

Yeşil Anahtar Programı Otel Kriterleri

1 Haziran 2016 – 31 Aralık 2020

(z): zorunlu kriter

(k): kılavuz kriter

Yeşil Anahtar otel kriterleri 15'ten fazla yatak odası bulunan otel ve hosteller için uygundur. Başvuru sahibi kuruluş tüm zorunlu kriterlere ve ödülün yılı sayısına göre artan sayıda kılavuz kriterine uymak zorundadır:

1. ÇEVRE YÖNETİMİ		
1.1	Tesis yönetimi süreçte yer almalı ve bünyesinden bir çalışanı çevre yöneticisi olarak atamalıdır. (Z)	<p>Tesis yönetimi, Yeşil Anahtar çalışmalarının iyi uygulanması ve yönetilmesini sağlamak için bünyesinden bir çevre yöneticisi atamakla yükümlüdür.</p> <p>Bu çevre yöneticisi pozisyonu, çoğu zaman yarı-zamanlı bir işi ifade eder. Herhangi bir çalışan olabilir ama genelde şef mühendis, house-keeping, ön büro, İK sorumlusu ya da genel müdürün görevlendirildiği görülür. Çevre yöneticiliği pozisyonu, kişinin görev tanımında yer alabilir.</p> <p>Çevre yöneticisinin temel işleri şunları kapsar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tüm çevre/sürdürülebilirlik konularında, yönetim, personel, tedarikçiler ve Yeşil Anahtar ulusal/uluslararası temsilcileri için kontak kişi olmak• Çevre/sürdürülebilirlik konularında diğer personele yol gösterip destek olmaktan sorumlu olmak• Temizlik, atıklar, gaz, su ve elektriğin verimli kullanımı hakkında çevresel verilerin toplanması, yönetilmesi ve güncellenmesinden sorumlu olmak• Kuruluşun çevre politikasının gelişimi, uygulanması ve eylem planından sorumlu olmak

		<p>Çevre yöneticisi, tesisin Yeşil Anahtar'a başvurusu/yeniden başvuruya ilgili olarak, Yeşil Anahtar Programı'yla iletişimde yetkili kişidir. Çevre yöneticisinin değişmesi durumunda, Yeşil Anahtar bu değişimden haberdar edilmelidir.</p> <p>Denetim sırasında çevre yöneticisi, tesiste çevre konularında yapılanları anlatmak ve özellikle Yeşil Anahtar kriterleriyle ilgili soruları yanıtlamak için hazır bulunur.</p>
1.2	Tesis bir çevre politikası geliştirmelidir. (Z)	<p>Tesisteki sürdürülebilirlik çalışmalarına genel bir çerçeve çizilmesini sağlamak için bir çevre politikası geliştirilmelidir. Çevre politikası, tesisin çevre yönetimi, eğitimi, bilgisi ve bilinçlendirmeye ilişkin genel amaçlarını ve şevkini tanımlar. Tesisin çevre politikası, sürekli gelişim sağlamak için her üç yılda bir gözden geçirilir.</p> <p>Tesisin çevre politikası, tesisin boyut ve ölçeğine uygun, uzun vadeli bir sürdürülebilirlik yönetimi sistemi kurmak için çevre konularının yanı sıra sosyal konularla kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, risk, kriz yönetimi de konularını da içermelidir (bu konuların bazıları, kurumsal sosyal sorumluluk politikasında da yer alabilir, bakınız kriter 11.1)</p> <p>Çevre politikası, genel bir sürekli iyileştirme ve izleme taahhüdüdür, spesifik konulara veya bunların nasıl ele alınacağına yönelik değildir. Çevre politikası, sadece mevzuat ve düzenlemelere uyma çabasından fazlasını gerektirir.</p> <p>Çevre politikası tercihen personelle işbirliği içinde düzenlenir, hem yönetim, hem de personel ve iki tarafın katkılarını kapsayacak şekilde toparlanır. Genelde tesisin genel müdürü tarafından imzalanır. Çevre politikası hazırlandıktan sonra, tesisin tüm personeline temin edilir.</p> <p>Her tesisin kendi çevre politikasının olması tavsiye edilir. Ama tesis uluslararası bir zincirin parçası ise, bu zincirin ortak çevre politikası, zincir bünyesindeki tesislerce paylaşılabilir.</p> <p>Tesis, denetim sırasında çevre politikası dokümanını sunar ve tüm personele temin edilebilir durumda olduğunu gösterir. Çevre politikasının önceki üç yıl içinde hazırlanmış olduğu ve çevre sorunlarının yanı sıra diğer sürdürülebilirlik konularını da kapsayan genel bir belge olduğu kontrol edilir.</p>

1.3	Tesis, hedefleri belirlemeli ve sabit ilerleme sağlamak için yıllık eylem planı hazırlamalıdır. (Z)	<p>Tesisin sürdürülebilirlik çalışmaları hakkında daha somut bir plan oluşturmak için, hedefler ve yıllık eylem planı hazırlanır. Hedefler ve eylem planı, çevre politikasını yerine getirmeye yönelik somut çalışmaları yansıtır, sonraki 1-3 yılda ulaşılabilecek belirli hedefleri ve gelecek yılda planlanan hedeflere nasıl ulaşılabileceğine ilişkin bir eylem planını içerir.</p> <p>Tesisin boyut ve ölçeğine uygun, uzun vadeli bir sürdürülebilirlik yönetim sisteminde somut amaç ve eylemler oluşturmak amacıyla, hedef ve eylem planı, çevre konularının yanı sıra sosyal konular, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık kriz yönetimi konularını da kapsar.</p> <p>Hedefler ve eylem planı tercihen personelle işbirliği içinde hazırlanır, hem yönetim hem de personeli ve iki tarafın katkılarını kapsayacak şekilde toplanır.</p> <p>Tesisin, farklı faaliyet alanlarında en az üç eylem noktası oluşturması beklenir. Hedefler ve yıllık eylem planı hazırlanırken, Yeşil Anahtar kriterlerinden esinlenilmesi teşvik edilir. Henüz uygulanmayan bazı kılavuz kriterlere uyma ve daha önce uygulanmış olan zorunlu ve kılavuz kriterlerin ileriye götürülmesi konuları planın bir parçası olabilir. Tesisin Yeşil Anahtar ödüllü olduğu sürece uzadıkça, kılavuz kriterlere artan ölçüde uyum sağlamak durumunda olması göz önünde bulundurulmalıdır. Hâlihazırda ulaşılan hedef ve yerine getirilen eylemler, hedefler ve yıllık eylem planına eklenemez.</p> <p>Tesis, daha büyük bir zincirin parçası ise, zincir içinde belirlenen hedefler/eylemler ve Yeşil Anahtar'da kullanılanlar arasında bir örtüşme olabilir.</p> <p>Denetim esnasında, sonraki yılın hedefleri/eylem planını belgesinin mevcudiyeti ve içeriğiyle, tüm tesis personeline temin edilebilirliği hakkında idari bir check-up yapılır. Belgenin, farklı sürdürülebilirlik alanlarında ve tesisin farklı çalışma alanlarında en az üç eylem planı içerip içermediğine bakılır. Tesisin, bir yıldan fazla süredir Yeşil Anahtar'ı varsa, önceki yılın hedefleri/eylem planı çalışmalarının değerlendirilmesi de görülebilir. Planlanan bazı eylemlerin yerine getirilmemiş olması durumunda, tesisin önceki yıl bunları neden yerine getiremediği görüşülür.</p>
1.4	Yeşil Anahtar'a ilişkin tüm belgeler, denetim için bir dosyada muhafaza edilmeli ve hazır tutulmalıdır. (Z)	<p>Tüm bilgiye kolayca erişim sağlamak için, Yeşil Anahtar dosyası, Yeşil Anahtar kriterleri bölümlerine ve her bir kritere uyumu gösteren güncel belgelerin numaralanmasına göre ayrılmalıdır.</p>

		<p>Yeşil Anahtar dosyası, kağıt evraktan oluşan fiziksel bir dosya olabileceği gibi bilgisayar klasörleri şeklinde organize edilmiş elektronik bir dosya da olabilir (örneğin tesisin intranetinin parçası olarak)</p> <p>Denetim esnasında, çevre yöneticisi genel denetim ve muhtelif Yeşil Anahtar kriterine uyumu göstermek için Yeşil Anahtar dosyasını sunar.</p>
1.5	<p>Çevre yöneticisi, Yeşil Anahtar kriterlerinin her yıl gözden geçirilmesini sağlamalıdır. (Z)</p>	<p>Bu kritere uyum, yalnızca tesisin Yeşil Anahtar Ödülü'ne tekrar başvurması durumunda önemlidir.</p> <p>Çevre yöneticisi, Yeşil Anahtar başvuru formu ve materyallerini, son denetim raporunu, denetçi ya da ulusal/uluslararası jürinin son kararları ve tavsiyelerini incelemekle sorumludur.</p> <p>Çevre yöneticisi, son gözden geçirmeden beri zorunlu ve kılavuz kriterlere uyumda olan değişikliklere özel dikkat gösterir ve bunları Yeşil Anahtar'a raporlar.</p> <p>Çevre yöneticisinin Yeşil Anahtar Ödülü' nün yenilenmesi başvurusunu imzalaması, Yeşil Anahtar kriterlerinin yıllık incelenmesinin yapıldığının ve uyum konusunda önceki yıldan bu yana olan değişikliklere ilişkin bilgi verildiğinin teyidi anlamındadır. Çevre yöneticisi, tüm zorunlu kriterlere uyulduğunu ve rehber kriterlerde gerekli uygunluk oranına erişildiğini teyit eder.</p> <p>Denetim esnasında, Yeşil Anahtar ödülünün yenilenmesi başvurusu ile ilgili olarak kriterlere uyumdaki değişikliklere dair geri bildirim, denetimin sonucuyla tutarlı olup olmadığı kontrol edilir.</p>
1.6	<p>Tesis, ilgili paydaşlarla aktif işbirliği içinde olmalıdır. (Z)</p>	<p>Bu kriterin amacı, tesisin bulunduğu yörede çevre bilinci yaratmadaki ve işbirliği ortaklarına çevre dostu uygulamaları tanıtmadaki aktif rolünü artırmaktır.</p> <p>Bu kriter temelde çevre konularında işbirliği yapılmasına odaklanır ama sosyal konularla, kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, risk ve kriz yönetimi konularını da kapsayabilir. Yeşil Anahtar gerekli durumlarda tesisi, yerel tarihi, arkeolojik, kültürel ve ruhani açıdan önemli alan ve gelenekleri korumak için ilgili paydaşlarla işbirliği yapmak için teşvik eder.</p> <p>İlgili paydaşlar (en az iki tür paydaş seçilir) sivil toplum kuruluşu, yerel topluluk grupları, yerel yetkililer, yöre sakinleri, okullar, tedarikçiler vb. olabilir.</p> <p>İşbirliğinden bahsedilebilmesi için, tesis ve ilgili paydaşlar arasında aktif, çift yönlü bir işbirliği olmalıdır.</p>

		Denetim esnasında, ilgili en az iki paydaşla aktif işbirliğini gösteren belgeler kontrol edilir.
1.7	<i>Tesis, bilinen bir CO₂ ölçüm aracı ile karbon ayak izini ölçecektir.(K)</i>	<p>Bu kriterde tesis, ölçülmüş yıllık enerji (ve potansiyel olarak su ve atık) tüketimini ve bilinen bir CO₂ ölçüm aracı kullanarak yıllık karbon ayak izini hesaplar. Bu hesaplama, tesisin karbon salınımında dönemsel dalgalanmaları kontrol etmek ve azaltmak için kullanılabilir. Tesisler arasındaki karbon salınımını karşılaştırmak (istenirse) ve/veya karbon salınımını dengelemek için kullanılabilir.</p> <p>Farklı karbon ölçüm araçları bulunmaktadır, bazıları ücretsiz bazıları da ücretlidir. Bilinen araçlardan biri Otel Karbon Yönetimi Girişimidir.(Hotel Carbon Management Initiative-HCMI). HCMI, tesisin enerji tüketiminden karbon ayak izini hesaplar. Yeşil Anahtar web sayfasından (www.greenkey.global) ücretsiz ulaşılabilir.</p> <p>Tesisin, karbon ayak izi hesaplandıktan sonra karbon salınımından kaçınması veya bunu en aza indirecek prosedürler geliştirmesi/uygulaması ve kalan salınımın dengelenmesi teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında, çevre yöneticisi karbon ölçüm aracını, hesaplanan sonuçları, karbon ayak izini azaltma planını ve kalan salınımı dengeleme olanaklarını gösterir.</p>
2. PERSONEL KATILIMI		
2.1	Yönetim, personeli mevcut ve yeni çevre girişimleri hakkında bilgilendirmek için düzenli olarak toplantı yapmalıdır. (Z)	<p>Tesisin çevre girişimleriyle ilgili olarak personeli bilgilendirip harekete geçirmesi önemlidir. Bu nedenle tesis yönetimi, yılda 1 ila 3 toplantı düzenler.</p> <p>Bilgilendirme, çevre yönetimi konularını (su, enerji, atık, temizlik, yiyecek ve içecek vb.) ve diğer sürdürülebilirlik konularını içerir; tesis konukları, personeli, tedarikçileri ve çevre halkının bilinçlendirilmesi de buna dâhildir.</p> <p>Mevcut ve yeni çevresel girişimler hakkında personelin bilgisinin güncel tutulması, personelin bu alandaki rolünü daha iyi anlamasını ve bu konuda konukları doğru şekilde bilgilendirip soruları cevaplamasını sağlar. Personel, hem çevre girişimleriyle ilgili bilgilenecek hem de yeni fikir ve önerilerle katkıda bulunacaktır.</p> <p>Tesisin farklı departmanlarında çalışan temsilcilerden bir “yeşil komite” kurulabilir. Yeşil komite, çevre girişimlerini çevre yöneticisi ile işbirliği içinde yürütmek ve diğer departmanlardaki çalışmalar hakkında bilgilendirmekle sorumludur.</p>

		<p>Toplantılar planlanırken, en yüksek oranda personel katılımı sağlamak için, sezonluk çalışanların katılımı da göz önünde bulundurulmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında, yönetim ve personel arasında yapılan toplantı notları, toplantılara katılanlar ve görüşülen çevre/sürdürülebilirlik konularına bakılır. Tesis ilk kez başvuruyorsa, planlanan toplantıları sunar. Denetçi, personelin tesisin çevre girişimlerine ilişkin bilgili olduğunu görmek ve bilgiyi ölçmek için personelle görüşme yapabilir.</p>
2.2	Çevre yöneticisi, tesiste çevre alanında olan gelişmeleri sunmak amacıyla, yönetimle olan toplantılara katılmalıdır. (Z)	Çevre yöneticisi (ve varsa yeşil komite) ve tesis yönetimi arasındaki toplantılar, yönetimi bilgilendirmek, tesisteki çevre çalışmasına katabilmek ve yönetimin desteğini sağlamak için önemlidir. Küçük tesislerde personel ve yönetim arasındaki toplantılarla, çevre yöneticisi ve yönetim arasındaki toplantı aynı zamanda yapılabilir. Tesisin yılda 1 ila 3 toplantı yapması beklenir.
2.3	Çevre yöneticisi ve diğer personeller çevresel ve diğer sürdürülebilirlik konularında eğitim almalıdır. (Z)	<p>Çevre yöneticisinin (ve yeşil komitenin) ve diğer personelin çevre ve sürdürülebilirlik konularında özel bir eğitim alması önemlidir, böylece tesis için uygun ve mümkün çözümler belirlenip uygulanabilir.</p> <p>Eğitim, çevre yönetimi konularını (su, enerji, atık, temizlik, yiyecek ve içecek vb.), konuklar, personel, tedarikçiler ve yerel halkın bilinçlendirilmesini, sosyal konularla kültür, ekonomi, kalite, insan hakları, sağlık, risk ve kriz yönetimi konuları gibi diğer sürdürülebilirlik konularını içerir. Eğitim kapsamı, tesis içindeki veya etrafındaki diğer konulara (örneğin biyoçeşitlilik) yönelik genişletilebilir.</p> <p>Eğitim, iç eğitim olabileceği gibi dışarıdan hizmet de alınabilir. Bu hizmet, danışman, uzman, rehber, ürün tedarikçileri tarafından verilecek eğitim kursları olabilir, çalışma gezileri, seminerlere katılım, online seminerler, diğer online kurslar, çalışmalar vb. şeklinde olabilir. Bazı ülkelerde, Yeşil Anahtar trend'leri ve kriterlere uyumla ilgili Yeşil Anahtar seminerleri ve online seminerle düzenlenmekte, bunlar da Yeşil Anahtar ödüllü tesisler arasında networking platformu olarak kullanılmaktadır. Ulusal veya uluslararası bir zincirin parçası olan tesislerde, genelde zincir bünyesinde çevre ve diğer sürdürülebilirlik konularına ilişkin eğitimler düzenlenir.</p> <p>İç kurs ve eğitimlerin çevre yöneticisi (ve yeşil komite) tarafından verilmesi ve tesis içinde planlanan çevresel hedef ve eylemlere yönelik nasıl çalışılacağı ve bunların nasıl gerçekleştirileceği üzerinde durulması önemlidir. İç eğitimler, bireysel çalışanlarla olabileceği gibi çalışan gruplarına yönelik de olabilir.</p>

		<p>Her çalışanın, tesisin yılda 1 ila 3 kez düzenlediği eğitim oturumlarına katılması beklenir.</p> <p>Denetim esnasında, önceki 12 ayda düzenlenen, çevre yönetimi, bilinçlendirme ve diğer sürdürülebilirlik konularını kapsayan dış/iç eğitimler ve personel katılımı sunulur. Tesis ilk defa başvuruyorsa, planlanan eğitimler gösterilir.</p>
2.4	Çevre yöneticisi, tesisin çevre taahhütleri hakkında personeli bilgilendirmelidir. (Z)	<p>Çevre yöneticisinin (ve yeşil komitenin), personele bilgi akışını sağlaması ve personeli tesisin çevre girişimlerine yönelik harekete geçirmesi önemlidir. Personelin mevcut ve yeni çevre girişimlerine ilişkin bilgisini güncel tutmak, personelin yapacağı işi daha iyi anlamasını ve daha etkili katılımını, konukları konuyla ilgili daha iyi bilgilendirip soruları daha iyi şekilde cevaplamasını sağlar.</p> <p>Bilinçlendirme, çevre yönetimi konularını (su, enerji, atık, temizlik, yiyecek ve içecek vb.) ve diğer sürdürülebilirlik konularını içerir; tesis konukları, personeli, tedarikçileri ve yerel halkın bilinçlendirilmesi de buna dâhildir.</p> <p>Bazı küçük tesislerde, personel ve yönetim arasındaki toplantıyla, personel ve çevre yöneticisi arasındaki toplantı aynı anda yapılabilir. Tesisin çevre taahhütlerine ilişkin personel bilinçlendirmesi, posterler, bültenler, öneri kutusu vb. şekilde olabilir. Bilinçlendirmenin tür ve şekline bağlı olarak, aynı anda bireylere, gruplara ve veya tüm personele yönelik olabilir.</p> <p>Denetim esnasında, personel bilinçlendirme toplantıları notları, bilgi bülten ve posterleri vb. sunulur. Tesis ilk defa başvuruyorsa, planlanan toplantı/materyalleri gösterilir.</p>
2.5	Housekeeping birimi, tarafından havlu ve/veya çarşaf kullanımıyla ilgili prosedürleri biliyor ve kabul etmiş olmalıdır. (Z)	Çevresel ayak izini azaltmak, böylece yıkama ve temizlik maliyetini düşürmek için, odalarda çarşaf ve/veya havluların talep üzerine değiştirilmesiyle ilgili notlar bulunur.
3. KONUK BİLGİLENDİRME		
3.1	Yeşil Anahtar ödülü, görünür bir yerde teşhir edilmelidir. (Z)	<p>Tesisin, standart Yeşil Anahtar plaketi tesis girişinde, standart Yeşil Anahtar sertifikasını da ön büroda teşhir etmesi beklenir.</p> <p>Yeşil Anahtar plakentinin kopyaları satın alınıp başka görünür yerlere yerleştirilebilir, Yeşil Anahtar sertifikasının kopyaları da aynı şekilde başka yerlere (örneğin personel bilgi panosu ya da yemekhane) asılabilir.</p> <p>Tesisin ödülü teşhir etmesi hem Yeşil Anahtar başarısını bir pazarlama aracı olarak kullanmasını,</p>

		hem de genel olarak Yeşil Anahtar etiketinin görünürlüğünün artmasını sağlar. Denetim sırasında, o sezonun standart Yeşil Anahtar plaketi ve sertifikasının teşhir edilip edilmediği kontrol edilir. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, plaketin konması için girişte ve sertifikanın konması için resepsiyonda belirlenen yer gösterilir.
3.2	Yeşil Anahtar materyaline ilişkin bilgi, konuklar için görünür ve erişime açık şekilde olmalıdır. (Z)	<p>Tesisi ziyaret edenlerin, Yeşil Anahtar ödülünü kazanma koşullarına ilişkin bilgi edinebilmeleri beklenir.</p> <p>Yeşil Anahtar hakkındaki bilgi, konuk odalarındaki dosyalarda ve/veya TV ekranlarında olabilir. Görünür şekilde olması şartıyla ortak kullanım alanlarında, örneğin bir çevre köşesinde veya TV ekranlarında, ön büroda ve doğru formatta bir Yeşil Anahtar logosu şeklinde de olabilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürün/ hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermektan kaçınır.</p> <p>Denetim esnasında, Yeşil Anahtar'a ilişkin bilgi materyalinin, konuk odalarında ve/veya ortak alanlarda görünür ve erişime açık şekilde yer alıp almadığına bakılır. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, taslak bilgi materyali ve bunların konacağı yerler gösterilir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.3	Yeşil Anahtar Ödülü ve çevresel konular hakkında bilgiler kuruluşun web sitesinde mevcut olmalıdır.(Z)	<p>Tesisin web sayfasında, Yeşil Anahtar Programı hakkında özet bilgi ve tesisin Yeşil Anahtar' ı kazandığı bilgisi yer alır. Uluslararası Yeşil Anahtar web sayfası (www.greenkey.global) ve ulusal Yeşil Anahtar web sayfasına bağlantı verilir. Yeşil Anahtar logosunun (doğru şekilde) teşhir edilmesi teşvik edilir. Ayrıca tesisin çevresel taahhütleri hakkında da özet bilgi verilir. Bu bilgiler, tesisin kendi marka ilkelerine göre sunulur. Nadiren, tesisin kendi web sayfası olmaması durumunda, tesis bu kriterden muaf tutulabilir.</p> <p>Tesisin web sayfasında yer verilen bilginin yanı sıra, sosyal medyada da Yeşil Anahtar'a ilişkin bilgi verilmesi teşvik edilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermektan kaçınır.</p> <p>Denetim esnasında, web sayfasındaki Yeşil Anahtar ve çevre bilgisi gösterilir. Tesis daha önce Yeşil Anahtar ödülü kazanmadıysa, web sayfası için hazırlanan taslak bilgi sunulur. Bilginin doğru,</p>

		açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.
3.4	Tesis, misafirlerine çevre çalışmaları hakkında bilgi vermeil ve onları bu çalışmalara katmalıdır; konukları çevresel girişimlere katılmaya teşvik etmelidir. (Z)	<p>Tesisin, çevresel taahhütleri hakkında konuklarını bilgilendirmesi (konuk odalarına konacak dosyalar, konuk odaları veya ortak alanlardaki TV ekranları, ortak alanlar veya konferans alanlarında yer alacak bilgi vb. yoluyla) önemlidir.</p> <p>Çevresel taahhütler hakkında bilgi vermenin yanı sıra, konukların tesisin çevresel girişimlerine aktif şekilde nasıl katılabileceğine ilişkin bilgi verilmesi de önemlidir. Aktif katılım, çevre yönetimi konularında (örneğin su, enerji ve atık tasarrufu vb.) olabileceği gibi diğer sürdürülebilirlik konularında da (örneğin hayır kurumlarına destek) olabilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır.</p> <p>Denetim esnasında, tesisin çevre/sürdürülebilirlik taahhütleri sunulur, konukları çalışmalara teşvik etmek de sunulanlara dâhildir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.5	Ön büro personeli, konuklara Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri hakkında bilgi verebilecek donanımda olmalıdır. (Z)	<p>Yeşil Anahtar ödülünün (plaket ve sertifika olarak) tesisin giriş ve ön bürosunda teşhir edilmesi , Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütlerine ilişkin konuk odaları, ortak alanlar ve tesisin web sayfasında bilgi verilmesiyle, konuklarda Yeşil Anahtar hakkında merak uyandırabilir. Bu durumda, konuklar ön büro personeline danışabilir. Bu nedenle ön büro personelinin, konuklara Yeşil Anahtar ve tesisin çevresel taahhütleri hakkında bilgi verebilecek donanımda olması önemlidir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecekten veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır.</p> <p>Denetim esnasında, ön büro personelinden, Yeşil Anahtar ve tesisin en önemli çevresel faaliyet ve taahhütleri hakkında temel bilgi vermeleri istenir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.6	Tesis, konuklara yerel toplu taşıma servis araçları veya bisiklet/yürüme seçenekleri hakkında bilgi verebilmelidir. (Z)	Tesis, konuklarını otomobil ve taksi yerine diğer ulaşım araçlarını kullanmaya teşvik etmek için, farklı ulaşım seçenekleri hakkında bilgi sahibi olmalıdır. Alternatif ulaşım seçenekleri şunları kapsar:

		<ul style="list-style-type: none"> • Yerel toplu/özel ulaşım (otobüs, tren, metro, vapur vb.) • Paylaşılan taksi/minibüs sistemi • Tesis tarafından temin edilen servis otobüsleri • Elektrikli araç kullanan konuklar için, tesiste elektrikli araç şarj istasyonu olmalı veya tesis yakınındaki istasyonlar hakkında bilgi verilmeli • Diğer ulaşım seçenekleri, örneğin bisiklet ve yürüyüş alternatifleri <p>Toplu ulaşım sistemi ve diğer ulaşım seçenekleri bilgisi, ön büro personeli, konsiyerj tarafından ve/veya ortak alanlarla konuk odalarına konan bilgi materyalleriyle temin edilir. Bu ulaşım seçeneklerini araştıran konuklara, bilgisayar yoluyla da bilgi verilebilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecektek veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır.</p> <p>Denetim esnasında, toplu ulaşım sistemi ve diğer ulaşım alternatifleri hakkında verilen bilgi sunulur. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.7	Enerji ve su tasarrufu hakkındaki bilgi, konuklar için görünür yerde olmalıdır.(Z)	<p>Çevresel ayak izinin azaltılmasında enerji ve su tasarrufu büyük önem taşıdığı için, tesis konukları tesisin enerji ve su tasarrufu girişimleri ve bu sürece nasıl katkıda bulunabilecekler hakkında bilgilendirilirler (örneğin küvet doldurmak yerine duş alma).</p> <p>Enerji ve su tasarrufu hakkında bilgi, konuk odalarındaki dosyalarda, odalar veya ortak alanlardaki TV ekranlarında, ortak alan veya konferans alanlarındaki bilgi dosyalarında vb. bulunur. Bu bilgi, havlu/çarşaf değişim prosedürü bilgisi içinde de yer alabilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılarak, tesis ve tesisin ürünle hizmetlerine ilişkin, sürdürülebilirlik söylemi dâhil olmak üzere, doğru, açık ve kolayca anlaşılır bilgi temin eder; olabilecektek veya tesisin uyguladığından fazlasını söz vermekten kaçınır.</p> <p>Denetim esnasında, konuklar için enerji ve su tasarrufuna ilişkin bilginin (ve konukların buna yapabileceği potansiyel katkının) görünür olduğu gösterilir. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılır olup olmadığına bakılır.</p>
3.8	<i>Tesis konuklarına çevresel ve/veya sosyo-kültürel performansını değerlendirme fırsatı</i>	Bir geribildirim anketi, konukların tesisin çevresel ve/veya sosyo-kültürel taahhütleri hakkında memnuniyet ve bilincine ilişkin gösterge olabilir. Anket sonuçları, tesisin performansını artırmak

	<i>sunar. (K)</i>	<p>için ve kuruluşun çevresel/sosyo-kültürel çalışmalarını pazarlama aracı olarak yararlı olabilir.</p> <p>Çevresel/sosyo-kültürel performansa ilişkin sorular genelde, kalite, hizmet, fiyat gibi birçok konuyu içeren bir memnuniyet anketinde yer alır.</p> <p>Konukların, tesisin çevresel/sosyo-kültürel performansı hakkındaki geribildiriminde, düzeltilmesi gereken noktalar olduğu görülüyorsa, yapılabilecekler tesis tarafından yerine getirilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, çevresel/sosyo-kültürel performansı na ilişkin değerlendirme sorularını ve konuklardan alınan geribildirim düzeltme amaçlı kullanılmasının örneklerini sunar.</p>
4. SU		
4.1	Toplam su tüketimi, en az ayda bir kez kaydedilmelidir. (Z)	<p>Tesisin çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmesi için, öncelikle su tüketimini düzenli şekilde (en az ayda bir kere) kaydetmesi gerekir. Gecelik konuk başına su tüketimi de hesaplanmalıdır. Mümkünse su kaynakları da belirtilir, bu kaynakların sürdürülebilir olup olmadığı ve doğal akışları olumsuz yönde etkilemediği kontrol edilir.</p> <p>Toplam su tüketiminin, ayda bir kereden daha sık kaydedilmesi teşvik edilir. Böylece toplam su tüketimi hakkında daha detaylı bilgi sağlanabilir.</p> <p>Su tüketiminde büyük değişiklik olursa (özellikle beklenenin üzerinde büyük tüketim olması halinde), tesis bu durumun nedenini araştırmak ve bunu düzeltmek için belli prosedürler uygular. Taşkın riski olan alanlarda ekstra önlem alınması ve eyleme geçilmesi, ilgili paydaşlarla işbirliğine gidilerek çalışılması tavsiye edilir.</p> <p>Denetim esnasında, su tüketiminin asgari ayda bir kere yapılan kaydı ve gecelik konuk başına su tüketimi hesabı gösterilir. Su kaynakları belirtilirse, tesis bu kaynakların sürdürülebilir olduğunu ve yerel su kaynaklarını olumsuz yönde etkilemediğini teyit eder (örneğin yerel yetkili bir makamdan, bu yönde bir teyit mektubu ile)</p>
4.2	Yeni satın alınan klozet sifonları, sifon başına 6 litreden fazla su tüketmemelidir. (Z)	<p>Çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, son 12 ayda alınıp konuk odalarına konan tuvaletlerdeki su akışının, 6 litreyi (ya da 1,59 galonu) geçmemesi gerekir. Bazı durumlarda tuvaletteki su akışı, konukların rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir.</p> <p>Son 12 aydan önce alınan tuvaletlerin de, sifon çekme başına 6 litre sınırına uyması teşvik edilir.</p>

		<p>Ortak alanlardaki tuvaletlerin de (kriter 4.12) bu duruma uyması teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ayda alınan tuvaletlerde maksimum 6 litre kuralına uyulduğunu gösteren belgeleri/faturaları sunar.</p>
4.3	<p>Damlatan musluklar ve sızdıran tuvaletler temizlik personeli ve diğer personel tarafından düzenli olarak kontrol edilmelidir. (Z)</p>	<p>Konuk odaları, ortak alanlar ve personel alanlarında damlatan musluk ve sızdıran tuvaletler, aşırı su tüketimine neden olup maliyet yükselterek, çevresel ayak izi açısından olumsuz etki yaratmaktadır.</p> <p>House-keeping ve temizlik personeli için standart operasyonel prosedür, damlatan musluk ve sızdıran tuvaletleri düzenli şekilde kontrol etmektir. Damlatma, sızdırma görülürse, bunların düzeltilmesi için harekete geçilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, damlatan musluk ve sızdıran tuvaletleri düzenli şekilde kontrol etmek için olan standart operasyonel prosedürü ve tamir için yapılanları sunar. Damlatan musluk ve sızdıran tuvaletler görsel olarak kontrol edilir.</p>

4.4	Konuk odalarında duşların en az %75'inden su akışı, dakikada 9 litreyi aşmamalıdır. (Z)	<p>Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyeti düşürebilmek için, konuk odalarındaki duşların en az %75'inde, dakikadaki su akışı 9 litreyi (veya 2,38 galon) geçmemelidir. Birçok durumda duştan su akışı, konukların rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir.</p> <p>Tesis, bu kritere uymak için, su akışını kısıtlayan duş başlıkları kullanabileceği gibi, duş hortumlarında su akışını kısıtlayan aletler de kullanılabilir. Su akışını azaltma, duş havalandırıcısı içinde suyla havayı karıştırarak sağlanır. Kısa süreliğine çözüm olarak, su dağıtım şebekesindeki su basıncı da azaltılabilir. Duşlarla birlikte yerleştirilen küvet musluklarındaki su akışı, bu kriterin bir parçası değildir.</p> <p>Duşta su tasarrufu sağlamak için yeni bir yöntem, entegre su arıtma ve geri dönüşüm teknolojisi olan duş sistemlerinin kullanılmasıdır. Bu sistemler kullanılırken, duş süresi boyunca toplam su tüketimi 9 litre/dakikayı geçmediği sürece, su akışı 9 litre/dakikayı geçebilir.</p> <p>Denetim esnasında, tesisin farklı bölümlerinden konuk odalarında seçilen duşlardaki su akışının örnek ölçümleri yapılır.</p>
4.5	Konuk odalarında musluklardan en az %75'inden su akışı, dakikada 6 litreyi aşmamalıdır. (Z)	<p>Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, konuk odalarındaki muslukların en az %75'inde, dakikadaki su akışı 8 litreyi (veya 2,11 galon) geçmemelidir. Birçok durumda, muslukta su akışı konukların rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir.</p> <p>Tesiste, bu kritere uymak için, su akışını kısıtlayan musluklar kullanılabilir gibi, musluklara su akışını kısıtlayan cihazlar da takılabilir. Su akışını azaltma, musluk havalandırıcısı içinde suyla havayı karıştırarak sağlanır. Kısa süreliğine çözüm olarak, su dağıtım şebekesindeki, su basıncı da azaltılabilir.</p> <p>Ortak alanlardaki musluklardan su akışının kısıtlanması da teşvik edilir. (kriter 4.12)</p>
4.6	Ortak alanlardaki pisuvarların sensörleri, su tasarrufu sağlayan cihazları olmalı veya pisuvarlar susuz olmalıdır. (Z)	<p>Tesisin ortak alanlarındaki pisuvarlar, su tasarrufu sağlayarak çevresel ayak izini azaltmaya ve maliyeti düşürmeye yardımcı olabilir. Pisuvarların algılayıcı sensörleri veya bir "basma" düğmesi olabilir (dakikada 3 litreden fazla veya 0,79 galondan fazla akıtmayan), pisuvarların susuz olması da bir seçenektir. Her pisuvarın ayrı sensörü vardır.</p> <p>Denetim esnasında, ortak alanlardaki pisuvarların ayrı algılama sensörleri, kısıtlı su akışına sağlayan düğmeleri olup olmadığı ve susuz olup olmadıkları görsel olarak kontrol edilir.</p>
4.7	Yeni satın alınan kapaklı ya da tünel bulaşık	Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, mutfak için son 12 ayda

	makinelerinin, yıkama başına 3.5 litreden fazla su tüketimine izin verilmemelidir. (Z)	alınan setaltı veya konveyörlü bulaşık makinalarının su tüketimi, sepet başına 3,5 litre (veya 0,92 galon) geçmemelidir. Konuk odaları veya ilişkinlelerdeki bulaşık makinaları, bu kriterden muaftır. Denetim esnasında, son 12 ayda alınan bulaşık makinalarının faturaları, sepet başı maksimum 3,5 litre su tüketimini kontrol etmek için incelenir. Bu bulaşık makinalarının teknik bilgi dokümanları ve kullanma kılavuzları da sunulabilir.
4.8	Bulaşık makinesinin çalışma esnasında su ve enerji tasarrufuna yönelik önerilerle ilgili talimatlar, makine yakınlarında teşhir edilmelidir. (Z)	Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, bulaşık makinasını en çevre dostu şekilde, su ve enerji tasarrufu yaparak kullanma yönergesi makinanın yanında bulunmalıdır. Yönerge, kolay anlaşılır şekilde olmalıdır (farklı dillerde birkaç cümle veya piktogram/işaret/resimler kullanılarak). Yönergede, bulaşık makinasının sepet dolunca çalıştırılması, gereken deterjan miktarı, bulaşıkların makinaya konmadan önce sudan geçirilmesi vb. noktalar yer alabilir. Denetim esnasında (görsel denetim), yönergelerin kolay anlaşılır şekilde, bulaşık makinasının yanında yer alıp almadığına bakılır.
4.9	Tüm atık sular ulusal ve yerel mevzuata (Ulusal Su Kirliliği Yönetmeliği ve Kentsel Atıksu Arıtımı) uygun olmalıdır. (Z)	Tesisin çevresel ayak izini azaltmak için, tesisin çıkan atık suların, arıtma yapılmadan boşaltılmaması çok önemlidir. Tesis, mevcut bir kamu kanalizasyon sistemine bağlanabilir veya atık suyun kendi kanalizasyon sisteminde arıtılmasını sağlayabilir. Tüm atık suların, ulusal ve/veya yerel mevzuata uygun şekilde arıtılması gerekir. Su, arıtıldıktan sonra, yerel halkı ve çevreyi olumsuz etkilemeyecek, güvenli bir şekilde boşaltılır. Denetim esnasında, tesisin atık su arıtma şartlarına uyumunu belgeleyen lisans (veya uygun başka bir belge) gösterilir. Tesis, atık suyun, yerel halk ve çevreyi olumsuz etkilemeyecek, güvenli bir şekilde boşaltıldığını teyit eder (örneğin yerel bir makamdan teyit mektubu olarak). Görsel denetim esnasında, bu kritere uyumda eksiklik görülürse rapor edilir.
4.10	<i>Yeni satın alınan bulaşık ve çamaşır makineleri, geleneksel tip ev aletleri olmamalıdır. (K)</i>	Geleneksel ev tipi bulaşık ve çamaşır makinaları, büyük ölçekli kullanımda, profesyonel (sanayi tipi) setaltı ve konveyörlü makinalara göre daha az su ve enerji daha az tasarrufu yapar. Çevresel ayak izini azaltıp maliyet düşürmek için, geleneksel ev tipi aletlerin kullanımı en aza indirilir veya kullanımdan kaçınılır. Bu nedenle, son 12 ayda alınan çamaşır ve bulaşık makinaları geleneksel, ev tipi olmaz. Yalnızca küçük bulaşık makinalarının kullanılacağı durumlarda (örneğin büyük mutfağa gerek

		<p>olmayan barlarda), çevresel açıdan bakıldığında, geleneksel ev tipi aletlerin kullanılması en iyi çözüm olabilir.</p> <p>Konuk odaları veya dairelerdeki bulaşık ve çamaşır makinaları, bu kriterden muaftır.</p> <p>Denetim esnasında, son 12 ayda alınan bulaşık ve çamaşır makinalarının, ev tipi geleneksel aletler olmadığını (aksini gerektiren belirli bir neden olmadıkça) gösteren belgeler sunulur. Görsel denetimde, sanayi tipi bulaşık ve çamaşır makinalarının kullanımı kontrol edilir.</p>
4.11	<i>Yüksek su tüketimi olan yerlerde, ayrı su sayacı yerleştirilmelidir. (K)</i>	<p>Tesisin farklı bölümlerindeki su tüketimini daha iyi takip etmek için, ilave/ayrı su sayaçları yerleştirilir (özellikle mutfak, yüzme havuzu, spa alanları, harici yönetilen yerler gibi su tüketimi yüksek olan yerlere). Çok sayıda konuk odası olan büyük bir tesiste, tesisin farklı bölümlerine ayrı su sayaçları yerleştirilebilir. Bazı tesisler, her odaya ayrı su sayacı yerleştirme yoluna gider.</p> <p>İlave/ayrı su sayaçlarıyla farklı su kaynakları hakkında daha sağlam bilgi sağlamak, tesisin su tüketimini düşürmek, çevresel ayak izini ve maliyeti azaltmak için daha iyi strateji belirlemesine yol açar. Sızdırma yapan yerlerin bulunmasını kolaylaştırır.</p> <p>Daha çok su sayacı yerleştirerek, her sayacın tüketimi toplanıp kaydedilir. Su tüketiminin, farklı su sayaçlarından ayda bir kereden daha sık kontrol edilmesi teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında, farklı sayaçlarından gelen su tüketiminin asgari aylık kaydı (yer belirtilerek) ile birlikte su tüketiminde olan ani değişimleri araştırıp düzelterek standart operasyonel prosedürler de sunulur.</p>
4.12	<i>Ortak alanlarda musluklardan ve tuvaletlerden akan su miktarı dakikada 6 litreyi geçmemelidir. (K)</i>	<p>Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, ortak alanlardaki musluk ve tuvaletlerden su akışı, dakikada 6 litreyi (1,59 galon) geçmemelidir. Bazı durumlarda, musluk veya tuvaletten su akışı, konukların rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir. Ortak alanlardaki tuvaletlere sensör yerleştirmek de su tüketiminde azalma sağlayabilir.</p> <p>Denetim esnasında, ortak alanlardaki musluk ve tuvaletlerde su akışının dakikada 6 litreyi geçmediğini gösteren fatura/teknik belgeler/kullanım kılavuzlarına bakılır. Görsel denetimde, musluklardan örnek su akışı ölçülür.</p>
4.13	<i>Atık sular arıtma işlemi sonrasında tekrar kullanılmalıdır. (K)</i>	<p>Su tüketimini düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, atık su (yapılabilir olduğu durumda) arıtmadan sonra tekrar kullanılır (arıtma, kamu atık su tesisinde veya tesisin kendi özel arıtmasında yapılabilir). Arıtılan su, tesisin yeşil alanlarında veya uygun olan başka yerlerde gübre olarak kullanılabilir. Arıtılan atık suyun tekrar kullanımı, yerel halka ve çevreye zara vermeyecek, güvenli şekilde yapılmalıdır.</p>

		<p>Denetim esnasında, arıtılan atık suyun tekrar kullanımı hakkında bilgi sunulur ve tesis, bu kullanımın yerel halka ve çevreye zarar vermeyecek şekilde olduğunu teyit eder (yetkili yerel bir makamdan alınacak bu yönde bir teyit mektubu ile)</p>
4.14	<p><i>Yağmur suyu toplanmalı tuvaletler veya diğer uygun amaçlar için kullanılmalıdır. (K)</i></p>	<p>Su tasarrufu ile çevresel ayak izini azaltıp maliyetleri düşürebilmek için, yağmur suyu toplanır ve tuvalet veya uygun olabilecek başka yerlerde kullanılır (örneğin tesisin yeşil alanlarının sulanması için).</p> <p>Yağmur suyu, tesisin konuklarına, personeline, yerel halka ve çevreye zarar vermeyecek şekilde toplanmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında, yağmur suyu toplama tesisatı görsel olarak kontrol edilir ve tesis, yağmur suyunun toplanmasının tesisin konuklarına, personeline, yerel halka ve çevreye zarar vermediğini teyit eder.</p>
4.15	<p><i>Yeni satın alınan klozet/alafranga tuvalet sifonu ikili sifon tipine sahip olup 3/6 litre su harcamalıdır. (K)</i></p>	<p>İkili sifonu olan tuvaletler, su tüketimini düşürüp çevresel ayak izini ve maliyeti azaltır. Son 12 ayda konuk odaları, ortak alanlar ve/veya personel alanları için alınan tuvaletler, ikili sifonlu ve maksimum 3/6 litre (0.79/1.59 galon) akışlıdır. Bazı durumlarda, sifonla olan su tüketimi, konukların ve personelin rahatını etkilemeyecek şekilde daha da azaltılabilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ayda satın alınan tuvaletlerin ikili sifonlu ve akışının maksimum 3/6 litre olduğunu gösteren belgeleri sunar, sifonlar görsel olarak kontrol edilir.</p>
4.16	<p><i>Yüzme havuzu için su kalitesi, sağlık ve güvenlik konularında ulusal onaylı standartları sağlamalıdır. (K)</i></p>	<p>Tesisin yüzme havuzu olması durumunda, tesis, yüzme havuzu için ulusal olarak onaylanmış su kalitesi, sağlık ve güvenlik standartlarına uyar. Su kalitesinin, ulusal standartlara göre düzenli şekilde denetlenmesi önemlidir.</p> <p>Yüzme havuzunun temizliği ve dezenfeksiyonu için ulusal standartlara uyulmalıdır. Yüzme havuzu dezenfektanlarının kullanımı en aza indirilmeli, varsa zararlı maddeler içermeyen ürünler kullanılmalıdır (örneğin klor; ozon veya UV ışığının kullanımı ile desteklenebilir). Temizlik ve dezenfeksiyon ürünleri, güvenli şekilde saklanmalıdır (bkz.kriter 6.7)</p> <p>Yüzme havuzunda güvenlik için, havuz kullanımı, cankurtaranlar vb. ilişkin ulusal şartlara uyulması da önemlidir.</p> <p>Denetim esnasında, yüzme havuzunun ulusal olarak onaylanmış su kalitesi, sağlık ve güvenlik</p>

		standartlarına uyumunu gösteren belgelere bakılır.
4.17	<i>Yüzme havuzu buharlaşmayı önlemek için kapatılmalıdır.(Bu kriter açık havuzlar için geçerlidir) (K)</i>	<p>Sıcak ülkelerde, açık havuzlarda su buharlaşması yoluyla su tüketimi ve dolayısıyla çevresel ayak izi ve maliyetleri artar. Bu nedenle yüzme havuzu kullanılmadığı zaman, üzeri kapanmalı veya havuzda buharlaşmayı önlemek için başka bir sistem (örneğin bir jel katmanı) bulunmalıdır. Bu yöntemler havuzun açık olduğu saatler dışında ve/veya az girildiği/girilmediği zamanlarda kullanılır.</p> <p>Hava koşulları nedeniyle, yılın belli dönemlerinde ve belli yerlerde, açık havuzlarda ısıtılmış su kullanılabilir. Bu durumda, havuzun üzerinin kapanması veya başka bir sistem de enerji tasarrufuna yardımcı olur.</p> <p>Denetim esnasında, açık havuzun üzerinin kapanması veya kullanılan başka bir sistem gösterilir ve görsel olarak kontrol edilir.</p>
4.18	<i>Düzenli kontroller ile yüzme havuzlarındaki sızıntılar engellenmelidir. (K)</i>	<p>Açık veya kapalı yüzme havuzlarındaki sızıntılar, su tüketimini, dolayısıyla çevresel ayak izini ve maliyetleri artırır. Bu nedenle tesis, yüzme havuzu sistemindeki sızıntıları düzenli olarak kontrol edecek bir sistem kurmalıdır.</p> <p>Kontrol, yüzme havuzu çevresinde görsel denetim şeklinde olabilir ama havuzun su tüketimini ölçecek bir ayrı bir sayaç takma daha iyidir. Günlük denetim yapılması teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında, yüzme havuzundaki sızıntıları düzenli kontrol etmek için uygulanan standart operasyonel prosedüre bakılır.</p>
5. YIKAMA VE TEMİZLEME		
5.1	<i>Çarşaf ve havluların sadece istek üzerine değiştirileceği konusunda odalarda konuklara yönelik bilgilendirici doküman veya işaretler bulunmalıdır. (Z)</i>	<p>Çevresel ayak izini azaltmak ve yıkama/temizlik süreçlerindeki maliyeti düşürmek için, konuk odalarında çarşaf ve/veya havluların yalnızca talep üzerine değiştirileceğine ilişkin bilgi işaretleri olmalıdır. Havluların tekrar kullanımına ilişkin işaretler tercihen banyoda, çarşafların tekrar kullanımına ilişkin işaretler de tercihen yatağın yanında yer alır.</p> <p>İşaretler, tesisin çarşaf ve/veya havlu değiştirmek için standart prosedürü (örneğin üç günde bir) hakkında konuklara bilgi verir. Konuk, çarşaf ve havluların standart prosedürden daha sık değiştirilmesini istiyorsa, işaretlerde buna ilişkin ek bilgi de yer alır. Bu işaretler, konukların çarşaf ve/veya havlu değiştirmek isteme/istememe durumunda iki farklı prosedür hakkında da bilgi verebilir.</p>

		<p>Tesisin, hem havlu hem de çarşafaların tekrar kullanımı hakkında belli bir prosedürü olması teşvik edilir.</p> <p>İşaretler, tesis veya tesisin bağlı olduğu zincir tarafından belirlenebilir.</p> <p>Tesisin verdiği hizmete havlu dahi değil değilse, havluların tekrar kullanımına ilişkin şart geçerli değildir.</p> <p>Denetim esnasında, konuk odalarındaki havlu ve/veya çarşafaların tekrar kullanımı hakkındaki işaretler görsel olarak kontrol edilir.</p>
5.2	<p>Günlük kullanım amaçlı yeni satın alınan kimyasal temizlik ürünleri ve yıkama maddeleri, ulusal/uluslararası şekilde tanınan bir eko-etiket taşımalı veya Yeşil Anahtar Kara Listesinde yer alan malzemeleri içermemelidir. (Z)</p>	<p>Çevresel ayak izini azaltmak için, tehlikeli kimyasallar içeren temizlik ürünlerinin kullanımı en aza indirilmelidir. Tesisin tüm bölümlerinde günlük kullanım için, son 12 ay içinde satın alınan tüm kimyasal temizlik ürünleri, ulusal/uluslararası olarak kabul görmüş bir eko-etiketli olmalıdır.</p> <p>Alternatif olarak, tesisin son 12 ay içinde aldığı günlük temizlik ürünleri, Yeşil Anahtar kara listesinde belirlenen maddeleri (tedarikçiden elde edilecek ürün açıklamasında belirtilir) içermemelidir:</p> <p>Yüzey aktif maddeler:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aerobik koşullar altında kolayca biyolojik olarak çözünmeyen yüzey aktif maddeler• Anaerobik koşullarda biyoçözünür ve H400 / R50 ile sınıflandırılmış yüzey aktif maddeler• Alkilfenol etoksilatlar (APEO), nonilfenol etoksilatlar (NPEO) ve türevleri• Kolayca biyoçözünür olmayan kuaterner amonyum bileşikler <p>Ayırma veya ölçeklendirme önleyici maddeler:</p> <ul style="list-style-type: none">• EDTA (etilendiamin tetraasetat) ve bunun tuzları, fosfatları <p>Asitler:</p> <ul style="list-style-type: none">• Fosforik asit, hidroklorik asit, sülfürik <p>Bazlar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Amonyum hidroksit <p>Çözücüler:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kaynama noktası 150 ° C'nin altında olan ağırlıkça% 6'dan fazla VOC içeren deterjanlar

		<p>Klor:</p> <ul style="list-style-type: none">• Reaktif kloro-bileşikleri (sodyum hipoklorit gibi) <p>Koruyucular:</p> <ul style="list-style-type: none">• Formaldehit• Korumadan başka amaçlar için eklenen antimikrobiyal veya dezenfekte edici bileşenler• H410, H411, R50 / 53 veya R51 / 53 olarak sınıflandırılan biyolojik olarak birikebilen koruyucular. BCF <100 (biyo-konsantrasyon faktörü) veya logKow <3 (log oktanol suyu bölme katsayısı) ise koruyucu maddeler biyolojik olarak toplanamaz. <p>Çevre yöneticisi, ürünlerin tanımını temizlik personeli ile birlikte incelemelidir. Ürünlerin her birinin eko-etiketli olduğunu veya Yeşil Anahtar kara listesinde yer alan bileşiklerin bulunmadığını kontrol etmenin yanı sıra, dozaj, güvenlik önlemleri ve doğru kullanımla ilgili diğer talimatlara da özel dikkat gösterilmelidir (ayrıca bkz. Kriter 6.7). Tesisin temizlik için taşeron bir firmayla anlaşması durumunda, taşeron firma yeni alınan temizlik ürünleri için yukarıda belirtilen şartlara uymalıdır.</p> <p>Bu kriter, günlük temizlik ürünlerini kapsar ancak diğer (günlük olmayan) temizlik ürünlerinin de bu kritere uyması teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde kendi aldığı veya taşeron firma tarafından alınan tüm günlük temizlik ürünlerinin listesini sunar ve bunların bilinen bir eko-etiketi olduğunu veya Yeşil Anahtar kara listesinde yer alan bileşikleri içermediğini gösterir. Görsel denetim esnasında, bu kritere uyumu kontrol etmek için temizlik ürünlerinden birkaçı rastgele seçilir ve incelenir.</p>
5.3	Dezenfeksiyon maddeleri sadece gerektiğinde ve hijyen kurallarına uygun olarak kullanılmalıdır. (Z)	<p>Kimyasal dezenfeksiyon maddeleri, yalnızca böcek veya mantarların ciddi bir sıkıntı veya sağlık riski oluşturduğu ve dezenfeksiyondan başka yöntemlerin işe yaramayacağı durumlarda kullanılacaktır.</p> <p>Çevre ve sağlık üzerindeki potansiyel etkilerinden dolayı, dezenfeksiyon maddelerinin kullanımı en aza indirgenir. Bu maddelerin yerine daha az zararlı olanlar kullanılır ve/veya bu maddeler,</p>

		sadece kesin ihtiyaç olması durumunda kullanılır. Dezenfeksiyon maddelerinin kullanımında doğru dozaj ve kullanım sağlanması önemlidir (bkz. Kriter 6.7). Kullanım, ulusal ve yerel çevre ve hijyen mevzuatına uygun olarak yapılır.
5.4	AB ülkelerinde, kağıt havlu, yüz mendili ve tuvalet kağıtları, klorinle (optik beyazlatıcı) beyazlatılmış kağıt içermemeli veya bu konuda eko-etikete sahip olmalıdır. (Z)	<p>Kâğıt havlular, yüz mendilleri ve tuvalet kâğıtlarındaki ulusal veya uluslararası eko-etiketler (örneğin, AB Ecolabel, Nordic Swan, Der Blaue Engel, FSC veya PEFC), daha çevre dostu şekilde üretildiklerini ve dolayısıyla bırakılan çevresel ayak izinin daha az olduğunu gösterir.</p> <p>Buna ek veya başka seçenek olarak, ürünlerin klorinsuz ağartılmış olup olmadığı da kontrol edilebilir, çünkü selüloz elyaflarının ağartılması, daha çok enerji ve kimyasal kullanımı anlamına gelir. Bu nedenle, ürünlerin geri dönüştürülmüş elyaftan yapılmış olması ve/veya düşük derecede beyazlığa sahip olması hararetle tavsiye edilir.</p> <p>Bu şart, AB ülkelerindeki tesisler için zorunludur, AB dışı ülkelerdeki tesislerin de bu şarta uyup yerine getirmeleri hararetle tavsiye edilir.</p> <p>Denetim sırasında, son 12 ay içinde satın alınan kâğıt havluların, yüz dokularının ve tuvalet kâğıdının klorinsuz ağartılmış kâğıttan yapılmış veya eko-etiketli olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
5.5	<i>AB üyesi olmayan ülkelerde yeni satın alınan kağıt havlu, yüz mendili ve tuvalet kağıtları, klorinle (optik beyazlatıcı) beyazlatılmış kağıt içermemeli veya bu konuda eko-etikete sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Kâğıt havlular, yüz mendilleri ve tuvalet kâğıtlarındaki ulusal veya uluslararası eko-etiketler (örneğin, AB Ecolabel, FSC veya PEFC), daha çevre dostu şekilde üretildiklerini ve dolayısıyla bırakılan çevresel ayak izinin daha az olduğunu gösterir.</p> <p>Buna ek veya başka seçenek olarak, ürünlerin klorinsuz ağartılmış olup olmadığı da kontrol edilebilir, çünkü selüloz elyaflarının ağartılması, daha çok enerji ve kimyasal kullanımı anlamına gelir. Bu nedenle, ürünlerin geri dönüştürülmüş elyaftan yapılmış olması ve/veya düşük derecede beyazlığa sahip olması hararetle tavsiye edilir.</p> <p>Bu şart, AB ülkelerindeki tesisler için zorunludur, AB dışı ülkelerdeki tesislerin de bu şarta uyup yerine getirmeleri hararetle tavsiye edilir.</p> <p>Denetim sırasında, son 12 ay içinde satın alınan kâğıt havluların, yüz mendillerini ve tuvalet kâğıdının klorinsuz ağartılmış kâğıttan yapılmış veya eko-etiketli olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
5.6	<i>Tesiste eko-etiketli bulaşık makinesi ve çamaşır deterjanı kullanılmalıdır. (K)</i>	Bulaşık ve çamaşır makinesi deterjanı kullanımı (doğru dozajla) minimum seviyede tutulur. Kullanılan ürünlerin uluslararası veya ulusal tanınan eko-etiketi vardır, dolayısıyla etiketi olmayan ürünlere göre daha az çevresel ayak izi bırakırlar.

		Denetim esnasında, bulaşık ve çamaşır makinesi deterjanlarının eko-etiketli olup olmadığına bakılır.
5.7	<i>Su ve kimyasal tasarrufu için temizlikte fiber bez kullanılmalıdır. (K)</i>	<p>Temizlik için mikro fiber bezlerin kullanılması, daha az kağıt, su ve deterjan (kimyasal madde) tüketimi sayesinde çevresel ayak izini önemli ölçüde azaltır; bu da işletme maliyetini düşürür. Bezlerin sentetik kumaş yerine doğal elyaftan yapılması (suya mikro plastik bırakılarak) teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında, temizlikte mikro fiber bezlerin kullanılıp kullanılmadığına bakılır.</p>
5.8	<i>Tesis yıkama ve temizleme işlemlerinde kokulu ürünler kullanılmamalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, daha az kimyasal madde kullanarak çevresel ayak izini azaltmak ve alerjik reaksiyon riskini azaltmak için, yıkama ve temizlik ürünlerinde koku spreyi ve parfüm kullanımından kaçınır.</p> <p>Bu gereklilik, yıkama ve temizliğin tesisin kendi personeli tarafından yapılması durumunda da, taşeronla yaptırılması durumunda da geçerlidir.</p> <p>Denetim esnasında, yıkama ve temizleme ürünlerinin koku spreyi veya parfüm içermediği görsel olarak kontrol edilir. Alternatif olarak tesis, yıkama ve temizlik ürünleri tedarikçisinden veya üçüncü taraf yükleniciden, kullanılan yıkama/temizlik ürünlerinin koku spreyi veya parfüm içermediğini ifade eden bir beyan sunar.</p>
6. ATIK		
6.1	Tesis, atıkları yerel ve ulusal mevzuata göre geri dönüşüm tesislerinde değerlendirebilecek en az üç kategoride ayırmalıdır. (Z)	<p>Tesis atıklarının yeniden kullanımı ve geri dönüştürülmesini teşvik etmek için, atıkları ulusal (yerel dahil) mevzuat uyarınca ayrıştırır. Bunun en az üç kategoride olması gerekir.</p> <p>Ayrıştırılmış atık türlerine örnek olarak kâğıt, karton, metal, teneke, cam, plastik, geri ödemeli şişeler, organik atıklar, bahçe atıkları, yemeklik yağ vb. verilebilir. Genel atık veya diğer atıklar kategori olarak kabul edilmez.</p> <p>Tesis, atıkların ayrıştırmanın yanı sıra, örneğin yiyecek ve içecek almak için kullanılan malzemenin toplanması ve yeniden kullanımı konusunda tedarikçilerle anlaşmalar yaparak atık miktarını azaltmaya teşvik edilir (bkz. kriter 6.15).</p>

		<p>Tesisin, ayrıştırılan atığı mümkün olduğunca geri dönüştürülmesini / yeniden kullanılmasını sağlaması hararetle teşvik edilir.</p> <p>Ayrıştırılan atık, konuyla ilgili ulusal / yerel mevzuata uygun olarak güvenli şekilde depolanır.</p> <p>Ayrıştırma olanakları, personel için kolayca ulaşılır durumdadır. Mutfaklı bölümlerde atıklar, mümkünse, mutfakta ayrıştırılmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, ulusal (yerel dâhil) atık sınıflandırma mevzuatına uyduğunu gösterir (örneğin yerel bir makamdan alınan teyit mektubuyla) ve atık ayrıştırma olanakları (en az üç kategoride ayrıştırma) görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.2	<p>Ayrılan atıklar, yerel veya ulusal atık yönetim tesisleri, özel bir kuruluş veya kuruluşun kendi tesisleri tarafından ayrı olarak ele alınmalıdır. (Z)</p>	<p>Tesisin, çeşitli kategorilere ayrıştırılan atığın, sonraki atık işlemlerinin bir parçası olarak, atık toplama öncesi ve sonrasında ayrı şekilde ele alınmasını sağlaması önemlidir. Bunun sonrasında, daha da ayrıştırma/ayırma, geri dönüşüm ve tasfiye olur.</p> <p>Tesis, ayrıştırılmış atıkların toplanması ve ardından ele alınması için, yerel veya ulusal atık yönetimi makamları ve/veya özel bir firma ile bir anlaşma yapabilir.</p> <p>Tesisin, ayrılan atıkların bir kısmını işlemek için kendi olanakları olabilir (örneğin organik ve bahçe atıklarından kompost oluşturabilir). Ayrıca, tesisin ayrıştırılmış atık miktarını atık yönetim tesislerine gönderilmeden önce azaltmak olanakları bulunabilir (örneğin kartonları sıkıştırmak için bir makine)</p> <p>Denetim esnasında tesis, atıkların ayrıştırılmış şekilde toplanması ve ele alınmasıyla bağlantılı olarak, ilgili kamu ve/veya özel atık taşıma makamlarıyla sözleşmelerini sunar. Ayrıştırılan atığın işlenmesi için tesisin kendi olanakları varsa, bunlar görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.3	<p>Şayet yöresindeki belediye veya birliğin geri dönüşüm olanağı yoksa, işletme söz konusu atıkların yeniden değerlendirilebilmesi için atıkların en yakın geri dönüşüm tesisine götürülmesini sağlamalıdır. (Z)</p>	<p>Kamu ya da özel atık yönetimi yetkilileri/firmalarının, tesisten makul bir mesafede olan atıkları toplamaması durumunda, ayrıştırılmış atıkların en yakın uygun atık arıtma tesisine, çevre ve sağlık açısından en güvenli şekilde taşınması, ilgili işyerinin sorumluluğundadır.</p> <p>Tesis, çevresel ayak izini azaltmak ve maliyetten tasarruf etmek için, ayrıştırılmış atığın müşterek taşınması konusunda diğer kuruluşlarla işbirliği yapabilir (bu işbirliğinin, ayrıştırılmış atığın sonraki işleme sürecini etkilememesi gerekir).</p>

		Denetim esnasında tesis (ayrıştırılmış atığın, atık işleme için en uygun alana güvenli bir şekilde nakliyesini kendini sağlaması durumunda), nakliyenin güvenli şekilde ve akabindeki atık işleme sürecini etkilemeden yapılmasına ilişkin standart operasyonel prosedürünü sunar.
6.4	Atıkların ayrıştırılması ve ele alınması ile ilgili talimatlar, personel için kolayca anlaşılabilir, basit bir formatta olmalıdır.(Z)	Atık alanlarındaki ayrıştırma talimat/ışaretleri, personel için açıkça anlaşılır olmalıdır. Farklı atık türleri için tasarlanan farklı konteynır/kutularının kolayca anlaşılması için simgeler veya resimler kullanılması hararetle tavsiye edilir. Denetim esnasında, atık sınıflandırma alanlarındaki talimatlar/ışaretlerin kolayca anlaşılır olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir. Ayrıca talimatların izlenme durumu (ve atıkların genel olarak doğru bölümlere ayrılıp ayrılmadığı) kontrol edilir
6.5	Yeni satın alınan pompalar ve soğutma tesisleri, CFC ya da HCFC soğutucularını kullanmamalıdır. Tüm ekipmanlar soğutucu akışkanlarının azaltılmasıyla ilgili ulusal mevzuata uymalıdır. (Z)	Tesis tarafından son 12 ay içerisinde satın alınan pompa ve soğutma tesisleri, CFC (Freon olarak da adlandırılan kloroflorokarbon) veya HCFC (hidrokloroflorokarbon) bileşiklerini içermemelidir. Çünkü bu bileşikler sera gazlarıdır ve ozon tabakasına zarar verir. Ürünlerin CFC veya HCFC içerip içermediği bilgisi, ürün spesifikasyonunda veya ürünün bilgi materyalinde bulunabilir. Bazı ülkelerde, mevzuat artık CFC / HCFC içeren ürünlere izin vermez, bu nedenle bu bileşikleri içeren pompa ve soğutma tesisleri satın alınmaz. Ulusal veya yerel mevzuat CFC / HCFC içeren ürünleri yasaklıyorsa, tesis konuyla ilgili mevzuata uymak zorundadır. Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan pompa ve soğutma tesislerinin CFC / HCFC içermediğine ilişkin belgeler sunar.
6.6	Tek kullanımlık bardaklar, tabaklar ve çatal bıçak takımları sadece havuz alanlarında, belirli etkinliklerde, fitness ve spa alanlarında ve hazır yiyecek ve içeceklerin alınmasında kullanılmalıdır.(Z)	Kaynak kullanımını ve atık miktarını sınırlandırmak için, tesisin tek kullanımlık bardak, tabak ve çatal bıçak takımı kullanımından kaçınması hararetle tavsiye edilir. İşletmenin tek kullanımlık bardak / bardak, tabak ve çatal-bıçak takımı kullanacağı durumlarda, kullanım sadece belirli/sınırlı alanlarda, yani havuz alanlarında, belirli etkinliklerde, hazır yiyecek ve içeceklerde, fitness ve spa alanlarında veya hazır yiyecekler ve içecekler için olmalıdır. Denetim esnasında tesis, tek kullanımlık bardak, tabak ve çatal-bıçak takımı kullanımına ilişkin yazılı politikasını (şartlar doğrultusunda) sunar. Tesisin bu politikaya uyup uymadığı görsel olarak kontrol edilir.
6.7	Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar sızarak çevreyi kirletmeyi önleyici ayrı kaplarda güvenli bir şekilde saklanmalıdır. (Z)	Tehlikeli kimyasallar (atık dâhil), katı veya sıvı olmalarına bakılmaksızın, ayrılmalı ve sızıntı veya çevre kirliliğini önlemek için, azami dikkatle, ayrı konteynırlarda depolanmalıdır. Ayrılan tehlikeli kimyasallar, ilgili ulusal/yerel mevzuata uygun ve güvenli şekilde depolanır.

		<p>Tehlikeli kimyasalların, diğer atıklardan ayrı şekilde kilitli bir yerde depolanması hararetle teşvik edilir. Tehlikeli kimyasalların depolandığı yer, mekâna giren personelin sağlık ve güvenliği açısından risk yaratmamak için uygun şekilde havalandırılmalıdır.</p> <p>Ayrılmış tehlikeli kimyasal türlerine örnek olarak pestisitler, boyalar, bataryalar, ampuller, temizlik malzemeleri, yüzme havuzu dezenfektanları ve diğer dezenfeksiyon maddeleri verilebilir.</p> <p>Tehlikeli kimyasalların güvenli şekilde ayrı konteynırlarda depolanmasına ek olarak, muhtelif tehlikeli kimyasalların, damla ve sızıntılara karışma olasılığına karşı güvenli şekilde yönetilmesi önemlidir.</p> <p>Tehlikeli kimyasalların ayrılması ve güvenli bir şekilde depolanmasının yanı sıra, bu tür kimyasalların miktarının azaltılması veya çevreye daha az zararlı ürünler ile (mümkün olduğunda) ikame edilmesi teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında, farklı türdeki tehlikeli katı ve sıvı kimyasalların ayrı konteynırlara konması görsel olarak kontrol edilir ve güvenli şekilde ayrı bir depoya konup konmadıklarına, sızıntı olup olmadığına bakılır.</p>
6.8	Tehlikeli katı ve sıvı kimyasal atıklar onaylı bir kabul tesisine güvenli bir şekilde taşınmalıdır. (Z)	<p>Tesis, tehlikeli katı veya sıvı kimyasal atıkların güvenli bir şekilde ayrılıp depolanmasını sağladıktan sonra, bu atıkların onaylanmış bir atık tesisine güvenli şekilde nakliyesini sağlamalıdır.</p> <p>Tehlikeli atıkların en yakın atık tesisine nakliyesinden, bu konuda onaylı resmi kurum veya özel firmalar sorumludur. Alternatif olarak, tehlikeli atıkların ulusal/yerel mevzuata uygun, çevresel ve sağlık açısından güvenli bir şekilde taşınması şartıyla, tesis de bu atıkların nakliyesinden sorumlu olabilir.</p> <p>Tesisin, ayrıştırılmış tehlikeli atıkların müştereken nakliyesi konusunda, nakliyenin güvenli şekilde yapılması ve sonrasındaki atık işleminin etkilenmeyecek olması halinde, başka kuruluşlarla işbirliği yapması mümkündür.</p> <p>Denetim esnasında tesis, tehlikeli atıkların en yakın uygun atık tesisine nakliyesinin ulusal/yerel yönetmeliklere uygun ve güvenli şekilde yapıldığını gösteren standart operasyonel prosedürünü sunar.</p>

6.9	Her banyoda çöp kutusu bulunmalıdır. (Z)	<p>Her banyoda bir çöp kutusu bulunmalıdır, böylece kişisel atıklar tuvalet ve kanalizasyon sistemine atılmak yerine çöpte toplanmış olur.</p> <p>Denetim esnasında, her banyoda çöp kutusu olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.10	<i>Tesis, toplam atık miktarını kaydetmeli ve atıkları azaltmak ve / veya yeniden kullanmak için bir atık planına sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Tesisin, atıkları azaltmak, geri dönüştürmek ve/veya yeniden kullanmak suretiyle çevresel ayak izini azaltmaya yönelik bir plan yapması ve böylece maliyetleri düşürmesi için ayrıştırılmış atık türlerinin kesin miktarının bilinmesi önemlidir.</p> <p>Bu nedenle tesis, farklı tipte ayrılmış atık türlerinin kesin miktarının aylık kaydını tutar, bu da gecelik konuk başına atık miktarına göre hesaplanır.</p> <p>Farklı kategorilerdeki atık miktarının kaydı, daha sonra farklı kategorilerde alınan atık miktarının azaltılması, geri dönüştürülmesi ve/veya yeniden kullanılmasıyla ilgili bir atık planını formüle etmek için kullanılır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, kategori başına toplanan aylık atık miktarına genel bir bakış sunar ve ayrıca atıkların nasıl azaltılacağı, geri dönüştürüleceği ve/veya yeniden kullanılacağına yönelik planını sunar.</p>
6.11	<i>Konuklar, atıkları atık yönetim tesislerince işleme tabi tutulabilecek şekilde kategorilere ayırma olanağına sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, konuklarda atık ayrıştırma ve geri dönüşüm bilinci yaratmak için, konuklara atık ayrıştırma imkânı sunar. Konuklar tarafından ayrıştırılan atıklar, ayrı kategorilerde toplanır ve atık yönetim tesisinde ayrı ele alınır.</p> <p>Konuklar için atık ayrıştırma olanakları konuk odalarına veya ortak alanlara (koridor, lobi, restoran, konferans alanları, park alanları vb.) yerleştirilebilir.</p> <p>Atık ayrıştırma, farklı atık tipleri için ayrı çöp kutuları veya farklı atık tiplerini ayrı şekilde alabilecek tek bir çöp kutusu şeklinde olabilir. Farklı atık türleri için farklı bölmeleri / bölmeleri gösteren açık talimatların/işaretlerin (tercihen simgeler veya resimler) olması çok önemlidir. Alternatif olarak, ayrı konumlara yerleştirilmiş ayrı bir atık sistemi kurmak da mümkündür (örneğin, kâğıt ve gazete için masaların yanında; şişeler, kutular ve diğer atıklar için çöp kutusu yanında).</p> <p>Atık ayrıştırma olanakları hakkında konuklara verilen bilgi, tesisin çevresel taahhütlerine ilişkin bilginin içinde yer alır (konuk odalarındaki dosyalarda, konuk odaları veya ortak alanlardaki TV ekranlarında, ortak alanlar veya konferans alanlarında vb.). Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgiler sağlar.</p>

		Denetim esnasında, konuklar için atık ayrıştırma sistemi (kolayca anlaşılabilir bilgiler veren) görsel şekilde kontrol edilir.
6.12	<i>Odalarda bulunan şampuan, sabun, duş, bonesi vs. gibi banyo malzemeleri, tek kullanımlık paketlerde sunulmamalıdır. Eğer sunuluyorsa ambalajı geri dönüşümlü malzemeden veya biyolojik çözünebilir bir malzemeyle ambalajlanmış olmalıdır. (K)</i>	<p>Atık miktarını düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, tesis tek dozluk şekilde ambalajlanmış şampuan, duş jeli, sabun, duş başlığı vb. kullanmaz. Bu, konuk odalarındaki banyolar, ortak alanlardaki tuvaletler ve personel alanlarında tuvalet/duşlar için geçerlidir. Bunun yerine şampuan, duş jeli ve sabun dispenser'ı önerilir. Diğer banyo malzemeleri, yalnızca resepsiyonla irtibata geçilerek talep üzerine verilebilir.</p> <p>Tesis ayrı paketlenmiş tek doz kullanımlık ambalaj tercih ederse, ambalaj malzemesi eko-etiketli, geri dönüştürülebilir veya biyoçözünür, çevre dostu olmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, dispenser ve/veya ayrı paketlenmiş tek dozluk kaplar için çözümünü sunar ve tek dozluk banyo malzemelerinin geri dönüşümü için standart operasyonel prosedürünü gösterir. Görsel inceleme sırasında, çeşitli banyo malzemelerinin dispenser ve/veya tek dozluk kapları ve bunların ambalaj malzemeleri kontrol edilir.</p>
6.13	<i>Konuklara sağlanan sabun ve şampuan, ulusal veya uluslararası tanınmış bir eko-etikete sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, kullanılan kimyasal miktarını düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, konuklarına ulusal veya uluslararası kabul görmüş bir eko-etiket taşıyan, çevre dostu sabun ve şampuan temin eder. Bu, konuk odalarındaki, personel alanlarındaki banyolar ve ortak alanlardaki tuvaletler için geçerlidir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, sabun ve şampuan ürünleri satın alma politikasını sunar. Sabun ve şampuanlarda ulusal veya uluslararası tanınan bir eko-etiket olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
6.14	<i>Krema, yağ, reçel vs. için tek dozluk paketler kullanılmamalıdır. Kullanımı azaltılmalı ya da geri dönüşümü mümkün malzemeler içinde paketlenmelidir. (K)</i>	<p>Atık miktarını ve maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, restoran, yemekhane, bar ve diğer catering hizmetlerinde konuklara ve personele tek dozluk süt / krema, şeker, tereyağı, bal, reçel, yoğurt, peynir, tuz / karabiber, vb. paketleri sunulmaz. Tek dozluk paketler kullanılıyorsa, kullanım en aza indirilmeli ve ambalaj geri dönüştürülebilir malzemeden olmalıdır.</p> <p>Tesisin bu kritere uyması için, yukarıda belirtilen ürün türlerinden en az üçünün tek dozluk paketlerde olmaması veya tesisin geri dönüşüme gönderdiği malzemeyle ambalajlanmış olması gerekir.</p> <p>Denetim esnasında (görsel denetim) tesis, tek dozluk şekilde paketlenmemiş veya geri dönüşüme gönderilen materyalle ambalajlanmış en az üç ürün gösterir.</p>
6.15	<i>Tesis, ambalaj malzemelerinin toplanması ve bertarafı için uygun bir tedarikçiyle çalışmalıdır.</i>	Tesis tarafından üretilen atık miktarı, tesisin, ürünlerin geri gönderilip tekrar kullanılacak malzeme içinde (örneğin plastik kutular, genişletilmiş polistiren kutuları, plastik kutular, vb.) ambalajlı şekilde temin eden tedarikçilerle anlaşma yapmasıyla daha da azaltılabilir.

	(K)	Tesisin bu kritere uyması için, en az üç ürünün geri gönderilip tekrar kullanılabilir malzemeyle ambalajlanmış şekilde olması gerekir. Denetim esnasında tesis, tedarikçilerle yapılan, en az üç üründe ambalaj malzemelerinin toplanması ve tekrar kullanılmasıyla ilgili sözleşmeleri sunar.
6.16	<i>Tesis biyoçözünür bardak, tabak ve çatal bıçak takımları kullanılmalıdır. (K)</i>	Tesiste tek kullanımlık bardak, tabak ve çatal bıçak takımlarının kullanılması halinde, çevresel ayak izini azaltmak için biyoçözünür malzemelerden yapılmış ürünler tercih edilir. Biyoçözünür malzemeden yapılmış kaplar, bardaklar, tabaklar ve çatal-bıçak takımları, biyoçözünür olmayan bileşenler içermeyen mısır nişastası bitki bazlı malzemeden yapılabilir. Denetim esnasında, biyoçözünür malzemeden yapılmış tek kullanımlık bardak, tabak ve çatal-bıçaklar hakkında bilgi sunulur ve biyoçözünür malzemeden yapılmış yapılmadığı görsel olarak kontrol edilir.
6.17	<i>Organik atıklardan kompost yapılmalıdır. (K)</i>	Tesisin, organik kaynaklı atıkları yeniden kullanmak ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için organik atıkları (yemek ve/veya bahçe atıkları) kompostlama sistemi vardır. Organik atıklar biyogaz için de kullanılabilir. Kompostlamanın konukları, personeli ve yerel halkı etkilemeden hijyenik bir şekilde yapılması önemlidir. Denetim esnasında (görsel denetim) tesis, kompost yığını veya konteynirini gösterir. Kompostun harici bir firma tarafından toplanması durumunda, tesis organik atığın harici firma tarafından kompostlaştırıldığını gösteren belgeleri sunar.
7. ENERJİ		
7.1	Enerji kullanımı, en az ayda bir kez kayıt altına alınmalıdır. (Z)	Tesisin, enerji tüketimini azaltarak çevresel ayak izini ve maliyeti düşürmesi için, toplam enerji tüketimi en az ayda bir kez kaydedilir ve konuk başına gecelik enerji tüketimi hesaplanır. Mümkünse, enerji tüketiminin kaynakları belirtilir. Daha ayrıntılı bilgiye erişmek için, toplam enerji tüketiminin ayda bir defadan daha sık okunması teşvik edilir. Enerji tüketiminde büyük bir değişiklik olması durumunda (özellikle beklenenden daha büyük bir tüketim), tesisin bunun nedenini araştırmak ve düzeltmek için prosedürleri vardır. Denetim esnasında, toplam enerji tüketiminin asgari aylık kaydının gösterilmesinin yanı sıra, toplam enerji tüketimindeki ani veya büyük değişiklikleri araştırmak ve düzeltmek için standart operasyonel prosedür hakkında bilgi verilir.
7.2	Isıtma ve soğutma kontrol sistemleri, mevsimsel değişikliklere ve konaklamanın gerçekleşmediği durumlara göre ayarlanmalıdır.	Enerji kullanımını ve dolayısıyla maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, tesiste ısıtma ve iklimlendirmeyi kontrol eden bir sistem bulunmalıdır.

	(Z)	<p>Isıtma ve iklimlendirme sistemini değiştirmek veya kapatmak için merkezi otomatik veya manuel bilgisayarlı sistem (bina yönetim sistemi) olabilir. Ayrıca, personel için, standart operasyonel prosedürlerinde açıklanan, tesisin farklı bölümlerinde manuel yapılan ısıtma ve klimanın ayarlanması da olabilir.</p> <p>Kontrol sistemi, mevsimsel değişiklikleri ve tesisin farklı bölümlerinin (konuk odaları, konferans tesisleri, restoran alanları, diğer ortak alanlar vb.) kullanımda veya kullanım dışı olmasını dikkate alır.</p> <p>Denetim esnasında, tesis bina yönetim sistemini gösterir ve/veya ısıtma ve iklimlendirme kontrol sisteminin işler olduğunu gösteren standart işletme prosedürünü sunar.</p>
7.3	Ampullerin en az %75'i enerji tasarruflu olmalıdır. (Z)	<p>Ampuller önemli miktarda enerji tükettiğinden, tesis çevresel ayak izini azaltmak için tesisdeki tüm ampullerin en az% 75'inin enerji tasarruflu olmasını sağlar. Bu şart konuk odaları, ortak alanlar (lobi, restoranlar, konferans alanı, salonlar vb.) ve personel alanları için geçerlidir.</p> <p>En tasarruflu ve bu nedenle tercih edilen ampuller LED'dir ancak diğer enerji tasarruflu ampuller de (kompakt flüoresan aydınlatma, CFL) kullanılabilir.</p> <p>Enerji tasarruflu ampuller genelde enerji tasarruflu olmayan ampullerden daha pahalıdır, ancak tasarrufun yanı sıra çok daha uzun ömürlüdürler ve tasarruflu olmayan ampuller kadar sık değişim gerektirmeyecektir. Bu, uzun vadede maliyetleri düşürür ve ayrıca ampullerin değiştirilmesi için harcanan çalışma süresini de azaltır.</p> <p>İstisnai şekilde, ilk kez başvuran bir tesise ampullerinin sadece asgari % 50'sinin enerji tasarruflu olması muafiyeti tanınabilir. Muafiyet yalnızca, tesisin Yeşil Anahtar'a başvurmadan önce %75'lik oranda enerji tasarruflu ampul oranı sağlayamamasına ilişkin makul bir sebep göstermesi ve ödülü alması akabindeki 6-12 ay içinde % 75'lik bu orana erişmeye net bir eylem planı sunması halinde tanınacaktır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, ampullerin en az% 75'inin enerji tasarruflu olduğunu gösterir ve seçilen birkaç konuk odası, ortak alan ve personel odasındaki ampuller görsel olarak kontrol edilir. İstisnai durumlarda, %50 oranında enerji tasarruflu ampul bulunduran tesis, en az% 75'ine ulaşmama nedenlerini ve bu orana 6-12 ay içinde ulaşmaya yönelik eylem planını açık bir şekilde</p>

		belgelendirmelidir.
7.4	Ocak üstü davlumbaz yağ filtreleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z)	Yağ filtreleri düzenli olarak temizlenmezse, mutfaktaki egzozlar daha fazla enerji tüketir. Bu nedenle çevresel ayak izini azaltmak için egzozlardaki yağ filtrelerinin yılda en az bir kere, tercihen daha sık, temizlenmesi gerekir. Denetim esnasında tesis, yağ filtrelerinin yılda en az bir kez temizlenmesi için standart operasyonel prosedürünü sunar (yağ filtrelerinin en son temizlendiği tarih hakkında bilgi dâhil).
7.5	Havalandırma tesisinin ısıtma / soğutma eşanjörünün yüzeyleri yılda en az bir kez temizlenmelidir. (Z)	Havalandırma tesisinin ısıtma/soğutma eşanjörünün yüzeylerinin, aşırı enerji kullanımı olmadan en iyi şekilde çalışmasını sağlamak için, yılda en az bir kere (tercihen daha sık) temizlenmesi gerekir. Denetim esnasında tesis, havalandırma tesisinin ısıtma/soğutma eşanjörünün yılda en az bir kez temizlenmesi için standart operasyonel prosedürü gösterir (son temizlik tarihi hakkında bilgi dâhil).
7.6	Havalandırma sistemi yılda en az bir kez kontrol edilmeli ve enerji tasarrufu için gerektiğinde tamir edilmelidir. (Z)	Genel havalandırma sistemi, enerji tasarrufu sağlayarak maliyetleri düşürmesi ve böylece çevresel ayak izini azaltması için yılda en az bir kez kontrol edilir. Havalandırma sisteminin harici bir enerji firması tarafından kontrol edilmesi hararetle teşvik edilir, ancak kurum içi bir şekilde, örneğin tesisin baş mühendisi de bunu yapabilir. Havalandırma sisteminin kontrolü sonucunda tamir ihtiyacı ortaya çıkarsa, tesis bunu sağlamalıdır. Tamiratın hemen yapılması hararetle tavsiye edilir, ancak bu mümkün değilse, ihtiyacın görüldüğü kontrolden sonraki 1-2 ay içerisinde sağlanmalıdır. Denetim esnasında tesis, genel havalandırma sisteminin dış veya iç kontrolü için standart operasyonel prosedürü sunar. Ayrıca havalandırma sisteminin son kontrol tarihi (son 12 ay içinde) ve kontrolün sonucu (ve yapılan bir tamirat varsa) hakkında bilgi verilir.
7.7	Buzdolapları, soğuk hava depoları, ısıtıcılar ve fırınlar, enerji tüketimini en aza indirecek malzemeler ile donatılmalıdır. (Z)	Buzdolabı, soğuk (veya donmuş) depolar, ısıtma dolapları ve fırın ünitelerinde sağlam cereyan önleyiciler yoksa enerji tüketimi artar. Cereyan önleyici olarak, örneğin cihaz kapaklarının çevresinde lastik contalar kullanılabilir. Cereyan önleyiciler zamanla aşınıp yıpranabilir. Bu nedenle önleyicilerin yılda en az bir kere,

		<p>tercihen daha sık kontrol edilmesi gerekir. Bunların sağlam olmadığı görülürse, tesis hemen eskiyeni tamir/değişirme yoluna gitmelidir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, cereyan önleyicilerin yılda en az bir kez kontrol edilmesi ve gerektiğinde tamir/değişim için olan standart operasyonel prosedürü sunar. Rastgele seçilen buzdolapları, soğuk depolar, ısıtma dolapları veya fırınlarda cereyan önleyicilerin bozuk olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.8	Yeni satın alınan mini barlar, 1 kWh/gün'den daha fazla enerji tüketimi yapmamalıdır. (Z)	<p>Konuk odalarında bulunan mini barlar, tesisin enerji tüketimini artırır. Çevresel ayak izini azaltmak için, tesislerin konuk odalarında mini bar bulundurmaması, bunun yerine merkezi otomatlardan, resepsiyondan veya restorandan / kafeden aperitif ve içecek sunmaları önerilir.</p> <p>Konuk odalarının mini barları varsa, son 12 ay içinde satın alınan mini barların maksimum enerji tüketimi 1 kWh / gün olmalıdır. Mini barların teknik özellikleri, enerji tüketimi hakkında bilgi içerir.</p> <p>Bu kriter, normal buzdolabı olan konuk odaları veya daireler için geçerli değildir, ancak bu buzdolaplarının enerji tasarruflu türde olması hararetle teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içerisinde satın alınan mini barların enerji tüketimi ile ilgili teknik bilgiyi, günlük enerji tüketiminin 1 kWh'i geçmediğini gösterir.</p>
7.9	Boş odalardaki elektrikli aletleri kullanımları ile ilgili yazılı bir prosedür bulunmalıdır. (Z)	<p>Tesisin, enerji tüketimini en aza indirip maliyetleri düşürmek ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için boş konuk odalarındaki enerji ve ısıtma ile ilgili bir politikası vardır.</p> <p>Bu politikanın iki hususu vardır: a) 1-2 gece boş kalan konuk odalarında enerji ve ısıtma/soğutma ile ilgili standart operasyonel prosedür ve b) Düşük sezonda enerji ve ısıtma/soğutmayla ilgili yazılı politika</p> <p>Standart operasyonel prosedür, konuk odalarının kısa süre kullanılmaması durumunda (1-2 gece) enerji ve ısıtmanın nasıl azaltılacağına ilişkin bir planı içerir. Örneğin, TV'nin stand-by olarak kapatılması ve ısıtma/soğutmanın azaltılması şeklinde olabilir.</p> <p>Tesisin, doluluğun % 75'in altında olduğu dönemler için ek enerji tasarrufuna ilişkin yazılı bir politikası vardır. Bu politika, konuk odalarındaki tüm elektrikli cihazları ve ısıtma/soğutma cihazlarını dikkate alır ve tercihen, düşük sezonda tesisin belli bir kısmının (tüm bir kat veya bir kanat) kapatılmasını içerir.</p>

		Denetim sırasında tesis, kısa süreli boş kalan konuk odalarındaki enerji/ısıtma ile ilgili standart operasyonel prosedürü ve doluluğun %75'in altında olduğu dönemlerde uygulanacak enerji ve ısıtmaya ilişkin yazılı politikasını sunar.
7.10	Tesis, konuk odalarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirlemelidir. (Z)	<p>Tesis enerji tüketimini en iyi şekilde kontrol etmek ve dolayısıyla maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için, konuk odalarında soğutma ve ısıtma için standart bir sıcaklık belirler.</p> <p>Standart soğutma sıcaklığı en az 22oC (72oF) ve ısıtma sıcaklığı en fazla 22oC (72oF) olmalıdır. Standart soğutma sıcaklığının daha yüksek ve standart ısıtma sıcaklığının yukarıda belirtilenden daha düşük ayarlanması hararetle önerilir.</p> <p>Standart sıcaklık merkezi bir sistemden otomatik olarak ayarlanabilir veya her konuk odasında manuel olarak ayarlanabilir.</p> <p>Konukların, odalarındaki standart sıcaklığı manuel olarak veya resepsiyona başvurarak değiştirmesi yine mümkün olacaktır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, konuk odalarındaki soğutma ve ısıtma için belirlenmiş standart sıcaklık için olan standart operasyonel prosedürünü sunar ve seçilen konuk odalarının standart tanımlanmış sıcaklıkta olup olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.11	<i>Dış mekan ışıkları gerekli olmadığında otomatik olarak kapatılacak sensörler konmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, çevresel ayak izini ve maliyetleri azaltmak için, dış aydınlatmada enerji tüketiminin azaltacak bir sistem kurar.</p> <p>Dış aydınlatma sisteminin en aza indirilmesi için, aydınlatmanın gündüz /ışık alınan saatlerde kapatılmasının yanı sıra, gecenin belirli periyotlarında otomatik olarak kapanması veya ışığın hareket tespit edilince yanmasını sağlayan sensörler konması gibi yollar vardır. Farklı amaçlara yönelik farklı dış mekân aydınlatmasına farklı sistemler uygulanabilir.</p> <p>Belli alanlarda (örneğin, tesis plajında belli yerler, kaplumbağaların yumurtlama alanı) doğal hayatı rahatsız etmemek için dış aydınlatma en aza indirilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, dış aydınlatmayı en aza indirmeye yönelik politikasını ve belgesini sunar, sensörlerin yeri görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.12	<i>Tüm pencereler yerel iklime ve mevzuata göre uygun olarak yüksek seviyede ısı yalıtımına sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Tesisteki pencereler, enerji tüketimini yükselten bir neden olabilir. Çevresel ayak izini azaltmak için soğuk iklimli bölgelerde bulunan bir tesis, iyi seviyede ısı yalıtımı sağlamalıdır (örneğin çift veya üç katmanlı cam). Sıcak iklimli bölgelerde bulunan tesisler de enerji tasarrufuna uygun</p>

		<p>başka tip cam kullanılmalıdır (örneğin güneş ışığını yansıtan pencereler, güneşlikler veya başka tip gölgelikler vb.). Çok sıcak veya soğuk iklimli bölgelerdeki tesisler, pencerelerin açılması konusunda kısıtlamalar koyabilir.</p> <p>Yalıtım veya başka enerji tasarrufu uygulamalarına ilişkin ulusal veya yerel bir mevzuat varsa, tesis her zaman bunlara uymalıdır.</p> <p>Bu kritere uymak için, tesisteki pencerelerin en az% 75'inde yerel mevzuata uygun ısı yalıtımı veya enerji tasarrufu sağlayan başka uygulamalar olmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, tesisteki pencerelerin en az% 75'inde yerel mevzuat ve iklim gereği iyi seviyede ısı yalıtımı veya enerji tasarrufu sağlayan başka uygulamalar olduğunu gösteren bir belge sunar.</p>
7.13	<i>Tesis, konuk odalarında kullanılan elektrikli cihazların ve mutfak, çamaşırhane, vb. gibi alanlarda kullanılan cihazların enerji verimli olmasını sağlamalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, enerji tüketimini düşürüp çevresel ayak izini ve maliyeti azaltmak için, en çok enerji tüketen cihazların enerji tasarruflu olmasını sağlar. Bu, konuk odalarında enerji tasarruflu TV, radyo, saç kurutma makinesi; mutfakta enerji tasarruflu fırınlar, buzdolapları, derin dondurucular, bulaşık makineleri; yıkama alanında enerji tasarruflu çamaşır makinaları ve kurutucular; fitness salonunda enerji tasarruflu spor aletleri olabilir.</p> <p>Cihazların enerji tasarruflu olması için, eko-etiketli veya yüksek bir enerji tasarrufu derecelendirmesi (örneğin AB ve A-A +++ veya buzdolaplarının ve bulaşık makinelerinin EnergyStar derecelerinin vs.) olması gerekir.</p> <p>Bu kritere uymak için, tesisin bir bölümünde (konuk odaları, mutfak, çamaşırhane, spor salonu vb.) enerji tüketen cihazların en az% 75'inin enerji tasarruflu olması gerekir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, konuk odaları, mutfak, çamaşırhane, spor salonu vb. kullanılan elektrikli cihazların en az% 75'inin enerji tasarruflu olduğunu gösteren belgeleri sunar.</p>
7.14	<i>Her beş yılda bir enerji denetimi yapılmalıdır. (K)</i>	<p>Tesiste yüksek enerji tüketen alanları ve potansiyel enerji (ve maliyet) tasarruf alanlarını daha iyi görebilmek için, en az beş yılda bir enerji denetimi yapılmalıdır. Bu denetim, harici bir profesyonel enerji danışmanı veya yerel/ulusal makamlardan profesyonel bir uzman tarafından yapılır.</p> <p>Enerji denetimi, tesiste en çok enerji tüketen alanları gösterir. Aynı zamanda, tesiste enerji tüketimini azaltmaya ilişkin önerilerle maliyet ve yatırımın geri dönüşünü ilişkin bir tavsiye ve</p>

		<p>eylem planı içerir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son beş yıl içinde gerçekleştirilen enerji denetiminin raporunu sunar.</p>
7.15	<i>Elektrik panellerinden ya da direk elektrik ısıyı sağlayan ısıtıcılardan sağlanan ısıya izin verilmemelidir. (K)</i>	<p>Isıtmayı elektrikli panellerden veya doğrudan çalışan diğer elektrikli ısıtma sistemlerinden yapmak, diğer ısınma kaynaklarına göre daha az enerji tasarrufludur. Tesis, çevresel ayak izini azaltmak için, konuk odalarında veya tesis içinde başka bir yerde elektrikli ısıtma kullanmaktan kaçınmalıdır.</p> <p>Isı pompaları, enerji tasarruflu ısıtmadır ve bu nedenle bu kritere dâhil değildir.</p> <p>Denetim esnasında, tesiste elektrik panellerin veya doğrudan çalışan diğer elektrikli ısıtmanın olmadığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.16	<i>Tesiste eko-sertifikalı ve/veya yenilenebilir enerji kullanılmalıdır. (K)</i>	<p>Tesisin en çevre dostu ve sürdürülebilir enerji kullanımı yoluna gitmesi, bunun için de yenilenebilir kaynaklardan (güneş paneli, rüzgâr enerjisi, organik atıklardan biyogaz, jeotermal ısı vb.) gelen enerjiyi kullanması gerekir.</p> <p>Bazı ülkelerde artık eko-sertifikalı enerji satın almak mümkündür ve tesis, eko-sertifikalı enerji alımı sağlar.</p> <p>Bu kritere uymak için, tesiste enerji kullanımının en az% 75'inin eko-sertifikalı ve/veya yenilenebilir enerji olması gerekir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, kullanılan enerjinin en az% 75'inin eko-sertifikalı ve/veya yenilenebilir kaynaklardan üretildiğinin gösteren belgeleri (örneğin enerji faturası) sunar.</p>
7.17	<i>Havalandırma tesisleri, enerji-optimum vantilatörü ve enerji tasarrufu sağlayan bir motorla donatılmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, enerji tüketimini düşürmek ve çevresel ayak iziyle maliyeti azaltmak için havalandırma tesisine enerji optimizasyonu sağlayan fan ve enerji tasarrufu motoru kurar.</p> <p>Denetim esnasında tesis, havalandırma tesisinde enerji optimizasyonu sağlayan fan ve enerji tasarrufu motoru olduğunu belgeler.</p>
7.18	<i>Odalar, konukların dışarıda olduğu zaman elektrikli aletlerin kapanmasını sağlamak üzere anahtar kart sistemine sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Tesiste enerji tüketimini ve maliyetleri düşürmek, çevresel ayak izini azaltmak için, konuklar odalarından ayrıldığında ışıkların ve elektrikli aletlerin otomatik kapanmasını sağlayan bir sistem olmalıdır.</p> <p>En yaygın sistem "anahtar kart" sistemidir, bunda elektrik kart yerinden çıkarılınca, ışık derhal veya 1-2 dakika sonra kapanır. Bu uygulamada, tesisin konuklara gerekenden daha fazla anahtar kart temin etmemesi ve konukları odadan çıkarken kartı yerinden çıkarmaya teşvik etmesi</p>

		<p>önemlidir.</p> <p>Bunun yanı sıra, sensörler veya konukların odalardan ne zaman çıktığını algılayıp ışıkları ve elektrikli aletleri otomatik olarak kapatan hareket/vücut ısı dedektörleri de önerilen otomatik sistemler arasındadır.</p> <p>Denetim esnasında, ışığı ve elektrikli aletleri otomatik kapatan sistem/anahtar kart, görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.19	<i>Hol ve koridorlarda hareket sensörlü ışıklandırma sistemleri kurulmalıdır. (K)</i>	<p>Salon ve koridorlardaki hareket dedektörleri, buralarda kimsenin bulunmadığı periyotlarda ışıkları kapatır ve enerji tasarrufu sağlayarak (ve böylece maliyetleri düşürerek) çevresel ayak izini azaltmaya yardımcı olur. Tesisteki salon ve koridorların en az% 75'ine bu tip sensörler bulunur.</p> <p>Denetim esnasında tesis, tüm salon ve koridorların en az% 75'inde hareket dedektörlerinin kurulu olduğuna ilişkin bilgi sunar ve bunlar görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.20	<i>Enerji tasarruflu ışıklandırmalar için ortak alanlarda otomatik sistemler kurulmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, enerji tasarrufu sağlayarak maliyetlerin düşürülmesi, böylece çevresel ayak izinin azalması için, ortak alanlarda (konferans alanı, yüzme havuzu, spor salonu, spa, restoran, bar vb.) otomatik enerji tasarruflu aydınlatma sistemi kurar.</p> <p>Kurulan otomatik sistem, hareket dedektörler veya zamanlayıcılar şeklinde olabilir, bu nedenle ortak alanlardaki ışıklar, bu alanların kullanılmadığı zaman otomatik olarak kapanır.</p> <p>Bu kritere uymak için, ortak alanların en az% 75'inde otomatik enerji tasarruflu aydınlatma sistemi olmalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, ortak alanlarda otomatik enerji tasarruflu aydınlatma sistemleri kurulduğunu gösteren belgeleri sunar ve (mümkünse) ortak alanlardaki otomatik sistemler görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.21	<i>Enerji izleme için stratejik olarak önemli yerlerde ayrı elektrik ve gaz sayaçları kurulmalıdır. (K)</i>	<p>Tesisin farklı bölümlerinde enerji tüketimini daha iyi izlemek için, özellikle yüksek enerji tüketimi olan alanlarda (örneğin mutfak, ısıtılmalı yüzme havuzu, spor salonu ve spa alanları, harici yönetilen işletmeler vb.) ilave/ayrı enerji (ve gaz) sayaçları kurulur. Tesiste çok sayıda konuk odası olması durumunda, tesisin farklı bölümleri için ayrı elektrik (ve gaz) sayaçları kurulabilir. Bazı tesisler, her odaya ayrı elektrik sayacı takma yoluna gider.</p> <p>Tesiste enerji tüketen farklı kaynaklar hakkında ilave/ayrı elektrik (ve gaz) sayaçlarıyla daha doğru bilgi sağlamak, enerji tüketimini azaltmak için daha iyi hedef stratejileri hazırlamasına yardımcı olur.</p>

		<p>Daha fazla elektrik (ve gaz) sayacı kurulursa, her sayaçtan gelen tüketim verilerinin toplanması ve kaydedilmesi gerekir. Farklı sayaçlardan elektrik (ve gaz) tüketimi ayda bir kereden daha sık okunursa tüketim hakkında daha ayrıntılı bilgi edinilir.</p> <p>Denetim esnasında, farklı sayaçlardan alınan elektrik (ve gaz) tüketiminin, en az ayda bir kez alınan kaydı sunulur.</p>
7.22	<i>Havalandırma ve klima sistemleri camlar açıldığında otomatik olarak devre dışı kalmalıdır. (K)</i>	<p>İklimlendirme ve ısıtma sistemi pencereler (ve kapılar) açıkken çalışıyorsa, önemli miktarda enerji israfı olur. Klima/ısıtıcı, sıcaklığı tekrar ayarlanan seviyeye getirmek için ekstra enerji kullanmak zorunda kalır.</p> <p>Bu nedenle konuk odalarındaki klima ve ısıtma, pencereler (ve kapılar) açıldığında otomatik olarak kapanır.</p> <p>Konuk odalarının asgari% 75'ine, tercihen hepsine, bu sistem kurulur.</p> <p>Denetim esnasında tesis, konuk odalarının asgari% 75'inde, pencereler (ve kapılar) açıldığında klima ve ısıtma sisteminin otomatik olarak kapandığını gösteren belgeleri sunar. Pencereler (ve kapılar) açıkken, klimanın ve ısıtmanın kapandığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
7.23	<i>Isı geri kazanımı için bir sistem kurulur(Örneğin, soğutma sistemleri, havalandırmalar, yüzme havuzları ya da atık sular için ısı kazanımı sistemleri kurulmalıdır. (K)</i>	<p>Daha çok enerji tüketen makineler ve ekipman çoğu zaman aşırı ısı üretir. Tesisteki enerji tüketimini düşürüp çevresel ayak izini azaltmak için, bu daha büyük enerji harcayan makineler/ekipman için (örneğin soğutma sistemleri, havalandırma sistemi, yüzme havuzları veya atık su arıtma sistemi) ısı geri kazanım sistemi olmalıdır. Geri kazanım sisteminden gelen ısı, daha sonra diğer alanlarda, örneğin kapalı park alanında, kullanılabilir.</p> <p>Denetim sırasında tesis, bünyesindeki ısı geri kazanım sistemini gösteren belgeleri sunar.</p>
7.24	<i>Binanın enerji tüketimini önemli ölçüde azaltmak için minimum seviyedeki ulusal gereksinimlerin üzerinde yalıtımı sağlanmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis binalarında iyi yalıtım yapılması, enerji tasarrufu sağlayarak maliyetleri düşürmek ve çevresel ayak izini azaltmak için önemlidir. Uygun yalıtım seviyesi, binanın yaşına, çevre iklimine vb. bağlı olarak binadan binaya farklılık gösterir. Yalıtım, binaların duvarları, çatıları ve/veya binaların pencerelerinde yapılır.</p> <p>Birçok ülkede, bina yalıtımı için gerekenler, ulusal mevzuatla belirlenir. Bu nedenle tesis, yalıtım konusunda mevzuata uymalı ancak mevzuatın asgari gerektirdiklerinin üzerinde bir yalıtım sağlamalıdır.</p>

		Denetim esnasında tesis, binada mevzuatın asgari gerektirdiklerinin üzerinde bir yalıtım sağlandığına ilişkin, harici bir enerji denetçisi veya ilgili ulusal/yerel makamdan alınan belgeyi sunar.
7.25	<i>Sıcak su boruları tamamen izole edilmelidir. (K)</i>	Sıcak su borularında iyi yalıtılm sağlamak, enerjiyi tüketimini azaltıp maliyetleri düşürmek ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için iyi bir yöntemdir. Denetim esnasında tesis, sıcak su borularında iyi şekilde yalıtım sağlandığını gösteren, harici bir enerji denetçisi veya ilgili yerel/ulusal makamdan alınan raporu sunar.
7.26	<i>Bilgisayarlar, yazıcılar ve fotokopi makineleri uyku modunda kullanılmalı veya otomatik olarak kapatılmalıdır. (K)</i>	Tesis, enerji tasarrufu sağlayarak maliyetleri düşürmek ve çevresel ayak izini azaltmak için, kısa bir süre kullanılmadığında (örneğin 2-5 dakika) enerji tasarrufu moduna geçen bilgisayar, yazıcı ve fotokopi makineleri kullanır. Enerji tasarrufu modu da ayrıca enerji harcadığından, cihaz uzun bir süre kullanılmadığında (örn. 1-2 saat) tamamen otomatik olarak kapanır. Denetim esnasında tesis, bilgisayar, yazıcı ve fotokopi makinelerinin enerji tasarrufu moduna geçtiğini ve otomatik olarak kapandığını gösterir. Rastgele seçilen bazı cihazların kullanılmadığı zaman enerji tasarrufuna geçip geçmediği kontrol edilir.
7.27	<i>Yeni satın alınan bilgisayarlar, yazıcılar, fotokopi makineleri ve ev aletlerinin eko-etiketi olmalı ya da çevre yönetim sistemi olan bir şirket tarafından üretiliyor olması gerekmektedir. (K)</i>	Çevresel ayak izini enerji tasarrufu ve maliyetleri düşürerek azaltmak için son 12 ayda alınan bilgisayar, yazıcı, fotokopi makineleri ve tesis ofislerinde kullanılan diğer cihazlarda, ulusal veya uluslararası tanınan bir eko-etiket vardır. Alternatif olarak, tesis bu cihazları, çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirketten (örneğin ISO 14001 sertifikası, EMAS vb.) alır. Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan bilgisayar, yazıcı, fotokopi makineleri ve diğer elektrikli cihazların, bilinen bir eko-etiket taşıdığı veya çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket tarafından üretildiğine ilişkin belge sunar.
7.28	<i>Otomatik dağıtım makineleri, kahve ve su sebilleri gibi cihazlar kullanılmadıkları zaman kapatılmalıdır. (K)</i>	Çevresel ayak izini, enerji tasarrufu sağlayarak ve maliyetleri düşürerek azaltmak için, otomatlar, kahve/çay ve su sebilleri, kullanılmadığı zamanlarda, mümkünse, kapatılır. Kullanılmayan süreler, gün boyunca belli saatler veya yıl boyunca belli dönemlerde ve tesisin belli alanlarında olabilir (örneğin konferans tesisi alanları, yüzme havuzu alanları, spor salonu ve spa alanları vb.). Cihazlar kapatılıp açılırken tüketilen enerjinin, bunların her zaman kullanımda tutularak tüketilen enerjiyi aşmaması gerekir. Bu denge, hem enerji tüketimi (durduktan sonra yeniden

		<p>başlatmak) hem de cihazın ömrü için önemlidir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, otomatları, kahve/çay ve su sebillerinin kullanılmadığı zamanlarda kapatılmasına ilişkin standart operasyonel prosedürünü sunar.</p>
7.29	<i>Mutfak davlumbazları giriş/çıkış kızılötesi fanlar ile donatılmalıdır. (K)</i>	<p>Mutfak davlumbazlarının tüm çalışma saatleri süresince değil de yalnızca gerektiğinde kullanılmasıyla enerji kullanımı ve maliyet düşer, böylece çevresel ayak izi azalır. Bu nedenle mutfak davlumbazlarına kızılötesi fan kontrolü konur, böylece sıcak tabaklar kullanıldığında ve/veya pişirme sırasında çıkan buharla otomatik olarak açılırlar</p> <p>Denetim esnasında, mutfak davlumbazlarına giriş/kızılötesi fan kontrolleri konduğu görsel olarak kontrol edilir.</p>
8. YİYECEK VE İÇECEK		
8.1	Tesisin, satın alıp kaydını tuttuğu yiyecek ve içeceklerin en az üç çeşidi organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve / veya yerel üretim olmalıdır. (Z)	<p>Tesisteki çevre dostu ve sürdürülebilir uygulamalar, tesisçe satın alınan ve konuklara sunulan yiyecek ve içecek türleri ile görülür.</p> <p>Bu nedenle tesis, alınan organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim olarak alınan yiyecek içecek ürünlerini kaydeder. Satın alınan ürünlerin, ulusal veya uluslararası makamlarca organik, eko-etiketli ve/veya adil ticaret ürünü olarak onaylı olması tavsiye edilir.</p> <p>Mümkünse ürünler yerel üretim olmalıdır, böylece nakliye ihtiyacı azalır ve ekonomi canlandırılarak çevresel ayak izi azaltılır. Bir ürünün yerel üretim olması tesisin yerine bağlıdır, tesise 100 km'den daha az mesafede üretilen ürünler normalde yerel üretim olarak kabul edilir.</p> <p>Tesis, mümkün olduğunca organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim yiyecek ve içecek ürünleri satın alır. Ürün seçimi, ürünün bulunurluğu ve fiyat durumuna bağlıdır. En az üç tür ürünün bu yönde olması gerekir, daha fazla üründe bu yönde tercih yapılması şiddetle tavsiye edilir.</p> <p>Bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek/içecek ürünleriyle ilgili olsa da, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim olan yiyecek/içecek ürünlerinin (en az üç) listesini sunar.</p>
8.2	Organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve /	Tesisin Yeşil Anahtar ödülüne tekrar başvurması durumunda, yiyecek ve içecek alımında

	<p>veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerinin alımdaki payları her yıl arttırılmalıdır. (Z)</p>	<p>organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim ürünlerin payının artışını sağlaması önemlidir. Bu nedenle tesis, organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim yiyecek ve içecek ürünlerinin alımdaki payının, son 12 ay içinde, yeni ürünler içerecek şekilde arttığını gösterir.</p> <p>Tesisin organik, alınan eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim yiyecek ve içecek ürünleri miktarını arttırmasının çok zor olduğunu kanıtladığı istisnai durumlarda, bu ürünlerin miktarını arttırmak konusunda muafiyet talep edebilir.</p> <p>Bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek/içecek ürünleriyle ilgili olsa da, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde alıma eklenen organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim yiyecek ve içecek ürünleri hakkında bilgi sunar.</p>
8.3	<p><i>Tesis, mevsimsel ürünler, daha az et ürünleri ve nesli tükenmekte olan balık, deniz ürünleri dışında diğer türlerden ürün satın almak için girişimlerde bulunmalıdır. (K)</i></p>	<p>Yiyecek ve içecek ürünlerinin alımıyla ilgili çevre dostu ve daha sürdürülebilir olmak için tesisin:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Mevsime göre ürünler satın alma 2) Alınan et ürünlerinin miktarını düşürme 3) Nesli tehlike altındaki balık, deniz ürünleri veya diğer türlerden kaçınma 4) GDO'lu ürünlerden kaçınma veya 5) Hayvan sağlığını dikkate alan ürünleri satın alma vb. yoluna gitmesi gerekir. <p>Mevsimlik ürünlerin kullanılması, nakliyenin yarattığı çevresel ayak izini azaltır. Et ürünlerinin kullanımının azaltılması, bu ürünlerin üretimi sırasında yaratılan çevresel ayak izini azaltır. Nesli tehlike altındaki balık, deniz ürünleri veya diğer türlerden ürünlerin kullanımı, biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik çabalarla tamamen çelişir.</p> <p>Tesis, satın alma politikasının bir parçası olarak, genetiği değiştirilmiş organizmaları (GDO) almaktan kaçınır. Balık ve deniz ürünlerini Marine Stewardship Council (MSC) etiketine göre veya WWF'nin balık ve deniz ürünleri tavsiyelerine uygun olarak seçer, et ürünleri alırken hayvan sağlığını göz önünde bulundurur, glütensiz ürün teklifleri alır ve diyabetli konuklar için uygun ürünler seçer.</p> <p>Bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek/içecek ürünleriyle ilgili olsa da, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir.</p>

		Denetim esnasında tesis, mevsime göre ürün, daha az et ürünü almak, nesli tehlike altındaki balık, deniz ürünleri veya diğer türlerin ürünlerinden kaçınmak, GDO'lardan kaçınmak veya ürün satın alırken hayvan refahını göz önünde bulundurmakla ilgili yazılı politikasını sunar.
8.4	<i>Tesis, gıda atıklarının miktarını kaydetmeli ve azaltmak için girişimde bulunmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, yiyecek atığı miktarını en aza indirip maliyetleri düşürerek çevresel ayak izini azaltmak için yiyecek atığı miktarını kaydeder.</p> <p>Miktar, farklı sunumlar (açık büfe, menü vb.), farklı öğünler (kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği vb.), yemeklerin farklı kısımları (başlangıç, ana yemek, tatlı, vb.), farklı yiyecek türleri (ekmek, salata vb.), yemek hazırlamak için alınan yiyecekler vb. farklı kategorilere ayrılır. Ayrılan kategoriler, tesiste sunulan farklı öğün türlerine bağlıdır.</p> <p>Tesis, muhtelif kategorilerde israf edilen yiyecek miktarı belirledikten sonra, atıkları azaltmak için bir plan hazırlar. Planda çeşitli konular ele alınır:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Yiyecek miktar ve türleri ayarlanabilir mi? • Yiyecekler daha uzun süre dayanması için daha iyi saklanabilir ve servis edilebilir mi? • Malzemelerin tümü daha fazla kullanılabilir mi? • Servis açık büfeden (sürekli tekrar alınan) porsiyonlara dönüştürülebilir mi? • Açık büfe olması durumunda, konuklar tabaklara aşırı yemek almama konusunda teşvik edilebilir mi? • Kalan yiyecekler nasıl tekrar kullanılabilir? <p>Denetim sırasında tesis, farklı kategorilerde yiyecek atığı kaydını ve bu atığı azaltma planını sunar.</p>
8.5	<i>Tesis menü veya açık büfede organik, eko-etiketli adil ticaret etiketli ve / veya yerel olarak üretilen yiyecek / içecek ürünlerini menüde veya büfede belirtmelidir. (K)</i>	<p>Tesis konukların organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim ürünler konusunda farkındalığını artırmak için, hangi ürünlerin organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve veya yerel üretim olduğunu açıkça belirtir. Bu, menüde veya büfedeki tabelalarda gösterilebilir.</p> <p>Gösterim, ikonlar veya kolayca anlaşılabilen diğer iletişim araçları kullanılarak yapılır.</p> <p>Bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek/içecek ürünleriyle ilgili olsa da, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir.</p> <p>Bu kriter uyum, ulusal mevzuat çerçevesinde yapılmalıdır.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, yiyecek ve içecek ürünleri</p>

		<p>hakkında doğru, açık ve kolay anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Denetim esnasında, menüde ve/veya büfede organik, eko-etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel üretim ürünlerin gösterildiği görsel olarak kontrol edilir.</p>
8.6	<i>Restoranda alternatif bir vejetaryen menü sunulmalıdır. (K)</i>	<p>Vejetaryen / vegan yiyecekler, ete dayalı yiyeceklerden daha az çevresel ayak izi bıraktığından, tesisin restoran menüsünde bir veya daha fazla vejetaryen ve/veya vegan seçenek olmalıdır. Bu kriter aynı zamanda konukların, et bazlı menülere karşı artan vejetaryen seçenek taleplerine de cevap verir.</p> <p>Vejetaryen/vegan seçenekler, menüde veya büfedeki işaretlerle açıkça belirtilir. Bu, logolar veya kolayca anlaşılabilen diğer iletişim araçları kullanılarak yapılır.</p> <p>Bu kriter temel olarak konuklara sunulan yiyecek/içecek ürünleriyle ilgili olsa da, personel yemekhanesinde de uygulanması önerilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Denetim esnasında, menü ve/veya büfede vejetaryen/vegan seçeneklerinin gösterildiği, görsel olarak kontrol edilir.</p>
8.7	<i>Su kalitesinin yeterli bir standartta olması durumunda, restoran ve toplantı salonlarında konuklara musluk suyu sunulur. (K)</i>	<p>Şişelenmiş su üretim sürecinin bıraktığı çevresel ayak izini (suyun nakliyesi, şişeler için plastik, alüminyum veya cam kullanımı ve sonrasında şişelenmiş suyun müşteriye ulaştırılması) azaltmak için, tesis restoranları ve toplantı salonlarında konuklara musluk suyu sunulur. Bu aynı zamanda maliyet tasarrufu sağlar.</p> <p>Musluk suyunun sunulması, bölgedeki musluk suyunun kalitesine ve tesisteki musluk suyunun tedarikine bağlıdır. Bölgedeki musluk suyunun içilebilir olmaması veya tesisteki musluk suyu kalitesinin ilgili ulusal standarda uymaması (örneğin, pestisitler, ağır metaller, vb.) durumunda bu kriter geçerli değildir. Musluk suyu, sunulabilecek kalitede ise, olduğu gibi veya servis edilmeden önce filtrelenerek sunulabilir.</p> <p>Musluk suyu tercihen gazsız su olarak sunulur, ancak karbonik asit eklendikten sonra gazlı su olarak da sunulabilir.</p> <p>Musluk suyu restoran ve toplantı salonlarında konuklara sunulur, ancak resepsiyon, konuk odalarında vs.de de konuklara, personel alanlarında personele de sunulabilir.</p>

		Denetim esnasında, musluk suyunun restoranlar veya kuruluşun başka yerlerinde sunulduğu görsel olarak kontrol edilir.
9. İÇ ÇEVRE		
9.1	Restoranda sigara içilmemeli veya sigara içilmeyen bir alan bulunmalıdır. (Z)	<p>Tesisin restoranında, sağlık riskini ve sigaranın vereceği rahatsızlığı azaltmak için sigara yasağı uygulanır.</p> <p>Birçok ülkede, restoranlarda sigara içmeyi düzenleyen mevzuat vardır ve tesis her koşulda bu mevzuata uymalıdır.</p> <p>Denetim esnasında, restoranda sigara içilmesine izin verilmediği veya restoranda sigara içilen/içilmeyen alanların fiziksel olarak ayrıldığı görsel olarak kontrol edilir.</p>
9.2	Odaların en az %75'inde sigara içilmemelidir. (Z)	<p>Tüm konuk odalarında, tercihen, sigara içmek yasaktır.</p> <p>Bunun mümkün olmadığı ülkelerde, odaların en az% 75'inde sigara içilmez. Sigara içilmeyen konuk odalarının olduğu bölümler, sigara içilebilen odalardan açıkça ayrılır. Örneğin, sigara içilmesine izin verilen odalar, tesisin ayrı katlarında veya kanatlarında bulunabilir. Sigara içilmeyen ve içilen konuk odaları, kolayca anlaşılabilir işaretlerle açıkça belirtilir.</p> <p>Birçok ülkede konuk odalarında sigara içmeyi düzenleyen mevzuat vardır ve böyle bir mevzuat varsa tesis her koşulda bu mevzuata uymalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, konuk odalarının en az% 75'inde sigara içmenin yasak olduğunu ve tesisin ilgili ulusal/yerel mevzuata uyduğunu teyit eden belgeler sunar. Sigara içilen ve içilmeyen konuk odalarının bulunduğu alanların açıkça ve işaretlerle ayrılmış olduğu görsel olarak kontrol edilir.</p>
9.3	<i>Tesisin, çalışma saatlerinde sigara içilmesine yönelik personel politikası mevcut olmalıdır. (K)</i>	<p>Sağlık riskini ve sigaranın vereceği rahatsızlığı azaltmak için, ortak alanlar ve personel alanlarda normalde sigara içilmez.</p> <p>Personelin sigara içmesine izin veriliyorsa, tesiste mesai saatleri içinde sigara içilmesine ilişkin kurallar olur. , Kurallar, personelin ne zaman ve nerede sigara içebileceğiyle ilgili düzenlemeleri içerir. Bunun, sigara içmeyen personelin ve konukların sigaradan etkilenmemesini sağlaması önemlidir.</p>

		<p>Birçok ülkede kamusal alanlar ve personel alanlarında sigara içmeyi düzenleyen mevzuat vardır. Böyle bir mevzuat varsa, tesis her koşulda buna uymalıdır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, personelin mesai saatleri içinde nasıl ve nerede sigara içebileceğine ilişkin kurallarını sunar ve sigara içilmesinin, içmeyen personel ve konuklar için sağlık risk ve rahatsızlık yaratmasının önüne nasıl geçildiğini gösterir.</p>
9.4	<i>Bina yenilenmesi veya yeni bina inşası durumunda çevre dostu ürünler kullanılmalıdır. (K)</i>	<p>Tesiste, iç mekanları yenilerken daha az zararlı ürünler kullanarak çevresel ayak izinin azaltmak için, son 12 ay içinde yapılan yenileme çalışmalarında veya yeni bina inşasında çevre dostu ürünler kullanılır. Boyalarda, yapı malzemelerinde vb. uçucu organik bileşiklerden (VOC'ler) kaçınılır. Çevre dostu ikinci el/geri dönüştürülmüş ürün/malzeme kullanımı özellikle önerilir.</p> <p>Bina yenilenmesi veya yeni bina inşası için tesiste uygun ve sürdürülebilir uygulamalar ve malzemeler kullanılır. Çevre dostu ürünler kullanılır, bu da çevre veya insan sağlığına zararlı madde içermeyen boya ve diğer ürünlerin, örneğin ulusal/uluslararası tanınan eko-etiketli ürünlerin veya bir çevre yönetim sistemi yürüten şirket ürünlerinin kullanımıyla olur.</p> <p>Tesis, geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını uygun şekilde değerlendirip bünyesinde yer verir. Bina yenilenmesi veya yeni bina inşasına ilişkin düzenleme ve mevzuata, yerel halkın fikri mülkiyet haklarına her zaman saygı gösterilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde yapılan bina yenileme veya yeni bina inşaatında çevre dostu ürünlerin kullanıldığını belgeler. Bu belgeler ayrıca sürdürülebilir uygulamalar ve materyaller, yerel kültürün otantik unsurları ve yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarının ihlal edilmediğine ilişkin hususları da içerir.</p>
10. YEŞİL ALANLAR		
10.1	Organik veya doğal eşdeğeri varsa, kimyasal pestisit ve gübre kullanılmamalıdır. (Z)	<p>Tesis, kimyasal kullanımı ve kirlilik riskini en aza indirmek için, yeşil alanlarda kimyasal böcek ilaçları ve gübreler kullanmaz.</p> <p>Böcek ilacı ve gübreye ihtiyaç duyulursa, organik veya doğal eşdeğerleri kullanılır. Gaz alevi veya mekanik herbisitler de alternatif olabilir. Yalnızca hiçbir organik veya doğal muadilin bulunmadığı, uygun maliyetli veya yeterince etkili olmadığı durumlarda kimyasal böcek ilaçları ve gübreleri kullanılabilir. Böyle bir durumda, kullanım yılda yalnızca bir defa olur ve sadece hazır ürünler satın alınır. Kimyasal maddeler uygun şekilde depolanır (bkz. Kriter 6.7).</p>

		<p>Bu kriter, tesisin yeşil alanlarının taşeron firma tarafından yönetilmesi durumunda da geçerlidir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, yeşil alanlardaki pestisit ve gübre kullanımı ve organik veya doğal bir eşdeğer varsa kimyasal böcek ilacı ve gübre kullanılmadığına ilişkin yazılı politikasını sunar. Yeşil alan yönetimi taşeron firma tarafından yapılıyorsa, bu firma tesisin yeşil alanlarındaki böcek ilacı ve gübre kullanımı politikasını sunar. Kriteria uyumu onaylamak için rastgele seçilen yerler görsel olarak kontrol edilir.</p>
10.2	Yeni satın alınan çim biçme makineleri ya elektrikle çalışmalı ya kurşunsuz benzin kullanılmalı, ya katalizörlü olmalı ya eko etikete sahip olmalı ya da manuel olarak kullanılmalıdır. (Z)	<p>Tesiste yeşil alanlar varsa, son 12 ay içinde satın alınan çim biçme makineleri enerji tasarruflu ve gürültü seviyesiyle karbon salınımı düşük aletler olmalıdır.</p> <p>Çim biçme makineleri tercihen manuel veya elektrikli, ancak benzinliyse alkilat benzin veya kurşunsuz benzin kullanılmalı veya katalizörlü olmalıdır. Makinelerin eko-etiketli olması da kriterle uyum getirir.</p> <p>Bu kriter, tesisin yeşil alanlarının taşeron firma tarafından yönetilmesi durumunda da geçerlidir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde tesisin kendi veya taşeron firma tarafından satın alınan çim biçme makinelerinin, çevre dostu olduğunu gösteren belgeleri sunar.</p>
10.3	Bahçeler damlama sistemi ile sulanmalıdır. (Z)	<p>Sulamada tüketilen suyu en aza indirmek için akıllı bir prosedür uygulanmalıdır. Örneğin sabah veya akşam saatlerinde sulama, rutubet sensör sistemi veya buharlaşmayı en aza indirip bitki kökleri için en iyi etkiyi sağlayan damla sistemi, akıllı sulama sistemleri arasındadır. Toplanan yağmur suyunun, arıtılmış gri su veya atık suyun çiçek/bahçe sulamasında kullanılması da bunlar içinde yer alır. (bkz. Kriter 10.5).</p> <p>Denetim esnasında tesis, akıllı çiçek ve bahçe sulamasına ilişkin yazılı politikasını sunar ve mümkünse akıllı sulama prosedürleri görsel olarak kontrol edilir.</p>
10.4	<i>Bitki atıklarından kompost yapılmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, atıkları, enerjiyi ve nakliye en aza indirerek (ve dolayısıyla maliyetleri düşürerek) çevresel ayak izini azaltmak için, standart metot izleyerek bahçe atıklarının tesis arazisinde kompostlanmasını sağlar. Sonrasında bahçe atıklarından üretilen toprak, bahçe alanlarını gübrelemek için tekrar kullanılır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, kompost yığını veya konteynirini gösterir. Kompost taşeron firma tarafından toplanıyorsa, tesis gerekli belgeleri temin eder.</p>

10.5	<i>Yağmur suyu ve gri su toplama sistemi bahçede sulama yapabilmek amacıyla kullanılmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, çiçek ve bahçe sulamasında su tasarrufu sağlayarak (ve böylece maliyetleri düşürerek) çevresel ayak izini azaltmak için, yağmur suyunun, arıtılmış gri suyun veya atık suyun toplanmasını ve çiçek/bahçe sulamasında kullanılmasını sağlar.</p> <p>Yağmur suları veya gri suyun toplanması, konuklar, personel, yerel nüfus ve çevreyi olumsuz etkilemeyecek, ulusal ve yerel mevzuata uygun, güvenli bir şekilde yapılır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, çiçek ve bahçe sulaması için yağmur suyu, arıtılmış gri su veya atık suların toplanmasına ilişkin yazılı politikasını sunar ve mümkünse, bu suların toplanmasını sağlayan sistem görsel olarak kontrol edilir.</p>
10.6	<i>Yeni yeşil alanlar oluşturulacağı zaman endemik ya da yerli türler tercih edilmelidir. (K)</i>	<p>Tesis biyolojik çeşitliliği desteklemek için (uygun olan her yerde), yeni yeşil alanlar düzenlerken yerel bitki türlerinin ekilmesini sağlar.</p> <p>Yeşil alanların peyzaj düzenlemelerinin, yerli türlerin fizibilite ve kullanımı göz önünde bulundurularak gözden geçirilmesine ilişkin plan yapılır. Tesisin arazisinde yabancı otlar, hayvanlar veya patojenler gibi istilacı türler varsa, planda bunların yayılmasının kontrolü ve tercihen bunların yok edilmesine ilişkin bilgilere yer verilir. içerir. İstilacı türlerin kısıtlanması konusunda harici bir uzmana danışılması önerilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan veya başka şekilde edinilen bitkilerin yerli türler olduğunu belgeler ve aynı zamanda yerli türlerin uygunluğu, kullanımıyla istilacı türlerin yayılmasının kısıtlanması, tercihen ortadan kaldırılmasına ilişkin yönetim planını sunar.</p>
11. KURUMSAL SOSYAL SORUMLULUK		
11.1	Tesis çevre, sağlık, güvenlik ve iş gücü ile ilgili konularda ulusal ve yerel mevzuata ve kendi kurumsal sosyal sorumluluk politikasına uygun şekilde hareket eder. (Z)	<p>Tesis, mülkiyet, toprak ve su haklarını yasal şekilde edinmiştir ve çevre, sağlık, güvenlik ve iş gücü alanındaki işlev ve faaliyetlerinin yerel ve ulusal mevzuat ve düzenlemelere uygun olarak yapılmasını sağlar.</p> <p>Tesis ayrıca, "Uluslararası İnsan Hakları Bildirgesi" (Çocuk Haklarına İlişkin BM Sözleşmesi" de dahil olmak üzere) "Uluslararası Çalışma Örgütü'nün İşyerinde Temel İlkeler ve Haklar Bildirgesi", "Çevre ve Kalkınma Konulu Rio Deklarasyonu", "Birleşmiş Milletler Yolsuzlukla Mücadele Sözleşmesi" ve "Seyahat ve Turizmde Cinsel Sömürüden Çocukların Korunması İçin Davranış Kuralları" dahil olmak üzere uluslararası sözleşmeler ve yönetmeliklere uygun olarak faaliyet gösterir. Birçok ülkede, uluslararası sözleşmeler ve düzenlemeler kısmen veya tamamen ulusal/yerel mevzuata entegre edilir.</p>

	<p>Tesis, insan hakları (çocuk işçiliği dahil), işgücü hakları ve eşitlik, yolsuzlukla mücadeleyi kapsayan ve özellikle çocuklar, ergenler, kadınlar, azınlıklar ve diğer hassas gruplara yönelik ticari, cinsel veya diğer istismar veya taciz alanlarına karşı güvenli bir çalışma ortamı sağlayan bir KSS politikası oluşturur. Tesisin KSS politikasının, uygun olması durumunda, yerel olarak sürdürülebilir turizm planlaması ve yönetimine katılımının desteklenmesi teşvik edilir.</p> <p>İşgücü kriterlerine uyum için, aşağıdaki koşullar yerine getirilmelidir:</p> <ul style="list-style-type: none">• Tüm çalışanların, çalışma saatleri ve maaş bilgileri de dahil olmak üzere çalışma koşulları yazılı sözleşmelerinde belirtilir.• Tüm çalışanlara en az asgari geçim sağlayacak ücret ödenir, bu nedenle maaş yasal asgari ücretin altında olmaz.• Tüm çalışanlar, tesisin davranış kuralları/politikası ve tesisdeki sorun/şikayet bildirme prosedürü hakkında bilgi alır.• 18 yaşın altındaki tüm çalışanlar için ulusal mevzuatın yanı sıra BM Çocuk Hakları Sözleşmesi ve ILO Sözleşmeleri 138/182 uygulanır.• Tüm çalışanlara ayrımcılık yapılmaksızın adil muamele uygulanır.• Tüm çalışanlara mesleki ilerleme için düzenli şekilde eğitim ve tecrübe olanağı fırsatları sunulur. <p>Tesis faaliyetlerinin yerel geçim kaynaklarına, ulaşım ve barınma olanaklarına erişimi olumsuz etkilememesi sağlanır. Tesis faaliyetleri, çevre halkına verilen temel sağlık ve temizlik hizmetlerini riske sokmaz. Tesis, yerel halkın yöredeki tarihi, arkeolojik, kültürel ve manevi açıdan önemli alanlara erişimini engellemez. Tesis hassas veya korunan bir alanda/yakınındaysa, bu alandaki turizm faaliyetleriyle ilgili mevzuat ve düzenlemeleri bilir ve bunlara saygı gösterir.</p> <p>Tesis, yönetim faaliyetlerinin doğal ekosistemler ve yaban hayatı üzerinde büyük bir olumsuz etki yaratmamasını sağlar. Doğal ekosisteme verilecek herhangi bir rahatsızlık en aza indirgenir, rehabilite edilir ve koruma yönetimi sağlamak için, bu etkiyi telafi edici çalışma yapılır. Bu aynı zamanda gürültü, ışık, yağmur akışı, erozyon, ozon tüketen bileşikler</p>
--	---

		<p>ve hava, su ve toprağı kirletenler kaynaklı kirliliğı azaltmak için yapılan uygulamaları da içerir.</p> <p>Yabani hayvan türleri, bunları barındırmak ve bakımını yapmak için yetkili ve uygun teçhizatı olan yetkililerin faaliyetleri dışında, alınmaz, yetiştirilmez veya kapalı tutulmaz. Yabani ve evcil tüm hayvanların barınması, bakımı ve bunlara yapılan muamele, en yüksek hayvan refahı standartlarına göre olmalıdır. Tesis tarafından serbest gezmesi sağlanan yabani hayvanlarla etkileşim, bunun mütecevaz boyuta ulaşmaması ve hayvanların yaşam ve davranışları üzerinde olumsuz etki yaratmaması için (kümülatif etki göz önünde bulundurularak) tesis tarafından sorumlu şekilde düzenlenmelidir.</p> <p>Binaların ve alt yapıların yerleştirilmesi, tasarımı ve inşası yerel imar ve korunan alan/miras alanı şartlarına uygundur. Bina yerleştirilmesi, tasarımı, etki değerlendirmesi, arazi hakları ve satın almada doğal ve kültürel miras çevresinin kapasitesi ve bütünlüğünü hesaba katılır. Tesis, yerel kalkınma ilkelerini ve mimari yönetim kurallarını belirler ve bunlara uyar.</p> <p>Denetim esnasında tesis, çevre, sağlık, güvenlik ve işgücüyle ilgili yerel ve ulusal mevzuata, uluslararası sözleşmeler ve düzenlemelere ve uygunluğua ilişkin belgeleri ve bunlar uyarınca hazırlanan KSS politikasını sunar. Belge, Yeşil Anahtar gerekliliklerine uygun olarak yapılan faaliyetlerini ve bunlar yapılırken doğal hayatla etkileşim, bina ve altyapının konumlandırılması, tasarımı ve inşaatının göz önüne alındığını teyit eder. Bu gerekliliklere olan uyum görsel olarak kontrol edilir.</p>
11.2	<p><i>Tesis, özel ihtiyaçları olan insanlar için imkan sağlamalıdır. (K)</i></p>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğı hakkında farkındalık yaratmak ve özel ihtiyaçları olan kişileri desteklemek için, bu kişilere erişim sağlamalıdır. Erişim, tesisin konuklarının yanı sıra personeli ve diğer ziyaretçilerine de yöneliktir.</p> <p>Özel ihtiyaçları olan kişilere erişim, engelli kişilere (tekerlekli sandalye kullananlar, görme engelliler vb.) ve belli sağlık sorunları olan kişilere sağlanacakları kapsar.</p> <p>Bu kriter giriş ve resepsiyon alanına, konferans tesislerine, restorana, sağlık tesislerine, konuk odalarına ve/veya tesisteki diğer olanaklara erişimi kapsar. Ulusal/yerel bir sakatlık engelliler derneğinden onay alınması tavsiye edilir.</p> <p>Tesis, bazı özel durumlarda, özel ihtiyaçları olan kişiler için erişim türüne bağlı olarak, yetkili makamlardan muafiyet almış olabilir, örneğin tesisin eski/tarihi binalara tekerlekli sandalye erişimi sağlaması gerekmeyecektir.</p>

		<p>Tesis tarafından, özel ihtiyaçları olan kişilere sunulan erişime ilişkin, konuklar, personele ve diğer ziyaretçilere bilgi verilir. Erişimle ilgili bilgi olmasıyla tesis ve ziyaretçilerin beklentileri karşılanır ve gereksiz taşıma önlenmiş olur. Bu nedenle tesis, Yeşil Anahtar programına katılmanın bir parçası olarak, kendisine, ürün ve hizmetlerine ilişkin doğru, açık ve kolay anlaşılır bilgi verir. Tesis, uygulayabileceğinden fazlasını yapmaya yönelik vaatte bulunmayacaktır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, özel ihtiyaçları olan kişilere yönelik erişim ve prosedürlerin yanı sıra, bu kişilere erişim hakkında sağlanan bilgiyi gösterir, görsel kontrol yapılır.</p>
11.3	<i>Tesis, kadınlar ve yerel azınlıkların istihdamına (yönetim pozisyonları dahil) adil bir tutum uygulamalı ve çocuk işçiliğini engellemelidir. (K)</i>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak, insanların eşit muamele görmesine ve insan haklarına destek olmak amacıyla, hiçbir pozisyonun istihdamında yaş, ırk, cinsiyet, din, engellilik, sosyo-ekonomik durum vb. gözetmez. Tesisin bu yükümlülüğü KSS politikasına eklemesi tavsiye edilir.</p> <p>Tesisin yakınındaki yerel toplumu desteklemek için, yöre sakinlerinin (ve özellikle yerel azınlıkların), yönetim kadroları dahil olmak üzere, tüm pozisyonlarda istihdam edilmesi ve gerektiğinde eğitim sağlanması önemlidir.</p> <p>Ayrıca, tesisin bünyesinde ve tedarikçilerinde çocuk işçiliğini engellemesi çok önemlidir. Tesisin bu yükümlülüğü KSS politikasına eklemesi önerilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, bu kriterle uyumunu gösteren belgeleri (örneğin, KSS politikası) sunar. Uygunluk görsel olarak kontrol edilir.</p>
11.4	<i>Tesis, eğitim, sağlık güvenlik gibi konuların yanı sıra sosyal faaliyetleri yeşil faaliyetleri veya girişimleri aktif olarak desteklemelidir. (K)</i>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve çevresel, ekonomik ve sosyo-kültürel sürdürülebilir kalkınmayı desteklemek için eğitim, sağlık, halk sağlığı, altyapı vb. dahil olmak üzere sosyal topluluk gelişimi için yeşil faaliyet veya girişimleri aktif olarak destekler.</p> <p>Destek türü, tesise ve tesisi çevreleyen alana bağlıdır.</p> <p>Aktif destek örnekleri şunlar olabilir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ağaç dikme • Yerel yeşil alanların restorasyonu • İklim değişikliğine yönelik başka projeler • Halka açık açık hava faaliyetleri (tekne bağlama yerlerinin kurulması, doğal yürüyüş yolları)

		<ul style="list-style-type: none"> • Çevresel girişimlerle ortak çalışan yerel okullar veya topluluklarla yapılan faaliyetler • Özel ihtiyaçları olan yöre sakinleriyle yapılan faaliyetler (hassas ve/veya daha az gelir sahibi gruplar) • Sosyal adalet ve hak eşitliğini teşvik eden faaliyetler • Komşu topluluklara temel gıda, su, enerji hizmetleri ile sağlık ve temizlik hizmetlerinin sağlanmasına destek olmak • Yerel altyapı zorluklarına destek olmak <p>Denetim esnasında tesis, eğitim, sağlık, halk sağlığı ve altyapı vb. dahil olmak üzere sosyal topluluk gelişimi için yeşil faaliyet veya girişimleri aktif olarak desteklediğini belgeler.</p>
11.5	<i>Tesis, yerel küçük girişimcilere bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayanan sürdürülebilir ürünler geliştirmek ve satmak için imkan sağlamalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve sürdürülebilir yerel sosyo-kültürel ve ekonomik kalkınmayı teşvik etmek için, küçük yerel girişimcilere, bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüyle ilgili sürdürülebilir ürün ve hizmetler üretip satmak için tesis bünyesinde olanak sunar.</p> <p>Bu, tesis bünyesinde küçük bir dükkan veya stand şeklinde olabilir. Tesis, alternatif olarak yerel ürünleri satın alıp konuklarına sunabilir.</p> <p>Ürünler yerel olarak ve sürdürülebilir bir şekilde üretilir ve bölgenin doğasına, tarihine ve kültürüne dayanır. Ürünlerin bulunurluğu, tesisin iş konseptine bağlı olacaktır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, kendine ürün ve hizmet satan küçük yerel girişimcilerle yapılan tüm anlaşmaları sunar. Küçük yerel girişimcilerin tesise/tesisle ürün ve hizmet satabildiği görsel olarak kontrol edilir.</p>
11.6	<i>Soyu tükenmekte olan bitki ve hayvanlar, tarihi ve arkeolojik eserler, yasanın izin verdiği durumlar dışında satılmamalı, ticaret konu olmamalı ve sergilenmemelidir. (K)</i>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu ve çevresel sürdürülebilirliğe destek konusunda farkındalık yaratmak için nesli tükenmekte olan bitki ve hayvan türlerini (örneğin CITES sözleşmesinde listelenen) edinmez, satışını, ticaret ve sergisini yapmaz.</p> <p>Tarihi ve arkeolojik eserlerin korunması için, bu objeler tesis tarafından satılmaz, ticareti ve sergisi yapılmaz.</p> <p>Tesis, nesli tükenmekte olan bitki, hayvan ve/veya tarihi ve arkeolojik eserler satış, ticaret ve sergisini yalnızca yerel, ulusal ve uluslararası mevzuatın izin vermesi durumunda yapar.</p> <p>Tesisin, hediyelik eşya satın alımında konuklara bilgi vermek için bir "türlerin korunması için hatıralık eşya kılavuzu" hazırlaması hararetle teşvik edilir. Tesisin, tehlike altındaki bitki ve</p>

		<p>hayvanları korumak için verilebilecek destek hakkında konuklara bilgi aktarması da teşvik edilir.</p> <p>Tesis ayrıca, konuklara tehlike altındaki hayvanları içeren etkinlik ve şovlar sunan sanatçı veya şovmenleri işe almaz.</p> <p>Denetim esnasında tesis, nesli tükenmekte olan hayvan ve bitki türlerinin, tarihi ve arkeolojik eserlerin satılması, ticaretinin yapılması ve sergilenmesini önlemek için yaptıklarına ilişkin belgeler sunar. Tesis, bu ürünlerin satışını yapıyorsa, resmi makamlardan alınan ve bu yönde satış, ticaret ve sergisine izin veren belgeyi sunar. Tesiste konuklara eğlence hizmeti sunuluyorsa, tehlike altında olan hayvanlarla etkinlik ve şovlar sunan hiçbir sanatçı veya şovmenin işe alınmadığı teyit edilir. Rastgele seçilen noktalarda, satılan, ticareti yapılan veya sergilenen bitki/hayvan veya tarihi/arkeolojik eserlerin görsel kontrolü yapılır.</p>
11.7	<i>Kullanılmayan malzemeler/eşyalar uygun olan hayır kurumlarına bağışlanarak değerlendirilmelidir. (K)</i>	<p>Tesis, kurumsal sosyal sorumluluğu hakkında farkındalık yaratmak ve geri dönüşüm yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, hala kullanılabilir durumda olan ancak kurum tarafından ihtiyaç duyulmayan malzeme ve ürünleri toplar ve hayır kurumlarına (örneğin yaşlı insanlara yardım dernekleri) bağışlar.</p> <p>Bu kritere uymak için, son 12 aylık dönem içinde malzeme/ürünler hayır kurumlarına bağışlanır.</p> <p>Denetim esnasında tesis, fazla malzeme/ürünlerin, son 12 ay içinde hayır kurumlarına bağışlandığını belgeler.</p>
12. YEŞİL AKTİVİTELER		
12.1	Yakındaki parklar, peyzaj ve doğa koruma alanları hakkında bilgiler tüm konukların kullanımına açık olmalıdır. (Z)	<p>Tesis, çevre profilini güçlendirmek ve konukları yeşil faaliyetlere katılmaya teşvik etmek için, yakındaki parklar, peyzaj ve / veya doğa koruma alanları hakkında bilgi temin eder. Bu bilgi, doğal çevrenin, yerel kültürün ve kültürel mirasın tanıtılmasının yanı sıra ziyaret sırasında uygun olacak davranışların açıklanmasını da içerir.</p> <p>Konuklara çevredeki açık hava veya yeşil faaliyetleri, örneğin yürüyüş, koşu, bisiklete binme, yüzme, yelken, kano, piknik, açık oyun alanları hakkında bilgi verilip faydalanmaları teşvik edilir.</p>

		<p>Gerekli yerde, bu bilgi içinde yerel biyolojik çeşitliliğe de yer verilir. Doğal alanlar, yerli topluluklar, kültürel ve/veya tarihsel olarak hassas bölgelere yapılan ziyaretlerde, olumsuz etkileri en aza indirip yerel faydayı ve ziyaretçi memnuniyetini en yükseğe taşımak için izlenecek uluslararası ve ulusal uygulamalarla yerel kılavuz bilgilerin izlenmesi teşvik edilir.</p> <p>Resepsiyon/ konsiyerj, lobide kurulabilecek bir çevre köşesi, ortak alanlar veya konuk odalarındaki TV ekranlarında bilgi verilebilir veya konuk odalarına bilgi dosyaları konabilir.</p> <p>Konukların bilgilendirilmesi önemlidir ama tesisin, personeli için de benzer bilgi sağlanması teşvik edilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Tesis, denetim (görsel inceleme) esnasında, konuklara yakınlardaki parklar, peyzaj, doğa koruma alanları, yerli topluluklar veya ilgi çekici kültürel/tarihi yerlere ilişkin konuklara verilen bilgiyi sunar (açıklama, rehberlik ve ziyaretlerde doğru davranış kuralları dahil). Bilgilerin doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.</p>
12.2	Tesis, mümkün olan yerlerde bisiklet kiralamak ya da bisiklet ödünç almak için en yakın yerlere ilişkin bilgi sağlamalıdır. (Z)	<p>Tesis, sürdürülebilir ulaşımı teşvik etmek için, en yakındaki bisiklet ödünç alınacak veya kiralanacak yer hakkında bilgi sağlar.</p> <p>Bu bilgiye, resepsiyon / konsiyerj, lobide kurulabilecek bir çevre köşesi, ortak alanlar veya konuk odalarındaki TV ekranlarında yer verilebilir, konuk odalarına bilgi dosyası konabilir.</p> <p>Konukların bilgilendirilmesi önemlidir ama tesisin, personeli için de benzer bilgi sağlanması teşvik edilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgi sağlar. Tesis, yerine getirebileceğinden fazlasını vaat etmez.</p> <p>Tesis, trafiğin tehlikeli olduğu, zor hava koşulları altında veya diğer özel durumlar nedeniyle bisiklet sürmenin imkansız olduğu bir bölgede bulunuyorsa, bu kriterden muaf tutulur.</p>

		Denetim (görsel inceleme) esnasında tesis, en yakındaki bisiklet kiralama veya ödünç alma yerine ilişkin konuklara verilen bilgiyi sunar. Bilginin doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.
12.3	<i>Misafirler, bisiklet kiralamak veya ödünç almak gibi imkanlara sahip olmalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, sürdürülebilir ualşımı teşvik etmek için konuklara bisiklet ödünç alma veya kiralama imkanı sunar.</p> <p>Bu bilgiye, resepsiyon / konsiyerj, lobide kurulabilecek bir çevre köşesi, ortak alanlar veya konuk odalarındaki TV ekranlarında yer verilebilir, konuk odalarına bilgi dosyası konabilir.</p> <p>Denetim (görsel inceleme) esnasında tesis, bisiklet ödünç alma veya kiralama imkanı hakkında konuklara verilen bilgiyi sunar, bisikletlerin mevcudiyeti görsel olarak kontrol edilir.</p>
12.4	<i>Tesis, bünyesinde veya çevresinde sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğa odaklı farkındalık yaratmak için faaliyetler yürütmelidir. (K)</i>	<p>Tesis, konukları, personeli ve yakındaki topluluğun sürdürülebilirlik bilincini arttırmak için bünyesinde veya çevresinde sürdürülebilir kalkınma, çevre ve doğaya yönelik farkındalık yaratma faaliyetleri yapar.</p> <p>Bilinçlendirme faaliyetleri, Dünya Saati, Dünya Günü, Enerji Tasarrufu Haftası, Atık Azaltma Haftası, Dünya Yemek Günü, Dünya Vegan Günü, Dünya Vejetaryen Günü ve/veya Dünya Çevre Günü ile ilgili aktivitelere katılımı teşvik edebilir. Ayrıca, tesisin içindeki yeşil alanlara veya yakındaki alanlara doğa rehberli turlar, ağaç dikme etkinliklerine katılım, diğer özel çevre etkinlikleri, yerel okullar veya topluluklar için sürdürülebilir kalkınma faaliyetlerinin organizasyonu, yardım etkinlikleri vb. kapsayabilir.</p> <p>Tesis özellikle doğal koruma alanları ve yüksek biyolojik çeşitlilik değeri olan alanları desteklemek de dahil olmak üzere biyolojik çeşitliliğin korunmasına destek vermeye teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde yapılan ve gelecek 12 ay boyunca planlanan farkındalık arttırma faaliyetlerini gösteren belgeleri sunar.</p>
12.5	<i>İşletme, konuklarına yakın çevredeki Mavi Bayrak ödüllü Plaj ve Marinalarla ilgili bilgi sağlamalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, uygun durumlarda, konuklarını yüzme, dalma, yelken ve diğer rekreasyonel faaliyetler için, yakınlardaki Mavi Bayraklı plaj, marina ve sürdürülebilir yat turizmine teşvik eder.</p> <p>Mavi Bayrak, FEE tarafından yönetilen başka bir programdır. Plajlar, marinalar ve sürdürülebilir yat operatörleri için gönüllü bir eko-etikettir. Mavi Bayrak hakkında daha fazla bilgi için www.blueflag.global adresini ziyaret edebilirsiniz. Tesise 20 km mesafe içindeki Mavi Bayraklı plaj, marina veya yatlar, “yakında” kabul edilir.</p>

		<p>Bu bilgiye, resepsiyon / konsiyerj, lobide kurulabilecek bir çevre köşesi, ortak alanlar veya konuk odalarındaki TV ekranlarında yer verilebilir, konuk odalarına bilgi dosyası konabilir.</p> <p>Bu bilgi konuklara yönelik olsa da, tesisin personelini de bilgilendirmesi teşvik edilir.</p> <p>Tesis, Yeşil Anahtar Programına katılmanın bir parçası olarak, doğru, açık ve kolayca anlaşılabilir bilgi sağlar.</p> <p>Denetim (görsel inceleme) esnasında tesis, konuklara yakınlardaki Mavi Bayraklı plajlar, marinalar ve sürdürülebilir yat turizmi hakkında verdiği bilgiyi sunar. Bilginin doğru, açık ve kolay anlaşılabilir olduğu kontrol edilir.</p>
<p>13. İDARE VE YÖNETİM</p>		
13.1	<p>Personele ait tüm alanlar, konuk alanları ile aynı kriterleri sağlamalıdır. (Z)</p>	<p>Tesiste bütünsel bir çevre ve sürdürülebilirlik yaklaşımı sağlamak için, tüm personel alanlarında, konuk alanları ile aynı gereklilikleri yerine getirir.</p> <p>Kriterler, su, enerji ve atık yönetimi, çalışanların çevre ve sürdürülebilirlik çalışmalarındaki bilgi ve sorumluluklarıyla bilinçlendirme çalışmalarına katılımı ile ilgilidir. Bu, muslukların asgari % 75'inde su akışının 8 litre/dakikayı geçmediği, duşların asgari % 75'inde su akışının 9 litre/dakikayı aşmadığı, asgari % 75'inde ampullerin enerji tasarruflu olduğu, ayrı geri dönüşüm kutularının temin edildiği, personelin tesisin çevre girişimleriyle ilgili bilgilendirilip kaynak tasarrufuna aktif şekilde yer almaya teşvik edilmesi anlamına gelir.</p> <p>Denetim (görsel inceleme) esnasında tesis, personel alanlarında da, konuk alanlarındaki su, enerji ve atık yönetimi kriterlerine uyulup uyulmadığı kontrol edilir.</p>
13.2	<p>Kırtasiye malzemesi, broşür vs. gibi işletme tarafından üretilmiş veya sipariş edilmiş malzemeler, eko-etiketli olmalı ya da çevre yönetim sistemi olan bir işletme üretilmelidir. (Z)</p>	<p>Enerji ve atık tüketimini azaltmak (ve böylece çevresel ayak izini azaltmak için), kırtasiye, kağıt ve broşürlerin kullanımı asgari düzeyde tutulur. Üretilen veya sipariş edilen malzeme eko-etiketli (FSC-etiket dahil), çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket üretimi, geri dönüştürülmüş elyaftan veya en azından geri dönüştürülmüş kağıttan mamuldür.</p>

		<p>Bu gereklilik, son 12 ay içinde satın alınan/üretilen kırtasiye, kağıt ve basılı materyallerin asgari % 75'ine ilişkindir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan kırtasiye, kağıt ve basılı malzemelerin eko-etiketli, çevre yönetim sistemi yürüten bir şirket tarafından geri dönüştürülmüş/üretilmiş olduğunu gösteren belgeleri sunar. Ürünler görsel olarak kontrol edilir.</p>
13.3	<p>Tesislerin bünyesinde bulunan üçüncü şahıs tarafından işletilen dükkanlar ve işletmeler, Yeşil Anahtar'ın yanı sıra kuruluşun çevresel inisiyatifleri hakkında bilgilendirilmeli ve Yeşil Anahtar kriterlerini takiben faaliyetlerini aynı ruhla yönetmeye teşvik edilmelidir. (Z)</p>	<p>Birçok tesiste, üçüncü taraflarca işletilen işletmeler bulunur. "Üçüncü tarafça işletilen" terimi, tesise ait olmayan veya tesis izniyle çalışan mağaza/işletmeleri ifade eder. Buna örneğin, kuaför, kafe, bar, restoran, spor salonları, spa tesisleri, seyahat ve turizm acenteleri, hediyelik eşya dükkanları, giyim mağazaları, büfeler, bisiklet kiralama vb. dahildir.</p> <p>Tesis bünyesinde üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmeler, tesisin çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri ve Yeşil Anahtar hakkında bilgilendirilir. Bilgilendirme, yazılı şekilde veya ortak toplantı vb. yoluyla olabilir.</p> <p>Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerin, faaliyetlerini Yeşil Anahtar kriterleri veya Yeşil Anahtar Programı ruhunu izleyerek yönetmeleri teşvik edilir. Böylece üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerin faaliyetlerinin, doğal hayat ve ekosistem üzerinde olumsuz etkisi olmaz, verilen rahatsızlık rehabilite edilir, koruma yönetimine telafi edici bir katkı sağlanır.</p> <p>Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmeler, yerel toplulukların fikri mülkiyet haklarına saygı duyar, faaliyetlerinde, tasarımında, dekorasyonunda, mutfağında veya mağazalarında geleneksel ve çağdaş yerel kültürün otantik unsurlarını kullanmaya dikkat eder.</p> <p>Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerde, doğal hayattaki yabani hayvanlardan yapılan, tüketilen, sergilenen, satılan veya uluslararası ticareti yapılan ürünler, kullanımlarının sürdürülebilir olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş bir faaliyetin parçasıdır. Üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmelerin düzenlediği, serbest dolaşımdaki yaban hayatıyla etkileşim, istilacı değildir ve doğal hayattaki hayvan topluluklarının canlılığı ve davranışları üzerinde olumsuz etkilerden kaçınma sorumluluğunu yerine getirecek şekilde yönetilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, bünyesinde üçüncü tarafça işletilen mağaza/işletmeler hakkında bilgi sunar. Bu mağaza/işletmelerin, tesisin çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri hakkında bilgilendirilmesi ve faaliyetlerini Yeşil Anahtar kriterler veya ruhunu izleyerek yönetmeye teşvik edilmesine ilişkin belgeler gösterilir. Üçüncü şahıs tarafından işletilen mağaza/işletmeler, ekosistem ve yaban hayatı üzerinde önemli bir olumsuz etki</p>

		<p>yaratmamaya, verilen rahatsızlığı rehabilite etmeye, izin alınmadıkça doğal hayattan alınan öğelerin satmamaya, serbest dolaşımdaki yaban hayatıyla etkileşimin sorumlu bir anlayışla yönetmeye, faaliyet ve tasarımlarında yerel kültüre değer vermeye teşvik edilir.</p>
13.4	<p><i>Tesis, ofislerde, konuk odalarında ve toplantı salonlarında kağıt kullanımını azaltmaya yönelik girişimlerde bulunmalıdır. (K)</i></p>	<p>Tesis, enerji tüketimi, kaynakların kullanımı ve kâğıt atıklarının azaltılması yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, ofisler, konuk odaları ve toplantı odalarında kâğıt kullanımını azaltmak amaçlı girişimde bulunur.</p> <p>Kağıt kullanımını azaltma girişimleri, konuk ve toplantı odalarında hazır bulunan kağıt miktarını kısmak (örneğin az sayıda ve küçük formatta-A4 yerine A5- kağıt koymak), kağıdı yalnızca talep üzerine temin etmek, toplantı odalarında ortada bir masaya kağıt koymak, not tutmak için tablet bulundurmak gibi uygulamaları kapsar.</p> <p>Ofislerde, belgelerin yazdırılmasının sınırlandırılması, kağıtların iki yüzlü/tekrar kullanımını teşvik edilebilir. Ofisler dışında diğer alanlardaki personelin (örneğin ön büro personeli) , mümkünse, kağıt kullanımını azaltması teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, konuk odaları ve toplantı salonlarında kağıt kullanımını azaltma girişimlerine ilişkin bilgi sunar ve bu görsel olarak kontrol edilir.</p>
13.5	<p><i>Tesis, tedarikçilerine çevresel taahhütleri hakkında bilgi vermelidir ve tedarikçilerine Yeşil Anahtar kriterlerine uymaya teşvik etmelidir. (K)</i></p>	<p>Tesis, ürün/hizmet tedarikçileri ile düzenli iletişim halinde olduğu için, onları Yeşil Anahtar da dahil olmak üzere çevresel ve sürdürülebilirlik girişimleri hakkında bilgilendirir. Bilgilendirme yazılı iletişim veya ortak toplantılar vb. yoluyla olabilir.</p> <p>Tedarikçiler, doğal ekosistemler ve yaban hayatı üzerinde ciddi olumsuz etki yaratmaktan kaçınmak için, faaliyetlerinde Yeşil Anahtar kriterleri veya ruhunu izlemeye teşvik edilir.</p> <p>Tedarikçilerin yabani hayvanlardan yapılan, tüketilen, sergilenen, satılan veya uluslararası ticareti yapılan ürünlere ilişkin faaliyetlerinin, kullanımın sürdürülebilir olmasını sağlayacak şekilde düzenlenmiş bir faaliyetin parçası olması hararetle teşvik edilir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, tedarikçilere çevre ve sürdürülebilirlik inisiyatifleri hakkında bilgi verildiği ve tedarikçilerin faaliyetlerini Yeşil Anahtar kriterleri veya ruhunu izleyerek yönetmeye teşvik edildiğine ilişkin belgeler sunar.</p>
13.6	<p><i>Tesis, kullanılan tedarikçilerin eko-sertifikalı olmasına, yazılı bir çevre politikası yürütmesini ve/veya sürdürülebilir kalkınmayı taahhüt etmesini sağlamalıdır. (K)</i></p>	<p>Tesis, ürün/hizmet tedarikçileri ile düzenli temas halinde olduğundan, tedarikçilerin en az % 75'inin eko-sertifikalı olmasını, çevre yönetim sistemi yürütmesini, yazılı çevre politikası olmasını ve/veya başka şekillerde sürdürülebilir kalkınmaya yönelik çalışır olmasını sağlar.</p>

		Denetim esnasında tesis, tedarikçilerin en az % 75'inin eko-sertifikalı olduğunu, çevre yönetim sistemi yürüttüğünü, yazılı çevre politikası olduğunu ve/veya başka şekillerde sürdürülebilir kalkınmaya yönelik çalıştığını belgeler.
13.7	<i>Tesis, yerel ve adil ticaret ürünü mal ve hizmet satın almalıdır. (K)</i>	<p>Tesis, bulunur ve yeterince kaliteliyse, yerel ve adil ticaret ürünü mal ve hizmetleri satın almaya dikkat eder. Yerel şekilde (tesise 100 km mesafe içinde) üretilip sunulan ürün ve hizmetler, bölgedeki işletmeleri canlandırır ve nakliye maliyetini azaltır. Adil ticaret etiketi, hizmet ve ürünlerin adil çalışma koşullarında üretilmesini sağlar. Tesisin son 12 ay içindeki alımlarının en az % 75'i yere /adil ticaret hizmet/ürünleridir.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan hizmet ve malların en az % 75'inin yerel olarak üretildiğini ve/veya adil ticaret etiketli olduğunu gösteren belgeler sunar.</p>
13.8	<i>Yeni satın alınan dayanıklı ürünler eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi uygulayan ir şirket tarafından üretilmiş olmalıdır. (K)</i>	<p>Çevre dostu ve sürdürülebilir bir dayanıklı ürün üretimi sağlamak için, son 12 ay içinde satın alınan dayanıklı ürünler eko- etiket taşır veya çevre yönetim sistemi uygulayan bir şirket tarafından üretilmiştir.</p> <p>Dayanıklı ürünler, devamlı ve uzun süreli kullanımlara dayanacak şekilde üretilmiş ürünlerdir, örneğin mobilya, halı, mutfak ekipmanları (buzdolapları, dondurucular, fırınlar) ve tesiste kullanılan başka büyük makineler. Ofis donanımları (bilgisayarlar, fotokopi makineleri, yazıcılar vb.), kriter 7.27 kapsamında olduğu için bu kriterden hariç tutulur.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan dayanıklı tüketim mallarının en az % 75'inin bir eko-etiketli veya çevre yönetim sistemi uygulayan ne sahip bir şirket tarafından üretildiğini gösteren belgeleri sunar.</p>
13.9	<i>Tek kullanımlık malzemelerin ve sarf malzemelerinin alımı ölçüler ve tesis, kullanımı azaltmanın yollarını aramalıdır.(K)</i>	<p>Tesis, atılabilir ve tüketilebilir malların (ürünlerin) kullanımının düşürülmesi yoluyla çevresel ayak izini azaltmak için, tüm bu malların (ürünlerin) alımını kaydeder.</p> <p>Son 12 ayda satın alınan çeşitli atılabilir ve tüketilebilir mal (ürün) kategorilerine ilişkin rakamlar mevcut olduğunda, tesis bu mal (ürünlerin) kullanımını potansiyel olarak azaltacak inisiyatifler alacak konumda olacaktır. Tesis, tek kullanımlık malzemelerin ve sarf malzemelerinin kullanımını azaltarak, üretim sırasında ve kullanımdan sonra atıkların bertaraf edilmesinde kullanılacak enerji ve su tüketimini de azaltmış olur.</p> <p>Denetim esnasında tesis, son 12 ay içinde satın alınan tüm atılabilir ve tüketilebilir malların (ürünlerin) listesiyle bunların miktarını azaltma planını sunar.</p>
13.10	<i>Çevre dostu taşıma araçlarının kullanımı için personel teşvik edilmelidir. (K)</i>	Tesis personeli, hava kirliliğini azaltmak ve sağlık için işe gelirken çevre dostu ulaşım araçlarını kullanır.

	<p>Çevre dostu ulaşım bisiklet, toplu taşıma (otobüs, tren, tramvay, tekne vb.), elektrikli araçların kullanımı, araç paylaşımı, personel servis araçlarını vb. kapsar.</p> <p>Tesis, çevre dostu ulaşımı kullanımını sözlü veya yazılı şekilde teşvik edebilir. Bunun için olanak sağlayabilir (güvenli ve uygun bisiklet park yeri, elektrikli araçlar için şarj istasyonları vb.) ve /veya finansal teşvikler sunabilir (örneğin, toplu taşıma biletleri, ücretsiz elektrikli araç park/şarj yeri, ücretsiz servis, araç paylaşımına destek vb.).</p> <p>Denetim esnasında tesis, personelini çevre dostu taşıma kullanımına teşvik ettiğini gösteren belgeler sunar. Mümkünse, bu durum görsel olarak kontrol edilir.</p>
--	---