



Green Key

Cr terios Green Key Restaurantes Cr terio I - Gest o Ambiental

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
I.1	O	A gestão de topo deve estar envolvida e designar um gestor ambiental que integre o staff do estabelecimento.	
I.2	O	O estabelecimento deve definir uma política ambiental.	(anexar ficheiro)
I.3	O	O estabelecimento deve definir um plano de a�o anual e objetivos para a melhoria contínua.	(anexar ficheiro)
I.4	O	Toda a documenta�o relativa � implementa�o dos cr�terios Green Key � organizada numa pasta acessível para consulta.	
I.5	O	O gestor ambiental deve assegurar a revisão anual da implementa�o dos cr�terios Green Key.	
I.6	O	O estabelecimento deve colaborar com entidades relevantes na comunidade que promovam o desenvolvimento sustentável.	
I.7	G	O estabelecimento monitoriza a sua pegada carb�nica através de uma ferramenta/calculadora de CO2 reconhecida.	



Green Key

Critérios Green Key Restaurantes

Critério II - Envolvimento dos colaboradores

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
II.1	O	A gestão de topo deve assegurar reuniões periódicas com a equipa de forma a apresentar as iniciativas ambientais.	(anexar ficheiro)
II.2	O	O gestor ambiental deve participar em reuniões com a gestão de topo para apresentar o trabalho desenvolvido na área da sustentabilidade.	
II.3	O	O gestor ambiental e outros colaboradores devem receber formação na área da sustentabilidade.	
II.4	O	O gestor ambiental deve assegurar que todos os colaboradores tomam conhecimento dos objetivos e metas ambientais definidas pelo estabelecimento.	



Cr terios Green Key Restaurantes Cr terio III - Informa  o aos Clientes

Cr�terio	Tipo	Descrição	Informação adicional
III.1	O	O galardão Green Key deve ser colocado num lugar de destaque.	(anexar ficheiro)
III.2	O	A informação e material sobre o "Green Key" devem estar bem visíveis e acessíveis aos clientes.	
III.3	O	Devem ser apresentadas informações sobre Ambiente e sobre o Green Key no site do estabelecimento.	(anexar ficheiro)
III.4	O	O estabelecimento deve promover e informar os clientes sobre as boas práticas ambientais, assim como incentivar a participação em iniciativas ambientais.	
III.5	O	Os colaboradores devem estar preparados para informar os clientes sobre o programa Green Key e sobre as atividades ambientais organizadas pelo estabelecimento.	
III.6	O	O estabelecimento deve estar apto a informar os clientes sobre os transportes públicos, percursos pedestres e ciclovias disponíveis.	
III.7	O	Informação e instruções sobre a poupança de água e energia devem estar visíveis para os clientes.	
III.8	G	� disponibilizado aos clientes um questionário sobre o desempenho ambiental e/ou socio-cultural do estabelecimento.	(anexar ficheiro)



Critérios Green Key Restaurantes Critério IV - Água

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
IV.1	O	O consumo de água deve ser registado, pelo menos, uma vez por mês.	(preencher na plataforma)
IV.2	O	Os novos autoclismos não devem utilizar mais de 6 litros de água por descarga.	
IV.3	O	Os colaboradores do serviço de limpeza devem monitorizar regularmente eventuais fugas de água.	
IV.4	O	O fluxo de água das torneiras dos lavatórios não deve exceder os 8 litros por minuto.	
IV.5	O	Os urinóis das áreas públicas do estabelecimento devem ser equipados com sensor e/ou sistema de poupança de água.	
IV.6	O	As novas máquinas de lavar loiça não devem consumir mais de 3,5 litros de água por ciclo.	
IV.7	O	Próximo das máquinas de lavar devem existir instruções para poupança de água e energia.	
IV.8	O	Um separador de gorduras deve ser instalado na cozinha.	
IV.9	O	Todas as águas residuais devem ser tratadas de acordo com a legislação nacional e local.	
IV.10	G	As novas máquinas de lavar loiça e roupa não deverão ser equipamentos do tipo doméstico convencional.	
IV.11	G	Foram instalados contadores de água nas áreas com maior consumo de água.	

IV.12	G	O fluxo de água das torneiras dos lavatórios não deve exceder os 6 litros por minuto.	
IV.13	G	As águas residuais são reutilizadas (após tratamento).	
IV.14	G	A água da chuva é recolhida e utilizada nos autoclismos ou noutros fins adequados.	
IV.15	G	Em caso de substituições de autoclismos, estes devem ser de descarga seletiva 3/6 litros.	



Critérios Green Key Restaurantes Critério V - Higiene e Limpezas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
V.1	O	Os novos produtos de limpeza devem ser reconhecidos com certificado ambiental ou não devem conter agentes químicos referidos na "lista negra" Green Key.	(anexar ficheiro)
V.2	O	Os produtos de desinfeção só devem ser usados de acordo com as normas de higiene e se estritamente necessário.	
V.3	O	As toalhas de papel e o papel higiénico devem ser de papel branqueado sem cloro, ou feito de um tipo de papel reciclado com certificado ambiental.	
V.4	G	O estabelecimento utiliza detergentes para a loiça e roupa com certificado ambiental.	(anexar ficheiro)
V.5	G	Nas limpezas são usados panos de fibra para reduzir o uso de água e de químicos.	
V.6	G	O estabelecimento evita o uso de sprays com fragrância ou perfumes no processo de lavagem e limpeza.	



Cr terios Green Key Restaurantes Cr terio VI - Res duos

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
VI.1	O	No estabelecimento deve ser realizada a separa�o dos resíduos, com um mínimo de 3 categorias, e de acordo com a legisla�o nacional.	
VI.2	O	Os resíduos produzidos devem ser encaminhados corretamente pelos sistemas locais de recolha, por uma entidade privada ou pelo estabelecimento.	
VI.3	O	Se as autoridades locais de gestão de resíduos não recolherem os resíduos nas proximidades do estabelecimento, este terá de assegurar o armazenamento e encaminhamento seguro para um local apropriado que trate os resíduos sólidos urbanos.	
VI.4	O	Instru�es simples e perceptíveis sobre a separa�o correta dos resíduos devem estar disponíveis para os colaboradores.	(anexar ficheiro)
VI.5	O	As novas bombas e sistemas de refrigera�o não devem utilizar como gás refrigerante os CFC ou HCFC. Todos os resíduos de equipamentos devem ser encaminhados para entidades licenciadas.	
VI.6	O	A louça descartável, se for necessária, são deve ser utilizada nos serviços de take-away de alimentos e bebidas ou de catering.	
VI.7	O	As substâncias químicas sólidas e líquidas devem ser armazenadas em depósitos separados de modo a evitar fugas e conseqüente contamina�o do Ambiente.	
VI.8	O	Os resíduos químicos sólidos e líquidos devem ser encaminhadas em segurança para uma entidade licenciada.	
VI.9	O	Cada WC deve ter recipiente para resíduos.	

VI.10	G	O estabelecimento deve registrar a quantidade de resíduos e apresentar um plano de redução e/ou reutilização dos resíduos.	(anexar ficheiro)
VI.11	G	O estabelecimento dispõe de dispensadores com sabão para as mãos.	
VI.12	G	O sabonete disponibilizado aos clientes tem certificado ambiental nacional ou internacional.	
VI.13	G	As embalagens individuais de manteiga, compotas, etc não são utilizadas ou, sendo de uso reduzido, são em material reciclável.	
VI.14	G	O estabelecimento assegura o serviço de recolha e encaminhamento para reciclagem dos resíduos com fornecedores específicos.	
VI.15	G	O estabelecimento, caso tenha necessidade de utilizar louça descartável, dá preferência a material biodegradável.	
VI.16	G	Os resíduos orgânicos são compostados.	



Critérios Green Key Restaurantes Critério VII - Energia

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VII.1	O	Os consumos totais de energia devem ser registados pelo menos uma vez por mês.	(registar na plataforma)
VII.2	O	Os sistemas de controlo do aquecimento e ar condicionado devem ser aplicados conforme as temperaturas sazonais ou quando não há ocupação das instalações do estabelecimento.	
VII.3	O	Pelo menos 75% das lâmpadas são de elevado rendimento energético/eficientes.	
VII.4	O	Os filtros de gordura nos exaustores devem ser limpos regularmente.	
VII.5	O	As superfícies do sistema de ventilação devem ser limpas regularmente.	
VII.6	O	O sistema de ventilação deve ser verificado pelo menos uma vez por ano e reparado, se necessário, para ser eficiente em termos energéticos durante todo o ano.	
VII.7	O	Os frigoríficos, arcas, fornos e placas de aquecimento devem ser equipados com materiais de calafetagem que garantam o isolamento eficaz.	
VII.8	O	Os equipamentos de frio devem ser descongelados regularmente.	
VII.9	O	Os colaboradores da cozinha devem estar sensibilizados quanto ao momento ideal para ligar os fornos e placas, de acordo com o plano de confeção dos alimentos.	
VII.10	O	O estabelecimento definiu uma temperatura padrão para arrefecimento e aquecimento do restaurante.	
VII.11	G	A iluminação exterior é minimizada e/ou tem sensores automáticos.	

VII.12	G	Todas as janelas têm isolamento térmico e/ou outras medidas eficientes em termos de energia, e de acordo com legislação nacional e o clima local.	
VII.13	G	O estabelecimento garante que todos os dispositivos elétricos são eficientes energeticamente.	
VII.14	G	Uma auditoria energética é realizada pelo menos uma vez a cada cinco anos.	(anexar ficheiro)
VII.15	G	O aquecimento através de painéis elétricos ou outras formas de aquecimento elétrico de funcionamento direto não são permitidos.	
VII.16	G	O estabelecimento utiliza energia com certificado ambiental e/ou renovável.	(anexar ficheiro)
VII.17	G	Os sistemas de ventilação estão equipados com um otimizador de energia e um mecanismo de poupança de energia.	
VII.18	G	Existem contadores separados de eletricidade e gás nas áreas de maior consumo para monitorização da energia.	
VII.19	G	O sistema de ar condicionado é desligado automaticamente quando as janelas são abertas.	
VII.20	G	Está instalado um sistema de recuperação de calor para os sistemas de refrigeração, ventiladores ou águas residuais sanitárias.	
VII.21	G	O edifício está isolado acima dos requisitos nacionais mínimos para garantir uma redução significativa do consumo de energia.	
VII.22	G	O sistema de canalização de água quente está bem isolado.	
VII.23	G	Os computadores, impressoras e fotocopiadoras têm o modo de poupança de energia e desligam-se automaticamente.	
VII.24	G	Os computadores, impressoras, fotocopiadoras e eletrodomésticos recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou foram produzidos por empresas com sistema de gestão ambiental reconhecido.	
VII.25	G	Os exaustores da cozinha devem estar equipados com sistema de infravermelhos para controlo automático da extracção de fumo.	



Critérios Green Key Restaurantes Critério VIII - Alimentação e bebidas

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
VIII.1	O	O estabelecimento deve comprar e registar pelo menos três alimentos/bebidas que sejam biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.	(anexar ficheiro)
VIII.2	O	A percentagem de produtos alimentares/bebidas biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente deve ser aumentada anualmente.	
VIII.3	G	O estabelecimento dá preferência a produtos sazonais, toma medidas para reduzir o uso da carne e não compra peixes, mariscos ou outras espécies que estejam em risco de extinção.	
VIII.4	G	O estabelecimento deve registar a quantidade de desperdício alimentar e tomar iniciativas para reduzi-lo.	(anexar ficheiro)
VIII.5	G	O estabelecimento identifica no menu ou no buffet os produtos biológicos, com rótulo ambiental, de comércio justo e/ou produzidos localmente.	
VIII.6	G	Um menu vegetariano é disponibilizado em alternativa no restaurante.	
VIII.7	G	É disponibilizada água da torneira com qualidade aos clientes.	
VIII.8	G	Pelo menos, 85% das refeições são preparadas no restaurante.	



Green Key

Critérios Green Key 2017
Restaurantes
Critério IX - Ambiente Interior

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
IX.1	O	O restaurante deve ser um espaço não-fumador ou pelo menos ter uma secção para não fumadores.	
IX.2	G	O estabelecimento tem uma política específica sobre tabagismo durante o horário de trabalho.	
IX.3	G	Em caso de remodelação ou reconstrução, o estabelecimento utiliza produtos/materiais ecológicos.	



Cr terios Green Key Restaurantes

Cr terio X - Ambiente exterior, parques e  reas ajardinadas

Cr�terio	Tipo	Descri�o	Informa�o adicional
X.1	O	Os químicos de síntese não devem ser utilizados a menos que não exista equivalente biológico ou natural.	
X.2	O	As máquinas de cortar relva recém-adquiridas devem ser elétricas, usar gasolina sem chumbo, equipadas com um catalisador, ter certificado ambiental ou do tipo manual.	
X.3	O	Está instalado sistema de rega inteligente/eficiente nas áreas ajardinadas.	
X.4	G	Os resíduos verdes produzidos são compostados.	
X.5	G	�gua da chuva ou água cinzenta � recolhida e usada para regar as áreas ajardinadas.	
X.6	G	Nas novas áreas ajardinadas, são utilizadas espécies nativas.	



Critérios Green Key Restaurantes

Critério XI - Responsabilidade Social e Corporativa

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
XI.1	O	O estabelecimento cumpre com a legislação internacional, nacional e local e tem uma política de responsabilidade social que integra as áreas do ambiente, saúde, segurança e trabalho.	(anexar ficheiro)
XI.2	G	O estabelecimento garante a acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida.	
XI.3	G	O estabelecimento é equitativo na contratação de mulheres e minorias locais, inclusive em cargos de gestão, e não permite o trabalho infantil.	
XI.4	G	O estabelecimento apoia atividades ambientais ou iniciativas para o desenvolvimento sustentável da comunidade local, em áreas como a educação, saúde, saneamento e infraestruturas.	(anexar ficheiro)
XI.5	G	O estabelecimento disponibiliza os meios para que empreendedores locais possam desenvolver e vender produtos sustentáveis com origem na natureza, história e cultura locais.	
XI.6	G	O estabelecimento tem um código de conduta, desenvolvido e aprovado em parceria com a comunidade local, para as atividades realizadas pelo estabelecimento.	(anexar ficheiro)
XI.7	G	Animais e plantas em risco de extinção e artefatos históricos/arqueológicos não são comercializados ou expostos no estabelecimento, exceto se for permitido por lei.	
XI.8	G	Os materiais/produtos que já não são usados pelo estabelecimento são recolhidos e doados para organizações de solidariedade social.	



Critérios Green Key Restaurantes Critério XII - Actividades ao "ar livre"

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
XII.1	O	Devem estar disponíveis informações sobre parques naturais, jardins, paisagens e áreas protegidas na região onde o estabelecimento se insere.	
XII.2	G	O estabelecimento organiza atividades de educação ambiental para a sustentabilidade dirigidas a clientes, colaboradores, comunidade e/ou parceiros nas instalações do estabelecimento ou no exterior.	
XII.3	G	O estabelecimento disponibiliza informação sobre as praias, marinas, portos de recreio e embarcações marítimo-turísticas galardoadas com "Bandeira Azul" na região.	



Critérios Green Key Restaurantes Critério XIII - Gestão de topo

Critério	Tipo	Descrição	Informação adicional
XIII.1	O	Todas as áreas de utilização exclusiva dos colaboradores devem cumprir os mesmos critérios que as áreas de clientes.	
XIII.2	O	Os artigos de papelaria e brochuras produzidos ou encomendados pelo estabelecimento devem ser certificados, reciclados ou produzidos por uma empresa com um sistema de gestão ambiental.	(anexar ficheiro)
XIII.3	O	Todas as lojas ou concessionários a operar nas instalações do estabelecimento devem ser informados sobre as iniciativas ambientais a decorrer, sobre o programa Green Key, e devem ser sensibilizados a adoptar os princípios e requisitos da Green key na sua gestão.	
XIII.4	G	O estabelecimento informa os fornecedores sobre os seus compromissos ambientais e encoraja os fornecedores a seguir os critérios Green Key.	
XIII.5	G	O estabelecimento assegura que os fornecedores têm certificado ambiental, têm uma política ambiental escrita e/ou estão comprometidos com o desenvolvimento sustentável.	
XIII.6	G	O estabelecimento dá preferência a produtos e serviços locais e/ou de comércio justo.	
XIII.7	G	Os bens duráveis recentemente adquiridos têm certificado ambiental ou devem ser produzidos por uma empresa com sistema de gestão ambiental.	
XIII.8	G	A compra de bens descartáveis e consumíveis é monitorizada e o estabelecimento promove a redução do uso destes.	
XIII.9	G	Os colaboradores são incentivados a utilizar meios de transporte sustentáveis.	