



ULUSLARARASI YEŞİL ANAHTAR ÖDÜLÜ DENETİM FORMU



Türkiye Çevre Eğitim Vakfı-TÜRÇEV

Tel: 0 312 222 12 90-99 Faks: 0 312 222 11 42

e-posta: yesilanahtar@turcev.org.tr www.turcev.org.tr

Tesis Adı:	Yeşil Anahtar Sorumlusu ve Görevi:	Tel/E-Posta:	İl/Belediye:	
Tesis Tipi:	<input type="checkbox"/> Pansiyon	<input type="checkbox"/> Otel	<input type="checkbox"/> Turistik <input type="checkbox"/> Cazibe M.	<input type="checkbox"/> Konferans Merkezi
Denetim Şekli:	Haberli/Habersiz	Genel Md:	Denetim Tarihi:	

GİRİŞ VE RESEPSİYON

Yeşil Anahtar plaketi konukların kolaylıkla görebileceği bir yerde sergileniyor mu? (Z) Yorum:	E	H
Yeşil Anahtar sertifikası sergileniyor mu? (Z) Yorum:	E	H
Yeşil Anahtar ile ilgili bilgilendirici materyaller konukların görebileceği bir yerde bulunuyor mu? (Z)	E	H
Çevre/ sürdürülebilirlik politikası konukların görebileceği bir şekilde sergileniyor mu? (Z) Yorum:	E	H
Ön büro personeli, işletmenin mevcut çevre etkinlikleriyle ilgili açıklama yapabilecek durumda mı? (Z) Yorum:	E	H
İşletmenin mevcut çevre etkinliklerine yönelik kılavuzlar/belgeler resepsiyonda bulunuyor mu? (k) Yorum:	E	H
Toplu taşıma ile ilgili konuklara bilgi veriliyor ya da toplu taşıma imkanı (şehir merkezine servis, havaalanı servisi vb.) sağlanıyor mu? (Z) Nasıl?:	E	H
İşletme çevre etkinliklerine yönelik geri bildirim almak için konuklara anket düzenleniyor mu? (k)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

GENEL ALANLAR

Koridor ve ortak kullanılan tuvaletlerde aydınlatmalar enerji tasarruflu mu ve aydınlatmalarda sensör kullanılıyor mu? (Z)	E	H
Klozetlerde gereğinden fazla su kullanılmaması için önlemler alınmış mı? (k)	E	H
Muslukların en az% 75'inden su akışı, dakikada 8 litreyi aşmayacak şekilde mi? (z)	E	H
Havuzlarda sızıntıları düzenli olarak kontrol eden bir sistem var mı? (z)	E	H
Konuklara atıkları kategorilere ayırma imkanı sunuluyor mu?(k)	E	H
İşletme nesli tükenmekte olan bitki hayvan gibi ürünler; tarihi ve arkeolojik eserleri satmamalı veya sergilememelidir (Z).	E	H
İşletme özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlıyor mu? (k)	E	H

İşletme, çevre politikası ve hedefleri hakkında konukları bilgilendiriyor ve çevre etkinliklerinde yer almaları için teşvik ediyor mu? (Z)	E	H
Su ya da elektrik tasarrufuyla ilgili işaretler konukların görebileceği yerlerde bulunuyor mu? (Z)	E	H
Yorum:	E	H
Damlatan musluklar, sızdıran tuvaletler olmamalıdır (Z).	E	H
Yorum:	E	H
Tüm banyolarda çöp kutusu var mı? (Z)	E	H
Yorum:	E	H
Duşlar su tasarruflu mu? (Z)	E	H
Yorum:	E	H
Musluklar su tasarruflu mu? (Z)	E	H
Yorum:	E	H
Klozetlerde, gereğinden fazla su kullanılmaması için önlem(ler) alınmış mı?(Z)	E	H
Yorum:	E	H
Yeni satın alınan tuvalet varsa, maksimum 3/6 litrelik çift sifonlu mu ? (Z)	E	H
Yorum:	E	H
Tuvaletlerde yağmur suyu kullanılıyor mu ?(K)	E	H
Yorum:	E	H
Pisuarlar su tasarruflu mu? (Z)	E	H
Yorum:	E	H
Duş bonesi, sabun, şampuan gibi banyo malzemeleri tek kullanımlık ambalajlarda veya geri dönüştürülmüş ürünlerle mi paketlenmiş? (K)	E	H
Duş bonesi, sabun, şampuan gibi banyo malzemeleri eko-etiketli mi ?(K)	E	H
Konuklara atıkları kategorilere ayırma imkanı sunuluyor mu ?(K)	E	H
Aydınlatmaların %50'si enerji tasarruflu mu ? (Z)	E	H
Kullanılmayan klimalar veya televizyonlar kapatılmış mı ? (Z)	E	H
Tesisin odaları, standart tanımlanmış bir sıcaklıkta mı? (Z)	E	H
Aydınlatmalarda sensör var mı? (K)	E	H
Havalandırma, camlar açıldığında otomatik olarak devre dışı kalıyor mu? (K)	E	H
Enerji tasarrufu için diğer önlemler alınmış mı? (K)	E	H
Sigara içilmeyen alanlar mevcut mu?(Z) Evet ise, açık bir şekilde belirtilmiş mi?	E	H
Yorum:	E	H
EN İYİ UYGULAMA:		

YEŞİL ANAHTAR DOSYASI

1	Tesisin Turizm işletme Belgesi (z)	E	H
2	Çevre/sürdürülebilirlik yöneticisinin imzalamış olduğu taahhütname (z)	E	H
3	Sürdürülebilirlik politikası(z)	E	H
4	Çevre hedefleri ve eylem planı ve yılsonunda değerlendirme raporu(z)	E	H
5	İşletmenin karbon ayak izini ölçtüğüne dair belge(K)	E	H
5*	İşletmenin karbon ayak izini azaltmaya yönelik önlemleri (k)	E	H
6	Çalışılan Yeşil işletmelerle ilgili paydaşların faturaları (k)	E	H
7	Personele su, elektrik ve ısı tüketimi, atık yönetimi vb. konularda ve işletmenin yeni çevre girişimlerini anlatmak için yapılan toplantının tutanakları, katılımcı imzaları ve fotoğrafları (z)	E	H
8	Personelin çevresel ve sosyal girişimlere, sürdürülebilirlik çalışmalarına verdiği geri bildirim örneği (k)	E	H
9	Çevre yöneticisi ve çevre ile ilgili görev yapan diğer personelin katıldığı eğitim kursları ve toplantılarla ilgili katılımcı imza listesi ya da alınan sertifikaları (z)	E	H
10	Misafir ve personele yönelik Yeşil Anahtar bilgilendirici dokümanları(broşür, kitapçık, banner) (z)	E	H
11	Çevreyi korumaya yönelik (enerji ve su tasarrufu, atık yönetimi vb.) misafirlere bilgi verici dokümanlar, görseller(z)	E	H
12	Toplu taşımaya yönlendirici dokümanların örneği (z)	E	H
13	Geri Bildirim anketi örneği (k)	E	H
14	Kişi başına aylık (kişi/ay) su tüketimi kaydı (z)	E	H
15	Kişi başına aylık (kişi/ay) enerji (elektrik ve LNG) tüketimi kaydı (z)	E	H
16	Bulaşık makinelerinin çalıştırılması sırasında nasıl su ve enerji tasarrufu yapılacağını açıklayan talimatlar(z)	E	H
17	Atık su deşarj izin belgesi/bağlantı kalite kontrol ruhsatı ve/veya arıtma deşarj suyu analiz raporları (Tesisin münferit arıtması varsa) (z)	E	H
18	Temizlik ürünlerinin tedarikçi sözleşmeleri , ve firmaların sertifikaları(AB Direktiflerine uyum, eko-etiket) (z)	E	H
19	Eko etiketli veya çevreye duyarlı üretim yapan kırtasiye malzemelerinin faturası (z)	E	H
20	Satın alınan tuvalet kağıtları ve kağıt havluların klorin ile beyazlatılmadığına dair firma yazısı (z)	E	H
21	Fiber bez alındığına dair fatura veya fiber bez satın firmadan alınan yazı (k)	E	H
22	Atıkların nasıl ayrılacağına ilişkin bilgilendirme dokümanı talimatları ya da fotoğrafları (z)	E	H
23	Tesise ait onaylanmış atık yönetim planı (z)	E	H
24	Atık yiyeceklerin aylık olarak kayıt altına alındığına dair veri ve atık yiyeceklerin azaltılması konusunda girişimlerine yönelik belge (k)	E	H
25	Konaklamanın olmadığı durumlarda, misafir odalarında ısıtma ve soğutma kontrol sistemlerinin olduğuna dair doküman (z)	E	H
26	Havalandırma tesisini eşanjör (ısı değiştirici) yüzeyleri düzenli olarak temizlendiği ve bakımı yapıldığına dair çizelge (z)	E	H
27	Ocak üstü davlumbazların yağ filtrelerinin yılda en az bir kez temizlendiğine dair belge ve haftada bir yapılan temizlenmesine ait tutulan çizelge(z)	E	H
28	Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri CFC ve HCFC soğutucularını kullanılmadığına dair belge(z)	E	H
29	Yiyecek ve içeceklerin organik, yerel üretim ve ya eko-etiketli olduğuna dair liste (z)	E	H
30	Restoranda sigara içilen ve içilmeyen alanlarda bulunan görsel uyarıların bir örneği (z)	E	H
31	Kurumsal Sosyal Sorumluluk Politikası (Z)	E	H
32	Tesiste veya yakın çevresinde yer alan yeşil alan, park ve doğa koruma alanları hakkında bilgi (z)	E	H
33	Tesiste gerçekleştirilen harici bir enerji etüt raporu (k)	E	H
34	Tesiste gerçekleştirilen harici bir sera gazı emisyon raporu(k)	E	H

MUTFAK

Bulaşık makinesinin çalışma esnasında su tasarrufuna yönelik talimatlar, makine yakınlarında bulunuyor mu? (z) Yorum:	E	H
Buzdolapları, soğuk hava depoları, ısıtıcılar ve fırınlar enerji tüketimini en aza indirecek malzemeler ile donatılmış mı?(Z)	E	H
Kullanılan deterjanlar eko-etiketli mi?(k)	E	H
Tehlike arz eden kimyasal sıvılar, çevreye zarar vermeyecek şekilde depolanıyor ve lisanslı bir tesise gönderiliyor mu? (z) Nasıl?:	E	H
Ocak üstü davlumbaz yağ filtreleri haftada bir kez temizleniyor mu? (z) Yorum:	E	H
Ayrı su sayacı var mı?(k) Nerede?:	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

RESTORAN/CAFE

Restoranlarda tek kullanımlık bardaklar, tabaklar, çatal kaşık bıçak takımları kullanılmamalıdır (Z). Eğer kullanılıyorsa biyolojik olarak parçalanabilen ürünler mi tercih ediliyor?	E	H
Restoranda sigara içilmeyen alan mevcut mu? (z) Yorum:	E	H
Su kalitesi yeterli ise şişe su yerine musluk suyu misafirlere sunuluyor mu? (Z)	E	H
Krema, yağ, reçel vs için tek kullanımlık paketler kullanılıyor mu? (z)	E	H
Evet ise geri dönüşümlü ambalajla paketlenmiş mi? (z)	E	H
Misafirlere restoranda vejeteryan/vegan menü sunuluyor mu?(z)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

ATIK

Bağlı olunan belediye veya birliğin geri dönüşüm olanağı var mı? (z) Yorum:	E	H
Yok ise, işletme söz konusu atıkları, yeniden değerlendirilmesi için en yakın geri dönüşüm tesisine götürüyor mu? (z) Yorum:	E	H
İşletme, atıklarını kategorilere ayırıyor mu? (en az 3 kategoride) (z)	E	H
Lütfen hangi kategorilere ayrıldığını belirtin: <input type="checkbox"/> Organik atıklar <input type="checkbox"/> Metaller <input type="checkbox"/> Bataryalar <input type="checkbox"/> Cam <input type="checkbox"/> Yağ <input type="checkbox"/> Geri dönüşlü(depozitolu) şişe <input type="checkbox"/> Plastik <input type="checkbox"/> Kağıt	E	H
Personel için atıkların nasıl ayrılacağına yönelik görsel talimatlar bulunuyor mu? (z) Yorum:	E	H
Konuklara geri dönüşümlü atıkları ayırma imkanı sunuluyor mu?(k) Evet ise geri dönüşüm kutuları nerelerde bulunuyor?: <input type="checkbox"/> Odalarda <input type="checkbox"/> Koridorlarda <input type="checkbox"/> Plajda <input type="checkbox"/> Restoranda <input type="checkbox"/> Diğer:.....	E	H
Tehlikeli atıklar(pil, ampul, boya, kimyasallar vb.) güvenli bir şekilde ayrı konteynerlerde depolanıyor mu? (z)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:
<u>TEMİZLİK ODALARI</u>

Tehlikeli kimyasallar için uygun depolama alanı var mı? (z)	E	H
Günlük kullanılan temizlik malzemelerinin ve havuz kimyasallarının kullanımını azaltmak için önlemler alınıyor mu? Kimyasal içermeyen alternatif ürünler kullanılıyor mu veya eko-etiketli mi? (k)	E	H
Satın alınan kağıt havlu ve tuvalet kağıtları eko-etiketli mi?(veya klorinle beyazlatılmamış olmalı)(z)	E	H
Temizlikte fiber bez kullanılıyor mu?(k)	E	H
Çamaşır makinelerinde kullanılan deterjanlar eko-etiketli mi?(k)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:
<u>KONFERANS SALONLARI</u>

Su kalitesi yeterli ise şişe su yerine musluk suyu misafirlere sunuluyor mu?(z)	E	H
Kağıt kullanımını aza indirmek için bir girişimde bulunuluyor mu?(z)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:
<u>OFİSLER</u>

Bilgisayarlar, yazıcılar, fotokopi makinaları 1 saatten fazla kullanılmaması durumunda kapatılıyor mu?(k)	E	H
Kırtasiye malzemeleri eko-etiketli mi?(z)	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

ENERJİ

Havalandırma tesisinin ısıtma/soğutma değiştirici yüzeyleri düzenli olarak temizleniyor ve bakımı yapılıyor mu? (z) Hangi sıklıkta:	E	H
Havalandırma sistemi, her daim enerji tasarrufu sağlamak üzere kontrol ve bakıma tabi tutuluyor mu? (z) Hangi sıklıkta:	E	H
Yeni satın alınan pompa ve soğutma tesisleri CFC soğutucusu kullanıyor mu? (buzdolabı ya da teknik el kitabı görülecek) (z) Yorum:	E	H
Isıtmada elektrikli ısıtıcı kullanılıyor mu? (k) Evet ise nerede?:	E	H
Stratejik olarak önem arz eden yerler için ayrı elektrik ölçerler kurulmuş mu? (k) Nerede?:	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

İÇ ÇEVRE

Çevrede kirlenici herhangi bir unsur görüyor musunuz? (k) Yorum:	E	H
Şayet işletme, önemli iç değişikliklere gidiyorsa, iç mekân iklimi mümkün olduğu kadar dikkate alınıyor mu? (k) Yorum:	E	H
İşletmenin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut mu?(z) Yorum:	E	H
Enerji tasarruflu ışıklandırmalar için otomatik sistemler var mı?(k) Yorum:	E	H

EN İYİ UYGULAMA:

YEŞİL AKTİVİTELER

Yakın alanda bulunan parklar, bahçe düzenlemeleri ve doğayı koruma önlemleri tüm konukların bilgilerine sunuluyor mu? (z) Yorum:	E	H
İşletme, bisiklet kiralamak ya da ödünç bisiklet alınabilecek en yakın yerlere ilişkin bilgi sağlıyor mu? (z) Yorum:	E	H
İşletme, misafirlerine ödünç bisiklet alma ya da kiralama imkanı sağlıyor mu? (k) Yorum:	E	H
İşletme, yerel alandaki yeşil aktiviteler için yerel paydaşlarla işbirliği yapıyor mu?(z) Evet ise hangi aktiviteler:	E	H
İşletme, sürdürülebilir gelişme, çevre, doğa ya da alana odaklı farkındalığı artırmak için çevre bilinçlendirme etkinlikleri düzenliyor mu?(k) Etkinlikleri yazınız:	E	H
İşletme yerel biyoçeşitliliği korumak ve desteklemek için girişimlerde bulunuyor mu? (z)	E	H
Kırtasiye malzemesi, broşür vs gibi işletme için üretilmiş malzemeler, eko etiketi var mı ya da çevre yönetim sistemi olan bir işletmede mi üretilmiş? (z) Yorum:	E	H
İşletme alanında mevcut olan kuaför, spa ya da benzeri tesisler, işletmenin çevre yönetimi hakkında bilgilendiriliyor ve Yeşil Anahtar kriterlerini sağlıyor mu? (z)	E	H

Nasıl?:		
<i>Yeni satın alınan dayanıklı malzemelerin eko-etiketi var mı ya da çevre yönetim sistemi olan bir işletmede mi üretilmiş? (k)</i>	E	H
Yorum:		
EN İYİ UYGULAMA:		
<u>BAHÇE ve DIŞ ALANLAR</u>		
Bahçeler/ çiçekler doğru bir şekilde sulanıyor mu? (güneşin en etkili olduğu saatler dışında) (z)	E	H
Yorum:		
Gübreleme için kullanılan malzemeler organik veya eşdeğeri mi? (z)	E	H
Yeni satın alınan çim biçme makinesi elektrik ile mi çalıştırılıyor? (z)	E	H
<i>Yağmur suyu toplanıp bahçe ve çiçeklerin sulanması için kullanılıyor mu?(k)</i>	E	H
<i>Tesisin içinde/yakınında bir meyve, sebze veya bitki bahçesi bulunuyor mu?(k)</i>		
<i>Dış alan aydınlatma sistemi kontrol ediliyor mu?(k)</i>	E	H
EN İYİ UYGULAMA:		
<u>PERSONEL ALANI</u>		
Personel alanlarında bulunan aydınlatmalar enerji tasarruflu mu?(z)	E	H
Personel alanındaki tuvalet ve musluklar su tasarrufuna uygun mu? (z)	E	H
Personele atıkları kategorilere ayırma imkanı sunuluyor mu? (z)	E	H
<i>Personel için Yeşil Anahtar ile ilgili bilgiler, çevre ile ilgili girişimler, yakınlardaki yeşil alanlarla ve mavi bayraklı plajlarla ilgili bilgiler, toplu taşıma ya da bisiklet ile ulaşım hakkında bilgiler yer alıyor mu? (k)</i>	E	H
EN İYİ UYGULAMA:		

Kriterlerle uyumlu olmayan durumlar ve öneriler:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Yıl içindeki kaçınıcı denetim: Ön hazırlık denetimi Sezon denetimi Takip denetimi

Bir önceki denetim formu ile karşılaştırma yapıldı mı? Evet Hayır

Tesisin denetimde tespit edilen durumu:

- Kriterlerle tam uyumlu
- Kriterlerdeki bazı ayrıntılar eksik
- Bayrak/Sertifika 10 gün süre ile indirildi. Nedeni:
- Kriterlerde büyük oranda eksik var (Bayrak/sertifika sezon süresince indirildi)

DENETİM EKİBİ

DENETLENEN TESİS YETKİLİSİ