

GREEN KEY

GALARDÃO AMBIENTAL
ASSOCIAÇÃO BANDEIRA AZUL DA EUROPA



Green Key

GUIA DE APOIO À CANDIDATURA

ALOJAMENTO LOCAL
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://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 administração deve envolver-se e decidir o responsável 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 que seja amplamente divulgada pelos clientes e assumida pelos seus colaboradores.**
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 formular objetivos e um plano de acção para melhoria contínua e que seja apresentado na candidatura.**
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) **Toda a documentação relativa ao Green Key deve ser arquivada e mantida numa capa, pronta para consulta.**
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 ambiental que lhe é aplicável.**
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 Green Key deve assegurar que os critérios são revistos 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 (O) **A zona envolvente do estabelecimento deve estar limpa e não apresentar riscos para a saúde e segurança dos clientes.**
- 1.7 (G) **O estabelecimento deve manter uma colaboração ativa com parceiros.**
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 DO STAFF



- 2.1 (O) **O responsável Green Key deverá assegurar que todos os colaboradores do estabelecimento conhecem os objetivos e metas ambientais.**

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 procedimento referente à reutilização de toalhas e lençóis deve ser informado aos clientes.**

- 2.3 (G) **O estabelecimento cumpre com toda a legislação laboral, nomeadamente quanto a horário de trabalho diário, direitos humanos, anti corrupção, tempo extraordinário e remuneração.**

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 estabelecimento deve identificar claramente que foi galardoado com o “Green Key”.**

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 envolvidos e informados sobre a Política Ambiental adotada e incentivar os clientes a participarem nas atividades 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) **A informação e material relativo ao programa “Green Key” devem estar visíveis e acessível aos clientes.**

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 rececionistas devem estar preparados para dar qualquer informação sobre as atividades 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.

- 3.5 (O) **O estabelecimento deve estar apto a informar os clientes sobre transportes públicos e outras alternativas de mobilidade.**

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.

- 3.6 (O) **As instruções relativas à poupança de energia devem estar visíveis para clientes e staff (ex: televisão no quarto, água, luz e aquecimento e desperdícios no geral).**

- 3.7 (G) **O estabelecimento disponibiliza aos clientes um questionário, no sentido de obter a opinião destes sobre o programa de Gestão Ambiental implementado.**
A pesar 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 total de água é lido e registado uma vez por mês, no mínimo.**
doc *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 novos autoclismos não podem efectuar descargas superiores 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) **O staff deve realizar avaliações regulares ao sistema de canalização, por forma a despistar eventuais fugas.**
Para não desperdiçar água, é necessário que sejam realizadas vistorias regulares.
- 4.4 (O) **Cada WC deve ter recipiente apropriado para a recolha de resíduos.**
Este contentor deve ter tampa por motivos de higiene e saúde.
- 4.5 (O) **O fluxo máximo de água nos chuveiros não excede os 9 litros por 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) **O fluxo máximo de água nas torneiras dos lavatórios não excede os 8 litros por minuto.**
- 4.7 (O) **Quando for efetuada a aquisição de novas máquinas de lavar loiça, estas não devem consumir mais de 3,5 litros de água por ciclo.**
Uma máquina de lavar loiça é um dos eletrodomésticos mais eficientes na cozinha e, em comparação com a lavagem à mão, lava mais meticolosamente, é mais higiénica e consome menos água e energia.
- 4.8 (O) **Junto das máquinas de lavar loiça, devem existir informações sobre a forma de as utilizar rentabilizando a utilização da água e da energia.**
Deve ser afixada uma ficha com as instruções da correta utilização dos equipamentos.
- 4.9 (O) **Todas as águas residuais são tratadas ou drenadas para a rede pública local para que a sua descarga não interfira com a qualidade do meio recetor e que cumpra com a legislação em vigor.**
O tratamento de águas residuais utiliza habitualmente processos mecânicos, biológicos e químicos para remover os contaminantes com o objetivo de proteger o Ambiente.
- 4.10 (O) **Todos os resíduos químicos líquidos devem ser armazenados, evitando fugas que possam prejudicar o Ambiente e são encaminhados para o destino adequado.**
O armazenamento deve ser feito em contentores fechados para que não libertem substâncias tóxicas e devem ser encaminhados para as entidades responsáveis pela

gestões dos resíduos líquidos perigosos.

- 4.11 (G) **Em caso de aquisição de novas máquinas de lavar loiça, não será permitida a compra de aparelhos de uso doméstico.**
As máquinas de lavar loiça industriais permitem maior eficiência.
- 4.12 (G) **Existem contadores de água nas áreas de maior utilização.**
A instalação dos contadores permite uma melhor análise dos consumos e dos custos inerentes.
- 4.13 (G) **O fluxo de água nas torneiras dos lavatórios, em áreas públicas, não excede 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.
- 4.14 (G) **É promovida a reutilização de águas residuais, após tratamento.**
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.
- 4.15 (G) **É reutilizada água da chuva nos autoclismos.**
- 4.16 (G) **Em caso de substituições de autoclismos, estes devem ser de descarga selectiva 3/6 litros.**
Pode optar por autoclismos com duas opções de descarga, de classe A, conseguindo assim uma significativa poupança no consumo de água.
- 4.17 (G) **É promovida a disponibilização de água da torneira aos clientes.**
- 4.18 (G) **As piscinas são cobertas, no sentido de limitar a evaporação.**
- 4.19 (G) **São realizadas avaliações regulares às piscinas para despistar fugas.**

5. HIGIENE E LIMPEZAS



- 5.1 (O) **Deve existir informação nos WC, indicando que a mudança de toalhas e lençóis é deixada ao critério do cliente e qual o procedimento que este deverá adotar (ex: colocar um pendurante na porta do WC a requerer a realização da referida troca).**
- 5.2 (O) **Os produtos de limpeza e desinfecção utilizados têm certificado ambiental ou não contêm agentes químicos prejudiciais ao Ambiente (ver “Lista Negra” Green Key).**
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.
- 5.3 (O) **As toalhas de papel e o papel higiénico devem ser de papel branqueado sem cloro ou fabricado em papel reciclado.**
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) **Nas limpezas, são usados panos de fibra para reduzir o uso de água e de químicos.**



6. RESÍDUOS

- 6.1 (O) **No estabelecimento, é realizada a recolha seletiva dos resíduos, seguindo as categorias estabelecidas pelos requisitos legais nacionais.**
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) **Os resíduos separados do estabelecimento são recolhidos e encaminhados para reciclagem. Caso não exista recolha, deve ser assegurado o seu armazenamento adequado (de preferência em área coberta e impermeabilizada) e posterior encaminhamento para um ecoponto.**
*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 todo o staff e clientes.**
Consultar um exemplo aqui: 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 em alguns recintos para eventos musicais, sendo que deverão ser colocados ecopontos nestes locais, de forma a proceder à separação e posterior reciclagem dos mesmos.**
- 6.5 (O) **A recolha de resíduos perigosos (como pilhas, baterias, lâmpadas, tintas, entre outros) deve ser assegurada e encaminhados para local adequado.**
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) **No caso dos produtos de higiene diária não são utilizados produtos embalados em doses individuais (champô, sabonete, etc.) ou, se o forem, a película ou embalagem deve ser feita de material reciclável ou biodegradável. Sendo ainda alternativa a existência de doseadores recarregáveis nas casas de banho.**
- 6.7 (G) **Os clientes têm a possibilidade de separar os resíduos em categorias, como no 6.1. Para isto, deverá ser indicado, aos clientes, o conjunto de procedimentos para a correcta separação.**
- 6.8 (G) **Não são utilizados produtos embalados em doses individuais (10 a 25g), como o açúcar, a manteiga, o queijo e as compotas (embora sem pôr em causa a segurança alimentar). No entanto, quando isso não é possível, deve optar-se por selecionar embalagens recicláveis.**
- 6.9 (G) **Para a recolha e adequado encaminhamento das embalagens, o estabelecimento assegura o serviço junto de fornecedores específicos.**



7. ENERGIA

- 7.1 (O) **O consumo total de energia é lido e registado uma vez por mês, no mínimo.**
doc *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.*
- 7.2 (O) **O sistema de controlo do aquecimento e o ar condicionado deve atuar sempre que não haja ocupação dos quartos ou apartamentos. (Critério aplicado ao fim de um ano de galardão.)**
- 7.3 (O) **Pelo menos 50 % das lâmpadas são de elevado rendimento energético.**
- 7.4 (O) **As saídas de circulação de ar do aquecimento, bem como do arrefecimento devem ser limpas regularmente.**
- 7.5 (O) **Os filtros dos exaustores devem ser limpos uma vez por ano, no mínimo.**
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 deve ser controlado uma vez por ano, de modo a manter 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 na cozinha devem estar situados em locais arejados e com tiragem de ar.**
- 7.8 (O) **Novas aquisições de bombas e sistemas de refrigeração não devem utilizar como gás refrigerante os CFC ou HCFC. Todo este equipamento deve cumprir com a legislação nacional relativa à utilização de gás refrigerante.**
- 7.9 (O) **Deve existir um procedimento relativo aos aparelhos elétricos, designadamente os frigoríficos e televisores, que devem ser desligados quando os quartos não estão ocupados.**
- 7.10 (G) ***Todas as janelas são isoladas termicamente, de modo a garantir uma significativa redução dos níveis de consumo energético.***
- 7.11 (G) ***O estabelecimento está equipado em 90% com lâmpadas de elevado rendimento energético.***
- 7.12 (G) ***O estabelecimento promove a realização de uma auditoria energética a cada cinco anos, efetuada por um técnico credenciado para o efeito.***
doc *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.*
- 7.13 (G) ***O estabelecimento evidencia esforços na poupança de água e energia em todas as***

áreas, incluindo na sauna, piscina, spa, solário, etc.

- 7.14 (G) ***Não é permitida a utilização de radiadores eléctricos ou outras formas de aquecimento que utilizem diretamente energia eléctrica.***
- 7.15 (G) ***O estabelecimento utiliza energias renováveis.***
- 7.16 (G) ***O sistema de ventilação é equipado com um otimizador de energia e um motor de frequência variável para permitir redução do consumo de energia.***
- 7.17 (G) ***Sistemas automáticos que desligam a iluminação quando os clientes saem do quarto estão instalados.***
- 7.18 (G) ***As lâmpadas de exterior são desligadas sempre que não são necessárias ou utilizados reguladores de fluxo.***
- 7.19 (G) ***Estão instalados contadores de electricidade, em sítios estratégicos, para monitorizar os consumos relativos.***
- 7.20 (G) ***O sistema de ar condicionado é desligado automaticamente quando as janelas forem abertas.***
- 7.21 (G) ***O edifício está isolado termicamente, em níveis mais exigentes do que a legislação nacional obriga, de modo a garantir uma significativa redução dos níveis de consumo energético.***
- 7.22 (G) ***Deve ser instalado um sistema de recuperação de calor nos sistemas de ventilação, de refrigeração e nas piscinas e águas residuais.***
- 7.23 (G) ***O sistema de canalização de água quente deve estar termicamente isolado.***
- 7.24 (G) ***As áreas públicas do estabelecimento estão equipadas com sistemas automáticos de iluminação com vista à eficiência energética.***
- 7.25 (G) ***O estabelecimento possui um sistema de corte de energia por cartão, permitindo que os equipamentos eléctricos sejam desligados quando os quartos não são ocupados.***
- 7.26 (G) ***Os computadores e máquinas de fotocópias estão equipados com um sistema de hibernação, quando estes não são usados num período de uma hora.***

8. ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS



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

8.4 (G) **Nas salas de reuniões, e sempre que a qualidade de água corresponder aos parâmetros adequados, deve ser usada água da torneira, em substituição da água engarrafada.**

9. **AMBIENTE INTERIOR**



9.1 (O) **O estabelecimento deve respeitar a legislação nacional em matéria das acessibilidades arquitetónicas, de emissões e de ruído.**

9.2 (O) **Está reservada uma área para não-fumadores no estabelecimento.**

9.3 (O) **A maioria dos quartos devem ser reservados a não fumadores.**

9.4 (G) ***Se o estabelecimento for alvo de remodelações, novas decorações interiores ou projetos de manutenção, deve ser tida em consideração a eficiência da climatização interior.***

9.5 (G) ***Em caso de renovações, o estabelecimento dá preferência a materiais amigos do Ambiente.***

10. **ÁREAS AJARDINADAS**



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 efetuada 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.

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 do jardim são reciclados, através da compostagem.***
- 10.5 (G) ***A água da chuva é recolhida e utilizada para a rega das áreas ajardinadas.***
- 10.6 (G) ***A rega nas áreas ajardinadas é realizada, sempre que possível, através de um 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 (O) ***O estabelecimento deve fornecer informação sobre o local mais próximo para alugar bicicletas.***
- 11.3 (G) ***Os clientes têm a possibilidade de usar, por empréstimo ou aluguer, bicicletas ou outros transportes sustentáveis.***
- 11.4 (G) ***O estabelecimento apoia atividades ou eventos ao ar livre na localidade.***
- 11.5 (G) ***O estabelecimento promove atividades de educação ambiental para a sustentabilidade dirigidas aos clientes e/ou à comunidade local em áreas próximas do estabelecimento.***
- 11.6 (G) ***O estabelecimento disponibiliza informação aos seus clientes relativas a Marinas e Praias galardoadas com a Bandeira Azul na região onde se insere.***

12. ADMINISTRAÇÃO



- 12.1 (O) ***Todas as áreas de utilização exclusiva da administração 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.***
- 12.3 (G) ***Aquando da aquisição de material ou bens duráveis, deve ser dada preferência a materiais certificados ou produzidos por empresas com um sistema de gestão ambiental.***
- 12.4 (G) ***É promovido junto dos clientes e colaboradores a utilização de meios de transporte sustentáveis.***
- 12.5 (G) ***A administração incentiva a redução de papel nas salas de reuniões.***

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

Web: <http://greenkey.abae.pt/>

Rede Social: www.facebook.com/chaveverde

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.