçileriyle yakın çalıştıkları için tedarik zinciri boyunca daha yüksek çevresel ve sosyal standartları teşvik etme sorumluluğuna sahiptir. Bu kriter, işletmelerin sürdürülebilirlik alanında sertifikalı tedarikçilerle çalışmasını teşvik eder. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmenin tedarikçilerinin en az %50'si, ürün bazında değil, doğrudan tedarikçi veya şirket düzeyinde tanınmış üçüncü taraf bir çevre sertifikasına sahip olmalıdır. Bu gereklilik, sertifikasyon dönemi boyunca çalışılan tüm tedarikçiler için geçerlidir. Tedarikçi sertifikaları, doğrulanabilir sürdürülebilirlik standartlarına dayanmalıdır. Kabul edilen sertifika türleri şunları içerebilir (ancak bunlarla sınırlı değildir): • çevre yönetim sistemleri, • adil çalışma koşulları ve insan hakları, • hayvan refahı standartları, • sürdürülebilir işletme sertifikaları. Yalnızca ürün bazlı sertifikalar (örneğin organik ürün sertifikası), tedarikçi şirketin kendisi sertifikalı olmadığı sürece bu kriteri karşılamaz.

		Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • sertifikasyon döneminde çalıştığı tüm tedarikçileri gösteren bir listeyi, • bu tedarikçilerden hangilerinin geçerli çevre sertifikasına sahip olduğunu gösteren belgeleri sunar. Ayrıca, sertifikalı tedarikçilerin toplam tedarikçi sayısının en az %50'sini oluşturduğunu kanıtlar. Görsel incelemede denetçi, listelenen tedarikçilere ait en az 3 geçerli sertifika örneğini inceleyerek doğrulama yapar. Saha incelemesi sırasında denetçi, listelenen tedarikçilere ait geçerli sertifikaların üç kopyasını örneklem olarak inceleyerek doküman kontrolü gerçekleştirir (Metodoloji C).
6.7	Çamaşırhane hizmeti dışarıdan alınıyorsa, hizmet sağlayıcı ya işletmeden en fazla 100 km uzaklıktadır ya da çevre sertifikasına sahiptir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Yerel ekonomiyi desteklemek ve çamaşırhane hizmetlerinden kaynaklanan taşıma, kimyasal kullanımı, su ve enerji tüketimi ile atık su deşarjına bağlı çevresel etkileri azaltmak amacıyla, işletme çamaşırhane hizmetlerini yalnızca belirli kriterleri karşılayan sağlayıcılardan temin eder. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, çamaşırhane hizmetini yalnızca şu özelliklerden en az birini sağlayan dış hizmet sağlayıcılardan temin eder: • işletmeye en fazla 100 km mesafede bulunması; veya • geçerli bir üçüncü taraf çevre sertifikasına sahip olması. Mesafe yerine çevresel performansa göre seçim yapılması durumunda, hizmet sağlayıcı bağımsız ve akredite bir kuruluş tarafından verilmiş, güncel ve geçerli bir çevre sertifikasına sahip olmalıdır. İşletmenin bulunduğu konum nedeniyle 100 km içinde uygun bir sağlayıcı bulunamıyorsa, en yakın alternatif tercih edilir. Bu durumda, seçimin gerekçesi (örneğin coğrafi zorluklar, ada konumu, ulaşım kısıtları veya hizmet eksikliği) ve daha yakın bir seçenek bulunmadığını gösteren kanıtlar sunulur. Yüzölçümü 1 milyon km²'den büyük ülkelerde, kabul edilebilir maksimum mesafe 500 km'dir.

		Çamaşırhane hizmetleri dışarıdan temin edilse dahi tesis, hizmet sağlayıcı seçiminde çevresel performansı dikkate almaktan ve hizmet sağlayıcının uygulamalarını zaman içinde düzenli olarak izleyip yeniden değerlendirmekten sorumludur. Tesisin tüm çamaşırhane hizmetlerini kendi bünyesinde yürütmesi durumunda bu kriter uygulanamaz (N/A) olarak değerlendirilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • hizmet sağlayıcının adı ve adresini, • sözleşme veya fatura gibi belgeleri sunar. Ayrıca aşağıdakilerden en az biri sağlanır: a) sağlayıcının 100 km içinde olduğunu gösteren kanıt; b) 100 km dışındaki bir sağlayıcının seçilme gerekçesi ve daha yakın bir alternatif bulunmadığını gösteren kanıtlar (örneğin harita, yazışmalar, ulaşım kısıtları); veya c) hizmet sağlayıcının çevre sertifikasının bir kopyası.
6.8	İşletmeye ait veya işletme tarafından kiralanan ulaşım araçlarının en az %75'i elektrikli araçlar veya kargo bisikletlerdir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Motorlu ulaşım; sera gazı emisyonları, hava kirliliği ve enerji tüketiminin önemli bir kaynağıdır. Elektrikli araçlara veya kargo bisikletlere geçiş, karbon ayak izini azaltır, gürültü ve hava kirliliğini düşürür ve sürdürülebilir ulaşım konusunda öncülük sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmenin sahip olduğu, kiraladığı veya leasing yoluyla kullandığı ulaşım araçlarının en az %75'i elektrikli araçlar veya kargo bisikletlerdir (elektrikli veya motorsuz kargo bisikletler dahil). Bu kriter; işletmenin kontrolü altında olan tüm ulaşım araçlarını kapsar. Örneğin: • otomobiller, • scooterlar, • golf araçları, • tesis içi ulaşım araçları, • misafir veya personel taşımacılığı araçları, • yiyecek-içecek (F&B) teslimat araçları.

		Bu kriter, taksi hizmetleri, üçüncü taraf shuttle hizmetleri veya toplu taşıma sağlayıcıları için geçerli değildir. Ancak bu hizmetler işletme tarafından düzenli bir sözleşme kapsamında sağlanıyorsa, düşük veya sıfır emisyonlu araç kullanan sağlayıcıların tercih edilmesi önerilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • kullanılan tüm araçları (sahip olunan, kiralanan veya leasing) gösteren bir listeyi, • araç türü, enerji kaynağı ve kullanım amacını içeren bilgileri sunar. Görsel incelemede denetçi, listeden seçilen en az 3 aracı örnekleyerek farklı araç türlerini, enerji kaynaklarını ve kullanım alanlarını doğrular.
6.9	İşletme, personelin sürdürülebilir ve sağlıklı ulaşım seçeneklerini kullanmasını aktif olarak teşvik eder ve destekler. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Personelin işe ulaşım alışkanlıkları, yerel hava kirliliği ve sera gazı emisyonlarına önemli ölçüde katkıda bulunabilir. Düşük emisyonlu ve aktif ulaşım yöntemlerinin teşvik edilmesi, işletmenin çevresel etkisini azaltırken çalışanların sağlığını, güvenliğini ve genel refahını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tüm personeli düşük emisyonlu ve sağlıklı ulaşım yöntemlerini kullanmaya aktif olarak teşvik eder. Bu kapsamda farkındalık çalışmaları, altyapı iyileştirmeleri ve/veya teşvik programları uygulanır. Destekleyici uygulamalara örnekler: a) en az 6 ayda bir yapılan yazılı iletişimler (e-posta veya dijital platformlar dahil); b) görsel olarak dikkat çekici posterler, infografikler veya dijital içerikler (tercihen Green Key araç seti şablonlarıyla); c) personel alanlarında (girişler, dinlenme alanları, soyunma odaları vb.) yer alan fiziksel bilgilendirme materyalleri; d) altyapı sağlanması (örneğin güvenli ve kapalı bisiklet park alanları, elektrikli araç şarj istasyonları); e) finansal veya lojistik teşvikler (örneğin toplu taşıma desteği, elektrikli araçlar için ücretsiz park/şarj, servis hizmetleri, araç paylaşım sistemleri). Tüm iletişimlerde, sürdürülebilir ulaşımın hem çevresel faydaları hem de bireysel ve toplumsal sağlık üzerindeki olumlu etkileri vurgulanır. Sürdürülebilir ulaşım seçenekleri arasında: • yürüyüş ve bisiklet gibi aktif ulaşım yöntemleri, • toplu taşıma (otobüs, tren, tramvay, metro, vapur), • elektrikli ve hibrit araçlar, • araç paylaşımı ve ortak kullanım sistemleri, • işletme tarafından sağlanan servis araçları yer alır.

		Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • en az 6 ayda bir yapılan sürdürülebilir ulaşım teşvikine yönelik iç iletişim örneklerini (e-posta, poster, intranet mesajları vb.) sunar. Uygun durumlarda, altyapı veya teşvik programları uygulanıyorsa: • bu uygulamalara ilişkin dokümanlar (duyurular, satın alma kayıtları, politika belgeleri vb.) sunulur. Ayrıca kullanılan görsel materyallerin, tüm personelin erişimine açık, bilgilendirici ve dikkat çekici olduğu fotoğraf veya fiziksel kanıtlarla doğrulanır.
6.10	Tesis, bilgi teknolojileri (BT) sistemlerinin çevresel etkisini azaltmaya yönelik girişimlerde bulunur. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Dijital sistemler (BT ekipmanları, çevrim içi hizmetler ve veri altyapısı dahil), yaşam döngüleri boyunca önemli çevresel etkilere sahiptir. Bu etkiler; enerji tüketimi, hammadde kullanımı ve veri kaynaklı emisyonları (dijital kirlilik) içerir. BT'nin sorumlu şekilde yönetilmesi, hem fiziksel hem de dijital çevresel ayak izinin azaltılmasına katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, enerji tüketimini azaltmak, ekipman ömrünü uzatmak ve gereksiz veri aktarımı ile depolamayı azaltmak amacıyla dijital uygulamalarını ve BT ekipmanlarını sorumlu şekilde yönetir. İşletme büyüklüğüne göre asgari uygulama sayısı: • 50'den az çalışanı olan işletmeler: en az 1 uygulama; • 50 ve üzeri çalışanı olan işletmeler: en az 3 uygulama. Örnek uygulamalar: a) dijital iletişimin optimize edilmesi: toplu e-posta ve bültenlerin sıklığını veya boyutunu azaltmak, kullanılmayan platformlardan çıkmak, otomatik oynatma ve bulut senkronizasyonu gibi gereksiz işlevleri kapatmak; b) düşük etkili dijital altyapı tercih etmek: daha düşük karbon emisyonuna sahip veya yenilenebilir enerji kullanan veri hizmetleri ve barındırma sağlayıcılarını seçmek; c) düşük etkili BT ekipmanı temin etmek: • enerji verimli modeller (örneğin Energy Star, EPEAT), • iyi durumda yenilenmiş veya ikinci el ekipman, • uzun ömürlü ve tamir edilebilir cihazlar;

		d) personelde sorumlu dijital kullanım alışkanlıklarını teşvik etmek: • kullanılmayan cihazların kapatılması, • gereksiz video/streaming kullanımından kaçınılması veya çözünürlüğün düşürülmesi, • gereksiz dosya ve e-postaların silinmesi veya arşivlenmesi, • enerji tasarruf modlarının kullanılması, • yapay zekâ araçlarının sorumlu kullanımı; e) misafir kaynaklı dijital emisyonları sınırlamak: • yüksek emisyonlu eğlence hizmetlerini sunmamak (örneğin streaming platformları), • cihazlarda düşük enerji veya eco mod seçenekleri sunmak; f) personel için farkındalık ve eğitim faaliyetleri düzenlemek: • dijital sürdürülebilirlik, veri etiği, erişilebilirlik gibi konuları kapsayan eğitimler; g) dijital varlığın çevresel etkisini azaltmak: • web sitesinin çevresel performansını değerlendirmek, • enerji verimli web tasarımı (hafif tasarım, düşük medya boyutu, yenilenebilir enerji ile çalışan hosting). Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • seçilen dijital sürdürülebilirlik uygulamalarını açıklayan kısa bir politika veya doküman (çalışan sayısına göre en az 1 veya 3 uygulama), • satın alma kayıtları, ekipman listeleri, eğitim materyalleri veya ilgili diğer belgeleri sunar. Görsel incelemede denetçi; ekran ayarları, bilgilendirme materyalleri veya kullanılan ekipmanları yerinde gözlemleyebilir veya personel görüşmeleri ile doğrulama yapabilir.
6.11	Mobilya, demirbaş ve sarf malzemeleri; kullanım ömürlerini uzatmak	Uygunluk Mobilya, demirbaş ve diğer dayanıklı ürünlerin kullanım ömrünün uzatılması; yeni üretim ihtiyacını azaltır, atık oluşumunu düşürür ve karbon emisyonlarını minimize eder. Kullanılmayan ürünlerin bağışlanması veya yeniden değerlendirilmesi ise hem çevresel hem de sosyal fayda sağlar.

	amacıyla yenilenir, ileri dönüştürülür (upcycle) veya bağışlanır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, dayanıklı ürünlerin (mobilya, demirbaş, malzeme ve sarf ürünleri) ömrünü uzatmayı önceliklendirir. Bu kapsamda: a) yenileme veya ileri dönüştürme (upcycling): • işletme içinde veya üçüncü taraf aracılığıyla gerçekleştirilir, • ürünün kullanım ömrünü uzatır ve yeni ürün alımını önler; ve/veya b) bağış: • işletme içinde tekrar kullanılamayan ürünler, • yeniden kullanım, yeniden satış veya yeniden üretim imkânı sağlayan sosyal kuruluşlara bağışlanır. Bağış öncesinde özel işlem gerektiren ürünlere (örneğin teknolojik cihazlarda veri silme) dikkat edilir. Bağışlanan ürünlerin temiz, güvenli ve çalışır durumda olması önerilir; böylece alıcı kuruluşlara ek bir yük oluşturulmaz. Gıda bağışları bu kriter kapsamında değildir (bkz. kriter 6.15). Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • son 24 ay (yeniden başvuranlar için) veya 6 ay (ilk başvuranlar için) içinde yapılan yenileme veya ileri dönüştürme çalışmalarına ait belgeleri; ve/veya • son 6 aya ait bağış sözleşmeleri, teslim tutanakları veya ilgili yazışmaları sunar.
Yiyecek & İçecek		
6.12	İşletme; organik, ve/veya çevre etiketli, ve/veya	Uygunluk Bu kriter; CO₂ emisyonlarının azaltılması, hayvan refahının iyileştirilmesi ve yerel ekonomilerin desteklenmesi yoluyla sürdürülebilir gıda sistemlerini teşvik eder. Sertifikalı veya yerel ürünlerin tercih edilmesi, endüstriyel tarımın neden olduğu çevresel etkileri azaltır.

	adil ticaret sertifikalı, ve/veya yerel olarak üretilmiş farklı kategorilerde yiyecek ve içecek (F&B) ürünleri satın alır ve tanıtır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A^①	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme; organik ve/veya çevre etiketli ve/veya adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş yiyecek ve içecek (F&B) ürünlerini satın alır ve tanıtır. Oteller ve Hosteller (HH), Kamp Alanları ve Tatil Parkları (CHP), Küçük Konaklama Tesisleri (SA), Konferans Merkezleri (CC) ve Turistik Cazibe Merkezleri (A), bu koşulları karşılayan en az 5 yiyecek ve içecek ürünü satın alır. Restoranlar/kafeler (R) ise koşulları karşılayan en az 10 ürün satın alır. Bu ürünler önemli miktarlarda ve/veya günlük olarak kullanılır ve tesis kategorisine bağlı olarak en az 5 veya 10 farklı ürün kategorisini kapsar. Uygun ürün kategorileri şunlardır: a) Sıcak içecekler (ör. kahve, çay ve sıcak çikolata); b) Soğuk alkolsüz içecekler (ör. meyve suları ve kombuça); c) Alkollü içecekler (ör. şarap, bira ve likörler); d) Süt ürünleri (ör. süt, yoğurt, peynir ve bitkisel alternatifler); e) Unlu mamuller (ör. ekmek ve hamur işleri); f) Meyveler/sebzeler (kurutulmuş veya konserve edilmiş ürünler dâhil); g) Tahıllar ve nişastalı ürünler (ör. makarna, pirinç, un ve patates); h) Şarküteri ürünleri, balık, kümes hayvanları ve yumurta; i) Çeşniler, sürülebilir ürünler ve tatlandırıcılar (ör. bal, reçel, şeker ve soslar); j) Baklagiller, sert kabuklu yemişler ve tohumlar (ör. fasulye, mercimek, nohut, sert kabuklu yemişler ve tohumlar); k) Sıvı yağlar, sirkeler ve yemeklik yağlar (ör. zeytinyağı, kolza yağı, ayçiçek yağı ve sirke); l) Otlar, baharatlar ve çeşnilendiriciler (ör. taze otlar, kurutulmuş otlar ve baharatlar). Organik, çevre etiketli veya adil ticaret etiketli ürünler, ulusal ya da uluslararası kuruluşlar tarafından sertifikalandırılır. Ürünler, taşımadan kaynaklanan çevresel ayak izini azaltmak ve yerel ekonomiyi desteklemek amacıyla mümkün olduğunca yerel olarak üretilir. Yerel ürünler, tesisin 100 km'lik çevresi içinde üretilen ürünlerdir. Bu kapsama tesis bünyesinde yetiştirilen ürünlerin yanı sıra aynı mesafe içinde doğal ortamdan avlanan veya toplanan ürünler de dâhildir. Ayrıca yerel üreticiler, ulusal standartlarda yer alan tanıma göre Küçük veya Orta Büyüklükte İşletme (KOBİ) niteliğini taşımalıdır. Tesisin konumu nedeniyle 100 km'lik mesafe içinde hiçbir üreticinin bulunmadığı istisnai durumlarda, tesise en yakın üretici tercih edilir. Böyle bir durumda tesis, söz konusu üreticinin neden tercih edildiğini açıklayan yazılı ve imzalı bir gerekçe sunar. Bu gerekçe, örneğin üreticinin belirli bir sürdürülebilirlik misyonuna sahip olması olabilir. Yüzölçümü 1 milyon km²'yi aşan ülkelerde bulunan tesisler için genel olarak kabul edilebilir azami mesafe 500 km'dir. Ayrıca kanıtlanabilir sürdürülebilirlik uygulamalarına, hayvan refahı standartlarına veya sertifikalara sahip yerel üreticilere öncelik verilmelidir. Uygulanabilir olduğu durumlarda sertifikalı ürünlerin seçiminde hayvanlara yönelik muamele, yetiştirme yöntemleri, yaşam koşulları ve kesim uygulamaları dikkate alınmalıdır. Ancak yalnızca sürdürülebilir uygulamalara veya hayvan refahına
--	---	---

	uygunluk, bu kriterin karşılanması için yeterli değildir. Tesislerin ürün seçimini mevsimsel bulunabilirlik ve yerel hasat dönemlerine göre planlaması da teşvik edilir. Organik ve/veya çevre etiketli ve/veya adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş ürünlerin hangileri olduğunun, mevzuatla yasaklanmadığı sürece, açıkça belirtilmesi önemle tavsiye edilir. Bu bilgilendirme menüde veya büfedeki yönlendirme levhalarında yer alabilir. Ürünler, simgeler veya kolay anlaşılabilir diğer iletişim araçları kullanılarak belirtilir. Ayrıca balık ve et ürünlerinin menşelerinin her zaman belirtilmesi ve alerjen bilgilerinin menü ile büfede gösterilmesi tavsiye edilir. Tesisin, bu tür ürünlerin sayısını ve kapsamını zaman içinde aşamalı olarak artırarak toplam yiyecek ve içecek sunumunun daha büyük bir bölümünü kapsamasını hedeflemesi de önemle tavsiye edilir. Bu kriter esas olarak misafirlere sunulan yiyecek ve içecek ürünleriyle ilgili olmakla birlikte, personel yemekhanesinde de uygulanması tavsiye edilir. Yalnızca ısıtma işleminin gerçekleştirildiği mutfaklarda sunulan hazır yemekler bu kriterden muaftır. Ulusal mevzuat veya ülke çapında geçerli kısıtlamalar nedeniyle bu kritere uygunluk sağlanamaması durumunda 6.12 kriteri Uygulanamaz (N/A) olarak işaretlenir ve 6.17 kriteri Zorunlu Kriter olarak uygulanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, kategorisine bağlı olarak sertifikalı veya yerel olarak üretilmiş en az 5 ya da 10 yiyecek ve içecek (F&B) ürününü kapsayan bir liste sunar. Bu ürünler en az 5 veya 10 farklı ürün kategorisini temsil etmelidir. Listede, ürünlerin organik, çevre etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş olduğunu doğrulayan sertifikalar, çevre etiketleri veya diğer kanıtlar açıkça belirtilir. Uygulanabilir olduğu istisnai durumlarda işletme, 100 km sınırının dışındaki belirli bir yerel üreticiden ürün temin etme nedenini açıklayan bir gerekçe sunar. Saha incelemesi sırasında denetçi, listelenen yiyecek ve içecek ürünlerinin kriterlere uygunluğunu doğrulamak amacıyla işletmenin deposunda veya restoranında, Sözlük'te açıklanan Metodoloji A'ya göre örnekleme yoluyla kontrol gerçekleştirir. Denetçinin tutarsızlık tespit etmesi veya usulsüzlükten şüphelenmesi durumunda, listelenen ürünlerin organik, çevre etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş olduğunu doğrulamak amacıyla tedarikçi adreslerini içeren faturalar, satın alma siparişleri veya sözleşmeler talep edilebilir. Bu belgeler, ulusal veya uluslararası kuruluşlarca düzenlenen sertifikaların doğrulanması ya da tedarikçilerin işletmeye olan mesafesinin kontrol edilmesi amacıyla kullanılabilir.
--	---

6.13	İşletme, tehdit altında olan veya koruma altındaki türlerden elde edilen balık, deniz ürünü ve et satın almaz. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Tehdit altında veya koruma altındaki türlerden elde edilen ürünlerin tüketimi, biyolojik çeşitlilik kaybına ve ekosistemlerin bozulmasına doğrudan katkı sağlar. Bu ürünlerden kaçınmak, hassas türlerin korunmasını ve sürdürülebilir tedarik uygulamalarını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, satın alma politikasının bir parçası olarak tehdit altındaki türlerden elde edilen veya ticareti uluslararası ya da ulusal koruma kuralları kapsamında yasaklanmış veya sınırlandırılmış balık, deniz ürünü ve et ürünlerini satın almaz. Türlerin koruma durumunu kontrol etmek için IUCN Tehdit Altındaki Türlerin Kırmızı Listesi'nin veya CITES (Nesli Tehlike Altında Olan Yabani Hayvan ve Bitki Türlerinin Uluslararası Ticaretine İlişkin Sözleşme) Eklerinin kullanılması tavsiye edilir. İşletme; Hassas, Tehlikede veya Kritik Tehlikede olarak sınıflandırılan türler ile ticari amaçlı ticareti yasaklanmış veya sınırlandırılmış türleri satın almaz. Balık ve deniz ürünleri için yerel stokların, balıkçılık faaliyetlerinin ve tedarik uygulamalarının sürdürülebilirliğine ilişkin ek bir rehber kaynağı olarak yerel bir balık ve deniz ürünleri rehberi (ör. <i>Good Fish Guide</i>, <i>Mr. Good Fish</i>, <i>Seafood Watch</i> veya bunlara eşdeğer kabul görmüş bir rehber) kullanılabilir. Genel olarak "kırmızı/kaçının" şeklinde derecelendirilen türlerden kaçınılır. Uygun olduğu durumlarda WWF Deniz Ürünleri Rehberleri gibi küresel rehberlerden de yararlanılabilir. Ayrıca sertifikalı su ürünleri yetiştiriciliğine yönelik kabul görmüş çevre etiketleri, tehdit altındaki türlerden elde edilmeyen ve bu türleri içermeyen ürünlerin belirlenmesine yardımcı olabilir. Habitatların doğrudan tahrip edilmesi, yüksek oranda hedef dışı avlanma, türlerin azalmasına katkıda bulunma veya ekosistemlerin geniş ölçekli dönüşümüne neden olma gibi yollarla biyolojik çeşitliliğe doğası gereği zarar veren uygulamalardan (ör. dip trolü ve siyanürle balıkçılık) elde edilen ürünler kesinlikle kapsam dışında tutulur. Satın alma, menü planlama ve yemek hazırlama süreçlerinde görev alan ilgili personel (ör. satın alma personeli, aşçılar/mutfak yönetimi ve yiyecek-içecek yöneticileri), işletmenin tehdit altındaki veya koruma altındaki türleri satın almama taahhüdü hakkında bilgi sahibidir. Bu personelin, sipariş vermeden veya teslimatları kabul etmeden önce türlerin koruma durumunu doğrulamak amacıyla güncel bir referans listesine/rehbere erişimi bulunur ve bu kaynakları nasıl kullanacağını bilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • güncel menüsünü, • kullanılan balık, deniz ürünü ve et türlerini gösteren listeyi, • varsa son 24 ay (yeniden başvurular için) veya 6 aya (ilk başvurular için) ait fatura ve satın alma kayıtlarını sunar.
------	--	---

		Görsel incelemede denetçi; buzdolabı, dondurucu ve depolama alanlarını kontrol ederek uygunluğu doğrular.
6.14	En az 1 vejetaryen başlangıç, 1 vejetaryen ana yemek ve ayrıca en az 1 vegan başlangıç veya ana yemek sunulur ve bu seçenekler menüde/büfede açıkça belirtilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Vejetaryen ve vegan alternatiflerin sunulması, gıda hizmetlerinin çevresel etkisini azaltmada önemli bir rol oynar. Endüstriyel hayvancılık; iklim değişikliği, ormansızlaşma, biyolojik çeşitlilik kaybı, su kirliliği ve arazi bozulmasının başlıca nedenlerinden biridir. Bitki bazlı beslenme ise daha az kaynak kullanır ve daha düşük sera gazı emisyonuna yol açar. Ayrıca bu kriter, misafirler ve personel arasında artan sağlıklı ve etik beslenme taleplerine de yanıt verir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tüm yemek hizmetlerinde (kahvaltı, öğle, akşam) ve kendi bünyesindeki tüm restoran, kafe ve yiyecek alanlarında: • en az 1 vejetaryen başlangıç, • en az 1 vejetaryen ana yemek, • ve en az 1 vegan başlangıç veya ana yemek sunar. Bu seçenekler menüde veya büfede ikonlar veya benzeri anlaşılır işaretlerle açıkça belirtilir. Ayrıca: • personel yemekhanesinde de talep üzerine vejetaryen/vegan seçenekler sunulur, • haftalık menü uygulayan işletmelerde her gün vejetaryen/vegan seçenek bulunur ve haftalık çeşitlilik sağlanır, • sabit menü sunan işletmelerde de vejetaryen seçenekler açıkça yer alır. Alternatif uygulamalar teşvik edilir: • varsayılan olarak vejetaryen menü sunmak ve et/balık opsiyonunu ek seçenek yapmak, • aynı yemeğin vejetaryen ve etli versiyonlarını sunmak. Menüde, bitki bazlı beslenmenin çevresel ve sağlık faydalarına ilişkin kısa bir bilgilendirme yapılması önerilir. Bitki bazlı yemeklerin dengeli olması teşvik edilir: • yaklaşık 1/3 protein kaynağı (baklagiller, tofu vb.), • 1/3 tahıl, • 1/3 sebze/meyve.

		Az işlenmiş ve doğal içeriklerin kullanılması önerilir. Denetim kanıtları Görsel incelemede denetçi: • gerekli sayıda ve türde vejetaryen/vegan seçeneklerin sunulduğunu, • bu seçeneklerin menü veya büfede açıkça belirtildiğini, • menülerin tekrar etmeyecek şekilde çeşitlendirildiğini doğrular.
6.15	İşletme, gıda israfını azaltmaya yönelik girişimlerde bulunur. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Gıda hizmetlerinin çevresel etkisini azaltmak ve gereksiz maliyetleri düşürmek amacıyla işletme, oluşan gıda atığı miktarını azaltmaya yönelik proaktif önlemler alır. Öncelik, gıda israfının önlenmesidir ("upstream"); ardından kalan gıdanın yeniden kullanımı veya dağıtımı ("downstream"); son aşamada ise geri dönüşüm veya kompostlama gelir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, gıda israfını azaltmaya yönelik en az 2 uygulama gerçekleştirir. Otel & Hostel (HH), Kamp Alanları ve Tatil Parkları (CHP), Konferans Merkezleri (CC), Restoran/kafeler (R) ve Ziyaret Alanları (A) ayrıca bir gıda israfı azaltım planı hazırlar ve uygular. Bu plan: • işletmede oluşan başlıca gıda atığı kaynaklarını belirler, • hazırlık ve servis süreçlerinde atığı azaltmaya yönelik somut aksiyonları içerir, • hem önleyici (upstream) hem de yeniden kullanım/dağıtım (downstream) stratejilerini kapsar. Küçük konaklama tesisleri (SA) için bu plan önerilir ancak zorunlu değildir. Plan kapsamında şu konular değerlendirilir: a) Gıda miktarı ve çeşitleri optimize edilebilir mi? b) Tabaklar küçültülebilir mi veya yarım porsiyon seçenekleri sunulabilir mi? c) Gıdaların saklama ve sunum yöntemleri iyileştirilebilir mi? d) Açık büfe yerine porsiyon servise geçilebilir mi? e) Artan gıdalar nasıl yeniden kullanılabilir veya bağışlanabilir? Planın, oluşan gıda atığının miktarını, türünü ve maliyetini izleyen bir sistem içermesi önerilir. İşletme aşağıdaki uygulamalardan en az 2'sine odaklanabilir: Upstream (önleyici) örnekler: • porsiyon kontrolü (küçük tabaklar, yarım porsiyonlar), • talep tahmini (doluluk oranı, rezervasyonlar), • menü planlaması (bozulabilir ürünlerin etkin kullanımı), • stok yönetimi (FIFO – ilk giren ilk çıkar),

		• personel eğitimi (depolama, hazırlık, stok yönetimi). Downstream (yeniden kullanım/dağıtım) örnekler: • artan gıdaların farklı yemeklerde kullanılması, • gıda bankalarına veya yardım kuruluşlarına bağış, • "israf karşıtı" menü seçenekleri sunma, • gün sonunda satılmayan ürünlerde indirim, • uygun durumlarda personel için kullanım, • misafirlere artan yemekleri paketleme imkânı sunma (mevzuata uygun şekilde). Misafirlerin de sürece dahil edilmesi teşvik edilir. Bunun için: • büfelerde "ihtiyacın kadar al" gibi yönlendirmeler, • menülerde porsiyon seçeneklerinin belirtilmesi, • odalarda veya kahvaltı alanlarında bilgilendirici mesajlar yer alabilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, gıda israfını azaltmak amacıyla uygulanan faaliyetlere ilişkin kanıtları sunar. Bu kanıtlar; mutfak eğitim kayıtlarını, büfede bulunan bilgilendirme/yönlendirme levhalarına ait fotoğrafları veya bağış kayıtlarını içerebilir. Belirli durumlarda Oteller ve Hosteller (HH), Kamp Alanları ve Tatil Parkları (CHP), Konferans Merkezleri (CC), Restoranlar/Kafeler (R) ve Turistik Cazibe Merkezleri (A), gıda israfını azaltma planını sunar. Mümkün olduğu durumlarda, uygulanan faaliyetler görsel inceleme yoluyla da doğrulanır.
6.16	Su kalitesinin yeterli olduğu durumlarda, misafirlere musluk suyu sunulur. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Şişelenmiş suyun taşınması, üretimi ve ambalaj atıkları (plastik, alüminyum, cam) nedeniyle oluşan çevresel etkileri azaltmak amacıyla, yerel su kalitesinin uygun olduğu durumlarda işletme misafirlere musluk suyu sunar. Uygulamaya yönelik beklentiler Musluk suyu en azından restoranlarda, toplantı odalarında ve personel alanlarında sunulur; ayrıca resepsiyon, spor salonu gibi alanlarda da sunulabilir. Misafir odalarında işletme: • tesis içinde doldurulan kaplarda musluk suyu sunar, • odalarda bardak bulundurur veya • musluk suyunun içilebilir olduğunu belirten bilgilendirme (afiş, oda içi bilgi, dijital içerik) sağlar. Tek kullanımlık şişe su (yeniden kullanılabilir cam şişeler dahil dışarıdan şişelenmiş su) sunulması bu kriteri karşılamaz. Musluk suyu: • uygun kaliteye sahipse doğrudan sunulabilir veya filtrelenebilir,

		• standart olarak şişe su yerine sunulmalıdır (isteğe bağlı satın alma mümkün olabilir). Eğer musluk suyu içme standartlarını karşılamıyorsa: • kriter "Uygulanamaz (N/A)" olarak değerlendirilir, • su analizi veya yetkili kurum raporu sunulur. Bu durumda ayrıca: • uygun filtreleme sistemleri (aktif karbon, ters ozmoz vb.) kurulması önerilir, • en sürdürülebilir alternatif (örneğin büyük hacimli tekrar kullanılabilir damacanalara) belirlenir ve gerekçelendirilir, • küçük şişe su kullanımı mümkün olduğunca azaltılır. Turistik bölgelerde su teknik olarak içilebilir olsa bile hassasiyet yaratıyorsa, filtre ihtiyacını belirleyen analiz yapılır. Eğer işletme sınıflandırması gereği odalarda ücretsiz su sunmak zorundaysa: • musluk suyu yine birincil seçenek olur, • dolum istasyonları sağlanır, • yeniden kullanılabilir şişe kullanımı teşvik edilir. Denetim kanıtları Denetimde: • musluk suyunun gerekli tüm alanlarda sunulduğu görsel olarak doğrulanır, • gerekli durumlarda su analiz raporları veya yasal belgeler sunulur, • ücretsiz su zorunluluğu varsa dolum imkânlarının sağlandığı doğrulanır.
6.17	İşletmede kullanılan tüm Yiyecek & İçecek (F&B) ürünlerinin en az %10'u organik ve/veya eko-etiketli ve/veya adil ticaret sertifikalı ve/veya yerel üretimdir. (K) HH, CHP, SA, CC,	Uygunluk Bu kriter; CO₂ emisyonlarının azaltılması, hayvan refahının iyileştirilmesi ve yerel ekonomi ile küçük üreticilerin desteklenmesi yoluyla sürdürülebilir gıda sistemlerini teşvik eder. Sertifikalı veya yerel ürünlerin tercih edilmesi, taşıma kaynaklı emisyonları azaltır ve etik üretim uygulamalarını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler Kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, bar/kafe ve işletme bünyesinde yönetiliyorsa oda servisi dâhil olmak üzere ana hizmet alanlarında kullanılan tüm yiyecek ve içecek (F&B) ürünlerinin en az %10'u organik ve/veya çevre etiketli ve/veya adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş olmalıdır. Bu ürünlerin tercihen önemli miktarlarda ve/veya günlük olarak kullanılması gerekir. Oda servisi hizmetinin dışarıdan temin edilmesi durumunda kriter, oda servisi kapsamında sunulan ürünlere uygulanmaz. %10'luk eşik, yeniden başvuran işletmeler için son 24 ay, ilk kez başvuran işletmeler için ise son 6 ay içinde satın alınan yiyecek ve içecek ürünlerinin toplam ağırlığı, hacmi ve/veya parasal değeri esas alınarak hesaplanır. İşletme, bu kritere uygunluğunu göstermek amacıyla ilgili dönem içinde satın alınan yiyecek ve içecek ürünlerinin toplam ağırlığını, hacmini ve/veya parasal değerini gösteren belgeleri sunar. Bununla birlikte organik, çevre etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel

	R, A	olarak üretilmiş yiyecek ve içecek ürünlerinin karşılık gelen ağırlığını, hacmini ve/veya parasal değerini gösteren faturaları veya bir ürün listesini de sunar. Organik, çevre etiketli veya adil ticaret etiketli ürünler, ulusal ya da uluslararası kuruluşlar tarafından tanınmış olmalıdır. Ürünler, taşımadan kaynaklanan çevresel ayak izini azaltmak ve yerel ekonomiyi desteklemek amacıyla mümkün olduğunca yerel olarak üretilir. Yerel ürünler, işletmenin 100 km'lik çevresi içinde üretilen ürünler olarak tanımlanır. Bu kapsama işletme bünyesinde yetiştirilen ürünlerin yanı sıra aynı mesafe içinde doğal ortamdan avlanan veya toplanan ürünler de dâhildir. Ayrıca yerel üreticiler, ulusal standartlarda yer alan tanıma göre mikro işletmeler dâhil olmak üzere Küçük veya Orta Büyüklükte İşletme (KOBİ) niteliğini taşımalıdır. İşletmenin konumu nedeniyle 100 km'lik mesafe içinde hiçbir üreticinin bulunamadığı istisnai durumlarda, işletmeye en yakın üretici tercih edilir. Böyle bir durumda işletme, söz konusu üreticinin neden tercih edildiğini açıklayan yazılı ve imzalı bir gerekçe sunar. Bu gerekçe, örneğin üreticinin belirli bir sürdürülebilirlik misyonuna sahip olması olabilir. Yüzölçümü 1 milyon km²'yi aşan ülkelerde bulunan işletmeler için genel olarak kabul edilebilir azami mesafe 500 km'dir. Kanıtlanabilir sürdürülebilirlik uygulamalarına, hayvan refahı standartlarına veya sertifikalara sahip yerel üreticilere de öncelik verilmelidir. Ancak yalnızca sürdürülebilir uygulamalara veya hayvan refahına odaklanması, bu kriterin karşılanması için yeterli değildir. Uygulanabilir olduğu durumlarda sertifikalı ürünlerin seçiminde hayvanlara yönelik muamele, yetiştirme yöntemleri, yaşam koşulları ve kesim uygulamaları dikkate alınmalıdır. İşletmelerin ürün seçimini mevsimsel bulunabilirlik ve yerel hasat dönemlerine göre planlaması da teşvik edilir. İşletmenin bu tür ürünlerin sayısını ve kapsamını zaman içinde aşamalı olarak artırarak toplam yiyecek ve içecek sunumunun daha büyük bir bölümünü kapsamasını hedeflemesi önemle tavsiye edilir. Bu kriter esas olarak misafirlere sunulan yiyecek ve içecek ürünleriyle ilgili olmakla birlikte, personel yemekhanesinde de uygulanması tavsiye edilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, aşağıdaki hususları gösteren belgeleri (liste veya faturalar) sunar: • Yeniden başvuran işletmeler için son 24 ay, ilk kez başvuran işletmeler için ise son 6 ay içinde satın alınan yiyecek ve içecek (F&B) ürünlerinin toplam ağırlığı, hacmi ve/veya parasal değeri; • %10'luk eşiğe uygunluğu göstermek amacıyla organik, çevre etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel olarak üretilmiş yiyecek ve içecek ürünleri. Uygulanabilir olduğu durumlarda işletme, 100 km sınırının dışındaki belirli yerel üreticilerden ürün temin edilmesinin gerekçesini sunar.
--	------	---

		Saha incelemesi sırasında denetçi, listelenen yiyecek ve içecek ürünlerinin uygunluğunu doğrulamak amacıyla en az bir depolama alanında veya bir restoranda, Sözlük'te açıklanan Metodoloji A'ya göre örnekleme yoluyla kontrol gerçekleştirir.
6.18	İşletmede kullanılan tüm Yiyecek & İçecek (F&B) ürünlerinin en az %25'i organik ve/veya eko-etiketli ve/veya adil ticaret sertifikalı ve/veya yerel üretimdir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Bu kriter; CO₂ emisyonlarının azaltılması, hayvan refahının iyileştirilmesi ve yerel ekonomi ile küçük üreticilerin desteklenmesi yoluyla sürdürülebilir gıda sistemlerini teşvik eder. Sertifikalı veya yerel ürünlerin tercih edilmesi, taşıma kaynaklı emisyonları azaltır ve etik üretim uygulamalarını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, kahvaltı, öğle, akşam, bar/kafe ve (varsa ve işletme tarafından yönetiliyorsa) oda servisi dahil ana hizmet alanlarında kullanılan tüm F&B ürünlerinin en az %25'inin: • organik, • eko-etiketli, • adil ticaret sertifikalı ve/veya • yerel üretim olmasını sağlar. Bu ürünlerin mümkün olduğunca günlük kullanımda ve anlamlı miktarlarda yer alması beklenir. Oda servisi dış kaynaklı ise kapsam dışındadır. %25 oranı; son 24 ay (yeniden başvuranlar) veya son 6 ay (ilk başvuranlar) içinde satın alınan ürünlerin toplamı: • ağırlık, • hacim ve/veya • mali değerine göre hesaplanır. İşletme bu oranı göstermek için: • toplam satın alımları, • sertifikalı/yerel ürünlerin miktarını gösteren faturalar veya listeleri sunar. Sertifikalar ulusal veya uluslararası düzeyde tanınmış olmalıdır. Yerel ürünler: • işletmeye 100 km mesafe içinde üretilmiş olmalıdır, • tesis içinde yetiştirilen veya aynı yarıçapta doğal olarak elde edilen ürünleri kapsar, • üreticiler KOBİ statüsünde olmalıdır. Eğer 100 km içinde uygun üretici bulunamazsa: • en yakın alternatif tercih edilir, • bu tercihin gerekçesi yazılı olarak sunulur. (Büyük yüzölçümlü ülkelerde bu mesafe 500 km'ye kadar çıkabilir.) Ayrıca:

		• sürdürülebilir üretim ve hayvan refahı kriterlerine sahip yerel üreticiler tercih edilir, • ürün seçimi mevsimselliğe göre planlanır. Bu uygulamaların zamanla artırılması ve daha geniş ürün gruplarını kapsamayı teşvik edilir. Personel yemekhanesinde uygulanması da önerilir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • toplam satın alım miktarını ve • sertifikalı/yerel ürünlerin oranını gösteren belgeleri (fatura/liste) sunar. Gerekirse 100 km dışındaki üreticiler için gerekçeler ibraz edilir. Görsel incelemede denetçi, en az 1 depo veya restoranda ürünleri kontrol ederek uygunluğu doğrular.
6.19	İşletmede sunulan tüm başlangıç ve ana yemeklerin en az %30'u vejetaryendir veya alternatif olarak haftada en az 1 gün boyunca hem misafirlere hem de personele yalnızca vejetaryen veya vegan yemekler sunulur. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Et tüketim sıklığının azaltılması ve bitki bazlı gıda seçeneklerinin artırılması; sera gazı emisyonlarının düşürülmesi, toprak ve su kaynakları üzerindeki baskının azaltılması ve daha sağlıklı beslenme biçimlerinin desteklenmesi açısından temel bir stratejidir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme aşağıdaki seçeneklerden birini uygular: a) Sunulan tüm başlangıçların ve ana yemeklerin %30'u vejetaryendir. Bu gereklilik, işletme bünyesinde yönetilen tüm restoranlar, açık büfeler (büfede sunulan ürünlerin %30'u vejetaryen olmalıdır) ve personel yemekhaneleri için geçerlidir veya b) Alternatif olarak haftada en az bir gün, tüm öğünlerde (kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeği), işletme bünyesinde yönetilen tüm restoranlarda ve personel yemekhanelerinde yalnızca vejetaryen ve/veya vegan yiyecek seçenekleri sunulur. Ayrıca herhangi bir yiyecek ve içecek (F&B) hizmetinin temel konaklama hizmetinin bir parçası olması durumunda (ör. kahvaltı, yarım pansiyon öğünleri veya konferans ikram hizmetleri), bu hizmet dışarıdan yönetiliyor olsa bile vejetaryen/vegan gün kriterine uygunluk zorunludur. İşletme, kendi bünyesinde bulunan ancak dışarıdan yönetilen tüm restoranları bu girişim hakkında resmî olarak yazılı biçimde bilgilendirir ve girişime uyum sağlamaları için teşvik eder.

		Vejetaryen yiyecek seçenekleri veya vejetaryen gün uygulaması tüm menülerde açıkça gösterilir; uygulama misafirlere ve personele olumlu, bilgilendirici ve ilgi çekici bir şekilde duyurulmalıdır (ör. bilgilendirme levhaları, menü panoları veya dijital menüler aracılığıyla). İşletmenin bu kriteri uygunluğunu kanıtlamak amacıyla menünün veya vejetaryen gün tanıtımının bir fotoğrafını sunması gerekir. Denetim kanıtları Denetim sırasında aşağıdaki kanıt türlerinden biri kabul edilir: a) Görsel inceleme yoluyla işletme bünyesinde yönetilen tüm restoranlarda, açık büfelerde ve personel yemekhanesinde sunulan başlangıçların ve ana yemeklerin en az %30'unun vejetaryen olduğu doğrulanır veya b) İşletme, haftada en az bir gün kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinde yalnızca vejetaryen/vegan yemeklerin sunulduğunu gösteren haftalık menüyü sunar. İşletme ayrıca personele sunulan yiyeceklerin kriterlere uygun olduğunu gösteren kanıtları (ör. menü planı veya yönetim beyanı) sunar. Dışarıdan yönetilen tüm restoranlar için girişim hakkında bilgilendirildiklerini ve katılım sağlamaya teşvik edildiklerini gösteren yazılı bir bildirim (ör. e-posta) sunulur. Denetçi ayrıca fiziksel veya dijital menü gösterimlerine ve vejetaryen günü ya da vejetaryen yemeklerin %30 oranında sunulmasını tanıtan iletişim materyallerine veya bilgilendirme levhalarına ait fotoğraf ya da ekran görüntülerini talep edebilir. Bu seçenekler, işletme bünyesinde yönetilen tüm restoranların menülerinde ve büfelerinde açıkça belirtilmelidir.
6.20	İşletme, en az 1 vegan başlangıç, 1 vegan ana yemek ve 1 vegan tatlı sunar. (K)	Uygunluk Vegan beslenme, et ve süt ürünlerine kıyasla daha düşük çevresel etkiye sahiptir. Bu nedenle vegan seçeneklerin sunulması hem çevresel sürdürülebilirliği destekler hem de misafirlerin artan bitki bazlı beslenme talebine yanıt verir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme: • en az 1 vegan başlangıç, • en az 1 vegan ana yemek,

	HH, CHP, SA, CC, R, A	• en az 1 vegan tatlı sunar. Bu uygulama: • işletme bünyesindeki tüm restoranlar, • açık büfeler için geçerlidir. Personel yemekhanesinde uygulanması da önerilir. Vegan seçenekler: • menüde veya büfede açıkça belirtilir, • ikonlar veya kolay anlaşılır işaretlerle gösterilir. İşletme, bu kriterin karşılandığını göstermek için menü görseli sunar. Kahvaltı büfelerinde de ek vegan seçenekler sunulması teşvik edilir. Denetim kanıtları Denetimde: • en az 1 vegan başlangıç, ana yemek ve tatlının sunulduğu, • vegan seçeneklerin menü veya büfede açıkça belirtildiği görsel inceleme ile doğrulanır.
Yıkama ve Temizlik		
6.21	Nevresim ve havlular varsayılan olarak her gün değiştirilmez ve değişim prosedürlerine ilişkin	Uygunluk Nevresim ve havluların sık değiştirilmesi; su, enerji ve deterjan kullanımını artırarak çevresel etkiyi yükseltir. Misafirlerin bilgilendirilmesi sayesinde gereksiz yıkama azaltılırken, misafir tercihleri de korunur. Uygulamaya yönelik beklentiler Banyoda havluların talep üzerine değiştirileceğini belirten, yatak odasında ise nevresimlerin talep üzerine değiştirileceğini açıklayan bilgilendirme bulunur. Bu bilgilendirme:

	bilgilendirme misafir odalarında açıkça sunulur. (Z) HH, CHP, SA	• havlu ve nevresimlerin her gün rutin olarak değiştirilmediğini, • belirli aralıklarla (örneğin 3 günde bir) veya yalnızca talep üzerine değiştirildiğini açıklar. Misafirlere: • daha sık veya daha seyrek değişim talep edebilecekleri, • bunun için resepsiyon veya mevcut iletişim yöntemlerini kullanabilecekleri bilgisi verilir. Bilgilendirme alternatif olarak: • TV ekranı, • oda bilgi dosyası, • QR kod gibi yöntemlerle de sunulabilir. İlk kez başvuran işletmeler, başvuru sırasında bu metnin taslağını da sunar. Misafirlerin doğru şekilde bilgilendirilmesi için ayrıca: • rezervasyon sırasında, • check-in esnasında, • varış öncesi iletişimde bu bilginin paylaşılması önerilir. Check-in sırasında misafirlere tercihleri sorulması da teşvik edilir. Ayrıca: • oda, rezervasyondaki kişi sayısına göre hazırlanmalıdır (örneğin tek kişilik oda için 1 set havlu). Denetim kanıtları Denetimde, misafir odalarında nevresim ve havlu değişimine ilişkin bilgilendirmelerin bulunduğu görsel olarak kontrol edilir.
6.22	İşletme, misafirlerine oda temizliğinden tamamen vazgeçme veya	Uygunluk Günlük tam oda temizliği; yüksek miktarda su, enerji ve kimyasal kullanımına neden olur. Misafirlere temizlikten vazgeçme veya kısmi temizlik seçeneği sunulması, çevresel etkinin önemli ölçüde azaltılmasını sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, misafirlere:

	kısmi temizlik hizmeti seçme imkânı sunar. (Z) HH, SA	• oda temizliğinden tamamen vazgeçme (temizlik, yatak yapımı, havlu değişimi vb.) veya • kısmi temizlik hizmeti (örneğin yalnızca yatak yapımı, nevresim değiştirilmeden) seçeneklerini sunar. Bu seçenekler: • rezervasyon sırasında, • check-in esnasında (yüz yüze veya e-posta ile), • kapı askıları, • QR kodlar, • oda içi bilgilendirmeler gibi çeşitli temas noktalarında sunulabilir. Tüm iletişim materyalleri: • açık, güncel ve anlaşılır, • görsel olarak dikkat çekici olmalıdır. İlk başvuru yapan işletmeler, başvuru sürecinde bu metnin taslağını da sunar. Katılımı artırmak için: • indirim kuponu, • sürdürülebilirlik projelerine katkı gibi teşvikler sunulması önerilir. Ulusal hijyen mevzuatının bu kriterle çelişmesi durumunda, işletme ilgili yasal düzenlemelere uyar. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • misafirlere sunulan bu seçeneklere ilişkin iletişim materyallerini (kapı askıları, QR kodlar, bilgilendirme yazıları, rezervasyon/check-in mesajları, teşvikler vb.) sunar. İlk başvuru durumunda, metin taslağı da denetçiye ibraz edilir.
6.23	Rutin temizlikte kullanılan kimyasal temizlik ürünlerinin en az	Uygunluk Çevresel etkiyi azaltmak ve zararlı kimyasal kullanımını en aza indirmek amacıyla işletme, hem etkili hem de çevre dostu temizlik ürünlerini tercih eder. Bu yaklaşım, insan sağlığı ve çevre açısından daha güvenli ürün kullanımını destekler.

	%75'i tanınmış bir eko-etikete sahiptir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede rutin temizlikte (günlük, iki günde bir, misafir çıkışı sonrası vb.) kullanılan kimyasal temizlik ürünlerinin en az %75'i ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. Bu kapsam: • misafir odaları, • toplantı/konferans alanları, • restoranlar, • genel alanlar (havuzlar hariç), • personel alanlarını (mutfak ve çamaşırhane hariç) kapsar. Daha az sıklıkla kullanılan temizlik ürünlerinin de mümkün olduğunca eko-etiketli versiyonlarının tercih edilmesi önerilir. Uygunluk, belirlenen raporlama döneminde (yeniden başvurular için son 24 ay, ilk başvurular için son 6 ay) satın alınan ürünlerin toplam miktarı (hacim veya ağırlık) üzerinden hesaplanır. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • kullanılan temizlik ürünlerinin toplam miktarını, • eko-etiketli ürünleri ve hangi etikete sahip olduklarını gösteren belgeleri (fatura/liste) sunar. Görsel incelemede denetçi, rastgele seçilen en az 3 temizlik ürününü kontrol ederek eko-etiketlerin ürün üzerinde bulunduğunu doğrular.
6.24	Dezenfektan maddelerin kullanımı yalnızca açık hijyen veya sağlık açısından kritik risk durumlarıyla	Uygunluk Dezenfektan maddeler aşırı veya yanlış kullanıldığında çevre ve insan sağlığı üzerinde ciddi olumsuz etkiler yaratabilir. Bu nedenle yalnızca gerçekten gerekli durumlarda kullanılması; kimyasal kirliliği, antimikrobiyal direnci ve çalışanların maruziyet riskini azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler Misafir odaları, genel alanlar veya hijyen açısından kritik olmayan yüzeylerin rutin temizliğinde dezenfektan kullanılmaz. Dezenfektan kullanımı yalnızca şu durumlarla sınırlıdır: • böcek, mantar, bakteri veya virüs kaynaklı risklerin bulunduğu,

	sınırlandırılır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	• sağlık ve güvenlik açısından zorunlu olduğu, • alternatif yöntemlerle giderilemeyen durumlar. Dezenfektanlar: • ulusal mevzuata uygun olmalı, • güvenlik bilgi formlarında (MSDS) belirtilen doz ve temas süresine göre kullanılmalı, • yalnızca eğitimli personel veya yetkili dış hizmet sağlayıcılar tarafından uygulanmalıdır. Ayrıca: • doğru depolama, kullanım ve bertaraf süreçleri sağlanır. El dezenfektanları bu kriter kapsamına dahil değildir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • hangi dezenfektanların nerede ve hangi amaçla kullanıldığını açıklayan yazılı prosedürlerini (SOP veya temizlik/hijyen prosedürleri) sunar.
6.25	Tüm kâğıt temelli hijyen ürünleri eko-etiket sertifikasına sahiptir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Kâğıt ürünleri; hammadde kullanımı, su tüketimi ve kimyasal işlemler nedeniyle önemli çevresel etkilere sahiptir. Eko-etiketli ürünlerin tercih edilmesi, daha sürdürülebilir üretim ve tedarik süreçlerini destekler ve işletmenin çevresel ayak izini azaltır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede kullanılan tüm kâğıt hijyen ürünleri (örneğin): • kâğıt havlu, • peçete, • tuvalet kâğıdı, • yüz mendili, • sauna kâğıdı, • mutfak kâğıdı vb. ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır.

		Eğer piyasada eko-etiketli ürün bulunmuyorsa: • klorla ağartılmamış kâğıt ürünleri alternatif olarak kabul edilir, • ancak bu durumun piyasada uygun ürün bulunamadığına dair belgelerle kanıtlanması gerekir. Uygunluk, raporlama döneminde (yeniden başvuranlar için son 24 ay, ilk başvuranlar için son 6 ay) satın alınan ürünler üzerinden değerlendirilir. Denetim kanıtları Denetimde: • rastgele seçilen en az 3 kâğıt ürününün eko-etiket taşıdığı yerinde kontrol edilir. Eğer eko-etiketli ürün bulunamadığı için alternatif kullanılıyorsa: • tedarikçi beyanları, kataloglar veya satın alma kayıtları gibi piyasa bulunurluğunu gösteren belgeler sunulur.
6.26	Tüm bulaşık deterjanları ve parlaticılar tanınmış bir eko-etikete sahiptir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Bulaşık deterjanları ve parlaticılar, aşırı kullanım veya çevresel kriterler gözetilmeden seçildiğinde su kirliliğine ve kaynak tüketimine yol açabilir. Eko-etiketli ürünlerin doğru dozda kullanımı, kimyasal deşarjı azaltır ve daha sürdürülebilir temizlik uygulamalarını destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler • Bulaşık deterjanları ve parlaticılar minimum düzeyde (doğru dozajla) kullanılır. • Kullanılan tüm ürünler ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. Bu kapsam: • elde yıkama deterjanları, • makine deterjanları için geçerlidir. Aşağıdaki ürünler kapsam dışındadır: • ön ıslatma ürünleri, • kurutma ajanları, • kireç çözücüler.

		Uygunluk, raporlama döneminde (yeniden başvurular için son 24 ay, ilk başvurular için son 6 ay) satın alınan ürünlerin toplam miktarı (hacim veya ağırlık) üzerinden değerlendirilir. Denetim kanıtları Denetimde: • rastgele seçilen en az 3 bulaşık deterjanı ve/veya parlatıcının eko-etiket taşıdığı yerinde kontrol edilir.
6.27	Tüm çamaşır deterjanları tanınmış bir eko-etikete sahiptir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Çamaşır deterjanları, kontrolsüz kullanımda su kirliliğine ve kimyasal yükün artmasına neden olabilir. Doğru dozaj ve eko-etiketli ürünlerin kullanımı, çevresel etkiyi azaltırken temizlik performansını korur. Uygulamaya yönelik beklentiler • Çamaşır deterjanları minimum düzeyde ve doğru dozajda kullanılır. • Kullanılan tüm deterjanlar ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. Aşağıdaki ürünler bu kapsamın dışındadır: • deterjan güçlendiriciler, • mop yıkama deterjanları, • halı temizleme deterjanları, • yumuşatıcılar, • leke çıkarıcılar. Bu kriter yalnızca işletme içinde yapılan çamaşırhane hizmetleri için geçerlidir. Eğer çamaşırhane hizmeti dış kaynaklıysa: • işletme, hizmet sağlayıcıyı eko-etiketli deterjan kullanımı konusunda teşvik etmelidir. Uygunluk, raporlama döneminde (yeniden başvurular için son 24 ay, ilk başvurular için son 6 ay) satın alınan ürünlerin toplam miktarı (hacim veya ağırlık) üzerinden değerlendirilir. Denetim kanıtları Denetimde: • rastgele seçilen en az 3 çamaşır deterjanının eko-etiket taşıdığı yerinde kontrol edilir.
6.28	Rutin temizlikte konsantre kimyasal temizlik ürünleri ve güvenli dozajlama (seyreltme)	Uygunluk Konsantre temizlik ürünlerinin kullanımı; plastik ambalaj atığını azaltır, taşıma kaynaklı emisyonları düşürür ve doğru dozajlama sağlar. Yerinde seyreltme ise gereksiz kimyasal kullanımını önleyerek hem çevresel etkiyi azaltır hem de çalışan güvenliğini artırır.

	sistemi kullanılır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler • Rutin temizlikte kullanılan kimyasallar konsantre olarak temin edilir ve işletme içinde seyreltilir. • Ürünlerin mümkünse kapalı devre sistemlerde olması (dökülme ve temas riskini azaltan) tercih edilir. İşletmede: • kimyasal kullanımını kontrol altına alan, • doğru oranlarda seyreltmeyi sağlayan güvenli bir dozajlama sistemi bulunur. Tercih edilen sistemler: • otomatik dozajlama sistemleri, • kontrollü manuel sistemler (temassız, ölçülü pompalar vb.). Alternatif olarak: • tablet/katı formdaki konsantre ürünler de kabul edilir (özellikle küçük işletmelerde), • üretici talimatlarına uygun şekilde çözündürülmeli ve mümkünse tekrar doldurulabilir kaplarda kullanılmalıdır. Ayrıca: • temizlik ve çamaşırhane personeli doğru kullanım ve dozaj konusunda bilgilendirilir, • manuel dozaj gereken durumlarda personele güvenli kullanım eğitimi verilir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • ürünlerin konsantre formda satın alındığını gösteren belgeleri (ürün bilgi formu, teknik doküman, fatura vb.) sunar, • manuel kullanım varsa personel eğitim kayıtlarını ibraz eder. Görsel incelemede: • kullanılan dozajlama sisteminin mevcut, çalışır durumda ve üretici talimatlarına uygun kalibre edilmiş olduğu doğrulanır.
6.29	Tüm kozmetik ürünler ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete	Uygunluk Kozmetik ürünler kimyasal kirliliğe katkıda bulunabilir ve işletmenin çevresel ayak izini artırabilir. Eko-etiketli ürünlerin tercih edilmesi, zararlı içeriklerin azaltılmasını ve daha sürdürülebilir üretim süreçlerini destekler.

	sahiptir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletmede kullanılan tüm kozmetik ürünler (sabun, duş jeli, şampuan, losyon, saç kremi): • ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. Bu kapsam: • misafir odaları banyoları, • personel alanları, • genel kullanım alanlarını içerir. Ek olarak: • paraben içermeyen, • Sodyum Lauril Sülfat (SLS) içermeyen, • sürdürülebilir olmayan palm yağı içermeyen ürünlerin tercih edilmesi önerilir. Denetim kanıtları Denetimde: • rastgele seçilen en az 3 kozmetik ürününün eko-etiket taşıdığı yerinde kontrol edilir.
6.30	Kimyasal kullanımının azaltıldığı veya kimyasal içermeyen temizlik yöntemleri kullanılır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Geleneksel kimyasal temizlik ürünleri ekosistemlere zarar verebilir, iç mekân hava kalitesini düşürebilir ve yanlış kullanımda sağlık riski oluşturabilir. Kimyasal kullanımını azaltan veya tamamen ortadan kaldıran yöntemler, çevresel etkiyi düşürür ve iş sağlığı güvenliğini artırır. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, en az 1 belirli alan, faaliyet veya hizmette düzenli olarak (günlük/haftalık): • kimyasal kullanımını azaltan veya • kimyasal içermeyen temizlik yöntemleri uygular. Örnek yöntemler: • deiyonize su ile temizlik, • yüksek basınçlı su,

		• buharlı temizlik, • diğer alternatif sistemler. Bu kriter: • genel yüzey temizliği yapılan alanlar (misafir odaları, ortak alanlar, konferans alanları) için geçerlidir. Aşağıdaki alanlar kapsam dışıdır: • mutfaklar, • tuvaletler, • havuz ve spa alanları. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • ilgili alan/faaliyet için hazırlanan temizlik prosedürlerini (SOP) sunar veya • kullanılan ekipmanların varlığı görsel inceleme ile doğrulanır.
6.31	Yıkama, temizlik ve oda bakımında yalnızca parfüm ve koku içermeyen ürünler kullanılır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Koku ve parfüm içeren ürünler iç mekân hava kirliliğine yol açabilir, alerjik reaksiyon riskini artırabilir ve gereksiz kimyasal yük oluşturur. Parfümsüz ürünlerin kullanımı hem misafirlerin hem de çalışanların sağlığını korur ve daha güvenli bir iç ortam sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme: • yıkama, • temizlik, • oda bakımında kullanılan hiçbir ürünün parfüm veya koku içermemesini sağlar. Bu kapsamda: • spreylere, • deterjanlar, • yüzey temizleyiciler dahil tüm ürünler parfümsüz olmalıdır. Kriter: • misafir odaları, • çamaşırhane, • ortak alanlar, • konferans salonları dahil tüm alanlar için geçerlidir.

		Bu durum, temizlik hizmetinin işletme tarafından yapılması veya dış kaynaklı olması fark etmeksizin geçerlidir. Denetim kanıtları Denetimde: • rastgele seçilen en az 3 temizlik/yıkama ürününün parfüm veya koku içermediği ürün etiketleri üzerinden doğrulanır. Temizlik hizmeti dış kaynaklıysa: • hizmet sağlayıcıdan ürünlerin parfüm içermediğine dair yazılı beyan sunulur.
--	--	--

7. YAŞAM VE ÇEVRE		
İç Mekân Ortamı, Biyolojik Çeşitliliğin Korunması		
İç Mekân Ortamı		
No.	Kriter	Açıklamalar
7.1	Kapalı restoran alanlarında sigara içilmez; diğer tüm ortak alanlar sigara içilmeyen alanlardır veya sigara içilen alanlar açıkça ayrılmıştır. (Z) HH, CHP, SA,	Uygunluk Misafirlerin ve çalışanların sağlığını ve konforunu korumak, iç mekân hava kirliliğini azaltmak ve pasif içiciliğin etkilerini önlemek amacıyla, kapalı restoran alanları tamamen dumansız olmalıdır. Diğer ortak alanlarda ise ya tamamen sigara içilmez ya da sigara içilen alanlar net şekilde ayrılmış olmalıdır. Uygulamaya yönelik beklentiler • Tüm kapalı restoran alanlarında sigara içilmez. • Diğer ortak alanlar ya tamamen sigarasızdır ya da sigara içilen ve içilmeyen alanlar açıkça ayrılmıştır. Sigara içilen alanların ayrımı: • fiziksel bariyerlerle (duvar, paravan, çit vb.), • belirli ve sınırları net çizilmiş alanlarla, • uygun mesafe bırakılarak yapılır. Amaç: sigara içilmeyen alanda bulunan kişilerin dumandan etkilenmemesidir. Ayrıca: • sigara içilen ve içilmeyen alanlar açık ve anlaşılır şekilde işaretlenir,

	CC, R, A	• sigara içilen alanlarda kül tablaları veya yangına dayanıklı sigara atık kutuları bulunur, • bu alanların temizliği sağlanır ve izmarit kirliliği oluşmaz. Sigara içilmeyen alanların, sigara içilen alanlara göre daha geniş olması önerilir. Denetim kanıtları Denetimde: • kapalı restoranlarda sigara içilmediği, • diğer alanların sigarasız olduğu veya fiziksel olarak ayrıldığı, • işaretlemelerin mevcut olduğu, • sigara alanlarında kül tablalarının bulunduğu ve alanın temiz olduğu görsel inceleme ile doğrulanır. Eğer izmarit kirliliği tespit edilirse, işletmenin eğitim veya ek önlem aldığı gösterilmelidir.
7.2	Tüm toplantı ve misafir odaları sigara içilmeyen alanlardır. (Z) HH, CHP, SA, CC, A	Uygunluk Kapalı alanlarda sigara içilmemesi; sağlık risklerini azaltır, pasif içiciliği önler ve misafir konforunu artırır. Ayrıca sigara kaynaklı koku ve kalıntıların oluşmasını engelleyerek daha temiz bir konaklama ortamı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler • Tüm misafir odaları ve toplantı odaları sigarasız olmalıdır. Eğer yasal veya kültürel nedenlerle bu mümkün değilse: • tüm toplantı odaları istisnasız sigarasız olmalıdır, • misafir odalarının en az %75'i sigarasız olmalıdır. Bu durumda ayrıca: • sigara içilen odalar ayrı bir bölümde (farklı kat veya blok) konumlandırılır, • sigara içilmeyen alanlara duman geçişi engellenir, • yeni misafir gelmeden önce sigara içilen odalar en az 1 saat havalandırılır, • sigara içilen ve içilmeyen alanlar açık şekilde işaretlenir, • tüm odaların zamanla %100 sigarasız hale getirilmesine yönelik bir plan oluşturulur. Ayrıca: • belirlenmiş sigara içme alanlarında kül tablaları veya yangına dayanıklı sigara kutuları bulunur. Denetim kanıtları Denetimde: • tüm misafir ve toplantı odalarının sigarasız olduğu görsel olarak doğrulanır. İstisnai durumlarda işletme: • odaların dağılımını gösteren belgeyi (%75 kuralı), • %100 sigarasız hedefe yönelik planı sunar.

		Görsel incelemede ayrıca: • sigara içilen ve içilmeyen alanların fiziksel olarak ayrıldığı, • işaretlemelerin bulunduğu, • sigara alanlarının uygun ekipmanla donatıldığı ve temiz olduğu doğrulanır.
7.3	İşletmenin, çalışma saatlerinde sigara kullanımına ilişkin bir personel politikası vardır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Çalışma saatlerinde sigara kullanımının düzenlenmesi, hem çalışanların hem de misafirlerin sağlığını ve konforunu korumak açısından önemlidir. Açık ve net kurallar, pasif içiciliği önler ve sağlıklı bir çalışma ortamı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler • Kamuya açık alanlar ve personel alanları sigarasızdır. • Personelin sigara içmesine izin verilen durumlarda, bu durumu düzenleyen yazılı bir politika bulunur. Bu politika: • personelin ne zaman ve nerede sigara içebileceğini, • tüm tütün ürünlerini kapsayacak şekilde kuralları içerir. Ayrıca: • personel yalnızca fiziksel olarak ayrılmış sigara alanlarında sigara içebilir, • bu alanlar sigarasız alanlardaki misafirleri ve çalışanları etkilemez, • sigara alanlarında kül tablaları veya yangına dayanıklı sigara kutuları bulunur. Politikanın zamanla daha da sıkılaştırılması (örneğin çalışma saatlerinde sigara kullanımının kademeli olarak azaltılması) önerilir. Ayrıca: • personel için sigaranın sağlık ve çevresel etkileri hakkında yıllık farkındalık eğitimleri düzenlenmesi tavsiye edilir. Yasal düzenlemelerin bulunduğu ülkelerde işletme bu mevzuata tam uyum sağlar. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • personel için hazırlanmış yazılı sigara politikasını (ne zaman/nerede içilebileceği dahil) sunar. Görsel incelemede: • personel için ayrılmış sigara alanlarının bulunduğu, • bu alanların fiziksel olarak ayrıldığı ve sigarasız alanları etkilemediği doğrulanır.
7.4	İşletmenin en az 2 farklı alanında iç mekân hava kalitesi yılda en az bir kez izlenir.	Uygunluk İç mekân hava kalitesi; çalışanların ve misafirlerin sağlığı, konforu ve genel refahı üzerinde doğrudan etkilidir. Düzenli izleme, kirleticilerin ve havalandırma sorunlarının erken tespit edilmesini sağlar ve uzun vadeli sağlık risklerini önler. Uygulamaya yönelik beklentiler • İşletmede iç mekân hava kalitesi düzenli olarak izlenir (spa alanları, havuzlar ve teknik alanlar dahil).

	(K) HH, CHP, SA, CC, R, A	• En az 2 farklı alanda yılda en az 1 kez ölçüm yapılır. • Ölçüm yapılacak alanlar, hava kalitesi açısından riskli bölgeler dikkate alınarak seçilir. İzlenen parametreler, aşağıdakilerden en az 3'ünü içerir: • saatlik hava değişim sayısı, • sıcaklık ve bağıl nem (küf oluşumunu önlemek için), • karbondioksit (CO₂), • uçucu organik bileşikler (VOC), • partikül madde (PM_{2.5} veya PM₁₀), • radon (özellikle yer altı alanlarında), • azot oksitler (NO_x). İşletme: • ulusal ve yerel mevzuata uyar, • ölçüm sonuçlarının ulusal/uluslararası limitleri (örneğin WHO standartları) aşmamasını sağlar. Limitler aşıldığında: • pencereleri açarak havalandırma, • havalandırma sistem ayarlarını düzenleme, • hava temizleyiciler kullanma, • uygun durumlarda hava temizleyici bitkiler kullanma gibi önlemler alınır. Ayrıca: • yeni ekipman ve mobilya alımında düşük emisyonlu ürünler tercih edilir, • deterjan ve oda kokularında düşük VOC veya parfümsüz ürünlere geçiş önerilir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • iç mekân hava kalitesi ölçüm sonuçlarını gösteren belgeleri sunar. Eğer limitler aşılmışsa: • alınan düzeltici aksiyonlara ilişkin kanıtlar da ibraz edilir.
7.5	Yerel kültüre ait özgün unsurlar, işletme faaliyetlerine veya yenileme/inşaat çalışmalarına	Uygunluk Kültürel mirasın korunması ve sosyal sürdürülebilirliğin desteklenmesi amacıyla işletme, yerel malzemeleri, gelenekleri ve bilgi birikimini faaliyetlerine veya fiziksel yapısına entegre eder. Bu yaklaşım, yerel kimliği güçlendirir ve destinasyonun kültürel dokusunun korunmasına katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, faaliyetlerinde veya yenileme/inşaat süreçlerinde: • yerel ve sürdürülebilir malzemeler,

	entegre edilir. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	• yerel mimari ve tasarım anlayışı, • yerel zanaatkârlık ve sanat, • kültürel ve sosyal miras unsurlarını dikkate alır ve entegre eder. Hem: • somut miras (malzemeler, yapı teknikleri), • somut olmayan miras (geleneksel bilgi, kültürel ifadeler) değerlendirilir. Ayrıca: • yerel uzmanlar, zanaatkârlar ve topluluklarla iş birliği yapılması teşvik edilir, • kullanılan kültürel unsurların doğru ve saygılı şekilde temsil edildiği doğrulanır, • tüm uygulamalar ulusal ve yerel mevzuata uygun gerçekleştirilir. Yapı ve malzemelerin dayanıklılığı da göz önünde bulundurularak uzun vadeli sürdürülebilirlik sağlanır. (Not: Bu kriter kültürel ve sosyal sürdürülebilirliğe odaklanır; enerji ve su gibi çevresel konular ayrı kriterlerde ele alınır.) Denetim kanıtları Denetimde işletme: • kullanılan malzeme ve uygulamaların yerel kültürle ilişkisini gösteren kanıtları, • yerel uzmanlar veya kurumlarla yapılan iş birliklerine dair belgeleri, • fotoğraflar, tasarım planları, tedarikçi açıklamaları veya yazılı beyanları, • kültürel unsurların uygun ve saygılı kullanıldığını doğrulayan kısa bir açıklamayı sunar.
7.6	Yeni gelişim, genişleme veya büyük ölçekli inşaat/yenileme çalışmaları öncesinde çevresel ve	Uygunluk Arazi kullanımının çevresel etkilerini en aza indirmek ve biyolojik çeşitliliği, sağlıklı toprak yapısını ve doğal su döngülerini desteklemek amacıyla işletme; tüm yeni projelerini ve yenileme çalışmalarını yerel ekosistemler, ekolojik süreklilik (yeşil, mavi ve kahverengi altyapı ilkeleri) ve çevresel sağlık dikkate alınarak planlar ve uygular. Uygulamaya yönelik beklentiler Herhangi bir yeni gelişim, genişleme veya büyük ölçekli inşaat/yenileme çalışması öncesinde işletme: • potansiyel çevresel ve biyolojik çeşitlilik etkilerinin değerlendirildiğini,

	biyolojik çeşitlilik üzerindeki etkiler değerlendirilir ve gerekli önlemler alınır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	• bu etkilerin nasıl ele alındığını belgelendirir. Bu değerlendirme genellikle: • çevresel etki değerlendirmesi (ÇED), • biyolojik çeşitlilik çalışması veya benzeri resmi süreçler aracılığıyla yapılır. Eğer bu tür değerlendirmeler zorunlu değilse veya biyolojik çeşitliliği kapsamıyorsa, işletme aşağıdaki konuları nasıl ele aldığını dokümante eder: • bitki örtüsünün korunması, • yerel türler ve habitatların zarar görmesinin önlenmesi, • mevcut ekolojik koridorların sürdürülmesi, • toprak yapısı ve su döngüsüne etkiler. Gerekli durumlarda: • uzmanlarla (korunan alan yöneticileri, çevre kuruluşları, danışmanlar) iş birliği yapılır, • biyolojik çeşitlilik haritaları ve veri kaynakları kullanılır. Tüm projelerde ayrıca: • geçirgen yüzeyler (çakıl, geçirgen kaplama, bitkisel zemin) tercih edilir, • asfalt ve beton gibi geçirimsiz yüzeylerden mümkün olduğunca kaçınılır. Eğer teknik veya güvenlik nedenleriyle bu yüzeyler kullanılıyorsa: • yağmur bahçeleri, • su sızdırma alanları, • bitkilendirilmiş tampon bölgeler gibi telafi edici önlemler uygulanır. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme:
--	---	--

		• gerçekleştirilen ekolojik değerlendirme veya eşdeğer sürece ait belgeleri sunar. Gerekli durumlarda: • geçirimsiz yüzeylerin kullanım gerekçesi doğrulanır, • telafi edici önlemlerin uygulandığı yerinde gözlemlenir.
7.7	Son 24 ay içinde başlatılan ve/veya tamamlanan yenileme veya inşaat çalışmalarında sürdürülebilir malzemeler kullanılır. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Konaklama sektöründe gerçekleştirilen yenileme ve inşaat çalışmaları; kullanılan yapı malzemeleri nedeniyle enerji tüketimi, emisyonlar, atık oluşumu ve iç mekân hava kalitesi üzerinde önemli etkilere sahiptir. Sürdürülebilir, düşük etkili ve dayanıklı malzemelerin tercih edilmesi; çevresel zararın azaltılmasına, insan sağlığının korunmasına ve kaynakların daha sorumlu kullanılmasına katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler Son 24 ay (yeniden başvurular için) veya son 6 ay (ilk başvurular için) içinde gerçekleştirilen yenileme veya inşaat çalışmalarında işletme, sürdürülebilir yapı ve kaplama malzemeleri kullandığını gösterir. İşletme, kullanılan malzemeler arasından en az 2 farklı malzeme türünün aşağıdaki sürdürülebilirlik kriterlerini karşıladığını sağlar. Bu kapsam şunları içerir: • boyalar/kaplamalar/vernikler, • ahşap ve bitki bazlı malzemeler, • zemin kaplamaları, • yalıtım malzemeleri, • yapıştırıcılar ve sızdırmazlık malzemeleri, • diğer ilgili yapı malzemeleri. Kabul edilen sürdürülebilir ürünler: a) ulusal veya uluslararası eko-etikete sahip, düşük VOC (uçucu organik bileşik) emisyonlu ve ağır metal içermeyen boyalar ve kaplamalar, b) sürdürülebilir orman yönetimi sertifikalarına sahip, mümkünse yerel kaynaklı ahşap ve bitki bazlı malzemeler, c) eko-etiketli, düşük kimyasal emisyonlu veya geri dönüştürülmüş içerik barındıran zemin kaplama, yalıtım, yapıştırıcı ve benzeri ürünlerdir.

		Kullanılan tüm ürünler ulusal mevzuata uygun olmalı ve seçim sürecinde hem kullanıcıların hem de çalışanların sağlık risklerini en aza indirme ve çevresel etkiyi azaltma hedefi gözetilmelidir. Uygun olduğu durumlarda: • ikinci el veya geri dönüştürülmüş malzemelerin kullanımı teşvik edilir. Ancak bazı malzemeler (örneğin yalıtım veya yangına dayanıklı ürünler), güvenlik ve performans gereklilikleri nedeniyle yeniden kullanım için uygun olmayabilir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme: • seçilen en az 2 malzeme türü için son 24 veya 6 ayda kullanılan sürdürülebilir malzemelerin listesini, • bu malzemelere ait fatura, teknik özellik belgesi veya sertifika gibi eko-etiket ve sürdürülebilirlik kanıtlarını sunar. Gerekli durumlarda yerinde inceleme ile bu ürünlerin kullanımı doğrulanır.
Biyolojik Çeşitliliğin Korunması		
7.8	Tarımsal kimyasal ürünlerin kullanımı en aza indirilir ve sıkı şekilde kontrol edilir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Ekosistemler, biyolojik çeşitlilik ve insan sağlığı üzerindeki riskleri azaltmak amacıyla işletme, tarımsal kimyasalların kullanımını sınırlandırır. Organik ve doğal alternatiflerin önceliklendirilmesiyle ekolojik denge, sağlıklı yeşil alanlar ve sorumlu arazi yönetimi desteklenir. Uygulamaya yönelik beklentiler Pestisitler (herbisit, insektisit, fungusit, rodentisit, molluskisit, nematisit, bitki büyüme düzenleyiciler vb.), gübreler ve benzeri tarımsal kimyasalların rutin kullanımı yasaktır. İşletme, aşağıdaki hiyerarşiyi esas alan Entegre Zararlı Yönetimi (IPM) yaklaşımını uygular: • öncelik, mekanik yabancı ot kontrolü, alevleme, kompost ile toprak sağlığının iyileştirilmesi gibi kimyasal olmayan ve önleyici yöntemlere verilir,

	• zorunlu durumlarda (hijyen, güvenlik veya toprak verimliliği gibi) organik veya doğal alternatifler kullanılır, • yalnızca başka seçenek yoksa tarımsal kimyasallar kullanılır. Bu durumda: • sadece kullanıma hazır ürünler tercih edilir, • mümkün olan en düşük miktarda ve yılda en fazla bir kez uygulanır, • yavaş salımlı ürünler tercih edilir. Glifosat ve Forest Stewardship Council (FSC) tarafından “çok tehlikeli pestisitler” olarak sınıflandırılan tüm ürünlerin kullanımı kesinlikle yasaktır. Tarımsal kimyasallar yalnızca eğitimli veya lisanslı personel/firmalar tarafından uygulanır. Uygulama sırasında: • kişisel koruyucu ekipman kullanılır, • güvenlik bilgi formlarındaki doz ve süre talimatlarına uyulur. Ayrıca: • yıllık uygulama planı hazırlanır, • kullanılan ürünler ve miktarlar kayıt altına alınır, • kimyasallar uygun şekilde depolanır, • boş ambalajlar mevzuata uygun şekilde bertaraf edilir. Toprak sağlığını izlemek ve gübre kullanımını optimize etmek için yıllık toprak analizi yapılması önerilir. Bu kriter, yeşil alan bakımının dış kaynaklı bir firmaya verilmesi durumunda da geçerlidir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • IPM yaklaşımını veya eşdeğer sistemini gösteren yazılı belgeyi sunar. Gerekli durumlarda ayrıca: • kullanılan kimyasallara ait uygulama kayıtları (ürün adı, amaç, doz, sıklık), • dış hizmet sağlayıcının kimyasal kullanım politikası
--	--

		sunulur. Yerinde incelemede denetçi, seçilen örnek kayıtları gözlemlerle karşılaştırarak kimyasal kullanımının yalnızca gerekli durumlarda ve son çare olarak yapıldığını doğrular.
7.9	Yeni satın alınan bahçe bakım ekipmanları elektrikli veya manuel çalışır. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Geleneksel yakıtla çalışan bahçe ekipmanları; sera gazı emisyonlarına, gürültü kirliliğine ve hava kalitesinin düşmesine neden olur. Elektrikli veya manuel ekipmanların tercih edilmesi; karbon ayak izini azaltır, çalışma koşullarını iyileştirir ve yeşil alanların daha sürdürülebilir şekilde yönetilmesini sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler Son 24 ay içinde (yeniden başvurular için) veya son 6 ay içinde (ilk başvurular için) satın alınan tüm bahçe bakım ekipmanları: • enerji verimli, • düşük gürültülü, • düşük karbon emisyonlu olmalıdır. Bu ekipmanlar (çim biçme makineleri, tırpanlar, yaprak üfleyiciler vb.) manuel veya elektrikli olabilir. Robotik çim biçme makineleri için: • gece çalıştırılmaması, • yalnızca gündüz veya akşam erken saatlerde kullanılması özellikle tavsiye edilir (yaban hayatını korumak için). Bu kriter: • 4.000 m²'ye kadar çim alanı olan işletmeler için zorunludur (Z), • daha büyük alanlar için ise öneri niteliğindedir (K). Yeşil alan bakımının dış kaynaklı bir firmaya verilmesi durumunda da bu kriter geçerlidir.

		Denetim kanıtları Denetimde işletme: - son 24 veya 6 ay içinde satın alınan bahçe ekipmanlarının elektrikli veya manuel olduğunu gösteren belgeleri sunar. Dış hizmet alınması durumunda: - yüklenici firmanın ekipman kullanımına ilişkin yazılı politikası ibraz edilir.
7.10	İşletme, yeşil alanlarında bakım faaliyetlerini ekolojik yönetim ilkelerine uygun şekilde gerçekleştirir. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Yeşil alanlar misafir deneyimini ve biyolojik çeşitliliği artırırken, yanlış yönetildiğinde gereksiz su tüketimine ve çevresel etkilere yol açabilir. Sorumlu bakım uygulamaları; bitki sağlığını korur, kaynak kullanımını optimize eder ve yerel ekosistemleri destekler. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tesis bünyesindeki yeşil alanları ve peyzaj düzenlemelerini ekolojik yönetim ilkelerine göre sürdürür. Bakım uygulamaları; yerel iklim, çevresel koşullar ve mevsimsel değişimler dikkate alınarak planlanır ve yaban hayatına zarar vermeyecek şekilde uygulanır. Aşağıdaki (a) maddesi zorunludur, ayrıca (b)–(f) maddelerinden en az biri uygulanması önerilir: a) suyun verimli ve hedefli kullanımı (damla sulama, nem sensörleri, sabah erken/akşam/gece sulama gibi yöntemler). Sulama, yerel iklim ve mevsime göre optimize edilir; b) kompostlama veya malçlama ile toprak sağlığının korunması; c) budama, biçme ve bitki bakımının doğru zamanlanması (örneğin bazı alanlarda daha uzun çim bırakılması, biçme sıklığının azaltılması). Bu faaliyetler, yerel canlıların üreme ve yuvalama dönemlerini dikkate alır; d) yerel iklime uyumlu ve kuraklığa dayanıklı bitki türlerinin kullanımı. Bitki seçimi; yerel türleri, farklı yükseklik katmanlarını ve yıl boyunca çiçeklenme/dönemsel çeşitliliği kapsayacak şekilde yapılır; e) yaya ve araç hareketinin kontrol edilmesi (belirlenmiş yolların kullanılması, hassas alanlarda erozyonun önlenmesi). Gerekirse ekosistemlere yönelik bilgilendirici uyarılar yer alır; f) istilacı yabancı türlerin önlenmesi ve kontrolü. Bu kapsamda personel eğitilir, türler izlenir ve uygun müdahaleler yapılır.

		Bu kriter, hem işletme personeli hem de dış hizmet sağlayıcılar için geçerlidir. Denetim kanıtları Denetim sırasında işletme, yeşil alanların bakım uygulamalarına ve/veya kullanılan sistemlere ilişkin fotoğrafları veya görsel kanıtları (ör. sulama sistemi, malçlama ve yerel bitki alanları) sunar. Uygulamaların yalnızca görsel veya fotoğrafik kanıtlarla tam olarak doğrulanamadığı durumlarda, uygulamaların nasıl gerçekleştirildiğine ilişkin kısa bir açıklama veya doğrulama sunulur. Belirli durumlarda bakımın dışarıdan bir şirket tarafından gerçekleştirilmesi hâlinde, yüklenici firmanın işletme arazisindeki yeşil alanların bakımına ilişkin yazılı politikası sunulur. Saha incelemesi sırasında denetçi, uygun olduğu durumlarda, verimli ve hedefe yönelik sulama yöntemlerinin kullanıldığı en az bir alanda ve bakım uygulamaları ile bitki sağlığını doğrulamak amacıyla ek faaliyetlerin gerçekleştirildiği bir alanda örnekleme yoluyla kontrol gerçekleştirir.
7.11	İşletme, tesis içinde veya çevresinde yerel biyolojik çeşitliliği korumak ve desteklemek için girişimlerde bulunur. (Z) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygunluk Biyolojik çeşitlilik; ekosistemlerin dayanıklılığı, yerel besin zincirleri, iklimin düzenlenmesi ve genel çevre sağlığı açısından temel öneme sahiptir. İşletmeler, kendi arazilerinde ve çevresinde biyolojik çeşitliliği aktif olarak geliştirerek çevresel etkilerin azaltılmasının ötesine geçer; doğanın yenilenmesini, habitatların korunmasını ve ekolojik sorumluluğu destekler. Bu yaklaşım, doğada net kazanım sağlanmasına katkıda bulunabilir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tesis içinde veya çevresinde biyolojik çeşitliliği destekleyen somut uygulamalar gerçekleştirir (bkz. kriter 1.2 ve 1.3). Bu uygulamalar: - yerel (yerli/endemik/nadir) bitki ve hayvan türlerini destekler, - tesis bulundugu çevre ve ölçeğe uygun şekilde planlanır. Uygulama gereklilikleri: - yeşil alanı olan işletmeler: en az 2 uygulama (en az 1'i tesis içindeki yeşil alanda), - kentsel veya yeşil alanı olmayan işletmeler: en az 1 uygulama. Örnek uygulamalar: - açık alanın en az %10'unun doğal haline bırakılması (rewilding), - toplam alanın en az %10'unda tozlayıcı dostu alanlar oluşturulması,

	c) çatının veya duvarın en az %10'unu kapsayan yeşil çatı veya dikey bahçeler, d) yerel ve istilacı olmayan bitki türlerinin kullanımı, e) kuş yuvaları, böcek otelleri, arı kovanları, yaban hayatı geçiş alanları gibi habitat destekleri, f) yerel habitatların korunması (örneğin kaplumbağa yuvalama alanları, mangrovlar, çayırlar), g) yaban hayatı için tehlike oluşturabilecek alanların ortadan kaldırılması, h) yılda en az bir kez biyolojik çeşitlilik alanında çalışan bir kuruluşa destek verilmesi, i) yerel park ve yeşil alanların iyileştirilmesine katkı, j) ağaçlandırma veya kentsel yeşillendirme projelerine katılım, k) biyolojik çeşitlilik temalı eğitim, etkinlik veya atölyelere ev sahipliği yapılması. Bazı durumlarda (özellikle kentsel alanlarda), arı kovani gibi uygulamalar uygun olmayabilir; bu durumda alternatif çözümler tercih edilir. Uygulamaların: • uzman kuruluşlarla iş birliği içinde planlanması, • biyolojik çeşitlilik risk ve fırsat analizine dayanması önerilir. Bu kriter, hem işletme personeli hem de dış hizmet sağlayıcılar için geçerlidir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • biyolojik çeşitliliği desteklemeye yönelik Standart İşletim Prosedürü'nü (SOP), • yapılan uygulamalara dair kayıtları ve (yeniden başvuranlar için) düzenli gözden geçirme kanıtlarını sunar. Dış hizmet alınması durumunda: • yüklenici firmanın biyolojik çeşitlilik politikası ibraz edilir. Yerinde incelemede denetçi, en az bir yeşil alanda yapılan uygulamaları gözlemleyerek yerel biyolojik çeşitliliğin nasıl desteklendiğini doğrular.
--	--

7.12	İşletme, tesis sahasında biyolojik çeşitlilik ve doğa ile ilişkili riskleri ve fırsatları değerlendirir. (K) HH, CHP, SA, CC, A	Uygunluk Tesis sahasındaki biyolojik çeşitlilik ve doğa ile ilişkili risklerin anlaşılması, sorumlu arazi yönetiminin temelidir. Sistematik bir değerlendirme; ekolojik değerlerin, ekosistem hizmetlerine olan bağımlılıkların ve iyileştirme fırsatlarının belirlenmesini sağlayarak çevresel performansı ve dayanıklılığı güçlendirir. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, biyolojik çeşitlilik ve doğa ile ilişkili risk ve fırsatlara yönelik bir değerlendirme yapar. Bu çalışma: • biyolojik çeşitlilik için mevcut durumu (baseline) ortaya koyar, • hassas ekolojik alanları ve gelişim fırsatlarını belirler. Bu değerlendirme, sürdürülebilirlik hedefleri (kriter 1.2) ve eylem planı (kriter 1.3) için temel oluşturabilir. Değerlendirme aşağıdaki unsurları içerir: • sahada bulunan türlerin belirlenmesi (ağaçlar, çalılar, tozlayıcı dostu bitkiler, kuşlar ve diğer fauna), habitatlar, ekolojik koridorlar (yeşil, mavi, siyah), sulak alanlar ve işlevsel toprak yapıları, • insan faaliyetlerinden kaynaklanan baskıların belirlenmesi (peyzaj uygulamaları, ışık/gürültü kirliliği, istilacı türler, habitat bozulması), • ekosistem hizmetlerine bağımlılıkların ve risklerin analizi (tozlaşma, su temini, sel kontrolü, kuraklık), • iyileştirme fırsatlarının belirlenmesi (habitat restorasyonu, doğa temelli deneyimler), • mümkünse saha haritalamasının yapılması. Değerlendirme yalnızca işletmenin kontrolündeki alanları kapsar. • 5 hektardan büyük yeşil alanlarda değerlendirme, dış uzmanlar tarafından yapılır. • Daha küçük alanlarda işletme, kamuya açık veri ve araçları kullanarak değerlendirmeyi kendi bünyesinde gerçekleştirebilir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • biyolojik çeşitlilik ve doğa ile ilgili risk/fırsat değerlendirmesini içeren yazılı dokümanı, • kullanılan veri kaynakları ve araçlara dair referansları sunar. Gerekli durumlarda: • habitat ve türlere ilişkin görsel belgeler veya haritalar da ibraz edilir.
7.13	İşletme, tesis içinde veya çevresinde bulunan biyolojik	Uygunluk Türlerin ve habitatların düzenli olarak gözlemlenmesi ve kayıt altına alınması; ekolojik farkındalığı artırır, personel ve misafirlerin doğa dostu uygulamalara katılımını destekler ve biyolojik çeşitlilik verilerine katkı sağlar. Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tesis içinde veya çevresinde bulunan biyolojik çeşitlilik unsurlarını düzenli olarak gözlemler ve belgeler. Bu izleme

	çeşitliliği destekleyen habitatları ve türleri izler. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	süreci: • türlerin, habitatların ve zaman içindeki ekolojik değişimlerin kaydedilmesini, • biyolojik çeşitliliği destekleyen uygulamaların (yeşil çatı, yerel bitkiler, tozlayıcı bahçeleri, yaban hayatı barınakları vb.) etkinliğinin değerlendirilmesini, • iyileştirme fırsatlarının belirlenmesini kapsar. İzleme en az yılda bir kez yapılır ve şu yöntemleri içerebilir: a) yeşil alanlardan sorumlu personelin basit bir değerlendirme tablosu kullanarak alanın türler için uygunluğunu analiz etmesi, b) vatandaş bilimi çalışmalarına katılım (kuş veya böcek gözlemleri, biyolojik çeşitlilik etkinlikleri), c) gözlem ve fotoğrafların açık platformlara yüklenmesi, d) ulusal veri tabanlarına veri sağlanması, e) doğa yürüyüşleri, gözlem günleri veya atölyeler düzenlenmesi, f) ekoloji uzmanları veya ilgili kuruluşlarla iş birliği yapılması. Bu kriterde amaç belirli sonuçlara ulaşmak değil, düzenli gözlem ve öğrenme alışkanlığı oluşturmaktır. Değerlendirme; elde edilen sonuçlardan ziyade, izleme faaliyetlerinin sürekliliğine dayanır. Türlerin tanınması için ulusal/uluslararası veri tabanları ve rehberlerin kullanılması önerilir. Denetim kanıtları Denetimde işletme: • gözlem kayıtları, • doldurulmuş izleme tabloları, • tür listeleri, • fotoğraflar veya uygulama ekran görüntüleri gibi biyolojik çeşitlilik izleme faaliyetlerine dair belgeleri sunar.
7.14	İşletme, yeşil alanlarında sürdürülebilir gıda	Uygunluk Gıda sistemleri; iklim değişikliği, biyolojik çeşitlilik kaybı ve kaynak tüketimi üzerinde önemli etkilere sahiptir. İşletmeler, sürdürülebilir gıda uygulamaları konusunda farkındalık oluşturarak misafirlerin, çalışanların ve toplumun daha bilinçli tercihler yapmasına katkı sağlar.

	uygulamalarını teşvik etmek amacıyla en az 1 girişimde bulunur. (K) HH, CHP, SA, CC, R, A	Uygulamaya yönelik beklentiler İşletme, tesis bünyesindeki yeşil alanlarda en az 1 farkındalık artırıcı uygulama gerçekleştirir. Bu uygulama: • gıda üretimi, • gıda israfı, • biyolojik çeşitlilik, • yerel ürün kullanımı gibi konularla ilişkilidir ve katılım ile öğrenmeyi teşvik eder. Örnek uygulamalar: a) kalıcı bir meyve, sebze veya aromatik bitki bahçesi (eğitim amaçlı ziyaretlere açık olabilir), b) sera, yükseltilmiş tarım yatakları veya saksı bazlı üretim alanları, c) bahçeden sofraya konseptiyle açık mutfak veya yemek atölyeleri, d) yenilebilir bitkiler içeren doğal çayır veya "gıda ormanı", e) bilgilendirici tabelalar içeren tematik bahçeler veya eğitim alanları, f) yerel uzmanlarla yönetilen arı kovanları (ürünlerin tesis içinde kullanılması). Bu girişimler: • işletmenin bir parçası olarak açıkça tanımlanır, • eğitim ve farkındalık amacı taşır, • misafir deneyimine entegre edilir (örneğin ürünlerin kullanımı, hasat etkinlikleri, satış vb.), • gerekirse personel yemeklerinde değerlendirilir. Yeşil alan misafirler tarafından doğrudan görülme bile, işletme bu alanların varlığını ve amacını açık şekilde iletişim materyalleriyle aktarır. Uygulamalar: • pestisit ve gübre kullanımına ilişkin kriterlere, • bakım ve yönetim prosedürlerine, • ulusal ve yerel mevzuata uygun olmalıdır.
--	---	--

		(Not: Ana gelir kaynağı tarım olan faaliyetler bu kapsamda değerlendirilmez.) Denetim kanıtları Denetimde işletme: • gerçekleştirilen uygulamalara dair kayıtları (yetiştirilen türler dahil), • bu uygulamaların misafir, personel veya toplumla nasıl paylaşıldığını gösteren kanıtları sunar. Yerinde incelemede, uygulamaların varlığı, sürekliliği ve işletme deneyimine entegrasyonu doğrulanır.
--	--	--