

Finland: Green Key kriterier och guide till kriterierna

Gäller för 1.1.2022- 31.12.2025

Inledning

Green Key är en internationell miljö-och hållbarhetscertifiering för hotell- och turistnäringen.

Hållbarhetsprogrammet Green Key används som ett utbildningsverktyg som bygger på att uppfylla olika kriterier vilket ska sporra till att kontinuerligt utveckla sitt hållbarhetsarbete inom sin verksamhet.

I kriteriedokumentet är **obligatoriska kriterier markerade med ett (O) och poängkriterier med ett (P)** efter varje kriterium.

Kriteriet gäller alltid om inte lokala eller nationella myndigheter utfärdat andra rekommendationer eller krav som är strängare eller står i strid med kriteriet. I så fall följer verksamheten de lokala eller nationella bestämmelserna och erhåller dispens från kriteriet.

Kriterierna är godkända av Green Keys lokala och internationella styrgrupp.

Förkortningen är benämningen i kriteriedokumentet.

HH = hotell

CHP = campingplatser och stugbyar

SA = småskaligt boenden (tex. B&B, gästhem)

CC = konferensservice

R = restauranger & caféer

A = besöksanläggningar och attraktioner (tex. muséer, temaparker)



1.	Miljöledning	
	-obligatoriska kriterier	3
	-poängkriterier	8
2.	Personalmedverkan	
	-obligatoriska kriterier	10
	-poängkriterier	13
3.	Gästinformation	
	-obligatoriska kriterier	14
	-poängkriterier	17
4.	Vatten	
	-obligatoriska kriterier	18
	-poängkriterier	22
5.	Städning, tvätt & hygien	
	-obligatoriska kriterier	25
	-poängkriterier	28
6.	Avfall	
	-obligatoriska kriterier	31
	-poängkriterier	36
7.	Energi	
	-obligatoriska kriterier	39
	-poängkriterier	45
8.	Livsmedel	
	-obligatoriska kriterier	55
	-poängkriterier	60
9.	Inomhusmiljö	
	-obligatoriska kriterier	63
	-poängkriterier	64
10.	Grönområden	
	-obligatoriska kriterier	65
	-poängkriterier	68
11.	Samhällsansvar	
	-obligatoriska kriterier	70
	-poängkriterier	73
12.	Rekreation	
	-obligatoriska kriterier	77
	-poängkriterier	78
13.	Administration	
	-obligatoriska kriterier	80
	-poängkriterier	82



Green Key

1. Miljöledning

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

1.1 Ledningen är engagerad i hållbarhetsarbetet och har utsett en hållbarhetsansvarig från personalen som fungerar som kontaktperson för Green Key. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

En hållbarhetsansvarig ska utses av ledningen. Den hållbarhetsansvariga ansvarar för Green Key-arbetet och säkerställer en väl fungerande implementering och administrering. Det rekommenderas att den hållbarhetsansvariga ingår i ledningsgruppen. Det är ledningen som har det yttersta ansvaret för verksamhetens Green Key-certifiering.

Verksamheten rekommenderas att skapa en "hållbarhetsgrupp", helst med representanter från alla avdelningar. Tillsammans med den hållbarhetsansvariga rekommenderas att gruppen ansvarar för hållbarhetsarbetet och genomförandet av verksamhetens årliga mål. Hållbarhetsgruppens representanter informerar även de anställda på deras respektive avdelning om verksamhetens hållbarhetsarbete.

Alla medarbetare kan utses till hållbarhetsansvarig, men ofta utses en anställd som ansvarar för en del av verksamhetens betydande hållbarhetsarbete, t ex fastighetschefen, personalchef eller VD:n. Arbetsuppgiften som hållbarhetsansvarig kan nämnas i den anställdas arbetsbeskrivning.

De huvudsakliga uppgifterna är:

- Att fungera som kontaktperson i alla hållbarhetsfrågor gentemot ledning, personal och leverantörer samt lokala och internationella representanter från Green Key.
- Att ansvara för att ta fram och implementera verksamhetens hållbarhetspolicy och årliga mål.
- Att ansvara för att samla in, hantera och uppdatera information om verksamhetens vatten-, el- och energiförbrukning, städning, avfall samt övrig hållbarhetsrelaterad information.
- Att ansvara för att informera och stödja övriga medarbetare i frågor som rör hållbarhet.
- Att ansvara för att samla in och bearbeta nya hållbarhetsidéer och initiativ från personal och gäster.
- Att ansvara för kontakten med Green Key gällande den årliga ansökan. Om verksamheten byter hållbarhetsansvarig ska lokala Green Key informeras.

Vid kontrollbesöket deltar hållbarhetsansvariga för att berätta om verksamhetens Green Key-arbete och det övriga hållbarhetsarbetet.

1.2 Hållbarhetspolicy. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten har tagit fram en hållbarhetspolicy som sätter upp ramarna för hållbarhetsarbetet. I hållbarhetspolicyen framkommer de övergripande visionerna och ambitionerna med det miljömässiga, sociala och ekonomiska hållbarhetsarbetet².

Hållbarhetspolicyen är ett övergripande dokument i vilket verksamhetens generella hållbarhetsarbete och strävan efter ständig förbättring framkommer. I policyen ska verksamheten inte gå in på specifika hållbarhetsfrågor eller hur man hanterar dem. Hållbarhetspolicyen bör vara mer ambitiös än att enbart följa den rådande lagstiftningen.

Hållbarhetspolicyen ska innehålla följande:

- En beskrivning av verksamhetens åtaganden inom det miljömässiga, sociala och ekonomiska hållbarhetsområdet.
- Verksamhetens visioner och ambitioner gällande hållbarhetsarbetet.

Verksamhetens åtaganden inom det miljömässiga hållbarhetsområdet ska omfatta:

- Att följa upp och ständigt försöka effektivisera verksamhetens resursanvändning, tex vatten-, el- och energiförbrukning samt avfallsminimering.
- Att verksamheten fokuserar på utbildning-, information och ökad miljömedvetenhet.
- Att minska och jobba för att minska verksamhetens koldioxidavtryck.
- Att implementera cirkuläreconomiska principer.
- Att vidta åtgärder för att skydda den biologiska mångfalden.
- Att kontrollera och minska användningen av miljöskadliga ämnen, som kemiskarengöringsmedel, gödsel, bekämpningsmedel ämnen som bidrar till luftföroreningar.

Verksamhetens åtaganden inom det sociala och ekonomiska hållbarhetsområdet kan omfatta:

- Värna om och tydligt informera om arbetstagares rättigheter.
- Försäkra sig om en säker arbetsmiljö.
- Risk -och krishantering.
- Åtagande om att bidra positivt till lokalsamhället.
- Engagemang i hållbar turismplanering och hållbara turismprojekt.
- Aktivt uppmuntra till likabehandling av alla individer.
- Hänvisning till verksamhetens initiativ för utbildning, information och ökad medvetenhet kring sociala frågor.

Det rekommenderas starkt att hållbarhetspolicyen utvecklas i samarbete med personalen. Den bör utformas på ett sätt som innebär åtagande från såväl ledning som personal.

Hållbarhetspolicyen ska undertecknas av verksamhetsansvarig/VD och dateras. Hållbarhetspolicyen bör uppdateras åtminstone vart tredje år för att vara relevant och försäkra kontinuerlig förbättring.

² Hållbarhetspolicy kallas ibland CSR-policy på engelska

Den färdigställda hållbarhetspolicyn ska vara tillgänglig för alla anställda. Det rekommenderas även att hållbarhetspolicyn görs tillgänglig för gäster, leverantörer och övriga intressenter. Det rekommenderas starkt att varje verksamhet har en egen hållbarhetspolicy, men om verksamheten ingår i en kedja kan hållbarhetspolicyn gälla för mer än en verksamhet inom samma kedja.

I samband med den årliga ansöknigen, presenteras den aktuella hållbarhetspolicyn. Det kontrolleras att hållbarhetspolicyn är mindre än tre år gammal och inkluderar miljömässiga, sociala och ekonomiska frågor. Verksamheten visar även upp hur den är tillgänglig för de anställda.

1.3 Årliga hållbarhetsmål och handlingsplan för genomförandet. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att verksamheten ständigt ska utvecklas i sitt hållbarhetsarbete sätts specifika mål upp samt handlingsplaner för genomförandet av dem. Målen och den årliga handlingsplanen ska ta upp konkreta åtgärder som ligger i linje med hållbarhetspolicyn och leda till förbättringar gällande verksamhetens hållbarhetsarbete.

Målen ska formuleras för de kommande ett till tre åren. Dessutom ska årliga handlingsplaner sättas upp för hur man når målen. Det rekommenderas att målen och handlingsplanerna tas fram i samarbete med personalen och sammanställas på ett sätt som engagerar och inkluderar såväl ledning som personal. Personalen bör informeras om de fastställda målen för det kommande året.

Verksamheten ska formulera minst tre mål med tillhörande handlingsplaner inom olika hållbarhetsområden och olika verksamhetsområden. Målen och handlingsplanerna ska i första hand fokusera på miljömässiga åtaganden, men ett av de tre målen kan fokusera på sociala och/eller ekonomiska hållbarhetsaspekter. Det är en stark rekommendation att utgå från Green Keys poängkriterier som inspiration. Att nå vissa poängkriterier som ännu inte uppfyllts kan vara en del av målen. Kriterier eller åtgärder som redan är uppfyllda kan inte tas med.

Om verksamheten tillhör en kedja där det formuleras centrala mål kan dessa mål användas, så länge det är relevant och ändamålsenligt för verksamheten.

I samband med den årliga ansöknigen går man igenom målen och handlingsplanerna för det kommande året. Det kontrolleras att dokumentet innehåller minst tre mål inom olika hållbarhets- och verksamhetsområden. Målen och handlingsplanerna ska godkännas av den lokala juryn. Dessutom kontrolleras att personalen informerats om de årliga målen och handlingsplanerna.

Om verksamheten ansöker om en förnyad certifiering kontrolleras uppföljningen av föregående årets mål och handlingsplan. Om en del av målen eller handlingarna inte kunnat genomföras under året ska verksamheten informera om orsaken till detta. Den lokala juryn gör därefter en bedömning av situationen och kan rekommendera korrigerande åtgärder.



I vissa lägen krävs att verksamheten åtgärdar de mål som inte nåtts för att certifieringen ska kunna förnyas.

1.4 Dokumentation om Green Key (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

All dokumentation som berör Green Key ska finnas samlad i en digital mapp eller fysisk pärm. Informationen ska uppdateras kontinuerligt. Pärmerna ska innehålla relevant dokumentation som styrker att Green Key-kriterierna uppfylls. För att dokumentationen ska vara lättillgänglig rekommenderas att pärmen organiseras utifrån Green Keys olika kriteriekategorier. För att spara på papper rekommenderas en digital lagring.

Vid kontrollbesöket går kontrollanten tillsammans med den hållbarhetsansvariga igenom innehållet i Green Key-pärmen för att försäkra sig om att den är uppdaterad och visar att kriterierna uppfylls. Kontrollanten kontrollerar att relevant information finns med och att den är uppdaterad.

1.5 Aktiva samarbeten med relevanta intressenter. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Syftet med kriteriet är dels att stärka den aktiva roll som verksamheten har i arbetet med att skapa mer medvetenhet kring hållbarhetsfrågor samt dels uppmuntra sina samarbetspartners att agera mer hållbart.

Kriteriet fokuserar i första hand på samarbete gällande miljöfrågor, t ex skyddandet av biologisk mångfald lokalt. Det kan handla om sociala, kulturella och ekonomiska frågor eller mänskliga rättigheter, risk- och krishantering samt kvalitets- och hälsofrågor. I vissa fall kan det vara aktuellt med samarbeten gällande utbildningsmässiga frågor eller samarbeten med intressenter som är engagerade i att förbättra och skydda lokala historiska, arkeologiska, kulturellt och viktiga egendomar, byggnader och traditioner.

Relevanta samarbetspartners kan t.ex. vara ideella organisationer, lokalföreningar, kommunala myndigheter, skolor eller högskolor, lokalbefolkning, leverantörer eller förvaltningsmyndigheter för skyddade områden.

För att samarbetet ska godkännas måste det vara ett aktivt tvåvägssamarbete mellan verksamheten och intressenten. Samarbetet ska gynna båda parter. Lokala samarbeten uppmuntras starkt, speciellt gynnande av biologisk mångfald och miljöskydd. Även samarbeten med organisationer som jobbar nationellt uppfyller kriteriet.

Exempel på samarbeten:

- Gynnandet av biologisk mångfald och/eller miljöskydd.
- Lokala leverantörer (utöver inköp av lokala produkter).
- Myndigheter, lokala föreningar eller organisationer angående hållbar turism.
- Skolor, högskolor eller yrkesutbildningar i hållbarhetsfrågor som att erbjuda hållbarhetsinriktad praktik på anläggningen.

- Organisationer för arbetsmarknadsinsatser (t.ex. erbjuda praktik, arbetsträning).
- Muséer för att främja det lokala kulturarvet.
- Donationer till organisationer som jobbar med miljömässiga eller sociala frågor ifall samarbetet innebär ett tvåvägssamarbete och verksamheten t.ex. får utbildning av organisationen, studiebesök eller liknande.
- Tillhandahållande av lokaler för möten och evenemang för t.ex. skolor eller ideella organisationer utan några eller till reducerade kostnader.

Vid kontrollbesöket presenterar hotell och camping/stugor minst två aktiva samarbeten och de övriga kategorierna minst ett aktivt samarbete samt visar upp dokumentation för samarbetet (t.ex. bilder, mejl, fakturor, avtal eller intyg).

1.6 Mätning av koldioxidavtryck. (O/P)

Gäller för HH, CHP, SA (O) CC, R, A (P)

Verksamheten bör definiera källorna till utsläpp av växthusgaser och använda den insamlade informationen om energiförbrukning och andra källor för att beräkna sitt årliga koldioxidavtryck med hjälp av en kalkylator för koldioxidavtryck. Koldioxidavtrycket ska även anges per antal övernattningar/ använt rum/besökare. För att följa upp utsläppsvariationen bör kalkylatorn användas minst en gång om året i syfte att minska koldioxidavtrycket.

Verktyget som används ska:

- Uppfylla kravet enligt den internationella redovisningsstandarder Greenhouse Gas Protocol (GHG-protokollet).
- Uppge de utsläppsfaktorer som används och uppdatera dem regelbundet med ny och tillgänglig information.
- Identifiera utsläpp i åtminstone i kategorierna 1 och 2, helst även de mest betydande utsläppen i kategorin 3.
- Säkerställa att resultaten kan granskas även per kategori för att kunna utformakategorispecifika mål för minskning av utsläpp.

Noggrannheten hos tillgängliga kalkylatorer för koldioxidavtryck varierar. Ett av verktygen som utvecklats för inkvarteringssektorn heter **Carbon Management Initiative (HCMI)**, som ger en bedömning av inkvarteringsverksamhetens koldioxidavtryck. HCMI-verktyget hittar man här www.greenkey.global/online-hcmi. I Finland har det också utvecklats ett verktyg speciellt för turismbranschen. Det tar hänsyn till utsläpp även i kategorin 3. Verktyget är gratis och tillgängligt för alla genom **Sustainable Travel Finland** programmet (liisa.makela@businessfinland.fi).

Vid kontrollbesök presenterar verksamheten den kalkylator som använts/kommer att användas för mätning av sitt koldioxidavtryck under senaste 12 månaderna.

POÄNGKRITERIER

1.7 Mål är att minska sitt koldioxidavtryck med minst 5 % per år. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

På basen av verksamhetens beräknade koldioxidavtryck, formulerar verksamheten sitt reduktionsmål som måste vara minst 5 % per år. Verksamheten definierar de åtgärder som är planerade för att minska utsläppen, till exempel genom att minska energiförbrukningen, öka ekoeffektiviteten eller installera förnybara energisystem.

Vid kontrollbesök presenterar verksamheten sitt reduktionsmål och de åtgärder som vidtas för att uppnå det. Åtgärderna kan även ingå i de årliga miljömålen.

1.8 Uppnått mål med minskat koldioxidavtryck med minst 5 %. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

På basen av verksamhetens beräknade koldioxidavtryck har verksamheten formulerat ett reduktionsmål som är att minska sitt koldioxidavtryck med minst 5 % under de senaste 12 månaderna. Kalkylatorn som används för att beräkna den faktiska utsläppsminskningen är densamma som används för att beräkna det initiala koldioxidavtrycket i kriterium 1.6.

Vid den årliga ansökan presenterar verksamheten vilka åtgärder som gjorts för att ha nått sitt reduktionsmål.

1.9 Kompensationsprogram för alla utsläpp av växthusgaser. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten kompenserar sina årliga utsläpp, åtminstone utsläpp i kategorierna 1 och 2, med hjälp av ett internationellt, certifierat klimatkompensation program som tex. Verified Carbon Standard, Gold Standard och Plan Vivo.

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten säkerställa att:

- Beräkningar inkluderar alla direkta och indirekta utsläpp i kategorierna 1 och 2.
- All data och beräkningar som används registreras och sparas.
- Verksamheten har en uppföljnings- och reduktionsplan för utsläpp.
- Alla utsläpp av växthusgaser klimatkompenseras.

Ovanstående dokument ska granskas och verifieras av en oberoende tredje part.

Vid kontrollbesöket ska verksamheten presentera:

- Beräkningar av alla direkta och indirekta utsläpp i kategorierna 1 och 2
- En uppdaterad reduktionsplan för utsläpp för det aktuella året
- Styrkta dokument, verifierade av en oberoende tredje part, vilka kompenserande åtgärder som gjorts inklusive information om köpt volym, typ av projekt/ program.



1.10 Certifierad som koldioxidneutral. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att verksamheten ska vara koldioxidneutral över en viss tidsperiod måste dess kompensationsmekanism uppfylla kraven enligt en oberoende, internationellt erkänd standard som PAS 2060 eller ISO 14021.

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten säkerställa att:

- Beräkningar omfattar alla direkta och indirekta utsläpp av kategorierna 1, 2 och 3.
- All data och beräkningar som används registreras och sparas.
- Verksamheten har en plan för uppföljning och utsläppsreduktion.
- Alla utsläpp av växthusgaser klimatkompenseras.

Ovanstående dokument ska granskas och verifieras av en oberoende tredje part.

Vid kontrollbesök ska verksamheten presentera:

- Beräkningar av alla direkta och indirekta utsläpp i kategorierna 1, 2 och 3.
- En uppdaterad plan för utsläppsreduktion för det aktuella året.
- Styrkta dokument, verifierade av en oberoende tredje part, vilka kompenserande åtgärder som gjorts inklusive information om köpt volym, typ av projekt/ program.

Alla dokument ska vara verifierade av en tredje oberoende part.

1.11 Klimatkompensation för kunder. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Efter att verksamheten har beräknat sina genomsnittliga utsläpp per natt/besökare (se kriterium 1.6), erbjuder verksamheten sina gäster möjlighet att kompensera för utsläpp som uppstår p.g.a deras besök och/ eller från resor till destinationen.

Ersättning bör implementeras genom en internationell, certifierad (t.ex. Gold Standard) kompensationsmekanism eller annat internationellt/nationellt program (t.ex. Global Forest Fund som förvaltas av FEE).

Verksamheten erbjuder möjlighet till ersättning genom att presentera ett kompensationsprogram för sina kunder och tillhandahåller information till programmets egen hemsida. Verksamheten kan också samla in kompensationsbetalningar från kunder och skicka dem till ett kompensationsprogram.

Verksamheten kan erbjuda möjlighet till kompensation direkt till sina kunder eller via de researrangörer som kunderna har bokat resan genom.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur kunderna har informerats om möjligheten till kompenserande.



Green Key

2. Personalmedverkan

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

2.1 Regelbundna personalmöten om hållbarhetsarbetet. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Det är viktigt att informera och engagera personalen i verksamhetens hållbarhetsarbete och därför ska regelbundna möten hållas. Ledningen, den hållbarhetsansvariga och/eller hållbarhetsgruppen ansvarar för att det hålls minst 1-3 årliga möten som fokuserar på verksamhetens hållbarhetsarbete. Möten ska planeras att så stor del som möjligt av personalen kan delta (även deltids- och säsongsanställda). Även eventuell personal från externa företag (t.ex. inhyrd städpersonal) ska informeras.

Ett viktigt syfte med personalmöten är att öka deras medvetenhet och förståelse för hur de själva kan bidra till verksamhetens hållbarhetsarbete. Ökad information hjälper personalen att bättre kunna informera och svara på frågor från t ex gäster och leverantörer. Personalen ska ha möjlighet att bidra med idéer och förbättringsförslag angående hållbarhetsarbetet. Det är viktigt att erfarenheter från olika avdelningar och delar av verksamheten tas till vara.

Vid möten ska personalen få kontinuerligt information om verksamhetens Green Key arbete. Det rekommenderas att hållbarhetspolicyn och miljömålen behandlas under dessa möten. Personalen ska informeras om t ex effektivisering av vatten-, el- och energiförbrukning, sortering och minimering av avfall, miljövänliga städmetoder samt hållbarhetstänket gällande livsmedel och drycker.

Cirkuläreconomiska principer får gärna framhållas, dvs minska, återanvända, återvinna osv. Även andra hållbarhetsfrågor kan gärna lyftas, t ex bevarandet av den biologiska mångfalden lokalt. Det rekommenderas att frågor som ökar medvetenheten hos gäster, personal, leverantörer och inom övriga samhället tas upp.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp anteckningar eller protokoll från personalmöten samt från eventuella övriga möten som ägt rum. I dokumenten ska det framgå vilka som närvarat samt vilka frågor som har diskuterats.

Om antalet anställda är mindre än fem, kan den hållbarhetsansvariga muntligt berätta om vilken information personalen har fått under året. Kontrollanten rekommenderas även att prata med anställda för att försäkra sig om att de är insatta i verksamhetens hållbarhetsarbete. Om verksamheten ansöker om certifiering för första gången delges vilkamöten som planeras under det kommande året.

2.2 Kontinuerliga informationsmöten med ledningen. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A



Om den hållbarhetsansvariga inte ingår i ledningsgruppen ska hen ha kontinuerliga möten med ledningen. Även den eventuella hållbarhetsgruppen kan delta i dessa möten. Möten är viktiga för att hålla ledningen uppdaterad och engagerad i verksamhetens kontinuerliga hållbarhetsarbete samt för att den hållbarhetsansvariga ska få mandat för och stöd i sitt arbete. Det förväntas att det årligen hålls minst 1-3 möten. I mindre verksamheter kan dessa möten kombineras med mötena i kriterium 2.1.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp anteckningar eller protokoll från möten mellan den hållbarhetsansvariga och ledningen. I anteckningarna/protokollen ska det framgå vilka som närvarat samt vilka frågor man har diskuterat. Om verksamheten ansöker om certifiering för första gången delges vilka möten som planeras under det kommande året.

2.3 Årliga personalutbildningar inom hållbarhet. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Det är viktigt att den hållbarhetsansvariga, eventuell hållbarhetsgrupp och övrig personal kontinuerligt utbildas i hållbarhetsfrågor. Syftet med utbildningen ska vara att skapa ett mer miljövänligt beteende hos personalen samt generellt öka medvetenheten kring hållbarhetsfrågor. Utbildningen bör fokusera på praktiska åtgärder som personal kan påverka och använda i sitt eget arbete för att verksamheten kontinuerligt ska utvecklas genom nya och mer hållbara lösningar.

Utbildningen kan handla om verksamhetens Green Key-arbete eller fokusera på specifika frågor. Exempel på mer specifika hållbarhetsfrågor är effektivisering av vatten-, el- och energiförbrukning, sortering och minimering av avfall, miljövänliga städmetoder, hållbarhetstänket gällande livsmedel och drycker eller cirkulärekonomiska principer. Man kan även fokusera på frågor som berör klimatförändringarna eller bevarandet av biologisk mångfald eller välja teman som berör social, kulturell eller ekonomisk hållbarhet. Som utbildningstillfällen räknas även att delta i aktuella evenemang med hållbarhetstema, framhållande av sociala, kulturella, ekonomiska eller kvalitetsmässiga angelägenheter eller utbildning i hälsa och säkerhet.

Utbildningstillfället kan ordnas internt eller externt. Externa utbildningar kan vara i form av t ex kurser, föreläsningar, seminarier, webinarier som ordnas av t ex konsulter eller experter. Även studiebesök eller deltagande i hållbarhetsnätverk räknas som externa utbildningstillfällen.

När det gäller interna utbildningstillfällen rekommenderas att fokusera på hur verksamheten kan utveckla sitt hållbarhetsarbete i praktiken och uppnå sina uppsatta mål.

Intern utbildning kan ske individuellt eller för en grupp av anställda. Det förväntas att alla deltar i åtminstone 1-3 utbildnings-/informationstillfälle per år, internt/ externt. Det rekommenderas starkt att även inhyrd personal får delta i utbildningarna. Nyanställda ska introduceras och utbildas i verksamhetens hållbarhetsarbete inom fyra veckor från anställningens början. Förutom utbildningstillfällen rekommenderas att verksamheten ger personalen möjlighet att delta i olika hållbarhetsaktiviteter t.ex skräpplockarevenemang.

Vid kontrollbesöket redogörs för de utbildningstillfällen som personalen deltagit i under året. I dokumentationen ska det framgå vilken personal som deltagit och vad utbildningstillfället handlade om. Om verksamheten ansöker om certifiering för första gången delges vilken utbildning som planeras under det kommande året. Kontrollanten kan även prata med anställda för att få information om hur de uppfattat utbildningen de fått under det gångna året.

2.4 Information till städpersonal för byte av handdukar/ lakan. (O)

Gäller för HH, CHP, SA

Verksamheten ska ha rutiner för gästernas återanvändning av både handdukar och lakan (kriterium 5.1 och 5.2). Det här är viktigt både för att minska verksamhetens klimatavtryck och för att sänka tvättkostnaderna.

Det är viktigt både att städpersonalen har fått information om rutinerna och följer dessa. Att inte utföra rutinen ger dubbla budskap och kan påverka verksamhetens och Green Keys trovärdighet. Informationen ska ges i samband med att personalen introduceras i arbetet och det ska finnas en väl utarbetad rutin för att säkerställa efterlevnad. Kriteriet gäller även om verksamheten har städpersonal från externa företag.

Vid kontrollbesök kontrolleras på vilket sätt att proceduren för byte av handdukar och lakan är införlivade i städpersonalens rutiner.

2.5 Information om hållbart beteende för uppmuntra personal. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Information som påminner personalen om verksamhetens hållbarhetsarbete finns uppsatt i personalutrymmen. Informationen ska uppmuntra personalen att använda resurser sparsamt (t.ex. stänga av kranar och lampor, minska pappersanvändningen osv), återvinna samt använda maskiner mer effektivt (t.ex. disk- och tvättmaskiner samt dammsugare).

Information kan också hänvisa till skydd av biologisk mångfald lokalt och socialt ansvarstagande (t.ex. hur diskriminering rapporteras).

Att öka medvetenheten och påminna personalen om anläggningens hållbarhetsarbete kan uppnås på flera olika sätt. Några exempel är genom affischer, anslagstavlor, klistermärken, broschyrer, nyhetsbrev, digital information på skärmar eller i appar.

Beroende på information kan den riktas till vissa enskilda individer och grupper eller till alla anställda samtidigt.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp informationen som finns i personalutrymmen.



POÄNGKRITERIER

2.6 Personal erbjuds utvärdera hållbarhetsarbetet. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Det är viktigt att involvera alla anställda i verksamhetens miljömässiga och sociala hållbarhetsarbete. Dessutom ska de anställda kunna bidra aktivt. För att uppnå detta ger verksamheten personalen möjlighet att utvärdera både miljöarbetet och de sociala hållbarhetsåtagandena samt ger dem möjlighet att komma med förbättringsförslag.

I praktiken kan detta göras genom regelbundna undersökningar/enkäter, ge utrymme för feedback under personalmöten eller genom "en förslagslåda". Det ska vara möjligt att ge feedbacken anonymt.

Vid kontrollbesöket berättar verksamheten på vilka sätt personalen ges möjlighet till utvärdering av verksamhetens hållbarhetsarbete.

2.7 Personal uppmuntras till miljövänliga transportsätt. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Personalen uppmuntras att använda sig av miljövänliga transportsätt till och från arbetetsamt i tjänsten. Exempel på miljövänliga transportsätt är att gå, cykla, åka kollektivt eller samåka, användning av elfordon samt åka tåg.

Verksamheten kan uppmuntra användning av miljövänliga transporter genom muntlig eller skriftlig information. Verksamheten kan även tillhandahålla lämpliga faciliteter (t.ex. säker cykelparkering, laddstationer för elbilar etc.) och/eller erbjuda ekonomiska incitament för personalen (t.ex. biljetter för kollektivtrafik, gratis parkering och laddning för elbilar, förmånscyklar till personalen etc.).

Vid kontrollbesöket ger verksamheten information om hur personalen uppmuntras att använda miljövänliga transportsätt. Det rekommenderas även att kontrollanten får se hurkriteriet efterlevs i praktiken.

2.8 Personal kan träna på arbetstid/ subventionerar träning. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att öka personalens välbefinnande och minska sjukfrånvaron uppmuntrar verksamheten personalen till en aktiv livsstil. Detta kan göras på flera sätt. T ex genom att erbjuda träningsutrymmen, subventionera motionsaktiviteter eller ge personalen möjlighet att motionera under arbetstid.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för på vilket sätt personalens fysiska träning subventioneras. Ifall personalen har möjlighet att träna under arbetstid redogör man för rutinerna för det.



Green Key

3. Gästinformation

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

3.1. Green Key-skylden vid entrén och diplom vid reception. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamhetens Green Key-skyld ska vara upphängt vid entrén och diplom för den aktuella tidsperioden vid receptionen. På diplom ska det tydligt framgå under vilken period verksamheten är certifierad.

Flera skyltar och/eller diplom kan erhållas för att placeras på strategiska platser (t.ex. i konferenslokaler, i hissar eller på informationstavlor). Dessutom kan anläggningen köpa annat Green Key-material, tex flaggor. Att tydligt visa upp sin Green Key-certifiering fungerar som ett marknadsföringsverktyg för verksamheten och kan öka gästernas intresse för verksamhetens hållbarhetsarbete. Dessutom främjas synligheten av Green Key som certifiering.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att Green Key-skylden och diplom för den aktuella tidsperioden är placerad väl synliga för gäster vid entrén respektive receptionen. Om anläggningen ansöker om certifiering för första gången visas planerade platser för skyltoch diplom.

3.2 Information om Green Key är synligt/ tillgängligt för gäster. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Information om Green Key (och vad som krävs för att bli certifierad) ska finnas tillgänglig för gästerna. Informationen ska finnas i de allmänna utrymmena, t ex vid receptionen, på informationsskärmar eller anslagstavlor, i hissar eller i "informationshörnor". På logianläggningar ska det även finnas information om Green Key i gästernas rum, t ex i rummens informationspärm, på TV-skärmen eller annars synligt i rummet.

Det rekommenderas även att information om Green Key finns i konferensutrymmen.

I samband med informationen ska Green Keys logo användas.

En Green Key certifierad verksamhet ska se till all kommunikation om certifieringen är aktuell och riktig. Informationen om verksamhetens hållbarhetsarbete ska vara tydlig och lättförståelig och inte lova mera än det verksamheten kan hålla.

Vid kontrollbesöket kontrolleras vilket informationsmaterial som finns på anläggningen och var materialet finns i allmänna utrymmen. Som logianläggning kontrolleras även att informationen om certifieringen finns i gästrummen. Om verksamheten ansöker om certifiering för första gången visas planerat material och platsen för materialet. Det kontrolleras att informationen är aktuell, tydlig och lättförståelig.

3.3 Information om hållbarhetsarbete finns på hemsidan. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten ska ha information om Green Key på sin hemsida. Hemsidan ska

innehålla:

- Information om att verksamheten är Green Key-certifierad
- Allmän information om Green Key
- Green keys logo
- Information om verksamhetens hållbarhetsarbete t ex verksamhetens hållbarhetspolicy.
- Länk till Green Keys lokala hemsida (<https://www.visitaland.org/greenkey/>).
Frivilligt att länka till Green Keys internationella hemsida (<http://www.greenkey.global/>)

Informationen på hemsidan anpassas till verksamhetens egna riktlinjer för kommunikation. Verksamheten rekommenderas även att informera om Green Key på sociala medier.

En Green Key-certifierad verksamhet ska se till att all kommunikation om certifieringen är aktuell och riktig. Information om verksamhetens hållbarhetsarbete ska vara aktuell, tydlig och lättförståelig och inte lova mer än vad verksamheten kan hålla.

Vid kontrollbesöket kontrolleras vilken information om Green Key och verksamhetens hållbarhetsarbete som finns på hemsidan och sociala medier. Om verksamheten ansöker om certifiering för första gången presenteras den information som verksamheten kommer att sätta upp på hemsidan och sociala medier när den blir certifierad. Det kontrolleras att informationen är aktuell, tydlig och lättförståelig.

3.4 Gästerna involveras i verksamhetens hållbarhetsarbete. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Som framkommit i tidigare kriterier, är det viktigt att informera gästerna om verksamhetens hållbarhetsarbete. Informationen ska finnas t ex i allmänna utrymmen, på hemsidan, i gästrummen och i konferenslokaler.

Förutom att informera om verksamhetens insatser är det viktigt informera och involvera gästerna i hur de aktivt kan bidra till verksamhetens hållbarhetsarbete. Det kan t ex vara att informera gästerna om hur de kan minska sin vatten- och energiförbrukning, hur de källsorterar sitt avfall eller minskar matsvinnet. Verksamheten kan även försöka involvera gästerna i arbetet att skydda den biologiska mångfalden lokalt eller stödja lokala hållbarhetsprojekt.

En Green Key-certifierad verksamhet ska se till att all kommunikation om certifieringen är aktuell och riktig. Information om verksamhetens hållbarhetsarbete ska vara aktuell, tydlig och lättförståelig och inte lova mer än vad verksamheten kan hålla.

Vid kontrollbesöket uppvisas det material som informerar och uppmuntrar gästerna till att delta i verksamhetens hållbarhetsarbete. Om verksamheten ansöker om certifiering för första gången presenteras informationen som verksamheten kommer att använda framöver samt var informationen kommer att finnas på hemsidan och sociala medier när den blir certifierad. Det kontrolleras att informationen är aktuell, tydlig och lättförståelig.

3.5 Personal kan berätta om verksamhetens hållbarhetsarbete. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Personalen ska kunna informera gästerna och svara på frågor om Green Key och verksamhetens mest betydande hållbarhetsarbete. Kriteriet gäller främst den personal som interagerar mer med gästerna, t ex personalen i receptionen eller serveringspersonal.

En Green Key-certifierad verksamhet ska se till att all kommunikation om certifieringen är aktuell och riktig. Information om verksamhetens hållbarhetsarbete ska vara aktuell, tydlig och lättförståelig och inte lova mer än vad verksamheten kan hålla.

Vid kontrollbesöket ber kontrollanten någon eller några i personalen att berätta om Green Key och verksamhetens hållbarhetsarbete. Det kontrolleras att informationen är aktuell, tydlig och lättförståelig.

3.6 Information till gäster om hållbara transportsätt. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten ska informera om och uppmuntra gäster att använda mer hållbara transportsätt. Som mer hållbara transportsätt anses t ex:

- Att promenera eller cykla.
- Att åka kollektivt.
- Att samåka (t ex i taxi eller minibuss).
- Att åka "miljötaxi" (dvs. taxibilar som drivs av miljöbränslen som el, etanol, biogas eller andra förnybara drivmedel).
- Shuttlebussar eller annan form av samåkning som arrangeras av verksamheten.

För gäster som har el- eller hybridbil kan verksamheten erbjuda laddningsmöjligheter eller informera om närliggande laddstationer. Information om kollektivtrafiken och andra transportmöjligheter tillhandahålls av receptionspersonalen och/eller via informationsmaterial i de allmänna utrymmena eller i gästrummen. Tidtabeller för kollektivtrafik ska finnas lättillgängliga och det rekommenderas att receptionen som standard bokar "miljötaxi" till gäster.

Vid kontrollbesöket uppvisas den information som verksamheten har om mera miljövänliga transportsätt, t ex tidtabeller för kollektivtrafiken. Det kontrolleras att informationen är korrekt, tydlig och lättförståelig.



POÄNGKRITERIER

3.7 Utvärdering av vistelse och hållbarhetsarbete. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

En gästenkät kan ge en indikation om gästernas tillfredsställelse under sin vistelse på anläggningen. Förutom allmänna frågor (t ex kvalitet, pris och service) ska enkäten innehålla frågor som specifikt berör anläggningens hållbarhetsarbete inom det miljömässiga och sociala området. Resultatet kan vara värdefullt för att förbättra hållbarhetsarbetet och verksamhetens marknadsföring och kommunikation kring sitt hållbarhetsarbete.

För att uppfylla kriteriet ska gästerna systematiskt under en längre period haft möjlighet att ge feedback på verksamhetens hållbarhetsarbete genom en enkät. Om gästernas feedback tyder på att förbättrande åtgärder krävs ska verksamheten om möjligt genomföra dessa.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten enkäten med speciellt fokus på de frågor som berör hållbarhetsarbetet. Verksamheten ger exempel på hur svaren i enkäterna utvärderas och hur synpunkterna bidragit till förbättrande åtgärder.

3.8. Marknadsföringskampanj med hållbarhetsfokus (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att uppfylla kriteriet har verksamheten under det senaste året haft en specifik marknadsföringskampanj som fokuserat på miljömässig eller social hållbarhet. Kampanjen kan rikta sig till gäster, leverantörer eller andra intresserade och bör uppmuntra till en aktiv handling. Kampanjen ska ha varat åtminstone i två veckor.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för marknadsföringskampanjen.

3.9 Hållbarhetskommunikation är en del av kommunikationsplan. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att uppfylla kriteriet ska hållbarhetsaspekter och verksamhetens hållbarhetsarbete vara integrerat i verksamhetens kommunikationsplan. Dessutom ska hållbarhet kontinuerligt kommuniceras med gästerna. Kommunikationen ska rikta sig till olika målgrupper, t ex affärsresenärer, fritidsresenärer, barnfamiljer och stamkunder.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten planen för hur hållbarhetsarbetet ska kommuniceras samt redogör för valda målgrupper. Material från kommunikationen visas upp (t ex på sociala medier, tryckt material, eller information på hemsidan).



3.10 Belöning av gästernas bidrag till hållbarhetsarbete. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten kan på olika sätt uppmuntra gästernas miljövänliga och/eller hållbara val. Detta kan ske genom att t ex belöna cyklister och gäster som åker kollektivt, rabattera miljösmyta matval, ha laddning för elbilar eller på andra sätt uppmärksamma gästernas hållbarhetsfrämjande val.

Vid kontrollbesöket presenteras hur gästerna belönas för hållbarhetsfrämjande val. Verksamheten redogör även för eventuella kampanjer och det långsiktiga arbetet för att uppmuntra gästernas bidrag till hållbarhetsarbetet.

4. Vatten

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

4.1 Vattenförbrukningen registreras minst en gång i månaden. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamhetens totala vattenförbrukning ska mätas och registreras minst en gång per månad och sammanställas på årsbasis. Utgående från den årliga konsumtionen ska även vattenförbrukningen per gäst/gästnatt räknas ut.

Förutom att registrera vattenförbrukningen månadsvis bör verksamheten följa upp och analysera siffrorna regelbundet i syfte att minska vattenförbrukningen. Orsaken till att vattnet ska avläsas minst en gång per månad är för att upptäcka avvikelser.

Skulle en större förändring av vattenförbrukningen ske (t.ex. vid högre förbrukning än förväntat) har verksamheten rutiner att omgående utreda orsaken och vid behov genomföra åtgärder. För större verksamheter rekommenderas dock att den totala vattenförbrukningen mäts och registreras mer frekvent än en gång per månad, eftersom det ger ännu mer detaljerad information om vattenförbrukningen.

Siffrorna över verksamhetens vattenförbrukning ska årligen rapporteras in till lokala Green Key årligen i samband med förnyandet av verksamhetens Green Key-certifiering. Om verksamheten inte har möjlighet att mäta sin faktiska vattenförbrukning månadsvis ska detta kommuniceras till lokala Green Key.

Om verksamheten inte är anslutet till kommunalt vatten meddelas detta till Green Key i samband med den årliga ansökningen. Verksamheten berättar varifrån de tar vatten till sin verksamhet samt hur det renas. Verksamheten ska även intyga att deras vattenförsörjning inte påverkar miljön och/eller den lokala vattenförsörjningen negativt.



Green Key

I samband med den årliga ansökan presenterar verksamheten vattenförbrukningen månadsvis för det gångna året. Vid kontrollbesöket beskriver verksamheten sina rutiner för att undersöka och korrigera plötsliga förändringar i vattenförbrukningen.



4.2 Nya toaletter har dubbelspolning (max 3/6 liter per spolning). (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att minska vattenförbrukningen ska toaletter inköpta under det senaste året ha dubbelspolning och inte förbruka mer än 3/6 liter vatten per spolning. I vissa fall kan vattenförbrukningen vara ännu lägre per spolning. Kriteriet gäller toaletter i allmänna- och personalutrymmen samt i gästrummen. Nyinköpta toaletter med sensorer som tillåter maximalt 4,5 liter per spolning kan också accepteras.

Vid kontrollbesöket uppvisas dokumentation (t.ex. faktura, produktblad) som visar att toaletter inköpta det senaste året följer kraven. Verksamheten visar även upp de dubbelspolande toaletterna.

4.3. Rutiner för kontroll av droppande kranar/duschar, rinnande toaletter eller läckande pooler. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Droppande kranar och duschar, rinnande toaletter och läckage från simbassänger påverkar det ekologiska fotavtrycket negativt genom ökad vattenförbrukning. Verksamheten har därför rutiner för att regelbundet kontrollera att detta. Om droppande kranar och duschar, rinnande toaletter eller läckande pooler upptäcks, finns det klara rutiner för till vem man ska vända sig för att det ska kunna åtgärdas snarast.

Läckor i utomhus- eller inomhuspooler samt badtunnor kan öka miljöpåverkan avsevärt genom en högre vattenförbrukning. Anläggningen måste därför ha ett system för att regelbundet kontrollera om det finns läckor i eventuella poolsystem. Övervakning kan ske i form av en visuell inspektion runt poolen, men en bättre lösning är att installera en separatvattenmätare för poolen eller en vattenläckagedetektor/ett larm. Det rekommenderas starkt att en inspektion utförs dagligen. Kriteriet gäller allmänna-, personal och konferensutrymmen samt gästrummen.

Vid kontrollbesöket informerar verksamheten om vilka rutiner som finns för att upptäcka droppande kranar och duschar, rinnande toaletter och läckage från simbassänger. Man berättar även om rutinerna för åtgärderna vid eventuellt läckage. Under kontrollbesöket genomförs ett antal stickprover för att kontrollera att det inte förekommer droppande kranar och duschar, rinnande toaletter och läckande pooler.

4.4 Minst 90 % av duscharna har vattenflöde på max 9 liter/minut. (O)

Gäller för HH, CHP, SA

Vattenflödet får inte överstiga 9 liter per minut (i maxläge) i åtminstone 90 % av verksamhetens duschar. I många fall kan vattenflödet i duscharna reduceras ytterligare utan att påverka gästernas bekvämlighet. Kriteriet gäller duschar i gästrum, personalrum och allmänna utrymmen såsom gym. Kravet gäller både duschmunstycken och takduschar, men omfattar inte kranar i badkar.

För att uppfylla kriteriet kan verksamheten t ex installera snålspolande duschmunstycken. En tillfällig lösning kan också vara att reducera vattentrycket i vattenledningar.

Vid kontrollbesöket mäts vattenflödet i några slumpmässigt utvalda duschar i olika delar av anläggningen.

4.5 Minst 90 % av kranarna har vattenflöde på max 8 liter/minut. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Vattenflödet får inte överstiga 8 liter per minut (i maxläge) i åtminstone 90 % av verksamhetens kranar. I många fall kan vattenflödet i kranarna reduceras ytterligare utan att påverka gästernas bekvämlighet. Kriteriet gäller kranar i gästrum, gästkök, personalrum och allmänna utrymmen såsom allmänna toaletter, gym och spa. Kravet gäller **inte kranar i restaurangkök och i badkar**.

För att uppfylla kriteriet kan verksamheten t ex installera snålspolande kranar eller munstycken för att göra kranarna snålspolande. Vattenflödet kan minskas genom att blanda luft i vattnet. En tillfällig lösning kan också vara att reducera vattentrycket i vattenledningarna.

Vid kontrollbesöket mäts vattenflödet i några slumpmässigt utvalda kranar i olika delar av anläggningen.

4.6 Urinoarer är snålspolande, sensorstyrda eller vattenfria. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Urinoarer är antingen utrustade med närvarosensorer, spolknapp (med spolning på max 3 liter per minut) eller är vattenfria. Varje urinoar ska ha en individuell sensor.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att urinoarerna har en sensor för spolning, en spolningsknapp med reducerad vattenmängd eller är vattenfria.

4.7 Nya diskmaskiner har en vattenförbrukning på max 3,5 liter/korg. (O)

Gäller för HH, CHP, CC, R, A

Professionella huv- och tunneldiskmaskiner inköpta under det senaste året får maximalt ha en vattenförbrukning på 3,5 liter per korg/program. Verksamheter utan ett professionellt kök är undantagna kriteriet samt för gästrum- och lägenheter.

Vid kontrollbesöket visas dokumentation (t.ex. faktura eller produktblad), som visar att professionella diskmaskiner inköpta under det senaste året följer kravet på max 3,5 liter per korg/program.

4.8 Allt avloppsvatten renas enligt lokal lagstiftning. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Allt avloppsvatten ska renas enligt lokal lagstiftning. Verksamheten kan vara ansluten till det kommunala avloppssystemet eller behandla avloppsvattnet i ett eget godkänt system.

Verksamheten följer lokal lagstiftning. Om verksamheten använder ett eget godkänt system släpps det behandlade vattnet ut på ett säkert sätt utan att skada omgivningen eller miljön. Efter reningen återanvänds vattnet om det är möjligt.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur avloppsvattnet renas. Om det efterfrågas kan verksamheten visa dokumentation på att kriteriet uppfylls.

4.9 Nya disk- och tvättmaskiner är anpassade för storskaligt bruk. (O)

Gäller för HH, CHP, CC, R, A

När det gäller storskaliga volymer, är disk- och tvättmaskiner anpassade för hushåll inte lika energi- och vattneffektiva som professionella. Användning av hushållsmaskiner ska därför undvikas eller minimeras. Disk- och tvättmaskiner som är inköpta under det senaste året ska vara anpassade för storskaligt bruk. Kriteriet gäller inte för disk- och tvättmaskiner i gästrum- och lägenheter. Undantag från kriteriet gäller även ifall endast en mindre tvätt- eller diskmaskin behövs i verksamheten, eftersom det ur ett miljöperspektiv kan vara bättre att fortsätta använda en hushållsmaskin.

Vid kontrollbesöket visas dokumentation (t.ex. faktura eller produktblad), som visar att disk- och tvättmaskiner inköpta under det senaste året är anpassade för storskaligt bruk (ifall undantagen ovan inte är tillämpningsbara). Verksamheten visar även upp sina disk- och tvättmaskiner.



4.10 Fettavskiljare är installerad i köket. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att undvika att fett blockerar avlopp och ledningsnät ska verksamheten ha installerat en fettavskiljare i köket. Fettavskiljaren ska tömmas regelbundet. Användningen av fettavskiljare ska ske i enlighet med gällande lagar och regler.

Verksamheter utan ett professionellt kök är undantagna kriteriet. Småskaliga verksamheter kan beviljas dispens, kontakta i så fall den lokala programansvariga.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur fettavskiljaren fungerar. Om det är möjligt visas fettavskiljaren även upp.

4.11 Anvisningar för äldre tvätt- och diskmaskiner för hushållsbruk. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Om verksamheten fortfarande använder för hushållsbruk äldre tvätt- eller diskmaskiner måste det invid maskinerna finnas tydliga anvisningar om hur man sparar vatten och energi. Om maskinerna finns tillgängliga för verksamhetens gäster bör anvisningarna finnas på de vanligaste språken som används av kunderna.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten anvisningarnas placering i närheten av maskinerna. Om maskinerna finns tillgängliga för gästerna kontrolleras att anvisningarna finns på de språk som 75% av gästerna använder.

POÄNGKRITERIER

4.12 Utomhuspooler är övertäckta eller har andra lösningar för att minska vattenförbrukningen. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, A

Utomhuspooler och badtunnor ska vara övertäckta eller ha alternativa lösningar för att förhindra avdunstning när de är fyllda. Övertäckningen är även en åtgärd för att minska behovet av uppvärmning av vattnet. Det rekommenderas även att vattnet återanvänds för att minska den totala vattenförbrukningen.

Övertäckningen ska ske när poolen inte är öppen för gäster och/eller under perioder med liten eller ingen användning av poolen.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för vilken lösning som används för att minimera avdunstningen och/eller uppvärmning.

4.13 Poolvattnet rengörs med kemikaliefria alternativ. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, A

För att minska användningen av farliga kemikalier rengör anläggningen sitt poolvatten med kemikaliefria alternativ såsom t ex UV-ljus, elektrolys- eller biologisk behandling.

Användningen av kemikaliefria alternativ ska följa gällande lagstiftning.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur poolvattnet rengör. Om möjligt inspekteras de kemikaliefria alternativen.

4.14 Extra vattenmätare är installerade på platser med hög vattenförbrukning. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Extra vattenmätare är installerade i olika delar av verksamheten för att bättre kunna följa upp vattenkonsumtionen t ex i köket, pool- och spaavdelningen eller gästrummen. Det rekommenderas framförallt att extra vattenmätare installeras i områden med hög vattenförbrukning.

Vattenförbrukningen mäts och registreras per mätare minst en gång per månad. Det är dock en fördel om respektive vattenmätare läses av med oftare än en gång per månad, eftersom det ger mer detaljerad information om vattenförbrukningen. Mätningarna används för att upptäcka avvikelser, men också för att regelbundet följa upp och analysera siffrorna i syfte att minska vattenförbrukningen.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för var extra vattenmätare är installerade och registrering per månad från respektive mätare uppvisas. Dessutom redogör verksamheten för hur plötsliga förändringar i vattenförbrukningen följs upp.

4.15 Minst 75 % av kranarna har vattenflöde på max 5 liter/minut. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Vattenflödet får inte överstiga 5 liter/minut (i maxläge) i åtminstone 75 % av verksamhetens kranar. I vissa fall kan vattenflödet reduceras ytterligare utan att påverka gästernas bekvämlighet. Även kranar med sensorer måste uppfylla kravet på max 5 liter/minut för att kriteriet ska uppfyllas.

Kriteriet gäller kranar i gästrum, personalrum och allmänna utrymmen såsom allmänntoaletter, gym och spa. Kravet gäller inte kranar i restaurangkök och i badkar.

Vid kontrollbesöket mäts vattenflödet i några slumpmässigt utvalda kranar i olika delar av anläggningen.



4.16 Avloppsvatten renas och återanvänds (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten renar sitt avloppsvatten och återanvänder det, t ex som näring för växter eller till bevattning. Om vatten återanvänds ska det göras säkert och måste följa lagstiftning och regler utan att utgöra en risk för hälsa, miljö eller omgivning. Kriteriet omfattar även återanvändning av kondenserat vatten från luftkonditioneringssystem.

Under kontrollbesöket visas dokumentation hur verksamheten återanvänder renat avloppsvatten på ett säkert sätt utan risk för hälsa, miljö eller omgivningen.

4.17 Regnvatten samlas upp och återanvänds. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Regnvatten samlas upp och används till lämpliga syften, såsom bevattning av grönområden. Vattnet samlas upp på ett sätt som inte påverkar verksamhetens personal och gäster, lokalbefolkningen eller miljön negativt.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur regnvatten samlas in och används. Kärl och/eller system för insamling av vatten visas upp för kontrollanten.

4.18 Rekommendation av genomförd vatten riskbedömning. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att säkerställa att vatten hanteras hållbart som en delad resurs, har verksamheten genomfört en vattenriskbedömning. Bedömningen har gjorts för att utröna potentiella vattenrelaterade risker (t ex torka, översvämningar eller vattenföroreningar) vid anläggningen. Vattenriskbedömningen ska ha utförts av relevant myndighet eller ett lämpligt externt företag. Om potentiella vattenrelaterade risker har framkommit i bedömningen måste rekommendationerna, i form av extra försiktighet och åtgärder, tas i beaktande. Mer information finns i [WWF:s vattenriskfilter](#).

Vid kontrollbesöket visar verksamheten vattenriskbedömningen och dokumentation över att rekommendationerna från en oberoende part har tagits i beaktande.

4.19 Avsaknad av badkar/jacuzzis i gästrum. (P)

Gäller för HH, CHP, SA

Verksamheten har inte badkar/jacuzzis i gästrummen. Dessa är endast tillgängliga i allmänna utrymmen, t ex i spa- relax eller bassängutrymmen. Det kräver betydligt mer vatten att fylla ett badkar än att ta en dusch och därför rekommenderas enbart dusch i gästrummen.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten avsaknaden av badkar/jacuzzis i gästrummen.



4.20 Minst 50 % av toaletter är torrtoaletter. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Toaletter med spolning ökar vattenförbrukningen. Välvårdade torrtoaletter som är användt enligt instruktioner är trygga, snygga och förminskar vattenförbrukningen tydligt. Det är nödvändigt att instruera speciellt utländska gäster till hur man brukar torrtoaletter så att toalettavfallet kan behandlas och förnyttjas på ett tryggt sätt. Avfallet måste behandlas enligt myndigheternas instruktioner.

För att fylla detta kriterium måste åtminstone 50 % av företagets toaletter vara torrtoaletter, de måste vara utrustade med bruksanvisning på språken förstått av största delen av gäster, och avfallet måste behandlas enligt myndigheternas instruktioner.

Vid kontrollbesöket kollas att företaget har antalet torrtoaletter som har rapporterats och de är utrustade med bruksanvisning.

4.21 Installerad vattenfelsbrytare. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Vattenläckage kan innebära stor onödig vattenförbrukning och dessutom orsaka skador på fastigheten, vilket är betungande både för miljö och ekonomi. Verksamheten har därför installerat vattenfelsbrytare för att snabbt kunna åtgärda läckage och underlätta felsökning.

Vid kontrollbesöket berättar och visar verksamheten vattenfelsbrytaren.

5. Städning, tvätt och hygien

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

5.1 Information i gästrum om rutiner för byte av sängkläder. (O)

Gäller för HH, CHP, SA

Det ska finnas information i gästrummen om rutinerna för byte av sängkläder. Informationen kan finnas t ex på en skylt, via tv-skärmen eller i mappen med gästinformation.

I informationen ska det framgå verksamhetens standardrutin för byte av sängkläder och hur gästen går tillväga om det finns andra önskemål. Förutom information i gästrummen kan verksamheten även fråga gästerna (t ex vid incheckning) om deras önskemål angående byte av sängkläder.



Green Key

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp vilken information som finns i gästrummen angående byte av sängkläder.

5.2 Information i gästrum om rutiner för byte av handdukar. (O)

Gäller för HH, CHP, SA

Det ska finnas information i gästrummen om rutinerna för byte av handdukar. Informationen kan finnas t ex på en skylt, via tv-skärmen eller i mappen med gästinformation.

I informationen ska det framgå verksamhetens standardrutin för byte av handdukar och hur gästen går tillväga om det finns andra önskemål. Förutom informationen i gästrummen kan verksamheten även fråga gästerna (t ex vid incheckning) om deras önskemål angående byte av handdukar.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp vilken information som finns i gästrummen angående byte av handdukar.

5.3 Dagliga rengörings- och städmedel är miljömärkta. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Alla rengörings- och städmedel som används dagligen ska vara miljömärkta. Kriteriet gäller för de medel som används för daglig städning i gästrum (inklusive badrum), konferensavdelningar, restauranger (exklusive kök), allmänna utrymmen (exklusive pool/spa) och personalutrymmen.

Icke miljömärkta rengörings- och städmedel som verksamheten införskaffat innan den beviljats Green Key-certifiering ska användas slut innan nya miljömärkta medel köps in.

Miljömärkningar som godkänns är nationellt eller internationellt erkända märkningar, t.ex. Svanen, Bra Miljöval och EU Ecolabel. Godkända miljömärkningar uppfyller strikta miljökrav, med hänsyn till produktens miljöpåverkan under hela deras livscykel.

Det är en stark rekommendation att även en så stor andel som möjligt av de rengörings- och städmedel som används mer sällan än dagligen är miljömärkta. Produkter för specialrengöring som inte går att hitta miljömärkt på marknaden är undantagna kriteriet.

Förutom att dagligen använda miljömärkta rengörings- och städmedel bör verksamheten sträva efter att minska mängden medel som används. Det gäller både de medel som används dagligen och mer sällan.

Kriteriet gäller om inte lokala eller nationella myndigheter utfärdat andra rekommendationer eller krav. Föreskriver de hygienbestämmelser som är strängare eller i strid med kriteriet, följer verksamheten de lokala eller nationella bestämmelserna och erhåller dispens från kriteriet.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att dagliga rengörings- och städmedel är miljömärkta.

5.4 Desinfektionsmedel vid behov enligt rådande lagstiftning. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Desinfektionsmedel får endast användas vid behov när bakterier, virus, svampar eller insekter utgör en betydande olägenhet eller hälsorisk, och där desinfektionsmedlet inte kan bytas ut mot andra medel eller metoder. Handdesinfektion inkluderas dock inte i kriteriet.

Eftersom många desinfektionsmedel är skadliga för miljön ska de användas så lite som möjligt och endast vid behov. De ska ersättas med mindre miljö- och hälsofarliga alternativ där det är möjligt.

Användning av desinfektionsmedel ska ske i enlighet med nationell miljö- och hygienlagstiftning. Det är viktigt att dosering och hantering av desinfektionsmedel sker korrekt och får endast användas för de områden som de är avsedda för.

Desinfektionsmedel får endast användas av utbildad personal eller externa företag utbildade för ändamålet. Rester av ämnet ska hanteras på rätt sätt.

Kriteriet gäller om inte lokala eller nationella myndigheter utfärdat andra rekommendationer eller krav som är strängare eller i strid med kriteriet. I så fall följer verksamheten de lokala eller nationella bestämmelserna och erhåller dispens från kriteriet.

Under kontrollbesöket informerar verksamheten om vilken typ av medel som används och om behovet att använda medlet. Verksamheten berättar även om rutinerna vid användning och visar upp säkerhetsblad och/eller produktblad för de desinfektionsmedel som används.

5.5 Hygienpappersprodukter är miljömärkt. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Allt hygienpapper i verksamheten är miljömärkt. Med hygienpapper avses pappershanddukar, torkrullar, hushållspapper, toalettpapper, ansiktsservetter, bastusittunderlag mm. Det rekommenderas även att matservetter är miljömärkta.

Miljömärkningar som godkänns är nationellt eller internationellt erkända märkningar, t.ex. Svanen, Bra Miljöval och EU Ecolabel. Godkända miljömärkningar uppfyller strikta miljökrav, med hänsyn till produktens miljöpåverkan under hela deras livscykel.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att pappershanddukar, torkrullar, hushållspapper, toalettpapper, ansiktsservetter och/eller bastusittunderlag är miljömärkta.

5.6 Hand- och maskindiskmedel är miljömärkt (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Allt hand- och maskindiskmedel i verksamheten är miljömärkt. Användningen ska hållas på en så låg nivå som möjligt genom korrekt dosering. Miljömärkningar som godkänns är nationellt eller internationellt erkända märkningar, t.ex. Svanen, Bra Miljöval och EU Ecolabel. Godkända miljömärkningar uppfyller strikta miljökrav, med hänsyn till produktens miljöpåverkan under hela deras livscykel.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att diskmedlet är miljömärkt.

5.7 Tvättmedel är miljömärkt (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Allt tvättmedel (för tvätt av t.ex. handdukar, lakan och trasor) är miljömärkt. Användning av tvättmedel hålls på en minimal nivå genom korrekt dosering. Sköljmedel och specialrengöring (t.ex. fläckborttagning) är undantaget, men det är en stark rekommendation att även dessa produkter om möjligt är miljömärkta.



Green Key

Miljömärkningar som godkänns är nationellt eller internationellt erkända märkningar, t.ex. Svanen, Bra Miljöval och EU Ecolabel. Godkända miljömärkningar uppfyller strikta miljökrav, med hänsyn till produktens miljöpåverkan under hela deras livscykel.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att tvättmedlet är miljömärkt.

5.8 Tydlig doseringsanvisning för tvätt-, disk- och städmedel. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Rätt dosering och användning av tvätt-, disk- och övriga städmedel är viktigt både ur miljösynpunkt och för hälsan. Det är därför viktigt att personal som använder dessa medel och kemikalier är informerade om doseringsanvisningarna samt hur medlen ska användas. Anvisningarna kan t ex vara tillgängliga på förpackningarna eller annan passande plats.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp var personalen får information om doseringsanvisningar.

POÄNGKRITERIER

5.9 Koncentrerade städkemikalier och doseringssystem. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan genom färre transporter och förpackningar, använder verksamheten koncentrerade städmedel och kemikalier för den dagliga städningen. Dessa späds på plats genom ett automatiskt doseringssystem eller av personal med tillräcklig kunskap för att kunna utföra uppgifterna. Detta både av säkerhetsskäl och för att säkerställa att rätt mängd används. Städkemikalierna bör finnas i slutna system för att förhindra direktkontakt med kemikalierna samt spill.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp de städmedel och kemikalier som de själva späder ut på plats samt visar upp utrustningen för utspädningen.



5.10 Microfiberdukar är tillverkade av naturliga fibrer /miljömärkt .(P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att minska användningen av både kemiska rengöringsmedel och vatten använder verksamheten microfibrerdukar. Mikrofiberdukar ska dock vara tillverkade av naturliga fibrer istället för syntetiska. Orsaken till detta är att syntetiska städdukar släpper ifrån sig mikroplaster vid tvätt. Exempel på naturliga fibrer är cellulosa, lin, bambu osv. Även miljömärkta microfibrerdukar godkänns (t ex Svanen eller EU Ecolabel).

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp de microfibrerdukar som används. Att de är tillverkade av naturliga fibrer eller miljömärkta kontrolleras t ex på förpackningen eller via annan produktinformation.

5.11 Kemikaliefria desinfektions- och/eller städmetoder. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Kemikaliefria desinfektions- och/eller städmetoder används vid den dagliga städningen av de allmänna utrymmena, gästrummen och konferensutrymmen. Kök och toaletter är undantagna, men det rekommenderas att dessa områden om möjligt städas med kemikaliefria desinfektions- och/eller städmetoder.

Med kemikaliefria desinfektions- och/eller städmetoder avses rengöring helt utan användning av kemikalier. Istället används t.ex. avjoniserat eller elektrolyserat vatten eller högtryckstvätt. Alternativt städar verksamheten enbart med microfibrerdukar/andra lämpliga städdukar och vanligt vatten.

Kriteriet gäller om inte lokala eller nationella myndigheter utfärdat andra rekommendationer eller krav som är strängare eller i strid med kriteriet. I så fall följer verksamheten de de lokala eller nationella bestämmelserna och erhåller dispens från kriteriet.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur gästrum, konferens- och allmänna utrymmen städas utan användning av desinfektions- och/eller städmetoder innehållande kemikalier. Kontrollanten kontrollerar även att kemikaliefria städmetoder verkligen används.

5.12 Doftspray och parfymrat städ- och tvättmedel används inte. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten använder inte doftspray och parfymrat städ- och tvättmedel. Detta för att minska användningen av kemikalier och för att minska hälsoriskerna. Kriteriet gäller för den städning och tvätt som utförs både av verksamhetens anställda och av eventuella externa företag.

Vid kontrollbesöket berättar verksamheterna om vilka städ och tvättmedel som används. Kontrollanten kontrollerar även att det inte finns doftspray eller parfymerade städ- och tvättmedel i städsåp eller på städvagnar.



5.13 Gäster erbjuds avstå daglig städning av gästrum. (P)

Gäller för HH, SA

Verksamheten erbjuder gästerna möjlighet att avstå den dagliga städningen av gästrummet. Detta minskar verksamhetens miljöpåverkan genom lägre förbrukning av vatten, kemikalier och el. Alternativet kan t ex erbjudas i samband med incheckning, genom information på dörrhängare eller genom att gästerna på annat sätt meddelar eller visar att de inte vill att rummet städas under deras vistelse. För att uppmuntra gästerna att avstå från städning kan verksamheten erbjuda någon form av belöning.

Kriteriet uppfylls även om verksamheten har som policy att gästrummen inte städas under vistelsen.

Kriteriet gäller inte om lokala eller nationella myndigheter utfärdat andra rekommendationer eller krav som är strängare eller i strid med kriteriet. I så fall följer verksamheten de de lokala eller nationella bestämmelserna och erhåller dispens från kriteriet.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur gästerna erbjuds möjligheten att avstå städning av gästrummen.

5.14 All tvål är miljömärkt (O/P)

Gäller för SA, CHP, CC, R, A (O), HH (P)

All tvål som ges åt gästerna och personalen är miljömärkt. Miljömärkningar som godkänns är nationellt eller internationellt erkända märkningar, t.ex. Svanen, Bra Miljöval och EU Ecolabel. Godkända miljömärkningar uppfyller strikta miljökrav, med hänsyn till produktens miljöpåverkan under hela deras livscykel. Kriteriet gäller om inte lokala eller nationella myndigheter utfärdat andra rekommendationer eller krav som är strängare eller i strid med kriteriet. I så fall följer verksamheten de de lokala eller nationella bestämmelserna och erhåller dispens från kriteriet.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att all tvål är miljömärkt.

5.15 Hygien- och kosmetiska produkter är miljömärkta. (P)

Gäller för HH CPH, SA

Alla hygien- och kosmetiska produkter (t ex tvål, schampo, lotion och tandkräm) som ges till gästerna är miljömärkta. Miljömärkningar som godkänns är nationellt eller internationellt erkända märkningar, t.ex. Svanen, Bra Miljöval och EU Ecolabel. Godkända miljömärkningar uppfyller strikta miljökrav, med hänsyn till produktens miljöpåverkan under hela deras livscykel.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att alla hygien- och kosmetiska produkter som ges till gästerna är miljömärkta.



6. AVFALL

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

6.1 Sortering av avfall enligt avfallslagen och kommunala avfallshanteringsbestämmelser, i minst följande 6 kategorier: metall, glas, plastförpackningsavfall, papper, bioavfall och kartong. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Att främja återvinning och återanvändning av avfall är en viktig del av ett ansvarsfullt företagande. En Green Key-verksamhet ska sortera det avfall som uppstår i dess verksamhet/område i minst följande sektioner: papper, papp/kartong, metall, glas, bioavfall och plastförpackningar. Om något avfall av de ovannämnda genereras i små mängder i verksamheten eller inte tas emot till återvinning i landskapet behöver det inte samlas in.

Förutom separat avfallsinsamling uppmuntras verksamheten även att minska mängden avfall som genereras, till exempel genom att söka efter nya återanvändningsområden för uttjänta föremål, material osv. eller att donera eller sälja dem. Verksamheten bör sträva efter att återanvända och/eller återvinna så mycket av det sorterade avfallet som möjligt.

Verksamhetens sopstation ska ha olika avfallskärl för de sopor som samlas in. Sorterat avfall ska förvaras säkert och prydligt enligt avfallshanteringsbestämmelserna. Sopstationen ska vara belägen i området och verksamheten ska ansvara för hantering av det avfall som samlas in där.

Sopstationen ska vara lättillgänglig för personalen. Utöver sopstationen där det finns mycket förpackningsavfall, ska det finnas separata tydligt märkta uppsamlingskärl för de avfallskomponenter som uppstår. Verksamheter med kök ska sträva efter att sortera avfall som uppstår i det egna köket.

Vid kontrollbesök ska verksamheten presentera de avfallskategorier som samlas in. Om kategorierna är färre än sex stycken ska en beräkning/uppskattning göras av mängden genererat avfall eller annan uppgift lämnas in som underlag. Sopstationen kontrolleras och att det finns insamlingskärl för alla avfallskategorier.

6.2 Avfallet vidaretransporteras- och behandlas korrekt av verksamheten eller av serviceleverantör. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten ska säkerställa att de separata insamlade avfallskärlen transporteras till en lämplig vidarebehandlingsplats. Redan sorterade avfallskärl får inte omblandas. Med vidarebehandling avses vidare sortering, återvinning, återanvändning och sluthantering av avfall.

Verksamheten ska ha ett avtal med en privat serviceleverantör eller kommunalt. Verksamheten kan även själv ansvara för vidarebehandling av det sorterade avfallet, till exempel genom att



Green Key

kompostera bioavfall som uppstår i kök, restaurang och grönområden. Komposteringen ska följa hälso- och miljömyndigheternas anvisningar att skadedjur inte kommer in i komposten och om uppsamling av lakvatten. Verksamheten kan också minska mängden avfall som samlas in, till exempel med hjälp av en press. Det är inte tillåtet att bränna skräp på verksamhetens område.

Vid kontrollbesöket beskriver verksamheten hur den sköter en korrekt transport av det sorterade avfallet till en behandlingsplats. Om verksamheten själva hanterar en vidare behandling av det sorterade avfallet kontrolleras att rutinerna följer instruktioner och regler.

renhållningsföretag för att transportera de insamlade avfallskärlen till en behandlingsplats.



6.3 Tydliga sorterings- och återvinningsinstruktioner. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att säkerställa att kunder och personal vet hur man sorterar avfall på rätt sätt, bör verksamheten förse arbetsplatsen med information om platsen för sopstationen samt tydligt märkta avfallskärl.

Sopstationen ska ha tydliga instruktioner eller markeringar i vilka kärl avfallet ska sorteras. Avfallskärlen ska vara tydligt och synligt märkta på de språk som majoriteten av kunder och personal förstår. Vi rekommenderar starkt användning av symboler eller bilder för att stödja texterna.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att det finns insamlingskärl för alla avfallskomponenter på sopstationen och där förpackningsavfall uppstår. Kärlen har tydliga, synliga märkningar på språk som majoriteten av kunder och personal förstår.

6.4 Köldmedier i kyl- och luftkonditioneringsutrustning. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Köldmedier som används i kyl- och luftkonditioneringsutrustningar har en global uppvärmningspotential (Global Warming Potential, GWP) som varierar kraftigt. D det rekommenderas starkt att verksamheten väljer kylapparater som använder köldmedier med lägsta möjliga GWP-värde. Köldmedier med GWP > 2500 är helt förbjudna.

CFC eller HCFC får inte användas som köldmedier i ny kyl- och luftkonditioneringsutrustning som köpts in under de senaste 12 månaderna. Utrustning som använder gamla CFC eller HCFC föreningar som köldmedier får fortfarande användas, men köldmedier får inte längre tillsättas. Alla köldmedier får endast tillsättas av ett auktoriserat serviceföretag och en servicebok måste föras över tillsatta köldmedier och dess mängder.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin servicebok för sin kyl- och luftkonditioneringsutrustning samt den rapport som ansvarar och lämnats in av det auktoriserade serviceföretaget.

6.5 Engångsservis eller -bestick för servering används inte. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan använder anläggningen inte engångsservis, -bestick, -drinkpinnar o s v i sin dagliga verksamhet. Sugrör används/ges till kunder endast när det är nödvändigt.

Engångsservis och -bestick får endast användas i de fall där hygien- eller säkerhetshänsynkräver det, som vid mycket stora offentliga tillställningar, poolområden och med take-away-portioner. Om engångsservis måste användas rekommenderar vi starkt att man använder helt biologiskt nedbrytbara material som papper, kartong eller vegetabiliska fibrer. Engångsbestick, -sugrör, -drinkpinnar o s v av plast är inte tillåtna. Vid dessa tillfällen bör gästerna informeras om att de är återvinningsbara och på tillställningar där artiklarna används ska det finnas tydligt märkta sorteringsmöjligheter.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin skriftliga upphandlingspolicy, som uppvisar att engångsservis eller -bestick inte används vid servering. Vid kontrollbesöketsäkerställs att de inte heller finns tillhanda.

6.6 Insamling av fast och flytande farligt avfall (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Produkter som innehåller farliga kemikalier är till exempel bekämpningsmedel, målarfärger, energisnåla lampor, batterier, (elektrisk utrustning), rengöringsmedel och desinfektionsmedel.

Separat insamlade farliga kemikalier förvaras säkert i enlighet med myndigheternas anvisningar och säkerhetsinfoblads rekommendationer. Vi rekommenderar starkt att farliga kemikalier förvaras i ett utrymme skilt från annat avfall. Förvaringsutrymmet bör vara väl ventilerat för att minimera potentiella hälsorisker.

Verksamheten har en lista över farliga kemikalier som används regelbundet. Verksamheten ska ha ett grundläggande handlingsprogram för en potentiell kemikalieexponering, samt för möjliga förgiftningsincidenter. Verksamheten registrerar möjliga kemikalieutsläpp och hur deras miljö- och hälsorisker har bekämpats. För att minska användningen av farliga ämnen uppmuntras verksamheten även att leta efter alternativa metoder och ämnen som medför lägre risker för miljö och hälsa.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten listan över farliga kemikalier som används samt kontrollerar att farliga kemikalier förvaras i separata behållare på ett säkert, välventilerat utrymme och att det inte finns några tecken på läckage runt kärnen.



6.7 Transport av farligt avfall (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Efter att ha säkerställt att farligt fast och flytande avfall har samlats in och förvaras på ett säkert sätt, bör verksamheten säkerställa en säker transport till en lämplig behandlingsanläggning. Farligt avfall får inte förvaras längre än 1 år.

Det rekommenderas att transporten av farligt avfall till behandlingsanläggningen utförs av ett auktoriserat avfallstransportföretag. Om verksamheten har möjlighet att sköta om transporten enligt föreskrifterna och utan att äventyra miljön eller personalens hälsa, kan verksamheten själv utföra transporten av farligt avfall. Transport och mottagande av farligt avfall ska verifieras med ett lämpligt transportdokument som bifogas i Green Key-pärmen.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sina rutiner för transport av farligt avfall samt de transportdokument som samlats in under det senaste året.

6.8 Varje toalett/badrum har en sopkorg. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att säkerställa att hygienprodukter inte hamnar i avloppet måste det finnas en sopkorg i varje toalett/badrum. Det rekommenderas starkt att det finns skyltar i toaletter/badrum som påminner besökare om att inte kasta hygienprodukter i avloppet för att undvika stopp. Skyltar ska vara på de språk som majoriteten av kunderna förstår.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att det finns en sopkorg i varje toalett/badrum.

6.9 Engångsförpackade livsmedel endast av hygien-/säkerhetsskäl. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Engångsförpackningars miljöpåverkan uppstår vid tillverkning, transport och avfallshantering och genererar även matavfall. För att minska mängden förpackningsavfall samt minska kostnaderna ska restauranger, barer och andra offentliga serviceområden inom verksamheten erbjuda engångsförpackade livsmedel endast av hygien- eller hälsoskäl. Högst fem engångsförpackade livsmedelstyper kan finnas tillgängliga på samma gång. Sådana engångsförpackade produkter är till exempel mjölk/grädde, socker, smör, honung, yoghurt, ostar och salt/peppar. Om man måste servera engångsförpackningar rekommenderas att förpackningsavfallet är återvinnbart.

Det rekommenderas starkt att alla engångsförpackade livsmedel byts ut mot påfyllningsförpackningar, dispenser eller större serveringskärl, om hygien- och hälsoregler tillåter. Vissa livsmedel kan även serveras färdigt portionerade i mindre serveringskärl.

Även om detta kriterium gäller för offentliga serveringsutrymmen, rekommenderas att verksamheten undviker all användning av engångsförpackade produkter även i inkvarteringsutrymmen.



Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sina engångsförpackade produkter och varför de är nödvändiga.

6.10 Månatlig övervakning av volymen avfall som samlas in. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Det är viktigt att verksamheten vet hur mycket avfall som genereras för att kunna planera insatser för att minska den orsakade miljöpåverkan. Syftet är att minska verksamhetens ekologiska fotavtryck och kostnader genom att minska användning av material och råvarorsamt öka återanvändning och återvinning. Noggrann sortering och återvinning sparar naturresurser när återanvändbart material kan användas på nytt.

Därför bör verksamheten månatligen följa upp den totala mängden avfall, gärna även per avfallsgrupp, som hämtas av tjänsteleverantören. Avfallsmängderna kan följas upp antingen i vikt eller volym, beroende på dokument som tillhandahålls av avfallstransportföretaget.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin metod för att övervaka mängden avfall och en sammanställning av det avfall som samlats in under de senaste 12 månaderna, gärna uppdelat per avfallsgrupp.

6.11 Insamling och leverans av el- och elektronikavfall (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

El- och elektronikavfall innehåller metaller och andra komponenter som kan återvinnas till användbara material och därmed minska miljöpåverkan vid inköp av nya material. Om avfallet hamnar i naturen eller på en förbränningsanläggning kan skadliga beståndsdelar lösas upp eller avdunsta, vilket gör det väsentligt att samla in och behandla dessa avfall separat.

Vid kontrollbesöket kontrolleras verksamhetens praxis av insamling av avfallet och de kärl som används. Dessutom ska verksamheten ange vart det insamlade avfallet levereras för vidarebehandling.

6.12 Hela personalen är utbildad i avfallssortering (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att säkerställa att personalen förstår vikten av sortering samt kan utföra det i samband med uppgifter som rör den egna arbetsbeskrivningen, bör verksamheten tillhandahålla skolning för alla anställda. Personalen bör informeras om mål för avfallsminskning och hur sortering är ett enkelt sätt att minska mängden av brännbart blandavfall.

Skolning i sortering ska ingå i inskolningen av det nya arbetet och ska vara avslutad inom en månad från det att den anställde börjat arbeta. Skolningen kan genomföras som en del av



övrig personalutbildning och med hjälp av till exempel webbmateriel, individuell vägledning eller broschyrer.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten vilken typ av sorteringskolning personalen har fått under de senaste 12 månaderna, och hur man säkerställt att hela personalen känner till de enskilda sorteringsrutinerna. Kriteriet gäller inte för inhyrd personal som har arbetat för företaget mindre än fyra veckor i sträck.

6.13 Dispenser för duschtvål, schampo m.m. (O/P)

Gäller för SA, CHP, CC, R, A (0) HH (P)

Dispenser är ett ekologiskt val, eftersom refillförpackningar ger mindre avfall än engångsförpackningar. Man minskar även spill från delvis använda flaskor. Kriteriet gäller toaletter, duschar och badrum i inkvarteringsrum samt i allmänna lokaler och personalutrymmen. Dispenser bör rengöras med jämna mellanrum vid påfyllning. Om lokalahälsomyndigheter kräver hygien- eller säkerhetsåtgärder som strider mot kriteriet, behöver verksamheten inte uppfylla kriteriet.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att schampo, duschtvål m m finns i dispenser på toaletter, i duschar och badrum.

POÄNGKRITERIER

6.14 Engångsförpackade hygienprodukter. (P)

Gäller för HH

Om anläggningen erbjuder sina kunder engångsförpackade hygienprodukter, som tvål och schampo, förpackas de i återvunnen, miljömärkt eller biologiskt nedbrytbar förpackning, eller så samlas förpackningen in och återvinns.

Återstående engångsförpackade hygienprodukter kan användas upp, till exempel i personalutrymmen, om möjligt. Överskottsprodukter kan också skänkas till välgörenhet eller ges till personal.

Om förpackningar återvinns bland plastförpackningsavfall ska de tömmas och sköljas och locken tas bort. Det rekommenderas även att kunderna uppmanas att lämna återvinningsbara förpackningar vid exempelvis en sopkorg för att underlätta för personalen att ta hand om återvinningen.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten de engångsförpackade hygienprodukter som används och hur förpackningarna återvinns.



6.15 Engångsförpackade tillägsprodukter endast på begäran. (P)

Gäller för HH, SA, CHP

Miljöpåverkan av engångsförpackade produkter såsom hygienartiklar, kosmetik och andra tillbehör kan minskas om de inte finns i rummet och måste begäras, från till exempel receptionen.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att dessa produkter inte är tillgängliga i rummen.

6.16 Engångsförpackade tillägsprodukter erbjuds inte. (P)

Gäller för HH

För att bekämpa miljöpåverkan av engångsförpackade tillägsprodukter (hygien- och skönhetsprodukter) erbjuder verksamheten inte dessa produkter gratis till sina kunder. Däremot kan produkterna finnas till försäljning.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att inga gratis engångsförpackade tillägsprodukter finns tillgängliga i hotellrum, städvagnar eller i reception.

6.17 Användning av regelbundna och hållbara transportbehållare. (P)

Gäller för HH, CHP, CC, R, A

Mängden förpackningsavfall kan minskas genom att beställa produkter som levereras i återanvändbara och returnerbara transportbehållare (t ex flask- och mjölkorgar, cellplattor, IFCO, CHEP och polystyrenlådor).

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten regelbundet använda minst fem återanvändbara och returnerbara hållbara förpackningstyper per vecka.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten antalet förpackningstyper och transportbehållare som används.

6.18 Plan för avfallsminskning och/eller återanvändning. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

När verksamheten har identifierat mängden avfall den producerar, är det lämpligt att göra en plan för att minska den. Framför allt måste målet vara att tydligt minska mängden blandat avfall och öka återanvändning och återvinning. Verksamheten ska utse en avfallshanterare för koordinering och genomförandet av avfallsplanen. Uppföljning av mängden avfall som genereras används för att planera hur man kan minska mängden avfall och öka återvinning och återanvändning.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin skriftliga avfallsminskningsplan. Planen bör ta upp den potentiella minskningen av mängden genererat avfall samt återvinning eller återanvändning av kasserade produkter/material. I planen ska namnet på verksamhetens avfallsansvarige framgå.

6.19 Kunder och personal sorterar sitt avfall i verksamhetens kärl.

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att öka medvetenheten om vikten av sopsortering och återvinning erbjuder och ansvarar verksamheten för att sina kunder och personal sorterar sitt avfall i alla de avfallskärl som verksamheten har. Sortering av kundernas avfall kan ske i gästrummen eller i allmänna utrymmen (korridorer, lobby, reception, parkering osv). Personal kan sortera sitt avfall i till exempel omklädningsrum eller personalmatsal.

Avfallssortering kan ske med separata sopkärl eller fack i sopcontainers. Olika avfall kan också samlas in på olika platser (t ex papper lämnas på bordet, glas- och metallavfall lämnas på golvet bredvid sopkorgen). Det är av största vikt att de olika avfallskärlen är tydligt och synligt märkta, gärna med symboler.

Information om sopsortering bör finnas lättillgänglig i gästrummen och de allmänna utrymmena och kan delas till exempel via infomappar i gästrummet, digitala skärmar och anslagstavlor.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att kunder och personal erbjuds lättförståelig och tydlig information om möjligheten att sortera avfall. Dessutom säkerställs att städpersonal har rätta arbetsinstruktioner, utrustning och beredskap för att transportera sorterade avfall till lämpliga uppsamlingskärl.

6.20 Minst fem förpackade produkter är tillverkade av minst 50 % återvunnen plast. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan från plastproduktion och mängden plastavfall som hamnar i naturen bör verksamheten sträva efter att använda produkter som inte är förpackade i plast. Om produkten är förpackad i plast ska förpackningen vara gjord av återvunnen plast. Man ska försöka återvinna alla plastförpackningar.

För att uppfylla detta kriterium måste förpackningarna av minst fem föremål som används varje vecka (t ex hygien- och livsmedelsprodukter) vara tillverkade av minst 50% återvunnen plast.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en lista över produkter förpackade i återvunnen plast som har använts under de senaste 12 månaderna.



6.21 Insamling och återvinning av textilavfall. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, R

Textilindustrins miljöpåverkan är stor och turistnäringen genererar stora mängder textilavfall som fortfarande kan användas som material. Kasserade textilier kan också skänkas till välgörenhet, om det finns ett behov av dem.

För att uppfylla kriterierna måste verksamheten ha insamlat och återvunnit textilavfall från minst en av följande produktkategorier under de senaste 12 månaderna: dukar/servetter, sänglinne/handdukar eller arbetskläder. Återvinning anses vara återanvänd av en produkt i sig, eller processen i vilken produkten, dess del eller material/fibrer har använts vid tillverkning av nya produkter.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en sammanfattning av insamlat textilavfall under de senaste 12 månaderna och hur det har återvunnits/återanvänts.

6.22 Sopkorgar/-fack för minst tre avfallskomponenter. (P)

Gäller för HH, SA, CHP

För att göra det så enkelt som möjligt för gästerna att sortera det avfall som uppstår under vistelsen har boendet separata sopkorgar eller -fack för de huvudsakliga avfallskomponenterna. Det ska finnas minst tre sorterade avfallskomponenter och det ska finnas motsvarande uppsamlingskärl vid sopstationen. Sopkorgarna ska vara tydligt märkta med antingen bildsymboler eller på de språk som majoriteten av kunderna förstår.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att rummen har tydligt märkta sopkärl/-fack för minst tre avfallskomponenter som sorteras på verksamheten. Dessutom säkerställs att städvagnarna har separata uppsamlingskärl för motsvarande avfall.

7. ENERGI

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

7.1 Kontroll av energiförbrukningen sker minst månadsvis. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin miljöpåverkan genom att kontrollera sin energiförbrukning och sänka driftskostnaderna, bör anläggningen följa upp sin totala energiförbrukning åtminstone månadsvis. Om möjligt, ska även information om energikällan registreras. Green Key rekommenderar att uppföljning av energiförbrukningen utförs oftare än på månadsbasis för mer detaljerad information.



Green Key

Regelbunden uppföljning av energiförbrukning ger information om miljöbelastningen och hjälper till att nå energibesparingsmål. Med hjälp av mätningar kan destinationen uppskatta den genomsnittliga energiförbrukningen för övernattningen/besöket och följa upp dess statistik. Om verksamheten upptäcker onormala förbrukningsvärden (speciellt onormalt höga förbrukningstoppar) måste verksamheten ha en verksamhetsmodell som förklarar orsaken till den avvikande förändringen och vilka korrigerande åtgärder som ska vidtas.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten information om dess totala månatliga energiförbrukning under de föregående 12 månaderna. Dessutom presenteras energiförbrukningens uppföljningsprocedur och eventuella åtgärder vid akuta och avvikande förändringar i energiförbrukningen.

7.2 Dimensionerat regleringssystem för värme-, ventilation och luftkonditionering. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska energiförbrukning och driftskostnader ska verksamheten ha ett regler- eller en verksamhetsmodell för värme, ventilation och luftkonditionering som är rätt dimensionerat för dess storlek. Systemet kan antingen vara centraliserat och helautomatiskt, eller dels ett manuellt fastighetsunderhållssystem som justerar och startar/stänger av värme, ventilation och luftkonditionering efter behov. Det kan också vara ett helt manuellt med skriftliga anvisningar. Om effekten av objektets värmesystem överstiger 290 kW, måste reglersystemet vara automatiskt.

Reglersystemet bör ta hänsyn till årstidernas variation och lokalernas beläggingsgrad under olika årstider i olika delar av fastigheten (t ex boenderum, möteslokaler, restaurang och andra allmänna utrymmen).

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sitt automatiserade fastighetsunderhållssystem eller ett skriftligt styrdokument för justering av värme-, ventilation och luftkonditioneringssystem efter årstid och användning.

7.3 Fastställd standardtemperatur. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin miljöpåverkan, energiförbrukning och driftskostnader har verksamheten fastställt en standardtemperatur för sina lokaler. Genom att kontrollera rummets temperatur kan betydande kostnadsbesparingar göras och miljöpåverkan från uppvärmningen kan minskas. Rumstemperaturen kan justeras automatiskt via ett centraliserat system eller manuellt i varje rum. För boenderum rekommenderar Green Key en standardtemperatur på 21 °C.

Om så önskas kan gästerna även justera rumstemperaturen själva eller genom att begära det i receptionen. Green Key rekommenderar dock att temperaturen kan ändras högst 3 grader.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten standardtemperaturen för sina lokaler och anvisningar till personalen för justering och upprätthållning av temperaturen. Dessutom verifieras justering av temperatur med ett stickprov i de lokaler som inspekteras.

7.4 Handlingsplan för värme, ventilation- och luftkonditionering i tomma gästrum- och möteslokaler. (O)

Gäller för HH, CHP, CC

För att minska miljöpåverkan, energiförbrukning och driftkostnader ska verksamheten ha en handlingsplan för att minska energiförbrukningen i boende och möteslokaler.

Handlingsplanen bör ta hänsyn till följande situationer:

1. Handlingsmodell när gästrum- eller möteslokaler står oanvända 1–2 dagar eller nätter.
2. Skriftligt instruktionsdokument för lågsäsong då vissa/alla lokaler står oanvända under en längre tid.

Om anläggningen inte används under en kortare tid kan dess strömförbrukning minskas med enkla medel, t ex genom att stänga av TV:s standby-läge. För perioder då uthyrningsgraden är mindre än 75 % ska anläggningen ha skriftliga instruktioner om hur man kan minska energiförbrukningen i lokalen. Instruktionerna ska ta hänsyn till avstängning av all elektrisk utrustning i gästrum och möteslokaler. Dessutom kan det vara bra att planera för att stänga hela våningar/flyglar/övriga sektioner under lågsäsong, så att även värme, ventilation m m kan minskas.

Vid kontrollbesöket presenterar företaget den verksamhetsmodell som används under korta perioder av inaktivitet och en skriftlig policy för längre perioder.

7.5 Minst 90 % är lågenergilampor och minst 50 % är LED-lampor. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Belysningen står för en betydande del av byggnaders energiförbrukning och cirka tio procent av all el som används i Finland går åt till belysning. Energiförbrukningen för belysning kan minskas avsevärt genom att använda energisnåla lampor eller LED-lampor. På grund av lampornas ständigt utvecklande egenskaper uppdateras deras energiklasser ofta och nya lampor med de högsta energiklasserna kanske inte är tillgängliga omedelbart. Därför kräver kriteriet att anläggningen ska utforska energiklassificeringen för de produkter som för närvarande finns på marknaden när de väljer nya lampor.

För att minska anläggningens energiförbrukning och miljöpåverkan från belysningen måste minst 90 % av lamporna ha en energisnål lampa. Med energisnåla lampor anses lampor som enligt EU-energiklassen är 1:sta eller 2:a bästa. Kravet gäller anläggningens alla rum. För att spara resurser kan dock 75 % av lamporna vara energisnåla och resterande 15 % kan bytas utvarterefter det behövs.

LED-lampor drar minst energi, men energisnåla lampor kan också användas. Minst 50% av alla lampor ska vara LED-lampor. Men om anläggningen har köpt energisnåla lampor under de senaste 3 åren, kan dessa användas först och gradvis ersättas med LED-lampor.

Lågenergilampor är vanligtvis dyrare än vanliga, men har betydligt längre livslängd och lägre driftskostnader.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en sammanfattning av alla lampor som används i dess belysningsanordningar. Sammanfattningen ska visa att minst 90 % av belysningsanordningarna har någon form av energisnål lampa och minst 50% har en LED-lampa. Med kontrollbesökets stickprov säkerställs att energisnåla lampor används i boendrum, allmänna och personalutrymmen.

7.6 Hela dörrtätningar i varma och kalla förvaringsutrymmen. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Energiförbrukningen av kylapparater, ugnar och andra varma och kalla förvaringsutrymmen ökar avsevärt om deras dörrtätningar är trasiga, spröda eller lösa. För att minska energiförbrukningen för kylapparater, ugnar och värmeskåp ska anläggningen se till att dörrarnas tätningar är hela.

Tätningarnas skick bör kontrolleras minst en gång per år och eventuella trasiga, hårda och lösa tätningar ska repareras utan dröjsmål.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen en policy för regelbunden kontroll av tätningar på dörrarna till kylapparater, ugnar och skåp. Eventuella brister som upptäcks åtgärdas utan dröjsmål. Med ett stickprov säkerställs att tätningarna på kylutrustningen och förvaringsutrymmet samt på dörrar till värmeskåp och ugnar är hela och i gott skick.

7.7 Regelbunden avfrostning av frysar. (O)

Gäller för HH, CHP, CC, R, A

Ansamling av frost i frysar kan öka energiförbrukning avsevärt. Green Key rekommenderar starkt att frysarna frostas av minst en gång per år, men endast om det samlade frostlagret är mer än 0,5 cm. Om apparaten har automatisk avfrostning och inget tjockt lager av frost har samlats, behöver den inte frostas av separat.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen de åtgärder som säkerställer att frysarna frostas av minst en gång om året. Vid kontrollbesök kontrolleras frysarnas skick med stickprov.



7.8 Energiförbrukning för nya minibarer max. 0,75 kWh/dag. (O)

Gäller för HH

Elförbrukningen för minibarer kan vara en betydande del av den totala elförbrukningen för anläggningen, och kostnaden för deras inköp, underhåll och drift överstiger ofta den inkomst de genererar. Pga dessa skäl rekommenderar Green Key att minibarer inte används alls.

Om anläggningen har minibarer ska minibarer som är köpta under de senaste 12 månaderna förbruka max 0,75 kWh per dag. Minibarernas tekniska data visar normalt deras genomsnittliga energiförbrukning per 24 timmar.

Kriteriet gäller inte inkvarteringsrum, uthyrningsstugor eller semesterlägenheter med fullstort kylskåp, men Green Key rekommenderar att alla kylmaskiner hör till de två högsta EU-energimärkningsklasserna på marknaden.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen tekniska data för de minibarer som har köpts in under de senaste 12 månaderna och som visar att energiförbrukning inte överstiger 0,75 kWh per dag.

7.9 Inköp av elektriska apparater till gästrum är energieffektiva. (O)

Gäller för HH, SA, CHP

För att minska sin miljöpåverkan, energiförbrukning och driftskostnader har anläggningen skaffat energieffektiva elektriska apparater till sina gästrum (t ex hårtorkar, vattenkokare, byxpressar, TV-utrustning) under de senaste 12 månaderna. När det är möjligt bör miljömärkt utrustning väljas. Minimikravet för energieffektivitet är att energimärkningen för en elektrisk apparat motsvarar de två högsta EU-energimärkningarna på marknaden.

Kriteriet gäller inte apparater för vilka det inte finns något miljömärkt eller EU-märkt alternativ.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen tekniska data för de elektriska apparater som har införskaffats till gästrum under de senaste 12 månaderna, vilket verifieras med apparaternas miljö- eller energimärkning.

7.10 Utomhusbelysning minimeras efter behov och/eller är utrustad med skymningskopplare eller rörelsedetektorer. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att begränsa sin miljöpåverkan och kostnader bör anläggningen sträva efter att minska utomhusbelysningen i områden där belysningen inte är nödvändigt. Landskapsbelysning, särskilt för dekorativa ändamål, bör användas med försiktighet, eftersom det ökar mängden ljusföroreningar utöver energiförbrukningen.

Utebelysningen ska vara släckt under dagen. Andra sätt att minska behovet av utomhusbelysning inkluderar timers, skymningskopplare och rörelsedetektorer. Olika typer av lösningar kan appliceras på olika utomhusområden på platsen, beroende på



Green Key

användningsändamål och hur mycket man vistas i området i mörker. Anläggningen bör alltid ta hänsyn till säkerheten vid justering av belysningen.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att uteplatserna inte är upplysta under dagen och att timers, skymningskopplare och rörelsedetektorer används på lämpliga platser.

7.11 Anläggningens elbastuspisar har timers. (O)

Gäller för HH, SA, CHP

Långvarig uppvärmning av elbastu spisar ökar elförbrukningen avsevärt och är sällan nödvändigt för kundernas komfort. Anläggningens alla elbastu spisar som värms upp av kunderna själva ska ha en timer för att tidsbegränsa bastuns elförbrukning och miljöpåverkan.

Vid kontrollbesöket ska anläggningen bekräfta att alla elbastu spisar har en timer. Dettakontrolleras med stickprov.

POÄNGKRITERIER

7.12 Minst 75 % av värmeenergin produceras från förnybara energikällor. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan från den energi som används för uppvärmning och kylning använder platsen fjärrvärme och fjärrkyla som produceras från förnybara energikällor. I Finland omfattar förnybara energikällor vattenkraft, vindkraft, solenergi, jord- och luftvärmeenergi som återvinns av värmepumpar, biogas, den biologiskt nedbrytbara andelen återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Torv är inte en förnybar energikälla på grund av dess mycket långsamma förnyelsehastighet.

För att uppfylla kriteriet måste målet visa att minst 75 % av den värmeenergi som använts under de senaste 12 månaderna har producerats från förnybara energikällor, antingen internt på plats eller genom fjärrvärmeproduktion.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen fakta om sitt energibolag, om andelen förnybar energi i produktionen av fjärrvärme och fjärrkyla eller om sin egen energiproduktion under de senaste 12 månaderna.

7.13 Fossilt bränsle för uppvärmning/kylning används inte. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Användningen av fossila bränslen släpper ut växthusgaser i atmosfären, vilket påskyndar den globala uppvärmningen. Även om torv inte räknas som ett fossilt bränsle enligt den allmänklassificeringen är dess klimateffekter större än till exempel brunkol och kol, därför kan det inte anses vara fossilfritt.

Genom användning av fossilfri energi för uppvärmning, minskar anläggningen sin koldioxidutsläpp för att bekämpa klimatförändringarna.

Fossilfria källor för värmeenergi inkluderar vattenkraft och vindkraft, solenergi, jord- och luftvärmeenergi som återvinns av värmepumpar, biogas, kärnkraft, den biologiskt nedbrytbara delen av återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. På grund av sina negativa effekter på klimatet är torv inte ett fossilfritt bränsle.

För att uppfylla kriteriet måste platsen använda minst 90 % fossilfria energikällor för sin uppvärmning och kylning, eller så måste fjärrvärmeförbrukningen/fjärrkylan den erhåller vara minst 90 % fossilfritt producerad.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen en redovisning på att minst 90 % av energin som används för uppvärmning under de senaste 12 månaderna har varit fossilfri.

7.14 Produktion av förnybar energi för egen uppvärmning. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan från energin som anläggningen använder, producerar anläggningen den förnybara energin den behöver för sin egen uppvärmning.

I Finland omfattar förnybara energikällor vattenkraft och vindkraft, solenergi, jord- och luftvärme som återvinns av värmepumpar, biogas, den biologiskt nedbrytbara andelen återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Torv är inte en förnybar energikälla på grund av dess mycket långsamma förnyelsehastighet.

För att uppfylla kriteriet måste minst hälften av den uppvärmningsenergi som används av anläggningen vara producerad av anläggningen själv, från förnybara energikällor.

Vid kontrollbesök ska anläggningen presentera en beräkning av den självproducerade förnybara värmeenergi samt dess andel av värmeenergin totala konsumtion.

7.15 Minst 50 % av elförbrukningen är förnybara energikällor och/eller är miljömärkt. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin klimatpåverkan och övrig miljöpåverkan använder anläggningen el producerad från förnybara energikällor.

Förnybara energikällor inkluderar vattenkraft och vindkraft, solenergi, jord- och luftvärme som återvinns av värmepumpar, biogas, den biologiskt nedbrytbara andelen återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Enligt den internationella klassificeringen är kärnkraft och torv inte förnybara energikällor.

Green Key uppmuntrar starkt att all el som används på anläggningen är producerad av förnybara energikällor, men för att uppfylla kriteriet måste minst 50 % av anläggningens el vara förnybar.

Om möjligheten finns rekommenderar Green Key även miljömärkt el. Miljömärkt el innebär att produktionen av den förnybara elen verifieras av en tredje part och uppfyller andra hållbarhetskrav, till exempel genom att stödja biologisk mångfald, elförsörjning i fattiga länder eller projekt för ren elproduktion.

Vid kontrollbesök presenterar anläggningen dokument som verifierar att minst 50 % av elen används är producerad från förnybara energikällor och/eller är miljömärkt



Green Key

7.16 100% av elförbrukningen är förnybara energikällor och/eller är miljömärkt.

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin klimatpåverkan och övrig miljöpåverkan använder anläggningen el producerad från förnybara energikällor.

Förnybara energikällor inkluderar vattenkraft och vindkraft, solenergi, jord- och luftvärme som återvinns av värmepumpar, biogas, den biologiskt nedbrytbara andelen återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Enligt den internationella klassificeringen är kärnkraft och torv inte förnybara energikällor.

För att uppfylla kriteriet måste 100 % av anläggningens el vara förnybar.

Om möjligheten finns rekommenderar Green Key även miljömärkt el. Miljömärkt el innebär att produktionen av den förnybara elen verifieras av en tredje part och uppfyller andra hållbarhetskrav, till exempel genom att stödja biologisk mångfald, elförsörjning i fattiga länder eller projekt för ren elproduktion.

Vid kontrollbesök presenterar anläggningen dokument som verifierar att 100 % av elen den använder är producerad från förnybara energikällor och/eller är miljömärkt.

7.17 Minst 90 % av elförbrukningen är fossilfri. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att bekämpa klimatförändringen genom att minska sina koldioxidutsläpp, använder anläggningen fossilfri el. Fossilfria elproduktionsmetoder omfattar alla förnybara energikällor samt kärnkraft. Förnybara energikällor inkluderar vattenkraft och vindkraft, solenergi, jord- och luftvärme som återvinns av värmepumpar, biogas, den biologiskt nedbrytbara andelen återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung.

Eftersom de flesta elverk inte kan garantera 100 % fossilfri el året runt måste elen vara minst 90 % fossilfri för att uppfylla kriteriet. Kriteriet är också uppfyllt om anläggningen själv producerar minst 90 % av den el som används utan fossila bränslen.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen ett intyg eller annan redovisning från sin elleverantör om att minst 90 % av den el man köpt under de senaste 12 månaderna är producerat fossilfritt.

7.18 Elproduktionen drivs med solpaneler. (P)



Green Key

Gäller för HH, SA, CHP, R, A

För att bekämpa klimatförändringen genom att minska sina koldioxidutsläpp, genererar verksamheten den el som behövs med solpaneler.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument som visar på att all elproduktion drivs med solpaneler.

7.19 El -eller biogas av förnybar energi för kundens användning. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att öka medvetenheten om förnybar energi hos kunder och dess användning, och i sin tur minska koldioxidavtrycket från deras besök, erbjuder anläggningen synligt förnybar energi. Till exempel kan en anläggning generera sin egen el från solenergi och tillhandahålla den för att ladda sina kunders bilar.

I Finland omfattar förnybara energikällor vattenkraft och vindkraft, solenergi, jord- och luftvärme som återvinns av värmepumpar, biogas, den biologiskt nedbrytbara andelen återvunnet och avfallsbränsle, träbaserade bränslen och andra bränslen av vegetabiliskt och animaliskt ursprung. Torv är inte en förnybar energikälla på grund av dess mycket långsamma förnyelsehastighet.

För att uppfylla kriteriet ska anläggningen tydligt ange i anslutning till laddningsstationen att elen den tillhandahåller har producerats från verksamhetens förnybara energikällor.

Vid kontrollbesök presenterar anläggningen hur den tillhandahåller el och biogas producerad från förnybar energi till sina kunder samt hur det förmedlas och är lättillgänglig för kunder.

7.20 Genomförd energibesiktning utförd av extern energiexpert. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att få en bättre bild av sin mest energikrävande verksamhet och potentiella energibesparingsmål måste verksamheten genomföra en energibesiktning minst vart femte år. Målet med energiöversynen är att minska den totala energiförbrukningen och öka andelen energi som produceras från förnybara källor. Energibesiktningen utförs av en externenergiexpert.

En energibesiktning hjälper till att identifiera områden med hög energiförbrukning. Den innehåller också råd om potentiella energibesparingsmål och beräkningar av deras kostnader, effekter och återbetalningstid.

Vid kontrollbesök presenterar verksamheten fakta om den senaste energibesiktningen som genomförts under de senaste fem åren.

7.21 Internationellt/nationellt erkänt miljöcertifikat för byggnader. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin miljöpåverkan, energiförbrukning och kostnader har anläggningens byggnader ett nationellt eller internationellt miljöcertifikat, t ex LEED / BREEAM / Svanenmärkt / RTS. (för ytterligare information titta på Green Building Council Finland: "Miljöklassificeringar av byggprojekt i Finland")

För att uppfylla kriteriet måste certifikatet som erhållits för byggnaderna ta hänsyn till samma delaspekter som LEED eller BREEAM.

Vid kontrollbesöket uppvisar anläggningen ett intyg om det nationella eller internationella miljöcertifikatet för sina byggnader.

7.22 Byggnadens nationella energiklassificering är A/B. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Byggnadens värmeisolering och täthet är de viktigaste faktorerna som påverkar deras energiförbrukning. Den finländska energiklassificeringen av byggnader baseras på den beräknade energieffektivitet. Det påverkas till exempel av husets uppvärmningsmetod, tjockleken på isoleringen, luftkonditioneringen och storleken på fönstren. Energieffektiviteten definierar husets energiklass.



Green Key

För att uppfylla kriteriet måste byggnadens nationella energiklass vara A eller B. Om anläggningen har flera byggnader för inkvartering, möten eller restauranger ska minst 75 % av dem uppfylla kriteriet.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen energicertifikat för sina byggnader som används för inkvartering, möten eller restauranger. Certifikaten får inte vara äldre än 10 år.

7.23 Minst 75 % av fönstren har hög energiklass. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Dåligt isolerade fönster kan avsevärt öka byggnaders energiförbrukning. För att dämpa miljöpåverkan, energiförbrukning och kostnader måste byggnadens fönster vara energieffektiva. Fönster med hög energiklass (1 eller 2, de två bästa tillgängliga) anses vara energieffektiva.

Gränsvärdena för energiklassificering ändras i takt med att energieffektiviteten förbättras, varför inga bindande gränsvärden kan sättas.

Syftet med energiklassificeringen av fönster är att underlätta jämförelser mellan olika fönsterlösningar gjorda av byggare och renoverare. Energitklassificeringen av fönster är ett frivilligt system utvecklat gemensamt av byggföretag för tillverkare.

För att uppfylla kriteriet måste minst 75 % av anläggningens fönster vara i de två högsta energiklasserna.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en sammanfattning av alla fönster, som påvisar en hög energiklass.

7.24 Verksamheten har blivit medlem till energieffektivitetsavtalet för turismbranschen. (P)

HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sitt energiförbruk och dess påverkan på miljön, har verksamheten blivit medlem till turismbranschens energieffektivitetsavtal. Dett är et avtal mellan staten och näringslivet om hur man ska använda energi på ett effektivt sätt. Verksamheten som blir medlem till energieffektivitetsavtalet förbindar sig till att optimera sin energiförbrukning alltid när det är möjligt, och till att rapportera om det regelbundet.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokumenterna som bevisar att den har blivit medlem till energieffektivitetsavtalet för turismbranschen.

7.25 Värmeåtervinningssystem t ex för återvinning av spillvärme. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Stora energikrävande apparater genererar ofta mycket spillvärme. För att minska sin miljöpåverkan och totala energiförbrukning har verksamheten ett värmeåtervinningssystem för uppsamling av spillvärme från till exempel värme, ventilation/luftkonditionering, kylapparater, simbassänger eller



Green Key

avloppsreningsverk. Den återvunna värmen används i övriga delar av fastigheten, t ex vid uppvärmning av underhålls- och parkeringsplatser.

Vid **kontrollbesöket** presenterar verksamheten information om det energiåtervinningssystem som används.

7.26 Luftkonditionering stängs automatiskt av i minst 75 % av gäst- och mötesrummen. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC

Energiförbrukningen för värme- och luftkonditioneringssystem ökar avsevärt om de används när fastighetens att minska sin energiförbrukning har anläggningen installerat ett system som automatiskt stänger av värme- och luftkonditioneringssystemet eller varnar dig om rummets fönster eller dörr öppnas.

För att uppfylla kriteriet måste ett avstängnings- eller larmsystem vara i bruk i minst 75 % av gäst- och möteslokalerna.

Vid **kontrollbesök** ska anläggningen tillhandahålla en dokumentation (tex en beskrivning av det automatiska avstängningssystemet för luftkonditioneringen och en sammanfattning om var den används) som visar att den är i bruk i minst 75 % av gäst- och möteslokaler.

dörrar eller fönster är öppna. För att bekämpa klimatförändringarna genom

7.27 Automatiskt system för avstängning av elektronisk utrustning- och belysning när utrymmet är tomt. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, A

För att minska energianvändningen och kostnaderna för gäst- och mötesutrymmen har anläggningen ett automatiskt system som släcker lampor och stänger av elapparater när lokalen är tom.

Den vanligaste lösningen är ett nyckelkortssystem som stänger av elektrisk utrustning omedelbart eller 1–2 minuter efter att nyckelkortet tagits ur hållaren. Vid användning av nyckelkort är det viktigt att anläggningen inte ger kunderna fler nyckelkort än nödvändigt som de skulle kunna lämna kvar i hållaren när de lämnar rummet.

Andra automatiserade system inkluderar rörelse-/infraröda sensorer som stänger av elektrisk utrustning och lampor när rummet är tomt.

Manuellt justerbara system som huvudströmbrytare som stänger av strömförsörjningen till rummet omfattas inte av detta kriterium.

Vid kontrollbesök kontrolleras att boende- och möteslokaler har nyckelkort eller annat automatiskt avstängningssystem för elutrustning.

7.28 Automatiserad belysning i allmänna- och personalutrymmen. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin miljöpåverkan och belysningskostnader i anläggningens allmänna och personalutrymmen används där en rörelsedetektor. Alternativt kan belysningen i allmänna lokaler dämpas/minskas när de är tomma. Säkerhetsaspekter måste dock alltid beaktas vid belysningslösningar.

För att uppfylla kriteriet ska minst 90 % av anläggningens allmänna lokaler och personalutrymmen ha rörelsesensor eller automatiskt nedtonad belysning när utrymmet är tomt. Även offentliga toaletter omfattas av kriteriet.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en sammanfattning av allmänna utrymmen och personalutrymmen (minst 90 % av alla) som använder en rörelsesensor eller automatiskt dämpad belysning. Med en eventuell stickprovskontroll kan man säkerställa att de rapporterade belysningsarrangemangen är på plats.

7.29 Användning av LED-lampor. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska energibehovet för belysningen kommer platsen att installera/byta till LED-lampor när de gamla lamporna slutar fungera. Energieffektiv belysning lönar sig och betalar sig själv under en lång livslängd. LED-lampor ersätter snabbt andra glödlampor och har en livslängd på upp till 50 gånger längre än en glödlampa.

För att uppfylla kriteriet ska LED-lampor användas i alla offentliga, boende- och personalutrymmen samt i utomhusbelysning. Om anläggningen har speciella armaturer för vilka det inte finns några LED-lampor, gäller inte kriteriet för dem. Anläggningen ser till att kasserade LED-lampor återvinns med elavfall.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att armaturer i allmänna, kund- och personalutrymmen har LED-lampor.

7.30 Installation av separata elmätare på energikrävande platser.

Gäller för HH, CHP, CC, R, A

För att få en så korrekt bild av sin elförbrukning som möjligt kommer anläggningen att installera separata elmätare i samband med energikrävande funktioner/anläggningar (t ex kök, simbassänger och bastur, gym o s v). Om anläggningen har väldigt olika typer av gästrum kan det också vara bra att installera separata förbrukningsmätare i dessa rum.

Separata förbrukningsmätare ger mer detaljerad information till stöd för beslutsfattande och planering och uppföljning av energisparåtgärder.

För att uppfylla kriteriet ska anläggningen ha minst 1 separat elmätare installerad i anslutning till en funktion/utrymme som drar mycket el. Målet registrerar avläsningarna för enskilda mätare regelbundet (minst 1 gång/månad). Ett tätare övervakningsintervall ger en mer detaljerad information.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en sammanställning av elförbrukningen som samlats in under de senaste 12 månaderna med hjälp av separata elmätare, samt de åtgärder som den har vidtagit för att minska elförbrukningen baserat på den information som erhållits från mätarna.

7.31 Elektrisk utrustning och apparater är energieffektiva. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sin miljöpåverkan, energiförbrukning och driftskostnader säkerställer anläggningen att all elektrisk utrustning som den har köpt under de senaste 12 månaderna är energieffektiv.



Som bevis på energieffektivitet måste elapparaterna ha ett internationellt erkänt miljömärke eller vara i de två bästa tillgängliga energieffektivitetsklasserna i EU.

Exempel på enheter som ska beaktas för att uppfylla kriteriet är:

- Köket: utrustning för matlagning och förvaring av mat och disk
- Reception och kontor: datorer, skrivare m m
- I tvättstugan: t ex tvättmaskiner, torktumlare och mangel
- I gym: motionscyklar, löpband m m
- Städning av rum: dammsugare och mattvätt
- Allmänna utrymmen: hissar och rulltrappor

Elektrisk utrustning i boendelokaler ingår inte i detta kriterium.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen en sammanfattning av den elektriska utrustning och apparater den har köpt under de senaste 12 månaderna och deras energiklassificering eller miljömärkning.

7.32 Avsaknad av minibarer i gästrum. (P)

Gäller för HH

För att minska miljöpåverkan, energiförbrukning och driftskostnader ska det inte finnas några minibarer på anläggningen. Elförbrukningen för minibarer kan vara en betydande del av den totala elförbrukningen för en boendeanläggning, men deras inköpspris, underhålls- och driftskostnader överstiger vanligtvis avkastningen. Istället för minibarer rekommenderar Green Key att gästerna erbjuds snacksautomater på varje våning eller snacks som säljs i baren/receptionen. För att uppfylla kriteriet ska anläggningen inte ha några minibarer alls.

Vid kontrollbesöket säkerställs att det inte finns några minibarer i de inspekterade lokalerna.

7.33 Spisfläktar i köket har infraröd sensor. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, SA, R, A

Anläggningens miljöpåverkan kan minskas genom att minska energiförbrukningen. Kökets energiförbrukning minskar om spisfläktarna bara används vid behov och deras effekt ändras automatiskt vid behov. Av denna anledning är köksfläktarna utrustade med en infraröd sensor som startar fläkten, justerar effekten och stänger av den vid behov.

Vid kontrollbesöket säkerställs att kökets spisfläktar är utrustade med en automatisk infraröd sensor.



7.34 Uppvärmning av allmänna bastur. (P)

Gäller för HH, SA, CHP

För att minska sin energiförbrukning och utsläpp från bastuvarme/energiproduktion värmer anläggningen upp sina allmänna bastur under en begränsad tid per dag. För att begränsa koncentrationerna av små partiklar i luften ska eldning av vedeldade bastuspisar ske på ett riktigt sätt. (www.regeringen.ax/miljo-natur/luftkvalitet/elda-ratt) För att uppfylla kriteriet är anläggningens allmänna bastur uppvärmda max sex timmar/ dag.

Vid kontrollbesök presenterar verksamheten sitt bastuschema.

7.35 Utomhuspooler är inte uppvärmda. (P)

Gäller för HH, SA, CHP

Energien som används för att värma utomhuspooler kan avsevärt öka anläggningens energiförbrukning, koldioxidavtryck och kostnader. För att minska sin energiförbrukning och utsläpp från energiproduktion ska anläggningen inte värma upp simbassängerna i sitt område.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att vattnet i områdets utomhuspooler inte är uppvärmt.

7.36 Terrassvärmare, fläktar eller luftkonditionering utomhus används inte. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska energiförbrukningen och miljöpåverkan från uppvärmning och luftkonditionering kommer områdets uteplatser inte att värmas upp eller vara luftkonditionerade. Kriteriet gäller alla uteplatser som används av kunder eller personal, såsom balkonger, terrasser, rökutrymmen m m.

Vid kontrollbesöket säkerställs att det inte finns terrassvärmare, fläktar eller luftkonditionering på anläggningens terrasser, balkonger eller andra utomhusområden.



7.37 Minst 50% av anläggningens motorfordon är miljövänliga. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska luftföroreningarna och minska dess koldioxidavtryck är minst 50 % av de motorfordon som används av verksamheten miljövänliga. Kriteriet gäller de fordon som används för transport av kunder, personal eller take-away-mat. Kriteriet gäller även fordon som används av anläggningen, men inte ägs av den.

För att uppfylla kriteriet måste minst 50 % av de motorfordon som ägs/ används av anläggningen vara el- eller biogasdrivna. Kriteriet är också uppfyllt om anläggningen har förbundit sig att använda 100 % förnybart bränsle för minst 50 % av sina bränsleinköp.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en skriftlig sammanfattning av alla motorfordon som används/ äger eller dess upphandlingspolicy.

7.38 Verksamhetens motorfordon är miljövänliga. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska luftföroreningarna och koldioxidavtryck använder verksamheten endast miljövänliga motorfordon. Dessa inkluderar till exempel bilar, fyrhjulingar, mopeder och andra transportmedel som används av verksamheten för att transportera kunder, personal eller take-away-mat. Kriteriet gäller även motorfordon som används av verksamheten, men inte ägs av den.

Fordon som går på el eller biogas anses vara miljövänliga. Verksamheten kan också i sin upphandlingspolicy åta sig att endast använda 100 % förnybara bränslen i sina fordon.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en skriftlig redovisning av alla motorfordon som den använder/ äger eller har i sin upphandlingspolicy.

7.39 Eltaxibil/taxibil på 100 % förnybart bränsle. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att stödja hållbar utveckling och minska klimatpåverkan som uppstår från kundtransporter, främjar verksamheten användningen av taxibilar som går på el eller 100 % förnybara bränslen.



Green Key

För att uppfylla kriteriet måste taxibilar som verksamheten anlitar vara i första hand eldrivna eller använda helt förnybart bränsle (inte blandbränsle som även innehåller fossila komponenter).

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten information om miljövänliga taxitjänster som erbjuds. Det kan kontrolleras att telefonnummer till den aviserade taxibilen finns tillgänglig.

7.40 Miljövänliga maskiner för snöskottning. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan från motorfordon i sitt område använder anläggningen miljövänliga maskiner för snöskottning.

Med miljövänlig avses i detta sammanhang maskiner som endast använder bränslen tillverkade av 100 % förnybara energikällor eller är manuella eller elektriska. Maskiner ska också vara så tysta som möjligt.

Vid kontrollbesöket presenterar anläggningen en redovisning av de miljövänliga maskiner/metoder som används för snöskottning.

8. Livsmedel

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

8.1 Daglig användning av minst fem lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter från olika produktkategorier. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten prioriterar lokalproducerade, ekologiska och rättvisemärkta livsmedel. I första hand prioriteras lokalproducerade och ekologiska produkter. Som lokala livsmedel anses produkter producerade i samma landskap eller grannlandskapet inom en radie av 100 km. Ekologiska och rättvisemärkta livsmedel ska ha en godkänd

nationell eller internationell märkning, t ex Luomu, Krav, EU-lövet eller Fair Trade. Märkningar med lägre kravnivå godkänns inte, såsom Rainforest Alliance och UTZ.

Verksamheten ska försöka använda och servera så stor mängd lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter som möjligt. För att kriteriet ska uppfyllas ska minst fem lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter inom olika produktkategorier användas/serveras dagligen eller i större mängd. En stark rekommendation är dock att flera av dessa produkter används. Kriteriet gäller all mat som serveras både till gäster och personal. Detta kriterium omfattar inte drycker (se 8.3 och 8.4).

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för vilka livsmedel som är lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta. Produkterna kan variera enligt säsong. Verksamheten visar även upp vilka lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta som används vid tiden för kontrollbesöket.

8.2. Årlig ökning av produkter som är lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Andelen lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter ska årligen öka.

Det är viktigt att andelen lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter ökar, speciellt om verksamheten låg på en miniminivå när första certifieringen erhöles.

Ökningen kan ske genom nya produkter eller att öka mängden av de lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter som verksamheten sen tidigare använt/serverat. Om andelen lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter redan är över 50% gäller att andelen från tidigare år inte minskar.

Ekologiska och rättvisemärkta livsmedel ska ha en godkänd nationell eller internationell märkning, t ex Luomu, Krav, EU-lövet eller Fair Trade. Märkningar med lägre kravnivå godkänns inte, såsom Rainforest Alliance och UTZ.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten de nya lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta produkter som börjat köpas in under året. Om nivån inte ökar bör verksamheten förklara orsaken till detta.

8.3 Minst ett alternativ av dryckeskategorin *läsk, juice, kaffe, te och mjölk* är lokalproducerat, ekologiskt och/eller rättvisemärkt. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten prioriterar lokalproducerade och/eller ekologiska drycker. Därför ska det finnas åtminstone ett lokalproducerat och/eller ekologiska alternativ inom dryckeskategori



läsk, juice, kaffe, te och mjölk. Som lokalt producerat anses åländska drycker. Ekologiska och rättvisemärkta drycker ska ha en godkänd nationell eller internationell märkning, t ex Luomu, Krav eller EU-lövet. Märkningar med lägre kravnivå godkänns inte, såsom Rainforest Alliance och UTZ.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp vilka lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta alternativ som finns för läsk, juice, kaffe, te och mjölk.

8.4 Minst ett alternativ vardera från följande dryckeskategori *vin, öl* och *cider/longdrink* är lokalproducerat, ekologiskt och/eller rättvisemärkt. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Om verksamheten har alkoholrättigheter, ska minst ett alternativ från varje följande dryckeskategori vara lokalproducerat, ekologiskt och/eller rättvisemärkt: vin, öl och cider/longdrink. Som lokalt producerat anses åländska produkter. Ekologiska och rättvisemärkta livsmedel ska ha en godkänd nationell eller internationell märkning. Om verksamheten har rätt att servera starkare alkoholhaltiga drycker rekommenderas att det även finns lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta varianter av dessa.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp vilka lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta alternativ som finns för vin, öl och cider/longdrink.

8.5 Trerätters vegetarisk meny.(O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Om verksamheten serverar trerätters, ska minst ett alternativ av förrätten, huvudrätten och efterrätten alltid vara vegetariska. Vilka rätter som är vegetariska ska tydligt framgå i menyn eller på buffén. Kriteriet gäller all mat som serveras både till gäster och personal. Det rekommenderas att verksamheten är uppmärksam på ursprung och produktionsmönster även vid inköp av vegetariska livsmedelsprodukter.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp de aktuella vegetariska för-, huvud- och efterrätterna på tex menyn. Dessutom kontrolleras hur vegetariska rätter märks ut i menyn och/eller på buffén.



8.6 Fisk, skaldjur eller kött från skyddade arter eller hotade bestånd används inte. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

De fiskarter, skaldjur samt det kött som serveras ska komma från hållbara bestånd. Fisk och skaldjur får inte heller vara fiskade genom speciellt miljöbelastande metoder, (t ex bottentrålning). För att uppfylla kriteriet kan verksamheten t ex servera lokalt fångad fisk från hållbara bestånd eller utgå från WWF:s fiskeguide och/eller servera MSC-märkt fisk och skaldjur. Verksamheten ska välja hållbart producerat kött. I första hand rekommenderas ekologiskt lokalproducerat, i andra hand lokalproducerat, i tredje hand ekologiskt finskt eller svenskt kött. Om vilt används ska det vara från välskötta bestånd som sköts och jagas hållbart.

Verksamheten ska, enligt finsk lagstiftning, redogöra för ursprunget på allt kött som serveras. Verksamheten ska även känna till och kunna redogöra för ursprunget för all fisk och alla skaldjursprodukter som serveras. Genom att enbart använda fisk, skaldjur och kött från hållbara bestånd främjas bevarandet av biologisk mångfald.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för sina principer för inköp av fisk, skaldjur och kött. Dessutom ska verksamheten redogöra för ursprunget på den fisk, de skaldjursprodukter och det kött som för tillfället serveras. Det kontrolleras att dessa kommer från hållbara bestånd.

8.7 Gästinformation om lokalproducerat, ekologiskt och/eller rättvisemärkt. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten märker ut vilka rätter/produkter som är lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta. Detta ska göras på menyn, vid buffén eller annars då det är lämpligt för att gästerna smidigt ska kunna ta del av informationen. Förkortningar, logon eller andra lättförståeliga alternativ kan användas så länge de är tydliga för gästerna. Det rekommenderas även starkt att verksamheten märker ut ursprunget för huvudingrediensen i alla rätter. Enligt finsk lagstiftning ska allt kött som serveras till gästerna vara märkt med sitt ursprung.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur information om lokalproducerade, ekologiska och rättvisemärkta produkter och rätter visas för gästerna. Verksamheten redogör för om det finns ett system för att märka ut ursprunget på huvudingrediensen i alla rätter.



8.8 Aktivt arbete för att minska matsvinn. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten jobbar aktivt för att minska matsvinnet och har en plan för arbetet. Planen kan t ex fokusera på:

- Kan mängden och typen av mat justeras?
- Kan maten förvaras och serveras på ett bättre sätt för att hålla längre?
- Kan flera/alla delar av livsmedlen användas i större utsträckning?
- Kan verksamheten övergå från buffé till portionsservering (ifall mat kastas av gäster)?
- Finns en uppmaning till gäster att inte fylla hela tallriken vid buffén?
- Kan tallrikar, uppläggningsfat- och bestick införskaffas i mindre storlek?
- Kan mindre portioner erbjudas till ett lägre pris?
- Kan överblivna livsmedel/mat återanvändas i andra rätter, doneras/säljas till rabatterat pris?

Det rekommenderas starkt att gästerna informeras och involveras i arbetet med att minska matsvinnet, t.ex. genom skyltar vid buffén eller att erbjudas att ta hem rester. All köks- och serveringspersonal ska vara välbekanta och aktivt involveras i arbetet. För att uppfylla kriteriet ska uppfyllas måste verksamheten ha vidtagit praktiska åtgärder för att minska matsvinnet under det gångna året.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för sitt arbete med att minska matsvinnet.

Verksamheten berättar bl a om vad man gjort under det senaste året och hur utfallet blivit.

Kontrollanten kontrollerar visuellt på vilket sätt verksamheten jobbar för minskat matsvinn.

8.9 Kranvatten serveras och erbjuds som standard. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Flaskvatten har en väldigt hög miljöpåverkan jämfört med kranvatten. Till följd av detta erbjuder verksamheten kranvatten som standard. Kranvatten åtminstone vara standard i restaurangen och konferensutrymmen. Om verksamheten erbjuder vatten i andra allmänna utrymmen, t.ex. vid receptionen eller i korridorer, rekommenderas det att även detta är kranvatten. Detsamma gäller gästrummen. Kranvatten ska även erbjudas som standard i personalmatsalen.

Verksamheten kan erbjuda "vanligt" eller kolsyrat kranvatten. Det rekommenderas att verksamheten informerar gästerna om den goda kvaliteten på kranvattnet samt att det är betydligt mindre miljöbelastande än flaskvatten. Informationen är speciellt viktig om verksamheten har många utländska gäster.

Om kvalitén på kranvattnet inte uppfyller myndigheternas krav är kriteriet inte tillämpligt. Kriteriet behöver inte heller uppfyllas om det finns defekter i smak, färg eller lukt i det lokala kranvattnet.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att kranvatten serveras/är tillgängligt för gästerna.

8.10 Veganskt mjölkalternativ erbjuds. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten erbjuder ett veganskt mjölkalternativ till kaffe/te. Kriteriet uppfylls om alternativet finns tillgängligt på begäran. Kriteriet gäller när kaffe/te serveras i restauranger, caféer, barer och konferensutrymmen, men behöver inte uppfyllas på gästrum.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att ett veganskt mjölkalternativ finns tillgängligt för gästerna (på begäran) i restauranger, caféer, barer och konferensutrymmen.

POÄNGKRITERIER

8.11 Mängden matavfall-och svinn registreras. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten registrerar mängden matavfall och mängden matsvinn för att reducera kostnaderna för verksamheten. Till matavfall räknas både oundvikligt matavfall (oätbarmat t.ex. skal, kaffesump och ben) och onödigt matavfall (ätbar mat t.ex. matrester och livsmedel som blivit dåliga). Till matsvinn räknas enbart det onödiga matavfallet, dvs. mat och livsmedel som kunde ha ätits upp men som slängts i stället.

Matavfallet/-svinnet kan göras på olika sätt beroende på verksamheten. Dessutom kan olika delar av matsvinnet registreras, t.ex. olika serveringsalternativ (buffé, meny osv), olika måltider (frukost, lunch, middag osv), olika delar av måltiderna (förrätt, huvudrätt, dessert osv), olika typer av mat (bröd, sallad, varm mat osv) eller inköpta råvaror som slängs.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur den registrerat matavfallet/-svinnet samt resultatet av registreringen.

8.12 Mindre användning och inköp av icke lokalproducerat och/eller ekologiskt kött. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten har under det senaste året betydligt minskat användningen av kött. Detta har antingen gjorts till förmån för vegetariska/veganska alternativ eller till förmån för lokalproducerat och/eller ekologiskt kött.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för en minskad användning av inköp och servering av kött som inte är lokalproducerat och/eller ekologiskt. Verksamheten redogör för vilka vegetariska/veganska alternativ eller vilket lokalproducerat/ekologiskt kött som man istället övergått till.



8.13 Minst 25 % av huvudrätterna är veganska eller vegetariska. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Minst 25% av huvudrätterna som erbjuds är alltid veganskt eller vegetariskt. Det rekommenderas att även förrätter uppfyller kravet i kriteriet. De veganska och vegetariska alternativen ska vara tydligt markerade i menyn eller på buffén. Markeringska ske genom att använda ikoner eller annan lättförståelig information.

Verksamheten uppmuntras till att kriteriet även gäller maten som serveras i personalutrymmen.

Det rekommenderas att verksamheten är uppmärksam på ursprung och produktionsmönster vid inköp av vegetariska livsmedelsprodukter.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att minst 25% av huvudrätterna på menyn är veganska eller vegetariska.

8.14 Trerätters vegansk meny. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Om verksamheten serverar trerätters, ska minst ett alternativ av förrätten, huvudrätten och efterrätten alltid vara veganska. Vilka rätter som är veganska ska tydligt framgå i menyn eller på buffén. Kriteriet gäller maten som serveras både till gäster och personal.

Det rekommenderas att verksamheten är uppmärksam på ursprung och produktionsmönster även vid inköp av vegetariska livsmedelsprodukter.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten upp de aktuella veganska för-, huvud- och efterrätterna på t ex menyn. Dessutom kontrolleras hur veganska rätter märks ut i menyn och/eller på buffén.

8.15 Minst 50% av inköpen av livsmedel och drycker är lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Minst 50% av inköpen av livsmedel och drycker under de senaste 12 månaderna är lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta. I första hand prioriteras lokalproducerade och ekologiska produkter. Som lokala livsmedel anses åländska produkter. Ekologiska och rättvisemärkta livsmedel ska ha en godkänd nationell eller internationell märkning, t ex Luomu, Krav, EU-lövet eller Fair Trade. Märkningarna med lägre kravnivå godkänns inte, såsom Rainforest Alliance och UTZ.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för att andelen lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkta livsmedel och drycker uppgår till minst 50% av totalen mätt i mängd eller kostnad.



8.16 Inköp av kött, fisk och skaldjur som är enbart lokalt producerade/fångade, ekologiska eller hållbarhetsmärkta. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten köper enbart kött, fisk och skaldjur som är lokalt producerade/fångade, ekologiska eller hållbarhetsmärkta.

Kött som inte är lokalproducerat ska vara ekologiskt (t ex KRAV eller EU-ekologiskt) eller ha annan hållbarhetsmärkning. Fisk och skaldjur som inte är lokalproducerade ska vara KRAV-märkta, EU-ekologiska, miljömärkta med MSC (för vildfångad fisk och skaldjur) eller ASC-märkta (för odlad fisk och skaldjur). Märkningar med liknande kravnivå godkänns inom kriteriet, men inte märkningar med lägre kravnivå.

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten intyga att 100% av de inköpta kött, fisk- och skaldjurprodukterna uppfyller kraven.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för de kött-, fisk- och skaldjursprodukter som köps in. För produkter som inte är lokala redogör verksamheten även för deras ekologiska, miljö- eller hållbarhetsmärkning. Kontrollanten kontrollerar det kött-, fisk- och skaldjursprodukter som verksamheten har vid tillfället för kontrollbesöket.

8.17 Under skördetiden finns minst en huvudrätt baserad på lokala vegetariska huvudingredienser. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten har under skördesäsongen (juni-september) minst en huvudrätt baserad på lokala grönsaker, frukter eller bär. För att kriteriet ska uppfyllas ska de lokala grönsakerna, frukterna och/eller bären ingå i rättens namn och utgöra minst hälften av den färdiga rätten. Rätten kan variera under skördeperioden beroende på vilka lokala råvaror som är tillgängliga. Det rekommenderas även starkt att verksamheten i övrigt serverar så stor andel lokalproducerade grönsaker, frukter och bär som möjligt. Kriteriet gäller inte för de verksamheter som inte serverar lunch och/eller middag.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin meny/sina menyer för skördesäsongen (juni-september). Kontrollanten försäkras sig om att åländska grönsaker, frukter och/eller bär utgör merparten av åtminstone en rätt på menyn.

8.18 Huvudingredienser i minst en lunchrätt är dagligen lokalproducerad/ekologiskt och/eller rättvisemärkt. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten serverar dagligen en lunchrätt vars huvudingredienser är lokalproducerad, ekologiskt och/eller rättvisemärkt. För att kriteriet ska uppfyllas ska de lokala, ekologiska och/eller



Green Key

rättvisemärkta ingredienserna ingå i rättens namn och utgöra minst hälften av den färdiga rätten.
Kriteriet gäller inte
verksamheter som inte serveras lunch och/eller middag.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten en sammanställning på lunchmenyer från de senaste 12 månaderna. Kontrollanten gör några stickprov för att försäkra sig om att verksamheten uppfyller kriteriet.

8.19 Huvudingredienser i minst en förrätt, huvudrätt och efterrätt är alltid lokalproducerat/ekologiskt och/eller rättvisemärkt. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten har alltid minst en förrätt, en huvudrätt och en efterrätt vars huvudingredienser är lokalproducerade, ekologiska och/eller rättvisemärkt. För att kriteriet ska uppfyllas ska de ingå i rätternas namn och utgöra minst hälften av den färdiga rätten.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten en sammanställning av menyerna från de senaste 12 månaderna. Kontrollanten gör några stickprov för att försäkra sig om att verksamheten uppfyller kriteriet.

9. Inomhusmiljö

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

9.1 Personalpolicy för rökning under arbetstid. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Om rökning är tillåtet för personalen, har verksamheten en personalpolicy för rökning under arbetstid. Policyn innehåller information om när och var personalen kan röka. Det är viktigt att det framgår att rökning inte får ske på ett sätt som påverkar icke-rökande gäster och personal. Personal som röker ska hänvisas till speciella områden där rökning är tillåtet i enlighet med gällande lagstiftning. Det rekommenderas starkt att verksamheten aktivt stöttar anställda att sluta röka.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin personalpolicy för rökning under arbetstid.

9.2 Vid nybyggnation/renovering hänsyn till miljövänliga produkter, material och metoder samt inomhusklimat. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten använder produkter, material och metoder som är skonsamma för miljön och hälsan vid nybyggnationer och renoveringar. Detta för att kontinuerligt förbättra inomhusmiljön och minska kemikalieanvändningen. Speciellt miljö- och hälsoskadliga kemikalier undviks i både färg och byggnadsmaterial. De nybyggnationer och renoveringar som skett under de senaste 12 månaderna räknas in i perioden.

Verksamheten utgår från lokala principer för hållbart byggande. Miljövänliga och naturliga produkter prioriteras speciellt vid användning av färg och andra kemikalier som är skadliga för hälsa och miljö. Återanvändning rekommenderas i så hög grad som möjligt. Miljömärkta produkter, material och metoder prioriteras. Om trä används kommer det från hållbara bestånd (t ex FSC-märkt) och/eller är lokalproducerat.

Rådande lagstiftning och förordningar fungerar alltid som yttersta ramen för byggandet.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten på vilket sätt hållbart byggande prioriterats isamband med eventuella nybyggnationer och renoveringar under de senaste 12 månaderna.

9.3 Om verksamheten har uteservering där det serveras mat, är åtminstone en avdelning rökfri. (O)

HH, SA, CHP, CC, R, A

Rökning förorsakar hälso- och trivselnackdelar även på uteserveringar, och flera gäster förutsätter att serveringsområden är helt rökfria. Det är speciellt viktigt att ta hänsyn till att det inte blir rök på uteservering med mat.

För att fylla det här kriteriet måste verksamheten reservera åtminstone en del av terrassen till rökfria gäster. Det rökfria området måste vara tydligt märkt och ligga på tillräckligt avstånd från zonen där rökning är tillåten. Om det serveras mat på terrassen är detta kriterium obligatoriskt.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin rökfria terrassen där det är tydligt märkt att rökning inte är tillåtet.

Om det inte serveras mat på verksamheten är detta en poänkkriterium.

POÄNGKRITERIER

9.4 Om verksamheten har uteservering där det inte serveras mat, är åtminstone en avdelning rökfri. (P)

HH, SA, CHP, CC, R, A

Rökning förorsakar hälso- och trivselnackdelar även på uteserveringar, och flera gäster förutsätter att serveringsområden är helt rökfria. Det är speciellt viktigt att ta hänsyn till att det inte blir rök på uteservering med mat.

För att fylla det här kriteriet måste verksamheten reservera åtminstone en del av terrassen till rökfria gäster. Det rökfria området måste vara tydligt märkt och ligga på tillräckligt avstånd från zonen där rökning är tillåten. Om det serveras mat på terrassen är detta kriterium obligatoriskt. Om det inte serveras mat på verksamheten är detta en poänkkriterium.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin rökfria terrassen där det är tydligt märkt att rökning inte är tillåtet.

9.5 Kvalitén på inomhusluften mäts och följs upp regelbundet. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Inomhusluftkvalitén på anläggningen mäts och följs upp regelbundet. Detta görs för att kontinuerligt kunna förbättra inomhusmiljön och välbefinnande för både gäster och personal.

Luftkvalitén kan mätas och följas upp på olika sätt, t ex som antalet luftbyten per timme, temperatur och fuktighet och/eller mängden radon, mögel, kväveoxider (NO_x), koldioxid (CO₂) och flyktiga organiska föreningar (VOC) i luften. De uppmätta värdena får inte överstiga de gränser som anges i nationella eller internationella standarder. Om gränsvärdena överskrids måste åtgärder vidtas för att uppfylla kraven. Exempel på åtgärder är t.ex. ökad ventilation, justering av ventilationssystemets inställningar eller installation av luftrenare. För att uppfylla kriteriet måste ett regelbundet uppföljningssystem (med övervakning minst en gång per år) vara installerat i minst två delar av anläggningen.

Vid kontrollbesöket uppvisas dokumentationen över resultaten av uppföljningen av kvalitén på inomhusluften. Verksamheten redogör även för eventuella åtgärder som vidtagits.

9.6 Lokala kulturinslag. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Lokala kulturinslag lyfts både i den dagliga verksamheten, genom inredningen och i samband med nybyggnationer och renoveringar. Detta kan t ex göras genom att verksamheten värdesätter och införlivar autentiska inslag av lokal traditionell och samtida kultur och historia.

Det rekommenderas att man utgår från lokala traditioner, kunskap och erfarenhet vid val av material och utsmyckning av lokalen. Gällande lagar och regler i samband med nybyggnation och renovering ska alltid följas, och det lokala samhällets immateriella rättigheter ska respekteras.

Vid kontrollbesöket redogör verksamheten för hur lokala kulturinslag lyfts både i den dagliga verksamheten, genom inredning och i samband med nybyggnationer och renoveringar.

9.7 Allergirum för besökare/tillåter husdjur i vissa gästrum (P)

Gäller för HH, SA, CHP

För att säkerställa besökares hälsa och välbefinnande har verksamheten allergirum. Det är viktigt att boendet för allergiker har icke-allergiframkallande material och rengöras med icke-allergiframkallande rengöringsmedel. Dessutom tillhandahålls alltid sängkläder och handdukar tvättade med icke-allergiframkallande tvättmedel. Fastigheten bör se till att husdjur aldrig tillåts i allergirum.

Alternativt kan verksamheten upplåta några av sina rum som tillåter husdjur. I dessa rum bör även icke-allergiframkallande produkter användas för all städning och tvätt.

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten ha en modell som säkerställer att åtminstone en del av boendet har rum för allergiker eller tillåter husdjur. Dessutom bör det säkerställas att rummen rengörs med icke-framkallande produkter samt att alla textilier tvättas med icke-allergiframkallande tvättmedel.

Vid kontrollbesöket ska verksamheten visa hur man säkerställer att inga husdjur är tillåtna i allergirum eller att vissa rum tillåter husdjur samt att icke-allergiframkallande produkter används.

10. GRÖNOMRÅDEN

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

10.1 Kemiska växtskydds, insektsbekämpnings- och gödningsmedel används endast när ekologisk produkt är otillgänglig. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan och hälsorisker orsakade av kemikalier använder verksamheten inte växtskyddsmedel, gödningsmedel eller insektsbekämpningsmedel på sina grönområden om det inte är nödvändigt.

Om gödningsmedel behövs rekommenderar vi organiska eller naturliga alternativ såsom kompost/andra jordbättringsmedel. Om kemiska gödselmedel måste användas måste dosering, användning och tidpunkt ske i enlighet med officiella riktlinjer.

Istället för växtskyddsmedel rekommenderar vi mekanisk ogräsbekämpning, inbränning eller kokande vatten. Endast om ett ekologiskt alternativ inte finns tillgängligt kan verksamheten använda växtskyddsmedel. Kemikalierna som används får inte innehålla kemiska ingredienser som är förbjudna eller som ska dras från marknaden inom EU. Endast bruksfärdiga lösningar ska användas



Green Key

om inte personen som späder dem fått lämplig utbildning. Kemiska växtskyddsmedel och bekämpningsmedel bör förvaras som farligt avfall.

Insekticider och bekämpningsmedel får inte vara skadliga för vattenmiljön, däggdjur eller människor och deras doserings- och användningsanvisningar måste följas noggrant.

Detta kriterium måste också uppfyllas när skötseln av grönområdena är på ansvaret av en extern tjänsteleverantör.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en lista över växtskydds-, gödnings- och bekämpningsmedel som används i grönområdena. Rätt dosering och användningssätt för ämnena ska också anges i listan. Verksamheten ska se till att de bekämpningsmedel som används inte innehåller ämnen som är förbjudna på marknaden inom EU. Om skötseln av grönområden läggs ut på entreprenad ska tjänsteleverantören presentera sin skriftliga policy för användning av växtskydds-, gödnings- och bekämpningsmedel.

10.2 Gräsklippare är eldrivna, manuellt manövrerade eller miljömärkta. (O/P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Om anläggningens gräsmatta har en yta på mindre än 4 000 m² ska gräsklippare som införskaffats under de senaste 12 månaderna vara energieffektiva, tystgående och ha lågautsläpp. Gräsklipparna måste antingen vara eldrivna, manuellt manövrerade och använda 100 % förnybart bränsle eller ha en miljömärkning.

Om anläggningen har en gräsmatta med en yta på mer än 4000 m² eller grönområden som sköts av en extern tjänsteleverantör, är detta kriterium ett valfritt poängkriterium.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument på de gräsklippare som införskaffats under de senaste 12 månaderna och deras miljövänlighet.

10.3 Vattenbesparande metoder används för att bevattna trädgård och blommor. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten bör ha en metod för att minimera vattenmängden som krävs för att bevattna grönområden. Till exempel kan grönområden bevattnas på morgonen, kvällen eller natten, eller med hjälp av ett droppbevattningssystem installerat vid rötterna av rabatterna.

Uppsamlat regnvatten, förbehandlat spillvatten eller annat dagvatten som samlats upp från området kan också användas. Verksamheten kan också välja växter som kräver mindre bevattningsvatten eller plantera de växter som kräver mycket vatten på en mer skuggig plats där avdunstningen är mindre.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin skriftliga handlingsplan för bevattning av grönområden. Om möjligt kan man vid kontrollbesöket kontrollera att bevattningen sker enligt verksamhetens plan.



10.4 Åtgärder för att främja biologisk mångfald i sitt område. (O/P)

Gäller för HH, CHP, SA (O) CC, R, A (P)

För att skydda och öka den biologiska mångfalden genomför verksamheten åtgärder som tar tillvara på den biologiska mångfalden i det egna området eller i dess omedelbara närhet.

Exempel på åtgärder som gynnar biologisk mångfald är:

- Återplantera och förvilda grönområden (t.ex tidigare varit en gräsmatta)
- Etablera och underhåll av grönområden för pollinatörer (tex. anlägga blomsteräng, plantera träd, buskar och växter som gynnar pollinatörer)
- Plantering och underhåll av gröna tak och/eller gröna väggar
- Plantering av inhemska arter i trädgård, på gröna tak/väggar och andra utomhusområden
- Förbättring av livs- och boendemiljöer för lokala djurarter (t ex placering av fågelholk, insektshotell bikupor, löv- och rishögar)
- Skydd och bevarande av lokala arters livsmiljöer (land- och vattenmiljöer) i området eller dess närhet (t ex restaurering av forsar och myrar, installation av fisktrappor)
- Minimering av ljud- och ljusföroreningar i delar där det finns djurliv.
- Bevarande av ruttnande träd i terrängen
- Etablering, restaurering eller underhåll av ängar, torrängar och traditionella biotoper
- Utvärdering av extern expert hur den biologiska mångfalden påverkas innan nya byggprojekt påbörjas
- Etablering av lokala naturvårdsområden

De åtgärder som vidtas ska aktivt skydda eller stödja lokala (inhemska /områdesspecifika / sällsynta) växt- och djurarter. För att uppfylla kriteriet måste en praktisk åtgärd till förmån för biologisk mångfald genomföras årligen.

Kriteriet gäller även för verksamheter där skötseln av grönområden är en extern tjänsteleverantörens ansvar.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en policy eller handlingsplan för bevarandet av inhemska arter. Vid kontrollbesöket undersöks vilka praktiska åtgärder som vidtagits för områdets biodiversitet under det senaste året.

10.5 Utomhusområden är fria från skräp. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Det ska finnas tillräckligt med sopkärl och askkoppar på området för att förhindra nedskräpning av miljön. Kärlen bör placeras på platser där kunder rör sig eller äter ofta, eller där mat säljs.

Verksamheten ska hålla utomhusområden städade genom att regelbundet plocka upp skräp från området och dess omedelbara närhet. Särskild uppmärksamhet bör ägnas åt insamlingen av plastskräp och cigarettfimpar. Vi rekommenderar starkt att papperskorgar på utomhusområden förses med lock för att förhindra att fåglar och djur kommer in i soporna.



Green Key

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en underhållsplan för att säkerställa städning av utomhusområden. Vid kontrollbesöket kontrolleras visuellt att det finns tillräckligt med sopkorgar och askkoppar i området och att området är städat.



10.6 Minst 10 % av anläggningens totala grönområde är fri yta. (0)

Gäller för CHP

För att öka komforten samt skydda den biologiska mångfalden och absorptionen av regnvatten i marken ska minst 10 % av anläggningens grönområde vara fri yta (utanför vägar, byggnader, campingplatser och parkeringsplatser). Vi rekommenderar starkt att det fria utrymmet är obebyggt och obelagt och så naturligt som möjligt.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en planritning över sitt grönområde som visar att det finns minst 10 % fri yta. Vid ett kontrollbesök kontrolleras visuellt att de grönytor som reserverats för campingbruk överensstämmer med den presenterade planlösningen.

10.7 Aktivt strävande att förhindra uppkomsten av nya stigar på området samt bekämpa terrängerosion orsakad av trafik/fotgängare. (O/P)

Gäller för CHP (O) HH, SA, R, CC (P)

Bildandet av nya stigar och körvägar orsakar terrängslitage och påskyndar jorderosion. För att förhindra erosion strävar platsen efter att utforma rutter som tillgodoser behoven hos människorna som rör sig i området och förhindra att det bildas nya stigar/leder i dess område, t ex genom stängsel, utplacering av hinder, planteringar eller andra trafikbegränsande konstruktioner i sina grönområden.

Om stigar/uppfarter redan har anlagts i området kan deras breddning begränsas, till exempel genom att lägga till grövre jord på ytan eller fodra dem med stenar, träbitar eller andra naturmaterial. För att uppfylla detta kriterium måste platsen ha försökt begränsa bildandet av nya stigar/leder i sitt område under de senaste 12 månaderna.

Vid kontrollbesöket ska verksamheten presentera vilka konkreta åtgärder den vidtagit för att begränsa bildandet av nya stigar/leder och för att bekämpa terrängerosion orsakad av trafik/fotgängare under de senaste 12 månaderna.

POÄNGKRITERIER

10.8 Plantering av lokala/inhemska växter eller kulturväxter. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att skydda den biologiska mångfalden och bekämpa främmande arters inverkan på det lokala ekosystemet ska anläggningen endast plantera lokala, inhemska eller kulturväxter i sitt grönområde. Det är viktigt att personalen som har ansvaret för att sköta grönområdena har fått utbildning och information om de inhemska växtarterna som planteras i området och förstår deras betydelse för den biologiska mångfalden.

Detta kriterium gäller även för situationer där skötseln av grönområdena ansvaras av en extern tjänsteleverantör.



Green Key

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en skötselplan för sina grönområden där det framgår att de växter som ska planteras uppfyller kriteriet.



10.9 Bekämpning av aktivt invasiva främmande arter. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Invasiva främmande arter hotar den biologiska mångfalden på många platser och undertrycker/förskjuter långsammare växande inhemska djurarter. Det är därför viktigt att verksamheten bekämpar invasiva arter inom sitt område och i dess omedelbara närhet.

Personalen som ansvarar för områdets grönområden ska också identifiera de viktigaste invasiva arterna och veta hur man bekämpar dem. (för mer information på svenska tex. vieraslajit.fi). För att uppfylla kriteriet måste verksamheten ha genomfört ett projekt relaterat till bekämpning av minst en främmande art på dess territorium eller i dess omedelbara närhet under de senaste 12 månaderna.

Bekämpning av främmande arter bör ske på ett sätt som inte hotar övriga organismer.

Vid kontrollbesöket ska verksamheten presentera de medel med vilka den kontrollerar invasiva arter i eller inom dess omedelbara närhet, och minst ett konkret projekt som genomförts under de senaste 12 månaderna.

10.10 Egen bär- eller fruktträdgård eller ört- eller grönsaksträdgård. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan från sin verksamhet har anläggningen en egen bär- eller fruktträdgård, eller ört- eller grönsaksland i sitt område eller i dess omedelbara närhet vars produkter erbjuds till sina kunder.

För att uppfylla kriteriet måste trädgården vara permanent. Produkterna från trädgården bör erbjudas till gästerna antingen som mat, dryck, till försäljning eller som en del av en upplevelse som tex. gästerna erbjuds att delta i skörden eller studiebesök från lokalt dagis eller skola.

Samma principer för användning av konstgödsel, växtskyddsmedel, bekämpningsmedel och bevattningsmetoder ska följas inom skötseln av trädgården som för anläggningens övriga grönområden.

Användning av odlade bär, frukt, ört eller grönsaker ska följa gällande lagar och förordningar.

Detta kriterium gäller inte områden på anläggningen som används för kommersiell odling och vars avkastning utgör en betydande del av verksamhetens omsättning (tex grönsaksträdgårdar, bärodlingar och växthus).

Vid kontrollbesöket kontrolleras att det finns en trädgård i områdets omedelbara närhet och på vilka sätt produkterna erbjuds till kunderna.



10.11 Kompost för trädgårdsavfall som används till jordförbättring, odling eller fyllnadsjord. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska behovet av avfallstransporter ska anläggningen kompostera sitt trädgårdsavfall. Komposten används på gården eller i trädgården som jordförbättringsmedel eller återfyllning. Matavfall får inte läggas i komposten för trädgårdsavfall om den inte har täckts över för att förhindra skadedjur i komposten.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att det finns en trädgårdskompost i drift på anläggningen.

11. SAMHÄLLSANSVAR

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

11.1 Verksamheten följer alla relevanta internationella, nationella och lokala överenskommelser, lagar och förordningar som rör miljö, hälsa, säkerhet och arbete. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten försäkras att de fastighets-, mark- och vattenrättigheter som står under dess kontroll är lagligt förvärvade och att de respekterar rättigheterna för lokala samhällen och ursprungsbefolkningar.

Verksamheten försäkras att alla dess aktiviteter relaterade till miljö, hälsa, säkerhet och arbete följer internationella, nationella och lokala överenskommelser, lagstiftning och andra regler. Verksamheten försäkras att den respekterar det lokala samhällets rättigheter och normer.

Gällande miljökrav ska platsen uppfylla minst följande villkor:

- De aktiviteter som är kopplade till anläggningens verksamhet har inte betydande negativa effekter på miljöns ekosystem och djurliv. Eventuella störningar i ekosystem minimeras, återställs och kompenseras genom att medel riktas mot naturvård. Verksamheten ska drivas i enlighet med nationell lagstiftning samt lokala föreskrifter och den ska minimera buller- och ljusföroreningar, avrinning och erosion, användning av ozonnedbrytande föreningar samt luft-, vatten- och markföroreningar.
- Om anläggningen är belägen i eller nära ett skyddat eller känsligt område bör man vara medveten om och följa tillämplade lagar och förordningar.

Gällande arbetskraft måste verksamheten uppfylla minst följande villkor:

- Alla anställda får ett arbetskontrakt som anger anställningsförhållandets villkor, inklusive information om arbetstid och lön.
- Alla anställda får en minimilön.

- Ingen anställd debiteras en deposition före arbetet inleds samt vid anställningens upphörande erhåller alla anställda sina fordringar.
- Alla anställda kommer att få skriftliga instruktioner om verksamhetens interna regler och policys och ett skriftligt tillvägagångssätt för att framföra klagomål och bekymmer.
- Alla arbetstagare under 18 år följer nationella bestämmelser samt FN:s konvention om barnets rättigheter och ILO:s konventioner 138/182.
- Alla anställda får en rättvis behandling utan diskriminering när det gäller rekrytering, anställning i allmänhet, utbildning och befordran.
- Alla anställda arbetar i en säker och trygg arbetsmiljö.
- Alla anställda erbjuds möjlighet att utbilda sig, få erfarenhet och utvecklas.
- Alla anställda kan ge feedback om sina arbetsvillkor (t ex genom bedömningar, medarbetarundersökningar o s v).
- Arbetsgivaren behåller en kopia av all löneutbetalning och för register över arbetstimmar och övertid.

Gällande hälso- och säkerhetskrav ska verksamheten uppfylla minst följande villkor:

- Alla anställda får information och utbildning om hälso- och säkerhetskrav.
- Alla anställda har tillgång till skriftliga hälso- och säkerhetspolicys och planer.
- Alla kunder har tillgång till skriftlig information om verksamhetens säkerhet.

För att uppfylla kraven i enlighet med lokalsamhällets rättigheter och standarder måste verksamheten uppfylla åtminstone följande villkor:

- Verksamheten påverkar inte lokalsamhällets försörjning, användning av mark- och vattenskydd, transportförbindelser eller bostäder och orsakar inte motvillig omflyttning av invånare.
- Verksamheten äventyrar inte tillgången på mat-, vatten- och energitjänster eller hälso- och avfallshanteringstjänster i angränsande samhällen.
- Driften av platsen hindrar inte lokalbefolkningen från tillgång till lokala platser av historisk, arkeologisk, kulturell eller andlig betydelse.
- Markanvändning till byggnader och infrastruktur ska ta hänsyn till geografisk plats och följa den lokala generalplanen och kraven för skyddade områden eller kulturarvsområden. Kapaciteten och integriteten hos natur- och kulturarvmiljöer beaktas utifrån placering, planering, konsekvensanalys och utifrån markrättigheter och upphandling av mark.
- Verksamheten studerar och följer lokala utvecklingsregler och arkitektoniska riktlinjer.

Vid kontrollbesöket ska verksamheten presentera ett skriftligt uttalande som uppger att den följer alla relevanta internationella, nationella och lokala överenskommelser, lagar och förordningar om miljö, hälsa, säkerhet och arbete, och att den respekterar lokalsamhällets rättigheter och standarder.



11.2 Anställda, praktikanter och volontärer har olycksfallsförsäkring. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten ser till att anställda, praktikanter och volontärer har en olycksfallsförsäkring för arbetet.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur detta kriterium uppfylls.

11.3 Växter, djur eller historiska och arkeologiska föremål får inte säljas, bytas ut eller visas utöver vad som är tillåtet enligt lag. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att öka kundernas medvetenhet om verksamhetens sociala ansvar, och för att stödja miljömässig hållbarhet genom att skydda växt- och djurarter listade som hotade arter i CITES (Convention on International Trade in Endangered Species), kommer webbplatsen inte att samla in, sälja, handla med eller visa upp dessa.

Vilda djurarter får inte förvärfvas, födas upp eller hållas i fångenskap, förutom för korrekt reglerade och godkända verksamheter för vilka platsen har lämpliga faciliteter för att ta hand om djuren.

Inkvartering, skötsel och hantering av vilda samt tamdjur ska uppfylla alla djurskyddskrav. Evenemang som anordnas av platsen där det är möjligt att möta fritt vandrande vilda djur utan att störa dem är tillåtna. De måste genomföras på ett ansvarsfullt sätt för att undvika negativa effekter på vilda djur. För att skydda historiska och arkeologiska föremål säljer, byter eller visar verksamheten inte heller sådana föremål. Verksamheten säljer, handlar med eller visar växter och djur och/eller historiska och arkeologiska föremål endast om det är tillåtet enligt lokal, nationell samt internationell lag.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokumentation som visar hur den går till väga för att säkerställa att hotade djur- och växtarter och historiska eller arkeologiska föremål inte säljs, handlas eller visas på platsen. Om verksamheten säljer produkter som omfattas av detta kriterium måste den ha ett uttalande från de nationella myndigheterna eller annat dokument som tillåter den att sälja, handla med eller presentera produkterna. Vid kontrollbesöket kontrolleras att inga olämpliga föremål finns till försäljning eller utställning.

11.4 Underleverantör följer lagstiftning om arbetstagares rättigheter. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten ska uppmärksamma arrangemangen för arbetstid, övertidsersättning, semester och fritid, sjukersättning o s v för anställda som arbetar hos underleverantörerna. Både i sin underentreprenad och i praktiken säkerställer verksamheten att lagstiftningen om arbetstagares rättigheter följs.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin ansvarsplan och verksamhetsmodell för uppföljning av att kriteriet uppfylls.

11.5 Skötsel av djur i enlighet med fem djurskyddsprinciper. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att främja djurens välbefinnande inom turismsektorn och för att skydda den biologiska mångfalden lokalt följer verksamheten riktlinjer för djurskydd. För att bedöma djurens välbefinnande i verksamhetens lokaler måste man följa ABTA:s (The Travel Association) riktlinjer "Global Welfare Guidance for Animals in Tourism" som baseras på fem frihetsprinciper:

- Bra matning: ingen långvarig hunger eller törst.
- Bra viloplats: komfort och lämplig temperatur
- God hälsa: inga skador, sjukdomar eller smärta orsakade av olämplig behandling.
- Artspecifikt beteende: social interaktion, naturligt beteende, gott mänskligt beteende och djurrelation, positivt humör.
- Skydd mot rädsla och ångest: inga tydliga tecken på rädsla/ångest/apati, möjlighet att vara enskild/i skydd.

Dessutom ska verksamheten se till att inga vilda djur hålls på platsen.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten att de följer att ovanstående djurskyddsprinciper. Till exempel har verksamheten lagt till i sin ansvarspolicy och antagit en verksamhetsmodell för vård och behandling av djur.

POÄNGKRITERIER

11.6 Inga arrangemang med djur. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att säkerställa djurens välbefinnande ska verksamheten inte vara värd för ett program som använder djur. Det gäller även fotografering där djur hålls bundna åt kunder.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sina programerbjudanden för sina kunder och kontrollanten verifierar att programmen inte inkluderar föreställningar som använder djur.

11.7 Personalutbildning i inkluderingsaspekter. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att öka turistbranschens förståelse för inkludering har verksamhetens personal fått utbildning. Utbildningen ska nå alla anställda som arbetar inom kundservice, marknadsföring och produkt-/tjänst design. Syftet med utbildningen är att förbättra personalens förståelse för aspekterna av delaktighet och förbättra hänsynen till delaktighet på platsen gällande tjänsternas användbarhet och tillgänglighet, samt bemötande av kunder från olika bakgrunder.

Utbildningen kan till exempel uppmärksamma hur kunder behandlas lika oavsett färg, ålder, kön eller ras.



Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten den utbildning personalen fått under de senaste 12 månaderna samt hur delaktighet har beaktats i hållbarhetsplanen och den praktiska verksamheten.

11.8 Tillgänglighet för personer med nedsatt rörlighet och information om verksamhetens tillgänglighet. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att tillåta tillträde för medarbetare och kunder med nedsatt rörlighet (rullstol eller annan fysisk funktionsnedsättning) måste verksamheten vara tillgänglig.

Tillgänglighet gäller allmänna utrymmen såsom entré och reception, mötesrum, restaurang, allmänna sanitära anläggningar, simbassänger osv. Det rekommenderas att anläggningen erbjuder rum, inklusive badrum, för personer med funktionsnedsättning samt att anläggningen godkänns av nationella/lokala handikapporganisationer.

I vissa specifika fall kan platsen ha beviljats dispens av myndigheterna att inte ge tillträde till gamla eller historiska byggnader för personer med nedsatt rörlighet, till exempel för rullstolsburna, och i dessa fall kan detta kriterium inte tillämpas.

Tillgänglighet ska tydligt kommuniceras till kunder, personal och andra besökare. Genom att kommunicera om tillgänglighet och nivån på dess implementering vet besökare hur de ska förbereda sig och således undvika onödiga transporter.

Vid kontrollbesöket visar anläggningen tillgängligheten för personer med nedsatt rörlighet och berättar om sina rutiner för kunder med nedsatt rörlighet och hur man kommunicerar om detta på sin hemsida och i sina lokaler.

11.9 Hänsyn till personer med nedsatt sensorisk förmåga i planering av lokaler, produkter eller tjänster. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten har tagit hänsyn till personer med nedsatt sensorisk förmåga i planeringen av sin lokala produkter eller tjänster och tar hänsyn till behoven hos kunder med sensoriska funktionsnedsättningar.

Det kan vara tex. en sensorisk karta över anläggningens lokaler på hemsidan eller att restaurangen har en meny med bilder på all mat som finns att tillgå.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur sensoriska nedsättningar har tagits i beaktande.



11.10 Lika behandling vid rekrytering av kvinnor och lokala minoriteter. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att främja likabehandling och rättigheter för människor och för att öka medvetenheten om företagets hållbarhetspolicy anställer företaget personal för alla befattningar utan diskriminering på ålder, ras, kön, religion, funktionshinder, socioekonomisk status osv.

Vi rekommenderar att även detta tas med i verksamhetens hållbarhetsplan. För att stödja lokalsamhället ger verksamheten lokala invånare (och lokala minoriteter i synnerhet) lika möjligheter att arbeta i alla positioner, inklusive chefspositioner, så att alla ges utbildning och, där det är möjligt, karriärmöjligheter. Vi rekommenderar att verksamheten inkluderar detta även i sin hållbarhetsplan.

Vid kontrollbesöket visar verksamheten genom lämplig dokumentation, såsom dess hållbarhetsplan, hur den säkerställer likabehandling av kvinnor och lokala minoriteter vid rekrytering.

11.11 Praktikmöjligheter och/eller deltid/flexibla arbetsarrangemang för långtidsarbetslösa eller arbetssökande. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten erbjuder praktikplatser och/eller deltid/flexibla arbetsarrangemang för långtidsarbetslösa eller arbetssökande som har svårt att hitta sysselsättning. För att uppfylla detta kriterium måste verksamheten ha tillhandahållit en praktikplats eller ett arbete på minst 3 månader för långtidsarbetslösa under det senaste året.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur detta kriterium har implementerats.

11.12 Stöder aktivt minst två projekt som främjar miljömässig eller social utveckling. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att främja hållbar utveckling och öka kundernas medvetenhet stödjer verksamheten aktivt miljöåtgärder eller social utveckling för lokalsamhället (inklusive utbildning, hälsa, avfallshantering, infrastruktur o s v).

Åtgärderna rekommenderas att fokusera på närområdet, men kan även stödja projekt i andra geografiska områden. Till exempel kan verksamheten fokusera på följande aktiviteter:

- Plantering av träd
- Etablering eller återställning av grönområden
- Projekt för bevarande av biologisk mångfald. Dessa kan vara t ex vatten- eller havsområden, naturliga korridorer eller återställande av öppna naturområden (t ex olika typer av ängar)



- Skydd av känsliga kulturmarker
- Projekt som förhindrar klimatförändringar
- Friluftaktiviteter (skapande av miljövänliga båtplatser, naturstigar o s v) för allmänheten
- Samarbete med skolor eller andra miljö- eller utbildnings samfund
- Samarbete med människor med särskilda behov (sårbara eller ekonomiskt utsatta grupper)
- Åtgärder för att främja social rättvisa och lika rättigheter
- Förbättring av tillgång till grundläggande mat, vatten, energi och hälso- och avfallstjänster
- Tillhandahållning av mötes- eller evenemangsutrymmen för lokalsamhällen, såsom skolor eller medborgarorganisationer, gratis eller med rabatterat pris
- Stöd för infrastrukturprojekt (t ex vattenhållning)

Green Key uppmuntrar verksamheten att stödja åtgärder relaterade till främjande av biologisk mångfald eller naturvård (t ex plantering av träd, etablering eller återställning av grönområden eller ekologiska korridorer såsom ängar).

Verksamheten uppmuntras även att tillåta sina anställda att frivilligt lägga ner sin tid och kompetens för dessa aktiviteter och initiativ inom normal arbetstid, samt att föra ett register över de timmar de lägger ner på volontärbete. För att uppfylla detta kriterium måste verksamheten aktivt stödja minst två åtgärder/initiativ.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument som visar att den aktivt har stöttat minst två miljö- eller sociala samhällsutveckling aktiviteter under de senaste 12 månaderna.

11.13 Lokala småföretag erbjuds sälja hållbart tillverkade produkter med anknytning till områdets natur, historia eller kultur. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att stödja lokal sociokulturell och ekonomisk utveckling erbjuder verksamheten lokala småföretag möjligheten att sälja sina hållbart tillverkade produkter baserade på områdets natur, historia eller kultur. Man kan t ex ha en liten butik eller avdelning i anläggningens lokaler. Alternativt kan verksamheten köpa och erbjuda sina kunder dessa lokala produkter. Produkter ska tillverkas lokalt och hållbart utifrån områdets natur, historia eller kultur.

Vid kontrollbesöket kontrolleras att produkter från lokala småföretag finns till försäljning.

11.14 En hållbar upphandlingspolicy. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

Verksamheten utvecklar och godkänner en hållbar inköbspolicy som täcker hela leveranskedjan. Målet med upphandlingspolicyen är att gynna miljövänliga och socialt hållbara leverantörer och produkter samt att minimera resursanvändning, uppkomst av avfall och onödiga transporter.

Policyn för hållbara inköp omfattar investeringsverksamhet, livsmedel, byggmaterial, förbrukningsvaror och tjänster. Syftet med en hållbar upphandlingspolicy är att säkerställa en gemensam förståelse för hållbar upphandling och att beskriva de generella kraven för hållbar upphandling, som platsens personal ska följa vid all upphandling av varor och



tjänster direkt från leverantörer till anläggningen. Policyn ska inkludera både miljöhänsyn och social hållbarhet.

Verksamhetens policy för hållbara inköp uppdateras vanligtvis minst vart tredje år. Om verksamheten ingår i en internationell eller nationell kedja kan kedjan utveckla en hållbar inköspolicy och tillhandahålla den till andra verksamheter inom samma kedja. När en hållbar upphandlingspolicy har fastställts ska hela personalen informeras om den och dess innehåll.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten sin hållbara upphandlingspolicy som är högst tre år gammal. Verksamheten bör också ange hur personalen informeras om upphandlingspolicyn.

11.15 Insamlande användbara varor doneras till välgörenhet. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska sitt miljöavtryck genom återvinning samlar verksamheten in material/varor som verksamheten inte längre använder till välgörenhetsorganisationer som kan använda eller sälja dem vidare.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument som visar att obehövt material/varor har donerats till välgörenhetsorganisationer under de senaste 12 månaderna.

12. REKREATION

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

12.1 Information om närliggande parker/naturreservat till kund. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

I sitt hållbarhetsarbete ska verksamheten uppmuntra sina kunder att ta del i miljövänliga aktiviteter och erbjuda information om närliggande parker och andra grönområden samt natur- och naturskyddsområden.

Beroende på destinationens läge kan information ges om naturmiljö, lokal kultur och traditioner samt om besökarnas ansvarsfulla beteende. (se även kriterium 12.4.)

Att dela information om områdets natur- och grönområden kommer att öka gästernas medvetenhet, men också att hjälpa dem att välja trivselhöjande aktiviteter. Gästerna kan uppmuntras att promenera, cykla, paddla, gå på fågelskådning och picknickutflykter eller utomhusträning.

För att undvika nackdelarna med turism och för att säkerställa fördelarna för lokalsamhället bör informationen innehålla vägledning om internationellt accepterad god praxis och allemansrätt. Det gäller särskilt naturområden, lokalsamhället och kulturhistoriska platser. Områdets biologiska mångfald får inte äventyras och verksamheten måste främja dess skydd.

Information kan delas i reception, på anslagstavlor, på tv-skärmar i allmänna utrymmen, i mötes- eller gästutrymmen, till exempel i en pärm på rummet eller på verksamhetens egenhemsida eller i en app. Även om informationen riktar sig till kunder rekommenderar vi att den även är tillgänglig för personalen.

Vid kontrollbesöket kontrolleras den information som verksamheten ger sina kunder om närliggande parker, natur- och naturskyddsområden samt historiska eller kulturhistoriska platser. Informationen som tillhandahålls bör innehålla vägledning om hållbart beteende. Informationen ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå.

12.2 Information om uthyrning/utlåning av miljövänliga transportmedel. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, A

För att uppmuntra sina kunder att förflytta sig på ett miljövänligt sätt ger verksamheten information om närmaste plats där cyklar eller andra transportmedel kan hyras/lånas.

Information kan tillhandahållas till exempel i reception, på anslagstavlor, tv-skärmar eller i pärmar på rummet. Även om informationen i första hand är till för kunder, uppmuntras verksamheten också att kommunicera detta till sin personal. Om platsen är belägen i ett område där cykling eller annan typ av fysisk rörelse inte är trygg på grund av förhållanden behöver detta kriterium inte uppfyllas.

Vid kontrollbesöket kontrolleras vilken information som finns tillgänglig för kunder om hyrcyklar / andra transportmedel. Informationen ska vara korrekt, tydlig och lätt att förstå.

POÄNGKRITERIER

12.3 Erbjuder cyklar och andra miljövänliga transportmedel. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, A

Verksamheten erbjuder miljövänliga transportmedel för sina kunder (att hyra eller låna). Det kan vara cyklar, roddbåtar, sparkcyklar, rullskridskor, sparkstöttingar o s v. Gästerna får information om dessa i reception eller på tv-skärmar i gästrum.

Vid kontrollbesöket säkerställs att cyklar/andra transportmedel finns tillgängliga för kunder.

12.4 Information om hållbart/ansvarsfullt beteende i området. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att skydda den lokala biologiska mångfalden, kulturen och det lokala samhällets och djurens välbefinnande ger verksamheten sina kunder information om hållbart beteende under sina besök.



Detta kan till exempel inkludera:

- Vägledning för den ansvariga resenären, särskilt när det gäller besök i naturmiljöer eller kulturellt och/eller historiskt betydelsefulla, sårbara platser. Information kan ges om till exempel rekommenderad klädsel, allemansrätt, öppettider/säsong eller områden där tillträdet är begränsat under vissa perioder av året.
- Information om närliggande Blue Flag-stränder och gästhamnar
- Information om ansvarsfulla turistdestinationer och researrangörer (t.ex. STF-destinationer)
- Information om hur programleverantörer ger omsorg för djurens välbefinnande och rättigheter (t.ex. ABTA:s Global Welfare Guidance for Animals in Tourism eller kriterium 11.5).
- Information om hur besökare bör agera när de möter frigående vilda djur. Målet med riktlinjerna bör vara att djuren inte störs, att deras bestånds livskraft inte hotas och att de inte behöver ändra sitt naturliga beteende.
- Information om vilka souvenirer som inte bör köpas (varor av t ex utrotningshotade arter)
- Information om restauranger/cafées som har förbundet sig till en ansvarsfull verksamhet (t ex ekologiska-, Fair Trade- eller lokalproducerade matdestinationer eller STF-destinationer)
- Information om hur besökare inte stör lokalsamhället, t ex begränsa volymen i tätorter.
- Information om metoder att minska mängden avfall som genereras, t ex genom ett pantflasksystem, dricksvattenkällor eller miljökassar.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten hur den informerar sina kunder om hållbart beteende i sitt område. Informationen ska vara synlig/tillgänglig för kunder utan specifik begäran och måste omfatta minst två sätt att agera hållbart på.

12.5 Aktiviteter relation till natur och miljö i området. (O)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att öka sina kunders medvetenhet om hållbar utveckling och miljöns tillstånd ska verksamheten erbjuda en möjlighet att delta i program, events eller aktiviteter i eller nära området. Evenemangen ska möjliggöra ett nytt lärande om naturen, miljön och om en hållbar livsstil, till exempel:

- Anordna olika temadagar (t.ex. Earth Hour, World Environment Day, Earth Day) och uppmuntra kunderna att delta.
- Guidade naturturer i området.
- Engagemang av kunder i att främja naturmiljöns välbefinnande, upprätthålla grönområden genom plantering eller talkoarbete.
- Anordna hållbara evenemang i samarbete med lokala verksamheter, t ex en skola/ dagis.
- Engagemang av kunder i skräplockningskampanjer eller andra aktiviteter mot föroreningar
- Främjande av bilfria transportsätt.
- Deltagande i skörd samt bär- eller svamplockning.

Verksamheten ska säkerställa att de aktiviteter som erbjuds bedrivs på ett hållbart sätt och följer gällande lagar, förordningar och tar hänsyn till allas rättigheter. Kundmedverkan måste vara aktiv och innefatta att alla gör sin egen grej. Personalen bör också uppmuntras att delta i de program/aktiviteter som erbjuds.



Green Key

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten genom bilder, informationsmaterial o s v vilka miljömedvetenhetshöjande program, evenemang eller aktiviteter som kunder har erbjudits under senaste 12 månaderna och vad som planeras för det kommande året.

12.6 Tillgängliga vandrings och andra naturaktiviteter. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, A

Verksamheten ger sina kunder information om naturvandringar eller andra naturaktiviteter i området. Informationen kan tillhandahållas i broschyrer, webbsidor etc.

Vid kontrollbesöket undersöks vilken information som lämnas till kunder.

13. ADMINISTRATION

OBLIGATORISKA BASKRITERIER

13.1 Företag som erbjuder tjänster vid verksamheten (t ex frisör, uthyrare av utrustning/spa) ska informeras om verksamhetens Green Key-program och hållbarhetsarbete. (O)

Gäller för HH, CHP, CC, A

Många externa tjänsteleverantörer kan vara verksamma i verksamhetens lokaler. Med externa tjänsteleverantörer anses företag som inte ägs av anläggningen men som har rätt att ha verksamhet i dess lokaler, till exempel frisörsalonger, caféer, pubar/restauranger, gym, spa, resebyråer, butiker, uthyrningsföretag av utrustning osv.

Dessa externa tjänsteleverantörer bör informeras om projekt relaterade till verksamhetens miljö, ansvar och hållbarhet samt Green Key. Information kan lämnas skriftligt eller genom presentationer vid möten osv. Personal från externa tjänsteleverantörer bör om möjligt få samma miljöutbildning som platsens egen personal.

Externa tjänsteleverantörer bör också starkt uppmuntras att följa principerna om ansvar ienlighet med Green Key-kriterierna i sin egen verksamhet. Dessutom ska det bevisas (t ex genom mötesanteckningar, e-postmeddelanden eller kontrakt) att de har informerats om verksamhetens miljö- och hållbarhetsprojekt och har uppmuntrats att följa Green Key-kriterierna.

13.2 Kontorspapper, kuvert och trycksaker är miljömärkt. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Allt kontorspapper, kuvert och andra tryckta produkter ska vara tryckta på miljömärkt papper eller ska tryckeriet som levererat dem ha miljöcertifikat. Exempel på godkända miljömärken är till



Green Key

exempel EU-blomman, Svanen, FSC-märkningen (särskilt FSC Recycled eller FSC Mix). Kravet gäller material som införskaffats under de senaste 12 månaderna.

Vid kontrollbesöket ska verksamheten presentera miljömärket eller leverantörens miljöcertifikat.

13.3 Aktivt minska pappersförbrukning i reception, kontor, mötes- och boendetrymmen. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, A

För att minska sin miljöpåverkan har verksamheten en handlingsplan utifrån vilken man jobbar för att minska förbrukningen av kontorspapper och därmed mängden pappersavfall som genereras inom olika verksamhetsområden.

I mötes- och gästutrymmen kan pappersförbrukningen minskas, till exempel genom att begränsa mängden skrivpapper som erbjuds eller göra det enkelt att använda datorer.

På kontoret kan pappersförbrukningen minskas genom att undvika onödiga utskrifter, ta dubbelsidiga utskrifter eller skriva ut interna dokument på baksidan av returpappret.

I receptionen kan pappersförbrukningen minskas genom att skriva ut fakturor endast på begäran (och skicka dem elektroniskt), undvika onödig användning av kuvert osv.

Pappersförbrukningen kan också minskas i personalutrymmen.

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten ha vidtagit konkreta åtgärder för att minska pappersförbrukningen inom minst två verksamhetsområden.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten åtgärder för minska sin pappersförbrukning inom minst två verksamhetsområden. Vid kontrollbesöket säkerställs att de anmälda åtgärderna är praxis.

13.4 Information och uppmuntran om hållbarhetsarbete till leverantörer och tjänsteleverantörer. (O)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten informerar leverantörer och tjänsteleverantörer om sitt hållbarhetsarbete och uppmuntrar till hållbarhet inom deras verksamhet.

Eftersom verksamheten är i ständig kontakt med sina leverantörer och tjänsteleverantörer bör den informera dem om sina projekt relaterade till miljö, klimatförändringar och hållbar utveckling, samt sitt Green Key-arbete. Partners bör informeras om verksamhetens ansträngningar att minska sin förbrukning av naturresurser, välja renare och mer energieffektiva alternativ (inklusive transporter) och att främja personalens rättigheter och välbefinnande.

Information kan ges skriftligt eller genom presentationer i samband med möten osv.

Leverantörer bör också starkt uppmuntras att följa principerna om hållbarhet enligt Green Key-kriterierna i sin egen verksamhet.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument som visar att dess leverantörer har informerats om verksamhetens ansvarsåtaganden och att de har uppmuntrats att följa ansvarsprinciper enligt Green Key-kriterierna i sin verksamhet.



POÄNGKRITERIER

13.5 Minst 75 % av dagligvaruinköp kommer från leverantörer och tjänsteleverantörer som har ett miljöcertifikat eller en skriftlig ansvarsplan. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

Verksamheten kan minska sin miljöpåverkan genom att köpa hållbart producerade matvaror. Green Key uppmuntrar valet av leverantörer och tjänsteleverantörer som är engagerade i hållbarhet. Engagemang kan visas genom ett miljöcertifikat eller en skriftlig, allmänt tillgänglig ansvarsplan. För att uppfylla kriteriet säkerställer målet att minst 75 % av dagligvarorna kommer från leverantörer och tjänsteleverantörer som har ett miljöcertifikat eller en skriftlig hållbarhetsplan som den rapporterar offentligt om. I granskningen presenterar sajten en sammanställning av sina dagligvaruinköp de senaste 12 månaderna och visar att minst 75 % av dem kom från företag med miljöcertifikat eller en skriftlig hållbarhetsplan.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten att minst 75 % av dagligvaruinköp under de senaste 12 månaderna kom från företag med miljöcertifikat eller en skriftlig hållbarhetsplan.

13.6 Införskaffat/hyrt minst tre typer av miljöcertifierade textilier. (P)

Gäller för HH, SA, CHP

För att minska sin miljöpåverkan köper och hyr verksamheten miljövänliga textilier.

För att uppfylla kriterierna måste verksamheten ha köpt miljömärkta eller Fair Trade-textilier från minst tre olika produktgrupper (t ex handdukar, sängkläder, dukar, tygservetter, personalkläder, gardiner) under de senaste 12 månaderna. Även textilier tillverkade av 100 % återvunnet material uppfyller detta kriterium.

Vi rekommenderar också att textilierna som används av verksamheten är gjorda av naturliga fibrer tillverkade med låga halter av växtskyddsmedel eller av återvinningsbara, högkvalitativa och hållbara material (inga konstfibrer). Textilier av hög kvalitet håller oftast längre och sparar därmed också kostnader. Dessutom minskar deras användning behovet av råvaror och energi och minskar därmed mängden avfall som genereras. Vi rekommenderar också produkter som förlänger livslängden på hotelltextilier, såsom madrassöverdrag.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument som visar att den har köpt/hyrt miljömärkta textilier tillverkade av 100 % återvunnet material eller Fairtrade-bomull under de senaste 12 månaderna. Det måste finnas textilier från minst 3 olika produktgrupper.

13.7 Textilier tvättas i ett lokalt tvätteri. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska koldioxidavtrycket från transporter till tvätteriet och för att stödja den lokala ekonomin kommer verksamheten att använda en tvättservice som ligger i samma region.

Kriteriet är också uppfyllt om verksamheten tvättar alla sina textilier själv.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten dokument som visar att tvätteriet den använder är beläget inom samma region.

13.8 Minst 75 % av inköpen av varaktiga produkter är miljömärkta eller har ett miljöcertifikat. (P)

Gäller för HH, CHP, SA, CC, R, A

För att säkerställa att de varaktiga produkterna som verksamheten använder är tillverkade på ett miljövänligt sätt, upphandlar verksamheten endast miljömärkta varor eller ser till att deras tillverkare har ett miljöcertifikat.

Med varaktiga varor avses i detta sammanhang produkter som är avsedda för långvarig användning av verksamheten, t ex möbler, husgeråd osv. (textilier, elektrisk utrustning, fordon eller annan utrustning omfattas inte av detta kriterium då de omfattas enligt andra kriterier.)

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en skriftlig sammanfattning av de varaktiga produkterna som har köpts in under de senaste 12 månaderna och visar att minst 75 % av dem är miljömärkta eller att tillverkaren har ett miljöcertifikat.

13.9 Renovering av gamla möbler/ inköpta begagnade möbler, husgeråd eller andra varaktiga varor. (P)

Gäller för HH, SA, CHP, CC, R, A

För att minska miljöpåverkan från tillverkning av varaktiga varor kommer verksamheten att rusta upp sina gamla möbler eller anskaffa begagnade varaktiga varor.

Med varaktiga varor avses i detta sammanhang produkter som är avsedda för föremålets långvariga användning, t ex möbler, husgeråd, textilier, utrustning o s v. Om verksamheten skaffar begagnad elektrisk utrustning ska hänsyn tas till dess energiförbrukning och säkerhet. Begagnade fordon omfattas inte av detta kriterium.

För att uppfylla kriteriet måste verksamheten ha renoverade möbler eller inköpta begagnade varaktiga varor som använts av kunderna under de senaste 12 månaderna.

Vid kontrollbesöket presenterar verksamheten en sammanfattning av vilka åtgärder som gjorts under de senaste 12 månaderna.