

# GREEN KEY

GALARDÃO AMBIENTAL  
ASSOCIAÇÃO BANDEIRA AZUL DA EUROPA



**Green Key**

**GUIA DE APOIO À CANDIDATURA**

RESTAURANTES  
2016

## **Introdução**

O programa “Green Key” é um galardão internacional que pretende acolher na sua rede os estabelecimentos turísticos e de restauração que implementam boas práticas ambientais e sociais, que valorizam a Gestão Ambiental nos seus empreendimentos e promovem a Educação Ambiental para a Sustentabilidade.

Esta iniciativa é da responsabilidade da Foundation for Environmental Education (FEE), sediada na Dinamarca, é coordenada em Portugal pela Associação Bandeira Azul da Europa (ABAE) e tem o apoio de diversas entidades nacionais públicas e privadas.

O estabelecimento galardoado terá direito a um Diploma “Green Key” e placa de exterior. A duração deste galardão é de 12 meses, sendo possível a sua renovação. Para além deste galardão, o estabelecimento será divulgado na lista de atribuições na Internet, nas páginas nacional e internacional, nas redes sociais e nos vários canais dos nossos parceiros internacionais.

## **Missão**

Os objetivos deste galardão são:

- Consciencializar para a adoção de práticas e comportamentos sustentáveis entre os decisores e participantes (empresas, autoridades, clientes, fornecedores e comunidades locais) através da educação ambiental para a sustentabilidade
- Reduzir o impacto ambiental das atividades de comércio, serviços e restauração
- Promover a redução e eficiência no consumo dos recursos naturais
- Facilitar estratégias de marketing verde e reconhecer as iniciativas de gestão ambiental
- Contribuir para a implementação de Agendas 21 Locais através da melhoria contínua das organizações.

## **Critérios**

Os critérios estão divididos em duas categorias:

- Obrigatório (O): são critérios que devem ser implementados
- Guia (G): são critérios que podem ser implementados e ajudam na melhoria contínua

## **Documentação**

Para cada critério que exija um documento comprovativo, encontrará a palavra “doc” na lista de critérios. Na última página deste documento, está disponível uma checklist com todos os documentos necessários para a candidatura anual ao galardão Green Key.

## **Candidatura**

A candidatura é realizada numa plataforma online (<http://www.greenkey.abae.pt>), reservada aos candidatos e aqui encontrará todas as informações necessárias para a inscrição do estabelecimento, assim como o formulário de candidatura com os critérios. No preenchimento do formulário, as opções de resposta são: “Sim”; “Não” e “Não Aplicável”.

## **Avaliação**

Aquando da candidatura ao galardão “Green Key”, será agendada uma avaliação presencial. Esta será realizada por membros do Júri Nacional e será observado o modo como os critérios são cumpridos. Da avaliação presencial, será elaborado um relatório e caso os critérios não se encontrem devidamente implementados, o proponente será informado das ações que necessita desenvolver para o cumprimento dos mesmos, bem como os prazos para a sua realização. Se a avaliação presencial for negativa e o estabelecimento não tiver capacidade de cumprir os critérios obrigatórios, a candidatura será reprovada pelo Júri Nacional.

## **Cerimónia de Atribuição**

Após a aprovação, é realizada uma cerimónia nacional de anúncio público da lista de estabelecimentos reconhecidos pelas boas práticas ambientais e são entregues os galardões “Green Key”.



## 1. GESTÃO AMBIENTAL

### 1.1 (O) **A gerência deve participar e escolher o responsável pela candidatura ao programa ambiental “Green Key”.**

*Pretende-se com este responsável obter um contacto privilegiado na comunicação e articulação a diversos níveis entre a gestão de topo do restaurante, os colaboradores e com o Operador Nacional “Green Key”. Esta pessoa deverá ser capaz de identificar os problemas e soluções necessárias para a implementação do programa.*

### 1.2 (O) **O estabelecimento deve definir uma política ambiental e apresentar na candidatura.**

*A Política Ambiental deve incluir o princípio da melhoria contínua, ser subscrita pelo Gerente e constituir o compromisso ambiental do restaurante. A Política Ambiental é revista todos os anos pela gestão relativamente à sua adequação, sendo assinada e datada após cada revisão. Esta deve ser comunicada a todos os colaboradores e clientes, e ser registada de uma forma concisa e clara, não ultrapassando a página A4.*

### 1.3 (O) **O estabelecimento deve definir objetivos e um plano de ação para a melhoria contínua. Este plano deve incluir a definição dos responsáveis pelas ações, dos meios e prazos de realização.**

*Os objetivos ambientais e o plano de acção devem abranger o trabalho de toda a equipa de colaboradores do estabelecimento. Pelo menos, um dos objetivos ambientais deve ser trabalhado permanentemente e este plano deve ser actualizado anualmente. A Gestão Ambiental deve incidir sobre os impactes negativos causados pela atividade do estabelecimento nas áreas da energia, água, produtos de limpeza e resíduos produzidos. As atividades de educação ambiental deverão ser constar no plano como impactes positivos.*

### 1.4 (O) **O responsável “Green Key” deve criar e manter um arquivo com toda a informação relativa à candidatura do estabelecimento.**

*O desenvolvimento de um programa de gestão ambiental requer empenho contínuo e respeito pelo Ambiente. O responsável que integra a empresa, procederá à revisão, avaliação e melhoria do programa para garantir a aplicação concreta das medidas, tendo em conta as infraestruturas e as condições particulares do estabelecimento. Este trabalho deve ficar registado num arquivo acessível a todos os colaboradores.*

### 1.5 (O) **O estabelecimento deve cumprir com toda a legislação nacional que lhe é aplicável (higiene, segurança, água e resíduos).**

*É obrigatório o cumprimento da legislação nacional relativa a higiene, segurança, qualidade, energia, água e resíduos no estabelecimento e anexar a licença de utilização na candidatura.*

### 1.6 (O) **O responsável deve assegurar que os critérios Green Key são cumpridos anualmente.**

*A validade do galardão Green Key é anual e os critérios obrigatórios devem ser cumpridos todos os anos. A percentagem total dos critérios-guia deve ser incrementada ano após ano, conforme é apresentado no quadro do Sistema de Pontos.*

### 1.7 (G) **São estabelecidas parcerias com entidades locais (ONGs, IPSS, etc).**

*O estabelecimento de parcerias reforça as relações de proximidade entre os principais agentes locais e as parcerias devem contribuir para a educação ambiental da comunidade local.*

## 2. ENVOLVIMENTO DOS COLABORADORES



- 2.1 (O) **A gerência deve promover encontros com os colaboradores para divulgar as iniciativas ambientais e incentivar a participação ativa na melhoria contínua.**  
*A participação de todos os colaboradores no Green Key é fundamental e necessária para a melhoria contínua do seu desempenho ambiental. Por conseguinte, deve ser proporcionada informação e formação, em matéria ambiental, aos colaboradores.*
- 2.2 (O) **O responsável deve reunir-se com a gerência para apresentar o trabalho desenvolvido no estabelecimento.**  
*Cabe à gerência o acompanhamento da implementação dos critérios, antes da candidatura e ao longo do ano, com o objetivo de avaliar regularmente o desempenho ambiental do estabelecimento.*
- 2.3 (O) **O responsável e outros colaboradores com responsabilidades devem receber formação na área ambiental, incluindo informação sobre o uso correto de produtos de limpeza.**  
*Formar os colaboradores sobre temas ambientais é fundamental para que o estabelecimento atinja os objetivos definidos no plano de ação.*
- 2.4 (O) **O responsável deve assegurar que todos os colaboradores conhecem a política ambiental do estabelecimento.**  
*Isto poderá ser obtido através de ações dirigidas aos colaboradores, no início de cada ano, através das quais terão conhecimento do programa Green Key, dos objetivos e metas ambientais do estabelecimento.*
- 2.5 (G) **O estabelecimento tem uma política social que abrange os Direitos Humanos, a Igualdade no Trabalho e medidas Anticorrupção.**  
*Uma organização socialmente responsável tem em consideração, nas decisões que toma, a comunidade onde se insere e cumpre com os direitos dos trabalhadores.*



### **3. INFORMAÇÃO AO CLIENTE**

- 3.1 (O) **O galardão Green Key deve encontrar-se bem visível aos clientes.**  
*A placa "Green Key" deve ser colocada em local de destaque no estabelecimento, de preferência na entrada.*
- 3.2 (O) **O estabelecimento deve manter os clientes informados do desempenho ambiental e incentivar os clientes a participar em iniciativas de educação ambiental.**  
*Alguns dos objetivos e, sobretudo, os resultados alcançados ao longo do processo de implementação do programa "Green Key" deverão ser apresentados aos clientes como forma de diferenciação do estabelecimento e reconhecimento público das boas práticas. A realização de atividades de educação ambiental é fundamental para que os próprios clientes e o staff se tornem agentes da mudança e contribuam para a sustentabilidade.*
- 3.3 (O) **Material informativo sobre o Green Key deve estar visível e acessível aos clientes, inclusive no site do estabelecimento (o uso do logo Green Key é opcional).**  
*A coordenação nacional do programa "Green Key" disponibiliza aos estabelecimentos galardoados um conjunto de materiais de marketing que devem estar acessíveis aos clientes.*
- 3.4 (O) **Os colaboradores devem estar preparados para dar qualquer informação sobre o programa "Green Key" e as iniciativas ambientais a decorrer no estabelecimento.**  
*A formação dos colaboradores sobre o "Green Key" é muito importante para o cumprimento deste critério. Para a organização de iniciativas ambientais, o estabelecimento pode recorrer às sugestões que apresentamos num guia disponível no*

site do programa.

- III.5 (O) **O estabelecimento deve estar apto a informar os clientes acerca dos transportes públicos disponíveis e demais alternativas.**

*Em Portugal, o setor dos transportes é responsável pelo consumo de cerca de 27% do total de energia. Assim, é importante que informem os clientes sobre quais os transportes públicos que servem a zona do estabelecimento.*

- III.6 (G) **O estabelecimento disponibiliza aos clientes a oportunidade de avaliar o desempenho ambiental do estabelecimento através de questionário.**

*Apesar de ser um critério-guia, o questionário é fundamental para avaliar o desempenho do estabelecimento e incentivar o cliente a participar nas boas práticas ambientais.*

#### 4. ÁGUA



- 4.1 (O) **O consumo de água é registado, no mínimo, uma vez por mês.**

*A leitura e registo dos consumos permite um melhor controlo sobre potenciais fugas e contribui para a gestão dos custos. Este registo deve ser realizado na plataforma online da “Green Key” na secção “Registo Consumos”.*

- 4.2 (O) **Os autoclismos devem ter descargas inferiores a 6 litros.**

*Para o uso racional da água, as descargas não podem ultrapassar os 6 litros. A água é um dos recursos naturais mais importantes, cuja utilização deve ser feita de modo a não comprometer a disponibilidade para as gerações futuras.*

- 4.3 (O) **São realizadas avaliações regulares a eventuais fugas de água e, quando existentes, são de imediato reparadas.**

*Para não desperdiçar água, é necessário que sejam realizadas vistorias regulares.*

- 4.4 (O) **Em cada WC deve existir um contentor para resíduos.**

*Este contentor deve ter tampa por motivos de higiene e saúde.*

- 4.5 (O) **O fluxo de água nos lavatórios não deve exceder os 8 litros/minuto.**

*A pressão da água e o tamanho da válvula de uma torneira determinam a quantidade de água emitida. Um limitador de fluxo é um dispositivo destinado a limitar a quantidade de líquido ou de gás, tal como água ou ar, que sai de uma torneira ou de outro dispensador.*

- 4.6 (O) **Os urinóis não devem usar mais água que a estritamente necessária.**

*A utilização de urinóis sem água, à venda no mercado português, permite a poupança de água, mas no caso dos urinóis convencionais, é aconselhável a afixação de folhetos que sensibilizem para a poupança de água.*

- 4.7 (O) **Em caso de aquisição de máquinas de lavar-loiça deve ser dada preferência a equipamentos que utilizem apenas 3,5 litros/carga.**

*Uma máquina de lavar loiça é um dos eletrodomésticos mais eficientes na cozinha e, em comparação com a lavagem à mão, lava mais meticulosamente, é mais higiénica e consome menos água e energia.*

- 4.8 (O) **Instruções para poupança de água e energia devem estar disponíveis junto da máquina de lavar loiça.**

*Deve ser afixada uma ficha com as instruções da correta utilização dos equipamentos.*


- 4.9 (O) **O estabelecimento dispõe de um sistema de recolha de gorduras.**  
*Instalação de um decantador/separador de gorduras e féculas. Estes são equipamentos estanques e bicompartimentados destinados a fazer a separação das gorduras e féculas provenientes das águas residuais.*
- 4.10 (O) **Toda a água residual deve ser tratada de acordo com a legislação nacional.**  
*O tratamento de águas residuais utiliza habitualmente processos mecânicos, biológicos e químicos para remover os contaminantes com o objetivo de proteger o Ambiente.*
- 4.11 (O) **Os resíduos líquidos perigosos devem ser armazenados para evitar fugas que prejudiquem o Ambiente.**  
*O armazenamento deve ser feito em contentores fechados para que não libertem substâncias tóxicas e devem ser encaminhados para as entidades responsáveis pela gestão dos resíduos líquidos perigosos.*
- 4.12 (G) **Aquando da aquisição de novas máquinas de lavar loiça, estas não devem ser de uso doméstico.**  
*As máquinas de lavar loiça industriais permitem maior eficiência.*
- 4.13 (G) **Contadores de água estão instalados nas áreas de maior consumo.**  
*A instalação dos contadores permite uma melhor análise dos consumos e dos custos inerentes.*
- 4.14 (G) **O fluxo de água nas torneiras dos lavatórios não deve exceder os 6 litros por minuto.**  
*O valor máximo obrigatório no critério 4.5 são os 8l/minuto, mas o estabelecimento pode poupar ainda mais se não exceder os 6l/minuto.*
- 4.15 (G) **Os autoclismos utilizam água da chuva.**  
*O aproveitamento e reutilização das águas pluviais permite poupanças significativas, mas este sistema de aproveitamento deve ser implementado em fase de projeto/construção ou de reabilitação do estabelecimento, contribuindo para reduzir a procura de água potável.*
- 4.16 (G) **Os autoclismos possibilitam a descarga selectiva de 3 e/ou 6 litros.**  
*Pode optar por autoclismos com duas opções de descarga, de classe A, conseguindo assim uma significativa poupança no consumo de água.*

## 5. HIGIENE E LIMPEZAS

- 5.1 (O) **Os produtos de limpeza e desinfeção utilizados têm certificado ambiental ou não contêm agentes químicos prejudiciais ao Ambiente (ver “Lista Negra”).**  
*A limpeza ecológica refere-se à utilização de produtos Amigos do Ambiente que são constituídos por ingredientes que não contribuem para a degradação da qualidade do ambiente e saúde humana. A utilização de químicos reativos ou tóxicos que contêm uma multiplicidade de substâncias químicas podem causar problemas dermatológicos ou respiratórios, entre outros efeitos adversos como a contaminação da água.*
- 5.2 (O) **Os desinfetantes só são utilizados quando estritamente necessário e de acordo com a legislação nacional.**  
*Consultar a legislação nacional referente à utilização de produtos de limpeza aqui: <http://www.aisdpcl.org.pt/Legislacao.html>*



doc

- 5.3 (O) **As toalhas de papel e o papel higiénico devem ser de papel branqueado sem cloro ou fabricado em papel reciclado.**  doc  
*O processo de branqueamento da pasta de celulose com o uso de cloro é muito poluente e prejudica a saúde humana e a Natureza.*
- 5.4 (G) **São usados panos de fibra para reduzir o uso de água e químicos.**
6. **RESÍDUOS** 
- 6.1 (O) **No estabelecimento é promovida a recolha seletiva de resíduos, em todas as suas áreas.**   
*Os resíduos são um problema ambiental, mas se separarmos e enviarmos os resíduos para reciclagem e reduzirmos a quantidade de resíduos produzidos, podemos minimizar os aspetos negativos e valorizar os resíduos.*
- 6.2 (O) **Se na zona do empreendimento não existir recolha de resíduos para reciclagem e/ou tratamento, então deve ser assegurado o seu armazenamento adequado no estabelecimento (de preferência em área coberta e impermeabilizada) e proceder ao transporte e devido encaminhamento para local adequado.**   
*Os ecopontos são contentores diversificados para a recolha seletiva de resíduos sólidos urbanos (RSU) e que possibilitam a reciclagem.  
O contentor amarelo destina-se a embalagens de plástico, metal e embalagens de bebidas. O azul serve para depositar papel, cartão e também jornais, revistas e o verde é para o vidro.*
- 6.3 (O) **Para que a separação dos resíduos seja eficaz, deve existir informação e instruções compreensíveis para todos os colaboradores.**  doc  
*Consultar um exemplo aqui: [http://www.braval.pt/img\\_popup.asp?imgID=53](http://www.braval.pt/img_popup.asp?imgID=53)*
- 6.4 (O) **Não deve ser usada louça descartável, apenas poderá ser utilizada nas áreas das piscinas e nalguns recintos para actuações musicais, sendo que deverão ser colocados recipientes adequados nestes locais, de forma a proceder à separação e posterior reciclagem dos mesmos.**
- 6.5 (O) **Os resíduos perigosos (como baterias, pilhas, lâmpadas, químicos, etc) devem ser armazenados em contentores separados e encaminhados para unidades de gestão de resíduos perigosos licenciadas.**   
*Em Portugal existem diversas unidades de gestão de resíduos perigosos, sendo de salientar os dois centros integrados de recuperação, valorização e eliminação de resíduos perigosos (CIRVER), CIRVER ECODEAL e CIRVER SISAV, tendo estas unidades sido licenciadas ao abrigo do Decreto-Lei n.º 3/2004, de 3 de janeiro.*
- 6.6 (G) **O estabelecimento tem doseadores recarregáveis nas casas de banho.**
- 6.7 (G) **O estabelecimento não serve produtos embalados em doses individuais (10 a 25g). No entanto, quando isso não é possível deve-se optar por utilizar embalagens recicláveis.**
- 6.8 (G) **Para a recolha e adequado encaminhamento das embalagens, o estabelecimento deve assegurar o serviço junto de fornecedores específicos.**
- 6.9 (G) **No serviço de catering ou take away, o estabelecimento utiliza copos, pratos e talheres descartáveis biodegradáveis.**
- 6.10 (G) **Resíduos orgânicos são compostados.**

*A prática da compostagem diminui a quantidade de resíduos que são depositados em locais como os aterros sanitários. Produz um composto que, por ser muito rico em nutrientes, pode ser utilizado na agricultura, melhorando o desenvolvimento de plantas e jardins. O composto orgânico actua no solo como uma esponja, ajudando-o a reter a humidade e os nutrientes, melhorando assim as suas características e reduzindo o uso de fertilizantes químicos. Os solos ricos em composto são menos afectados pela erosão.*

- 6.11 (G) **Os produtos de limpeza, tinteiros, baterias, entre outros, são utilizados até ao fim do ciclo de vida de forma a reduzir o impacte ambiental.**
- 6.12 (G) **Os fornecedores devem estar informados acerca da política ambiental do estabelecimento.**   
doc
- 6.13 (G) **Os fornecedores do estabelecimento têm uma política ambiental e/ou estão comprometidos com o Desenvolvimento Sustentável.**

## 7. ENERGIA



- 7.1 (O) **Os consumos de energia são registados, no mínimo, uma vez por mês.**  
*Ao efetuar o registo, é possível um controlo efetivo sobre o consumo e os seus custos. Para este registo deve ser utilizada a tabela disponível na plataforma "Green Key" em "Registo Consumos". Em caso de existência de mais de um contador, o registo deve ser realizado com base na fatura mensal.*   
doc
- 7.2 (O) **O sistema de controlo do aquecimento e o ar condicionado só deve ser ligado quando é estritamente necessário.**
- 7.3 (O) **Pelo menos 50 % das lâmpadas devem ser de elevado rendimento energético. O estabelecimento deve proceder à substituição das lâmpadas incandescentes em todos os locais em que tecnicamente isso seja possível, substituindo-as preferencialmente por LED.**
- 7.4 (O) **As saídas de circulação do ar, aquecimento e arrefecimento são limpas regularmente.**
- 7.5 (O) **Os filtros dos exaustores são limpos sempre que necessário e de preferência uma vez por semana.**   
*No sistema de exaustão, acumulam-se partículas que impedem o correcto funcionamento do equipamento. Ao ser realizada a limpeza regular, este equipamento durará mais tempo e manterá a eficiência energética.*
- 7.6 (O) **O sistema de ventilação é equipado com um optimizador de energia e um motor de frequência variável para permitir redução do consumo de energia, o qual deve estar sempre sujeito a operações de manutenção de modo a garantir a eficiência energética.**   
*Todos os estabelecimentos devem reduzir o consumo de energia, investindo na manutenção dos aparelhos e sistemas, sendo que incluídos estão as tarefas de descongelação e limpeza dos frigoríficos, arcas de congelação e os filtros dos sistemas de ventilação e de aquecimento.*
- 7.7 (O) **Os frigoríficos, arcas, fornos e placas de aquecimento de comida devem estar situados em locais arejados e com tiragem de ar.**



- 7.8 (O) **Quando adquiridos novos frigoríficos, deve ter-se em consideração que os mesmos devem ser de classe A ou superior.**
- 7.9 (O) **Os equipamentos de frio são limpos e descongelados regularmente. O excesso de gelo reduz a eficiência e aumenta o consumo de energia.**
- 7.10 (O) **Os colaboradores da cozinha devem estar sensibilizados quanto ao momento ideal para ligar os fornos e placas, de acordo com o plano de confecção dos alimentos. Colocar a tampa na panela durante a cozedura, independentemente de estar a cozer, fritar ou estufar, reduzirá o tempo de cozedura dos alimentos em 75%! A panela de pressão é excelente para cozinhar porque reduz o tempo de cozedura em 50%, podendo obter o mesmo efeito em metade do tempo e energia consumida. Na utilização do forno, deve-se evitar a abertura da porta o máximo possível, pois sempre que se abrir a porta, o forno perderá ¼ do calor.**
- 7.11 (G) **As janelas são isoladas termicamente e orientadas de acordo com o respetivo clima do local onde está situado o estabelecimento.**
- 7.12 (G) **O estabelecimento está equipado em 90% com lâmpadas de elevado rendimento energético.**
- 7.13 (G) **É realizada uma auditoria energética a cada 5 anos.**   
*A auditoria energética possibilita, entre outras vantagens, a implementação de um plano de acção energético, elaborado por um profissional, para reduzir o consumo e aumentar a poupança, assim como a certificação energética do estabelecimento.*
- 7.14 (G) **O estabelecimento não utiliza radiadores eléctricos, ou outras formas de aquecimento que provenham de energia eléctrica.**
- 7.15 (G) **O estabelecimento utiliza energia renovável.**
- 7.16 (G) **As lâmpadas de exterior devem ser desligadas sempre que não são necessárias ou utilizados reguladores de fluxo.**
- 7.17 (G) **Devem ser instalados vários contadores de electricidade com o objectivo de avaliar os consumos relativos às diversas utilizações de energia eléctrica.**
- 7.18 (G) **O sistema de ar condicionado deve desligar-se assim que as janelas forem abertas.**
- 7.19 (G) **O estabelecimento é isolado termicamente de modo a garantir uma significativa redução do consumo energético.**
- 7.20 (G) **Está instalado um sistema de recuperação de calor.**
- 7.21 (G) **O sistema de canalização de água quente deve estar termicamente isolado.**
- 7.22 (G) **Os computadores e máquinas de fotocópias estão equipados com um sistema de hibernação.**
- 7.23 (G) **Na aquisição de novos computadores, impressoras, entre outros, deve ser dada preferência a equipamentos com certificado ambiental, com sistema de poupança de energia ou produzidos por empresas que tenham um sistema de gestão ambiental.**



## 8. ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS

- 8.1 (O) **Sempre que possível, o empreendimento deve dar preferência à aquisição de produtos alimentares biológicos e registar a quantidade de produtos localmente produzidos, uma vez que estes têm um impacto ambiental menor.**

*O consumo de produtos locais permite reduzir a energia e a poluição associados ao transporte de longas distâncias e promove a agricultura portuguesa.*

doc

- 8.2 (O) **A proporção de produtos biológicos deve manter-se ou ser incrementada anualmente. Caso contrário, as razões para o incumprimento devem ser apresentadas à coordenação nacional.**

*A Agricultura Biológica é um modo de produção que visa produzir alimentos e fibras têxteis de elevada qualidade, saudáveis, ao mesmo tempo que promove práticas sustentáveis e de impacto positivo no ecossistema agrícola. Em Agricultura Biológica, não se recorre à aplicação de pesticidas nem adubos químicos de síntese, nem ao uso de organismos geneticamente modificados. Desta forma, garante-se o direito à escolha do consumidor e é salvaguardada a saúde do consumidor, ao evitar resíduos químicos nos alimentos. É, além disso, salvaguardada a saúde dos produtores, que evitam o contacto com químicos nocivos e preserva-se o ambiente da contaminação de poluentes, cuja actual carga sobre os solos e as águas é, em grande parte, da responsabilidade de sistemas intensivos de agropecuária.*

- 8.3 (O) **Peixe e marisco não devem ser provenientes de espécies sobre-exploradas e dar preferência a alimentos certificados com o “Marine Stewardship Council”.**

*MSC: <http://www.msc.org/>;*

*Greenpeace:*

*<http://www.greenpeace.org/portugal/Global/portugal/report/2008/6/lista-vermelha-peixes.pdf>*

doc

- 8.4 (G) **No restaurante, é disponibilizada uma alternativa vegetariana.**

*A alimentação vegetariana causa consideravelmente menos poluição e gasta muito menos recursos para ser produzida do que uma alimentação com produtos animais. Por exemplo, são necessários entre 3 e 10 quilos de cereais para se produzir apenas um quilo de carne. Segundo um relatório da FAO (Agência para a Alimentação e Agricultura das Nações Unidas), a pecuária é responsável por 18% das emissões dos gases causadores de efeito de estufa (uma percentagem maior do que a do sector dos transportes). Por outro lado, a pesca está a levar as espécies marinhas à extinção, e a piscicultura polui a água, o solo e a atmosfera. Se se continuar a pescar ao ritmo actual, todas as espécies ditas comerciais terão desaparecido em 2050.*

- 8.5 (G) **Pelo menos 85% dos pratos são preparados no restaurante.**

*As refeições pré-cozinhadas contêm alimentos processados que são responsáveis por elevados consumos energéticos e são prejudiciais à saúde humana e ambiental.*

- 8.6 (G) **Informação sobre o país de origem dos principais ingredientes é disponibilizada aos clientes.**

- 8.7 (G) **Quando possível, para produtos importados, é dada preferência a produtos provenientes de “Comércio Justo”.**

## 9. AMBIENTE INTERIOR



- 9.1 (O) **O estabelecimento deve respeitar a legislação nacional em matéria das**

acessibilidades arquitectónicas, de emissões e de ruído.

- 9.2 (O) Está reservada uma área para não-fumadores no restaurante.
- 9.3 (O) Se o estabelecimento for alvo de remodelações, novas decorações interiores ou projetos de manutenção, deve ser tida em consideração a eficiência da climatização interior.
- 9.4 (G) *O estabelecimento apresenta medidas para os colaboradores relacionadas com o hábito de fumar no local de trabalho.*
- 9.5 (G) *Em caso de renovações, o estabelecimento dá preferência a materiais amigos do Ambiente.*

## 10. ESPAÇOS VERDES



- 10.1 (O) Os produtos químicos de síntese, permitidos por lei, só poderão ser utilizados nas áreas ajardinadas uma vez por ano e apenas se não existir um equivalente orgânico ou natural.   
*A racionalização do uso dos produtos fitossanitários e fertilizantes de origem química deve-se à toxicidade para a biodiversidade e à produção de resíduos persistentes no solo e em águas superficiais.*
- 10.2 (O) Quando for efectuada a aquisição de equipamento novo, como os corta-relvas, este deve ser de tipo eléctrico ou movidos a gasolina sem chumbo, estar equipado com um catalisador ou ser do tipo manual.
- 10.3 (O) A rega é realizada ao amanhecer ou anoitecer, devendo o tempo de rega ser programado de acordo com as espécies e condições atmosféricas existentes.   
*No processo de rega existem perdas por processo de evaporação, cuja magnitude é influenciada por factores como temperatura, humidade, radiação solar e vento. Uma utilização eficiente da água nos espaços verdes passa pela adopção dos seguintes procedimentos: fornecimento da quantidade de água realmente necessária para a planta; alteração de metodologias de gestão de rega, do solo e das plantas e substituição do equipamento de rega.*
- 10.4 (G) *Os resíduos verdes produzidos são encaminhados para compostagem.*
- 10.5 (G) *A água da chuva é recolhida e utilizada na rega dos jardins.*
- 10.6 (G) *A rega dos jardins é realizada com sistema de gota-a-gota.*
- 10.7 (G) *Sempre que se implementam novas áreas ajardinadas, deverá dar-se preferência a espécies nativas e endémicas.*

## 11. ATIVIDADES SUSTENTÁVEIS



- 11.1 (O) Na receção, deverá existir informação sobre as áreas protegidas e áreas de interesse paisagístico mais próximas, assim como atividades disponíveis ao ar livre.
- 11.2 (G) *O estabelecimento apoia financeiramente atividades ou eventos ao ar livre na localidade.*
- 11.3 (G) *O estabelecimento promove atividades de educação ambiental para a sustentabilidade dirigidas aos clientes e/ou à comunidade local em áreas próximas do*

*estabelecimento.*

## 12. GESTÃO DE TOPO



- 12.1 (O) **Todas as áreas de utilização exclusiva da gerência cumprem os mesmos critérios que as áreas de clientes.**
- 12.2 (O) **Aquando da aquisição de papel, o estabelecimento deverá dar preferência ao papel reciclado. Quando tal não for possível, deve assegurar-se que o papel é produzido em empresas com um sistema de gestão ambiental implementado.**   
doc
- 12.3 (O) **Outros estabelecimentos devem ser informados das atividades ambientais “Green Key” promovidas pelo estabelecimento e encorajados a implementar práticas sustentáveis.**   
*Aquando da organização de atividades de educação ambiental, estas devem ser anunciadas à comunidade local e demais estabelecimentos da região para estimular parcerias e conseguir maior impacto com as atividades.*
- 12.4 (G) **Aquando da aquisição de material ou bens duráveis é dada preferência a materiais certificados ou produzidos por empresas com um sistema de gestão ambiental.**
- 12.5 (G) **É promovido junto dos clientes e colaboradores a utilização de meios de transporte sustentáveis.**

### Contatos

Green Key Portugal

Coordenadora Nacional: Fátima Vieira

Edifício Vasco da Gama

Rua General Gomes Araújo, Bloco C – Piso 1

1350-355 Lisboa

Tel. +351 21 394 27 45

E-mail: [chave.verde@abae.pt](mailto:chave.verde@abae.pt)

Web: [www.greenkey.abae.pt](http://www.greenkey.abae.pt)

Rede Social: [www.facebook.com/chaveverde](https://www.facebook.com/chaveverde)

### Anexo 1: Documentação

Critérios	CHECK-LIST	
1.2	Política Ambiental	<input type="checkbox"/>
1.3	Plano Anual de Ação Ambiental	<input type="checkbox"/>
2.1	Atas de Reuniões	<input type="checkbox"/>
2.5	<i>Política de Responsabilidade Social (G)</i>	<input type="checkbox"/>
3.1	Fotografia	<input type="checkbox"/>
3.6	<i>Questionário (G)</i>	<input type="checkbox"/>
4.1	Registos mensais de consumo de água	<input type="checkbox"/>
4.8	Instruções para colaboradores quanto ao procedimento de utilização das máquina de lavar loiça incentivando a redução de água e energia.	<input type="checkbox"/>
5.1	Faturas de fornecedores	<input type="checkbox"/>
5.3	Faturas de fornecedores	<input type="checkbox"/>
6.3	Página de informação ou Fotografia	<input type="checkbox"/>
6.12	<i>Documento informativo (G)</i>	<input type="checkbox"/>

7.1	Registos mensais dos consumos de energia	<input type="checkbox"/>
8.1	Descrição dos produtos biológicos e locais	<input type="checkbox"/>
8.3	Faturas de fornecedores	<input type="checkbox"/>
12.2	Faturas de fornecedores	<input type="checkbox"/>

## **Anexo 2: Requisitos para a Higiene e Limpeza em Estabelecimentos Green Key**

Na restauração, assiste-se a uma rápida evolução nas práticas de limpeza. Tal verifica-se pelos condicionalismos da legislação nacional e pela exigência dos clientes que motivam a inovação em produtos de limpeza mais sustentáveis. Assim, no programa Green Key recomendamos componentes que não devem integrar determinados produtos de limpeza, criando desta forma uma lista de componentes a evitar.

A gestão do estabelecimento deverá garantir o uso da menor quantidade possível de produtos contendo compostos de fósforo; ácido etilenodiamina tetracético (EDTA); NTA; peróxidos e perboratos, nomeadamente nos produtos de limpeza e de outras substâncias classificadas como perigosas para o meio aquático. Se o estabelecimento tiver um sistema de tratamento de águas residuais autónomo com descarga para o meio recetor, terá que ser cumprida a legislação nacional. Caso exista caldeira, o sistema de exaustão tem que dar cumprimento ao disposto no Decreto-Lei nº78/2004 de 3 de Abril, no que respeita ao dimensionamento da chaminé e deverá efetuar-se, no mínimo, uma caracterização das emissões tal como o disposto nos artigos 21º, 22º e 23º do referido diploma legal.

### **Escolher os produtos “Amigos do Ambiente”**

Existem duas formas de identificar e encontrar produtos que podem ser usados em estabelecimentos com galardão Green Key. A forma mais fácil é escolher produtos com certificado ambiental. Outra hipótese para escolher os produtos certos é verificar os componentes e comparar com a “Lista Negra”. Caso seja utilizado algum componente proibido, desaconselhamos a utilização desse produto porque prejudica o Ambiente.

### **Lista Negra**

Os componentes presentes nesta lista são prejudiciais ao Ambiente. Esta lista destina-se aos produtos sanitários e multi-usos. Para limpeza de áreas com produtos especiais, recomendamos que seja consultada a legislação nacional. Os estabelecimentos galardoados com Green Key não utilizam produtos que contenham um ou mais destes componentes:

- EO/PO polímeros, compostos de amónio quaternário, APEO/NPEO, AEO com PO e EO de vários grupos, etoxilatos;
- Fosfatos, fosfanatos, EDTA;
- Ácido fosfórico, ácido hidrocloreídrico, sulfúrico;
- Soda cáustica, potássio hidróxido, amónia, fosfatos de sódio;
- Xileno, tolueno, cloreto de metileno, tricloroetileno, fenóis clorados, aldeídos;
- Cloro;
- Acetamida, Bronopol, glutaraldeído, formaldeído, fenóis;
- Sulfatos.