



The Green Key

REQUISITI NAZIONALI PER IL RILASCIO DEL MARCHIO GREEN KEY

- HOTEL, RESIDENCE, B&B, AGRITURISMI –
- Italia -

I criteri menzionati qui sotto sono i criteri internazionali di The Green Key. Sono di due tipi:

- **Imperativi:** obbligatori per il rilascio del marchio
- **Facoltativi:** (sottolineati in grigio)



Gestione Ambientale

- I.1 La Direzione deve nominare un responsabile ambientale.
- I.2 L'azienda deve avere una politica ambientale.
- I.3 Target e piani di azione per un miglioramento costante devono essere formulati.
- I.4 L'azienda deve creare un raccoglitore dove mantenere la reperibilità, conservare le registrazioni e archiviare la documentazione rilevante e concernente The Green Key.
- I.5 L'azienda deve rispettare le prescrizioni legali applicabili in materia ambientale vigente.
- I.6 L'azienda deve assicurare una procedura annuale che consenta di verificare l'attuazione, il mantenimento e la conservazione dell'ottemperanza ai Requisiti Green Key.
- I.7 L'azienda non deve essere posizionata su un perimetro riconosciuto come inquinato dalle autorità nazionali e che presenti rischi per la salute e sicurezza dei propri ospiti.

Criteri Facoltativi

- F.I.1** *L'azienda deve stabilire una collaborazione attiva con i rilevanti **stakeholders**.*



Coinvolgimento dello staff

- II.1 La Direzione deve programmare le riunioni per dare istruzioni allo staff sulle questioni concernenti le nuove iniziative ambientali e su quelle già esistenti e deve verbalizzare le relative registrazioni.
- II.2 Il responsabile ambientale deve partecipare alle riunioni con la Direzione per presentare gli sviluppi in campo ambientale dell'azienda.
- II.3 Il responsabile ambientale e gli altri membri dello staff coinvolti negli impegni ambientali devono partecipare ad un tirocinio sulle questioni ambientali.
- II.4 Il responsabile ambientale deve assicurare che gli impiegati conoscano gli impegni dell'azienda in ambito ambientale.



Informazioni per gli ospiti

- III.1 L'azienda deve dare un chiaro risalto all'ottenimento del Green Key.
- III.2 L'azienda deve tenere i propri ospiti informati sui propri impegni ambientali e deve indicare come gli ospiti possano partecipare attivamente ad essi.
- III.3 Materiale informativo sul Green Key deve essere visibile e accessibile ai propri ospiti.
- III.4 Il servizio di informazioni al pubblico deve essere in grado di dare informazioni aggiornate sugli impegni di tipo ambientale dell'azienda.
- III.5 L'azienda deve essere in grado di dare informazioni sui mezzi di trasporto pubblico.
- III.6 Per lo staff e per gli ospiti devono essere affissi cartelli con istruzioni per il risparmio energetico.
- III.7 L'azienda deve consegnare ai propri ospiti un questionario per raccogliere i loro commenti sugli impegni ambientali intrapresi dall'azienda (tempo massimo adeguamento un anno dalla data dell'avvenuta certificazione).



Acqua

- IV.1 Il consumo totale dell'acqua deve essere registrato almeno una volta al mese.
- IV.2 Le nuove cassette di risciacquo dei wc non devono scaricare più di sei litri di acqua a volta.
- IV.3 Tutte le attrezzature relative all'impianto idrico e sanitario devono essere mantenute per evitare ogni forma di spreco/perdite di acqua.
- IV.4 Ogni bagno deve avere un cestino per rifiuti.
- IV.5 Il getto d'acqua nelle docce non deve eccedere i nove litri per minuto.
- IV.6 Il getto d'acqua dai rubinetti non può eccedere gli otto litri per minuto.
- IV.7 L'acquisto di nuove apparecchiature che utilizzano acqua deve garantire la massima efficienza in termini di consumo d'acqua. (tempo massimo adeguamento un anno dalla data dell'avvenuta certificazione).
- IV.8 Le istruzioni e le raccomandazioni per il risparmio di acqua nell'uso delle apparecchiature devono essere esposte vicino alle stesse.
- IV.9 Tutte le acque di scarico devono essere trattate. Dove il trattamento delle acque viene regolato a livello nazionale o locale, esso deve essere conforme alle leggi.
- IV.10 Le piscine, ove esistenti, devono essere gestite e mantenute secondo la legislazione sanitaria nazionale (cambio dell'acqua, trattamento sanitario).

Criteri Facoltativi

- F.IV.1 *Contatori separati devono essere installati nelle aree in cui c'è un alto consumo di acqua.*
- F.IV.2 *Le nuove apparecchiature non possono essere del tipo convenzionale per usi domestici.*



Pulizia e prodotti di pulizia

- V.1. Devono essere affisse comunicazioni nei bagni e nelle camere da letto relative al cambio della biancheria solo su richiesta.
- V.2. I prodotti chimici utilizzati per le attività di sanificazione, lavaggio, etc. devono possedere caratteristiche ecologiche/eco-compatibili o possedere un marchio ecologico (tempo massimo adeguamento un anno dalla data dell'avvenuta certificazione).
- V.3. I disinfettanti possono essere usati solo quando necessario per soddisfare i requisiti legali di igiene.
- V.4. Ai membri dello staff deve essere raccomandato di usare la quantità di detergenti o disinfettanti indicata sulla confezione.
- V.5. I prodotti di carta utilizzati (carta igienica, asciugamani, fogli, ecc.) devono essere di carta sbiancata senza l'utilizzo del cloro (Totally Chlorine Free) o possedere un marchio ecologico (tempo massimo adeguamento un anno dalla data dell'avvenuta certificazione).



Rifiuti

- VI.1 L'azienda deve separare i rifiuti in categorie che possono essere trattate separatamente da una ditta nazionale o locale di smaltimento e trattamento rifiuti.
- VI.2 Se le autorità locali per lo smaltimento dei rifiuti non raccolgono i rifiuti nell'azienda o vicino all'azienda, l'azienda deve assicurare il trasporto dei propri rifiuti al più vicino luogo di raccolta e trattamento.
- VI.3 Istruzioni su come separare e gestire i rifiuti devono essere facilmente reperibili dallo staff.
- VI.4 L'utilizzo di piatti, bicchieri usa e getta, lattine può avvenire solo durante eventi occasionali quali feste, spettacoli musicali, cerimonie, al di fuori della gestione ordinaria.

Criteria Facoltativi

- F.VI.1 *Articoli da bagno come shampoo, sapone, cuffie da doccia, ecc. non devono essere confezionate singolarmente oppure se confezionate la confezione deve essere in materiale riciclabile.*
- F.VI.2 *Gli ospiti devono avere la possibilità di separare i rifiuti come indicato al punto VI.1.*
- F.VI.3 *I prodotti alimentari di diretto consumo dell'ospite (es.: burro, marmellata, latte, ecc.) non devono essere confezionate singolarmente oppure se confezionate la confezione deve essere in materiale riciclabile, nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene.*
- F.VI.4 *L'azienda deve prendere accordi per la raccolta e lo smaltimento degli imballaggi con un' apposita ditta.*



Energia

- VII.1** Il consumo di energia deve essere registrato almeno ogni mese.
- VII.2** Gli impianti di riscaldamento e condizionamento devono essere disinseriti quando i locali non sono affittati/occupati (tempo massimo adeguamento un anno dalla data dell'avvenuta certificazione).
- VII.3** Tutti i nuovi serramenti (finestre, porte a vetri, ecc.) devono garantire un alto grado di isolamento termico in accordo con il clima locale e la normativa vigente in materia di risparmio energetico.
- VII.4** Gli impianti di ventilazione/trattamento aria devono essere gestiti e mantenuti per garantire l'efficienza e rispettare la normativa vigente in materia di uso e recupero dei refrigeranti.
- VII.5** Le chiusure ermetiche dei frigoriferi, ghiacciaie, forni e apparecchi elettrici devono essere mantenute per garantirne l'efficienza.
- VII.6** I nuovi minibar presso le unità abitative non devono avere un consumo energetico superiore a 1 Kw al giorno.
- VII.7** I frigoriferi devono essere spenti quando appartamenti e case non sono affittate.
- VII.8** Le televisioni devono essere spente quando appartamenti e case non sono affittate.
- Almeno il 20% delle lampadine deve essere classe A.
- VII.9** L'hotel deve programmare la sostituzione delle restanti lampadine, ovunque sia tecnicamente realizzabile, attraverso adeguati target e piani di azione.
- Le ragioni per cui non si possono avere lampadine efficienti devono essere spiegate in modo chiaro.
- VII.10** L'azienda deve mostrare uno sforzo verso il risparmio di acqua o energia in ciascuna unità dove ce ne sia un alto consumo ad esempio: sauna, bagno turco, piscina, terme, solarium...
- VII.11** Le nuove apparecchiature acquistate devono avere efficienza energetica di classe A o superiore.

Criteria Facoltativi

- F.VII.1** *Un consulente in materia di energia deve effettuare una visita all'azienda.*
- F.VII.2** *Il riscaldamento con pannelli elettrici o altri dispositivi a funzionamento elettrico diretto non deve essere permesso.*
- F.VII.3** *L'azienda deve usare energia rinnovabile.*
- F.VII.4** *Gli impianti di ventilazione devono essere equipaggiati con un ottimizzatore e un motore a risparmio energetico.*
- F.VII.5** *Devono essere installati sistemi automatici di spegnimento delle luci quando gli ospiti lasciano le proprie stanze.*
- F.VII.6** *Le luci esterne non necessarie devono spegnersi automaticamente.*
- F.VII.7** *Contatori separati devono essere installati in punti strategici per il monitoraggio energetico.*
- F.VII.8** *L'aria condizionata deve spegnersi automaticamente all'apertura delle finestre.*
- F.VII.9** *Un sistema di recupero del calore dai sistemi di refrigerazione, dai ventilatori, dalle piscine o dalle acque di scarico dei sanitari deve essere installato.*



Alimenti

- VIII.1 L'azienda deve registrare l'acquisto di prodotti alimentari etichettati (prodotti locali, prodotti di qualità, a seconda della normativa di ciascun paese). Dopo 12 mesi la quota di prodotti etichettati deve essere almeno il 5% dell'intero acquisto.
- VIII.2 Ogni anno la quota di prodotti etichettati deve essere mantenuta oppure deve crescere. In caso contrario le ragioni devono essere comunicate all'operatore Green Key nazionale.



Ambiente interno

- IX.1 Le iniziative intraprese in merito a cambiamenti dei locali interni (ristrutturazioni, manutenzioni, ecc.) devono tenere in considerazione la politica ambientale e le prescrizioni legali applicabili. Inoltre devono essere considerate le opzioni tecnologiche tali da migliorare le prestazioni ambientali dell'organizzazione (prodotti a basso impatto ambientale, riciclabili, eco-compatibili, ecc.).
- IX.2 L'azienda deve rispettare nei suoi locali la normativa riguardo gli elementi inquinanti (COV, SOV, etc.).
- IX.3 L'azienda deve rispettare nei suoi locali la normativa riguardo gli spazi adibiti ai fumatori.
- IX.4 Devono essere disponibili camere per non-fumatori.

Criteria Facoltativi

F.IX.1

L'azienda deve garantire il silenzio durante le ore notturne



Aree verdi e di parcheggio

- X.1 I concimi utilizzati devono essere naturali e/o organici; concimi chimici, qualora non vi sia equivalente organico o naturale, possono essere usati una sola volta l'anno.
- X.2 I pesticidi utilizzati devono essere naturali e/o organici; pesticidi chimici, qualora non vi sia equivalente organico o naturale, possono essere usati una sola volta l'anno.
- X.3 Le apparecchiature utilizzate per la gestione delle aree verdi devono essere manuali o elettriche o a benzina verde (catalitiche), o possedere un marchio ecologico, o essere manuali.
- X.4 Le aree verdi devono essere innaffiate prima dell'alba o dopo il tramonto e nel rispetto della normativa vigente locale.

Criteria Facoltativi

F.X.1

I rifiuti vegetali devono essere usati per il compostaggio

F.X.2

L'acqua piovana deve essere raccolta ed usata per l'irrigazione.



Attività all'aperto

- XI.1 Materiale informativo su parchi, aree protette e di conservazione circostanti devono essere disponibili per gli ospiti.
- XI.2 L'azienda deve fornire informazioni sul punto più vicino dove noleggiare o prendere in prestito biciclette.

Criteria Facoltativi

- F.XI.1 *Gli ospiti devono avere la possibilità di noleggiare o prendere in prestito biciclette.*
- F.XI.2 *L'azienda deve sponsorizzare attività all'aperto.*



Amministrazione

- XII.1 Tutte le aree riservate allo staff devono soddisfare gli stessi criteri delle aree riservate agli ospiti.
- XII.2 Le nuove apparecchiature elettroniche (computer, schermi, fotocopiatrici) devono essere equipaggiate con dispositivi per ridurre il consumo energetico (funzione di stand by, energy saver, ecc.).
- XII.3 I materiali di cancelleria, le brochure, ecc. devono avere un marchio ecologico o essere prodotte da un'organizzazione con un sistema di gestione ambientale.
- XII.4 Attività operanti all'interno dell'area aziendale (parrucchieri, centri termali, etc.) devono essere informati in merito alla politica ambientale dell'organizzazione, iniziative e obiettivi ambientali per un loro coinvolgimento.

Criteria Facoltativi

- F.XII.1 *Le nuove merci acquistate devono avere un marchio ecologico o essere prodotte da un'organizzazione con un sistema di gestione ambientale.*