

Green Key – Kriterier och förklarande anmärkningar

1 oktober 2026 – 31 december 2031



Green Key

Det här dokumentet är den officiella nationella översättningen av Green Keys internationella kriterier och förklarande anmärkningar 2026–2031. Översättningen har officiellt verifierats av en registrerad översättare för att säkerställa överensstämmelse med den internationella versionen. Vid tveksamhet, bristande överensstämmelse eller tolkningstvist ska den officiella engelska internationella versionen ha företräde.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

INNEHÅLLSFÖRTECKNING.....	2
I. Inledning.....	4
II. Obligatoriska kriterier och poängkriterier.....	5
III. Kriterier.....	6
1. HÅLLBAR FÖRVALTNING.....	6
Miljöstrategi och Ledningens Engagemang.....	6
Corporate Social Responsibility.....	12
Personalens Engagemang.....	32
2. GÄSTENS MEDVETENHET OCH ENGAGEMANG.....	37
Gästens Engagemang.....	37
Ansvarsfull Turism.....	43
3. VATTEN.....	47
Vattenhantering.....	47
Vattenföroreningar.....	61
4. ENERGI OCH KOLDIOXID.....	64
Energihantering.....	64
Värme-, kyl- och ventilationssystem, Utrustning och Belysning.....	76
Växthusgas.....	87

5. AVFALL	89
Avfallshantering.....	89
Avfallsminskning.....	99
6. INKÖP.....	107
Administration/Inköp.....	107
Livsmedel	118
Tvätt och Rengöring	129
7. BOENDEMILJÖ	137
Inomhusmiljö	137
Skydd av Biologisk Mångfald	144

I. Inledning.

Green Key erbjuder ett oberoende certifieringssystem för anläggningar inom besöksnäringen som gör det möjligt att kontrollera att fastställda hållbarhetskriterier uppfylls. Programmet säkerställer att dessa anläggningar uppfyller strikta hållbarhetsstandarder inom följande sju områden: Hållbar Förvaltning, Gästens Medvetenhet och Engagemang, Vatten, Energi och Koldioxid, Avfall, Inköp och Boendemiljö.

Green Key gäller för specifika typer av anläggningar som länkas nedan med definitioner och behörighetsvillkor:

- [Hotell och Vandrarhem \(HV\)](#)
- [Campingar och Stugbyar \(CS\)](#)
- [Småskaliga Boenden \(SB\)](#)
- [Konferensanläggningar \(K\)](#)
- [Restauranger/Kaféer \(R\)](#)
- [Turistattraktioner \(T\)](#)

Omfattningen av Green Key-certifieringen, med specifikationer av inkluderade och exkluderade tjänster, bekvämligheter och aktiviteter, definieras [här](#).

En ordlista som förklarar terminologin och begreppen som används i Green Key-kriterierna finns [här](#).

II. Obligatoriska kriterier och poängkriterier

Kriterier markerade med (O) är obligatoriska kriterier, medan kriterier markerade med (P) är poängkriterier. Den sökande anläggningen måste uppfylla alla obligatoriska kriterier och ett ökande antal tillämpliga poängkriterier beroende på hur många år certifikatet har varit giltigt, enligt följande tabell:

Certifieringsperiod	År	Procent av obligatoriska kriterier	Procent av poängkriterier
Första	1-2	100 %	0 %
Andra	3-4	100 %	10 %
Tredje	5-6	100 %	20 %
Fjärde	7-8	100 %	30 %
Femte	9-10	100 %	40 %
Sjätte och därefter	11-12 och framåt	100 %	50 %

III. Kriterier

1. HÅLLBAR FÖRVALTNING		
Miljöstrategi och Ledningens Engagemang, Corporate Social Responsibility, Personalens Engagemang		
Miljöstrategi och Ledningens Engagemang		
Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar
1.1	<p>Ledningen är engagerad och utser en Green Key-representant bland personalen anläggningens personal. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att utse en Green Key-representant¹ bidrar till att garantera samordning, kontinuitet och kommunikation i alla hållbarhetsinsatser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Ledningen är involverad i samordningen av hållbarhetsinitiativ och utser en Green Key-representant bland personalen. För att säkerställa en kontinuitet av arbetet vid eventuell frånvaro eller ledighet för Green Key-representanten utser ledningen även en namngiven ersättare. Namn och kontaktuppgifter för både Green Key-representanten och ersättaren delas med Green Key under ansökningsprocessen och närhelst en förändring sker.</p> <p>Green Key-representanten är en fast anställd på anläggningen.</p> <p>De viktigaste uppgifterna för Green Key-representanten är följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • agera som primär kontaktperson för alla hållbarhetsfrågor gentemot ledningen, personalen, leverantörerna och Green Key, revisorer och beslutsfattande representanter; • instruera och stödja andra medarbetare i hållbarhetsfrågor (se kriterium 1.20); • samordna personalutbildningen i ² hållbarhetsfrågor (se kriterium 1.21);

¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<ul style="list-style-type: none"> • se till att alla förbruknings- och affärsdata³ som krävs för Green Key-ansökan samlas in och presenteras (inklusive rengöringskemikalier, avfall och effektiv användning av energi och vatten); • ansvarar för genomförandet av de strategiska hållbarhetsmålen⁴ (se kriterium 1.2) och den årliga handlingsplanen (se kriterium 1.3) för anläggningen; • samla in och bearbeta hållbarhetsinitiativ som föreslås av personal och gäster; • ansvarar för kommunikationen i samband med ansökan eller återansökan om Green Key; och • se till att, om Green Key-representanten inte ingår i ledningen, regelbundet delta i ledningsmöten för att presentera utvecklingen inom hållbarhet. <p>Det rekommenderas starkt att anläggningen bildar en miljögrupp⁵ med representanter från respektive avdelningar. Miljögruppen övervakar genomförandet av hållbarhetsinitiativ och strategier i samarbete med Green Key-representanten och håller personalen informerad.</p> <p>Det yttersta ansvaret för Green Key-certifieringen ligger hos den högsta ledningen eller ledningen för anläggningen.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftas det via en intervju⁶ att Green Key-representanten kan svara på frågor om det arbete som utförs på anläggningen när det gäller allmänna hållbarhetsfrågor och Green Key-kriterier.</p>
1.2	<p>Anläggningen formulerar strategiska hållbarhetsmål. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att formulera strategiska hållbarhetsmål⁷ ger en stark och målinriktad ram för anläggningens hållbarhetsarbete. Det säkerställer samordning, kontinuerlig förbättring och integrering av hållbarhet i kärnverksamheten.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Ledningen och personalen på anläggningen (t.ex. med samordning av Green Key-representanten) formulerar strategiska hållbarhetsmål som är mer ambitiösa än vad lagstiftningen kräver och som fungerar som ett åtagande om kontinuerlig förbättring, uppföljning av framsteg/uppföljning och vägledning för beslutsfattande. De strategiska målen fokuserar på en långsiktig inriktning snarare än på specifika åtgärder eller handlingar (dessa behandlas i kriterium 1.3).</p>

³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>De strategiska hållbarhetsmålen specificeras för en tidsplan på maximalt sex år framåt i tiden. Målen utvärderas varje certifieringsperiod (vartannat år) för att säkerställa fortsatt relevans och ambition. Målen är direkt kopplade till den årliga handlingsplanen (kriterium 1.3) och används för att utvärdera handlingsplanens framgång och anläggningens övergripande hållbarhetsarbete.</p> <p>För företag med fler än 50 anställda formuleras minst fyra strategiska hållbarhetsmål och för företag med färre än 50 anställda formuleras minst två strategiska hållbarhetsmål. Anläggningarna kan välja vilka områden de vill fokusera på, förutsatt att målen omfattar minst två olika områden, till exempel energi, vatten, avfall, social hållbarhet⁸/CSR (t.ex. jämställdhet bland personalen, inkludering, samhällsengagemang etc.), skydd av biologisk mångfald, hållbar inköp, risk- och krishantering etc.</p> <p>Målen baseras på faktisk förbrukningsdata eller utvärderingar från en tydligt definierad referensperiod och svarar direkt på identifierade problem, risker eller förbättringsområden. Exempel på data är energi-, vatten-, avfalls- eller koldioxiddata, vattenrisk- eller biologisk mångfaldsbedömningar eller gäst- och personalfeedback om CSR-prestanda (t.ex. från kriterierna 3.1, 4.1, 5.6, 7.12). Om det finns regionala riktmärken uppmuntras man att ta hänsyn till dessa för att säkerställa relevans och ambition.</p> <p>Anläggningar som ansöker för första gången som ännu inte har fullständiga årsdata bör basera sina strategiska hållbarhetsmål på de mest exakta och representativa förbrukningsdata som finns tillgängliga (till exempel baserat på minst tre månaders data som måste lämnas in för andra kriterier).</p> <p>Exempel på strategiska mål är:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) minska utsläppen av växthusgaser (Scope 1 och 2) med minst 20 % fram till 20XX jämfört med basåret 20XX, vilket motsvarar en årlig minskning på cirka 5 % i enlighet med Parisavtalet; b) återställa minst 20 % av lokalerna (räknat i yta) till naturliga eller seminaturliga livsmiljöer senast 20XX (för ytterligare exempel, se kriterium 7.11), eller andra mål för biologisk mångfald, till exempel genom att följa Nature Positive Tourism⁹-strategin för att skydda lokal eller internationell biologisk mångfald; c) minska energiförbrukningen för uppvärmning och kylning med 15 % fram till 20XX, jämfört med basåret 20XX d) eliminera alla engångsartiklar av plast senast i slutet av 20XX; e) minska den totala vattenförbrukningen per gästnatt med 10 % fram till 20XX, jämfört med resultatet för basåret 20XX; f) uppnå en jämn könsfördelning i ledande befattningar (minst 40 % kvinnor) senast 20XX; g) genomföra årlig utbildning om trakasserier och skyddsåtgärder för all personal, med särskilt fokus på att skydda barn, kvinnor och utsatta grupper;
--	--	---

⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>h) bidra med minst 1 % av den årliga vinsten eller intäkterna till lokala samhällsprojekt eller partnerskap, och/eller; i) anta ett mål för lokal rekrytering: se till att minst 60 % av den fasta personalen är bosatta i det lokala området.</p> <p>Strategiska hållbarhetsmål utvecklas gemensamt av ledningen och personalen, vilket säkerställer att båda grupperna bidrar till att identifiera och prioritera hållbarhetsambitioner. Ledningen ansvarar för målens riktighet, genomförandet av dem och uppföljningen. Om ett mål inte uppnås görs en kritisk reflektion över orsakerna till detta och om det är motiverat kan anläggningen fortsätta arbeta med samma mål under nästa period. Målen kommuniceras till personalen (t.ex. under introduktionen för nyanställda) och kan göras tillgängliga för gästerna, där så är lämpligt (t.ex. på webbplatsen, i lobbyn, i gästinformation på rummen). För att stärka den lokala relevansen rekommenderas att de skapas i samarbete med andra relevanta intressenter, som medlemmar i samhället.</p> <p>När de strategiska hållbarhetsmålen tas fram kan Green Key-kriterierna fungera som inspiration. Det rekommenderas att anläggningen även formulerar en hållbarhetsvision och ett hållbarhetsmission. Målen bör stödja och vara förenliga med denna långsiktiga inriktning.</p> <p>Om anläggningen ingår i en kedja kan gemensamma strategiska hållbarhetsmål på kedjenivå fungera som inspiration, förutsatt att dessa omsätts till specifika individuella/lokala mål. Om de antas utan ändringar, motiverar anläggningen deras relevans (t.ex. tidsram, inriktning, procentuella mål). Dokument som gäller hela kedjan kan godtas som bevis om anläggningen visar att åtgärderna genomförs på deras fastighet och är lämpliga för deras strukturella, geografiska och kulturella sammanhang.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenteras de skriftliga strategiska hållbarhetsmålen med angivna datum. Det har verifierats att de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • har kommunicerats internt och är tillgängliga för personalen; • omfattar minst två av de olika områden som anges ovan; • inte är mer än 2 år gamla och; • utvecklades av personalen och ledningen, Green Key-representanten ansvarar dessutom för riktighet och uppföljning.
1.3	Anläggningen formulerar en handlingsplan som är i linje med dess strategiska	<p>Relevans För att omsätta anläggningens strategiska hållbarhetsmål¹⁰ (kriterium 1.2) till mätbara och målinriktade åtgärder krävs en handlingsplan. Det säkerställer det praktiska genomförandet av de strategiska hållbarhetsmålen och utgör ett ramverk för att följa upp framsteg och kontinuerlig förbättring.</p>

¹⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>hållbarhetsmål. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen utformar en handlingsplan som beskriver specifika åtgärder för att genomföra de strategiska hållbarhetsmålen (kriterium 1.2). Handlingsplanen är ett centralt operativt verktyg i anläggningens hållbarhetsledningssystem som återspeglar relevansen för anläggningens specifika sammanhang. Om till exempel vattenbrist är ett regionalt problem lägger handlingsplanen en större vikt på vattenbesparande initiativ.</p> <p>Handlingsplanen omfattar hela certifieringsperioden (24 månader), med åtgärder som är tydligt uppdelade per år för att följa framstegen och möjliggöra årliga uppdateringar.</p> <p>För anläggningar med fler än 50 anställda omfattar planen minst fyra åtgärder per certifieringsperiod. För anläggningar med färre än 50 anställda ingår minst två åtgärder per certifieringsperiod.</p> <p>Åtgärderna omfattar minst två Green Key-områden, till exempel energi, vatten, avfall, social hållbarhet/CSR (t.ex. rättvisa och jämlikhet bland personalen, inkludering, samhällsengagemang etc.), skydd av biologisk mångfald, hållbar inköp och inköp, risk- och krishantering etc., och varje åtgärd är kopplad till minst ett strategiskt hållbarhetsmål. Om planen har utarbetats som en del av kriterium 1.2 återspeglar den också målens vision, uppdrag och tematiska prioriteringar, vilket säkerställer en enhetlig och målinriktad strategi.</p> <p>Vid utarbetandet av den årliga handlingsplanen rekommenderas att Green Key-kriterierna används som inspiration. Både när det gäller poängkriterier som ännu inte har uppfyllts och för att ytterligare förbättra engagemanget i redan implementerade obligatoriska kriterier och poängkriterier. Åtgärder som redan har genomförts ingår inte i den årliga handlingsplanen, och det räcker inte att ange ett av Green Keys poängkriterium som åtgärd. Det är dock acceptabelt att inkludera stödjande åtgärder som bidrar till det framtida genomförandet av ett poängkriterium (t.ex. att uppskatta om ett specifikt poängkriterium är genomförbart).</p> <p>Alla åtgärder är mätbara (t.ex. antal, procentandel, kvantitet eller slutförda uppgifter). För varje åtgärd dokumenteras följande tydligt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en beskrivning av åtgärden, dess tidsplan och det avsedda resultatet; • den ansvariga avdelningen eller de ansvariga medarbetarna; och • länken till det/de strategiska hållbarhetsmål som det stödjer. <p>Åtgärderna utvecklas gemensamt av ledningen och personalen (t.ex. med samordning av Green Key-representanten) för att säkerställa att båda grupperna bidrar till att identifiera och prioritera åtgärder. Ledningen ansvarar för att åtgärderna är korrekta, genomförs och följs upp. Om en åtgärd inte har genomförts ska anläggningen lämna en tydlig och dokumenterad motivering som förklarar orsakerna (t.ex. ekonomiska, strukturella, kontextuella eller tidsmässiga begränsningar) och presentera en konkret handlingsplan för att antingen genomföra samma åtgärd under nästa certifieringsperiod eller ersätta den med ett mer genomförbart alternativ.</p>
--	---	--

		<p>Om anläggningen ingår i en kedja kan gemensamma åtgärder på kedjenivå fungera som inspiration, förutsatt att dessa omsätts till konkreta individuella/lokala åtgärder. Om de antas utan ändringar, motiverar anläggningen deras relevans. Åtgärder/dokument som gäller för hela kedjan kan godtas som bevis om anläggningen visar att åtgärderna genomförs i deras anläggning och är lämpliga för deras strukturella, geografiska och kulturella sammanhang.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen den skriftliga årliga handlingsplanen för den kommande certifieringsperioden. Det kontrolleras att planen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • omfattar minst fyra åtgärder (för anläggningar med fler än 50 anställda) eller två åtgärder (för anläggningar med färre än 50 anställda) per certifieringsperiod • innehåller åtgärder kopplade till ett eller flera strategiska hållbarhetsmål¹¹ • inkluderar tidsplaner och ansvariga avdelningar eller medarbetare och • kommuniceras internt och är tillgänglig för personalen <p>Under särskilda omständigheter, för återansökande anläggningar, ska anläggningen presentera bevis på framsteg eller slutförande av den tidigare handlingsplanen. Detta kan omfatta rapporter, foton, kontrakt, partnerskapsavtal, utbildningsdokumentation¹² eller annan verifierbar dokumentation. Exempel på detta är:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) en inbjudan till eller rapport från ett hållbarhetsevenemang för personalen (t.ex. volontärbete, informationskampanjer) b) ett avtal, partnerskapsavtal eller samförståndsavtal med en icke-statlig organisation eller hållbarhetsorganisation c) bevis på medlemskap i ett hållbart eller socialt initiativ kopplat till en hållbarhetsåtgärd och/eller d) rapporter, protokoll eller aktivitetsregister kopplade till åtgärden <p>Om åtgärderna inte har genomförts ska återansökande anläggningar lämna in en dokumenterad motivering och en plan som förklarar om de icke genomförda åtgärderna kommer att genomföras under nästa certifieringsperiod (och hur) eller varför de inte anses vara genomförbara för anläggningen.</p>
--	--	---

¹¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

Corporate Social Responsibility

1.4	<p>Anläggningen säkerställer rättvisa arbetsvillkor, inklusive skriftliga avtal, lika lön för lika arbete och ersättning som motsvarar eller överstiger existensminimum för alla anställda och underentreprenörer. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att säkerställa rättvisa arbetsförhållanden är avgörande för att skydda anställdas välbefinnande, främja jämställdhet och uppmuntra ansvarsfullt företagande. I en mångfaldig arbetsstyrka bidrar transparenta och lagliga anställningsvillkor till att minska ojämlikheter och främja en säker och respektfull arbetsplats.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer rättvisa arbetsvillkor för alla anställda (inklusive underentreprenörer, inhyrd personal¹³ och tjänsteleverantörer som arbetar på plats). Detta inkluderar skriftliga avtal, lika lön för lika arbete och ersättning som motsvarar eller överstiger levnadslönen för alla anställda och underentreprenörer. För att uppfylla detta kriterium ska anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • säkerställa att alla anställda får minst den lagstadgade minimilönen per timme eller, om det inte finns någon lagstadgad referensnivå, en minimilön som beräknas i enlighet med Internationella arbetsorganisationens (ILO) principer för beräkning av minimilönen; • tillhandahålla skriftliga anställningsavtal för all personal som innehåller uppgifter om lön, arbetstid (eller, i förekommande fall, antal arbetsdagar per år) och arbetsbeskrivningar. Förklara kontrakten på ett språk eller i ett format som den anställde förstår, med översättning eller muntligt stöd vid behov. Ge anställda lönebesked med uppgifter om antal arbetade timmar eller dagar, erhållen lön samt eventuell övertid eller kompensationsledighet; • garantera lika lön för lika arbete, oavsett kön, etnicitet eller funktionsnedsättning, och säkerställer att löneskalorna är transparenta (om inte nationell lagstiftning föreskriver något annat). En dokumenterad lönestruktur (t.ex. lönematrix, löneskala eller ersättningsram) som återspeglar faktorer som erfarenhet och tjänstgöringstid; • ställa krav på avtal med alla internt förvaldade underentreprenörer som bekräftar att principerna för rättvisa arbetsvillkor uppfylls. Om delar av anläggningen förvaltas externt, informerar och uppmuntrar anläggningen dem formellt skriftligen att följa samma standarder. <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp dokumentation som visar att det följer rättvisa arbetsvillkor.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprover¹⁴ av underlagsdokumentationen genom att granska ett urval av tre anställningsavtal i jämförelse med dokumentation¹⁵ om löner och lönestruktur (t.ex. lönesammanställning,</p>
-----	---	--

¹³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>lönematrix, löneskala eller ersättningsram) för att verifiera att det finns skriftliga avtal för all personal, att lönenivåerna överensstämmer med lagstadgade minimilöner eller krav på levnadslön och att lika lön för lika arbete säkerställs (metod C). Vid behov kan handlingarna visas i anonymiserad form.</p> <p>Under särskilda omständigheter, när underentreprenörer eller inhyrd personal arbetar på plats, genomför revisorn stickprov¹⁶ av underlagsdokumentationen genom att granska ett urval av tre skriftliga avtal för att bekräfta att de följer samma löne- och arbetsprinciper (metod C).</p> <p>Om revisorn upptäcker inkonsekvenser eller misstänker oegentligheter genomförs minst en anonym intervju med utvalda anställda och underentreprenörer för att bekräfta att lagstadgade minimilönekrav och riktlinjer för levnadslön efterlevs.</p>
1.5	<p>Anläggningen använder eller accepterar inte barnarbete och säkerställer skyddet av minderåriga i anställning. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att förebygga barnarbete och skydda minderåriga på arbetsplatsen är viktiga aspekter av ansvarsfullt företagande och tillbörlig aktsamhet när det gäller mänskliga rättigheter. Att säkerställa att inga barn anställs och att unga arbetstagare skyddas främjar social hållbarhet, överensstämmer med internationella arbetsrättskonventioner och bidrar till skyddet och välbefinnandet för barn i lokalsamhällen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer att inga barn under 14 år är anställda och att all anställning av minderåriga under 18 år på arbetsplatsen är strikt reglerad, av skyddande karaktär och i enlighet med nationella och internationella standarder för barnskydd. Anläggningen säkerställer dessutom att inga leverantörer som använder barnarbete anlitas.</p> <p>Anläggningen ska därför:</p> <ul style="list-style-type: none"> • under alla omständigheter avstå från att anställa barn under 14 år; • följa nationell lagstiftning och, där sådan inte finns eller är svagare än kriteriet, följa FN:s konvention om barns rättigheter och ILO:s konventioner nr 138 (minimiålder) och nr 182 (värsta formerna av barnarbete); och • respektera barns rättigheter och skydda barn från alla former av exploatering, inklusive sexuell exploatering. <p>Om personer under 18 år är anställda (t.ex. genom praktik, lärlingsplatser, betalda eller obetalda tjänster) ska anläggningen se till att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • skriftligt tillstånd från en förälder eller vårdnadshavare har erhållits, eller att det finns ett skriftligt avtal med utbildningsinstitutionen som specificerar uppgifternas art och arbetstider; och • alla tillämpliga arbetsrättsliga lagar följs, inklusive de som rör maximal arbetstid, minimivila och raster, lediga dagar och årlig semester, ersättning och försäkring (om så krävs). I avsaknad av nationell lagstiftning följs ILO:s riktlinjer.

¹⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en undertecknad försäkran om att inga barn under 14 år är anställda. Den visuella inspektionen bekräftar detta ytterligare; och • vårdnadshavares skriftliga samtycke eller avtal med utbildningsinstitutioner (om tillämpligt), dokumentation som visar att gällande arbetslagstiftning efterlevs för alla personer under 18 år som arbetar på anläggningen. Dokumenten kan visas i anonymiserad form, men anonymisering krävs inte eftersom inga kopior samlas in; kontrollen är enbart visuell.
1.6	<p>Anläggningen tillhandahåller tillgängliga och skyddade kanaler för klagomål och visselblåsning där rapportering av utnyttjande, diskriminering och trakasserier kan ske utan risk för repressalier. (O) HV, CS, K, R, T</p>	<p>Relevans Effektiva rutiner för klagomål och visselblåsning är avgörande för att skydda mänskliga rättigheter, integriteten på arbetsplatsen och etiskt beteende. Anläggningen säkerställer att all personal (inklusive underentreprenörer) och gäster har tillgång till ett säkert och konfidentiellt sätt för att rapportera utnyttjande, diskriminering och trakasserier utan rädsla för repressalier.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har infört enkla, tydliga och lättillgängliga rutiner för att rapportera problem, vilket som minimum omfattar följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rutiner för klagomål och visselblåsning som förklarar hur man rapporterar ett problem, vem som tar emot det, vilka åtgärder som vidtas för uppföljning och utredning, förväntade tidsramar samt garantier om konfidentialitet och icke-repressalier; • minst en konfidentiell eller anonym rapporteringskanal, till exempel tillgång till ett oberoende externt nätverk för visselblåsare (t.ex. FEE:s visselblåsarplattform) eller motsvarande kanal från tredje part; • information till personalen om hur systemet ska användas, så att alla anställda (inklusive underentreprenörer) vet var de ska rapportera problem och förstår sin rätt till säker och konfidentiell rapportering. Informationen är tillgänglig och begriplig för all personal. • möjliggöra för besökare att konfidentiellt rapportera alla former av utnyttjande eller olämpligt beteende som de observerar. Denna information finns tillgänglig i gästmaterial (t.ex. informationsböcker, digitala välkomstsidor, skyltar etc.). <p>Detta kriterium gäller för anläggningar med fler än 50 anställda. Anläggningar med färre än 50 anställda uppmuntras att arbeta med andra proportionella rapporteringsalternativ (t.ex. förenklad intern rapportering, personalrepresentant, öppna rapporteringsrutiner).</p>

		<p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • skriftliga rutiner för klagomål och visselblåsning, inklusive rapporteringssteg, utsedda ansvariga personer, sekretessåtgärder och bestämmelser om icke-repressalier; • bevis på kommunikation till personalen (t.ex. introduktionsmaterial till nyanställda, interna meddelanden, utbildningsdokumentation) som visar att de anställda är informerade om rutinerna och vet hur de får tillgång till det; • bekräftelse av en anonym eller konfidentiell rapporteringskanal, till exempel en länk till en extern visselblåsningplattform eller dokumentation av en motsvarande tredjepartsmekanism; och • gästinformation om hur gästen informeras om rutinerna (t.ex. skärmdumpar, foton, utskrivna sidor). <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn minst en intervju med personal som är närvarande under revisionen för att bekräfta att de känner till rutinerna och känner sig kapabla att använda dem utan rädsla för repressalier.</p>
1.7	<p>Anläggningen har rutiner för att säkerställa en säker och hälsosam arbetsmiljö. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans En säker och stödjande arbetsmiljö är avgörande för medarbetarnas hälsa, tillfredsställelse och prestation, och utgör grunden för en ansvarsfull och hållbar affärsverksamhet. Genom att säkerställa starka rutiner för hälsa och säkerhet på arbetsplatsen och främja personalens välbefinnande bidrar anläggningen till att förebygga arbetsplatsolyckor och stress samt främjar en positiv organisationskultur som gynnar både anställda och servicekvaliteten.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer arbetsmiljö och säkerhet för all personal genom att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • tillhandahålla skriftliga hälso- och säkerhetspolicier och nödprocedurer som är tillgängliga och tydligt kommunicerade till all personal; och • se till att hälso- och säkerhetsåtgärderna återspeglas i den dagliga verksamheten. <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • skriftliga hälso- och säkerhetspolicier och beredskapsplaner som är tillgängliga för all personal; och • bevis på att dessa rutiner kommuniceras och tillämpas i den dagliga verksamheten (t.ex. information i personalutrymmen).
1.8	<p>Anläggningen samarbetar aktivt med ett</p>	<p>Relevans Detta kriterium syftar till att främja ett meningsfullt och mätbart samarbete mellan anläggningen och externa intressenter, med fokus på miljöutbildning, lokalt kulturarv och hållbar utveckling av destinationen.</p>

	<p>antal relevanta externa intressenter om miljö- eller samhällsutvecklingsinitiativ. (O)</p> <p>HV, CS, SB, R, T, K</p>	<p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen samarbetar aktivt med relevanta externa intressenter i frågor som rör hållbar utveckling, som miljö, socialt, kulturellt, utbildning, ekonomi, kvalitet, mänskliga rättigheter, hälsa, risk- och krishantering. När möjligt uppmuntras samarbete med intressenter som bidrar till att skydda och utveckla lokala historiska, arkeologiska, kulturella och andligt betydelsefulla platser och traditioner. Det rekommenderas starkt att välja samarbetspartner utifrån den lokala kontexten eller de problem, risker eller förbättringsområden som identifierats i kriterium 1.2.</p> <p>För anläggningar med fler än 50 anställda ska det minst två aktiva samarbeten med relevanta intressenter etableras. Anläggningar med färre än 50 anställda ska minst ett aktivt samarbete med en relevant intressent etableras. Minst ett samarbete fokuserar på det närliggande området runt anläggningen (regionalt/lokalt). Om två samarbeten krävs kan det andra samarbetet fokusera på stöd till projekt i andra geografiska områden. Samarbetena kan fokusera på miljöutbildning eller medvetandehöjande åtgärder, sociokulturellt samarbete eller hållbar regional utveckling.</p> <p>Relevanta intressenter inkluderar (men är inte begränsade till) icke-statliga organisationer, lokala samhällsgrupper, lokala myndigheter, invånare, lokala skolor, förvaltningsmyndigheter för skyddade områden, kulturarvsinstitutioner eller hållbarhetsinriktade civilsamhällesorganisationer etc.</p> <p>För att godkännas krävs ett aktivt tvåvägssamarbete mellan anläggningen och berörda intressenter. Ett aktivt samarbete definieras som en ömsesidigt fördelaktig relation som gynnar båda parter och innefattar minst en form av interaktion under certifieringsperioden. Till exempel gemensamt anordnande av ett evenemang eller offentliga initiativ, gemensam utveckling och genomförande av utbildnings- eller samhällsbaserade projekt, volontärarbete för anställda under arbetstid, gemensamma insamlingsinsatser eller stöd i form av icke-monetärt stöd som går utöver engångsdonationer. Passivt stöd, som t.ex. enbart donationer utan interaktion, enbart köp av produkter eller ensidig kommunikation, räknas inte som ett aktivt samarbete.</p> <p>Om anläggningen ingår i en kedja kan samarbeten anpassas till kedjans övergripande strategiska samarbeten, förutsatt att de skräddarsys för den specifika anläggningen.</p> <p>Exempel på aktiva samarbeten är:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) skydd av natur- och kultur känsliga områden; b) projekt som tar itu med klimatförändringarnas effekter; c) skapande av utomhusinfrastruktur (inrättande av miljövänliga båtplatser, naturstigar) som även kan användas av allmänheten; d) aktiviteter med skolor eller samhällen som arbetar med miljö- eller utbildningsinitiativ; e) aktiviteter med personer med särskilda behov (utsatta och/eller mindre bemedlade grupper) f) aktiviteter som främjar social rättvisa och lika rättigheter; g) tillhandahållande av grundläggande livsmedel, vatten och energitjänster samt hälso- och sanitetstjänster i samhällen;
--	--	---

		<p>h) stödja museer för att främja det lokala kulturarvet, och/eller i) samarbete med lokala samhällsgrupper/destinationer/myndigheter om hållbar turismplanering och förvaltning på destinationen, lokal infrastruktur och sociala samhällsutvecklingsprojekt (t.ex. sanitet).</p> <p>Samarbeten som enbart baseras på inköp av lokala produkter eller stöd till fristående aktiviteter för bevarande av biologisk mångfald uppfyller inte detta kriterium (omfattas av kriterium 7.11).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningar med fler än 50 anställda kunna visa upp bevis för minst två aktiva samarbeten. Anläggningar med färre än 50 anställda ska visa upp bevis på ett aktivt samarbete (t.ex. mötesprotokoll, aktivitetsrapporter, gemensamt utvecklat material). De inlämnade bevisen (t.ex. mötesprotokoll, aktivitetsrapporter, gemensamt utvecklat material) visar på ett aktivt samarbete med relevanta intressenter, definierat som en ömsesidigt fördelaktig relation som innefattar minst en dokumenterad interaktion under certifieringsperioden.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången, presenterar anläggningen samarbetsavtalen/överenskommelserna och de planerade åtgärderna.</p>
1.9	<p>Anläggningen säkerställer samverkan och respekt för urfolkets rättigheter. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Anläggningar kan oavsiktligt påverka befolkning med urfolksrättigheter genom att störa kulturella traditioner, begränsa tillgången till mark eller resurser, eller bortse från deras rättigheter och kunskap. I urfolkets traditionella områden är respekt för deras integritet avgörande för att förebygga negativ påverkan, undvika kulturell appropriering samt stödja skyddet av kulturarv, traditionell kunskap och socialt välbefinnande.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer att dess verksamhet, utveckling och gästupplevelser respekterar urfolket samtidigt som deras rättigheter och tillgång till viktiga resurser och kulturellt betydelsefulla platser skyddas. Detta innefattar ett åtagande att respektera kulturell integritet, rättvis fördelning av vinster och skydd av socialt och miljömässigt välbefinnande.</p> <p>En bedömning om anläggningen bedrivs i, eller i nära anslutning till, sådana områden (inom en radie av 100 km) krävs för detta kriterium. Om anläggningen finns i ett område där urfolk har förvaltningsrätt ska de hänvisa till offentligt tillgänglig eller lokalt erkänd information, som inkluderar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • erkänd befolkning med urfolksrättigheter eller territorier i närområdet; • Inhemskas kulturella, historiska, arkeologiska eller andliga platser, vägar, traditioner eller sedvänjor; och • UNESCO:s världsarv eller immateriella kulturarv som är förknippade med urfolk. <p>Om bedömningen bekräftar att det inte finns några urfolk eller rättighetsområden inom 100 km från anläggningen anses detta kriterium vara icke tillämpligt (N/A).</p>

		<p>Där urfolk identifieras säkerställer anläggningen att dess gästniriktade aktiviteter, platsförvaltning och utvecklingsbeslut respekterar ursprungsfolkets rättigheter, kultur och tillgång till resurser. Detta innebär att anläggningen säkerställer att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alla representationer av urfolk (t.ex. gästmaterial, föreställningar, hantverk, berättelser, dekor) utvecklas i samråd med berörda grupper. Detta inkluderar skriftligt samtycke och skälig ersättning, där så är tillämpligt. • autenticiteten och essensen i de inhemska ritualer, danser eller ceremonier som delas med turister bevaras och presenteras i enlighet med praxis som godkänts av samhället, inklusive sådana som erkänns som immateriellt kulturarv av UNESCO; • alla ändringar av gemensamma utrymmen eller initiativ som berör biologisk mångfald (t.ex. skapande av grönområden, plantering av inhemska arter, återställande av livsmiljöer, naturbaserade turistupplevelser) integrerar traditionell eller inhemsk ekologisk kunskap och innefattar samråd för att identifiera och minimera risker för negativ kulturell eller social påverkan (t.ex. förflyttning, förlust av traditioner); • tillgången till viktiga tjänster och resurser (t.ex. mat, vatten, hälso- och sjukvård, sanitet, utbildning, försörjning, naturresurser eller kulturellt betydelsefulla platser) inte begränsas eller äventyras av anläggningens drift; • om tillämpligt, att fritt, förhandsgivet och informerat skriftligt samtycke erhålls för användning eller förvärv av mark- och vattenresurser, och att lokala bestämmelser om zonindelning, kulturarv och miljöskydd följs strikt; • viktiga tjänster på plats (t.ex. medicinska faciliteter) delas med omgivande samhällen när sådana tjänster annars inte finns tillgängliga. <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen presenterar anläggningen en översikt av den bedömning som identifierar urfolk, där kulturella tillgångar och kulturarv finns, eller en motiverad förklaring om bedömningen visar att inga sådana finns.</p> <p>Under särskilda omständigheter, och beroende på resultatet av bedömningen, presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • exempel på material som riktar sig till gäster (t.ex. gästbroschyrer, berättande inslag, inredning) som på ett korrekt sätt återger godkänt innehåll kopplat till urfolk och ger erkännande åt kulturbärare eller skapare; • i tillämpliga fall, bevis på hur essensen av traditionella ritualer, danser eller ceremonier bevaras, t.ex. bevis på samråd med urfolk, som mötesprotokoll, skriftliga avtal eller samtyckesbrev; • i tillämpliga fall, områdeskartor, dokumentation om efterlevnad av zonindelning och avtal med urfolk som bekräftar att anläggningens verksamhet inte hindrar urfolk från att få tillgång till viktiga resurser och kulturellt betydelsefulla platser. Om revisorn observerar inkonsekvenser eller misstänker oegentligheter genomförs minst en anonym intervju med en person från den berörda gruppen för att verifiera att det inte finns några bevis på pågående tvister, rättsliga klagomål eller dokumenterade konflikter relaterade till tillgång; • i tillämpliga fall, vid ändringar av gemensamma utrymmen eller initiativ som rör biologisk mångfald, dokumentation om initiativ som rör biologisk mångfald eller är gemensamma (t.ex. designplaner, projektbeskrivningar) som visar integreringen av traditionell ekologisk kunskap och inkluderande planeringsprocesser; och/eller • i förekommande fall, bekräftelse på att offentliga tjänster (t.ex. vårdinrättningar, butiker) är tillgängliga för urfolk.
--	--	--

<p>1.10</p>	<p>Organisationen har rutiner som fokuserar på jämlik rekrytering eller jämlik utveckling oavsett etnicitet, könsidentitet, funktionsnedsättning, ålder, sexuell läggning, religion eller socioekonomisk bakgrund. (O/P)</p> <p>HV, CS, K, T (O) SB, R (P)</p>	<p>Relevans En jämlik tillgång till rekryterings- och utvecklingsmöjligheter främjar en sund arbetsplatskultur och minskar risken för uteslutning och partiskhet. Rättvisa vägar till tillväxt bidrar ytterligare till att stärka personalens välbefinnande och organisationens motståndskraft.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen väljer ett fokusområde, antingen jämlik rekrytering eller jämlik utveckling, och integrerar rutiner i sin allmänna rekryterings- eller anställningspolicy för att säkerställa rättvisa oavsett etnicitet, könsidentitet, funktionsnedsättning, ålder, sexuell läggning, religion eller socioekonomisk bakgrund, även i ledande befattningar. Anläggningen genomför dessutom minst en dokumenterad åtgärd kopplad till det valda fokusområdet. De genomförda åtgärderna dokumenteras, är relevanta för anläggningens sammanhang (t.ex. plats, personalens sammansättning) och utvärderas eller granskas vart fjärde år.</p> <p>Fokusområdet jämlik rekrytering syftar till att anläggningen använder rättvisa och icke-diskriminerande anställningsprocesser som minimerar partiskhet i jobbbannonser, urval och intervjuer. Fokusområdet jämlik utveckling säkerställer att anläggningen försäkras en rättvis tillgång till utbildning¹⁷, kompetensutveckling och karriärmöjligheter, där beslut om befordringar och förmåner baseras uteslutande på kompetens, prestationer och erfarenhet. Detta kriterium gäller alla anställningsnivåer, inklusive befordran till ledar- och chefsroller. Det valda fokusområdet stöds av en skriftlig policy för lika möjligheter som fastställer nolltolerans mot diskriminering och beskriver mekanismer för att säkerställa inkludering i relevanta processer. Policyn kan vara ett fristående dokument eller ingå i ett annat internt dokument (t.ex. uppförandekod), delas med berörd personal (t.ex. ledning, HR), godkännas formellt av ledningen och ses över minst en gång vart fjärde år.</p> <p>Exempel på godtagbara åtgärder:</p> <ol style="list-style-type: none"> blind rekrytering, till exempel anonym granskning av CV i första omgången, där identifierande information som namn, kön, etnicitet eller adress tas bort för att minska partiskhet vid urvalet. (<i>gäller jämlik rekrytering</i>); fastställa inkluderande anställningsmål (där det är lagligt tillåtet), utvecklingsmål eller icke-känsliga system (t.ex. könsfördelning i ledningen, lokal respektive icke-lokal personal etc.). (<i>gäller jämlik rekrytering</i>); främjande och stöd för fullbordande av grundläggande utbildning bland all personal (endast relevant för personal utan avslutad formell utbildning). (<i>gäller jämlik utveckling</i>); interna mentorsprogram eller karriärutvecklingsprogram riktade till underrepresenterade grupper, med mätbara resultat som befordringar eller rollutveckling. (<i>gäller jämlik utveckling</i>); och/eller obligatorisk årlig utbildning¹⁸ inom mångfald, jämlikhet och inkludering för Green Key-representanten¹⁹ eller relevant personal från HR-avdelningen, som omfattar ämnen som icke-diskriminering och inkluderande
-------------	--	---

¹⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>anställningsprinciper, minskning av partiskhet (t.ex. omedvetna fördomar), inkluderande ledarskap och arbetsplatskultur. (Gäller båda fokusområdena.)</p> <p>Insamling av data om kön, lokal sysselsättning, funktionsnedsättning eller etnisk representation rekommenderas endast om det är lagligt tillåtet, etiskt lämpligt och frivilligt. Uppgifterna måste förbli sammanställda och anonymiserade.</p> <p>Detta kriterium är obligatoriskt för anläggningar med fler än 50 anställda. För anläggningar med färre än 50 anställda är detta kriterium ett poängkriterium.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp dokumentation som visar hur jämlikhet vid rekrytering eller yrkesmässig utveckling säkerställs. Dokumentationen innehåller:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den skriftliga policyn (fristående dokument eller inom CSR/uppförandekod, om sådan finns); och • bevis på minst en genomförd åtgärd. Beroende på vilken av de listade åtgärderna som har valts kan detta bevis omfatta: <ul style="list-style-type: none"> a) bevis på genomförd utbildning inom mångfald, jämlikhet och inkludering och vidtagna åtgärder; b) bevis på främjande och stöd för fullbordandet av grundläggande utbildning bland personalen; c) rekryterings- eller HR-register som visar på rättvisa processmekanismer, t.ex. anonymiserade urvalsmallar, partnerskap med lokala grupper (om detta valts som en åtgärd); d) utbildnings- och karriärutvecklingsregister (t.ex. utbildningskalendrar, deltagarregister eller rapporter från mentorsprogram) för att visa att alla anställda har lika tillgång till utbildning, befordran och feedback (om detta väljs som en åtgärd); eller e) antal befordringar eller karriärutveckling för personalen tack vare genomförda karriärutvecklingsprogram.
1.11	Anläggningen erbjuder tillgänglighet för personer med särskilda behov genom att fokusera på minst en definierad kategori och genomföra de minimikrav som gäller för den	<p>Relevans Att erbjuda inkluderande tillgänglighet för personer med särskilda behov bidrar till att minimera fysiska, sensoriska och kognitiva hinder, så att alla gäster kan delta fullt ut och självständigt i tjänster och upplevelser. Detta stödjer social hållbarhet och överensstämmer med internationella principer för mänskliga rättigheter.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen är tillgänglig för personer med särskilda behov. Möjligheten för anläggningen att tillgänglighetsanpassa för alla typer av funktionsnedsättningar kan inte alltid tillgodoses, därför fokuserar anläggningen på att förbättra tillgängligheten för minst en specifik behovskategori: fysisk rörlighet, synnedsättning eller kognitiv/hörselnedsättning.</p> <p>För att uppfylla kriteriet har följande minimikrav på fysisk tillgänglighet införts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minst en tillgänglig ingång med ramp eller i marknivå (som uppfyller kraven på lutning och bredd); • minst en tillgänglig toalett i offentliga/gemensamma utrymmen;

	<p>kategorin. (O/P)</p> <p>HV, K, T (O) SB, CS, R (P)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • minst en tillgängligt gästrum inklusive badrum (om boende tillhandahålls); • tillgängliga restaurangplatser eller gemensam matsal; • ett tillgängligt mötes-/konferensrum, om tillämpligt. <p>Det rekommenderas dessutom att viloplatser (t.ex. bänkar) tillhandahålls för gäster med begränsad rörlighet längs längre gångsträckor. Entréns lutning och bredd, skyltning och tillgång till ledstänger kontrolleras i enlighet med nationella riktlinjer för tillgänglighet eller, där sådana finns, FN/WHO:s rekommendationer för tillgänglighet.</p> <p>För att uppfylla kriteriet har följande minimikrav på visuell tillgänglighet införts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrastrika skyltar och/eller taktila golvmarkeringar och/eller adekvat belysning och bländningsreducering i viktiga områden (t.ex. entré, reception, toaletter, korridorer) i enlighet med synskadades behov; • minst en tillgänglig toalett i offentliga/gemensamma utrymmen; • minst ett tillgängligt gästrum inklusive badrum (om boende tillhandahålls); • tillgängliga sittplatser på restauranger; reception eller service disk, samt antingen ljudsignaler eller muntlig vägledning eller menyer/informationsguider i blindskrift/stor storlek på typsnitt; • ett tillgängligt mötes-/konferensrum, om tillämpligt. <p>För kognitiva funktionsnedsättningar eller hörselnedsättning har följande minimikrav på tillgänglighet införts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en tillgänglighetsplan som beskriver hur kognitiva eller sensoriska behov (hörselnedsättningar) tillgodoses; • minst två genomförda konkreta åtgärder med fokus på antingen kognitiva funktionsnedsättningar och/eller hörselnedsättningar: <ul style="list-style-type: none"> ○ exempel på åtgärder som fokuserar på kognitiv tillgänglighet är förenklade och piktogrambaserade instruktioner på viktiga områden (reception, restaurang, säkerhetsinformation), tyst incheckning eller köfri service för gäster som behöver det, personalutbildning med fokus på att öka medvetenheten om behoven hos personer med kognitiva funktionsnedsättningar, tillgång till sensoriskt anpassade kartor eller enkla orienteringsguider, förutsägbara rutiner för aktiviteter som kommuniceras tydligt till gästerna. ○ exempel på åtgärder för hörselnedsättning är tillgång till bärbara hörslingor i receptionen eller mötesrummen, undertextade videor och visuella larm i viktiga utrymmen (om möjligt) samt personalutbildning med fokus på att öka medvetenheten om behoven för personer med hörselnedsättning (t.ex. utbildning i internationellt teckenspråk). <p>För att åtgärderna ska godkännas måste förbättringarna vara väsentliga, funktionella och tydligt dokumenterade i tillgänglighetsplanen. Anläggningen informerar även om tillgänglighetsanpassningarna på deras webbplats.</p> <p>Även om husdjur i allmänhet inte är tillåtna i anläggningen, är assistansdjur (t.ex. ledarhundar) alltid tillåtna. Denna aspekt respekteras av all personal. Tillgänglighetsnivån anges tydligt och korrekt på anläggningens webbplats. Beskrivningarna anger tillgängliga bekvämligheter (t.ex. rumslayout, stödhandtag, trappfri åtkomst, skyltar med hög kontrast, visuella larm etc.) och om anläggningen uppfyller specifika standarder (t.ex. lokala byggnormer eller tillgänglighetscertifieringar).</p>
--	---	---

		<p>Anläggningen uppmanas att rådgöra med eller söka godkännande från nationella eller lokala funktionsrättsorganisationer när man planerar tillgänglighetsfunktioner. Under introduktionen får all ny personal utbildning och information om anläggningens tillgänglighetsåtgärder, regler och rättigheter för gäster med funktionsnedsättning. Ledningen och annan personal som har kontakt med gästerna²⁰ får ytterligare uppföljningsutbildning om den utrustning som finns tillgänglig på anläggningen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen visa upp bevis på följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • personalens medvetenhet och utbildning om tillgänglighetsrutiner; och • tillgång till information om tillgänglighet på webbplatsen. <p>Under särskilda omständigheter, där anläggningen erbjuder tillgänglighet för personer med kognitiva funktionsnedsättningar eller hörselnedsättningar, presenteras en tillgänglighetsplan som beskriver hur dessa behov tillgodoses.</p> <p>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten och skicket på tillgänglig infrastruktur (åtminstone de områden som anges ovan). För detta ändamål genomför revisorn stickprov²¹ på minst en offentlig toalett, ett gemensamt utrymme/entré, en restaurang och ett mötesrum samt i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
1.12	<p>Växter och djur samt historiska och arkeologiska föremål får endast säljas, handlas eller visas i enlighet med internationell lagstiftning. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Handel med och utställning av hotade arter och otillåtna föremål bidrar till förlust av biologisk mångfald, illegal handel med vilda djur och växter samt kulturell exploatering. Genom att förbjuda sådana handlingar bidrar anläggningarna till att skydda utrotningshotade arter, bevara kulturarvet och visa på ett ansvarsfullt företags- och miljöarbete.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen skördar, säljer, handlar eller visar inte upp växt- eller djurarter eller delar av dessa eller produkter som är listade som <i>hotade</i> (dvs. sårbara, utrotningshotade eller akut utrotningshotade) på IUCN:s röda lista över hotade arter.</p> <p>Detta omfattar både reglerad och oreglerad handel samt otillåten insamling av vilda växter och djur. Förbudet gäller varor som säljs eller visas i alla delar av anläggningen (för produkter som souvenirer, dekorationsföremål, traditionella läkemedel eller levande exemplar).</p> <p>Kommersiell verksamhet som involverar <i>hotade</i> arter är inte tillåten, även om arten eller produkterna är lagliga att sälja enligt nationell lagstiftning, såvida det inte uttryckligen är tillåtet enligt internationella riktlinjer för bevarande och används uteslutande för utbildnings- eller informationssyften.</p>

²⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

²¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>För att skydda kulturarvet får dessutom historiska och arkeologiska föremål inte säljas, bytas eller ställas ut, såvida de inte har förvärvats på lagligt sätt och presenteras i utbildnings- eller kulturändamål. I sådana fall uppmuntras samarbete med relevanta institutioner (t.ex. muséer, naturvårdsorganisationer eller ursprungsfolk) för att säkerställa en respektfull och meningsfull tolkning.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen, under särskilda omständigheter (om kulturarv, historiska och arkeologiska föremål visas upp), ska anläggningen uppvisa dokumentation som visar den lagliga härkomsten och förklarar hur utställningen bidrar till utbildning eller bevarandemedvetenhet.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprov²² i minst ett offentligt område, t.ex. presentbutiker, receptioner och dekorativa ytor, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
1.13	<p>Anläggningen erbjuder, främjar eller möjliggör inte underhållning, utflykter eller andra aktiviteter som innebär exploatering eller lidande för djur. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Användningen av djur i underhållningssyfte inom besöksnäringen kan äventyra djurens välbefinnande och främjar exploatering²³. Genom att förbjuda sådana aktiviteter säkerställer anläggningen en etisk behandling av djur, följer globala välfärdsstandarder och främjar respekt för naturen bland gästerna.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen erbjuder, främjar eller möjliggör inte underhållning, utflykter eller aktiviteter som innebär exploatering eller lidande för djur. Detta gäller både aktiviteter på anläggningen samt externa leverantörer eller aktiviteter som rekommenderas, säljs/kontrakteras eller arrangeras genom anläggningen.</p> <p>Användning av vilda djur²⁴ för underhållning, hantering eller nära interaktion är strängt förbjudet. Detta inkluderar, men är inte begränsat till:</p> <ul style="list-style-type: none"> • djuruppvisningar eller föreställningar; • iscensatta fototillfällen; • direkt kontakt med eller utfodring av vilda djur i fångenskap; • djurstrider, tävlingar eller åkturer som äventyrar djurens välbefinnande (t.ex. elefantridning, renrace, rodeo), • evenemang eller attraktioner utanför anläggningen som är kända för att skada djur (t.ex. tjurfäktning, cirkusar med vilda djur, jaktsafari).

²² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

²³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

²⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Anläggningen utvärderar externa leverantörer och aktiviteter som det främjar eller kontrakterar med tredje part för att säkerställa att de inte är inblandade i sådana metoder.</p> <p>Husdjur²⁵ får delta i välfärdsbaserade, pedagogiska eller kulturellt förankrade aktiviteter (t.ex. interaktiva gårdar, husky-safari, ridning), oavsett om dessa erbjuds på plats eller marknadsförs/genomförs utanför anläggningen. Djur på plats hålls alltid under förhållanden som uppfyller djurskyddsbestämmelser och -standarder, inklusive de som anges i kriterium 1.14.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen, under särskilda omständigheter (där djurrelaterade aktiviteter erbjuds, främjas eller möjliggörs), presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ett skriftligt uttalande, standardrutin (SOP)²⁶ eller policy som bekräftar att ingen underhållning, utflykter eller aktiviteter som innebär exploatering av djur erbjuds, främjas eller möjliggörs; och/eller • om tillgängligt, det interna underhållningsprogrammet för gästerna. <p>I förekommande fall bekräftas förekomsten av djur på platsen genom en visuell inspektion, som utvärderas mot de utbildningsstandarder som beskrivs ovan.</p>
1.14	<p>Djurskyddsriktlinjer följs när anläggningen har djur på sina lokaler. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att säkerställa striktare djurskyddsstandarder inom besöksnäringen förhindrar lidande, skyddar biologisk mångfald och främjar etiska gästupplevelser. Genom att följa erkända ramverk för djurskydd och nationell lagstiftning skyddar anläggningen djurens fysiska och emotionella välbefinnande samtidigt som de demonstrerar ansvarsfullt och hållbart agerande.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen följer riktlinjerna för djurskydd när djur hålls på deras område. Detta innefattar fullständig efterlevnad av nationell djurskyddslagstiftning och, som ett minimum, efterlevnad av de fem domänerna för djurskydd, som definierat i ABTA:s globala riktlinjer för djurskydd inom turism.</p> <p>De fem områdena fokuserar på djurens fysiska och emotionella välbefinnande. Detta inkluderar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • positiva förhållanden som garanteras: <ul style="list-style-type: none"> ○ god utfodring: djuren har ständig tillgång till rent vatten och får tillräckligt med foder som tillgodoser deras näringsbehov och naturliga ätbeteenden; ○ bekväma levnadsförhållanden: djuren lever i en miljö som passar deras art, med tillräckligt med utrymme, skydd, lämpliga temperaturer och möjligheter till berikning (t.ex. naturmaterial, skugga, badplatser)

²⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

²⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<ul style="list-style-type: none"> ○ friska kroppar: djuren får rätt vård för att hålla sig fysiskt friska och eventuella skador eller sjukdomar behandlas snabbt; ○ frihet att bete sig naturligt: djuren kan röra sig fritt och uttrycka normalt beteende (som att umgås, gräva, flyga, klättra eller leka) beroende på art; ○ positiva upplevelser och emotionellt välbefinnande: djuren känner sig trygga, bekväma, stimulerade och nöjda. • negativa förhållanden som undviks: <ul style="list-style-type: none"> ○ hunger eller törst: djur får inte berövas mat eller vatten; ○ dåliga levnadsförhållanden: smutsiga, överfulla eller alltför hårda miljöer är oacceptabla; ○ sjukdom eller skada: sjuka eller skadade djur lämnas inte obehandlade; ○ begränsat beteende: det är inte tillåtet att kedja fast, bura in eller hindra djur från att röra sig eller bete sig normalt; ○ lidande eller stress: handlingar som orsakar smärta, rädsla, tristess, frustration eller emotionell stress undviks. <p>Bedömning av en veterinär görs minst en gång per år för att bekräfta djurens hälsa och välbefinnande.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • skriftlig bekräftelse på att man har läst, förstått och följer djurskyddsrutiner baserade på ABTA:s senaste riktlinjer och i enlighet med nationella djurskyddslag (t.ex. genom att uppvisa anläggningens djurskyddsåtagande eller den skriftliga standardrutinen (SOP)²⁷ för underhåll och skötsel av djuren, inklusive en checklista baserad på de fem områdena); • register över årliga bedömningar från veterinärer som bekräftar djurens hälsa och välbefinnande. <p>Om möjligt bekräftar en visuell inspektion att djuren på platsen inte uppvisar de negativa förhållanden som beskrivs i de fem områdena.</p>
1.15	<p>Anläggningen tar fram och inför en uppförandekod. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans <i>Uppförandekoden är en grundläggande del av anläggningens ramverk för socialt ansvar och bidrar till att säkerställa etisk, laglig och ansvarsfull verksamhet inom hela organisationen, bygga förtroende hos intressenterna och stödja långsiktig social hållbarhet.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Anläggningen tar fram och inför en uppförandekod. Detta är ett daterat internt dokument som täcker alla följande viktiga aspekter:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>policyer och företagskultur: hur organisationen främjar etiskt affärsbeteende och en integritetsdriven företagskultur;</i>

²⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<ul style="list-style-type: none"> • bekämpning av korruption och mutor: policyer som är anpassade till internationella ramverk (t.ex. FN:s konvention mot korruption) och identifiering av riskfunktioner; • affäretik: upprätthålla värden som rättvisa, öppenhet och integritet; • bolagsstyrning: strukturer som definierar beslutsfattande, ansvarsskyldighet och kontroll; • mänskliga rättigheter och sociala skyddsåtgärder: åtagande att följa den allmänna förklaringen om de mänskliga rättigheterna och FN:s konvention om barnets rättigheter, inbegripet skydd mot övergrepp, utnyttjande och trakasserier (med särskild uppmärksamhet på utsatta grupper), • Djurskydd: i tillämpliga fall, policyer som rör djurskydd på plats. <p>Uppförandekoden är:</p> <ul style="list-style-type: none"> • formellt godkänt av ledningen och daterad; • granskas minst en gång vart fjärde år, och • delas med all personal (t.ex. via introduktion till ny personal, handbok, utbildning²⁸) och görs tillgänglig för allmänheten på begäran. <p>En kedjeomfattande uppförandekod kan användas, förutsatt att den bevisligen är tillämplig på anläggningen (relevant varumärke, land, fastighetstyp), att personalen på anläggningen känner till och har tillgång till den, och att anläggningen kan visa hur uppförandekoden tillämpas i praktiken. Dokument som gäller hela kedjan är inte tillräckliga; anläggningen ska fortfarande kunna visa medvetenhet och implementering under revisionen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen ett daterat och av ledningen godkänt dokument med affäretiska regler som täcker alla nödvändiga aspekter.</p> <p>När det är relevant kontrollerar revisorn även följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bevis på personalens medvetenhet och utbildning (t.ex. material för ny personal); och • intervjuer med ledningen och personalen om revisorn har några tvivel om genomförandet eller förståelsen.
1.16	Anläggningen främjar aktivt de anställdas fysiska och psykiska välbefinnande genom att genomföra minst	<p>Relevans Anställdas välbefinnande bidrar till en sund arbetsplatskultur, förbättrad prestanda och långsiktig nöjdhet. Att stödja anställdas fysiska och psykiska hälsa bidrar till att minska stress, förebygga utbrändhet och skapa en positiv och motståndskraftig arbetsmiljö.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför minst ett initiativ per år, eller upprätthåller befintliga bekvämligheter eller tjänster, som främjar personalens fysiska eller mentala välbefinnande.</p>

²⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>ett konkret initiativ per år eller upprätthålla permanenta, kostnadsfria eller subventionerade bekvämligheter som stödjer personalens välbefinnande. (P)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Exempel på godtagbara välbefinnandeinitiativ är:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) teambuilding-evenemang, motivationsaktiviteter eller friskvårdsdagar; b) gratis eller subventionerad tillgång till träningsanläggningar, idrottsaktiviteter eller hälsoutrustning under eller efter arbetstid; c) utbildningar, workshops eller informationsmöten om mental hälsa, stresshantering, resiliens, emotionellt välbefinnande eller balans mellan arbete och fritid; d) informationskampanjer eller workshops om droger, kost, arbetsmiljö eller hälsorisker; e) förebyggande hälsoinitiativ som regelbundna hälsokontroller (där det är möjligt), influensavaccinationer eller ergonomiska utvärderingar; f) bekvämligheter som stödjer personalens välbefinnande, som amningsrum, tysta rum eller bönerum; g) utmaningar eller tävlingar som uppmuntrar till hälsosamma vanor (t.ex. stegutmaning, cykla-till-jobbet-månaden); och/eller h) familjevänliga initiativ, som att tillåta anställda att ta med sina barn till arbetet under säkra och lämpliga förhållanden, eller tillhandahålla tillgång till särskilda barnomsorgsplatser, barnklubbar eller samarbeten med närliggande barnomsorg. <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa antingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) dokumentation som visar de genomförda initiativen för välbefinnande, som HR-kommunikation, programbeskrivningar, foton av anläggningar, sammanfattning av evenemang, deltagarregister eller avtal med externa partner; eller b) bevis på befintliga bekvämligheter, vid en visuell inspektion, där så är tillämpligt (t.ex. amningsrum, motionsutrymmen, tysta rum, barnomsorgsutrymmen). <p>Under den visuella inspektionen kan revisorn genomföra intervjuer med personalen för att bekräfta deras kännedom om initiativen för välbefinnande.</p>
1.17	<p>Anläggningen erbjuder praktikplatser och deltids- eller flexibla anställningsmöjligheter för långtidsarbetslösa eller personer med begränsad anställbarhet. (P)</p>	<p>Relevans Att erbjuda sysselsättningsmöjligheter till personer från utsatta socioekonomiska miljöer, personer med nedsättning eller personer som möter hinder för traditionell sysselsättning bidrar till social rättvisa och välfärd i samhället. Det bidrar till att minska ojämlikheter, stödjer kompetensutveckling och integration på arbetsmarknaden samt främjar en mer inkluderande och stödjande arbetsplatskultur.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har genomfört minst ett av följande initiativ under den senaste certifieringsperioden (två år) eller under de senaste tolv månaderna för anläggningar som ansöker för första gången:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) en praktik eller lärlingsplats som varar minst tre månader för långtidsarbetslösa personer; b) aktivt främja rekrytering, bibehållande och utveckling av personal med funktionsnedsättning;

	HV, CS, SB, K, R, T	<p>c) flexibla anställningsavtal eller deltidsavtal för personer med begränsad anställbarhet, eftersom vissa individer kanske inte kan arbeta heltid (t.ex. på grund av funktionsnedsättning, ålder eller hälsotillstånd) och flexibla arrangemang underlättar deras inkludering i arbetslivet;</p> <p>d) sysselsättning eller utbildning²⁹ möjligheter för personer med begränsade språkkunskaper eller från utsatta socioekonomiska miljöer (t.ex. migranter, överlevare av våld, ensamstående föräldrar eller ekonomiskt utsatta personer); och/eller</p> <p>e) aktivt samarbete med program eller partnerskap som underlättar övergången från skola eller socialt stöd till sysselsättning för missgynnade grupper.</p> <p>Generellt sett stödjer arbetsplatsen inkludering och likabehandling genom att anpassa roller, arbetstider eller arbetsvillkor efter individernas förmågor och behov (t.ex. flexibla arbetstider eller anpassade arbetsuppgifter).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen bevis som motsvarar den eller de genomförda initiativen. Godkända bevis inkluderar, beroende på vilken eller vilka initiativ som valts:</p> <p>a) anställnings- eller praktikintyg (t.ex. kontrakt, närvarolistor, intyg om avslutad utbildning eller HR-rapporter, om detta är lagligt tillåtet) som visar en varaktighet på minst tre månader under den senaste certifieringsperioden (eller upp till 12 månader för anläggningar som ansöker för första gången). Samarbetsdokument med arbetsförmedling eller socialtjänsten kan också visas;</p> <p>b) dokumentation för rimliga anpassningsåtgärder (t.ex. anpassade arbetsplatser eller flexibla arbetsuppgifter), utbildningsmaterial för personal som främjar inkludering av personer med funktionsnedsättning eller dokumentation om samarbete med organisationer för sysselsättning av personer med funktionsnedsättning, arbetsförmedling eller icke-statliga organisationer;</p> <p>c) anställningsavtal som anger deltidsarbete, flexibla eller anpassade arbetstider; HR-sammanställningar som visar antalet anställda som det omfattar; interna policyer som beskriver flexibla arbetsalternativ; eller register över deltagande i program för övergång från socialbidrag till arbete eller sociala sysselsättningsprogram, i tillämpliga fall;</p> <p>d) bevis på anställnings- eller utbildningsavtal (anonymiserade vid behov), dokumentation om språkstöd eller utbildningsprogram, register över praktikplatser, grundläggande utbildning eller mentorskap, samt avtal eller bevis på samarbete med icke-statliga organisationer, organisationer som stödjer migranter eller leverantörer av sociala tjänster som visar engagemang i sådana initiativ; och/eller</p> <p>e) samarbetsavtal, partnerskapsavtal, deltagarregister eller projektbeskrivningar med relevanta institutioner.</p> <p>Under den visuella inspektionen kan revisorn genomföra intervjuer med ledningen för att bekräfta genomförandet av ett av de listade initiativen och de stödåtgärder som tillhandahålls dessa anställda.</p>
--	---------------------	---

²⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>1.18</p>	<p>Anläggningen erbjuder tillgänglighet för personer med särskilda behov genom att fokusera på minst två definierade kategorier och genomföra de minimikrav som gäller för dessa kategorier. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att erbjuda inkluderande tillgänglighet för personer med särskilda behov bidrar till att undanröja fysiska, sensoriska och kognitiva hinder, så att alla gäster kan delta fullt ut och självständigt i tjänster och upplevelser. Detta stödjer social hållbarhet och överensstämmer med internationella principer för mänskliga rättigheter.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen är tillgänglig för personer med särskilda behov. Med tanke på att anläggningar kanske inte kan tillgodose alla typer av funktionsnedsättningar, fokuserar anläggningen på att förbättra sin tillgänglighet för minst två specifika behovskategorier: fysisk rörlighet, synnedsättning eller kognitiv/hörselnedsättning.</p> <p>För att uppfylla kriteriet har följande minimikrav på fysisk tillgänglighet införts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • minst en tillgänglig ingång med ramp eller i marknivå (som uppfyller kraven på lutning och bredd); • minst en tillgänglig toalett i offentliga/gemensamma utrymmen; • minst ett tillgängligt gästrum inklusive badrum (om boende tillhandahålls); • tillgängliga restaurangplatser eller gemensam matsal; • ett tillgängligt mötes-/konferensrum, om tillämpligt. <p>Det rekommenderas dessutom att viloplatser (t.ex. bänkar) finns tillgängliga för gäster med begränsad rörlighet längs längre gångsträckor. Entréns lutning och bredd, skyltning och tillgång till ledstänger kontrolleras i enlighet med nationella riktlinjer för tillgänglighet eller, där sådana finns, FN/WHO:s rekommendationer för tillgänglighet.</p> <p>För att uppfylla kriteriet har följande minimikrav på visuell tillgänglighet införts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrastrika skyltar och/eller taktila golvmarkeringar och/eller adekvat belysning och bländningsreducering i viktiga områden (t.ex. entré, reception, toaletter, korridorer) i enlighet med synskadades behov. • minst en tillgänglig toalett i offentliga/gemensamma utrymmen; • minst ett tillgängligt gästrum inklusive badrum (om boende tillhandahålls); • tillgängliga sittplatser på restauranger; reception eller conciersedisk, samt antingen ljudsignaler eller muntlig vägledning eller menyer/informationsguider i blindskrift/stor storlek på typsnitt; • ett tillgängligt mötes-/konferensrum, om tillämpligt. <p>För kognitiva funktionsnedsättningar eller hörselnedsättning har följande minimikrav på tillgänglighet införts:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en tillgänglighetsplan som beskriver hur kognitiva eller sensoriska behov (hörselnedsättningar) tillgodoses; • minst två genomförda konkreta åtgärder med fokus på antingen kognitiva funktionsnedsättningar och/eller hörselnedsättningar: <ul style="list-style-type: none"> ○ exempel på åtgärder som fokuserar på kognitiv tillgänglighet är förenklade och piktogrambaserade instruktioner på viktiga områden (reception, restaurang, säkerhetsinformation), tyst incheckning eller köfri service för gäster som behöver det, personalutbildning med fokus på att öka medvetenheten om behoven hos personer med kognitiva
-------------	---	---

		<p>funktionsnedsättningar, tillgång till sensoriskt anpassade kartor eller enkla orienteringsguider, förutsägbara rutiner för aktiviteter som kommuniceras tydligt till gästerna.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ exempel på åtgärder för hörselnedsättning är tillgång till bärbara hörslingor i receptionen eller mötesrummen, undertextade videor och visuella larm i viktiga utrymmen (om möjligt) samt personalutbildning med fokus på att öka medvetenheten om behoven för personer med hörselnedsättning (t.ex. utbildning i internationellt teckenspråk). <p>För att åtgärderna ska godkännas måste förbättringarna vara väsentliga, funktionella och tydligt dokumenterade i tillgänglighetsplanen. Anläggningen informerar också om de minimikrav på tillgänglighet som finns på deras webbplats.</p> <p>Även om husdjur i allmänhet inte är tillåtna i anläggningen, är assistansdjur (t.ex. ledarhundar) alltid tillåtna. Denna aspekt respekteras av all personal. Tillgänglighetsnivån anges tydligt och korrekt på anläggningens webbplats. Beskrivningarna anger tillgängliga bekvämligheter (t.ex. rumslayout, stödhandtag, trappfri åtkomst, skyltar med hög kontrast, visuella larm etc.) och om anläggningen uppfyller specifika standarder (t.ex. lokala byggnormer eller tillgänglighetscertifieringar).</p> <p>Där det är möjligt uppmuntras anläggningen att rådfråga eller söka godkännande från nationella eller lokala funktionsrättsorganisationer när man planerar tillgänglighetsfunktioner. Under introduktionen får all ny personal utbildning och information om anläggningens tillgänglighetsåtgärder, regler och rättigheter för gäster med funktionsnedsättning. Ledningen och annan relevant personal som med gästkontakt ³⁰ får ytterligare uppföljningsutbildning om den utrustning som finns tillgänglig på anläggningen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen visa upp bevis på följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • relevant personal har kunskap och utbildning om tillgänglighetsrutiner; och • tillgång till information om tillgänglighet på webbplatsen. <p>Under särskilda omständigheter, där anläggningen erbjuder tillgänglighet för personer med kognitiva funktionsnedsättningar eller hörselnedsättningar, presenteras en tillgänglighetsplan som beskriver hur dessa behov tillgodoses.</p> <p>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten och skicket på tillgänglig infrastruktur (åtminstone de områden som anges ovan). För detta ändamål genomför revisorn stickprov³¹ i minst en offentlig toalett, ett gemensamt utrymme/entré, en restaurang och ett mötesrum samt i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
--	--	--

³⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

³¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>1.19</p>	<p>Anläggningen erbjuder lokala mikro- eller småföretagare möjlighet att sälja hållbara produkter med tydlig förankring i områdets natur, historia och kultur. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att stärka den lokala ekonomin, bevara kulturarvet och minska miljöpåverkan i samband med långa leveranskedjor stödjer anläggningarna lokala mikro- eller småföretagare. Genom att tillhandahålla en plattform för hållbart tillverkade, lokalt relevanta produkter främjar anläggningarna den lokala sociokulturella och ekonomiska utvecklingen och skapar medvetenhet om sitt sociala ansvar.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen erbjuder lokala mikro- eller småföretagare möjlighet att sälja hållbara produkter som har tydlig förankring i områdets natur, historia och kultur. Detta kan vara i form av en liten butik eller ett stånd inom anläggningens lokaler. Alternativt köper anläggningen in och erbjuder sådana lokala produkter till sina gäster.</p> <p>ett kriterium fokuserar på produkter och tjänster som erbjuds gästerna och som inte ingår i den ordinarie verksamheten (t.ex. normal restaurangservice), utan som tillför ett mervärde genom att visa upp lokal kultur, hantverk eller kulturarv. Produkter som produceras inom 100 km från anläggningen betraktas som lokalt producerade.</p> <p>Definitionen av lokala mikro- eller småföretagare följer nationella standarder. Om dessa inte finns, gäller något av följande villkor:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) mikroföretag: färre än tio anställda, eller b) småföretag: färre än 50 anställda. <p>Hållbara produkter och tjänster är sådana som är:</p> <ul style="list-style-type: none"> • producerade på ett sätt som respekterar principerna om miljömässig, social och kulturell hållbarhet; • baserat på områdets natur, historia och kultur; • tillverkade utan användning av internationellt erkända hotade eller skyddade arter; och • fri från icke-hållbara, icke-hållbara material som engångsplast eller andra engångsmaterial. <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp avtal med lokala mikro- eller småföretagare vars produkter säljs av eller genom anläggningen.</p> <p>En visuell inspektion bekräftar att lokala mikro- eller småföretagare kan sälja produkter eller att deras produkter erbjuds gäster i anläggningen.</p>
-------------	---	---

Personalens Engagemang		
1.20	<p>Ledningen informerar personalen minst två gånger per år om anläggningens hållbarhetsinitiativ. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Regelbunden kommunikation med personal främjar personalens engagemang, ökar förståelsen för respektive medarbetares roll i hållbarhetsarbetet, stärker anläggningens miljö- och samhällsinitiativ samt förbättrar medarbetarnas förmåga att informera gäster om anläggningens hållbarhetsarbete.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Ledningen, Green Key-representanten³² och/eller miljögruppen³³ säkerställer ett konsekvent informationsflöde och engagerar aktivt personalen i hållbarhetsarbetet. Personalen får uppdateringar om både pågående och nya hållbarhetsinitiativ för att hjälpa dem att förstå sin roll och effekterna av sina handlingar. Informationstillfället genomförs antingen personligen (t.ex. genom personalmöten), skriftligen eller via e-learning.</p> <p>Ämnena omfattar vanligtvis miljöledningsområden som vatten, energi, avfall, städ, mat och dryck, principerna för cirkulär ekonomi (minska, återanvända, återvinna), samt andra hållbarhetsfrågor som lokal biologisk mångfald och samhällsengagemang. Information om Green Key-programmet kommuniceras också.</p> <p>Ledningen informerar personalen minst två gånger per år. Hänsyn tas till att inkludera säsongsanställda för att säkerställa ett brett deltagande. Detta kriterium gäller både intern och inhyrd personal³⁴ som arbetar på plats.</p> <p>Anläggningar som har säsongsbetonad verksamhet och/eller har fem eller färre anställda informerar personalen minst en gång per år.</p> <p>För anläggningar som ansöker för första gången har minst ett informationsmöte ägt rum före revisionen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningens skriftliga bevis (t.ex. dokument, presentationer eller skärmdumpar/export från digitala plattformar) som beskriver:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de ämnen som behandlades; • deltagande avdelning(ar) (t.ex. städavdelningen); och • datumet för tillhandahållande.

³² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

³³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

³⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn minst en slumpmässig intervju³⁵ med personalen för att kontrollera deras kännedom om hållbarhetsinitiativ och bekräfta att regelbunden kommunikation har ägt rum.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar med färre än fem anställda kan information om hållbarhetsinitiativ kommuniceras muntligt. I detta fall krävs ingen dokumentation, och personalens kunskaper verifieras genom intervjuer³⁶.</p>
1.21	<p>Personalen får årlig utbildning i hållbarhetsfrågor. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Genom att erbjuda relevant och rollspecifik utbildning³⁷ inom miljö- och hållbarhetsfrågor bidrar det till att personalen kan bidra effektivt till genomförandet av anläggningens hållbarhetsstrategi och dagliga verksamhet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Hotell och vandrarhem (HV) samt Campingar och Semesterbyar (CS) erbjuder en allmän hållbarhetsutbildning per år för fast anställd personal och minst en avdelnings- eller rollspecifik (t.ex. städning, kök etc.) hållbarhetsutbildning per år.</p> <p>Småskaliga boenden (SB), Restauranger/kaféer (R), Turistattraktioner (T), Konferensanläggningar (K) och säsongsbetonade anläggningar erbjuder personalen minst en hållbarhetsutbildning per år.</p> <p>Föreslagna utbildningsämnen inkluderar:</p> <ol style="list-style-type: none"> avfallssortering och avfallsminskning (inklusive farligt avfall); hållbara livsmedel (mat och dryck); miljövänlig rengöring och användning av kemikalier; cirkulär ekonomi (minska, återanvända, återvinna); klimatförändringar; bevarande av biologisk mångfald; samhällsengagemang; gästmedvetenhet och kommunikation; och/eller mänskliga rättigheter, jämlikhet och icke-diskriminering. <p>Den årliga hållbarhetsutbildningen ska bidra till en progressiv utveckling och säkerställa att personalen utökar eller fördjupar sina kunskaper inom miljö- och hållbarhetsfrågor.</p>

³⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

³⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

³⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Utbildningen sker på plats eller online (t.ex. skriftliga moduler, e-learning) och levereras internt eller externt. Nya medarbetare får vanligtvis utbildning inom de första fyra veckorna efter anställningen. Det rekommenderas starkt att inhyrd personal och säsongsanställda³⁸ deltar i samma utbildning.</p> <p>Green Key tillhandahåller en mall för rapportering av utbildningsplanen, som anläggningarna kan anpassa efter egna operativa behov.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas dokumentation innehållande följande uppgifter:</p> <ul style="list-style-type: none"> • vilka utbildningsämnen som behandlades; • vilka avdelningar som har fått utbildning (med angivande av specifika medarbetares roller, om utbildningen inte ges till hela avdelningen) • datum för utbildningstillfällena och varaktighet (en dag, en gång i månaden osv.); och • utbildningens format (intern/extern, online osv.). <p>Under särskilda omständigheter, anläggningar som ansöker för första gången presenterar ett skriftligt utkast till utbildningsplan och förbinder sig att följa den under den första certifieringsperioden (24 månader).</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn minst en intervju³⁹ med en fast anställd som är närvarande under revisionen för att verifiera deras deltagande och förståelse för utbildningstillfällena under den allmänna och den avdelnings-/rollspecifika utbildningen.</p>
1.22	<p>Städpersonalen känner till och tillämpar rutinerna gällande byte av handdukar och lakan. (O)</p> <p>HV, CS, SB</p>	<p>Relevans Att minska hur ofta handdukar och lakan byts bidrar till att minska förbrukningen av vatten, energi och tvättmedel. Städpersonalen förstår och tillämpar korrekt de rutiner som gör det möjligt för gästerna att återanvända handdukar och lakan, vilket minskar anläggningens miljöpåverkan.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Förutom att anläggningen erbjuder gästerna möjlighet att återanvända handdukar och lakan (se kriterium 6.21) informeras städpersonalen om och tillämpar de relaterade rutinerna.</p> <p>Anläggningen förser städpersonalen med tydliga och lättillgängliga instruktioner och riktlinjer för återanvändning av handdukar och lakan.</p>

³⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

³⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Om städservicen utförs av extern part ska anläggningen se till att utbildning⁴⁰ gällande rutiner för återanvändning av handdukar och lakan ingår i avtalet med det kontrakterade städföretaget.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen genomför revisorn minst en intervju⁴¹ med en person från städpersonalen för att kontrollera att de känner till rutinerna för byte av handdukar och lakan.</p>
1.23	<p>Informativt och pedagogiskt material visas i personalutrymmen för att främja ansvarsfullt beteende. (O)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Relevans Informativt och pedagogiskt material i personalutrymmen bidrar till att stärka personalens medvetenhet och engagemang i hållbarhetsarbetet. Det uppmuntrar personalen att agera på ett miljömässigt och socialt ansvarsfullt sätt och stödjer det dagliga genomförandet av anläggningens hållbarhetsarbete.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen visar informativt och pedagogiskt material i personalutrymmen som hjälper personalen att förstå och delta i hållbarhetsarbetet. Materialet uppmuntrar personalen att använda resurser på ett klokt sätt (t.ex. stänga av ljus/kranar, använda mindre papper osv.) och stödjer effektiv användning av utrustning och maskiner (t.ex. diskmaskin, tvättmaskiner, dammsugare osv.). I relevanta fall behandlar materialet även ämnen som skydd av lokal biologisk mångfald och socialt ansvar (t.ex. hur man anmäler diskriminering).</p> <p>Kommunikationsmaterialet⁴² är informativt, visuellt tilltalande och hålls uppdaterat. Informativt och pedagogiskt material kan finnas tillgängligt på anslagstavlor för personalen och kan vara affischer, klistermärken, broschyrer, nyhetsbrev, digitala skärmar eller appar, och kan riktas till enskilda personer, grupper, avdelningar eller alla anställda.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att informativt och pedagogiskt material finns tillgängligt i personalutrymmen och överensstämmer med ovanstående krav.</p>
1.24	<p>Anläggningen ger sin personal möjlighet att årligen utvärdera</p>	<p>Relevans <i>Att låta personalen utvärdera anläggningens miljö- och samhällsprestanda uppmuntrar till aktivt deltagande och kontinuerlig förbättring. Det hjälper också till att identifiera styrkor, utmaningar och möjligheter för att förbättra hållbarhetsprestandan.</i></p>

⁴⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁴¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁴² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>dess miljö- och sociala prestanda och har en rutin för att hantera synpunkterna. (P)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför en årlig, strukturerad process där personalen utvärderar anläggningens miljö- och sociala prestanda.</p> <p>Synpunkter samlas in, analyseras och används för att informera om åtgärder eller förbättringar. Processen övervakar även trender i personalens uppfattningar och tillfredsställelse när det gäller anläggningens miljö- och hållbarhet samt ledningens engagemang. Resultaten delas med personalen, och svar på feedbacken formuleras och kommuniceras inom två månader.</p> <p>Synpunkter samlas in genom regelbundna undersökningar, möten eller digitala/fysiska förslagslådor som hanteras av Green Key-representanten⁴³ eller någon annan ansvarig person. Synpunkterna kan ges anonymt, och flera format erbjuds för att säkerställa inkludering.</p> <p>Green Key tillhandahåller en standardiserad personalenkät (tillgänglig i Green Key Toolbox⁴⁴) som kan användas eller integreras i processen.</p> <p>För anläggningar som ansöker för första gången presenteras en skriftlig plan som beskriver hur personalens utvärderingsprocess kommer att genomföras och hur resultaten kommer att granskas och användas för att stödja förbättringar.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bevis på att ett system för att ta emot personalens feedback finns (dvs. hur feedback samlas in); • bevis på regelbunden användning (t.ex. datum, deltagandegrader); • dokumentation som analyserar resultaten från den senaste feedbackrundan och identifierar viktiga insikter och förbättringsområden; och • en sammanfattning av åtgärder som vidtagits som svar på personalens synpunkter, vilka kan kopplas till anläggningens hållbarhetsplan (se kriterium 1.3). <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången, presenterar anläggningen en skriftlig plan som beskriver hur personalens utvärderingsprocess kommer att genomföras och hur resultaten kommer att granskas och användas för att stödja förbättringar.</p> <p>Under den visuella inspektionen intervjuas minst en anställd som är närvarande under revisionen för att bekräfta dess kännedom om feedbackprocessen, dess tillfredsställelse med den och dess uppfattning om hur ledningen svarar på deras synpunkter.</p>
--	--	--

⁴³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁴⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

2. GÄSTENS MEDVETENHET OCH ENGAGEMANG

Gästens Engagemang, Ansvarsfull Turism

Gästens Engagemang

Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar
2.1	<p>Green Key-certifikatet och information om programmet visas på en väl synlig plats som gäster ofta passerar i anläggningen. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att visa upp Green Key-certifikatet och standardinformation på en väl synlig plats där gästen ofta vistas bidrar till att bygga upp förtroende, ökar transparensen och stärker synligheten för Green Key-certifikatet som en symbol för hållbarhet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen visar upp Green Key-certifikatet och standardinformation om programmet på en väl synlig plats som är tillgänglig för gästerna, till exempel i receptionen eller vid huvudentrén. Ytterligare kopior av certifikatet kan sättas upp i interna personalutrymmen, som personalmatsalen eller anslagstavlan, för att öka den interna medvetenheten.</p> <p>Standardinformationen om Green Key innehåller samma viktiga punkter som den officiella mallen som finns tillgänglig i Green Key Toolbox⁴⁵, men gör det möjligt att anpassa designen så att den passar anläggningens riktlinjer för varumärkesprofilering. Green Key-logotypen⁴⁶, i det officiellt godkända formatet, ska vara inkluderad i informationen. Om det finns ytterligare information utöver standardinformationen, säkerställer anläggningen att allt gästinformation⁴⁷ gällande hållbarhet (oavsett om det är tryckt, muntligt eller digitalt) korrekt återspeglar aktuell praxis och inte överdriver påståenden.</p> <p>Information om Green Key kan också göras tillgänglig på ytterligare kontaktpunkter för gästerna, inklusive allmänna utrymmen (t.ex. lobby, hissar), gäst- eller mötesrum, TV-skärmar, digitala skärmar, tryckta broschyrer och/eller gästappar.</p> <p>Om anläggningens Green Key-certifikat tillfälligt upphävs, dras in eller inte förnyas, ska certifikatet och informationen om Green Key omedelbart tas bort från offentlig visning för att förhindra vilseledande kommunikation.</p>

⁴⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁴⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁴⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen visar anläggningen den plats där Green Key-certifikatet för den aktuella certifieringsperioden och standardinformationen är presenterade. De ska finnas på ett framträdande, synligt och för gästerna tillgängligt ställe. Det kontrolleras att informationen är aktuell och i gott skick (t.ex. inte blekt eller skadad).</p> <p>Revisorn bekräftar att den information som presenteras överensstämmer med det officiella innehållet som tillhandahålls via Green Key Toolbox, är synlig och tillgänglig. Om anläggningen har inkluderat ytterligare information kontrollerar revisorn att påståendena är objektiva och att de endast omfattar det som för närvarande genomförs på plats.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången presenteras ett skriftligt utkast till standardinformationen och en plats där certifikatet och informationen ska sättas upp föreslås.</p>
2.2	<p>Information om Green Key finns på anläggningens webbplats. (O)</p> <p>HV, CS, SB K, R, T</p>	<p>Relevans</p> <p>Att visa information om Green Key-certifieringen på anläggningens webbplats ökar transparensen, bygger upp gästens förtroende och uppmuntrar engagemang i anläggningens hållbarhetsåtaganden. Det stärker också Green Key-certifikatets trovärdighet genom att hänvisa till officiella källor.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningens webbplats innehåller kortfattad information om dess Green Key-certifiering. Länkar till den internationella Green Key-webbplatsen (www.greenkey.global) och/eller nationella Green Key-webbplatser ingår. Green Key-logotypen⁴⁸ visas i det officiellt godkända formatet.</p> <p>Informationen kan presenteras i enlighet med anläggningens riktlinjer för varumärkesprofilering och ska vara tydligt synlig, vilket innebär att den ska placeras där gästen sannolikt ser den och interagerar med den (t.ex. bokningssidan, hemsidan).</p> <p>Det rekommenderas att anläggningen, utöver informationen på sin webbplats, även tillhandahåller information om Green Key via sina sociala medier.</p> <p>Anläggningen säkerställer att all kommunikation om Green Key korrekt speglar anläggningens nuvarande praxis, inte överdriver påståenden och använder den officiella Green Key-webbplatsen som primär källa för att säkerställa att informationen förblir korrekt och uppdaterad.</p>

⁴⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen informationen om Green Key på sin webbplats. Revisorn bekräftar att kommunikationen är korrekt, relevant, välplacerad och, där så är lämpligt, flerspråkig.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången presenteras ett skriftligt utkast till webbplatsinformationen och informationen publiceras inom sex månader efter att certifieringen erhållits.</p>
2.3	<p>Anläggningen håller gästerna informerade om sina hållbarhetsinitiativ och uppmuntrar till aktivt deltagande. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Tydlig och tillgänglig kommunikation om hållbarhetsarbetet hjälper gästerna att förstå, stödja och delta i anläggningens arbete för en mer ansvarsfull verksamhet. Det skapar förtroende, uppmuntrar till ansvarsfullt beteende och stärker den totala effekten av anläggningens hållbarhetsinitiativ.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen presenterar korrekt, tydlig och lättförståelig information om sina hållbarhetsinitiativ. Denna information visas konsekvent på flera gästtillgängliga kontaktpunkter, inklusive allmänna utrymmen (t.ex. lobby, hissar), gäst- eller mötesrum, TV-skärmar, QR-koder, digitala skärmar, tryckta broschyrer och/eller gästappar. "Synlig" innebär att informationen placeras på platsen där gästerna sannolikt kommer att se och ta del av den (t.ex. vid incheckningsdisken, i välkomstmappar på gästrummet eller i mobila bokningsbekräftelser).</p> <p>Förutom att beskriva hållbarhetspolicyer och resultat av initiativ uppmuntrar materialet tydligt gästerna att delta i specifika hållbarhetsaktiviteter. Detta kan innefatta vatten- och energibesparing, avfallssortering och återvinning, minskning av matsvinn, stöd till lokala insatser för biologisk mångfald eller bidrag till sociala eller miljömässiga välgörenhetsorganisationer. Uppmuntran att delta i hållbarhetsarbetet är tydlig och motiverande. Informationen beskriver enkla åtgärder som gästerna kan vidta och den positiva inverkan dessa kan ha.</p> <p>Det rekommenderas att informationen finns tillgänglig på mer än ett språk, utifrån gästernas demografi, och att den presenteras i ett visuellt tilltalande format som väcker uppmärksamhet och är lätt att förstå. För att ytterligare motivera engagemang kan anläggningen också införa ett belönings- eller poängsystem som belönar gäster som deltar i anläggningens ansvarsfulla praxis under sin vistelse, förutsatt att incitamenten i sig är hållbara och inte uppmuntrar till överkonsumtion.</p> <p>Anläggningen säkerställer att all kommunikation som berör hållbarhet (vare sig den är tryckt, muntlig eller digital) korrekt återspeglar aktuell praxis, inte överdriver påståenden och hålls uppdaterad.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen information om hållbarhetsåtaganden som tillhandahålls gästerna, inklusive material som uppmuntrar gästerna att delta i hållbarhetsinitiativ.</p>

		Under särskilda omständigheter, anläggningar som ansöker för första gången presenterar utkastet till gästinformationen.
2.4	<p>Personal med gästkontakt kan informera gästerna om Green Key och anläggningens aktuella hållbarhetsinitiativ. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Personal med gästkontakt⁴⁹ spelar en viktig roll i att förmedla anläggningens hållbarhetsinitiativ. Personalen är väl informerade om Green Key och anläggningens hållbarhetsinitiativ, vilket bidrar till att bygga upp gästernas förtroende, öka engagemanget och upprätthålla certifieringens integritet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet All personal med gästkontakt kan tydligt förklara vad Green Key är och beskriva de viktigaste hållbarhetsinitiativen som genomförs på anläggningen.</p> <p>Personalen är beredd att kommunicera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en grundläggande förklaring av Green Key och dess syften; • viktiga hållbarhetsinitiativ och policyer som är specifika för anläggningen (t.ex. policy för återanvändning av handdukar, lokal inköp, energibesparingsinitiativ etc.) och • hur gästerna kan bidra till dessa initiativ under sin vistelse. <p>Det rekommenderas starkt att ett kort muntligt eller skriftligt "välkomstmeddelande om hållbarhet" ges vid incheckningen. Detta kan inkludera ett kort uttalande som: "Denna anläggning är certifierad av Green Key för sitt hållbarhetsengagemang. Du kan läsa mer om våra hållbara åtgärder genom att skanna denna QR-kod, eller fråga oss gärna om aktiviteter, vattenbesparande policyer eller andra initiativ."</p> <p>Det rekommenderas starkt att anläggningen använder det standardiserade och anpassningsbara kommunikationsmaterial som Green Key tillhandahåller via Green Key Toolbox⁵⁰. Dessa material är anpassade till den lokala kontexten och utformade för att vara visuellt tydliga och tillgängliga.</p> <p>Anläggningen säkerställer att all kommunikation om anläggningens hållbarhetsåtgärder är korrekt, tydlig och lättförståelig. Personal med gästkontakt får inte överdriva eller felaktigt framställa anläggningens hållbarhetsprestanda.</p>

⁴⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁵⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn en intervju med minst en anställd som har gästkontakt och som är närvarande under revisionen, för att verifiera att denne kan ge korrekt och säker information om Green Key och anläggningens viktigaste hållbarhetsåtgärder. Svaren är korrekta, tydliga och lättförståeliga.</p>
2.5	<p>Anläggningen informerar och uppmuntrar gästerna att använda hållbara transportsätt. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans</p> <p>Att uppmuntra gästerna att använda hållbara transportsätt bidrar till att minska koldioxidutsläppen, luftföroreningarna och resursförbrukningen. Genom att tillhandahålla tydlig och tillgänglig information kan gästerna fatta välgrundade, miljövänliga beslut under sin vistelse.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen informerar och uppmuntrar gästerna att använda hållbara transportsätt, där det är möjligt och säkert, istället för privata bilar eller taxibilar. Alternativa transportmedel inkluderar:</p> <ol style="list-style-type: none"> kollektivtrafik eller privata alternativ (t.ex. buss, tåg, tunnelbana, spårvagn, båt etc.); delade taxibilar eller minibussystem; taxi som drivs av företag med en miljöpolicy⁵¹ (t.ex. som använder elbilar); bussar som tillhandahålls av anläggningen; och/eller andra transportmedel, inklusive elscootrar, cyklar och elcyklar. <p>Informationen som tillhandahålls är korrekt, tydligt formulerad och visuellt tilltalande. Den finns tillgänglig på anläggningens webbplats och/eller i välkomstmejl, där adressen och transportmöjligheterna till anläggningen anges. Informationen kan också finnas i material som gästerna har tillgång till i receptionen, i mappar på gästrummen eller på digitala skärmar/QR-koder.</p> <p>Informationens giltighet kontrolleras minst två gånger per år för att säkerställa att den är aktuell.</p> <p>Information om kollektivtrafiken kan dessutom meddelas muntligt av personal som har gästkontakt⁵².</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen presenterar anläggningen det kommunikationsmaterial som används för att informera gästerna om hållbara transportsätt, inklusive exempel på fysiska och/eller digitala skyltar, incheckningsmanus eller mallar. Det kontrolleras att informationen är korrekt, tydlig, visuellt tilltalande, lättförståelig och aktuell.</p>

⁵¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁵² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

2.6	<p>Anläggningen ger sina gäster möjlighet att utvärdera hållbarhetsarbetet. (P)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Relevans Gästernas feedback är avgörande för att förstå och förbättra kvaliteten i anläggningens hållbarhetsarbete. Det ökar transparensen, skapar förtroende och stödjer en kontinuerlig förbättring av sociala och miljömässiga rutiner.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har infört en strukturerad process där gästerna utvärderar anläggningens hållbarhetsarbete och lämnar kommentarer eller förslag på förbättringar. Synpunkter samlas in aktivt, analyseras och används för att utvärdera och förbättra anläggningens hållbarhetsarbete. Som en del av processen identifieras trender i gästernas uppfattning och tillfredsställelse gällande anläggningens hållbarhetsarbete och genomför nödvändiga förbättringar. Om problem som kräver korrigerande åtgärder lyfts fram, åtgärds anläggningen dessa omedelbart, där så är möjligt.</p> <p>Gästerna uppmanas att lämna synpunkter under sin vistelse, vid incheckning eller utcheckning, personligen eller via digitala medel (t.ex. mejl, QR-kod, app).</p> <p>Green Key tillhandahåller en standardiserad gästundersökning (tillgänglig i Green Key Toolbox⁵³) som kan användas eller integreras i utvärderingsprocessen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • bevis om hur synpunkter samlas in; • en analys över de senaste resultaten, identifiering av viktiga insikter och förbättringsområden; samt • åtgärder som vidtagits som svar på gästernas synpunkter, vilka kan kopplas till anläggningens handlingsplan (se kriterium 1.3). <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången presenteras en skriftlig plan som beskriver hur gästernas synpunkter ska samlas in, granskas och användas.</p>
2.7	<p>Anläggningen kommunicerar aktivt sina hållbarhetsinitiativ och deltar i Green</p>	<p>Relevans Att kommunicera om hållbarhetsinsatser ökar gästernas medvetenhet, stärker trovärdigheten och uppmuntrar till en bredare tillämpning av ansvarsfulla metoder inom hela besöksnäringen.</p>

⁵³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>Key-aktiviteter på sociala kanaler. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen kommunicerar aktivt sina hållbarhetsinitiativ, sina framsteg och sitt engagemang i Green Key via sina egna sociala kanaler. Dessa kan omfatta sociala medier, anläggningens webbplats, nyhetsbrev eller andra digitala medier som hanteras av anläggningen.</p> <p>Kommunikationen planeras och genomförs vid viktiga tidpunkter i certifieringscykeln, bland annat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • utfärdandet av Green Key-certifikatet; och • minst en uppdatering under certifieringsperioden. <p>Anläggningen uppmuntras att engagera sig i Green Key via sina sociala kanaler genom att följa Green Keys officiella kanaler (t.ex. LinkedIn, Instagram), återpublicera relevant innehåll, delta i Green Keys informationsinitiativ och sprida budskap om hållbarhet. Under varje certifieringsår lämnar anläggningen in minst en verifierad god praxis till Green Key International eller dess nationella operatör för eventuell marknadsföring och kollegialt lärande. Det rekommenderas dessutom att anläggningen använder Green Keys hållbarhetskalendar (finns i Green Key Toolbox⁵⁴) och internationell kampanjmaterial för inspiration och anpassning av innehållet.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen presenterar anläggningen en sammanfattning av sin kommunikation, inklusive länkar eller skärmdumpar av inlägg på sociala medier.</p>
<p>Ansvarsfull Turism</p>		
<p>2.8</p>	<p>Information om närliggande parker, stränder och andra ekologiskt känsliga naturområden finns tillgänglig för gästerna. (O/P)</p>	<p>Relevans</p> <p>Att ge gästerna information om närliggande naturområden främjar miljömedvetenhet, stödjer ansvarsfullt turistbeteende och stärker anläggningens hållbarhetsprofil. Genom att uppmuntra gästerna till naturbaserad rekreation samt erbjuda information om dessa bidrar anläggningen till att stärka gästernas kontakt med lokala ekosystem, samtidigt som den främjar deras skydd och långsiktiga bevarande.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen erbjuder skriftlig information om närliggande naturområden, som parker, landskap, naturskyddsområden, stränder och andra ekologiskt känsliga områden. Informationen delas tillsammans med det material som krävs enligt kriterium 2.9.</p>

⁵⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>HV, CS, SB, T (O) K, R (P)</p> <p>①</p>	<p>Detta gästinformation⁵⁵ uppmuntrar gästerna att delta i utomhusaktiviteter eller naturbaserade aktiviteter för att öka medvetenheten och det personliga välbefinnandet, som promenader, jogging, cykling, simning, segling, kanotpaddling, fågelskådning, picknick eller besök på lekplatser utomhus.</p> <p>Informationen uppmanar att följa internationella och nationella goda exempel samt lokala rekommendationer för att minimera negativa effekter och förbättra både lokala fördelar och gästupplevelsen. Aktiviteterna främjas på ett sätt som undviker skador på den biologiska mångfalden och, där det är möjligt, bidrar positivt till dess skydd.</p> <p>Informationen är tydligt synlig, relevant för gästupplevelsen och visuellt tilltalande (så att den väcker uppmärksamhet). Informationen presenteras på platser som är tillgängliga för gästerna, till exempel i receptionen eller conciergedisken, i en miljöhörna i lobbyn, via TV-skärmar i allmänna utrymmen eller konferenslokaler, i pärmar i gäst- eller konferensrum, QR-koder och/eller gästappar. Det rekommenderas att informationen finns tillgänglig på mer än ett språk, beroende på den typiska gästprofilen.</p> <p>Även om informationen främst riktar sig till gästerna rekommenderas det att anläggningen tillhandahåller liknande material till personalen för att stödja gästerna och öka medvetenheten.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen den information som ges till gästerna om närliggande naturområden. Detta inkluderar tolkningsinnehåll, besöksvägledning och uppförandekoder. Det kontrolleras att materialet är korrekt, tydligt presenterat, flerspråkigt där så är lämpligt och visuellt tilltalande.</p>
2.9	<p>Information som främjar ansvarsfullt turistbeteende på destinationen tillhandahålls gästerna.</p> <p>(O/P)</p> <p>HV, CS, SB, T (O) K, R (P)</p>	<p>Relevans Att främja ansvarsfullt beteende hos besökare bidrar till att förebygga överturism, minimera störningar för lokalsamhällena och främja respekten för lokal kultur och traditioner. Genom att informera gästerna om lämpligt uppförande och lokala riktlinjer kan anläggningen stödja socialt hållbar turism och positiva relationer med det lokala samhället.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen tillhandahåller skriftlig information till gästerna som uppmuntrar till ansvarsfullt beteende på destinationen. Informationen ska, när så är lämpligt, innehålla hänvisningar till nationella eller lokala riktlinjer för turistbeteende, inklusive sådana som utfärdats av nationella eller lokala myndigheter. Det rekommenderas att man konsulterar officiella nationella, regionala eller kommunala webbplatser när man utvecklar innehållet.</p> <p>Exempel på beteenden som behandlas är:</p>

⁵⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>a) allmänna normer som bidrar till att förebygga överturism⁵⁶;</p> <p>b) riktlinjer för respektfullt beteende gentemot lokalsamhällen och den lokala miljön;</p> <p>c) beteenderegler vid sightseeing;</p> <p>d) rekommenderat beteende vid besök på religiösa och historiska institutioner/platser; och/eller</p> <p>e) vägledning om hur man undviker nedskräpning och skyddar offentliga utrymmen.</p> <p>Informationen är tydlig, korrekt, visuellt tilltalande, aktuell och lättillgänglig för gästerna i områden som receptionen, gästrummen, digitala plattformar eller bokningsbekräftelser.</p> <p>Anpassningsbara kommunikationsmallar finns tillgängliga i Green Key Toolbox⁵⁷.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp det material som delas ut till gästerna för att främja ett ansvarsfullt turistbeteende. Det har verifierats att dessa material uppfyller ovanstående krav och återspeglar den specifika lokala kontexten.</p>
2.10	<p>Anläggningen erbjuder och främjar aktivt minst fyra aktiviteter för gästerna som syftar till att öka medvetenheten om hållbar utveckling, miljö och lokalsamhället. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att erbjuda och aktivt främja kunskapshöjande aktiviteter för gäster ökar förståelsen för hållbar utveckling, uppmuntrar till ansvarsfullt beteende och stärker engagemanget i miljö- och samhällsfrågor som är relevanta för destinationen och lokalsamhället.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför och främjar aktivt minst fyra informationsinitiativ per certifieringsperiod (t.ex. två aktiviteter per kalenderår). Dessa inkluderar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ett initiativ med fokus på miljöfrågor (t.ex. Earth day, skräpplockardagar, bevarande av biologisk mångfald); och • ett initiativ med fokus på sociala aspekter (t.ex. välgörenhetsinitiativ, offentliga minnesceremonier, insamlingsaktiviteter). <p>Kunskapshöjande aktiviteter inkluderar gästdeltagande och engagemang, som:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) deltagande i evenemang, till exempel Earth Hour, Earth Day, Energy Saving Week, Waste Reduction Week, World Food Day, Internationella vegandagen, Internationella vegetariska dagen, Världsmiljödagen etc.; b) främjande av bilfria aktiviteter, guide naturvandringar inom eller i närheten av anläggningen, deltagande i trädplanteringsaktiviteter eller andra klimatinitiativ; c) inrättande av pollinerarvänliga grönområden⁵⁸, aktiviteter som skyddar lokal flora och fauna; d) skörd och matinsamling; och/eller e) strandstädning, utbildningsaktiviteter med skolor, välgörenhetsevenemang.

⁵⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁵⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁵⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Alla aktiviteter, inklusive skörd och plockningsaktiviteter, utförs som reglerade aktiviteter, är hållbara och följer lokala, nationella och internationella lagar.</p> <p>Gästernas deltagande säkerställs och dokumenteras aktivt. Aktiviteter som endast är avsedda för personal uppfyller inte detta kriterium. Återkommande temadagar (t.ex. Earth Hour) är acceptabla, förutsatt att gästernas deltagande dokumenteras.</p> <p>Det rekommenderas att anläggningen även använder Green Keys hållbarhetskalender (finns tillgänglig i Green Keys Toolbox) och internationellt kampanjmaterial (t.ex. Good Practices) för inspiration och anpassning av innehållet.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp dokumentation som visar de informationsaktiviteter som genomförts under det senaste hela kalenderåret och de som planeras för de kommande två kalenderåren. Godkända bevis inkluderar:</p> <ol style="list-style-type: none"> en daterad lista över aktiviteter (inklusive plats och ungefärligt antal deltagare); gästinformation och annan kommunikationsmaterial; och/eller foton med tidsstämplar och allt material som använts för att främja gästernas deltagande.
2.11	<p>Anläggningen erbjuder eller möjliggör tillgång till uthyrning av transportmedel utan motor för gästerna. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att främja eller erbjuda tillgång till cyklar och/eller andra former av transportmedel utan motor (t.ex. kanoter, sparkstolar, snöskor eller längdskidor) minskar utsläppen av växthusgaser, stödjer hållbar mobilitet och främjar gästernas hälsa och välbefinnande. Att tillhandahålla eller underlätta tillgång till cyklar möjliggör resor med låg miljöpåverkan inom destinationen och bidrar till mer miljövänliga gästupplevelser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen erbjuder eller möjliggör tillgång till transportmedel utan motor för gästerna. Detta inkluderar antingen:</p> <ol style="list-style-type: none"> att möjliggöra lån eller hyra av cyklar eller andra former av transportmedel utan motor (t.ex. kanoter, sparkstolar, snöskor, längdskidor) direkt på anläggningen, eller hänvisa gäster till en pålitlig extern uthyrningstjänst om direkt tillhandahållande inte är möjligt. <p>Elcyklar och elscootrar uppfyller inte detta kriterium (se kriterium 2.5).</p> <p>Information om tillgängliga transportmedel utan motor finns tillgänglig för gästerna i områden som receptionen, concierge-disken, miljöhörnan, TV-skärmar, via gästappar, QR-koder eller i pärmar i gäst-/mötesrummen.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn minst ett av följande:</p>

		<p>a) transportmedel utan motor är tillgängligt och främjar av denna tjänst, eller</p> <p>b) tydlig information som hänvisar gästerna till externa uthyrningstjänster.</p>
<h3>3. VATTEN</h3> <h4>Vattenhantering, Vattenföroreningar</h4>		
<h4>Vattenhantering</h4>		
Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar
3.1	<p>Den totala vattenförbrukningen registreras minst en gång i månaden. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att effektivt hantera och minska sin miljöpåverkan och driftskostnader, övervakar, registrerar och analyserar anläggningen sin vattenförbrukning. Månatlig registrering av vattenförbrukningen möjliggör tidig upptäckt av ineffektivitet eller läckor, stödjer datadrivet beslutsfattande och överensstämmer med god praxis inom hållbarhetsrapportering.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen registrerar sin totala vattenförbrukning minst en gång per månad. Det rekommenderas att anläggningen registrerar den totala vattenförbrukningen oftare än en gång i månaden och/eller registrerar vattenförbrukningens intensitet (per övernattning/område/besökare etc.), eftersom detta möjliggör bättre uppföljning av effektivitet och förbrukningstrender.</p> <p>Avläsningar är systematiska och lagras i ett spårbart format. Metoden för datainsamling dokumenteras (t.ex. data från leverantören, undermätare, automatiska onlineavläsningar eller manuella avläsningar). Vattnets källa och användningsområden anges (t.ex. kommunal vattenförsörjning med eller utan mätare etc.). Detta gör det möjligt för anläggningen att skilja mellan förändringar i förbrukningsnivåer och vattenkälla.</p> <p>Om vattnet inte levereras av en offentlig leverantör ska anläggningen ha dokumentation som bekräftar att dess vattentillförsel är lagligt godkänd och uppfyller lokala eller nationella krav. I regioner eller under perioder där vattenbrist, vattenförsörjningsproblem eller begränsningar av vattenförbrukningen har meddelats av lokala eller nationella myndigheter, ska anläggningen också säkerställa att dess vattenförbrukning är godkänd av behörig lokal myndighet samt att förbrukningen minimeras så den inte påverkar miljön eller den lokala försörjningen negativt.</p>

		<p>Om månadsdata inte är tillgängligt (t.ex. på grund av strukturella begränsningar, begränsningar hos leverantören, platser utan mätare eller byggnader med gemensam förbrukning) tillhandahåller anläggningen den mest exakta uppskattningen per månad som går att ta fram. Godtagbara beräkningsmetoder är bland annat:</p> <ol style="list-style-type: none"> fördelning efter kvadratmeter, beläggning eller jämförbara riktmärken; uppskattningar baserade på tankens kapacitet och påfyllningsfrekvens; eller pumpningsloggar eller leveransregister. <p>I sådana fall rekommenderas det starkt att anläggningen installerar separata vattenmätare för att förbättra datakvaliteten över tid.</p> <p>Vid större förändringar⁵⁹ eller om ökad vattenförbrukning uppstår, undersöker anläggningen omedelbart orsaken och vidtar korrigerande åtgärder.</p> <p>Data för vattenförbrukningen som samlas in enligt detta kriterium kan användas som basdata för att stödja anläggningens strategiska hållbarhetsmål enligt kriterium 1.2 samt handlingsplan inkl. åtgärder presenterade för kriterium 1.3.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> register över månatlig vattenförbrukning för de senaste två kalenderåren för varje vattenkälla som används (för anläggningar som ansöker för första gången eller nyöppnade anläggningar lämnas in uppgifter från föregående hela kalenderår, eller minst tre månaders förbrukning om ingen historisk finns tillgängligt); och stödjande dokumentation som beskriver den metod som använts för datainsamlingen (t.ex. fakturor, manuella loggar, automatiska onlineavläsningar, foton av mätare där förbrukningen visas när loggar inte finns tillgängliga). Revisorn genomför stickprovskontroller⁶⁰ av dokumentationen genom att granska ett urval av tre relevanta områden (metod C)⁶¹. Om flera vattenkällor, år, platser eller system är inblandade, väljer revisorn ut ett urval som återspeglar denna spridning. <p>Under särskilda omständigheter presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> om vattnet inte levereras av en offentlig leverantör presenteras dokumentation om att vattenförsörjningen är godkänd och uppfyller lokala eller nationella krav. Dessutom, i regioner eller under perioder där vattenbrist, vattenunderskott eller begränsningar av vattenanvändning har meddelats av lokala eller nationella myndigheter, ska anläggningen bifoga ett tillstånd eller intyg från behörig myndighet som bekräftar att vattenanvändningen inte har någon negativ inverkan på miljön eller den lokala försörjningen; och/eller
--	--	---

⁵⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁶⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁶¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<ul style="list-style-type: none"> den uppskattade förbrukningen och beräkningsmetoden, i de fall exakt månadsförbrukning inte är tillgängligt.
3.2	<p>Vattenuttag övervakas aktivt och läckor repareras omedelbart. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Droppande och läckande vattenuttag (kranar, duschar, toaletter, inomhus- och utomhuspooler etc.) i allmänna utrymmen, gästrum och personalutrymmen ökar vattenförbrukningen och påverkar anläggningens miljövtryck negativt.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen övervakar vattenuttag och reparerar läckor utan dröjsmål. En skriftlig standardrutin (SOP)⁶² har införts och definierar hur ofta kontroller ska utföras och reparationsrutiner för synligt läckande vattenuttag.</p> <p>Rutiner (SOP)⁶³ definierar hur ofta kontroll ska utföras enligt uttagstyp enligt följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> utrymmen som används frekvent eller som anses ha hög risk (t.ex. offentliga toaletter, gästrum, poolanläggningar, utomhuskranar) kontrolleras minst vid varje städtillfälle; utrymmen som används mindre ofta (t.ex. personaltoaletter, kök bakom kulisserna) kontrolleras minst en gång per vecka; och utrymmen som används mer sällan (t.ex. säsongsbetonade utomhusduschar, underhållsvaskar) kontrolleras minst en gång i månaden eller före förväntad användning. <p>När läckande vattenuttag identifieras vidtar anläggningen korrigerande åtgärder för att åtgärda läckorna. Upptäckta läckor och motsvarande åtgärder registreras i en incidentlogg eller underhållsjournal. Personal som ansvarar för inspektioner (t.ex. städpersonal, tekniker etc.) är medvetna om de rutiner som finns.</p> <p>Det rekommenderas att installera ett automatiskt system så att vattenläckor snabbt upptäcks, samt att använda en digital checklista. För utomhus- eller inomhuspooler kan rutinerna omfatta visuella inspektioner runt poolen, men en bättre lösning är att installera en separat vattenmätare som spårar poolens vattenförbrukning (se kriterium 3.8) eller en vattenläckagedetektor.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen den skriftliga rutinen (SOP)⁶⁴ för kontroll av vattenuttag enligt ovanstående frekvens.</p> <p>Under särskilda omständigheter, när läckande vattenuttag har uppstått, presenterar anläggningen incidentloggen och korrigerande åtgärder.</p>

⁶² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁶³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁶⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprovskontroller ⁶⁵ i minst ett allmänt utrymme (t.ex. lobby/allmän toalett), ett personalrum/kontor och i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan. Om läckor har uppstått visar anläggningen att korrigerande åtgärder har vidtagits.
3.3	<p>Vattenflödet i minst 90 % av duscherna överstiger inte 9 liter per minut. (O)</p> <p>HV, CS, SB</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att minska vattenflödet i duschar bidrar till att minska miljöpåverkan genom vattenbesparing. Att säkerställa en effektiv vattenförbrukning är särskilt viktigt i anläggningar med hög daglig förbrukning.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Vattenflödet i minst 90 % av duscherna i gästrum, allmänna utrymmen, personalutrymmen och andra utrymmen, som spa eller gym/fitnesscenter, överstiger inte 9 liter per minut. I många fall kan vattenflödet i duscherna sänkas ytterligare utan att påverka komfort.</p> <p>För att uppfylla detta kriterium kan anläggningen antingen välja att ha duschmunstycken med begränsat vattenflöde eller ha vattenbegränsande anordningar vid slangarnas anslutning. Det minskade vattenflödet uppnås ofta genom att blanda vatten med luft. En kortsiktig lösning kan också vara att minska vattentrycket i vattenledningsnätet. För takduschar, där vattenflödesbegränsning är tekniskt utmanande, kan alternativa lösningar som certifierade takduschar med lägre flöde, flödesreglerventiler som installeras bakom väggen eller reglering av vattentrycket användas för att uppfylla flödeskravet.</p> <p>Vissa duschmodeller med lägre vattenflöde, särskilt i områden som används mer frekvent som gym eller spa, kan behöva justeras för att upprätthålla användarkomfort och renlighet (t.ex. för att förhindra ansamlingar eller lukt i avlopp). Anläggningar uppmuntras att välja duschar med beprövad prestanda och hållbarhet, och att beakta nödvändigt underhåll eller anpassningar av användarupplevelsen vid inköp och installation.</p> <p>För att ytterligare främja vattenbesparingar rekommenderas att anläggningen sätter upp skyltar eller vidtar andra åtgärder i gäst- och personalutrymmen för att uppmuntra till ansvarsfull beteende relaterat till vattenanvändning, till exempel genom kortare duschar.</p> <p>Om både handduschar och takduschar är installerade gäller kriteriet för båda typerna. Kranar i badkar i kombination med dusch ingår inte i detta kriterium.</p> <p>Anläggningen ska upprätta och underhålla en dokumenterad översikt över det totala antalet duschar. Inför revisionen ska anläggningen genomföra egenkontroller av vattenflödet i duscherna för att verifiera att kriteriet uppfylls. För en anläggning som ansöker för första gången genomförs kontroller på egen hand på minst 90% av det totala antalet duschar, vilket visar</p>

⁶⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>att dessa duschar inte överskrider 9 l/min. För återansökande anläggningar genomförs egenkontroller på minst 50% av de duschar som ingick i den tidigare 90% kontrollgruppen, för att verifiera att flödet fortsatt inte överskrider 9 l/min. Alla mätningar dokumenteras i ett spårbart format och uppdateras minst en gång under de senaste 6 månaderna före revisionen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen en översikt över de egenkontroller som genomförts i enlighet med ovanstående krav.</p> <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprov⁶⁶ i minst en dusch i allmänna utrymmen, en personaldusch och i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att kontrollera duscharnas vattenflöde i vart och ett av de angivna områdena (metod B).</p>
3.4	<p>Vattenflödet i minst 90 % av kranarna överstiger inte 6 liter per minut. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att minska vattenflödet i kranar bidrar till att minska miljöpåverkan genom att spara vatten i områden med frekvent och mindre frekvent användning. Effektiva kranar spelar en avgörande roll för att dagligen spara vatten i gäst- och personalutrymmen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Vattenflödet i minst 90 % av kranarna (inklusive kranar med sensorer) i gästrum, personalutrymmen och andra allmänna utrymmen som offentliga toaletter, spa-utrymmen eller gym/fitnesscenter överstiger inte 6 liter per minut. I många fall skulle vattenflödet i kranarna kunna minskas ytterligare.</p> <p>För att uppfylla kriteriet kan anläggningen antingen välja att installera kranar med begränsat vattenflöde eller installera vattenbegränsande anordningar på kranarna. Det minskade vattenflödet uppnås ofta genom att blanda vatten med luft i strålsamlaren. En kortsiktig lösning kan också vara att minska vattentrycket i vattenledningsnätet.</p> <p>Vissa kranar med lägre vattenflöde kan kräva mer frekvent rengöring eller justering för att upprätthålla hygien och funktion, särskilt i områden som används frekvent. Anläggningar uppmanas att välja kranar med beprövad prestanda och enkel underhållning, samt att ta hänsyn till rengöringsbehov och användarkomfort när inköpsbeslutet ska fattas.</p> <p>För att ytterligare främja vattenbesparingar rekommenderas att anläggningen sätter upp skyltar eller vidtar andra åtgärder nära kranarna i gästtoaletterna och personalutrymmena, som uppmuntrar användarna att stänga av kranen när de är färdiga.</p> <p>Detta kriterium gäller endast kranar och gäller inte köks- eller arbetsblandare.</p>

⁶⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Anläggningen för en dokumenterad översikt över det totala antalet kranar (kranar med sensorer ingår). Innan revisionen genomförs utför anläggningen egenkontroller av vattenflödet i kranarna för att visa att kraven uppfylls. För anläggningar som ansöker för första gången genomförs egenkontroller på minst 90% av det totala antalet kranar för att visa att dessa kranar inte överskrider 6 l/min. För återansökande anläggningar genomförs egenkontroller på minst 50% av de kranar som ingick i den tidigare 90% kontrollgruppen för att verifiera att flödet fortsatt inte överstiger 6 l/min. Alla mätningar dokumenteras i ett spårbart format och uppdateras minst en gång under de senaste sex månaderna före revisionen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen en översikt över de egenkontroller som genomförts i enlighet med ovanstående krav.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprov⁶⁷ i minst ett allmänt utrymme (lobby/toalett), ett personalrum och i gästrum, enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att kontrollera vattenflödet i kranarna i vart och ett av de angivna utrymmena (metod B).</p>
3.5	<p>Urinoarer har sensorer, vattenbesparande anordningar eller är vattenfria. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Traditionella urinoarer kan slösa på betydande mängder vatten till följd av ineffektiva spolmekanismer. Lågflödes-, sensorbaserade eller vattenfria urinoarer kan bidra till en minskad miljöpåverkan genom att de kräver mindre vatten.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Om anläggningen har urinoarer ska de antingen ha individuella detektorer, en tryckknapp (som spolar högst 3 liter per spolning) eller vara vattenfria.</p> <p>Om vattenfria urinoarer används underhålls systemet enligt tillverkarens specifikationer.</p> <p>Vissa vattneffektiva eller vattenfria urinoarer kan kräva mer frekvent underhåll eller rengöring för att säkerställa hygien och luktkontroll, särskilt i offentliga utrymmen med hög användningsfrekvens. Anläggningar uppmantras att välja urinoarer med beprövad prestanda och hållbarhet, samt att inkludera lämplig underhållsplanering och personalutbildning⁶⁸ som en del av inköps- och installationsprocessen.</p> <p>Detta kriterium gäller urinoarer som finns i offentliga utrymmen i anläggningen (t.ex. lobbyn, restauranger, gemensamma utrymmen) och personalutrymmen.</p>

⁶⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁶⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen kontrollerar revisorn att urinoarerna är utrustade med individuella detektionssensorer, tryckknappsbaserade spolningssystem med begränsat flöde eller är vattenfria.</p>
3.6	<p>Nyinköpta toaletter har ett dubbelt spolningssystem med maximalt 3/6 liter per spolning eller maximalt 4,5 liter för sensorbaserade spolningssystem . (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans För att minimera miljöpåverkan och minska vattenförbrukningen måste nyinstallerade toaletter vara vattneffektiva. Effektiva armaturer⁶⁹ spelar en avgörande roll för att spara på vattenresurserna och stödja ansvarsfull fastighetsförvaltning.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Toaletter som köpts inom de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) och inom de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) för gästrum, allmänna utrymmen och personalutrymmen är antingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) toaletter med dubbla spolningar med högst 3/6 liter per spolning; eller b) toaletter med sensorbaserade spolningssystem som tillåter maximalt 4,5 liter per spolning. <p>Vattneffektiviteten uppnås genom en permanent teknisk specifikation eller inbyggd begränsning, inte genom en tillfällig användaranpassad inställning.</p> <p>Andra vattneffektiva modeller som uppnår motsvarande eller bättre prestanda accepteras (t.ex. högeffektiva toaletter, vakuumassisterade modeller), förutsatt att tekniska specifikationer visar att den genomsnittliga vattenförbrukningen per spolcykel är lika med eller mindre än 3/6 liter för toaletter med dubbla spolknappar eller 4,5 liter för sensormodeller.</p> <p>För att ytterligare stödja vattenbesparande åtgärder för äldre modeller rekommenderas att man installerar fysiska anordningar som minskar spolvolymen där det är möjligt, och att man överväger skyltning eller andra åtgärder införs för att uppmuntra användning av lågspolning.</p> <p>Vissa toalettmodeller med låg spolning kan kräva mer frekvent rengöring för att upprätthålla hygienstandarderna, särskilt i offentliga utrymmen med hög användningsfrekvens. Anläggningar uppmuntras att välja vattneffektiva toaletter med beprövad spolningsprestanda och att inkludera underhållsplanering som en del av inköpsbeslutet.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa fakturor för toaletter som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) där inköpsdatum och spolvolym för varje enhet står angivet.</p>

⁶⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

3.7	<p>Nyinköpta diskmaskiner och tvättmaskiner är vattneffektiva. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Diskmaskiner och tvättmaskiner är en bidragande källa till hög vattenförbrukning. Att se till att alla nyinköpta modeller är effektiva minskar miljöpåverkan och driftkostnaderna, samtidigt som det främjar hållbara inköp.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Diskmaskiner och tvättmaskiner som köpts inom de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller inom de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) uppfyller kraven på låg vattenförbrukning enligt nedan, beroende på typ av apparat.</p> <p>För diskmaskiner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Professionella diskmaskiner med lock eller tunneldiskmaskiner får inte överskrida 3,5 liter per korg. Om endast konsumtionsuppgifter på programnivå finns tillgängliga, visar anläggningen att den genomsnittliga konsumtionen inte överstiger 3,5 liter per korg; • hushållsdiskmaskiner eller mindre diskmaskiner har låg vattenförbrukning per cykel, vilket styrks av erkända internationella eller nationella standarder (t.ex. en av de två högsta effektivitetsklasserna/klassificeringarna som finns på marknaden, med motsvarande internationella standarder som EU:s energimärkning för vattneffektivitet, Energy Star-gränsvärden för vattneffektivitet eller andra nationella/regionala effektivitetsmärkningarna). <p>För tvättmaskiner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Professionella eller kommersiella maskiner får inte överskrida 7 l/kg tvätt. Om inga modeller på marknaden uppfyller detta gränsvärde ska det strängaste gränsvärdet som finns tillgängligt lokalt uppfyllas. • Hushållsmaskiner eller mindre maskiner har låg vattenförbrukning per cykel, vilket bekräftas av erkända nationella eller internationella standarder (t.ex. en av de två högsta effektivitetsklasserna/klassificeringarna som finns på marknaden, med motsvarande internationella standarder som godkänts, som EU:s energimärkning för vattenförbrukning per cykel för programmet Eco 40–60, Energy Stars gränsvärden för vattneffektivitet eller andra nationella/regionala effektivitetsmärkningarna). Om uppgifter om liter per kilo finns tillgängliga, visar anläggningen att prestandan är likvärdig med dessa högeffektiva modeller eller märkningarna. <p>Anläggningen säkerställer att vitvarans typ och kapacitet motsvarar anläggningens behov. Till exempel använder professionella kök⁷⁰ diskmaskiner av kommersiell kvalitet, medan mindre kök, lägenheter eller ytor på anläggningen med lägre användning (t.ex. barer med minimal diskning eller endast hantering av uniformer) kan motivera hushållsapparater om de uppfyller gränsvärdena för vattneffektivitet.</p> <p>Korrekt användning och underhåll av vitvaran (enligt tillverkarens anvisningar) säkerställer att den bibehåller sin avsedda vattneffektivitet och livslängd.</p>
-----	---	--

⁷⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Detta kriterium gäller alla relevanta områden i anläggningen, inklusive gemensamma kök/tvättstugor och lägenheter.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en lista över disk- och tvättmaskiner som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller under de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången); och • motsvarande specifikationer för vattenförbrukning (t.ex. tekniska specifikationer, effektivitetsklassificeringar/märkning eller leverantörsdata som visar liter per cykel eller per kg tvätt).
3.8	<p><i>Separata vattenmätare installeras i områden med hög vattenförbrukning. (P)</i></p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans <i>För att bättre kunna spåra vattenförbrukningen från olika delar av anläggningen och stödja meningsfulla mål för vattenminskning krävs mätningar, särskilt i områden med hög vattenförbrukning. Udermätningar ger viktig information som kan användas för att identifiera ineffektivitet, lokalisera läckor och prioritera åtgärder.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Anläggningen installerar minst två ytterligare separata vattenmätare (eller enheter med liknande funktion som används i betydande omfattning, t.ex. smarta duschmunstycken som registrerar förbrukningen) i områden med hög vattenförbrukning⁷¹ eller där udermätning hjälper nå mål för minskad vattenförbrukning. Om anläggningen är stor med många gästrum och mötesrum kan separata vattenmätare installeras för olika delar (eller varje rum) av anläggningen.</i></p> <p><i>Med fler vattenmätare installerade kan förbrukningen vid respektive vattenmätare mätas och registreras. Helst bör vattenförbrukningen från de olika mätarna registreras oftare än en gång i månaden, eftersom detta ger mer detaljerad information.</i></p> <p><i>Mätningarna integreras i den totala vattenförbrukningen (kriterium 3.1) för att stödja en omfattande analys. Med hjälp av ytterligare separata vattenmätare kan anläggningen fastställa bättre mål för den totala minskningen av vattenförbrukningen. De samlade mätningar på vattenförbrukningen kan också användas som basdata för att stödja anläggningens hållbarhetsmål enligt kriterium 1.2.</i></p> <p>Revisionsbevis <i>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten av udermätare och den metod som används för att mäta förbrukningen.</i></p>

⁷¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>3.9</p>	<p>En vattenriskbedömning som är anpassad till den lokala kontexten och den operativa skalan har genomförts under de senaste sex åren. (P)</p> <p>HV, CS, K, T</p>	<p>Relevans Hållbar vattenförvaltning kräver förståelse för lokala vattenrelaterade risker för att säkerställa en långsiktig tillgång, samhällets motståndskraft kring delade resurser och miljöskydd. En omfattande vattenriskbedömning gör det möjligt för anläggningen att förutse utmaningar (som brister, föroreningar eller översvämningar) och vidta proaktiva, evidensbaserade åtgärder.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför en vattenriskbedömning som är anpassad till den lokala kontexten och verksamhetens omfattning. Bedömningen identifierar potentiella vattenrelaterade risker på anläggningen, som kan omfatta, men inte är begränsade till: vattenbrist eller vattenstress (särskilt relevant i urbana eller torra områden), torka, översvämningar, sårbar infrastruktur och vattenkvalitetsproblem som föroreningar eller salthalt, risker relaterade till is/snö, samt risker som förvärras av klimatförändringar, som ökad frekvens av extrema väderhändelser eller förändrade nederbördsmonster.</p> <p>Vattenriskbedömningen omfattar en analys av både nuvarande och prognostiserade lokala vattenförhållanden, med hänsyn till säsongsvariationer, regional vattenförvaltning och efterfrågan från omgivande samhällen eller industrier, områden med översvämningsrisk samt potentiella föroreningskällor. Det resulterar i en rapport som beskriver identifierade risker, exponerings- och sårbarhetsnivå samt rekommenderade åtgärder för att minska eller anpassa sig till dessa.</p> <p>Om vattenrelaterade risker identifieras i bedömningen, utarbetar eller anpassar anläggningen en åtgärdsplan med beaktande av de rekommenderade åtgärderna, i samarbete med andra berörda intressenter (t.ex. lokala myndigheter, vattenverk, samhällsgrupper etc.). Resultaten ligger till grund för beslut om vattenförsörjning, infrastrukturinvesteringar, beredskap för nödsituationer och bevarandeinsatser.</p> <p>Bedömningen utförs av en relevant och lämplig myndighet eller ett externt företag (t.ex. ett certifierat konsultföretag eller en lokal vattenmyndighet) eller internt av anläggningen om lämplig expertis och metodik finns tillgänglig och dokumenterad (t.ex. utförd av Green Key-representant, ingenjör eller motsvarande utbildning⁷², med hjälp av WWF:s vattenriskfilter, WRI Aqueduct Water Risk Atlas, CEO Water Mandate, ISO 14046:2014 och/eller eventuella nationella/regionala bedömningar).</p> <p>I tillämpliga fall kan bedömningen hänvisa till befintliga nationella eller regionala ramverk (t.ex. riskbedömningar av dricksvatten som krävs enligt tillämpliga bestämmelser). I stadsområden där vattenförsörjningen och vattenkvaliteten hanteras av offentliga vattenverk kan officiella uppgifter eller rapporter från den lokala vattenmyndigheten tjäna som underlag för bedömningen.</p> <p>Bedömningen granskas och uppdateras minst en gång vart sjätte år eller tidigare om det sker större förändringar i den lokala kontexten, vattentillgången eller anläggningens drift.</p>
------------	--	---

⁷² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>De uppgifter som samlas in enligt detta kriterium kan användas som basuppgifter för att stödja anläggningens strategiska hållbarhetsmål enligt kriterium 1.2 och tillhörande handlingsplan för kriterium 1.3.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen den senaste vattenriskbedömningen.</p> <p>Under särskilda omständigheter, där risker har identifierats, ska anläggningen presentera dokumentation som visar hur resultaten har hanterats (t.ex. åtgärdsplan som utarbetats på grund av identifierade risker).</p>
3.10	<p>Regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionerin gen samlas upp och används för lämpliga ändamål. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att samla upp och återanvända regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionering och bidrar till vattenbesparing. Denna praxis är särskilt relevant och uppmuntras starkt i områden som drabbas av vattenbrist eller har hög kylbehov, där det är avgörande för att långsiktigt kunna minska beroendet av vattenresurser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionering samlas upp i tankar, cisterner eller öppna system som dammar eller reservoarer. Uppsamlat regnvatten och/eller kondensat från luftkonditionering används för följande ändamål:</p> <ol style="list-style-type: none"> bevattning av trädgårdar och grönområden⁷³; toalettspolning; rengöring av fordon, utomhusområden eller ytor; kylsystem; tvätt (där detta är tillåtet enligt nationella eller regionala bestämmelser); och/eller mänsklig konsumtion efter lämplig behandling (där detta är tillåtet enligt nationella eller regionala bestämmelser). <p>Uppsamling och användning av regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionering sker på ett säkert sätt, med korrekt underhåll och i enlighet med det avsedda ändamålet, så att det inte uppstår några negativa effekter för gästerna och personalen på anläggningen, lokalbefolkningen och miljön.</p> <p>Det rekommenderas att anläggningen, där så är möjligt, installerar en vattenmätare för att mäta mängden regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionering som samlas upp och används, samt för att dokumentera syftet med användningen av regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionering.</p>

⁷³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten av installationer för uppsamling av regnvatten och/eller kondensvatten från luftkonditionering.</p> <p>Under särskilda omständigheter, när det uppsamlade regnvattnet och/eller kondensvattnet från luftkonditioneringen används för mänsklig konsumtion, ska anläggningen uppvisa dokumentation från berörd myndighet som bekräftar att vattnet uppfyller gällande hälso- och säkerhetsnormer.</p>
3.11	<p>Vattenflödet i alla kranar överstiger inte 4 liter per minut. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att minska vattenflödet i kranar bidrar till att minska miljöpåverkan genom att spara vatten i områden med frekvent och mindre frekvent användning. Effektiva kranar spelar en avgörande roll för att dagligen spara vatten i gäst- och personalutrymmen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Vattenflödet i alla kranar (inklusive kranar med sensorer) i gästrum, allmänna utrymmen och personalutrymmen överstiger inte 4 liter per minut. I vissa fall kan vattenflödet i kranarna minskas ytterligare utan att påverka komfort.</p> <p>För att uppfylla kriteriet kan anläggningen antingen välja att installera kranar med begränsat vattenflöde eller installera vattenbegränsande anordningar på kranarna. Det minskade vattenflödet uppnås ofta genom att blanda vatten med luft i strålsamlaren. En kortsiktig lösning kan också vara att minska vattentrycket i vattenledningsnätet.</p> <p>Vissa vatteneffektiva kranmodeller, särskilt sådana med mycket låg flödes hastighet eller sensorbaserade system, kan kräva mer frekvent rengöring eller justering för att upprätthålla hygien och användbarhet, särskilt i områden som används frekvent. Anläggningar uppmanas att välja kranar med beprövad prestanda och enkel underhållning, samt att ta hänsyn till rengöringsbehov och användarkomfort när inköpsbeslutet ska fattas.</p> <p>För att ytterligare uppmuntra vattenbesparande beteenden rekommenderas att anläggningen sätter upp skyltar eller beteendepåverkande åtgärder nära kranarna i gästtoaletterna och personalutrymmena, som uppmuntrar användarna att stänga av kranen när de är färdiga.</p> <p>Detta kriterium gäller endast kranar där man tvättar händerna och gäller inte kranar i kök eller andra nyttoutrymmen.</p> <p>Anläggningen ska upprätta och underhålla en dokumenterad översikt över det totala antalet kranar, (kranar med sensorer ingår). Inför revisionen ska anläggningen genomföra egenkontroller av vattenflödet i kranarna för att verifiera att uppfylls. För anläggningar som ansöker för första gången genomförs egenkontroller på minst 80% av det totala antalet kranar för att visa att dessa kranar inte överskrider 4 l/min. För återansökande anläggningar genomförs egenkontroller på minst 50 % av de kranar som ingick i den tidigare 80% kontrollgruppen, vilket visar att de fortfarande inte överskrider 4 l/min.</p>

		<p>Alla mätningar dokumenteras i ett spårbart format och uppdateras minst en gång under de senaste sex månaderna före revisionen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen en översikt över de kontroller som anläggningen genomförts på egen hand enligt ovanstående kriterier.</p> <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprov⁷⁴ i minst ett allmänna utrymme (lobby/toalett), ett personalrum och i gästrum, enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att kontrollera vattenflödet i kranarna i vart och ett av de listade utrymmena (metod B).</p>
3.12	<p>Alla offentliga kranar stängs av automatiskt. (P)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Relevans Offentliga toaletter är en bidragande källa till hög vattenförbrukning, särskilt när kranarna av misstag lämnas öppna. Att installera kranar som stängs av automatiskt för handtvätt bidrar till att minska vattenförbrukningen avsevärt, samtidigt som det främjar den allmänna hygien genom tidsinställd eller beröringsfri användning. Detta är särskilt effektivt i större lokaler.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Alla kranar i allmänna utrymmen stängs av automatiskt, som sensoraktiverade kranar eller tryckknappskranar, som endast levererar den mängd vatten som behövs per handtvätt.</p> <p>Kranarna är konfigurerade med lämpliga förinställda flödestider (t.ex. 5–10 sekunder per aktivering) för att säkerställa en effektiv användning av vattnet. Anläggningen ansvarar för regelbundet underhåll, inklusive batteribyten och sensorkalibrering, för att säkerställa fortsatt funktionalitet och noggrannhet.</p> <p>Detta kriterium gäller inte gästrum, diskbänkar eller bidéer.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen kontrollerar revisorn att kranarna stängs av automatiskt.</p>
3.13	<p>Badkar, jacuzzi/spa eller privata pooler finns inte i något</p>	<p>Relevans Badkar, jacuzzi, spabad och privata pooler i gästrum förbrukar vanligtvis stora mängder vatten per användning. Ett enda badkar kan förbruka 150–250 liter vatten, medan jacuzzi/spa eller privata pooler kan förbruka betydligt mer. Duschar med begränsat vattenflöde kräver mindre än hälften av den mängden. Att ersätta badkar, spa och pooler mot duschar med begränsat vattenflöde är en av de mest effektiva åtgärderna man kan göra för att minska vattenförbrukningen per gäst.</p>

⁷⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>av rummen eller sviterna. (P)</p> <p>HV, SB, CS</p>	<p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har inte badkar, jacuzzi/spa eller privata pooler i något av rummen eller sviterna.</p> <p>Det anses acceptabelt att göra befintlig utrustning obrukbar (t.ex. genom att ta bort stoppkranarna eller stänga av vattnet).</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att det inte finns några fungerande badkar, jacuzzi/spa eller privata pooler i något av gästrummen och sviterna, eller kontrollerar att det inte är möjligt att boka ett rum med badkar, jacuzzi/spa eller privat pool.</p>
<p>3.14</p>	<p>Utomhusaktiviteter som kräver större mängder vatten har åtgärder på plats för att minska vattenförbrukningen. (P)</p> <p>HV, CS, SB, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Vattenförlust genom avdunstning är en betydande och ofta förbisedd orsak till onödig vattenförbrukning. Att minska avdunstningen förbättrar vattneffektiviteten och är särskilt viktigt i områden som drabbas av torka, höga temperaturer, vind, eller vattenstress. Att ha kontroll över avdunstning visar på ansvarsfull vattenhantering.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har vidtagit åtgärder för att minimera avdunstning av vatten i utomhusaktiviteter som kräver större mängder vatten. Utomhusaktiviteter omfattar till exempel simbassänger, bubbelpooler, spabad, regnvattenmagasin, dammar, fontäner och vattenfall.</p> <p>För varje befintlig utomhusaktivitet tillämpas minst en åtgärd för att minska avdunstningen, till exempel:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ett välisolerat fysiskt skydd (manuellt eller automatiskt) som används utanför driftstiden; b) ett alternativt system för att minska avdunstningen, till exempel en vätske- eller gelbarriär; c) vindskydd, isolering eller skuggande konstruktioner för utsatta vattenanläggningar; och/eller d) förseglade eller slutna vattenlagringssystem. <p>De valda åtgärderna är anpassade till den lokala kontexten, inklusive klimat, systemtyp och platsens specifika exponering för sol, vind eller värme.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att det finns minst en åtgärd för att kontrollera avdunstningen för varje befintlig utomhusaktivitet.</p>

Vattenföroeningar

3.15	<p>Allt avloppsvatten renas. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Korrekt behandling och säker utsläpp av avloppsvatten⁷⁵ är avgörande för att minska anläggningens miljöpåverkan, skydda vattendrag och värna om samhällen. Detta säkerställer också att man följer lagar och etiska normer inom sanitet och miljöhantering.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen är antingen ansluten till ett befintligt offentligt avloppssystem eller behandlar avloppsvattnet i sitt egna system. Behandlingssystem på plats omfattar septiska system, biogasanläggningar, konstgjorda våtmarker eller andra biologiska behandlingssystem.</p> <p>Detta kriterium omfattar avloppsvatten från gästrum, kök, badrum, tvättstugor, simbassänger, mötesrum, termalbad, spa eller hälsoanläggningar och andra driftsområden.</p> <p>Allt avloppsvatten behandlas i enlighet med nationell och/eller (eventuell) lokal lagstiftning. Om det inte finns någon lagstiftning i frågan behandlas avloppsvattnet enligt den mest avancerade behandling som är tekniskt och ekonomiskt genomförbar för anläggningens förhållanden, så att viktiga föroeningar (t.ex. BOD, patogener, suspenderade fasta ämnen) avlägsnas till nivåer som möjliggör säker återanvändning eller utsläpp, dvs. utan negativa effekter på lokalbefolkningen och miljön.</p> <p>Om anläggningen är ansluten till ett avloppssystem ska den uppvisa en licens, skriftlig bekräftelse från berörd myndighet eller annat bevis på anslutning (t.ex. fakturor från leverantörer, serviceavtal, verifiering från tredje part). Om revisorn misstänker oegentligheter eller om det krävs enligt reglerna, ska anläggningen också visa att den uppfyller gällande krav för utsläpp av avloppsvatten.</p> <p>Om anläggningen har ett eget vattenreningsystem ska tillstånd presenteras och bedrivs effektivt, som ett giltigt installations-/drifttillstånd, licens eller skriftlig bekräftelse från berörd myndighet samt underhållsregister. Om ingen myndighet utfärdar en sådan licens ska anläggningen lämna in aktuella resultat från vattenkvalitetstester (t.ex. BOD, pH, grumlighet) som visar att systemet renar avloppsvattnet effektivt och i enlighet med nationell eller internationell standard.</p> <p>Detta kriterium gäller gråvatten och svartvatten. Dagvatten undantas om det inte samlas upp och släpps ut genom samma avloppssystem.</p>
------	---	--

⁷⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Efter behandlingen återanvänds det behandlade avloppsvattnet där så är möjligt (se kriterium 3.17).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa tillstånd, annan adekvat dokumentation och/eller relevanta bevis enligt ovan, som visar att kraven för avloppsrening, utsläpp och/eller överföring till avloppssystemet är uppfyllda.</p> <p>Om möjligt bekräftas överensstämmelsen med kraven genom en visuell inspektion.</p>
3.16	<p>Minst en fettavskiljare finns installerad i professionella eller kommersiella kök. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Välfungerande fettavskiljare bidrar till att minska miljöpåverkan genom att spara vatten, kemikalier och förhindra att fett, olja och matfett blockerar avloppen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har minst en fettavskiljare som betjänar alla relevanta avloppsställen där fett, olja och matfett sannolikt kommer att släppas ut, som diskhoar, diskmaskiner eller golvbrunnar i matlagingsutrymmen. Detta gäller endast anläggningar med ett professionellt eller kommersiellt kök⁷⁶.</p> <p>Fettavskiljare töms och underhålls i enlighet med tillverkarens specifikationer och gällande nationella/lokala bestämmelser. De rengörs regelbundet för att säkerställa funktionalitet och förhindra lukt eller överflöd (enligt nationella standarder eller baserat på användningsvolym). I förekommande fall kan varningssystem eller sensorer installeras.</p> <p>Det insamlade fett och oljan hanteras enligt kraven i kriterium 5.4.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp register eller fakturor för rengöring av fettavskiljare från de senaste två kalenderåren (anläggningar som ansöker för första gången visar upp register från det senaste hela kalenderåret).</p> <p>Om möjligt bekräftas förekomsten av välfungerande fettavskiljare i köksavlopp genom en visuell inspektion. Det kontrolleras att systemen är tillräckligt dimensionerade, underhålls regelbundet och fungerar effektivt. Inspektionen kan omfatta kontroll av komponenter som tätningar, lock, inlopps-/utloppsrör samt kontroll av rost eller överdrivet organiskt avfall.</p>

⁷⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>3.17</p>	<p>Anläggningen återanvänder sitt renade avloppsvatten eller godkända externa system och kan leverera behandlat avloppsvatten externt. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Återanvändning av renat avloppsvatten⁷⁷ bidrar till att minska efterfrågan på färskvattenresurser och minimera anläggningens miljöpåverkan. När detta görs på ett säkert sätt bidrar denna metod till vattenbesparing och klimattålighet, särskilt i regioner med vattenbrist.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen behandlar och återanvänder avloppsvatten på plats eller använder behandlat avloppsvatten från ett auktoriserat externt företag. Omvänt kan anläggningar med egna reningsanläggningar leverera renat avloppsvatten till ett kommunalt eller auktoriserat tredjepartssystem för återanvändning.</p> <p>Det återanvända avloppsvattnet behandlas och används i enlighet med nationella eller regionala bestämmelser och tillämpliga standarder för folkhälsa och miljöskydd (t.ex. nationella standarder för återanvändning av avloppsvatten, WHO:s riktlinjer eller EU:s förordning om återanvändning av vatten). Det används endast för säkra, icke-drickbara ändamål, som bevattning av grönområden⁷⁸, toalettpolning eller kylsystem, och används aldrig för mänsklig konsumtion eller direkt kontakt, inklusive bevattning av livsmedelsgrödor eller trädgårdar med ätbara växter. Svartvatten får endast återanvändas om anläggningen har erforderligt tillstånd och följer de tillhörande behandlings- och övervakningsvillkoren för dess avsedda icke drickbara användning.</p> <p>Systemen är utformade och underhålls för att förhindra kontaminering av dricksvattennät, exponering för aerosoler eller andra vägar för överföring av patogener. Det återanvända vattnet hanteras på ett säkert sätt, utan negativa effekter på lokalbefolkningen eller miljön. Tydliga skyltar och säkerhetsrutiner bör finnas på plats där behandlat avloppsvatten används.</p> <p>Det rekommenderas att den återanvända volymen av behandlat avloppsvatten övervakas och registreras (t.ex. i kubikmeter per månad, med hjälp av en vattenmätare).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen teknisk dokumentation och/eller ett skriftligt protokoll som beskriver hur behandlat avloppsvatten hämtas, behandlas på plats, återanvänds och/eller levereras till ett tredjepartssystem.</p> <p>Under särskilda omständigheter, när det krävs enligt lag eller är möjligt, uppvisar anläggningen ett tillstånd eller en licens från den behöriga myndigheten som bekräftar att återanvändning är lagligt tillåten. Denna dokumentation är obligatorisk för all återanvändning av svartvatten.</p> <p>Om möjligt bekräftar en visuell inspektion att det behandlade avloppssystemet är i bruk och drivs på ett säkert sätt.</p>
-------------	---	---

⁷⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁷⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

4. ENERGI OCH KOLDIOXID

Energihantering, Värme-, Kyl- och Ventilationssystem , Utrustning och Belysning, Växthusgas

Energihantering

Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar
4.1	Förbrukningen av varje energikälla registreras minst en gång i månaden. (O) HV, CS, SB, K, R, T	<p>Relevans Att mäta förbrukningen av varje energikälla hjälper till att hantera och minska miljöpåverkan och energikostnader, samtidigt som det möjliggör tidig upptäckt av ineffektivitet, stödjer datadrivna beslut och anpassar sig till god praxis inom hållbarhetsrapportering.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen kontrollerar, registrerar och analyserar energiförbrukningen. Energiförbrukningen registreras minst en gång i månaden per energikälla (t.ex. el, gas, fjärrvärme, bränsle, förnybara energikällor). Mätningarna görs systematiskt och dokumenteras i ett spårbart format. Fotografier eller skärmdumpar är inte ett godtagbart format, och Green Key kan kräva ett specifikt format för att tillhandahålla uppgifterna, vilket anges i inledningen av detta dokument. Metoden för datainsamling dokumenteras (t.ex. data från elfakturor, fastighetsförvaltningssystem, undermätare eller manuella avläsningar).</p> <p>Om månadsdata inte är direkt tillgänglig (t.ex. på grund av strukturella begränsningar, begränsningar hos leverantören, platser utan mätare eller byggnader med delad förbrukning) ska anläggningen tillhandahålla en så exakt uppskattning som möjligt av sin månatliga energiförbrukning. Acceptabla metoder inkluderar fördelning efter golvyta, beläggning eller definierade riktmärken. I sådana fall rekommenderas starkt att anläggningen installerar separata energimätare för att förbättra datans noggrannhet över tid.</p> <p>Den månatliga förbrukning som samlas in enligt detta kriterium kan fungera som basdata för att stödja anläggningens strategiska hållbarhetsmål enligt kriterium 1.2 samt för de tillhörande handlingsplanerna för kriterium 1.3.</p>

		<p>Om större förändringar⁷⁹ i förbrukningen undersöker anläggningen omedelbart orsaken och vidtar korrigerande åtgärder.</p> <p>Om separata energimätare är installerade i olika delar av fastigheten rekommenderas det att avläsningarna analyseras för att få en heltäckande översikt över relevanta åtgärder.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • månatlig förbrukning för varje energikälla som används från de senaste två kalenderåren (anläggningar som ansöker för första gången och nyöppnade anläggningar ska lämna in uppgifter från det senaste hela kalenderåret, eller minst tre månaders uppgifter om inga historiska uppgifter finns tillgängliga); och • stödande dokumentation som beskriver metoden för datainsamling (t.ex. utdrag ur fakturor, utskrifter från fastighetssystem, manuella loggar). Om månatlig data inte finns, ska den sökande lämna in foton på mätarna som visar förbrukningen. <p>Under särskilda omständigheter, anläggningen presenterar de uppskattade uppgifterna och beräkningsmetoden, om månadsuppgifter inte är tillgängliga.</p> <p>Under den visuella inspektionen gör revisorn stickprovskontroller⁸⁰ av underlagen genom att granska ett urval av tre poster (t.ex. uppgifter från fakturor, data från fastighetsförvaltningssystem, avläsningar från undermätare eller manuella loggar) från tre olika månader inom rapporteringsperioden (metod C). Om flera energikällor, år, platser eller system ingår, väljs urvalet så att det återspeglar denna variation.</p>
4.2	<p>Anläggningen ställer in en standardtemperatur för kylning och uppvärmning. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att minska miljöavtrycket, följa god praxis och öka anläggningens energieffektivitet, är det viktigt att upprätthålla lämpliga inställningar för kylning och uppvärmning. Att fastställa en standardtemperatur bidrar till att optimera komforten samtidigt som man minskar onödig energiförbrukning och därmed utsläpp av växthusgaser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen fastställer en standardtemperatur för kylning och uppvärmning i rummen, med fokus på gäst- och mötesrum.</p> <p>För Restauranger/Kaféer (R), Turistattraktioner (T) och konferenscenter (K) gäller detta för hela anläggningsområdet.</p>

⁷⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁸⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Som allmän regel gäller att om utetemperaturen är högre än 22°C ställs rummets temperatur för kyla in på minst 22°C. Om utetemperaturen är lägre än 22°C ställs temperaturen för värme in på högst 22°C. I tillämpliga fall kan lokala energiföreskrifter eller riktlinjer för klimatzoner kräva justerade gränsvärden. Temperaturintervallen⁸¹ ligger inom accepterade komfortintervall (t.ex. ISO 7730, ASHRAE 55).</p> <p>Standardtemperaturen (börvärdet) ställs in automatiskt från ett centralt system eller manuellt i varje rum.</p> <p>Gästerna kan fortfarande justera temperaturen i gästrummen eller mötesrummen manuellt eller genom att kontakta receptionen. Det rekommenderas dock att gästernas justeringar begränsas till en maximal avvikelse på 3°C från standardinställningen.</p> <p>Användning av dynamiska styrsystem som programmerbara termostater, närvarosensorer eller energihanteringssystem för byggnader (BEMS) uppmuntras för att förbättra energiprestanda och gästkomfort. Anläggningen uppmanas att hänvisa till nationella energikoder eller riktlinjer för byggnader, om sådana finns, för att säkerställa efterlevnad och relevans.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen presenterar anläggningen sin skriftliga standardrutin (SOP)⁸² för inställning och hantering av temperatur (t.ex. via termostater, centrala system eller gränssnitt för gäster).</p> <p>Under särskilda omständigheter, där lokala standarder eller klimatmässiga anpassningar gäller, dokumenteras och motiveras dessa. Under den visuella inspektionen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • För HV, CS och SB utför revisorn stickprov⁸³ i minst ett mötesrum och i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan för att bekräfta den inställda standardtemperaturen och att eventuella överstyrningskontroller ligger inom det tillåtna intervallet. • För R, S och K utför revisorn stickprov⁸⁴ i minst ett av varje relevant offentligt område i hela anläggningen för att bekräfta den fastställda standardtemperaturen och att eventuella överstyrningskontroller ligger inom det tillåtna intervallet, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.
--	--	---

⁸¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁸² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁸³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁸⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>4.3</p>	<p>Anläggningen har ett automatiserat system eller en manuell process för att stänga av belysning och elektriska apparater när gästrum, hyresfastigheter och mötesrum står tomma. (O)</p> <p>HV, CS, K</p>	<p>Relevans För att undvika onödig energiförbrukning vid uppvärmning, kylning och drift av utrustning som inte används, har anläggningen infört rutiner för att stänga av belysning och elektriska apparater i rum och möteslokaler som står tomma. Denna praxis förbättrar energieffektiviteten, minskar driftskostnaderna och minskar utsläppen av växthusgaser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har ett automatiskt system eller en manuell process för att stänga av onödiga elektriska apparater och belysning när gästrum, hyresfastigheter och mötesrum står tomma.</p> <p>Om processen är manuell har anläggningen en skriftlig standardrutin (SOP)⁸⁵ som beskriver hur energiförbrukningen ska hanteras i rum som står tomma. Rutinerna omfattar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • åtgärder för tillfälligt lediga rum (t.ex. upp till två nätter/dagar), som beskriver energibesparande åtgärder i tillfälligt oanvända gäst- och mötesrum. Detta innefattar till exempel att stänga av alla lampor, luftkonditionering (elektriska apparater) och TV-apparater (inklusive att inaktivera standby-läget där det är möjligt). • åtgärder för energibesparing under perioder med låg beläggning (t.ex. under 75% beläggning), med fastställande av ytterligare energibesparande åtgärder under sådana perioder. Med fördel innefattas rutinen av att koncentrera beläggningen till specifika delar av anläggningen och stänga av hela flyglar eller våningar för att minimera energiförbrukningen. Det gäller både gästrum och mötesrum. <p>Rutinen är praktisk, personalorienterad och granskas utifrån operativa behov och tekniska systemuppdateringar. När automatiserade system används är följande lösningar acceptabla:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) närvarosensorer; b) rörelse-/kroppsvärmedetektorer; c) rumshanteringsystem eller energiledningssystem för byggnader (BEMS); och/eller d) mobilbaserade åtkomstkontroller integrerade med IoT (Internet of Things) och plattformar för smarta automation. <p>Traditionella nyckelkortssystem är acceptabla enligt detta kriterium, men moderna och effektivare lösningar rekommenderas starkt på grund av deras överlägsna prestanda, flexibilitet och positiva gästupplevelse.</p> <p>I tillämpliga fall överensstämmer det valda systemet med nationella/lokala krav på energiprestanda eller smarta byggnader (t.ex. EU:s energieffektivitetsdirektiv, lokala regler för smarta byggnader eller anläggningar).</p>
------------	--	---

⁸⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen, där manuella system används, ska anläggningen presentera rutinen för hantering av energiförbrukningen i gästrum och mötesrum som står tomma under kortare perioder (upp till två nätter/dagar) och under låg beläggning (t.ex. <75 %), inklusive eventuella rutiner för partiell stängning eller systemoptimering.</p> <p>I detta fall bekräftar en visuell inspektion energibesparingsåtgärderna i tomma utrymmen.</p> <p>Under den visuella inspektionen, där anläggningen har automatiska system genomför revisorn stickprov⁸⁶ i minst en hyresfastighet, ett mötesrum och gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan. Detta för att bekräfta förekomsten av ett automatiskt system som stänger av belysning och elektriska apparater.</p>
4.4	<p>Anläggningen producerar eller köper in 50 % av den energi som används för uppvärmning och kylning från förnybara källor. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans</p> <p>För att minska anläggningens miljöpåverkan och utsläpp av växthusgaser bör energi som används för uppvärmning, kylning, uppvärmning av vatten och matlagning i allt högre grad komma från förnybara källor. Övergången från fossila bränslen till förnybar energi stödjer klimatmålen, ökar energioberoendet och främjar långsiktig hållbarhet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Minst 50 % av den energi som används för uppvärmning och kylning på anläggningen kommer från förnybara källor under en sammanhängande period på minst tre månader. Detta kriterium gäller även energi som används för uppvärmning av vatten och matlagning.</p> <p>Förnybar el kan produceras på plats eller köpas in externt, helst från en närliggande leverantör. Godkända alternativ till energi från fossila bränslen och kärnkraft är bland annat:</p> <ol style="list-style-type: none"> solvärmesystem (t.ex. solfångare för varmvatten eller uppvärmning av lokaler) geotermiska system och aerotermiska värmepumpar (t.ex. mark- eller luftvärmepumpar) biogas och den biologiskt nedbrytbara delen av biomassabränslen (t.ex. träflis, jordbruksavfall) vindkraft; vattenkraft (om tillämpligt och förvaltas på ett hållbart sätt); solcellsdriven elektrisk uppvärmning och kylning (när elen kommer från certifierade förnybara källor); luft- och markvärmepumpar som drivs med förnybar el; certifierad förnybar el, inklusive el från solceller, vindkraft, vattenkraft eller andra verifierade förnybara källor, som används för att driva klimatkontrollsystem; fjärrvärme- eller fjärrkyla där den primära energikällan är geotermisk energi och/eller certifierad biomassa från hållbara källor och/eller återvinning av industriell spillvärme som används inom ramen för förnybar energi.

⁸⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>j) certifierade hållbara biobränslen (t.ex. biodiesel) som uppfyller EU:s direktiv om förnybar energi (RED II/RED III) eller globalt erkända certifieringssystem (t.ex. RSB, ISCC);</p> <p>k) effektiva biomassasystem, som moderna vedpannor eller pannor som uppfyller EN 303-5 (klass 5) eller motsvarande standarder för energieffektivitet och låga utsläpp, och/eller</p> <p>l) certifierade biomassabränslen (t.ex. träpellets, flis eller briketter) som verifierats enligt system som FSC, PEFC eller motsvarande.</p> <p>Torv betraktas inte som en förnybar energikälla och bidrar inte till den andelen på 50% som krävs. När hybridsystem finns på plats beräknas andelen förnybar energi som en procentandel av den totala årliga energibehovet för uppvärmning och kylning, med hjälp av tillförlitliga data (t.ex. elfakturor, smarta mätare eller utvärderingar från tredje part).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa följande aktuell dokumentation som visar att den producerar eller köper in 50% av den energi som används för uppvärmning och kylning från förnybara källor och att högst 50% av fossila bränslen används för samma ändamål:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systemspecifikationer, fakturor eller installationsintyg för all utrustning för uppvärmning, kylning, varmvatten och matlagning som används i anläggningen; • dokument som visar energikällan, som avtal med energileverantörer, fakturor för bränsleleveranser eller intyg om förnybar ursprung för biobränslen eller el (vid köp av energi från en leverantör); • hållbarhetscertifiering eller dokumentation av tekniska standarder för biomassasystem eller biobränslesystem (om sådana system används); • dokumentation som visar tekniska specifikationer för systemen för förnybar energi, energiproduktionsdata (t.ex. från mätare eller systeminstrumentpaneler); och • beräkningar som visar att minst 50% av behovet av uppvärmning/kylning tillgodoses genom förnybar energi på plats (när energin produceras på plats). <p>Om värme och/ eller kyla produceras på plats bekräftar en visuell inspektion att systemen finns och fungerar.</p>
4.5	Anläggningen producerar eller köper all energi som används för uppvärmning och kylning från förnybara källor. (P)	<p>Relevans För att minska anläggningens miljöpåverkan och utsläpp av växthusgaser bör energi som används för uppvärmning, kylning, uppvärmning av vatten och matlagning i allt högre grad komma från förnybara källor. Övergången från fossila bränslen till förnybar energi stödjer klimatmålen, ökar energiberoendet och främjar långsiktig hållbarhet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet All energi som används för uppvärmning och kylning på anläggningen kommer från förnybara källor. Detta kriterium gäller även energi som används för uppvärmning av vatten och matlagning.</p>

<p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Förnybar el kan produceras på plats eller köpas in externt, helst från en närliggande leverantör.</p> <p>Godkända alternativ till energi från fossila bränslen och kärnkraft är bland annat:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) solvärmesystem (t.ex. solfångare för varmvatten eller uppvärmning av lokaler) b) geotermiska system och aerotermiska värmepumpar (t.ex. mark- eller luftvärmepumpar) c) biogas och den biologiskt nedbrytbara delen av biomassabränslen (t.ex. träflis, jordbruksavfall) d) vindkraft; e) vattenkraft (om tillämpligt och förvaltas på ett hållbart sätt); f) solcellsdriven elektrisk uppvärmning och kylning (när elen kommer från certifierade förnybara källor); g) luft- och markvärmepumpar som drivs med förnybar el; h) certifierad förnybar el, inklusive el från solceller, vindkraft, vattenkraft eller andra verifierade förnybara källor, som används för att driva klimatkontrollsystem; i) fjärrvärme- eller fjärrkyla där den primära energikällan är geotermisk energi och/eller certifierad biomassa från hållbara källor och/eller återvinning av industriell spillvärme som används inom ramen för förnybar energi. j) certifierade hållbara biobränslen (t.ex. biodiesel) som uppfyller EU:s direktiv om förnybar energi (RED II/RED III) eller globalt erkända certifieringssystem (t.ex. RSB, ISCC); k) effektiva biomassasystem, som moderna vedpannor eller pannor som uppfyller EN 303-5 (klass 5) eller motsvarande standarder för energieffektivitet och låga utsläpp, och/eller l) certifierade biomassabränslen (t.ex. träpellets, flis eller briketter) som verifierats enligt system som FSC, PEFC eller motsvarande. <p>Torv betraktas inte som en förnybar energikälla och bidrar inte till den erforderliga andelen på 100 %. När hybridssystem finns på plats beräknas andelen förnybar energi som en procentandel av den totala årliga energibehovet för uppvärmning och kylning, med hjälp av tillförlitliga data (t.ex. elfakturor, smarta mätare eller utvärderingar från tredje part).</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen ska anläggningen uppvisa aktuell dokumentation som visar att den producerar eller köper all energi som används för uppvärmning och kylning från förnybara källor och att inga fossila bränslen längre används för samma ändamål:</p> <ul style="list-style-type: none"> • systemspecifikationer, fakturor eller installationsintyg för all utrustning för uppvärmning, kylning, varmvatten och matlagning som används i anläggningen; • dokument som visar energikällan, som avtal med energileverantörer, fakturor för bränsleleveranser eller intyg om förnybar ursprung för biobränslen eller el (vid köp av energi från en leverantör); • hållbarhetscertifiering eller dokumentation av tekniska standarder för biomassasystem eller biobränslesystem (om sådana system används); • dokumentation som visar tekniska specifikationer för systemen för förnybar energi, energiproduktionsdata (t.ex. från mätare eller systeminstrumentpaneler) och
----------------------------	--

		<ul style="list-style-type: none"> beräkningar som visar att åtminstone hela behovet av uppvärmning/kylning tillgodoses genom förnybar energi på plats (när energin produceras på plats). <p>Om värme och/ eller kyla produceras på plats bekräftar en visuell inspektion att systemen finns och fungerar.</p>
4.6	<p>Anläggningen producerar eller köper in minst 50% förnybar och/eller miljömärkt el. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Detta kriterium främjar en övergång till renare energisystem och visar på anläggningens engagemang för begränsning av klimatförändringar, eftersom produktionen av förnybar och miljömärkt el genererar avsevärt mindre utsläpp av växthusgaser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen använder el från förnybara källor (solenergi, vindkraft, biomassa, biogas från organiskt avfall, vattenkraft eller geotermisk värme etc.) för minst 50 % av sin totala elförbrukning.</p> <p>Förnybar el kan produceras på plats eller köpas in externt, helst från en närliggande leverantör.</p> <p>Godkända alternativ till energi från fossila bränslen och kärnkraft är bland annat:</p> <ol style="list-style-type: none"> solenergi; vindkraft; vattenkraft, där så är tillämpligt och hållbart förvalttad; geotermisk energi; el som produceras från biogas eller från den biologiskt nedbrytbara delen av biomassa; el producerad från certifierad biomassa från hållbara källor, och/eller el som levereras genom certifierade avtal om förnybar el, inklusive sol-, vind-, vattenkraft eller andra verifierade förnybara källor. <p>Anläggningen uppmanas starkt att se till att all dess elförbrukning kommer från förnybara källor, men för att uppfylla detta kriterium måste minst 50% av elförbrukningen i anläggningen komma från förnybara källor.</p> <p>Om möjligt uppmantras anläggningen också att köpa miljömärkt el som verifierats av tredje part och som uppfyller erkända hållbarhetskrav (t.ex. hänsyn till biologisk mångfald, bidrag till förnybar infrastruktur eller social påverkan), som internationellt eller nationellt miljömärkt el. Dessa källor har betydligt lägre utsläpp av växthusgaser jämfört med fossila bränslen och överensstämmer med definitionerna i EU:s direktiv om förnybar energi (RED II/RED III) och motsvarande internationella ramverk.</p>

		<p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrakt, certifikat eller externa skriftliga bevis som visar elleverantören/elleverantörerna och andelen förnybar eller av tredje part verifierad (t.ex. miljömärkt) el; • den senaste elfakturan; och • ursprungsgarantier (GO) eller motsvarande spårningssystem i andra regioner (t.ex. REC, I-REC) som dokumenterar andelen förnybar energi.
4.7	<p>Anläggningen förbrukar endast förnybar och/ eller miljömärkt el. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Detta kriterium främjar en övergång till renare energisystem och visar på anläggningens engagemang för begränsning av klimatförändringar, eftersom produktionen av förnybar och miljömärkt el genererar avsevärt mindre utsläpp av växthusgaser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet 100% av anläggningens elförbrukning härstammar från förnybara källor (solenergi, vindkraft, biomassa, biogas från organiskt avfall, vattenkraft eller geotermisk värme etc.).</p> <p>Förnybar el kan produceras på plats eller köpas in externt, helst från en närliggande leverantör.</p> <p>Godkända alternativ till energi från fossila bränslen och kärnkraft är bland annat:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) solenergi; b) vindkraft; c) vattenkraft, där så är tillämpligt och hållbart förvaltad; d) geotermisk energi; e) el som produceras från biogas eller från den biologiskt nedbrytbara delen av biomassa; f) el producerad från certifierad biomassa från hållbara källor, och/eller g) el som levereras genom certifierade avtal om förnybar el, inklusive sol-, vind-, vattenkraft eller andra verifierade förnybara källor. <p>Om möjligt uppmuntras anläggningen också att köpa miljömärkt el som verifierats av tredje part och som uppfyller erkända hållbarhetskrav (t.ex. hänsyn till biologisk mångfald, bidrag till förnybar infrastruktur eller social påverkan). Dessa källor har betydligt lägre utsläpp av växthusgaser jämfört med fossila bränslen och överensstämmer med definitionerna i EU:s direktiv om förnybar energi (RED II/RED III) och motsvarande internationella ramverk.</p>

		<p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kontrakt, certifikat eller externa skriftliga bevis som visar elleverantören/elleverantörerna och andelen förnybar eller av tredje part verifierad (t.ex. miljömärkt) el; • den senaste elfakturan; och • ursprungsgarantier (GO) eller motsvarande spårningssystem i andra regioner (t.ex. REC, I-REC) som dokumenterar andelen förnybar energi.
4.8	<p>75% av fönstren är energieffektiva och uppfyller högre standarder än nationella/lokala bestämmelser. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Fönster utgör en betydande faktor för fastighetens energianvändning genom värmeförluster vintertid och ökning av värme sommartid, vilket driver behovet av uppvärmning och kylning. Fönster med bristfällig isolering, såsom enkelglas, är särskilt energikrävande och medför en ökad energiförbrukning för att säkerställa inomhuskomfort.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen har fönster som är utformade eller uppgraderade för att minska värmeförluster eller värmevinster, beroende på det lokala klimatet. Anläggningar som ligger i områden med kallt klimat säkerställer en hög grad av värmeisolering (t.ex. treglasfönster) och anläggningar i områden med varmt klimat har fönster som är energieffektiva på andra sätt (t.ex. solreflekterande material på fönstren, persienner eller andra typer av solskydd etc.). I områden med mycket varmt eller kallt klimat kan anläggningen även införa restriktioner för möjligheten att öppna fönster.</p> <p>För att uppfylla detta kriterium ska minst 75% av fönstren ha lämplig värmeisolering eller energieffektiva lösningar som överstiger nationella/lokala regleringsstandarder. Om det inte är möjligt att byta ut hela fönstret rekommenderas att man installerar exempelvis gardiner eller isoleringsfilm för fönster som inte uppfyller kraven.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa ett sammanfattande dokument som innehåller följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en beskrivning av den värmeisolerande eller energieffektiva funktionen hos alla fönster (t.ex. typ av glas, reflekterande film, solskydd eller isoleringshjälpmedel för äldre fönster) och • ett uttalande (helst från en extern expert, t.ex. arkitekt/ingenjör/konsult) som bekräftar att minst 75% av fönstren överstiger nationella/lokala standarder eller att lämpliga kompensationsåtgärder har vidtagits. <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprov⁸⁷ i minst en lobby, en restaurang, en konferenslokal, en korridor, ett personalutrymme och i gästrum, enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att bekräfta fönstertyperna (metod B).</p>

⁸⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

4.9	<p>En extern energirevision genomförs minst en gång vart sjätte år. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att regelbundet genomföra externa energirevisioner ges en omfattande förståelse för var och hur energi förbrukas inom anläggningen, vilket underlättar välgrundade beslut om energibesparande åtgärder.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför en extern energirevision minst en gång vart sjätte år. Energirevisionen syftar till att minska den totala energiförbrukningen i anläggningen och öka andelen förnybara energikällor som används.</p> <p>Energirevisionen utförs av en extern kvalificerad expert, till exempel en oberoende energikonsult eller en professionell rådgivare från lokala eller nationella myndigheter. Ett energicertifikat eller en energideklaration i sig uppfyller inte kraven i detta kriterium.</p> <p>Energirevisionen identifierar områden med betydande energiförbrukning på anläggningen. Revisionsrapporten innehåller även råd och en handlingsplan med förslag på åtgärder för att minska energiförbrukningen, uppskattade effekter, finansiella kostnader och förväntad återbetalningstid för sådana åtgärder. Det rekommenderas också starkt att inkludera en termografisk undersökning i revisionen för att upptäcka temperaturskillnader på byggnadernas ytor och identifiera specifika områden där energi går förlorad (t.ex. genom dåligt isolerade väggar, fönster, dörrar, tak eller runt värme-, kyl- och ventilationssystem).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenteras rapporten från den energirevision som genomförts under de senaste 6 åren.</p> <p>Under särskilda omständigheter, när anläggningen är belägen i en större fastighet och har begränsat inflytande över den gemensamma infrastrukturen, kan revisionen begränsas till energiförbrukningen och systemen inom anläggningens verksamhetsområde.</p>
4.10	<p>Minst en hållbar isoleringsåtgärd har implementerats. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Förbättrad värmeisolering minskar värmeförluster och oönskad värmeökning, vilket avsevärt förbättrar byggnadens energieffektivitet och termiska komfort. Effektiv isolering sänker energiförbrukningen för uppvärmning och kylning, minskar driftskostnaderna och bidrar till att minska utsläppen av växthusgaser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen vidtar minst en isoleringsåtgärd för att förbättra byggnadens värmeprestanda. Detta kan innefatta:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) isolering av varmvattenledningar eller tillufts-/frånluftskanaler; b) värmeisolering i minst ett område, t.ex. vindar, väggar, golv eller tak, och/eller c) installation av värmereflekterande paneler bakom radiatorer.

		<p>Innan val och installation av isolering på anläggningen genomförs en professionell bedömning eller dokumenterade expertråd följs (t.ex. som en del av en extern energirevision) för att säkerställa att de mest effektiva åtgärderna vidtas, beroende på anläggningens läge och/eller egenskaper.</p> <p>Endast hållbara isoleringsmaterial används, som träull, kork, hampa, cellulosavadd eller andra material med låga utsläpp, förnybara eller återvunna material med verifierad miljöpåverkan.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp bevis på isoleringsarbetet och de material som använts. Godtagbar dokumentation inkluderar fakturor, installationsrapporter, produktspecifikationer eller fotografier. Även bevis på en professionell bedömning eller konsultation tillhandahålls.</p>
4.11	<p>Separata mätare är installerade på strategiskt viktiga platser för energikontroll. (P)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Relevans Separata elmätare på olika delar av anläggningen ger mer specifik information om energiförbrukningen och kan hjälpa att ta fram effektivare åtgärder för att minimera energiförbrukningen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen installerar separata mätare för el, gas, eller andra lokalt relevanta energikällor (t.ex. fjärrvärme), särskilt i områden med hög energiförbrukning (t.ex. kök, uppvärmda simbassänger, gym- och spaområden, externt förvaltade verksamheter etc.).</p> <p>Med tanke på att vissa energikällor, som gas, kanske inte är relevanta eller vanligt förekommande i alla länder, ligger fokus på tillämpliga lokala energikällor baserade på anläggningens kontext.</p> <p>När ytterligare mätare installeras är det nödvändigt att förbrukningsdata från varje mätare samlas in och dokumenteras. Mer detaljerad information om förbrukningen genereras om avläsningarna från de olika mätarna görs oftare än en gång i månaden.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten av undermätare och den metod som används för att övervaka förbrukningen.</p>

Värme-, kyl- och ventilationssystem, Utrustning och Belysning

4.12	Styrssystem finns för ventilation, komfortvärme och komfortkylning. (O) HV, CS, SB, K, R, T	<p>Relevans Värme-, kyl- och ventilationssystem utgör de största energiposterna i anläggningar. Effektiv styrning av dessa system bidrar till minskad energiförbrukning och reducerade växthusgasutsläpp. Genom smart zonindelning och behovsstyrd reglering säkerställs komfort utan onödigt energislöseri.</p> <p>Förväntningar på genomförandet För att förbättra energieffektiviteten har anläggningen ett styrssystem för ventilation, komfortvärme och komfortkyla.</p> <p>Anläggningen kan använda ett centraliserat eller decentraliserat, helt eller delvis automatiserat system för att justera eller stänga av ventilations-, värme- och kylsystem. Åtgärder kan till exempel omfatta beläggningsstyrd eller CO₂-styrd ventilation, reducerade driftstider eller temperaturkontroll av uppvärmning och kylning. Om ett delvis datoriserat system används ska processerna för hantering av systemet vara påvisbara.</p> <p>Om styrsystemet är manuellt ska anläggningen tillämpa skriftliga rutiner som beskriver hur ventilation, uppvärmning och kyla justeras (t.ex. justering av termostater i gästrum eller inställning av ventilationstimers i konferensrum) för berörd personal. Stödjande åtgärder som att hålla gardiner eller persienner stängda för att minska värmevinster eller värmeförluster kan också tillämpas.</p> <p>I tillämpliga fall delar anläggningen upp lokalerna i separata zoner (t.ex. gästrum, konferensrum, spaanläggning) så ventilation, uppvärmning och kyla kan justeras separat för varje område.</p> <p>Styrsystemet beaktar säsongsmässiga förändringar och mönster för förbrukning eller icke-förbrukning i olika delar av anläggningen (t.ex. gästrum, konferensrum, restaurangutrymmen, andra allmänna utrymmen etc.), i enlighet med de temperaturtrösklar som anges i kriterium 4.2.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen, där manuella system används, presenterar anläggningen de skriftliga rutinerna för kontroll av ventilation, uppvärmning och kylning, som delas med berörd personal.</p> <p>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten av ett automatiserat eller manuellt fastighetsstyrssystem.</p>
------	--	---

4.13	<p>Ventilation, komfortvärme och kylsystem kontrolleras minst en gång om året och underhålls på lämpligt sätt. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Väl underhållna ventilations-, värme- och kylsystem minskar energiförbrukningen, förhindrar därmed onödiga utsläpp och säkerställer inomhusluftens kvalitet och termisk komfort. Regelbundna kontroller förlänger dessutom systemets livslängd och möjliggör upptäckt av ineffektivitet eller köldmedieläckage i ett tidigt skede.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen kontrollerar och underhåller ventilations-, värme- och kylsystem minst en gång per år. Kontroller bör helst utföras av en extern certifierad expert, men interna kontroller är acceptabla om anläggningen har kvalificerad personal och följer nationella bestämmelser.</p> <p>Kontroller av ventilationssystemet omfattar minst följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • filterbyte; • rengöring av kanaler, diffusorer och synliga ventiler; • inspektion och rengöring av värmeväxlare, tillufts-/frånluftssystem; och • kontroll av filtertätning och korrekt luftflödesfördelning, där så är relevant. <p>Kontroller av värme- och kylsystem (t.ex. pannor, värmepumpar, fjärrvärmesystem, kylaggregat, luftkonditionering) omfattar minst följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inspektion av viktiga komponenter (t.ex. tryck, ventiler, vätskenivåer, vibrationer) och • rengöring eller byte av filter och rengöring av värmeväxlare. <p>Manuella kontroller utförs även där automatiska larm eller övervakningssystem finns på plats. Alla identifierade problem (t.ex. läckor, trasiga termostater, igensatta kanaler) åtgärdas inom två månader.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ett underhållsprotokoll eller skriftliga rutiner (SOP)⁸⁸ som beskriver systemen, kontroll- och underhållsfrekvens, ansvarig personal och reparationstidsramar; och • rapporter eller checklistor från de senaste 12 månaderna (interna eller externa).
4.14	<p>Minst 80% av ljuskällorna är LED eller har motsvarande</p>	<p>Relevans Energieffektiva ljuskällor minskar elförbrukningen avsevärt, sänker utsläppen av växthusgaser och minskar de långsiktiga driftskostnaderna. Övergången till ljuskällor av LED, eller motsvarande högpresterande ljuskällor, stödjer hållbar energihantering och förbättrar fastighetens effektivitet.</p>

⁸⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>eller bättre prestanda när det gäller energieffektivitet, ljuseffektivitet och livslängd. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen säkerställer att minst 80% av alla ljuskällor som används i gästrum, allmänna utrymmen (inklusive lobbyn, restauranger, konferenslokaler och korridorer) och personalutrymmen är antingen LED eller alternativa ljuskällor som motsvarar eller överträffar LED i fråga om energieffektivitet, ljuseffektivitet (ljusflöde per watt) och livslängd.</p> <p>Vid inköp av nya ljuskällor rekommenderas att anläggningen väljer dem som har högst energieffektivitet på marknaden.</p> <p>Ljuskällor som glödlampor, halogenlampor eller kompaktlysrör uppfyller inte detta krav och fasas ut.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen uppvisas dokumentation (t.ex. en lista) med det uppskattade antalet installerade ljuskällorna, med angivande av typ av ljuskälla (t.ex. LED, CFL), eller fakturor som visar att 80% uppfylls.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprov⁸⁹ i minst en lobby, en restaurang, en konferenslokal, en korridor, ett personalutrymme och i gästrum, enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att bekräfta typerna av glödlampor (metod B).</p>
4.15	<p>Utomhusbelysning minimeras och/eller har automatiska avstängningssensorer installerade. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans</p> <p>För att minska miljöpåverkan och driftskostnaderna hanteras utomhusbelysningen så att onödig energiförbrukning minimeras. Ansvarfull belysningsdesign bidrar till att minska ljusföroreningar och deras negativa inverkan på den lokala biologiska mångfalden, samtidigt som funktionaliteten och säkerheten bibehålls.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen har en rutin för att minska utomhusbelysningens energiförbrukning och stänger av belysningen under vissa tider på natten och/eller genom att installera rörelsesensorer. Systemet är anpassat efter de specifika funktionerna och säkerhetskraven för olika utomhusområden, samtidigt som onödig förbrukning minimeras.</p> <p>Anläggningen uppmantras att anpassa sina rutiner efter nationella och internationella standarder för fastigheter (t.ex. IEA:s energieffektivitetspolicy för byggnader), som menar att digitala styrsystem som timers och smart belysning kan minska energiförbrukningen med upp till 40%.</p> <p>Särskild vikt läggs vid belysningsdesign med hänsyn till biologisk mångfald, framförallt i ekologiskt känsliga områden, där ljusföroreningar begränsas genom:</p> <p>a) skärmade armaturer för att rikta ljuset nedåt;</p>

⁸⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>b) användning av belysning med låg intensitet och varm färgtemperatur (<3000 K); c) minimera belysning nära naturliga livsmiljöer eller häckningsområden; d) sensorbaserad gatubelysning; och/eller e) andra relevanta metoder.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen kontrollerar revisorn rutinerna samt typer av styrsystem och deras placering i utomhusområdena. Det kontrolleras att de rapporterade åtgärderna för att minska utomhusbelysningen är anpassade.</p>
4.16	<p>Nyinköpta elektroniska apparater i anläggningen klassificeras som energieffektiva enligt ett erkänt nationellt eller regionalt energimärknings system. (O/P)</p> <p>HV, CS, SB (O) K, T, R (P)</p> <p>①</p>	<p>Relevans Elektroniska produkter som tv-apparater, vattenkokare, luftkonditioneringsapparater och fläktar används i stor utsträckning och kan bidra avsevärt till energiförbrukningen. Att välja energieffektiva modeller minskar anläggningens miljöpåverkan och driftskostnader.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Om anläggningen har köpt elektroniska produkter inom de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) ska dessa vara klassade som energieffektiva enligt ett erkänt nationellt eller regionalt energimärkningssystem (t.ex. EU:s energimärkning, Energy Star, sydkoreanska EHS osv.).</p> <p>Om märkning eller energiklassificering för en viss typ av apparater saknas, väljer anläggningen ett av de mest energieffektiva alternativen som finns på den lokala marknaden, baserat på en jämförelse av minst tre jämförbara modeller.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en lista eller fakturor för elektroniska produkter som köpts inom de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången), inklusive inköpsdatum, märke/modell, plats (t.ex. rumsnummer eller avdelning); och • tekniska specifikationsblad eller energimärkningar som visar den dagliga energiförbrukningen i kWh/dag, eller klassificering enligt ett erkänt nationellt energimärkningssystem. <p>Under särskilda omständigheter, när ingen energimärkning finns tillgänglig, ska anläggningen presentera en kort marknadsjämförelse av minst tre jämförbara produkter, som visar att den valda modellen har lägre eller lika låg energiförbrukning som andra jämförbara produkter som finns tillgängliga vid inköpstillfället.</p>

<p>4.17</p> <p>Nyinköpta minibarer har en energiförbrukning som inte överstiger 0,3 kWh/dag eller är klassade som energieffektiva enligt ett erkänt nationellt eller regionalt energimärkningssystem. (O)</p> <p>HV</p> <p>①</p>	<p>Relevans Detta kriterium syftar till att minska miljöavtrycket och driftskostnaderna genom att minimera onödig energianvändning från produkter i gästrummen. Minibarer och kompakta kylskåp förbrukar energi kontinuerligt, och genom att begränsa deras användning eller välja högeffektiva modeller kan man avsevärt minska den totala elförbrukningen och utsläppen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen undviker att använda minibarer eller kompakta kylskåp i gästrummen. Om anläggningen har installerat minibarer eller kompakta kylskåp i gästrummen under de senaste 24 månaderna (för återkommande sökande) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) får dessa ha en maximal daglig energiförbrukning på högst 0,3 kWh/dag, baserat på tekniska specifikationer från tillverkaren eller leverantören, eller vara klassade som energieffektiva enligt ett erkänt nationellt eller regionalt energimärkningssystem (t.ex. EU:s energimärkning, Energy Star, sydkoreanska EHS osv.).</p> <p>Det rekommenderas starkt att de nya enheterna använder naturliga köldmedier (t.ex. R600a, R290) eller köldmedier med en global uppvärmningspotential (GWP) under 100.</p> <p>I länder där sådana märkningssystem inte är tillämpliga eller där produkterna inte är märkta, ska anläggningen uppvisa teknisk dokumentation som visar produktens energiförbrukning i kWh/dag och dokumentera att den valda enheten är ett av de mest energieffektiva alternativen på den lokala marknaden, baserat på en jämförelse av minst tre jämförbara modeller.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en lista över minibarer som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månader (för anläggningar som ansöker för första gången), inklusive inköpsdatum, märke/modell, plats (t.ex. rumsnummer eller block); och • tekniska specifikationsblad eller energimärkningar som visar den dagliga energiförbrukningen i kWh/dag, eller klassificering enligt ett erkänt nationellt energimärkningssystem. <p>Under särskilda omständigheter, när energimärkning saknas, ska en kort marknadsjämförelse av minst tre jämförbara produkter visa att den valda modellen har lägre eller lika låg energiförbrukning som andra jämförbara produkter som finns tillgängliga vid inköpstillfället.</p>
--	--

		Om revisorn under den visuella inspektionen observerar inkonsekvenser eller misstänker oegentligheter under dokumentgranskningen, genomförs stickprov ⁹⁰ i gästrummen enligt metod A ⁹¹ som beskrivs i ordlistan för att verifiera modellen i rummet.
4.18	Kyl- och värmeutrustning underhålls regelbundet i enlighet med nationell lagstiftning och tillverkarens rekommendationer. (O) HV, CS, SB, K, R, T	<p>Relevans Kylskåp, kyl-/frysrum, ugnar och värmeskåp är i kontinuerlig drift och står för en betydande energiförbrukning för anläggningen. Regelbundet underhåll (inklusive tätningskontroller och avfrostning) säkerställer optimal prestanda, främjar livsmedelssäkerheten och minskar miljöpåverkan. Korrekt tillämpning av nationell lagstiftning och tillverkarens rekommendationer är avgörande för att säkerställa säkerhet, efterlevnad och hållbarhet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen utför regelbundet underhåll av alla kylskåp, kylrum, frysar, värmeskåp och ugnar minst en gång per år (helst oftare). Som en del av det regelbundna underhållet säkerställer anläggningen att utrustningen har intakta dörrtätningar som stänger ordentligt och inte visar några tecken på skador eller deformation, att det inte finns överflödig is i frysen och att dörrtätningar repareras eller byts ut omedelbart om de inte är intakta.</p> <p>Rutinerna följer nationella bestämmelser om livsmedelssäkerhet, energiprestanda och säkerhet på arbetsplatsen, samt tillverkarens rekommendationer för underhåll och service för varje typ av köksutrustning.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas bevis på genomförandet, till exempel underhållsloggar eller checklistor som visar att tätningsinspektioner och avfrostningsåtgärder har utförts under det senaste året samt fakturor eller service rapporter för eventuella reparationer eller utbyten som har utförts.</p> <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprovskontroller⁹² i minst ett kök enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att kontrollera att dörrtätningarna är intakta på minst två köksutrustningar (en kyl- och en värmeenhet om tillämpligt) och att det inte finns överflödig is i minst en frys, eller för att kontrollera ett automatiskt avfrostningssystem (metod B).</p>

⁹⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁹¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁹² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

4.19	<p>Nyinköpta ventilations-, värme- och kylutrustningar använder köldmedier som är fria från HCFC eller CFC. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att fasa ut köldmedier som HCFC och CFC som är ozonnedbrytande och bidrar till global uppvärmning minskar utsläppen av växthusgaser och bidrar till efterlevnaden av internationella miljöprotokoll. Att välja utrustning som använder säkra, miljövänliga köldmedier släpper ut mindre växthusgaser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Ventilations-, värme- och kylutrustning (t.ex. kylaggregat, värmepumpar, delade system, kommersiella kylskåp/frysar) som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker första gången) innehåller inga HCFC-föreningar (klorfluorkolväten), inklusive köldmedier som R-22 och R-123, eftersom dessa är växthusgaser och bidrar till ozonnedbrytning.</p> <p>När begagnad utrustning köps in innehåller den inte CFC-köldmedier.</p> <p>All utrustning uppfyller nationella och lokala lagar om avveckling av köldmedier och miljö säkerhet.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation (t.ex. tekniska datablad, inköpsregister, systemspecifikationer) som bekräftar att all kyl-, värme-, kyl- och ventilationsutrustning som köpts in under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker första gången) uppfyller ovanstående krav.</p>
4.20	<p>En årlig läckagekontroll utförs för aggregat som innehåller köldmedier, och påfyllningar av köldmedier under det senaste kalenderåret dokumenteras. (O)</p> <p>HV, CS, K, R, T</p>	<p>Relevans Köldmedier innehåller kraftfulla växthusgaser. Att följa upp påfyllnader gör det möjligt att identifiera läckor, säkerställa regelefterlevnad samt möjliggör noggranna beräkningar av klimatpåverkan. Detta är ett viktigt steg för att minska utsläppen och övergå till alternativ med lägre miljöpåverkan.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen utför en årlig läckagekontroll av samtliga aggregat som innehåller köldmedier och dokumenterar samtliga fall av påfyllning av köldmedium under det senaste hela kalenderåret. För varje påfyllning av köldmedium ska anläggningen minst registrera följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • typ av köldmedium som används (t.ex. R404A, R134a, R600a, R290) och • mängden påfyllt köldmedium, uttryckt i kilogram (kg) eller CO₂e. <p>Denna dokumentation är undertecknad av en certifierad tekniker eller auktoriserad intern personal, i enlighet med nationella bestämmelser om hantering av F-gaser och ingrepp i kylkretsar. Varje påfyllning av köldmedium registreras också som en läcka och återspeglas i anläggningens koldioxidredovisning eller klimatberäkning (se kriterium 4.27).</p>

		<p>Om årsrapport för köldmedier saknas och ingen påfyllning av köldmedium har skett under det föregående kalenderåret, ska anläggningen kunna uppvisa en skriftlig bekräftelse från en certifierad tekniker eller auktoriserad intern expert som intygar att inga läckor har upptäckts och att ingen påfyllning har varit nödvändig. Aggregat med en köldmediepåfyllning under 5 ton CO₂-ekvivalenter och hermetiskt tillslutna aggregat med en påfyllning under 10 tCO₂e är undantagna från kraven på läckagekontroll. Förebyggande underhåll rekommenderas dock starkt.</p> <p>I tillämpliga fall uppmanas anläggningen starkt att prioritera aggregat som använder naturliga köldmedier som R600a (isobutan), R290 (propan) eller andra med ett GWP under 100.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp loggböcker eller rapporter över typ och mängd av de köldmedier som fyllts på under det föregående året.</p> <p>Under särskilda omständigheter, om rapporter saknas och ingen påfyllning av köldmedium har skett, ska anläggningen uppvisa officiella bevis som bekräftar inspektion och efterlevnad.</p>
4.21	<p>Ett system för värme eller kylåtervinning är installerat. (P)</p> <p>HV, CS, K, R, T, SB</p>	<p>Relevans <i>Värme- eller kylåtervinningssystem gör det möjligt för anläggningar att fånga upp och återanvända överskottsvärme eller behålla kyla som genereras av energiförbrukande utrustning, vilket leder till betydande energibesparingar och mindre miljöpåverkan.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Anläggningen installerar ett system för värme- eller kylåtervinning. Återvinningssystemet, vanligtvis en värmeväxlare, fångar upp överskottsvärme eller kylning från stora energiförbrukande system som ventilation, kylutrustning eller simbassänger. Återvunnen energi återanvänds för minst ett av följande ändamål:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>a) förvärmning av inkommande ventilationsluft i kallare klimat;</i> <i>b) förkylning av inkommande ventilationsluft i varmare klimat;</i> <i>c) uppvärmning av varmvatten för hushållsbruk; och/eller</i> <i>d) uppvärmning av utrymmen som inomhusparkeringsgarage.</i> <p>Revisionsbevis <i>Under revisionen visar anläggningen upp tekniska specifikationer eller ett systemdriftskort som visar att det finns ett system för värme- eller kylåtervinning.</i></p>

4.22	<p>Ventilation, uppvärmning och/eller kylning styrs efter behov. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Behovsstyrda system säkerställer att uppvärmning, kylning och ventilation endast tillhandahålls när och där det behövs, vilket avsevärt minskar miljöpåverkan och driftskostnaderna. Detta är särskilt viktigt för anläggningar inom besöksnäringen där belägningsgraden och förbrukningsmönstren varierar ofta.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Ventilations-, värme- och/eller kylsystemen justeras automatiskt av sensorer efter aktuellt behov för att optimera energiförbrukningen.</p> <p>För behovsstyrd ventilation kan styrningen baseras på:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) ökar luftflödet när koldioxidhalten (CO₂) överstiger 1200 ppm; b) justera ventilationen baserat på relativ luftfuktighet över 70%; och/eller c) närvaro av personer i rummen (t.ex. rörelsesensorer). <p>För behovsstyrd uppvärmning eller kylning baseras styrningen på att temperaturen hålls inom +/- 3 °C från standardinställningen för den aktuella klimatzonen och säsongen.</p> <p>Enbart tidsbaserad styrning (t.ex. fasta på-/avstängningsscheman) accepteras inte, eftersom tidsbaserad styrning bygger på förutsägbara, fasta antaganden, medan DCV-system reagerar på faktisk, realtidsbeläggning och luftkvalitet, vilket leder till mer exakt styrning, större energibesparingar och bättre komfort.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp systemloggar eller motsvarande (t.ex. översiktsbilder från fastighetsstyrsystem, BMS) som visar systemets drift under olika belastningsförhållanden (hög och låg beläggning) under de senaste 12 månaderna.</p>
4.23	<p>Värme-, kyl- och ventilationssystem stängs automatiskt av i alla rum när fönster och/eller dörrar öppnas. (P)</p> <p>HV, K, R</p>	<p>Relevans En betydande mängd energi från värme-, kyl- och ventilationssystem förloras när de används medan fönster och dörrar är öppna eftersom systemet då måste använda mer energi för att upprätthålla den inställda temperaturen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Värme-, kyl- och ventilationssystemen i gäst- och mötesrum (och i matsalsutrymmen för restaurangkategorin (R)) är utrustade med en automatisk avstängningsfunktion när fönster och/eller dörrar öppnas.</p> <p>Kriteriet gäller inte rum med fönster och/eller dörrar som är permanent förseglade och inte kan öppnas.</p>

		<p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas dokumentation (t.ex. tekniska specifikationer, översikter över sensorsystem, lista över områdets efterlevnad) som visar att alla gäst- och mötesrum, eller matsalsutrymmen för kategorin Restaurang (R), har värme-, kyl- och ventilationssystem som stängs av automatiskt när fönster och/eller dörrar öppnas.</p> <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprov⁹³ i minst ett mötesrum och i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan, samt i restaurangens matsalsutrymmen (R) för att kontrollera att systemet i vart och ett av de listade områdena stängs av på rätt sätt när fönster/dörrar öppnas (metod B).</p>
4.24	<p>Alla belysningsarmaturer i allmänna utrymmen och personalutrymmen har rörelsedetektorer R, Timers eller dämpas när utrymmena är tomma. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Detta kriterium syftar till att minska onödig elförbrukning genom att säkerställa att belysningen i allmänna- och personalutrymmen endast är tänd när utrymmena är i bruk. Genom att begränsa användningen av belysning till faktiska behov minskar man utsläppen av växthusgaser och främjar en mer effektiv energihantering.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen använder automatisk belysning i allmänna utrymmen och personalutrymmen (lobby, korridorer, toaletter, personalrum, kök, bakre utrymmen, förvaringsutrymmen etc.), där det är säkert och lagligt att göra det, så att belysningen kan stängas av eller dämpas när ingen vistas. Belysningsarmaturer⁹⁴ i allmänna- och personalutrymmen är utrustade med rörelsedetektorer, timers eller automatiska dimmer-/reduceringsreglage.</p> <p>Detta kan uppnås genom passiva infraröda sensorer (PIR), ultraljudssensorer, sensorer med dubbel teknik, smarta styrsystem eller schemalagda timers. En alternativ lösning är att belysningen i allmänna utrymmen dämpas eller att belysningsintensiteten minskas när ingen vistas.</p> <p>Anläggningen uppmuntras att gradvis utvidga rörelsebaserade eller smarta belysningssystem till ytterligare områden utanför detta kriteriums omfattning.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation som innehåller följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • typ av installerad styrning (rörelsesensor, timer, dimmer eller alltid på); och • den använda styrtekniken (t.ex. PIR, ultraljud, tidsklocka, smart system).

⁹³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁹⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprov⁹⁵ i minst ett offentligt område och ett personalområde, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
4.25	<p>I minst 90% av gästrummen finns varken minibarer eller minikylskåp. (P)</p> <p>HV</p> <p>①</p>	<p>Relevans Minibarer och minikylskåp i gästrummen ökar till anläggningens totala energiförbrukning. Att minska eller ta bort dessa apparater sänker elförbrukningen och därmed utsläppen, samtidigt som alternativa centraliserade alternativ (t.ex. reception, restaurang eller café) kan tillgodose gästernas behov på ett mer effektivt sätt.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen begränsar förekomsten av minibarer eller minikylskåp i gästrummen och erbjuder istället snacks och drycker från centraliserade varuautomater, receptionen eller restaurangen/kaféet. För att uppfylla kraven har minst 90% av alla rum ingen minibar eller minikylskåp.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen en översikt över gästrummen, inklusive rumsnummer och motsvarande våning eller block, som visar att 90% av gästrummen varken har minibarer eller minikylskåp.</p> <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprovskontroller⁹⁶ i gästrummen enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att bekräfta att det inte finns några minibarer.</p>
4.26	<p>Anläggningen erbjuder möjlighet till laddning av elfordon. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att tillhandahålla möjlighet till laddning av elfordon främjar hållbar mobilitet, minskar transportrelaterade utsläpp och uppfyller gästernas växande förväntningar på klimatvänliga resealternativ.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen erbjuder möjlighet till laddning av elbilar. Laddstationer ska finnas på anläggningens område eller, om anläggningen har färre än tio egna parkeringsplatser, inom 200 meter från anläggningen, förutsatt att de är tillgängliga för anläggningens gäster. Anläggningar med tio eller fler parkeringsplatser har minst en laddstation för elbilar tillgänglig på området.</p> <p>Anläggningen säkerställer att laddningstationen uppfyller relevant nationell lagstiftning och att den kan användas både av anläggningens gäster och av personalen (se kriterium 6.9). Man säkerställer att laddare är kompatibla med olika bilmärken.</p>

⁹⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

⁹⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn förekomsten av laddstationerna.</p>
<p>Växthusgas</p>		
4.27	<p>Anläggningen beräknar sina utsläpp av växthusgaser inom Scope 1 och 2 med hjälp av ett verktyg som följer det internationellt erkända GHG-protokollet. (O/P)</p> <p>HV, CS, K, T (O) SB, R (P)</p>	<p>Relevans Detta kriterium stödjer klimatåtgärder genom att hjälpa anläggningen att identifiera, beräkna och kontrollera sina utsläpp av växthusgaser. Genom att uppskatta det årliga koldioxidavtrycket kan anläggningen följa förändringar över tid och vidta åtgärder för att minska växthusgasutsläppen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen identifierar källorna till sina växthusgasutsläpp. De använder uppmätt årlig energiförbrukning samt andra utsläppskällor för att uppskatta sitt totala årliga koldioxidavtryck inom Scope 1 och 2.</p> <p>Utsläppen beräknas med hjälp av ett beräkningsverktyg som följer GHG-protokollet. Anläggningen beräknar växthusgasutsläpp för både det senaste hela kalenderåret och det föregående kalenderåret. Anläggningar som ansöker för första gången beräknar sina utsläpp för det senaste fullständiga rapporteringsåret.</p> <p>Som ett minimum ska följande information rapporteras årligen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • beräkningsmetod som används; • totala utsläpp (årligen, decimalvärde); • Scope 1-utsläpp (årligt, decimalvärde); och • Scope 2-utsläpp (årligt, decimalvärde). <p>När det är möjligt används producentspecifika emissionsfaktorer som verifierats av tredje part för beräkningen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenteras beräkningen av växthusgasutsläppen för det senaste fullständiga kalenderåret och föregående kalenderåret. Resultaten, all indata och den beräkningsmetod eller det beräkningsverktyg som använts ska presenteras. Detta inkluderar förbrukningssiffror, fakturor, utsläppsfaktorer och beräkningsmetoder som gör det möjligt för revisorn att verifiera datans noggrannhet och beräkningens kvalitet.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången, presenteras beräkningen för det senaste fullständiga kalenderåret.</p>

4.28	<p>Anläggningen beräknar och rapporterar växthusgasutsläpp tillhörande Scope 3 med hjälp av ett verktyg som följer det internationellt erkända GHG-protokollet. (P)</p> <p>HV, CS, K, T</p>	<p>Relevans För att ta ansvar och identifiera sina indirekta utsläpp i hela värdekedjan utvärderar och rapporterar anläggningen växthusgasutsläppen inom Scope 3.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen bedömer och rapporterar sina betydande Scope 3-utsläpp av växthusgaser i enlighet med GHG- protokollets standard för redovisning och rapportering av växthusgasutsläpp i värdekedjan (Scope 3).</p> <p>Scope 3-bedömningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifierar och inkluderar alla relevanta kategorier som definieras av GHG-protokollet (t.ex. inköpta varor och tjänster, anställdas pendling, genererat avfall, användning av sålda produkter etc.); • baseras på anläggningens egna bedömning av vilka kategorier som är väsentliga för dess verksamhet; • innehåller en beskrivning av den metod som använts (t.ex. utgiftsbaserad, aktivitetsbaserad, leverantörsspecifik) och • använder GHG-protokollets tekniska riktlinjer för beräkning av Scope 3-utsläpp som referens för utsläppsfaktorer och beräkningsmetoder. <p>Anläggningen uppmanas starkt att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fastställa mål för att minska utsläppen i Scope 3 (se kriterium 1.2) • engagera leverantörer och partner i att förbättra utsläppstransparensen och prestandan; och • integrera Scope 3-data i klimatåtgärdsplaner och rapportering. <p>Revisionsbevis Under revisionen presenteras beräkningen av växthusgasutsläppen för det senaste fullständiga kalenderåret och, om sådan beräkning har gjorts, för det föregående kalenderåret, inklusive resultaten, all indata och den beräkningsmetod eller det beräkningsverktyg som använts. Detta inkluderar förbrukningsiffror, relevanta fakturor och uppskattningar som möjliggör det för revisorn att verifiera datans noggrannhet och beräkningens kvalitet.</p>
4.29	<p>Anläggningen sätter ett konkret mål för att minska sina växthusgasutsläpp, som årligen ses över, samt identifierar handlingar för</p>	<p>Relevans Detta kriterium uppmantrar anläggningen att vidta proaktiva handlingar för att minska sin klimatpåverkan genom att fastställa tydliga och mätbara mål som är baserade på beräkningar. Regelbunden granskning och strategisk planering stödjer ansvarstagande och kontinuerlig förbättring.</p> <p>Förväntningar på genomförandet De beräknade växthusgasutsläppen används som underlag för att formulera ett mål om att minska utsläpp med en viss procentandel. Anläggningen anger basåret och året då målet ska nås med tillhörande värden, omfattningen av de utsläpp som ingår och målenheten. Målet uppdateras och ses över årligen och bör prioritera interna minskningar av utsläpp inom Scope 1 och 2 innan handlingar om utsläppen inom Scope 3 övervägs.</p>

	<p>att uppnå det. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Anläggningen identifierar också de åtgärder som krävs för att nå målet, t.ex. minskning av energiförbrukningen, ökning av effektivitetsåtgärder och/eller installation av förnybara energisystem. Åtgärder eller dokument som gäller för hela kedjan kan godtas som bevis om det går att visa att åtgärderna genomförs på anläggningen och är lämpliga för deras strukturella, geografiska och kulturella sammanhang.</p> <p>Borttagna eller undvikna utsläpp räknas inte som bruttominskningar av växthusgaser.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenteras det årliga målet för minskning av utsläpp, de metoder som antagits samt handlingarna för att uppnå målet. Detta kan ingå i den årliga handlingsplanen (se kriterium 1.3).</p>
--	--	---

<h2>5. AVFALL</h2> <h3>Avfallshantering, Avfallsminskning</h3>		
<h4>Avfallshantering</h4>		
Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar
5.1	<p>Anläggningen sorterar avfallet enligt nationell lagstiftning och i minst tre återvinningsbara kategorier. Personalen får tydliga instruktioner om</p>	<p>Relevans</p> <p>Effektiv avfallssortering främjar återvinning, återanvändning och ansvarsfull hantering av material, vilket begränsar miljöpåverkan och hjälper anläggningar att efterleva nationella och lokala avfallsbestämmelser. En effektiv avfallssortering stödjer också principerna för en cirkulär ekonomi samtidigt som det främjar ett hållbart beteende hos personal och gäster.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen sorterar avfall i enlighet med nationella och lokala avfallsbestämmelser, och i minst tre återvinningsbara kategorier. Fraktionerna för återvinning kan omfatta papper, kartong, metall, burkar, glas, plast, pantflaskor, organiskt avfall,</p>

	<p>avfallshantering. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>trädgårdsavfall, matolja, trä, textilier, elektroniskt avfall etc. Brännbart/ övrigt avfall och farligt avfall betraktas inte som en fraktion för återvinning (farligt avfall omfattas av kriterium 5.4). Om nationell lagstiftning kräver att flera avfallsfraktioner samlas in i ett kärl, och sen sorteras utanför anläggningen, räknas denna insamling endast som en återvinningsbar fraktion.</p> <p>Allt avfall förvaras på ett säkert sätt i enlighet med relevant nationella och lokala avfallsbestämmelser. Det krävs även att det är ordnat och rent i avfallsområdet/ avfallsrummet. Återvinningskärlen är lättillgängliga för personalen och är tydligt markerade med instruktioner/ skyltar som visar hur avfallet ska sorteras på rätt sätt. Instruktionerna inkluderar både skriftliga förklaringar och förtydligande ikoner eller illustrationer. Det rekommenderas att förklaringar även ges i punktskrift. Inför revisionen uppvisas foton av avfallskärlen som tydligt visar att nationella och kommunala krav efterlevs. De är indelade i minst tre fraktioner och kärlen är tydligt markerade med instruktioner och skyltar/dekaler.</p> <p>Det finns även minst tre avfallsfraktioner i minst ett av personalutrymmena. Det rekommenderas att återvinningsstationer finns i alla områden där betydande mängder avfall skapas. Anläggningar med kök rekommenderas att ha en återvinningsstation antingen i eller nära köket. Om gästerna erbjuds möjlighet att sortera sitt avfall i gästrummen kan städpersonalen sortera avfallet som genereras i rummen (t.ex. genom särskilda fack eller behållare på städvagnarna).</p> <p>Om det inte är möjligt att sortera alla fraktioner behöver anläggningen bedöma vilka fraktioner som är mest miljömässigt och relevanta att sortera (med hänsyn till faktorer som materialets påverkan på miljön, lokal resursbrist eller avståndet för transport av ersättningsmaterial). Bedömningen hjälper att prioritera bland lämpliga fraktioner. Där det är möjligt prioriteras återanvändning framför återvinning, genom att identifiera möjligheter för material som kartong, glas eller behållare att samlas in av tredje part för direkt återanvändning, återförsäljning eller retursystem. Detta kriterium omfattar främst avfallssortering på plats, medan hantering och transport av avfall efter sortering omfattas av kriterium 5.2.</p> <p>Om vissa typer av avfall på grund av nationella och lokala avfallsbestämmelser samlas in i ett kärl och därefter sorteras av fallsentreprenad, är det inte obligatoriskt att sortera dessa kategorier på plats. Personalen måste dock fortfarande få utbildning⁹⁷ i avfallshantering.</p> <p>Revisionsbevis Vid den visuella inspektionen bekräftar revisorn att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • avfallet sorteras enligt nationella och lokala avfallsbestämmelser, och i samtliga fall i minst tre återvinningsbara fraktioner (enligt de inlämnade foton från avfallsstationerna); • personalen kan sortera avfallet i minst 3 fraktioner i ett personalutrymme, utöver den huvudsakliga återvinningsstationen; • tydliga och lättförståeliga instruktioner eller skyltar finns på plats; och
--	--	---

⁹⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<ul style="list-style-type: none"> avfallet sorteras korrekt enligt dessa instruktioner (detta kontrolleras genom att öppna sopkärlen för att bedöma om sorteringen är korrekt). Om felaktig sortering observeras krävs uppföljande personalutbildning⁹⁸ om principerna för avfallshantering. För detta ändamål kan dokumentation om korrigerande åtgärder, underlag från personalutbildning eller liknande bevis fungera som stödande dokumentation. <p>Under särskilda omständigheter, när vissa avfallsfraktioner samlas in i ett kärl och därefter sorteras av avfallsentreprenad på grund av nationella och lokala avfallsbestämmelser, ska anläggningen uppvisa en skriftlig bekräftelse (t.ex. ett brev från den behöriga myndigheten) som styrker att den relevanta lagstiftningen efterlevs.</p>
5.2	<p>Avfallsfraktionerna separeras och hanteras av avfallsentreprenad eller av anläggningen. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Korrekt hantering av sorterat avfall (t.ex. att upprätthålla materialets renhet och undvika föroreningar) som en del av kriterium 5.1 är avgörande för högkvalitativ återvinning och stödjer principerna för cirkulär ekonomi.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer att avfallsfraktionerna som sorteras på plats hanteras separat och på lämpligt sätt efter insamling. Den efterföljande avfallshandlingen omfattar (i förekommande fall) ytterligare sortering/separering, återvinning och bortskaffande, och hanteras på ett lämpligt sätt för respektive avfallskategori.</p> <p>För insamling och efterföljande hantering av sorterat avfall kan anläggningen ingå avtal med offentliga nationella/lokala myndigheter och/eller privata företag. Anläggningen kan också ha egna system för behandling av vissa typer av sorterat avfall (t.ex. kompostering av organiskt avfall eller trädgårdsavfall, se kriterium 5.7) eller använda utrustning för att minska avfallsvolymen före insamling, t.ex. kartongpress.</p> <p>Om avfallet hanteras av en offentlig enhet ska fakturor eller avtal som visar att avfallsfraktionerna samlas in och transporteras separat av denna enhet finnas. Om avfallet hanteras av ett privat företag ska fakturorna åtföljas av ett av följande dokument:</p> <ol style="list-style-type: none"> ett avtal som bekräftar att avfallsfraktionerna samlas in och transporteras separat för vidare hantering, eller en skriftlig bekräftelse från den privata avfallsentreprenaden om att avfallet samlas in och hanteras i enlighet med miljö- och hälsostandarder. <p>Om anläggningen behandlar avfallet på plats måste den följa all tillämplig lagstiftning. Om särskilda krav inte omfattas av lagstiftningen ska anläggningen säkerställa att:</p> <ul style="list-style-type: none"> en riskbedömning har genomförts för att bekräfta att det inte finns några negativa miljö- eller hälsoeffekter, och avfallet verkligen återvinns eller behandlas på ett lämpligt sätt.

⁹⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Ansvaret för att säkerställa att avfall samlas in och transporteras separat gäller även för avfall som transporteras utomlands, oavsett om det sker från uppkomstplatsen på anläggningen eller via en avfallsanläggning.</p> <p>I fall där hantering av avfall är begränsade (på grund av anläggningens läge eller bristande lokal infrastruktur) och om detta inte är förbjudet enligt lag, rekommenderas det att anläggningen undersöker alternativa lösningar. Som t.ex. behandling på plats, samarbete med privatpersoner för upphämtning eller partnerskap med andra organisationer för att utveckla ett gemensamt avfallssystem. För samarbeten med privatpersoner eller andra organisationer upprättar anläggningen ett avtal som formaliserar parternas rättigheter och innehåller ekonomiska ersättningar/avtal, dokumentation som förklarar hur det insamlade avfallet används och andra strukturella regler för samarbetet.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen ska anläggningen presentera bevis som bekräftar att alla avfallsfraktioner samlas in och transporteras separat och, när möjligt, behandlas på lämpligt sätt. Beroende på hur avfallssorteringen hanteras kontrollerar revisorn följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) För avfall som samlas in av en offentlig enhet: fakturor eller avtal från de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) som visar att de separerade avfallsfraktionerna samlas in och transporteras separat. b) För avfall som samlas in av ett privat företag: en faktura eller ett avtal som bekräftar att avfallsfraktionerna samlas in och transporteras separat för vidare hantering, eller en skriftlig bekräftelse från det privata avfallsentreprenad om att avfallet samlas in och hanteras i enlighet med miljö- och hälsostandarder från de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månader (för anläggningar som ansöker för första gången) tillhandahålls; eller c) För avfall som behandlas på plats av anläggningen: en riskbedömning som bekräftar att det inte finns några negativa miljö- eller hälsoeffekter, samt dokumentation som visar att avfallet återvinns eller behandlas på lämpligt sätt (t.ex. standardrutiner (SOP)⁹⁹, komposteringsrutiner) tillhandahålls. Anläggningarna inspekteras dessutom visuellt under revisionen. <p>En visuell inspektion av kärnen bekräftar att frekvensen av insamlingen samt antalet avfallskärl är tillräckliga (om avfallskärlen är överfulla måste insamlingsfrekvensen eller antalet justeras).</p>
5.3	Anläggningen erbjuder sina gäster möjlighet att sortera sitt	<p>Relevans</p> <p>För att öka gästernas medvetenhet om avfallssortering och återvinning är det viktigt med synliga och tillgängliga sorteringsmöjligheter som uppmuntrar till ansvarsfullt beteende och deltagande i anläggningens miljöarbete. Gästernas medverkan till en korrekt avfallssortering bidrar till en välfungerande avfallshantering, förbättrar kvalitén av återvinningen och minskar mängden avfall som hamnar på deponi.</p>

⁹⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>avfall i minst tre fraktioner. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, T</p> <p>①</p>	<p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen erbjuder gästerna en tydlig och praktisk möjlighet att sortera sitt avfall. Det avfall som gästerna sorterar samlas in och placeras i rätt kärl vid avfallsstationerna. Det är viktigt att gästens möjlighet att sortera överensstämmer med anläggningens övergripande avfallshanteringsrutiner (kriterium 5.1).</p> <p>Möjligheten att sortera avfall finns på minst en strategisk huvudsaklig offentlig plats; som lobby, konferensområde/rum, korridorer, restauranger. Minst tre fraktioner finns tillgängliga för sortering, och brännbart avfall måste tillhöra en av dessa fraktioner. Sorteringen av avfallet kan ordnas genom separata kärl för olika fraktioner eller ett kärl med separata fack för olika fraktioner. Det krävs att kärLEN är tydligt uppmärkta med text och piktogram eller illustrationer som anger de olika fraktionerna.</p> <p>Det rekommenderas också att möjliggöra avfallssortering i gästrummen och i ytterligare allmänna utrymmen, som offentliga toaletter eller parkeringsplatser. Alternativt kan gästerna få sortera sitt avfall på olika platser i gästrummen (t.ex. papper och tidningar på bordet, flaskor och burkar bredvid papperskorgen och övrigt avfall i papperskorgen). Om detta tillämpas, måste det vara tydligt för gästen hur avfallsfraktionerna ska placeras, och (om det är tillåtet enligt lag) kontrollerar även personalen att avfallet har sorterats korrekt innan det överförs till de större kärLEN. I fall där gästerna genererar större mängder avfall (t.ex. då de har självhushåll som semesterhus eller lägenheter med gästkök) finns sorteringsmöjligheter på plats.</p> <p>Information till gäst kring deras möjlighet till avfallssortering ingår i informationen om anläggningens allmänna miljöåtaganden (genom pärmar i gästrummen, i tv-skärmar samt information i allmänna-/ konferensutrymmen osv.) (se kriterium 2.3). Anläggningen säkerställer att gästinformationen¹⁰⁰ är korrekt, tydligt och lättförståeligt.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • möjlighet för gästen att sortera sitt avfall finns tillgängligt i minst ett offentligt utrymme; • gästerna kan sortera minst tre fraktioner (inklusive brännbart avfall); • avfallskärLEN är korrekt märkta och informationsskyltarna är tydliga och begripliga (text och piktogram); • möjlighet till avfallssortering finns i semesterhus eller lägenheter med gästkök; och • sorteringsmöjligheterna som erbjuds gästerna överensstämmer med anläggningens övergripande avfallshanteringssystem.
5.4	<p>Farliga kemikalier och farligt avfall</p>	<p>Relevans</p> <p>Farliga kemikalier och farligt avfall (både flytande eller fast) utgör en betydande risk för människors hälsa och för miljön om de förvaras, hanteras och bortskaffas på ett säkert sätt. Bristfällig hantering kan leda till att personal utsätts för risker, läckage,</p>

¹⁰⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>hanteras, förvaras och transporteras på ett säkert sätt till en godkänd mottagningsanläggning. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>spill, förorening av mark och vatten samt långsiktiga miljöskador. Ansvarsfull hantering minskar riskerna och säkerställer efterlevnad av lagstiftningen.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen tillhandahåller en förteckning över de typer av farligt avfall som den normalt genererar och säkerställer att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • alla farliga kemikalier och avfall hanteras med extra försiktighet och i enlighet med nationell/lokal lagstiftning och rekommendationerna i säkerhetsdatablad följs; • farligt avfall förvaras i förseglade, tydligt uppmärkta behållare eller kärl, tillverkade av kompatibla material, sorterade efter typ för att förhindra negativa reaktioner, och placeras på droppbrickor, uppsamlings- eller retentionsbehållare, där så är lämpligt. Beroende på kemikalien och lokala bestämmelser kan dessa placeras inomhus eller utomhus, förutsatt att de är utformade för att förhindra miljöföroreningar. • behållare och förvaringsutrymmen inspekteras regelbundet (enligt interna definitioner) med avseende på läckage eller försämring, och korrigerande åtgärder vidtas vid behov. Dessa inspektioner kan dokumenteras i anläggningens allmänna standardrutiner (SOP)¹⁰¹ för säkerhet/underhåll. • det rekommenderas starkt att farliga kemikalier och avfall förvaras i ett låst, väl ventilerat rum, åtskilt från annat material/avfall, för att undvika hälso- och säkerhetsrisker för personal som går in i rummet. Installation av oljeavskiljare på öppna parkeringsplatser rekommenderas för att förhindra förorening av dagvatten. • farliga kemikalier och avfall transporteras säkert till en godkänd mottagningsanläggning i enlighet med nationella/lokala bestämmelser. Offentliga myndigheter eller privata företag som är godkända för transport av farligt avfall ansvarar helst för transporten av det farliga avfallet till närmaste lämpliga mottagningsanläggning. Alternativt kan anläggningen övervaka transporten av det farliga avfallet om detta kan göras på ett miljö- och hälsosäkert sätt i enlighet med nationella/lokala bestämmelser för transport av farligt avfall. <p>Inom besöksnäringen är vanliga exempel på farliga kemikalier rengöringsmedel som tvättmedel, desinfektionsmedel eller ugsrensrengöringsmedel som innehåller ammoniak eller blekmedel; poolkemikalier som klor och andra desinfektionsmedel; bekämpningsmedel som används för skadedjursbekämpning i och omkring anläggningar (endast tillåtet i undantagsfall; se kriterium 7.8); polermedel, vax och luftfräschare som ofta innehåller flyktiga organiska föreningar; färger och lösningsmedel, inklusive förtunningsmedel och borttagningsmedel; flytande fetter och oljor, som matolja, bensin, diesel och smörjmedel; samt alla andra kemikalier som är märkta med en "fara"-symbol, vilket indikerar att de är farliga.</p> <p>Typiska exempel på farligt avfall inom besöksnäringen är använda batterier (t.ex. från fjärrkontroller, ficklampor, gästprodukter), lysrör, använda tonerkassetter och bläckpatroner (kan innehålla giftiga rester och mikroplaster), fett, olja och matfett (t.ex. avfall som skrapats från grillar, avlopp eller fettfällor, samt oljeavfall och oljefilter); elektroniskt avfall som innehåller farliga ämnen (t.ex. kasserade apparater som innehåller batterier); läkemedelsavfall (t.ex. utgångna eller oanvända läkemedel som förvaras på plats); lack- och limrester, sprayburkar, lösningsmedel; impregnerat trä.</p>
--	--	---

¹⁰¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Observera att de farliga avfallstyper som nämns endast är exempel och bör granskas utifrån nationella/lokala bestämmelser och anläggningens specifika verksamhet.</p> <p>I vissa länder där lokala begränsningar gör att potentiellt farligt avfall, t.ex. glödlampor, inte separeras från annat avfall efter upphämtning, ska anläggningen kunna styrka dessa lokala begränsningar och dessutom visa att nödvändiga åtgärder har vidtagits för att identifiera andra befintliga alternativ. Dessutom säkerställs säker förvaring före bortskaffande och anläggningen håller sig aktivt informerad om utvecklingen på marknaden. Anläggningen kan samarbeta med andra anläggningar för gemensam transport av separerat farligt avfall om detta sker på ett säkert sätt och utan att den efterföljande behandlingen av sådant avfall äventyras.</p> <p>Det rekommenderas starkt att undersöka alternativa produkter med lägre påverkan, t.ex. miljömärkta batterier, flytande kemikalier, toner och bläck. Anläggningen uppmanas även att regelbundet utvärdera vilka typer och mängder av farliga kemikalier som används och vilket farligt avfall som genereras. Syftet är att identifiera möjligheter att undvika eller ersätta dessa med mindre skadliga alternativ, eller minska avfallsfrekvensen genom effektivare användning.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Anläggningen presenterar en lista över farligt avfall som vanligtvis genereras på anläggningen. Dessutom ska något av följande bevis som visar hur farligt avfall transporteras till en godkänd mottagningsanläggning tillhandahållas:</p> <ol style="list-style-type: none"> Om det farliga avfallet transporteras av offentliga myndigheter eller licensierade privata företag som är godkända för att hantera sådant avfall: kontrakt eller bekräftelser från licensierade insamlare. I länder där hanteringen av farliga kemikalier inte regleras av nationell miljölagstiftning: en standardrutin (SOP)¹⁰² som visar att transporten av det farliga avfallet till närmaste godkända mottagningsanläggning sker på ett säkert sätt. Anläggningen anger dessutom behandlingsmetod och åtgärderna som tillämpas vid den slutliga behandlingsanläggningen, eller Om anläggningen ansvarar för transporten av sina egna farliga kemikalier och avfall (t.ex. till en offentlig insamlingsplats som en livsmedelsbutik eller ett lokalt depå): ett dokument som visar adressen och typen av avlämningsplats (t.ex. gemensam insamlingsplats, återvinningscentral etc.) eller tillstånd för egen transport av farligt avfall, för att visa fullständig efterlevnad av nationella och lokala bestämmelser om transport av farligt avfall. <p>En visuell inspektion bekräftar att de separata kärl för olika typer av farliga fasta/flytande kemikalier och avfall är lämpliga och hållbara och att det inte finns några läckor från dessa behållare. Om ett läckage eller ett problem upptäcks under revisionen kan revisorn begära att få se relevanta rutiner och register över regelbundna läckagekontroller.</p>
--	--	---

¹⁰² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

5.5	<p>En papperskorg finns nära varje toalett. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att spola ner hygienartiklar kan orsaka stopp i avloppssystemet, skada infrastrukturen för¹⁰³ avloppsrening och leda till förorening av naturliga vattendrag. Dessa produkter kan innehålla plast eller andra syntetiska material som inte är biologiskt nedbrytbara och som är skadliga för miljön.</p> <p>Förväntningar på genomförandet För att säkerställa en säker och diskret avfallshantering av sanitets- och hälsovårdsartiklar finns en avfallskorg inom räckhåll (högst en meter) från varje toalett. Detta gäller toaletter som finns i badrummet eller separata toaletter i gästrummen, personaltoaletter och offentliga toaletter.</p> <p>Det rekommenderas starkt att en skylt placeras nära toaletten eller att tydlig information finns tillgänglig i rummet eller toalettutrymmet, där användarna uppmanas att inte spola ner hygienavfall eller andra föremål, utan placera dessa i papperskorgen.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprov¹⁰⁴ i minst en offentlig toalett, en personaltoalett och i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan, för att bekräfta att det finns en papperskorg inom räckhåll (högst en meter) från varje toalett (metod B).</p>
5.6	<p>Anläggningen registrerar den totala mängden avfall, restavfall/blandat avfall och matavfall. (O/P)</p> <p>HV, CS, K, R, T (O) SB (P)</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att följa upp avfallsmängden per avfallsfraktion hjälper till att hantera och minska miljöpåverkan, samtidigt som det möjliggör tidig upptäckt av avvikelser, förbättrar återvinningskvaliteten, stödjer datadrivna beslut och överensstämmer med god praxis inom hållbarhetsrapportering. De avfallsdata som samlas in enligt detta kriterium kan också fungera som basdata för att stödja anläggningens strategiska hållbarhetsmål och handlingsplaner enligt kriterierna 1.2 och 1.3.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen för löpande månads- och årsregister över den totala mängden avfall (alla avfallsfraktioner sammanslagna), brännbart- /blandavfall (icke återvinningsbart) och matavfall. Det rekommenderas dessutom att föra löpande månads- och årsregister för alla avfallsfraktioner som sorterats och samlas in (baserat på kriterium 5.1) och/eller är lagstadgat i landet (t.ex. glas, papper, kartong, metall, plast). Det ska tydligt framgå vilka avfallsfraktioner som har inkluderats i sammanställningen av anläggningens totala avfall. Att registrera mängden farligt avfall är inte obligatoriskt men rekommenderas starkt.</p>

¹⁰³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁰⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Avfallsdata registreras med hjälp av en enhetlig måttenhet för varje spårad avfallsfraktion, antingen efter vikt (t.ex. kilogram eller ton) eller efter volym (t.ex. liter eller kubikmeter). Som minimum ska månads- och årsregister över avfallsdata från de senaste hela två kalenderåren för den totala mängden avfall, restavfall/blandat avfall och matavfall lämnas in (anläggningar som ansöker för första gången lämnar in uppgifter från det senaste hela kalenderåret, eller minst tre månaders uppgifter om inga historiska uppgifter finns tillgängliga).</p> <p>I fall där avfallsentreprenören tillhandahåller månads- eller kvartalsdata måste dessa data användas. Om månadsdata inte är direkt tillgängliga (t.ex. på grund av strukturella begränsningar, begränsningar hos entreprenören, delade byggnader, insamlingsställen som delas med grannar) tillhandahåller anläggningen en så exakt uppskattning som möjligt baserat på tillgängliga data. Godtagbara metoder är bland annat:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) kvartalsvis data från avfallsentreprenör uppdelad på 3 månader; b) uppskattning baserad på uppföljning med så kallade "mätveckor" (en vecka per kvartal), där de faktiska avfallsmängderna mäts och sen uppskattas. Detta innebär att man samlar in och mäter faktiska avfallsdata under en representativ vecka per kvartal och extrapolerar resultaten. Detta innebär att det finns minst fyra dokumenterade "mätveckor" per år, en per kvartal, som ligger till grund för beräkningarna; eller c) uppskattning baserad på antalet tömningar per avfallsfraktion. <p>Om inget av dessa alternativ är genomförbart och om anläggningen laddar upp dokumentation från entreprenören som bekräftar att månads- eller kvartalssiffror inte är tillgängliga, kan årsdata lämnas i stället. Att fördela ett årligt totalbelopp med 12 för att få fram månadsdata är inte tillräckligt.</p> <p>I lägen där gästerna själva lämnar avfallet till avfallsstationer som delas med andra företag eller hus, till exempel på vissa campingplatser eller semesteranläggningar, är anläggningen fortfarande ansvarig för att registrera avfallet. Detta omfattar till exempel köksavfall, avfall från personalutrymmen, underhållsavfall och städavfall.</p> <p>Det rekommenderas starkt att anläggningen registrerar förbrukningen av produkter med hög konsumtion, såsom soppsåsar, plastfolie, behållare för rengöringsmedel, engångsteflor eller engångsvattenflaskor. Genom att registrera årliga inköpta enheter tillsammans med motsvarande vikt och kostnad kan verksamheten identifiera vilka produkter som driver den totala användningen och därigenom prioritera lämpliga åtgärder.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen redovisar anläggningen månads-, och årsdata för det totala avfallet (avfallsfraktioner sammanlagda), brännbart/blandat avfall (icke återvinningsbart) och matavfall, och visar tydligt hur den totala avfallsmängden har beräknats.</p> <p>Under särskilda omständigheter presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • skriftlig bekräftelse från avfallsentreprenör om vilka mängder som kan tas fram (endast årsdata eller endast kvartalsdata) när månads- eller kvartalsdata inte finns tillgängliga.
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> • dokumentation av den metod som använts (kvartalsvis/fördelning över tre månader eller s.k. "mätveckor"), inklusive register över uppföljningsveckor där så är relevant, när uppskattningar används, och/eller • minst tre månaders data för nyöppnade eller anläggningar som ansöker för första gången som har begränsad tillgång till tidigare mängder. <p>Vid behov bekräftas avfallshanteringen och mätmetoderna på plats genom en visuell inspektion.</p>
5.7	<p><i>Organiskt avfall komposteras eller används för andra ändamål. (P)</i></p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans <i>Organiskt avfall utgör en betydande del av det totala avfallet för anläggningar inom besöksnäringen. Om det hanteras korrekt och används som resurs kan det bidra till cirkulära ekonomilösningar såsom kompost, djurfoder eller biogas, och när det sprids på marken kan det tillföra näringsämnen och stärka jordens kvalitet. Genom att separera och återanvända organiskt avfall kan anläggningar minska sin miljöpåverkan och förbättra hållbarheten.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Anläggningen separerar och återanvänder organiskt avfall. Organiskt avfall omfattar matrester och trädgårdsavfall, samt andra biologiskt nedbrytbara material som kaffesump, grönsaks- och fruktskal, teblad och komposterbara förpackningar där så är tillämpligt. För att säkerställa att matavfallet och trädgårdsavfallet förblir okontaminerat och lämpligt för respektive behandlingsmetod, upprätthåller anläggningen en tydlig åtskillnad mellan källor till organiskt avfall innan någon av de angivna behandlingsmetoderna väljs (t.ex. kompostering, biogas, extern insamling).</i></p> <p><i>Anläggningen tillämpar minst en av följande metoder för att hantera organiskt avfall:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <i>Organiskt avfall komposteras på plats: kompostering på plats uppmuntras och omfattar allt mat- och trädgårdsavfall som är lämpligt för kompostering. I detta fall utser anläggningen en ansvarig person för komposteringen. Denna person har fått lämplig utbildning¹⁰⁵ eller vägledning i metoder för kompostering och säkerhet, och utbildningen ska dokumenteras. Anläggningen förklarar hur komposten används, till exempel i landskapsvård, trädgårdsarbete eller lokal jordbruksverksamhet. Användning av kompostjord som gödselmedel för grönområden eller köksträdgårdar på platsen rekommenderas starkt.</i> <i>Organiskt avfall samlas in av en extern entreprenör för kompostering, biogasproduktion eller annan miljövänlig bearbetning. Detta kan omfatta komposteringsanläggningar, anaeroba rötkammare eller industriella processorer som producerar energi eller gödselmedel från organiskt material. Om denna metod väljs ska anläggningen tillhandahålla dokumentation som bekräftar den externa entreprenören, vilken typ av organiskt avfall som tas emot (t.ex. matavfall, trädgårdsavfall, biologiskt nedbrytbara behållare) och den slutliga användningen eller bearbetningsmetoden (t.ex. kompostering, biogas, användning inom jordbruket) och/eller</i> <i>Matavfall och annat lämpligt organiskt avfall samlas in och distribueras till lokala gårdar för användning som djurfoder. Denna praxis är endast tillåten om nationell eller lokal lagstiftning tillåter användning av livsmedelsavfall för djurfoder. I</i>

¹⁰⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>sådana fall följer anläggningen alla tillämpliga hygien-, lagrings- och transportbestämmelser och tillhandahåller dokumentation som styrker att bestämmelserna följs. Om denna praxis är begränsad eller förbjuden enligt lag följer anläggningen dessa lagkrav.</p> <p>För kompostering på plats följs lokala och nationella lagar/författningar samt följande rutiner:</p> <ul style="list-style-type: none"> • balansera kväverika ("gröna") och kolrika ("bruna") material för att säkerställa effektiv nedbrytning; • lufta komposten regelbundet (enligt interna definitioner) för att upprätthålla syrenivåerna; • övervaka fukttillståndet för att undvika anaeroba förhållanden eller uttorkning; • skydda komposten från skadedjur och kraftiga regn med hjälp av lämpliga täckningar eller inneslutningssystem, och • komposten placeras och hanteras på ett sätt som förhindrar obehaglig lukt och inte stör gäster eller personal. <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen, beroende på vilket alternativ som valts, uppvisa följande:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) För kompostering på plats: utrustningen (komposthög, behållare eller system) vid visuell inspektion; namnet och utbildningsbakgrunden för den ansvariga personen; en tydlig förklaring av hur komposten används. b) För extern behandling: ett serviceavtal eller avtal med den externa entreprenören; dokumentation som visar vilken typ av avfall som samlas in och hur det behandlas (t.ex. för biogas- eller kompostproduktion); eller c) För distribution av djurfoder: dokumentation som bekräftar att denna praxis är tillåten enligt nationell/lokal lagstiftning och visar register över processen och eventuellt samarbete med lokala gårdar. <p>I samtliga fall kontrollerar revisorn under den visuella inspektionen att det finns ett källsorteringssystem för organiskt avfall och bedömer om praxis överensstämmer med den valda metoden.</p>
Avfallsminskning		
5.8	<p>Inga engångsartiklar används för mat och dryck. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Engångsartiklar för livsmedelsservering är resurskrävande, genererar stora mängder avfall inom besöksnäringen och återvinns sällan effektivt. Genom att ersätta dem med återanvändbara alternativ minskar verksamheten sin miljöpåverkan och främjar övergången till mer hållbara och cirkulära konsumtionsmönster. Att prioritera återanvändning framför engångsartiklar ligger också i linje med bredare strategier för avfallsminskning och klimatåtgärder.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen använder inte engångsartiklar för livsmedel (med hänvisning till alla engångsartiklar som används för mat- och dryckesservice), som koppar/glas, tallrikar, bestick, sugrör, kaffepinnar etc. Detta inkluderar bland annat engångsartiklar som används i restauranger, barer, konferenslokaler, snackbarer, rumsservice, drickfontäner, gästrum, badrum, te-/kaffestationer eller andra områden där engångsartiklar kan erbjudas.</p>

		<p>Engångsartiklar får endast tillhandahållas för¹⁰⁶ takeaway-ändamål, t.ex. takeaway-kaffe/te/mat, frukostpåsar, för stående bufféer med fler än 100 gäster och i undantagsfall där säkerhetsskäl eller lokala säkerhetsbestämmelser kräver deras användning (t.ex. poolområden, hygienkritiska miljöer). Dessa engångsartiklar avsedda för livsmedelsprodukter är inte tillverkade av konventionell plast och inte heller av certifierade biologiskt nedbrytbara eller komposterbara plastalternativ (även om de har verifierats av ett extern eller oberoende certifieringsorgan). Artiklar för takeaway tillverkas uteslutande av andra material än plast, som papper (helst utan plastbeläggning), kartong, trä, majsstärkelse eller andra växtbaserade, biologiskt nedbrytbara material. Engångsartiklar för takeaway presenteras inte som standard eller enda alternativ; anläggningen minimerar aktivt användningen av dem, till exempel genom att undvika att ställa fram engångsmuggar eller lock.</p> <p>I de fall där användning av takeaway-produkter eller engångsartiklar anses nödvändig av säkerhetsskäl rekommenderas det att anläggningen inför kvantitativa mätningar- och kontroller, inklusive:</p> <ul style="list-style-type: none"> • årlig minskning av engångsartiklar för livsmedel; • utfasning av alla engångsartiklar, även komposterbara, som ett långsiktigt mål; och • kontroll av undantag (t.ex. dokumentera hur många engångsartiklar som fortfarande används i poolområden eller liknande). <p>Revisionsbevis</p> <p>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att inga engångsartiklar för livsmedel används i alla gästutrymmen (t.ex. gästrum, restauranger, barer, konferensutrymmen etc.). Revisorn utför stickprov¹⁰⁷ i minst ett lagerutrymme enligt metod A som beskrivs i ordlistan för att ytterligare verifiera överensstämmelsen.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för takeaway-produkter, stående bufféer med fler än 100 gäster eller där engångsartiklar är oundvikliga på grund av säkerhetskrav, kontrollerar revisorn att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • inga engångsartiklar av plast används, och • alla engångsartiklar som tillhandahålls är tillverkade av andra material än plast, som papper (helst utan plastbeläggning), kartong, trä, majsstärkelse eller andra växtbaserade, biologiskt nedbrytbara material. <p>Vid behov kan revisorn begära produktcertifikat eller säkerhetsdatablad för att bekräfta materialets komposterbarhet eller biologiska nedbrytbarhet och de villkor som krävs.</p>
--	--	---

¹⁰⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁰⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>5.9</p>	<p>Högst fem typer av livsmedel per är individuellt förpackade i portionsförpackningar. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Portionsförpackade livsmedel genererar avfall och motverkar insatser för att främja hållbarhet. Att begränsa dessa bidrar till att förebygga uppkomsten av avfall, minskar miljöpåverkan och uppmuntrar till återanvändbara och mer resurseffektiva alternativ.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen begränsar användningen av portionsförpackade livsmedel. Högst fem typer av livsmedel per erbjuds i portionsförpackningar.</p> <p>Detta kriterium gäller restauranger, kaféer, barer, personalmatsalar och rumsservice (inklusive kaffestationer på¹⁰⁸ gästrummen). Detta kriterium gäller inte för¹⁰⁹ takeaway-tjänster, kiosker eller minibarer¹¹⁰, även om anläggningen uppmuntras att minimera användningen av engångsprodukter även inom dessa områden.</p> <p>Portionsförpackade livsmedel omfattar mjölk/grädde, socker, smör, honung, sylt, yoghurt, ost, salt/peppar, t e, såser som ketchup, majonnäs etc. Följande livsmedel som tillhör samma kategori kan räknas som en typ: kaffe (alla typer), sylt (alla typer), te (alla typer), salt/peppar (alla typer), socker (alla typer). Följande livsmedel är undantagna från detta kriterium och behöver därför inte inkluderas i beräkningen av de maximalt fem produkttyperna: kommersiellt buteljerade drycker som säljs i sina ursprungliga förseglade behållare, som läsk, öl eller vinflaskor, produkter som erbjuds på grund av allergier eller matintoleranser, t .ex. gluten- eller laktosfria produkter, måltidsbrickor som beställs från en cateringfirma och färdiglagade snacks, som glass, efterrätter för barn etc. Dessutom kan portionsförpackad mat för rumsservice accepteras om det inte finns någon dygnet-runt-öppen kökstjänst och/eller när köket är stängt. Alla livsmedel som erbjuds gästerna utan vidare bearbetning till en annan produkt eller maträtt ingår i detta kriterium. Livsmedel får inte levereras till anläggningen i portionsförpackningar och sedan överföras till återanvändbara behållare för gästernas bruk.</p> <p>Det rekommenderas starkt att ersätta alla portionsförpackningar. Istället kan restaurangen servera portioner i återanvändbara behållare, t.ex. i små glas. Användning av engångsplast avråds, såvida det inte är nödvändigt av hälso- och säkerhetsskäl. I sådana fall ska anläggningen presentera bevis för att det finns ett lagstadgat krav som motiverar användningen. För alla portionsförpackade livsmedel rekommenderas starkt att förpackningarna återvinns.</p> <p>Det rekommenderas också att anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • siktar på att successivt fasa ut alla portionsförpackningar för livsmedel; och • implementerar kvantitativ mätning för att kontrollera den årliga minskningen av portionsförpackningar och framstegen mot att fasa ut engångsartiklar.
------------	---	--

¹⁰⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁰⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹¹⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att det inte finns fler än fem typer av portionsförpackade livsmedel per i anläggningen.</p>
5.10	<p>Tvål, schampo, balsam och duschgel finns i dispensrar. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Individuellt förpackad tvål, schampo, balsam och duschgel genererar betydande mängder plast- och produktavfall, vilket ökar miljöpåverkan från gästprodukter. Påfyllningsbara dispensrar minskar avsevärt användningen av engångsförpackningar och främjar ett ansvarsfullt resursutnyttjande samtidigt som hygienstandarderna upprätthålls.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen tillhandahåller tvål, schampo, balsam och duschgel i påfyllningsbara dispensrar istället för individuellt förpackade resestorlekar. Detta gäller badrum i gästrum, toaletter i allmänna utrymmen och toaletter/duschar i personalutrymmen. Inga ytterligare individuellt förpackade toalettartiklar i resestorlek av samma produkttyp får erbjudas i gästrummen.</p> <p>En påfyllningsbar dispenser är en permanent anordning eller en icke-permanent behållare som är utformad för att kunna fyllas på flera gånger, antingen av anläggningen eller av leverantören. Om möjligt rekommenderas det att samarbeta med leverantörer för att samla in, rengöra, återanvända och fylla på dessa dispensrar.</p> <p>Engångs- eller delvis återanvändbara bulkbehållare i större storlekar (till exempel i fall där påfyllningsbara dispensrar inte är tillåtna enligt lag) som kasseras efter att produkten har använts upp (inklusive behållare som kombinerar dispenser och förpackning i en enhet som kasseras) anses endast vara acceptabla dispensrar om följande gäller:</p> <ul style="list-style-type: none"> • anläggningen återvinner materialen; • den skriftliga standardrutinen (SOP)¹¹¹ för städning anger att flaskor endast får kastas när de är helt tomma, och • om leverantörer erbjuder en tjänst för insamling, återanvändning och påfyllning av sina dispensrar, ska anläggningen tillhandahålla dokumentation som styrker att dispensrarna återanvänds/påfylls av leverantören (t.ex. fakturor, avtal, mätningar). <p>Fast tvål är endast tillåtet om det är förpackat i kartong eller papper och anläggningen har ett aktivt samarbete eller en plan för att återvinna tvålrester (gäller endast i länder där återanvändning av tvål är tillåtet).</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att dispensern finns på plats och kontrollerar följande:</p>

¹¹¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<ul style="list-style-type: none"> • antingen används påfyllningsbara dispensrar eller delvis- återanvändbara bulkbehållare i större storlekar. Om det senare används, ska anläggningen kunna uppvisa bevis på att bulkbehållarna återvinns, och den skriftliga standardrutinen SOP¹¹² för städning ska innehålla information om att flaskor endast får kastas när de är helt tomma. • bevis på att nationella bestämmelser följs, i förekommande fall, och • inga ytterligare engångsartiklar av samma typ tillhandahålls: revisorn genomför stickprov¹¹³ i minst ett förvaringsutrymme och i gästrum enligt metod A som beskrivs i ordlistan.
5.11	<p>Toalettartiklar och andra engångsartiklar för gäster finns endast tillgängliga i högst 50% av rummen. (O)</p> <p>HV, CS, SB</p> <p>①</p>	<p>Relevans Att endast tillhandahålla toalettartiklar och andra engångsartiklar för gäster på begäran minskar onödig konsumtion och förpackningsavfall. Detta tillvägagångssätt är i linje med hållbara rutiner inom besöksnäringen och stödjer gästernas medvetenhet kring resursanvändning.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen tillhandahåller inte toalettartiklar och andra engångsartiklar i minst 50 % av gästrummen, men fullständig efterlevnad rekommenderas starkt i hela anläggningen. Dessa artiklar kan endast erhållas på begäran i receptionen eller vid någon annan central servicepunkt. Den skriftliga standardrutinen (SOP) anger¹¹⁴ tydligt vilka gästrum som är utrustade med toalettartiklar och andra engångsartiklar för gäster, och vilka som inte är det.</p> <p>Listan över artiklar som ingår i detta kriterium omfattar, men är inte begränsad till, duschmössor, kammar, rakhyvlar, tandborstar, tandkräm, bomullspinnar, sminkborttagningsservetter, nagelfilar, tandtrådspinnar, fuktighetskrämer, skokräm, tofflor, sykit, rakningskit, tandkit, menstruationsartiklar och liknande engångsartiklar. För att kriteriet ska godkännas accepteras ingen kombination av delvis uppfyllnad (t.ex. att en artikel erbjuds på begäran medan andra fortfarande finns tillgängliga i rummet).</p> <p>Det rekommenderas att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • materialen som används för dessa artiklar undviker plast i möjligaste mån. Alternativ tillverkade av återvunnen plast, trä, papper eller certifierade miljömärkta eller biologiskt nedbrytbara material är att föredra. • anläggningen registrerar gästernas önskemål om dessa artiklar för att övervaka efterfrågan och identifiera möjligheter att ytterligare minska avfallet. • anläggningen informerar gästerna om medveten användning av resurser i samband med toalettartiklar och andra engångsartiklar för gäster. • om möjligt kan återanvändbara artiklar erbjudas istället (t.ex. tofflor som tvättas och återanvänds i gästrummen).

¹¹² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹¹³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹¹⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Det uppmuntras att helt fasa ut erbjudandet av sådana produkter över tid. Anläggningar som inte erbjuder något av de nämnda toalettartiklarna eller andra engångsartiklar uppfyller automatiskt detta kriterium (detta kommer att verifieras av revisorn under den visuella inspektionen).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen den skriftliga standardrutinen (SOP)¹¹⁵ som tydligt anger vilka gästrum som är utrustade med toalettartiklar och andra engångsartiklar för gästerna, och vilka som inte är det.</p> <p>Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att det inte finns några toalettartiklar eller andra engångsartiklar i 50% av gästrummen, och att dessa endast finns tillgängliga på begäran. Revisorn genomför stickprov¹¹⁶ i gästrummen enligt metod A som beskrivs i ordlistan för att kontrollera om det som anges i standardrutinen är korrekt.</p> <p>Under särskilda omständigheter, där klassificeringen av anläggningen kräver att toalettartiklar och andra engångsartiklar erbjuds i alla gästrum, ska anläggningen uppvisa bevis som ett utdrag ur checklistan för klassificeringen i kombination med bevis på godkännandet av klassificeringen.</p>
5.12	<p>Anläggningen erbjuder gästerna möjligheten att ta med egna behållare eller använda återanvändbara behållare för take away mat och dryck. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Engångsartiklar¹¹⁷ för mat och dryck för take away genererar mycket avfall, varav en stor andel inte återvinns eller hanteras felaktigt när de lämnar anläggningen. Att erbjuda återanvändbara eller återlämningsbara behållare minskar avfallet avsevärt, uppmuntrar till cirkulära metoder och engagerar gästerna i mer hållbara beteenden.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Om inte lagen förbjuder det, erbjuder anläggningen ett av följande alternativ för återanvändbara eller återlämningsbara behållare för mat och dryck att ta med sig inom och utanför lokalen:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) tillåta gäster att ta med och använda egna återanvändbara takeaway-behållare; eller b) tillhandahålla ett system med återanvändbara behållare som fungerar på basis av pant (t.ex. glasburkar, rostfria lådor eller andra hållbara material). <p>Anläggningen har tydlig information om detta via lämpliga kanaler, som affischer, menyer och digitala plattformar. Detta kriterium är särskilt relevant för all inclusive-hotell, campingplatser och semesteranläggningar med kiosker eller matställen, där det är vanligt med takeaway-måltider och där mängden förpackningsavfall kan vara stor, men det gäller i allmänhet alla anläggningar som erbjuder takeaway-mat och dryck inom eller utanför lokalerna.</p>

¹¹⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹¹⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹¹⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>För att uppmuntra gästerna att delta rekommenderas det att anläggningen inrättar pantsystem, samarbetar med nätverk för återanvändbara behållare eller erbjuder rabatter för gäster som tar med egna behållare.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen det system som finns för återanvändbara eller återlämningsbara behållare. Revisorn granskar kommunikationsmaterial (t.ex. skyltar, menyinformation, webbplatsinformation) och kan kontrollera tillgängligheten av återlämningsbara behållare på plats.</p>
5.13	<p>Sängkläder och badrumstextilier är inte engångsartiklar och levereras inte i plastförpackning ar. (P)</p> <p>HV, CS, SB</p>	<p>Relevans Engångsprodukter och plastförpackade produkter bidrar i hög grad till den globala avfallsproduktionen, resursförbrukning och till föroreningar. Genom att eliminera engångsförpackningar i plast och engångstextilier stöder anläggningarna aktivt övergången till en cirkulär och hållbar ekonomi.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Om specifika lokala hälsobestämmelser gör detta kriterium icke-tillämpbart, använder eller erbjuder anläggningen inte engångssängkläder eller badrumstextilier. Detta inkluderar engångslakan, örngott och underlakan, madrassydd, påslakan, badlakan (förutom handdukar), och badmattor.</p> <p>Vidare levereras textilier som sköts externt (t.ex. hyrda textilier) inte inslaget i engångsplast. Istället används återanvändbara alternativ, som täckta transportvagnar eller återanvändbara textiltåsar.</p> <p>Revisionsbevis Vid den visuella inspektionen av förvaringsutrymmena bekräftar revisorn att engångstextilier inte används. Revisorn kontrollerar även leveransprocessen för att bekräfta att externt tvättade textilier inte är förpackade i engångsplast.</p> <p>Om revisorn upptäcker inkonsekvenser eller misstänker oegentligheter, genomför han eller hon dessutom stickprovskontroller¹¹⁸ i gästrummen enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p> <p>Under särskilda omständigheter, där ingen leverans av sängkläder och badrumstextilier kan observeras visuellt under revisionen, ska anläggningen uppvisa bekräftelse från leverantörer (t.ex. foton) eller serviceavtal som visar att textilleveranserna är plastfria. Om anläggningen hävdar att lokala hälsobestämmelser gör detta kriterium ej tillämpligt ska bevis som styrker detta påstående presenteras, och revisorn ska kontrollera att det stämmer med de åberopade hälsobestämmelserna.</p>

¹¹⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsfrklaringar

6. INKÖP

Administration/Inköp, Livsmedel, Tvätt och Städning

Administration/Inköp

Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar
6.1	Anläggningen tillämpar och följer en policy för hållbara inköp som styr valet av varor, tjänster och leverantörer utifrån miljömässig, social och kulturell hållbarhet. (O) HV, CS, SB, K, R, T	Relevans Hållbara inköp spelar en avgörande roll för att minimera de negativa miljömässiga och sociala effekter som är förknippade med besöksnäringen, och för att påverka hela leveranskedjan att ta mer ansvar. Genom att anpassa inköpsbeslut efter hållbarhetsprinciper kan företag bidra till att minska resursanvändningen, föroreningar och förpackningsavfall, samt bidra till mer rättvisa arbetsvillkor, främja djurens välbefinnande och skydda kulturarvet. Förväntningar på genomförandet Anläggningen utvecklar och implementerar en inköbspolicy för hållbara inköp som ger tydliga riktlinjer för hur miljö-, sociala, kulturella och ekonomiska hållbarhetsaspekter ska integreras i alla inköpsbeslut. Policyn gäller inköp av: <ul style="list-style-type: none">• kapitalvaror;• mat och dryck;• varaktiga varor som möbler, mattor, porslin etc. (t.ex. köp av begagnade möbler¹¹⁹ och inredningsartiklar¹²⁰);• byggmaterial och byggrelaterade tjänster;• alla tredjepartsleverantörer och leverantörer som är involverade i driften, renoveringen eller byggandet av anläggningen;• andra produkter som är relevanta för verksamhetens tjänster, som rengöringsprodukter; och• tjänster som tvätt.

¹¹⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹²⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Policyn för hållbara inköp omfattar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • specifika åtaganden för att minimera avfallsgenereringen, t.ex. genom att välja produkter och leverantörer som minimerar onödiga förpackningar och engångsplast; • hänvisning till djurskyddskrav, där så är lämpligt (t.ex. inköp av livsmedel, anskaffning av material); • tydliga förväntningar på efterlevnad av nationella och internationella arbetsrättsliga bestämmelser, särskilt under bygg- eller renoveringsarbeten; • tydliga förväntningar på leverantörer, till exempel i samband med människorättspraxis; och • riktlinjer som kräver lämpliga arbetsvillkor för anställda och uppmuntrar till anställning av lokal arbetskraft där så är möjligt. <p>Dessutom kommuniceras de förväntningar på leverantörer som anges i policyn för hållbar inköp till alla leverantörer minst en gång vartannat år (t.ex. genom ett leverantörskommunikationsformulär, avtalsklausuler eller skriftliga krav). Inköspolicyn dokumenteras formellt, delas med all berörd personal och ledning, granskas minst en gång vart fjärde år och revideras vid behov för att återspegla förändrade hållbarhetsmål eller förändringar i inköp. Om anläggningen ingår i en kedja kan en koncernövergripande inköspolicy användas, förutsatt att den är anpassad till den lokala kontexten och tillämplig på den enskilda anläggningen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en daterad policy för hållbara inköp som formellt godkänts av ledningen. Ett tillägg eller en bilaga till policyn accepteras som likvärdigt bevis; • dokumentation som visar att alla leverantörer minst en gång vartannat år har informerats om förväntningarna på dem, till exempel mänskliga rättigheter (t.ex. undertecknade leverantörsformulär, mejl eller avtalsklausuler).
6.2	Anläggningen informerar de butiker och verksamheter som drivs av en tredje part på anläggningsområdet om sina hållbarhetsinitiativ, om Green Key samt uppmuntrar	<p>Relevans För att säkerställa ett enhetligt hållbarhetsarbete deltar alla butiker och verksamheter som drivs av tredje part och är belägna på anläggningens område i Green Key-arbetet. Dessa verksamheter har stor inverkan på gästupplevelsen och anläggningens miljöpåverkan.</p> <p>Förväntningar på genomförandet De verksamheter som drivs av tredje part informeras regelbundet om anläggningens initiativ för miljömässig och social hållbarhet, inklusive om Green Key. Tredjepartsdrivna verksamheter inkluderar till exempel frisörer, kaféer, pubar, restauranger, gym, spa-anläggningar, rese- och turistbyråer, souvenirbutiker, klädbutiker, kiosker, cykeluthyrningsföretag etc.</p>

	<p>dem att bedriva sina verksamheter i samma linje. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Anläggningen säkerställer att information om hållbarhetsinitiativen och Green Key kommuniceras till dessa verksamheter minst en gång vartannat år. Information kan lämnas genom skriftlig kommunikation, under gemensamma möten etc.</p> <p>Verksamheterna uppmanas att följa samma hållbarhetsprinciper som Green Key, med tydliga exempel: avfallsminskning (t.ex. minimering av engångsplast); energieffektivitet (t.ex. användning av LED-belysning, energibesparande utrustning); vattenbesparing (t.ex. vattenbesparande armaturer¹²¹); hållbara inköp (t.ex. undvika skadliga material, erbjuda miljömärkta produkter) etc. Om möjligt får anställda i de verksamheter samma utbildning¹²² som personalen i anläggningen.</p> <p>För verksamheterna som förvaltas och ägs av samma enhet som den ansökande anläggningen, eller som drivs enligt ett avtal där den ansökande anläggningens ledning behåller kontrollen över tjänsten, ska hyresavtalet eller avtalet innehålla en klausul som kräver att anläggningen följer tillämpliga Green Key-kriterier. Klausulen specificerar att företaget förväntas arbeta mot hållbarhetsmål i linje med Green Key och kan läggas till ett befintligt avtal, om ett sådant redan finns.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • information om verksamheter som drivs av tredje part inom dessa lokaler; och • dokumentation (t.ex. mötesprotokoll eller mejl, avtal etc.) som visar att de verksamheter som drivs av tredje part regelbundet (minst vartannat år) informeras om anläggningens miljö- och hållbarhetsinitiativ och uppmanas att bedriva sin verksamhet i samma linje som Green Key-kriterierna. <p>Under särskilda omständigheter, för tjänster och verksamheter som förvaltas och ägs av samma enhet som den ansökande anläggningen eller drivs enligt ett avtal (där förvaltningen av den ansökande anläggningen behåller kontrollen över tjänsten), ska anläggningen uppvisa hyresavtal som innehåller ett åtagande att följa Green Key-standarderna. Ett tillägg/komplement till avtalet accepteras som likvärdigt bevis.</p>
6.3	<p>Minst 75% av nyinköpt tryckpapper, kuvert och tryckta pappersmaterial som produceras eller beställs av</p>	<p>Relevans Miljömärkt och återvunnet papper minskar avskogning, vattenförbrukning, kemisk förorening och utsläpp av växthusgaser i samband med papperstillverkning, samtidigt som det främjar ansvarsfullt skogsbruk och en mer hållbar konsumtion.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen prioriterar inköp och användning av internationellt och nationellt erkända miljömärkta tryckpapper, kuvert och tryckta pappersbaserade material. Minst 75 % av det tryckpapper, de kuvert och det tryckta pappersbaserade material (t.ex. menyer, nyckelkorthållare, broschyrer och förpackningar för varumärkes- eller personliga bekvämligheter) som köpts eller</p>

¹²¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹²² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>anläggningen är miljömärkta. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>beställts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) är miljömärkta.</p> <p>Kriteriet omfattar även kontorspapper (t.ex. kopieringspapper, brevpapper, tryckta fakturor till gäst, administrativa dokument och formulär som används i receptionen eller på kontoret).</p> <p>Uppfyllnad av kriteriet visas utifrån kvantiteterna (dvs. antal enheter, som artiklar, lådor, paket etc.) av tryckpapper, kuvert och tryckta pappersbaserade material som producerats eller beställts under de senaste 24 eller sex månaderna (beroende på certifieringsår), med inköpsregister som beräkningsgrund.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation (förteckning eller fakturor) som visar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • det totala antalet enheter av tryckpapper, kuvert och tryckta pappersbaserade material som producerats eller beställts under de senaste 24 eller sex månaderna (beroende på certifieringsår); och • det material som har en internationell eller nationell erkänd miljömärkning (och vilket), för att visa att kravet på 75% uppfylls. <p>Under den visuella inspektionen väljer revisorn ut ett slumpmässigt urval av tre listade tryckpapper, kuvert eller tryckta pappersbaserade artiklar och kontrollerar att motsvarande miljömärken finns på de utvalda materialen (metod C).</p>
6.4	<p>Anläggningen vidtar minst två initiativ för att minska pappersförbrukningen i receptionen, på kontoren och/eller i gäst-/mötesrummen. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Minskad pappersförbrukning minskar energibehovet, behovet av råvaruutvinning samt mängden avfall från både pappersproduktion och pappersavfall. Genom att minimera onödig pappersförbrukning kan anläggningen göra kostnadsbesparingar, minska sin miljöpåverkan och främja mer hållbara arbetsmetoder.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen utarbetar en handlingsplan som identifierar möjligheter till minskningar och beskriver de initiativ som ska genomföras. I handlingsplanen vidtar anläggningen minst två initiativ för att minska pappersförbrukningen i receptionen, på kontoren, i gästrummen och/eller mötesrummen:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Exempel på åtgärder i gäst- och mötesrum: <ul style="list-style-type: none"> ○ begränsa tillgången på papper (t.ex. mindre format som A5, färre ark eller endast tillgängligt på begäran); ○ att endast tillhandahålla papper vid ett centralt bord i mötesrummen, och/eller ○ tillhandahålla pennor och papper endast på begäran. b) Exempel på åtgärder vid receptionen: <ul style="list-style-type: none"> ○ utfärda fakturor och kvitton endast på begäran; och/eller ○ undvika att använda kuvert för tryckt material. c) Exempel på åtgärder på kontor och i bakomliggande utrymmen: <ul style="list-style-type: none"> ○ uppmuntra dubbelsidig utskrift;

		<ul style="list-style-type: none"> ○ ställa in skrivare på standardinställningar för miljö; ○ återanvända papper för anteckningar; och/eller ○ begränsa onödig utskrift genom digital dokumentdelning. <p>Som ett första steg rekommenderas att anläggningen gör en inventering av var och hur papper förbrukas (t.ex. i receptionen, i gästrummen, för administration eller i möteslokaler) för att identifiera de mest effektiva möjligheterna till minskning. Denna inventering kan baseras på samma lista eller format som används för kriterium 6.3.</p> <p>Anläggningen uppmantras också att fastställa ett frivilligt minskningsmål. Till exempel en minskning med 10–15% av inköpsvolymerna under en period på 24 månader jämfört med föregående certifieringsperiod (för återansökande anläggningar).</p> <p>Personal i alla berörda avdelningar informeras om och involveras i genomförandet av planen och åtgärderna för att minska pappersförbrukningen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen en handlingsplan som beskriver de valda initiativen för att minska pappersförbrukningen.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för återansökande anläggningar, bekräftar en visuell inspektion att minst två åtgärder har vidtagits för att minska pappersförbrukningen i receptionen, på kontoren och/eller i gäst-/mötesrummen.</p>
6.5	<p>Minst en produktkategori av nyinköpta eller hyrda textilier är socialt eller miljömässigt certifierade. (O/P)</p> <p>HV (O) CS, SB, K, R (P)</p>	<p>Relevans Textilier är en av de mest resurskrävande produktgrupperna inom besöksnäringen, med stor påverkan från fiberodling, kemikalieanvändning, vatten- och energiförbrukning samt arbetsförhållanden i produktkedjan. Genom att köpa in textilier med erkända hållbarhetsmärkningar minskar anläggningen sin miljöpåverkan, främjar rättvisa arbetsvillkor och säkerställer en mer ansvarsfull produktion och användning.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer att minst en produktkategori av textilier (t.ex. handdukar, lakan, örngott, påslakan, dukar, textilservetter, städuniformer, uniformer för kök/mat och drycker, receptionsuniformer, gardiner, andra textilprodukter) som köpts eller hyrts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) har en internationellt eller nationellt erkänd hållbarhetsmärkning.</p> <p>Certifieringarna gäller själva textilprodukterna (inte bara fabriken eller produktionsanläggningen) och omfattar en eller flera av följande aspekter:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) råvara (t.ex. ekologisk, återvunnen, rättvisemärkt)

		<p>b) produktionsprocessen (t.ex. minskad energiförbrukning eller kemikalieanvändning) och/eller c) arbetsförhållanden (t.ex. etiska arbetsnormer).</p> <p>Som en del av ett ansvarsfullt textilhanteringssystem beaktar anläggningen textilernas hela livscykel: inköp (t.ex. hög kvalitet och lång livslängd), användningsfas (t.ex. tvättbeständighet, fällning) och alternativ vid slutet av livscykeln (t.ex. kan lätt återvinnas vid slutet av livscykeln). Anläggningen undviker också textilier som behandlats med skadliga kemiska ytbehandlingar (t.ex. flamskyddsmedel), såvida dessa inte är lagstadgade. När sådan behandling krävs föredras naturligt brandhämmande fibrer eller certifierade behandlingar med låg miljöpåverkan.</p> <p>Begagnade, renoverade eller återanvända textilier accepteras också för detta krav, förutsatt att de är säkra, ändamålsenliga och inte ökar den långsiktiga miljöpåverkan.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa inköps- eller hyresregister från de senaste 24 eller sex månaderna (beroende på certifieringsår) som visar att minst en produktkategori av textilier har en godkänd certifiering.</p> <p>Under den visuella inspektionen väljer revisorn ut ett slumpmässigt urval av tre textilprodukter från den berörda textilkategorin och kontrollerar att motsvarande certifieringar finns på de utvalda produkterna (metod C).</p>
6.6	<p>Minst 50% av anläggningens leverantörer är hållbarhetscertifierade. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans <i>Eftersom anläggningen har ett nära samarbete med leverantörer av varor och tjänster har det både möjlighet och ett ansvar att främja högre miljö- och sociala standarder i hela sin leverantörskedja. Detta kriterium uppmuntrar företag att i första hand samarbeta med leverantörer som är hållbarhetscertifierade.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Minst 50% av anläggningens leverantörer har en erkänd tredjepartscertifiering på leverantörs- eller företagsnivå (inte bara för enskilda produkter). Detta gäller alla leverantörer som anläggningen samarbetar med under certifieringsperioden.</i></p> <p><i>Hållbarhetscertifieringarna är relaterade till verifierbara hållbarhetsstandarder. Godkända certifieringskategorier inkluderar, men är inte begränsade till: miljöledningssystem, rättvisa arbetsförhållanden och mänskliga rättigheter, djurskyddsstandarder, certifieringar för hållbar förvaltning etc. Produktspecifika certifieringar (t.ex. en certifierad ekologisk produkt) uppfyller inte detta kriterium om inte leverantören är hållbarhetscertifierad.</i></p> <p>Revisionsbevis <i>Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation (t.ex. en förteckning) som visar följande:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>alla leverantörer som använts under certifieringsperioden; och</i>

		<ul style="list-style-type: none"> • ange leverantörerna som har giltiga hållbarhetscertifieringar, för att visa att certifierade leverantörer utgör minst 50% av det totala antalet leverantörer. Detta ska åtföljas av bevis, t.ex. kopior av certifikat som bekräftar att de listade leverantörerna har aktuella erkända hållbarhetscertifieringar. <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprovskontroller¹²³ av dokumentationen genom att granska ett urval av tre giltiga kopior av certifieringar från de listade leverantörerna (metod C).</p>
6.7	<p>Om tvättservice är utlagd på entreprenad ska leverantören antingen vara belägen inom 100 km från anläggningen eller vara miljöcertifierad. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>ⓘ</p>	<p>Relevans För att stödja den lokala ekonomin, minska utsläpp från transport samt att minimera tvätteriernas miljöpåverkan (genom kemikalieanvändning, vatten- och energiförbrukning och avloppsvatten¹²⁴), anlitar anläggningen endast tvätterier som antingen är belägna inom 100 km från anläggningen eller har en giltig miljömärkning från tredje part.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen anlitar endast tvätterier som antingen ligger inom en radie av 100 km från anläggningen eller är miljöcertifierad.</p> <p>Om tvätterier prioriteras utifrån verifierad miljöprestanda snarare än avstånd, har den en giltig miljöcertifiering från tredje part, som visar att de uppfyller erkända miljöledningsstandarder. Certifieringen är aktuell och utfärdad av ett oberoende, ackrediterat organ.</p> <p>I det sällsynta fallet att det på grund av anläggningens läge inte går att hitta ett tvätterier inom en radie av 100 km används den närmaste leverantören. I sådana fall ska bevis som visar att det är den närmaste möjliga tvätterier och en motivering till detta val (t.ex. bergig terräng, öar, nationella vägbegränsningar, otillgänglighet av tjänster) lämnas. För anläggningar som ligger i länder med en landarea på över 1 miljon km² är det allmänna maximala acceptabla avståndet 500 km.</p> <p>Även om tvätterier utför en tjänst är anläggningen fortfarande ansvarig för att se till att miljöpåverkan från dessa tjänster minimeras, bland annat genom kontinuerlig kontroll och omprövning av leverantörens rutiner över tid. Om en anläggning sköter all tvättservice in-house är detta kriterium inte tillämpligt (N/A).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp dokumentation med namn, adress samt avtal eller fakturor med tvätteriet. Dessutom ska något av följande bevis framläggas:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) bevis på att tvätteriet är belägen inom 100 km; b) motivering till varför ett tvätterier som ligger mer än 100 km bort har valts, inklusive bevis för att det inte finns något närmare alternativ och att det valda tvätteriet är det närmaste alternativet (t.ex. en karta, korrespondens med lokala leverantörer eller transportbegränsningar), eller

¹²³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹²⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		c) en kopia av tvätteriets miljöcertifikat.
6.8	<p>Minst 75% av de fordon och transportmedel som anläggningen äger eller hyr är eldrivna eller lastcyklar. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Motoriserade transporter bidrar i hög grad till utsläpp av växthusgaser, luftföroreningar och energianvändning. Genom att övergå till elfordon eller lastcyklar minskar anläggningen sina växthusgasutsläpp, minskar buller och luftföroreningar och främjar en mer hållbar mobilitet.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Minst 75% av de fordon och transportmedel som anläggningen äger, hyr eller leasar är elfordon eller lastcyklar (inklusive eldrivna och icke-motoriserade lastcyklar).</p> <p>Kriteriet gäller alla fordon som ägs, hyrs, leasas eller på annat sätt står under anläggningens operativa kontroll, som bilar, skotrar, golfbilar och andra fordon som används för intern trafik, transport av gäster eller personal samt leveranser av mat och dryck. Detta gäller inte för kontrakterade taxitjänster, t redjeparts skytteloperatörer eller leverantörer av kollektivtrafik, såvida inte tjänsten uteslutande arrangeras av anläggningen enligt ett återkommande avtal. I dessa fall uppmuntras dock anläggningen att prioritera leverantörer som använder fordon med låga eller inga utsläpp när det är möjligt.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenteras en skriftlig översikt med alla fordon och transportmedel som används (ägda, hyrda eller leasade), fordonstyp, energikälla samt användningsområde.</p> <p>Under den visuella inspektionen utför revisorn stickprov¹²⁵ av ett urval av tre av de listade fordonen och/eller transportmedlen. Urvalet omfattar, i tillämpliga fall, olika fordonstyper, energikällor och användningsfall (metod C).</p>
6.9	<p>Anläggningen främjar och stöder aktivt hållbara och hälsosamma pendlingsalternativ för personalen. (P)</p>	<p>Relevans Personalens pendlingsvanor kan bidra till lokal luftförorening och utsläpp av växthusgaser. Genom att uppmuntra till utsläppsnåla och aktiva transportsätt minskar anläggningarna sin miljöpåverkan samtidigt som de främjar personalens hälsa, säkerhet och allmänna välbefinnande.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen uppmuntrar aktivt alla anställda att pendla med utsläppsnåla och hälsofrämjande transportmedel. Anläggningen tar en aktiv roll i att engagera personalen genom att främja dessa alternativ via informationskampanjer, uppgraderingar av anläggningar och/eller incitamentsprogram. Exempel på stödåtgärder inkluderar, men är inte begränsade till:</p>

¹²⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>a) skriftlig kommunikation (inklusive digitala kanaler som mejl eller personalplattformar) som skickas minst en gång var sjätte månad;</p> <p>b) anpassningsbara och visuellt tilltalande affischer, infografik eller digitalt material (helst med hjälp av standardmallar som finns tillgängliga via Green Key Toolbox¹²⁶);</p> <p>c) fysiska material placerade på väl synliga platser för personalen (t.ex. entréer, vilorum, omklädningsrum);</p> <p>d) tillhandahållande av infrastruktur (t.ex. säkra och täckta cykelparkeringar, laddstationer för elbilar) och/eller</p> <p>e) ekonomiska eller logistiska incitament (t.ex. subventionerade biljetter till kollektivtrafiken, gratis parkering/laddning för elbilar, pendeltrafik eller organiserat samåkningsstöd).</p> <p>All kommunikation lyfter fram fördelarna med hållbara pendlingsvanor som är minskad miljöpåverkan och förbättrad hälsa för individer och samhället.</p> <p>Hållbara transportsätt för personalen omfattar aktiv transport (t.ex. promenera, cykla), kollektivtrafik (buss, tåg, spårvagn, tunnelbana, båt), el- och hybridfordon, samåknings- och bilpoolsprogram samt pendelbussar som organiseras av arbetsplatsen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas intern kommunikation som uppmuntrar till hållbara pendlingsvanor (t.ex. mejl, affischer, intranät), med bevis på att dessa har kommunicerats minst en gång var sjätte månad.</p> <p>Under särskilda omständigheter, om alternativ d) och/eller e) väljs, ska anläggningen presentera dokumentation om eventuella genomförda incitamentsprogram, stödåtgärder eller infrastruktur som tillhandahållits (t.ex. personalmeddelanden, inköps- eller installationsregister, incitamentspolicyer).</p> <p>De fotografiska eller fysiska bevisen för det visuella material som används visar att det är informativt, tilltalande och lättillgängligt för all personal.</p>
6.10	<p>Anläggningar vidtar åtgärder för att minska IT-systemens miljöpåverkan. (P)</p>	<p>Relevans Digitala system (inklusive IT-utrustning, onlinetjänster och datainfrastruktur) har betydande miljöpåverkan under hela sin livscykel. Detta inkluderar energiförbrukning, råvaruutvinning och datarelaterade utsläpp (ofta kallat digital förorening). Genom att hantera IT på ett ansvarsfullt sätt kan anläggningar minska både sin fysiska och digitala miljöpåverkan.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen vidtar åtgärder för att hantera sina digitala rutiner och sin IT-utrustning på ett ansvarsfullt sätt, med målet att minska energianvändningen, förlänga utrustningens livslängd och minska onödig dataöverföring och lagring.</p>

¹²⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Anläggningen genomför ett antal åtgärder beroende på antalet anställda i anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anläggningar med färre än 50 anställda genomför minst en åtgärd. • Anläggningar med ≥ 50 anställda genomför minst tre åtgärder. <p>Exempel på åtgärder:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) optimera digital kommunikation genom att minska frekvensen eller storleken på massutskick av mejl och nyhetsbrev, avsluta prenumerationer på oanvända plattformar eller digitala tjänster och inaktivera onödiga funktioner för automatisk uppspelning eller automatisk molnsynkronisering; b) välj digital infrastruktur med lägre miljöpåverkan genom att välja datatjänster eller leverantörer av webbhotelltjänster som uppvisar lägre koldioxidutsläpp eller använder datacenter som drivs med förnybar energi. Företräde bör ges till leverantörer som har offentliggjort miljömål eller hållbarhetsrapportering. c) anskaffa IT-utrustning med låg miljöpåverkan, till exempel: <ul style="list-style-type: none"> ○ energieffektiva modeller (t.ex. Energy Star, EPEAT); ○ renoverad eller begagnad utrustning i gott skick; och/eller ○ utrustning med längre livslängd och reparationsgarantier. d) uppmuntra personalen till ansvarsfull digital användning genom policyer eller intern medvetenhet om ämnen som: <ul style="list-style-type: none"> ○ stänga av inaktiva skärmar och enheter; ○ undvika onödig strömning eller sänka videoupplösningen; ○ arkivera eller radera oanvända digitala filer och mejl; ○ använda energibesparande inställningar (t.ex. mörkt läge, ekoläge) och/eller ○ använda AI-verktyg på ett ansvarsfullt sätt. e) begränsa gästernas digitala utsläpp, till exempel genom att: <ul style="list-style-type: none"> ○ inte erbjuda underhållningstjänster med höga utsläpp (t.ex. streamingplattformar) på gästrummen; och/eller ○ tillhandahålla inställningar för ekoläge eller energisnål skärm på offentliga enheter. f) organisera informations- eller utbildningsaktiviteter¹²⁷ för personalen om ansvarsfull digital praxis och IT-systemens miljöpåverkan, eventuellt med gäster (t.ex. skyltar, e-lärande, digitala guider). Dessa sessioner kan behandla ämnen som ekodesign av digitala tjänster, etisk användning av data, inkludering och tillgänglighet (främja en kultur av digitalt ansvarstagande inom anläggningen) och/eller g) minska anläggningens digitala närvaros miljöpåverkan genom att: <ul style="list-style-type: none"> ○ bedöma eller certifiera webbplatsens miljöprestanda endast när anläggningen har verktygen eller interna förmåga att förbättra den; och/eller ○ optimera webbplatsen för energieffektivitet (t.ex. lättviktig design, minskad mediastorlek, hosting med förnybar energi).
--	--------------------------------	--

¹²⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en kort beskrivning eller intern policy som beskriver de valda digitala hållbarhetsåtgärderna (minst en för anläggningar med färre än 50 anställda; minst tre för anläggningar med ≥50 anställda); och • dokumentation av inköp, inventering av utrustning, utbildningsmaterial (i förekommande fall) eller annan relevant dokumentation för att bekräfta genomförandet. <p>Under den visuella inspektionen kan revisorn bekräfta åtgärder som skärminställningar, skyltning eller utrustning som används genom en visuell inspektion eller intervjuer med personalen.</p>
6.11	<p>Möbler, inventarier och förbrukningsvaror renoveras, återvinns eller doneras för att förlänga deras livscykel. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Förlänga möblernas livslängd¹²⁸, inredning¹²⁹ och andra varaktiga varor minskar efterfrågan på nyproduktion, minskar avfallsmängden och minimerar växthusgasutsläpp. När föremål inte längre kan användas på plats förlänger ansvarsfull donation till välgörenhetsorganisationer eller återanvändningsorganisationer deras livscykel ytterligare, vilket gynnar både miljön och samhället.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen prioriterar att förlänga livslängden på hållbara varor (möbler, inventarier, material och förnödenheter) genom att:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) renovering eller återanvändning, utförd internt eller av en tredjepartsleverantör, där ingreppet förlänger produktens livslängd och undviker köp av en ny motsvarande produkt; och/eller b) donation av föremål som inte kan återanvändas internt till välgörenhetsorganisationer eller återanvändningsorganisationer som möjliggör vidare användning (t.ex. återförsäljning, omfördelning, återtillverkning). <p>Särskild uppmärksamhet ägnas åt föremål som kräver särskild hantering eller förberedelse före donation (t.ex. radering av data för tekniska donationer). Det rekommenderas starkt att donerade föremål uppfyller grundläggande donationsvillkor, så att de är rena, säkra och i gott skick, för att undvika att avfallshanteringsbördan överförs till mottagande organisationer.</p> <p>Livsmedelsdonationer omfattas av kriterium 6.15.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dokumentation av renoverings- eller återvinningsaktiviteter som genomförts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månader (för anläggningar som ansöker för första gången); och/eller • avtal, donationskvitton eller skriftlig korrespondens med mottagande organisationer från de senaste sex månaderna.

¹²⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹²⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

Livsmedel

6.12	<p>Anläggningen köper in och främjar olika kategorier av livsmedel som är ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Detta kriterium främjar hållbara livsmedelssystem genom minskade koldioxidutsläpp, förbättrat djurskydd och stöd till lokala ekonomier och små producenter. Att prioritera certifierade eller lokala livsmedel (mat och dryck) bidrar till att minska de negativa miljöeffekterna av industriellt jordbruk och intensiv livsmedelsproduktion, som orsakar mark- och jordförstöring, kemikalie- och bekämpningsmedelsföroreningar samt förlust av biologisk mångfald.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen köper in och främjar livsmedel som är ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade. Hotell och vandrarhem (HV), Campingplatser och Stugbyar (CS), Småskaliga Boenden (SB), Konferenscenter (K) och Turistattraktioner (T) köper minst fem kvalificerade livsmedel vid varje servering. Restauranger/kaféer (R) köper minst tio kvalificerade livsmedel vid varje servering. Med servering menas vid varje frukostbuffé eller frukostmeny, varje lunch- och middagsbuffé eller lunch- och middagsmeny samt rumsservicemenyn (utom när rumsservicen är outsourcad eller förberedd i förväg). Kaffestationer på rummen och snacks ingår inte.</p> <p>Dessa livsmedel används i betydande mängder och/eller dagligen och omfattar minst fem eller tio olika produktkategorier (beroende på anläggningens kategori). Kvalificerade produktkategorier inkluderar:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) varma drycker (t.ex. kaffe, te, varm choklad); b) kalla alkoholfria drycker (t.ex. juice, kombucha); c) alkoholhaltiga drycker (t.ex. vin, öl, likörer); d) mejeriprodukter (t.ex. mjölk, yoghurt, ost, växtbaserade alternativ); e) bröd och bakverk; f) frukt/grönsaker (inklusive torkade/konserverade); g) spannmål och stärkelse (t.ex. pasta, ris, mjöl, potatis); h) charkuterier, fisk, fågel och ägg; och/eller i) kryddor, pålägg och sötningsmedel (t.ex. honung, sylt, socker, såser). <p>Ekologiska, miljömärkta eller rättvisemärkta livsmedel certifieras av nationella eller internationella organisationer. Livsmedlerna tillverkas i möjligaste mån lokalt för att minska miljöpåverkan genom färre transporter och för att stimulera den lokala ekonomin. Lokalt producerade livsmedel tillverkas inom 100 km från anläggningen. Detta inkluderar livsmedel som odlas på platsen samt livsmedel som fångats eller skördats i naturen inom samma radie. Dessutom måste lokala producenter uppfylla kraven för små och medelstora företag enligt den nationella standarddefinitionen. I det sällsynta fallet att det på grund av anläggningens läge inte går att hitta några producenter inom en radie av 100 km används den närmaste producenten. I sådana fall ska anläggningen lämna en skriftlig och undertecknad motivering till varför just denna producent har använts (det kan till exempel bero på producentens särskilda hållbarhetsmål). För anläggningar som ligger i länder med</p>
------	---	--

	<p>en landarea på över 1 miljon km² är det allmänna maximala acceptabla avståndet 500 km. Lokala producenter som kan uppvisa hållbara metoder, djurskyddsstandarder eller certifieringar bör prioriteras.</p> <p>I tillämpliga fall bör valet av certifierade livsmedel ta hänsyn till djurens behandling, uppfödning, levnadsförhållanden och slaktmetoder. Hållbara metoder eller djurskydd i sig är dock inte tillräckligt för att uppfylla detta kriterium. Anläggningar uppmuntras dessutom att planera urvalet av livsmedel utifrån säsongens tillgänglighet och lokala skördecykler.</p> <p>Det rekommenderas starkt att tydligt ange vilka livsmedel som är ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade (om detta inte är förbjudet enligt lag). Detta kan göras på menyn eller med skyltar vid buffén. Indikeringen görs med hjälp av ikoner eller andra lättförståeliga kommunikationsmedel. Det rekommenderas dessutom att ursprung för fisk-/köttprodukter alltid anges och att allergener anges på menyn och buffén.</p> <p>Det rekommenderas också starkt att anläggningen successivt utökar antalet och omfattningen av sådana livsmedel över tid, med målet att täcka en större del av det totala utbudet av mat och dryck. Även om detta kriterium främst avser livsmedel som erbjuds gästerna, rekommenderas det att det även tillämpas i personalmatsalen. Färdiglagade måltider som tillagas i ett uppvärmningskök undantas från detta kriterium.</p> <p>Om det inte är möjligt att uppfylla detta kriterium på grund av nationell lagstiftning eller restriktioner som gäller på nationell nivå, markeras 6.12 som Ej tillämpligt (N/A) och kriterium 6.17 gäller som ett obligatoriskt kriterium.</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under revisionen ska anläggningen uppvisa en lista med minst fem eller tio (beroende på anläggningens kategori) livsmedel som är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade och som täcker minst fem eller tio olika produktkategorier vid varje servering. I förteckningen anges tydligt alla certifieringar, miljömärkningar eller andra bevis som bekräftar att de listade produkterna är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade.</p> <p>Under särskilda omständigheter, där så är tillämpligt, ska anläggningen motivera varför man köper in från specifika lokala producenter som ligger längre bort än 100 km.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprovskontroller¹³⁰ i anläggningens lagerutrymme eller restaurang för att säkerställa att de livsmedlerna uppfyller kraven, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p> <p>Om revisorn upptäcker inkonsekvenser eller misstänker oegentligheter kan fakturor, följesedel eller kontrakt med leverantörernas adress begäras för att bekräfta att de listade produkterna är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade (t.ex. för att verifiera certifieringsbevis utfärdade av nationella eller internationella organ eller leverantörernas närhet).</p>
--	---

¹³⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

6.13	<p>Anläggningen köper inte in fisk, skaldjur och kött från hotade eller skyddade arter. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Konsumtionen av fisk, skaldjur och kött från hotade eller skyddade arter bidrar direkt till förlusten av biologisk mångfald och försämringen av ekosystemen. Genom att undvika sådana livsmedel skyddar anläggningen utsatta arter, stödjer hållbara inköpsmetoder och anpassar sig till internationella bevarandeinsatser.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Som en del av inköbspolicyn köper anläggningen inte fisk, skaldjur och köttprodukter som härrör från hotade arter eller från arter vars handel är förbjuden eller begränsad enligt internationella eller nationella skyddsregler.</p> <p>För att kontrollera statusen för arter rekommenderas att man använder IUCN:s röda lista över hotade arter eller bilagorna till CITES (konventionen om internationell handel med utrotningshotade arter). Anläggningen köper inte in arter som är klassificerade som sårbara, utrotningshotade eller akut utrotningshotade, eller arter vars kommersiella handel är förbjuden eller begränsad. För att kontrollera statusen för fisk och skaldjur rekommenderas att man använder en (lokal) guide för fisk och skaldjur (t.ex. Good Fish Guide, Mr. Good Fish, Seafood Watch eller motsvarande erkänd guide), och i allmänhet undviks arter med beteckningen "röd/undvik". Då det är lämpligt kan även globala riktlinjer som WWF:s fisk- och skaldjursguide användas.</p> <p>Dessutom kan erkända miljömärkningar för certifierad akvakultur bidra till att identifiera produkter som inte härrör från och inte innehåller hotade arter. Produkter som härrör från metoder som i sig är skadliga för den biologiska mångfalden på grund av att de direkt förstör livsmiljöer, ger upphov till stora bifångster, bidrar till artminskning eller storskalig omvandling av ekosystem (t.ex. bottentrålning, cyanidfiske) är strikt uteslutna.</p> <p>Personal som är involverad i inköp, menyplanering och matlagning (t.ex. inköpsansvariga, kockar/kökspersonal, mat- och dryckesansvariga) är medvetna om anläggningens åtagande att inte köpa in hotade eller skyddade arter. De har tillgång till, och kunskap om hur man använder en aktuell referenslista/guide för att kontrollera artens status innan de beställer eller tar emot leveranser.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den senaste uppdaterade menyn; och • en tillhörande lista som identifierar de fisk- och skaldjursarter samt köttsorter som används i menyalternativen, tillsammans med, om tillgängligt, leverantörsfakturer/inköpsregister (med angivande av artnamn och eventuella certifieringar) från de senaste 24 månaderna (för återkommande sökande) eller sex månaderna (för nya sökande). <p>En visuell inspektion av kylskåp, frys och förvaringsutrymmen bekräftar att kraven uppfylls.</p>
------	--	--

6.14	<p>Minst en vegetarisk förrätt, en vegetarisk huvudrätt och antingen en vegansk förrätt eller huvudrätt erbjuds, och dessa alternativ anges tydligt på menyn/buffén. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att erbjuda vegetariska¹³¹ och veganska¹³² alternativ är viktigt för att minska livsmedelsservicens miljöpåverkan. Industriell djuruppfödning är en stor orsak till klimatförändringar, skogsskövling, förlust av biologisk mångfald, vattenföroreningar och markförstöring. Däremot kräver växtbaserade måltider vanligtvis mindre naturresurser, ger upphov till mindre utsläpp av växthusgaser och kan stödja regenerativa och hållbara livsmedelssystem. Detta kriterium svarar också mot den ökande efterfrågan på hälsosamma, etiska och miljömässigt ansvarsfulla kostval bland gäster och personal.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Minst en vegetarisk förrätt, en vegetarisk huvudrätt och antingen en vegansk förrätt eller huvudrätt erbjuds i alla typer av matserveringar (t.ex. frukost, lunch, middag) och i alla internt drivna restauranger, kiosker och snackbarer. Alternativen är tydligt markerade på menyn eller på buffén genom ikoner eller andra lättförståeliga kommunikationsmedel. Vegetariska och veganska rätter finns också tillgängliga på begäran i personalmatsalen.</p> <p>Restauranger som erbjuder veckomenyer har dagliga vegetariska/veganska alternativ, och vegetariska/veganska måltider varierar varje vecka för att säkerställa mångfald och näringsbalans. Restauranger med fast meny, till exempel restauranger som erbjuder flerrättersmenyer, erbjuder och presenterar vegetariska alternativ. Alternativa menysystem uppmuntras, till exempel vegetariska standardmenyer med valfria tillägg av kött/fisk, eller rätter som kan beställas i både vegetariska och icke-vegetariska versioner.</p> <p>Restauranger uppmanas att inkludera en kort information på menyn om miljö- och hälsofördelarna med växtbaserad kost. Det rekommenderas dessutom att växtbaserade rätter följer riktlinjerna för balanserade måltider: cirka 1/3 baljväxter eller andra proteinkällor (t.ex. tofu, tempeh, bönor, linser, alger), 1/3 fullkorn eller spannmål och 1/3 grönsaker eller frukt. Användning av hela livsmedel och minimalt bearbetade ingredienser rekommenderas starkt för att minska resurskrävande bearbetning.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Det finns ett tillräckligt antal och en tillräcklig variation av vegetariska och veganska rätter, och dessa är tydligt markerade på menyerna/bufféerna i alla typer av matserveringar och i alla internt drivna restauranger (t.ex. med ikoner, skyltar etc.). • menyerna växlar mellan vegetariska/veganska rätter för att undvika upprepningar.
------	---	--

¹³¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹³² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

6.15	<p>Anläggningen vidtar åtgärder för att minska mängden matsvinn. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans För att minska livsmedlens miljöpåverkan och minska onödiga kostnader vidtar anläggningen proaktiva åtgärder för att minska mängden matsvinn. Prioriteten ligger på att förebygga matsvinn ("uppströms"), följt av ansvarsfull hantering av matrester genom återanvändning eller omfördelning ("nedströms") och först i sista hand genom återvinning eller kompostering.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför minst fem åtgärder som fokuserar på att minska matsvinnet. Hotell och vandrarhem (HV), Camping och Stugbyar (CS), Konferenscenter (K), Restauranger/Kaféer (R) och Turistattraktioner (T) ska dessutom utarbeta och genomföra en plan för att minska matsvinnet. Denna plan identifierar de viktigaste källorna till matsvinn som genereras i anläggningen och presenterar konkreta åtgärder för att minska svinnet i olika stadier av matlagnings- och serveringsprocessen. Planen innehåller både förebyggande åtgärder uppströms och strategier för återanvändning eller omfördelning nedströms. För Småskaliga Boenden (SB) rekommenderas (men krävs inte) att en sådan plan utarbetas.</p> <p>Planen tar upp en rad frågor, som:</p> <ol style="list-style-type: none"> Kan mängden och typen av mat anpassas? Kan tallrikarna vara mindre eller kan man erbjuda halva portioner till ett lägre pris? Kan maten förvaras och serveras på ett bättre sätt så att den håller längre? Kan serveringen ändras från bufféer (som kontinuerligt fylls på) till portioner? Hur kan matrester återanvändas eller doneras? <p>Det rekommenderas att planen innehåller ett uppföljningssystem som mäter mängden, typen och kostnaden för det matavfall som genereras, vilket bör fungera som ett verktyg för att utvärdera framgången för vissa åtgärder.</p> <p>Anläggningen kan fokusera på minst fem av följande exempel på åtgärder uppströms eller nedströms:</p> <ol style="list-style-type: none"> strategier för portionskontroll, till exempel att använda mindre tallrikar eller erbjuda halva portioner till ett lägre pris; efterfråga prognoser, med hänsyn till beläggingsgrad, förhandsincheckningar eller gruppbokningar; förbättrad menyplanering för att optimera användningen av lättfördärliga ingredienser och undvika överproduktion; lagerrotationssystem, som FIFO (First In, First Out), för att minska svinnet; och/eller personalutbildning¹³³ om livsmedelsförvaring, tillagning och lagerhantering, inklusive moduler om hur man planerar menyer med minimalt svinn och kreativt återanvänder ingredienser. <p>Det rekommenderas också att köksteamerna får utbildning i metoder för att undvika matsvinn, inklusive tillagning av rätter av rester och överblivna råvaror, korrekt förpackning och smarta lagertekniker.</p>
------	--	---

¹³³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Exempel på godkända åtgärder nedströms är:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) använda rester eller tillagad mat i andra rätter (t.ex. soppor, grytor eller bakverk); b) donera överskottsmat till externa organisationer, som matbanker eller välgörenhetsorganisationer (i enlighet med lokala livsmedelssäkerhetslagar); c) främja "svinnsmarta" rätter som tillagas av överskottsråvaror; d) erbjuda rabatter i slutet av serveringen för att uppmuntra kunderna att köpa osålda rätter (t.ex. smörgåsar gjorda av rester från frukosten); e) göra matrester tillgängliga för personalen, där så är lämpligt, och/eller f) erbjuda gästerna möjlighet att ta med sig matrester hem i enlighet med kraven i kriterium 5.8, om detta är tillåtet enligt bestämmelserna om livsmedelshygien. <p>Det rekommenderas starkt att gästerna informeras om och involveras i ambitionen att minska matsvinnet. Anläggningen tillhandahåller tydligt och proaktivt gästinformation¹³⁴, till exempel genom skyltar vid bufféer som uppmuntrar gästerna att bara ta så mycket mat som de kan äta, information i menyer som lyfter fram portionsval eller alternativ som motverkar matsvinn, samt hållbarhetsbudskap i gästrummen eller frukostmatsalen som beskriver anläggningens insatser och uppmanar gästerna att vara en del av lösningen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen bevis för de åtgärder som vidtagits för att minska matsvinnet, vilket kan omfatta loggböcker för köksutbildning, fotografiska bevis på bufféskyltar eller donationsregister.</p> <p>Under särskilda omständigheter, för Hotell (HV), Camping och Stugbyar (CS), Konferenscenter (K), Restauranger/kaféer (R) och Turistattraktioner (T) presenterar anläggningen sin plan för att minska matsvinnet.</p> <p>Om möjligt bekräftar även en visuell inspektion de genomförda åtgärderna.</p>
6.16	Om vattenkvaliteten är tillräckligt god erbjuds gästerna kranvatten. (O)	<p>Relevans För att minska miljöpåverkan från flaskvatten (inklusive utsläpp från transport, produktion och avfallshantering av förpackningsmaterial som plast, aluminium och glas) erbjuder anläggningen kranvatten till gästerna där den lokala vattenkvaliteten tillåter det.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Kranvatten erbjuds som standard i restauranger, mötesrum och personalutrymmen, men det kan också erbjudas i receptionen, gymmet etc. I gästrummen erbjuder anläggningen antingen kranvatten i behållare som fylls på direkt i</p>

¹³⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>anläggningen, tillhandahåller glas i rummen eller informerar om kranvattnets drickbarhet genom informationsskyltar, information i rummen eller digital gästinformation¹³⁵. Inköp och servering av alla typer av engångsflaskor med vatten (inklusive återanvändbara glasflaskor) uppfyller inte detta kriterium.</p> <p>Möjligheten att erbjuda kranvatten beror på dess kvalitet och utbudet av kranvatten på anläggningen. Om kvaliteten på kranvattnet tillåter det kan det serveras som det är, eller så kan det filtreras innan det serveras. Flaskvatten erbjuds inte som standard till gästerna, men det kan köpas på begäran.</p> <p>Om kvaliteten på kranvattnet inte uppfyller nationella standarder för dricksvatten (t.ex. på grund av halter av bekämpningsmedel, tungmetaller etc.) är detta kriterium inte tillämpligt (N/A). I dessa fall ska anläggningen presentera dokumenterade bevis, till exempel en aktuell vattenkvalitetsanalys eller en rapport från en behörig myndighet eller certifierad vattenleverantör. Om de nationella myndigheterna fastställer att hygienbestämmelserna strider mot detta kriterium, följer anläggningen de officiella nationella bestämmelserna. I regioner där vattnet officiellt är drickbart men som kan vara svårt för utländska gäster att tolerera på grund av olika mikrobiella profiler, tillhandahåller anläggningen en certifierad vattenanalys som avgör om ytterligare filtrering är nödvändig.</p> <p>Om vattnet bedöms vara olämpligt att dricka gäller följande:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anläggningen uppmuntras att installera lämpliga vattenfiltreringssystem (t.ex. aktivt kolfilter, omvänd osmos) för att förbättra vattenkvaliteten och göra det lämpligt för gästernas konsumtion. • Anläggningen genomför dessutom en bedömning för att identifiera det mest hållbara alternativet (t.ex. återanvändbara vattenbehållare med stor volym, landsspecifika pantsystem). Motiveringen är dokumenterad och tar hänsyn till lokal infrastruktur (t.ex. brist på system för pant/återanvändning). • Användningen av små flaskor med vatten undviks i möjligaste mån. Stora återanvändbara behållare (t.ex. 10–20 liters kärl eller vattenfontäner) är att föredra. <p>Om anläggningen kan bevisa att dess klassificering kräver att extra kompletterande vattenflaskor erbjuds i gästrummen, erbjuds fortfarande kranvatten som första alternativ. I detta fall tillhandahåller anläggningen även en påfyllningsstation eller tillgång till säkert vatten för att fylla på flaskor och uppmuntrar användningen av återanvändbara vattenflaskor (t.ex. genom att sälja eller tillhandahålla dem).</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att kranvatten finns tillgängligt i alla nödvändiga gäst- och personalutrymmen.</p>
----------------------------	--

¹³⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Under särskilda omständigheter presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • nödvändiga bevis enligt ovan, när anläggningen hävdar att detta kriterium inte är tillämpligt (N/A) (t.ex. lagligt undantag eller vattenanalys); och/eller • bevis på att klassificeringen av anläggningen kräver att extra kompletterande vattenflaskor erbjuds i gästrummen (t.ex. utdrag ur klassificeringschecklista i kombination med bevis på klassificeringsgodkännande), om anläggningen kan bevisa att dess klassificering kräver extra kompletterande vattenflaskor. I så fall bekräftar en visuell inspektion att det finns en påfyllningsmöjlighet och att detta meddelas gästerna.
6.17	<p>Minst 10 % av alla livsmedel som används i anläggningen är antingen ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p><i>i</i></p>	<p>Relevans <i>Detta kriterium främjar hållbara livsmedelssystem genom minskade växthusgasutsläpp, förbättrat djurskydd samt stöd till lokala ekonomier och små producenter. Att prioritera certifierade eller lokala livsmedel och drycker bidrar till att minska transportutsläppen, stärker den regionala livsmedel utbudet och stödjer etiska och miljömedvetna odlingsmetoder.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Minst 10% av alla livsmedel (mat och dryck) som används i de viktigaste serviceområdena, inklusive frukost, lunch, middag, bar/kafé och rumsservice (om den sköts av anläggningen), är antingen ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade. Dessa livsmedel bör helst användas i betydande mängder och/eller dagligen. Om rumsservice är utlagd på entreprenad gäller inte kriteriet för rumsserviceutbudet.</i></p> <p><i>Minimnivå på 10% beräknas utifrån den totala vikten, volymen och/eller det monetära värdet av livsmedel som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller under de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången). För att uppfylla detta kriterium ska anläggningen uppvisa dokumentation som visar den totala vikten, volymen och/eller det monetära värdet av de livsmedel som köpts in under den aktuella perioden, tillsammans med fakturor eller en lista som visar motsvarande vikt, volym och/eller monetärt värde för de livsmedel som är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade.</i></p> <p><i>Ekologiska, miljömärkta eller rättvisemärkta livsmedel måste vara godkända av nationella eller internationella myndigheter. Livsmedlerna tillverkas i möjligaste mån lokalt för att minska miljöpåverkan genom kortare transporter och samtidigt stimulera den lokala ekonomin. Lokalt producerade livsmedel definieras som livsmedel som produceras inom 100 km från anläggningen. Detta inkluderar livsmedel som odlas på platsen samt livsmedel som fångats eller skördats i naturen inom samma radie. Dessutom måste lokala producenter uppfylla kraven för små och medelstora företag enligt den nationella standarddefinitionen. Om det på grund av anläggningens läge inte går att hitta några producenter inom en radie av 100 km används den närmaste producenten. I sådana fall ska anläggningen lämna en skriftlig och undertecknad motivering till varför just denna producent har använts (det kan till exempel bero på producentens särskilda hållbarhetsmål). För anläggningar som ligger i länder med en landarea på över 1 miljon km² är det allmänna maximala acceptabla avståndet 500 km.</i></p>

		<p>Lokala producenter som kan uppvisa hållbara metoder, djurskyddsstandarder eller certifieringar bör prioriteras. Det räcker dock inte att enbart fokusera på hållbara metoder eller djurskydd för att uppfylla detta kriterium. I tillämpliga fall bör valet av certifierade produkter ta hänsyn till djurens behandling, uppfödning, levnadsförhållanden och slaktmetoder. Anläggningar uppmuntras dessutom att planera produkturvalet utifrån säsongens tillgänglighet och lokala skördecykler.</p> <p>Det rekommenderas starkt att anläggningen successivt utökar antalet och omfattningen av sådana livsmedel över tid, med målet att täcka en större del av det totala utbudet av mat och dryck. Även om detta kriterium främst avser livsmedel som erbjuds gästerna, rekommenderas det också att detta kriterium tillämpas i personalmatsalen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation (förteckning eller fakturor) som visar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den totala vikten, volymen och/eller det monetära värdet av livsmedel som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller under de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången); och • de livsmedel som är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade, och visar att 10%-gräsen uppfylls. <p>I tillämpliga fall ska anläggningen motivera varför man köper in från specifika lokala producenter när avståndet överstiger 100 km.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprovskontroller¹³⁶ i minst ett förvaringsutrymme eller en restaurang för att säkerställa att de listade livsmedlen uppfyller kraven, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
6.18	Minst 25 % av alla livsmedel som används i anläggningen är antingen ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade. (P)	<p>Relevans Detta kriterium främjar hållbara livsmedelssystem genom minskade växthusgasutsläpp, förbättrat djurskydd samt stöd till lokala ekonomier och små producenter. Att prioritera certifierade eller lokala livsmedel och drycker bidrar till att minska transportutsläppen, stärker den regionala livsmedel utbudet och stödjer etiska och miljömedvetna odlingsmetoder.</p> <p>Förväntningar på genomförandet För att uppfylla detta kriterium säkerställer anläggningen att minst 25 % av alla livsmedel (mat och dryck) som används i de huvudsakliga serviceområdena, inklusive frukost, lunch, middag, bar/kafé och rumsservice (om den sköts internt), är antingen ekologiska och/eller miljömärkta och/eller rättvisemärkta och/eller lokalt producerade. Dessa produkter bör helst användas i betydande mängder och/eller dagligen. Om rumsservice är utlagd på entreprenad gäller inte kriteriet för rumsserviceutbudet.</p> <p>Minimivån på 25% beräknas utifrån den totala vikten, volymen och/eller det monetära värdet av livsmedels- och dryckesprodukter som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller under de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången). För att uppfylla detta kriterium ska anläggningen uppvisa dokumentation som visar</p>

¹³⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>den totala vikten, volymen och/eller det monetära värdet av de livsmedel som köpts in under den aktuella perioden, tillsammans med fakturor eller en lista som visar motsvarande vikt, volym och/eller monetärt värde för de livsmedel som är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade.</p> <p>Ekologiska, miljömärkta eller rättvisemärkta livsmedel måste vara godkända av nationella eller internationella myndigheter. Livsmedlerna tillverkas i möjligaste mån lokalt för att minska miljöpåverkan genom kortare transporter och samtidigt stimulera den lokala ekonomin. Lokalt producerade livsmedel definieras som livsmedel som produceras inom 100 km från anläggningen. Detta inkluderar livsmedel som odlas på platsen samt livsmedel som fångats eller skördats i naturen inom samma radie. Dessutom måste lokala producenter uppfylla kraven för små och medelstora företag enligt den nationella standarddefinitionen. Om det på grund av anläggningens läge inte går att hitta några producenter inom en radie av 100 km används den närmaste producenten. I sådana fall ska anläggningen lämna en skriftlig och undertecknad motivering till varför just denna producent har använts (det kan till exempel bero på producentens särskilda hållbarhetsmål). För anläggningar som ligger i länder med en landarea på över 1 miljon km² är det allmänna maximala acceptabla avståndet 500 km.</p> <p>Lokala producenter som kan uppvisa hållbara metoder, djurskyddsstandarder eller certifieringar bör prioriteras. Det räcker dock inte att enbart fokusera på hållbara metoder eller djurskydd för att uppfylla detta kriterium. I tillämpliga fall bör valet av certifierade livsmedel ta hänsyn till djurens behandling, uppfödning, levnadsförhållanden och slaktmetoder. Anläggningar uppmuntras dessutom att planera produkturvalet utifrån säsongens tillgänglighet och lokala skördecykler.</p> <p>Det rekommenderas starkt att anläggningen successivt utökar antalet och omfattningen av sådana livsmedel över tid, med målet att täcka en större del av det totala utbudet av livsmedel. Även om detta kriterium främst avser livsmedel som erbjuds gästerna, rekommenderas det också att detta kriterium tillämpas i personalmatsalen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation (förteckning eller fakturor) som visar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den totala vikten, volymen och/eller det monetära värdet av livsmedel som köpts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller under de senaste sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången); och • livsmedel som är ekologiska, miljömärkta, rättvisemärkta och/eller lokalt producerade, för att visa att gränsvärdet på 25% uppfylls. <p>Under särskilda omständigheter, där så är tillämpligt, ska anläggningen motivera varför man köper in från specifika lokala producenter som ligger längre bort än 100 km.</p> <p>Under den visuella inspektionen genomför revisorn stickprovskontroller¹³⁷ i minst ett förvaringsutrymme eller en restaurang för att säkerställa att de listade livsmedel uppfyller kraven, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
-------------------------------------	--

¹³⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>6.19</p>	<p>Minst 30% av alla förrätter och huvudrätter som erbjuds på restaurangen är vegetariska, eller så erbjuds både gäster och personal vegetariska eller veganska måltider minst en dag i veckan. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Att minska frekvensen av köttkonsumtion och öka alternativen av växtbaserade livsmedel är en viktig strategi för att minska utsläppen av växthusgaser, minska trycket på mark- och vattenresurser och främja en hälsosammare kost.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen ska säkerställa att:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) 30% av alla förrätter och huvudrätter som erbjuds är vegetariska.¹³⁸ Detta gäller alla internt drivna restauranger i en anläggning, bufféer (30% av utbudet på bufféer måste vara vegetariskt) och personalmatsalar. b) alternativt ska endast vegetariska och/eller veganska¹³⁹ matalternativ serveras vid alla måltider (dvs. frukost, lunch och middag) och i alla internt drivna restauranger och personalmatsalar minst en dag per vecka. Om livsmedel ingår i det grundläggande boenderbudandet (t.ex. frukost, halvpension, konferenscatering) är det dessutom obligatoriskt att uppfylla kriteriet för vegetarisk/vegansk dag, även om dessa tjänster sköts externt. <p>För alla externt förvaldade restauranger på anläggningen informerar och uppmuntrar anläggningen dem formellt skriftligen att anpassa sig till initiativet.</p> <p>Det vegetariska utbudet eller den vegetariska dagen ska tydligt framgå av alla menyer och kommuniceras på ett positivt, informativt och engagerande sätt till både gäster och personal (t.ex. genom skyltar, menytaflor eller digitala menyer). Anläggningen måste lämna in ett foto av menyn eller kampanjen för vegetarisk dag för att bevisa att detta kriterium uppfylls.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen accepteras en av följande typer av bevis:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) en visuell inspektion bekräftar att minst 30% av förrätterna och huvudrätterna i alla internt drivna restauranger, på bufféer och i personalmatsalen är vegetariska, eller b) anläggningen presenterar veckomenyn och visar att endast vegetariska/veganska rätter serveras under frukost, lunch och middag minst en dag per vecka. <p>Anläggningen ska också visa att personalens mat uppfyller kraven (t.ex. genom menyplan eller intyg från ledningen). För alla externt förvaldade restauranger presenteras ett skriftligt uttalande (t.ex. via mejl) som informerar dem om initiativet och uppmuntrar dem att delta.</p> <p>Revisorn kan dessutom begära foton eller skärmdumpar av fysiska eller digitala menydisplayer och gästinformation eller skyltar som marknadsför vegetariska dagar eller 30% vegetariska rätter (dessa måste tydligt anges på menyerna/bufféerna i alla internt drivna restauranger).</p>
-------------	--	---

¹³⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹³⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

6.20	<p>Anläggningen erbjuder minst en vegansk förrätt, en vegansk huvudrätt och en vegansk dessert. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans Anläggningen erbjuder veganska¹⁴⁰ alternativ eftersom de har ett lägre miljöavtryck än animaliska- och mejeriprodukter. Detta kriterium tar också hänsyn till gästernas ökande efterfrågan på menyer med alternativ till animaliska- och mejeriprodukter.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen erbjuder minst en vegansk förrätt, en vegansk huvudrätt och en vegansk dessert. Detta gäller alla internt drivna restauranger och bufféer (minst en vegansk förrätt, en vegansk huvudrätt och en vegansk dessert), och det rekommenderas att tillämpa detta även i personalmatsalar.</p> <p>De veganska alternativen är tydligt angivna på menyn eller med skyltar vid buffén, och anläggningen måste skicka in ett foto av menyn för att visa att detta kriterium uppfylls. Indikeringen görs med hjälp av ikoner eller andra lättförståeliga kommunikationsmedel.</p> <p>Det uppmuntras att införa eller erbjuda ytterligare veganska rätter på frukostbuffén.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att anläggningen erbjuder minst en vegansk förrätt, en vegansk huvudrätt och en vegansk dessert. Dessutom kontrolleras att veganska rätter tydligt anges på menyerna/bufféerna i restaurangerna.</p>
Tvätt och Rengöring		
6.21	<p>Sängkläder och handdukar byts inte dagligen som standard, och information om rutiner för byte finns tydligt angivet i gästrummen. (O)</p>	<p>Relevans Frekvent byte av sängkläder och handdukar samt städning leder till stor förbrukning av vatten, energi och rengöringsmedel, vilket bidrar till negativ miljöpåverkan. Genom att informera gästerna kan anläggningen minska onödig tvätt samtidigt som gästernas önskemål tillgodoses.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Det finns en skylt i badrummet om byte av handdukar på begäran och i sovrummet om byte av sängkläder på begäran. Skyltarna informerar gästerna om att sängkläder och handdukar inte byts dagligen som standard, utan att de följer en reducerad bytesrutin (t.ex. var tredje natt) eller byts endast på gästens begäran. Gäster informeras om att de kan begära ett mer eller mindre frekvent byte av sängkläder och handdukar än vad rutinen säger genom att kontakta receptionen. Informationen kan alternativt presenteras på andra sätt i gästrummen, t.ex. på TV-skärmen, i gästpärmen eller via QR-kod</p>

¹⁴⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	HV, CS, SB	<p>etc. Anläggningar som ansöker för första gången ombeds dessutom att presentera ett utkast till denna text under ansökningsprocessen.</p> <p>För att säkerställa att gästerna får tydlig och aktuell information uppmanas anläggningen att även tillhandahålla denna information vid bokningstillfället, vid incheckningen och/eller via kommunikation före ankomsten. Anläggningen kan också aktivt fråga gästerna vid incheckningen om deras önskemål angående byte av sängkläder och handdukar.</p> <p>Dessutom rekommenderas starkt att sängarna bäddas och att handdukar tillhandahålls endast för det antal gäster som bokats (t.ex. ska ett enkelrum förberedas för en person).</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen kontrollerar revisorn skyltar/information om byte av sängkläder och handdukar i gästrummen.</p>
6.22	<p>Anläggningen erbjuder sina gäster möjligheten att avstå från städning av rummen eller välja delvis städning. (O)</p> <p>HH, SB</p>	<p>Relevans Daglig fullstädning rumstädning medför stor förbrukning av vatten, energi och städprodukter. Genom att erbjuda gästerna möjligheten att avstå från städning eller välja delvis städning kan anläggningen avsevärt minska sin miljöpåverkan.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen erbjuder sina gäster möjligheten att avstå från städning (rumsstädning, bäddning, byte av handdukar etc.) eller erbjuder delvis städning, vilket kan innefatta åtgärder som endast bäddning utan byte av sängkläder. Alternativet kan erbjudas vid olika kontaktpunkter med gästerna, till exempel under boknings- eller incheckningsprocessen (personligen eller via bekräftelsemejl), genom visuellt tilltalande dörrskyltar, QR-koder, skyltar på rummet eller annat tydligt synligt och informativt material.</p> <p>Allt gästinformation¹⁴¹ är tydlig, aktuell, visuellt tilltalande och lättförståelig. Anläggningar som ansöker för första gången ombeds dessutom att presentera ett utkast till texten under ansökningsprocessen.</p> <p>För att motivera deltagande uppmuntras anläggningen starkt att erbjuda incitament, t.ex. i form av en kupong eller bidrag till hållbarhetsinitiativ.</p> <p>Om de nationella myndigheterna fastställer hygienbestämmelser som är strängare eller står i strid med detta kriterium, följer anläggningen de officiella nationella bestämmelserna.</p>

¹⁴¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas bevis på att gästerna informerats om möjligheten att avstå från städning/delvis städning (t.ex. dörrskyltar, QR-koder, skyltar, meddelanden och incitament vid bokning eller incheckning etc.).</p> <p>Under särskilda omständigheter, för anläggningar som ansöker för första gången, lägger anläggningen fram utkastet till texten redan under sin ansökan.</p>
6.23	<p>Minst 90% av de kemiska rengöringsprodukter som används för rutinmässig rengöring är miljömärkt. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>	<p>Relevans För att minska miljöpåverkan och minimera användningen av skadliga ämnen prioriterar anläggningen rengöringsprodukter som är både effektiva och miljövänliga. Detta innefattar att minska det totala beroendet av kemikalier och säkerställa att alla produkter som används är så säkra som möjligt för människor och miljö.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Minst 90% av de kemiska rengöringsprodukter som används för rutinmässig rengöring (t.ex. dagligen, varannan dag, efter gästernas avresa etc.) i alla delar av anläggningen har en internationell eller nationell erkänd miljömärkning. Detta inkluderar produkter som används för rutinmässig rengöring av gästrum, konferenslokaler, restauranger, allmänna utrymmen (exklusive simbassänger) och personalutrymmen (exklusive kök och tvättstugor).</p> <p>Det rekommenderas vidare att man, där det är möjligt, även köper miljömärkta produkter som används mindre ofta (t.ex. en gång i veckan eller en gång i månaden) för att säkerställa enhetlighet med hållbara inköpsrutiner.</p> <p>Efterlevnad av kriteriet visas utifrån mängden (i volym eller vikt) av rengöringsprodukter som köpts in under rapporteringsperioden, med inköpsregister som beräkningsgrund. Rapporteringsperioden motsvarar de senaste 24 månaderna före revisionen (eller de senaste sex månaderna för anläggningar som ansöker för första gången).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation (lista eller fakturor) som visar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den totala mängden (i volym eller vikt) kemiska rengöringsprodukter som använts för rutinmässig rengöring under de senaste 24 eller sex månaderna (beroende på certifieringsår); och • produkter med ett internationellt eller nationellt erkänt miljömärke (och vilket), för att visa att gränsvärdet på 90 % uppfylls.

		Under den visuella inspektionen väljer revisorn ut ett slumpmässigt urval ¹⁴² av tre rengöringsprodukter och kontrollerar på plats att motsvarande miljömärkning finns på de utvalda produkterna (metod C) ¹⁴³ .
6.24	Användning av desinfektionsmedel begränsas till situationer med betydande hygien- eller hälsorisk. (O) HV, CS, SB, K, R, T ①	<p>Relevans Desinfektionsmedel¹⁴⁴ kan ha allvarliga miljö- och hälsoeffekter om de används i för stora mängder eller på fel sätt. Användningen måste begränsas till situationer där det är tydligt motiverat för att undvika att bidra till kemisk förorening, antimikrobiell resistens och onödig exponering i arbetet. Att prioritera säkrare alternativ och endast använda desinfektion när det är motiverat stödjer både miljöansvar och människors hälsa.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Rutinmässig rengöring av gästrum, allmänna utrymmen eller ytor som inte utgör någon hygienrisk kräver inga desinfektionsmedel. Användningen av desinfektionsmedel är begränsad till dokumenterade situationer av betydande hygien- eller hälsorisker, till exempel när insekter, svampar, bakterier eller virus utgör en säkerhetsrisk och när desinfektion inte kan ersättas med andra metoder.</p> <p>Desinfektionsmedel överensstämmer med nationella lagar och föreskrifter och används endast i den föreskrivna koncentrationen och kontakttiden som beskrivs i deras säkerhetsdatablad och/eller andra tekniska datablad. Desinfektion får endast utföras av utbildad personal eller externa entreprenörer som har tillstånd för detta ändamål. Korrekt lagring, hantering och bortskaffande av dessa ämnen säkerställs av anläggningen (se kriterium 5.4).</p> <p>Handdesinfektion ingår inte i detta kriterium.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen sina skriftliga standardrutiner (SOP)¹⁴⁵ eller integrerade rengörings-/hygienrutiner, där det anges vilka desinfektionsmedel som används, var och för vilket ändamål.</p>
6.25	Samtliga mjukpappersprodukter har en	<p>Relevans Mjukpappersprodukter används i stor utsträckning på anläggningar inom besöksnäringen och har en miljöpåverkan genom råvaruförbrukning, vattenanvändning och kemisk bearbetning. Miljömärkta mjukpappersprodukter säkerställer att råvaror</p>

¹⁴² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁴³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁴⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁴⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>erkänd miljömärkning. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>anskaffas och produktionen görs på ett mer hållbart sätt, vilket stödjer ansvarsfulla inköp och minskar anläggningens totala ekologiska fotavtryck.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Samtliga mjukpappersprodukter (t.ex. pappershanddukar, ansiktsservetter, toalettpapper, bastupapper, servetter, kökspapper etc.) som används är certifierade med en internationell eller nationell erkänt miljömärkning.</p> <p>Om miljömärkta pappersprodukter inte finns tillgängliga på marknaden accepteras icke-klorblekt papper som alternativ, förutsatt att anläggningen kan dokumentera bristen på tillgänglighet.</p> <p>Efterlevnad av kriteriet visas utifrån de mjukpappersprodukter som köpts under rapporteringsperioden, med inköpsregister som beräkningsgrund. Rapporteringsperioden motsvarar de senaste 24 månaderna före revisionen (eller de senaste sex månaderna för anläggningar som ansöker för första gången).</p> <p>Revisionsbevis</p> <p>Under den visuella inspektionen väljer revisorn ut ett slumpmässigt urval¹⁴⁶ av tre mjukpappersprodukter och kontrollerar på plats att motsvarande miljömärkning finns på de utvalda produkterna, där så är tillämpligt (metod C)¹⁴⁷.</p> <p>Under särskilda omständigheter, där anläggningen använder papper som inte är klorblekt på grund av brist på miljömärkta produkter, ska den också presentera dokumenterade bevis på att produkten inte finns tillgänglig på marknaden (t.ex. leverantörsintyg, skärmdumpar/kataloger från lokala distributörer, inköpsdokument som visar att det inte finns några miljömärkta alternativ etc.).</p>
6.26	<p>90% av diskmedel och sköljmedel har en erkänd miljömärkning. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p><i>i</i></p>	<p>Relevans</p> <p><i>Diskmedel och sköljmedel kan bidra till vattenföroreningar och resursförbrukning om de används i överdrivna mängder eller väljs utan hänsyn till miljön. Genom korrekt dosering och användning av miljömärkta produkter minskar kemikalieutsläppen, främjar säkrare rengöringsarbete och rengöringsarbetets totala miljöpåverkan reduceras.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p><i>Användningen av diskmedel och sköljmedel doseras korrekt och samtliga produkter har en internationell eller nationell miljömärkning. Detta gäller både handtvätt- och maskintvättmedel och exkluderar blötläggingsmedel, torkmedel och avkalkningsmedel.</i></p>

¹⁴⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁴⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Efterlevnad av kriteriet visas utifrån mängden (i volym eller vikt) av rengöringsprodukter som köpts in under rapporteringsperioden, med inköpsregister som beräkningsgrund. Rapporteringsperioden motsvarar de senaste 24 månaderna före revisionen (eller de senaste sex månaderna för anläggningar som ansöker för första gången).</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen väljer revisorn ett slumpmässigt urval¹⁴⁸ av 3 diskmedel och/eller sköljmedel och bekräftar på plats att motsvarande miljömärkning finns på de utvalda produkterna (metod C).</p>
6.27	<p>Samtliga tvättmedel har en erkänd miljömärkning. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p><i>i</i></p>	<p>Relevans Tvättmedel kan, vid oansvarig användning, bidra till vattenföroreningar och kemiska utsläpp. Genom korrekt dosering och genom att välja miljömärkta produkter kan man bidra till säkrare och mer hållbara tvätteriprocesser, minska miljöpåverkan och samtidigt bibehålla rengöringsprestandan.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Användningen av tvättmedel hålls på ett minimum (med rätt dosering) och alla dessa produkter har ett internationellt eller nationellt erkänt miljömärke. Detta exkluderar special- eller tillbehörsprodukter som tvättmedelsförstärkare, moppmedel, matttvättmedel, sköljmedel och fläckborttagningsmedel.</p> <p>Detta kriterium gäller endast intern tvätt. Om tvätten läggs ut på entreprenad bör anläggningen uppmuntra tvätteriföretaget att använda tvättmedel som har ett erkänt miljömärke.</p> <p>Efterlevnad av kriteriet visas utifrån mängden (i volym eller vikt) av rengöringsprodukter som köpts in under rapporteringsperioden, med inköpsregister som beräkningsgrund. Rapporteringsperioden motsvarar de senaste 24 månaderna före revisionen (eller de senaste sex månaderna för anläggningar som ansöker för första gången).</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen väljer revisorn ett slumpmässigt urval¹⁴⁹ av 3 tvättmedel och bekräftar på plats att motsvarande miljömärken finns på de utvalda produkterna (metod C).</p>
6.28	<p>Koncentrerade kemiska rengöringsprodu</p>	<p>Relevans Användning av koncentrerade kemiska rengöringsprodukter bidrar till att minska plastförpackningsavfall, sänker transportutsläppen och ökar doseringsprecisionen. Spädning på plats säkerställer att endast nödvändig mängd produkt används, minskar</p>

¹⁴⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁴⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>ter och säkra doseringssystem används för rutinmässig rengöring. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T (P)</p>	<p>överanvändning av kemikalier och dess miljöpåverkan samtidigt som personalens säkerhet mot exponering och driftseffektiviteten främjas.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Kemiska rengöringsmedel som används för rutinmässig rengöring (t.ex. dagligen, varannan dag, efter gästernas avresa etc.) levereras i koncentrerad form och späds ut på plats. Rengöringsprodukterna bör helst levereras i slutna system som förhindrar direktkontakt med kemikalierna och spill.</p> <p>Anläggningen har en effektiv och säker metod för utspädning¹⁵⁰ för att förhindra överanvändning av kemikalier och säkerställa korrekt kalibrering för effektiv och ändamålsenlig rengöring. Automatiska doseringssystem (utspädningssystem) är att föredra. Kontrollerade manuella system är acceptabla om de säkerställer korrekt utspädning och minimerar exponeringen (t.ex. slutna/doserade pumpsystem utan kontakt).</p> <p>Tabletter (fasta) godkänns också för rutinmässig rengöring, särskilt i mindre anläggningar utan doseringssystem, förutsatt att de används enligt tillverkarens utspädningsanvisningar och löses upp i påfyllningsbara behållare där så är möjligt.</p> <p>Städ- och tvättpersonal informeras om korrekt produktanvändning och dosering. I specifika fall där manuell tillsats är nödvändig får personal som hanterar kemikalier manuell utbildning¹⁵¹ om korrekt användning och säkerhet.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas leverantörs- eller produktokumentation (t.ex. produktinformationsblad, tekniska datablad eller inköpsregister) som bekräftar att rutinmässiga rengöringsprodukter köps in i koncentrerad form eller i tablett-/fast koncentrerad form.</p> <p>Under särskilda omständigheter, när manuell dosering används, ska anläggningen också uppvisa utbildningsdokumentation om kemikaliesäkerhet och hantering för berörd personal.</p> <p>En visuell inspektion bekräftar förekomsten av en effektiv metod för utspädning som är funktionsdugligt och kalibrerat enligt tillverkarens anvisningar.</p>
6.29	<p>Samtliga kosmetiska produkter har en nationell eller</p>	<p>Relevans Kosmetiska produkter kan bidra till kemisk förorening och öka anläggningens miljöpåverkan. Genom att välja miljömärkta produkter minskar anläggningarna användningen av skadliga ingredienser, stödjer säkrare sammansättningar och främjar hållbara produktionsmetoder.</p>

¹⁵⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁵¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

	<p>internationell erkänd miljömärkning. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Förväntningar på genomförandet Samtliga kosmetiska produkter (tvål, duschgel, schampo, lotion och balsam) som används av anläggningen har en nationell eller internationell erkänd miljömärkning. Detta gäller produkter i badrum i gästrum, personalutrymmen och allmänna utrymmen.</p> <p>Förutom att ha en miljömärkning rekommenderas det starkt att kosmetiska produkter är fria från parabener, inte innehåller natriumlaurylsulfat (SLS) och ohållbar palmolja.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen väljer revisorn ett slumpmässigt urval¹⁵² av 3 kosmetiska produkter och bekräftar på plats att en miljömärkning finns på de utvalda produkterna (metod C).</p>
6.30	<p>Kemikaliefria eller kemikaliesnåla rengöringsmetoder används. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Traditionella kemiska rengöringsmedel kan skada ekosystem, försämra luftkvaliteten inomhus och utgöra en risk för personalens och gästernas hälsa om de används i överdrivna mängder eller på fel sätt. Genom att använda kemikaliefria eller kemikaliesnåla rengöringsmetoder minskar anläggningen avsevärt sin miljöpåverkan och förbättrar säkerheten på arbetsplatsen, samtidigt som de upprätthåller höga hygienstandarder.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen använder kemikaliefria eller kemikaliesnåla rengöringsmetoder som minimerar eller eliminerar behovet av kemiska medel för minst ett definierat område, en aktivitet eller en tjänst, på regelbunden basis (t.ex. dagligen eller veckovis). Dessa metoder kan innefatta användning av avjoniserat vatten, högtrycksvattenrengöring, ångrengöring eller andra effektiva alternativ som minskar beroendet av traditionella kemikaliebaserade produkter.</p> <p>Detta kriterium gäller specifikt allmän ytrensning i områden som offentliga utrymmen, gästrum eller konferenslokaler. Kök, toaletter, pooler och spa-områden undantas från detta kriterium på grund av särskilda hygienbestämmelser.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen sin skriftliga standardrutin (SOP)¹⁵³ för regelbunden rengöring inom det relevanta området, den relevanta verksamheten eller tjänsten, och visar att man använder metoder med minskad kemikalieanvändning eller helt kemikaliefria metoder.</p> <p>Alternativt kan en visuell inspektion bekräfta förekomsten av kemikaliefri eller kemikaliesnål rengöringsutrustning.</p>

¹⁵² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁵³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

6.31	<p>Endast doft- och parfymfria produkter används vid tvätt, städning eller rumsskötsel. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans <i>Produkter som innehåller doftämnen bidrar till föroreningar i inomhusluften, ökar risken för allergiska reaktioner och tillför onödiga kemiska föreningar till miljön. Genom att använda produkter utan doft- och parfymämnen i den dagliga städningen och tvätten skyddar anläggningen gästens och personalens hälsa, minskar sitt kemiska fotavtryck och bidrar till en säkrare inomhusmiljö.</i></p> <p>Förväntningar på genomförandet <i>Anläggningen använder inga tvätt-, städ- eller rumsskötselprodukter som innehåller doftämnen eller parfym, inklusive sprayer, rengöringsmedel och ytrengöringsmedel.</i></p> <p><i>Detta kriterium gäller alla delar av anläggningen (inklusive gästrum, tvättstugor, allmänna utrymmen och konferensrum), både om anläggningens personal sköter tvätt och städning och om arbetet läggs ut på en extern entreprenör.</i></p> <p>Revisionsbevis <i>Under den visuella inspektionen väljer revisorn ett slumpmässigt urval¹⁵⁴ av tre produkter som används för tvätt, städning och rumsvård och bekräftar på plats att ingen doft eller parfym anges på de utvalda produkterna (metod C).</i></p> <p><i>Under särskilda omständigheter, när tvätt och städning läggs ut på entreprenad, ska anläggningen uppvisa ett intyg från den tredje parten som bekräftar att de tvätt- och städprodukter som används inte innehåller doftämnen eller parfym.</i></p>
------	--	---

<h2>7. BOENDEMILJÖ</h2> <h3>Inomhusmiljö, Skydd av Biologisk Mångfald</h3>		
<h4>Inomhusmiljö</h4>		
Nr	Kriterium	Förklarande anmärkningar

¹⁵⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

<p>7.1</p>	<p>Restaurangens inomhusområde n är rökfria, och alla andra allmänna utrymmen är antingen rökfria eller har tydligt avskilda rökrområden.</p> <p>(O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att skydda gästernas och personalens hälsa och komfort, samt för att minska föroreningar i inomhusluften och miljöpåverkan från rökning eller e-cigaretter, är alla restauranger inomhus rökfria och allmänna utrymmen i anläggningen hålls rökfria eller har tydligt avskilda rökfria zoner. Att införa tydliga rökförbud förbättrar luftkvaliteten inomhus, förhindrar exponering för passiv rökning och bidrar till en hälsosammare miljö för alla.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Restaurangens inomhusdel är rökfri. Samtliga allmänna utrymmen är antingen rökfria eller har tydligt fysiska avgränsade rökrområden, så att rökfria områden inte påverkas av rökning.</p> <p>Fysisk avgränsning kan innefatta strukturella barriärer (t.ex. väggar, skärmar, staket), ett tydligt avgränsad rökrområde på lämpligt avstånd eller andra åtgärder som förhindrar rökare från att sitta eller stå i direkt anslutning till icke-rökande gäster. De områden där det är tillåtet respektive inte tillåtet att röka är tydligt markerade med lättförståeliga skyltar. Anläggningen tillhandahåller dessutom askkoppar eller tydligt markerade, brandsäkra kärl för cigarettavfall i avsedda rökrområden. Det rekommenderas att rökfria områden är större än rökrområdena.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rökning inte är tillåtet i inomhusrestaurangerna; • alla övriga allmänna utrymmen är antingen rökfria eller, om både rökrområden och rökfria utrymmen finns, fysiskt avskilda och tydligt skyltade så att det framgår vilka delar som är rökfria och vilka som tillåter rökning. • alla avsedda rökrområden är utrustade med askkoppar eller behållare av cigarettavfall, och dessa används på rätt sätt, vilket innebär att området omkring dem är fritt från cigarettavfall. Om det finns cigarettfimpar på platsen måste anläggningen genomföra utbildning¹⁵⁵ eller andra åtgärder för att säkerställa korrekt användning och underhåll av rökrområdet.
<p>7.2</p>	<p>Samtliga mötesrum och gästrum är rökfria. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, T</p> <p>ⓘ</p>	<p>Relevans Rökfria inomhusmiljöer minskar hälsoriskerna, förhindrar exponering för passiv rökning och bidrar till att hålla gästutrymmena rena och bekväma. Att säkerställa rökfria gäst- och mötesrum stödjer gästernas tillfredsställelse och minskar lukt och rester som kan ansamlas från rökning inomhus.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Samtliga gästrum och mötesrum är rökfria.</p>

¹⁵⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Rökfria områden och rökfria rum är tydligt markerade med skyltar på ett lättförståeligt sätt.</p> <p>Anläggningen tillhandahåller dessutom askkoppar eller tydligt markerade, brandsäkra behållare för cigarettavfall i avsedda rökrområden.</p> <p>Revisionsbevis Under den visuella inspektionen bekräftar revisorn att alla gästrum och mötesrum är rökfria.</p> <p>Avsedda rökrområden är utrustade med askkoppar eller brandsäkra behållare för cigarettfimpar, och att omgivningen är fri från cigarettfimpar.</p>
7.3	<p>Anläggningen har en personalpolicy som reglerar rökning under arbetstid. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att skydda personalens och gästernas hälsa och välbefinnande är det viktigt att rökning under arbetstid regleras genom en tydlig intern policy. Tydliga policyer och särskilda rökrområden bidrar till att icke-rökare inte utsätts för passiv rökning och att en säker och hälsosam arbetsmiljö främjas.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Områdena för allmänheten och personalen är rökfria. Om personalen får röka har arbetsplatsen en policy för personalen angående rökning under arbetstid. Policyn innehåller regler om när och var personalen får röka och gäller alla typer av cigaretter och pipor. Personalen får endast röka i tydligt fysiskt avskilda områden, så att röken inte påverkar gäster eller personal i rökfria områden/rum negativt. Anläggningen tillhandahåller dessutom askkoppar eller tydligt markerade, brandsäkra behållare för cigarettavfall i avsedda rökrområden.</p> <p>Det rekommenderas starkt att rökpolicyen gradvis skärps, till exempel genom att successivt begränsa rökningen under arbetstid. Det rekommenderas också att arbetsplatsen organiserar årliga utbildningar¹⁵⁶ för personalen om rökningens skadliga effekter på hälsa och miljö.</p> <p>I länder där det finns lagstiftning som reglerar rökning i offentliga utrymmen och personalutrymmen följer anläggningen dessa krav under alla omständigheter.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen sin skriftliga rökpolicy för personalen, inklusive information om när och var rökning är tillåten under arbetstid och hur anläggningen säkerställer att det inte utgör en hälsorisk och olägenhet för icke-rökande personal och gäster.</p>

¹⁵⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		En visuell inspektion bekräftar att det finns särskilda rökombådar för personalen, att dessa är fysiskt avskilda och att de inte påverkar icke-rökande gäster och personal.
7.4	<p>Inomhusluftkvaliteten i minst två delar av anläggningen kontrolleras minst en gång om året. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Luftkvaliteten inomhus påverkar direkt personalens och gästernas hälsa, komfort och välbefinnande. Regelbunden kontroll hjälper till att identifiera föroreningar och ventilationsproblem i ett tidigt skede, vilket säkerställer en säker och hälsosam inomhusmiljö samtidigt som långsiktiga risker som andningssvårigheter, mögelbildning eller kemisk exponering förebyggs.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Luftkvaliteten inomhus i anläggningen övervakas regelbundet (inklusive i spa-områden, simbassänger och tekniska utrymmen i källarlokalerna). Ett regelbundet kontrollsystem (minst en gång om året) är installerat i minst två delar av anläggningen. Valet av områden som ska övervakas baseras på vilka som löper störst risk att utsättas för dålig luftkvalitet.</p> <p>De övervakade parametrarna omfattar minst tre av följande, beroende på lokala förhållanden och identifierade risker:</p> <ol style="list-style-type: none"> antalet luftväxlingar per timme; temperatur och relativ luftfuktighet, för att förhindra mögelbildning; koldioxid (CO₂); flyktiga organiska föreningar (VOC), som är vanliga utsläpp från möbler¹⁵⁷ inventarier¹⁵⁸ och utrustning (FF&E), rengöringsmedel, luftfräschare och syntetiska dofter; partiklar (PM_{2.5} eller PM₁₀) från luftburet damm, rök, yttre föroreningar; radon, särskilt i underjordiska utrymmen (beroende på lokal geologi och lokala bestämmelser); och/eller kväveoxider (NOx), främst i kök, parkeringsgarage eller områden nära trafik. <p>Lokala och nationella lagar/föreskrifter följs, och de övervakade värdena överskrider inte de gränsvärden som anges i relevanta nationella eller internationella standarder (t.ex. WHO:s riktlinjer för luftkvalitet, nationella gränsvärden för arbetsmiljö).</p> <p>Om gränsvärdena överskrider vidtas åtgärder, där energieffektiva och miljövänliga lösningar prioriteras (t.ex. ventilation av rummen genom att regelbundet öppna fönster, ändra ventilationsinställningarna, installera luftrenare eller saneringsanordningar och använda luftrenande växter där det är lämpligt etc.).</p>

¹⁵⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁵⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Vid utbyte av möbler, inventarier och utrustning prioriteras alternativ med låga utsläpp, men tidigt utbyte före livslängdens slut bör undvikas. För förbrukningsvaror som rengöringsmedel och luftfräschare rekommenderas att man vid påfyllning väljer produkter med låg VOC-halt eller utan doftämnen.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen visar anläggningen upp dokumentation som visar resultaten av inomhusluftens kvalitet.</p> <p>Under särskilda omständigheter, där gränsvärdena överskrids, redovisas de åtgärder som vidtagits.</p>
7.5	<p>Autentiska inslag från den lokala kulturen införlivas i anläggningen eller i samband med renoveringar eller byggnadsarbeten. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att skydda kulturarvet och stödja social hållbarhet integrerar anläggningen autentiska lokala material, traditioner och kunskaper i sin verksamhet eller sina fysiska strukturer. Detta stärker gemenskapens identitet, respekterar det lokala arvet och säkerställer att utvecklingen förstärker snarare än urholkar destinationens kulturella struktur.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen använder lokalt anpassade och hållbara metoder och material i sin verksamhet eller i samband med renoveringar eller byggnadsarbeten. Fokus ligger på att respektera och integrera autentiska aspekter av traditionell eller samtida lokal kultur, socialt eller kulturellt arv, lokalt hantverk, konstnärligt uttryck eller regionalt relevanta designtraditioner.</p> <p>Både materiellt (t.ex. material, byggnadsmetoder) och immateriellt (t.ex. traditionell kunskap, kulturella uttryck) kulturarv värdesätts, med särskild uppmärksamhet på att balansera miljömässig hållbarhet vid renoverings- eller byggnadsarbeten med fördelarna för det kulturella och sociala kulturarvet.</p> <p>Anläggningen uppmuntras att involvera och nyttja lokal utbildning, kunskap och expertis när det gäller användning av material, teknik och verktyg för hållbar renovering eller byggnation. När kulturella uttryck används, begär anläggningen bekräftelse från lämpliga lokala organisationer eller experter om att användningen är lämplig och respektfull. Anläggningen följer alltid nationella och lokala lagar och föreskrifter i samband med renovering eller uppförande av nya byggnader.</p> <p>Materialens och byggnadskonstruktionernas hållbarhet beaktas också, så att metoderna inte bara respekterar kulturarvet utan också förbättrar hållbarheten och långsiktig hållbarhet. Detta kriterium fokuserar dock på de kulturella och sociala hållbarhetsaspekterna av anläggningens fysiska närvaro och operativa rutiner, medan miljömässig hållbarhet (t.ex. energieffektivitet, vattenbesparing) behandlas separat.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • bevis på att det använda materialet eller metoderna är relevanta för den lokala kulturen, det sociala eller kulturella arvet; • hänvisningar till samarbete eller samråd med lokala experter, hantverkare, kulturorganisationer eller samhällsgrupper, där så är tillämpligt; • foton, designplaner, leverantörsbeskrivningar eller skriftliga uttalanden som visar hur lokalt kulturarv eller kunskap har integreras i drift, renoveringar eller byggnadsarbeten; och • ett kort uttalande (t.ex. från anläggningen eller konsulterade experter) som bekräftar att kulturella element har använts på ett lämpligt och respektfullt sätt.
7.6	<p>Påverkan på miljö och biologisk mångfald utvärderas och hanteras innan nybyggnation, utbyggnad eller större bygg- och renoveringsprojekt påbörjas. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att minimera markanvändningens miljöpåverkan och stödja biologisk mångfald, friska jordar och naturliga vattencykler säkerställer anläggningen att både nybyggnation och renoveringsprojekt planeras och genomförs med hänsyn till lokala ekosystem, ekologisk kontinuitet (principerna för grön, blå och brun infrastruktur, där jordens kontinuitet erkänns för sin roll i att upprätthålla den biologiska mångfalden) och miljöhälsa.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Innan nybyggnation, utbyggnad eller större bygg- och renoveringsprojekt¹⁵⁹, ska anläggningen visa hur potentiella effekter på miljön och den biologiska mångfalden har bedömts och hanterats.</p> <p>Detta sker vanligtvis i form av en ekologisk bedömning (t.ex. miljökonsekvensbeskrivning, biologisk mångfaldsstudie eller motsvarande) som krävs av nationella eller regionala myndigheter. I så fall följer anläggningen den processen och sparar dokumentationen. Om sådana bedömningar inte krävs av myndigheterna eller inte uttryckligen avser biologisk mångfald, dokumenterar anläggningen hur biologisk mångfald (t.ex. bevarande av vegetationsområden, undvikande av skador på lokala arter och livsmiljöer samt upprätthållande av befintliga ekologiska korridorer på platsen etc.), mark och vattencykelpåverkan har beaktats. Detta kan innefatta samråd med relevanta experter (t.ex. förvaltare av skyddade områden, miljömyndigheter/icke-statliga organisationer eller certifierade konsulter) eller användning av allmänt tillgängliga kartor över biologisk mångfald, artregister eller planeringsverktyg.</p> <p>För alla projekt prioriterar anläggningen användningen av genomsläppliga eller oisolerade ytor (t.ex. grus, genomsläpplig beläggning, vegetationstäckt mark). Täta ytor (t.ex. asfalt, betong) undviks där det är möjligt. Om deras användning är motiverad av tekniska eller säkerhetsmässiga skäl, vidtas kompensationsåtgärder som regnbäddar, infiltrationszoner eller vegetationszoner.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa dokumentation av den ekologiska bedömning eller motsvarande process som anläggningen/externa experter har genomfört för nybyggnation, utbyggnad eller större byggnads-/renoveringsprojekt.</p>

		<p>Under särskilda omständigheter, där det finns tätade ytor, bekräftar en visuell inspektion att dessa är motiverade av tekniska eller säkerhetsmässiga skäl och att kompensationsåtgärder (t.ex. regnbäddar, infiltrationszoner, vegetationszoner) finns på plats.</p>
7.7	<p>Hållbara material används för renoveringar eller byggnationer som påbörjats och/eller slutförts under de senaste 24 månaderna. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Renoverings- och byggnationer på anläggningar kan ha stor inverkan på miljön genom valet av byggmaterial, som påverkar energianvändning, utsläpp, avfall och inomhusluftens kvalitet. Genom att prioritera hållbara, miljövänliga och slitstarka material minskar anläggningarna miljöpåverkan, skyddar människors hälsa och främjar en mer ansvarsfull resursanvändning.</p> <p>Förväntningar på genomförandet För renoveringar eller byggnationer som utförts under de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) ska anläggningen visa att hållbara bygg- och ytbehandlingsmaterial har använts. Anläggningen säkerställer att minst två typer av material som används i arbetet (t.ex. färger/beläggningar/lacker, trä- och växtbaserade material, golvbeläggningar, isolering, lim/tätningemedel, andra relevanta material) uppfyller nedanstående krav på hållbara produkter. Detta gäller färger, beläggningar, lacker, trä, golv, isolering, lim, tätningemedel och andra produkter som används i arbetet.</p> <p>Godkända hållbara produkter inkluderar:</p> <ol style="list-style-type: none"> färger och beläggningar som är märkta med nationellt eller internationellt erkända miljömärken och/eller har verifierat låga VOC-utsläpp och är fria från tungmetaller; trä och växtbaserade material med erkända certifieringar, som garanterar hållbara skördemetoder och, där så är möjligt, lokal anskaffning; och/eller golvbeläggning, isolering, lim, tätningemedel och andra bygg- och renoveringsprodukter med erkända miljömärkningar, låga kemiska utsläpp eller återvunnet innehåll. <p>De produkter som används ska uppfylla nationell lagstiftning, och valet ska baseras på att minimera hälsoriskerna för boende och arbetstagare samtidigt som miljöskadorna minskas.</p> <p>Det rekommenderas att, där det är säkert, ändamålsenligt och där långsiktiga effekter kan bedömas på ett rimligt sätt, prioritera begagnade eller återvunna material för att minska resursanvändningen och avfallet. Vissa material (t.ex. isolering, brandhämmande produkter) kan vara olämpliga för återanvändning eller återvinning på grund av säkerhets- eller prestandakrav.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> en förteckning över de hållbara material som köpts in/använts för de två utvalda materialtyperna under de senaste 24 eller sex månaderna (beroende på certifieringsår) och

		<ul style="list-style-type: none"> • dokumentation för dessa material (t.ex. fakturor, produktspecifikationer eller certifikat) som visar miljömärkningar, certifieringar eller andra verifierade egenskaper med låg miljöpåverkan enligt ovan. <p>I förekommande fall bekräftas miljömärkta eller certifierade hållbara produkter genom en visuell inspektion.</p>
Skydd av Biologisk Mångfald		
7.8	<p>Användningen av agrokemiska produkter minimeras och kontrolleras noggrant. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans För att minska risken att påverka ekosystem, biologisk mångfald och människors hälsa negativt, begränsas användningen av agrokemiska produkter. Genom att prioritera ekologiska eller naturliga alternativ stödjer anläggningen balansen i ekosystemet, hälsosammare grönområden och mer ansvarsfull markförvaltning.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Rutinmässig användning av agrokemiska produkter såsom bekämpningsmedel (inklusive herbicider, insekticider, fungicider, rodenticider, molluskicider, nematicider, växttillväxtregulatorer, defoliantia och torkmedel) samt gödningsmedel och växttillväxtregulatorer är inte tillåten.</p> <p>Anläggningen tillämpar en integrerad skadedjursbekämpning (IPM) eller motsvarande system, med följande hierarki:</p> <ul style="list-style-type: none"> • förebyggande och icke-kemiska metoder som mekanisk ogräsbekämpning, gasflammor, markhälsohantering genom kompostering etc. prioriteras; • om ingripande fortfarande krävs på grund av tydliga nödvändigheter (t.ex. hygien- eller säkerhetsrelaterade risker eller särskilda behov av markfertilitet), används ekologiska eller naturliga alternativ (t.ex. ekologiska gödningsmedel, naturliga jordförbättringsmedel eller skadedjursbekämpningsmedel som är godkända enligt ekologiska riktlinjer). • endast när inga organiska eller naturliga ersättningsprodukter finns tillgängliga får agrokemiska produkter användas. I sådana fall används endast "färdiga" produkter, helst med långsam frisättning, som appliceras en gång om året i minsta möjliga mängd. Användning av glyfosat och alla andra produkter som Forest Stewardship Council (FSC) listar som mycket farliga bekämpningsmedel är strikt förbjudet. <p>Hantering av agrokemiska produkter får endast utföras av personal eller externa entreprenörer som är utbildade/licensierade för detta ändamål (se kriterium 1.21). Alla relevanta säkerhetsåtgärder måste vidtas, som användning av personlig skyddsutrustning under appliceringen och användning av säkerhetsdatablad med rekommenderad dosering. En årlig användningsplan och skriftliga register över produktens användning (inklusive använda mängder) måste föras. Kemiska ämnen förvaras på ett korrekt sätt (se kriterium 5.4), och tomma behållare kasseras i enlighet med nationell/lokal lagstiftning.</p> <p>Det rekommenderas starkt att anlita en extern expert för att genomföra årliga jordtester för gödselhantering och för att övervaka jordens hälsa över tid.</p>

		<p>Detta kriterium gäller även när anläggningen anlitar ett externt företag för att sköta underhållet av sina grönområden¹⁶⁰.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen sin skriftliga rutin för integrerad skadedjursbekämpning (IPM) eller motsvarande system, som bekräftar att agrokemiska produkter endast används när det är absolut nödvändigt, som en sista utväg när det inte finns några ekologiska eller naturliga alternativ.</p> <p>Under särskilda omständigheter presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • uppgifter om användningen, inklusive produktnamn, syfte, dosering och frekvens, om bekämpningsmedel används, och/eller • entreprenörens skriftliga policy om användning av bekämpningsmedel på anläggningens mark, om ett externt företag utför underhåll. <p>Under den visuella inspektionen kontrollerar revisorn, i tillämpliga fall, ett urval¹⁶¹ av tre användningsregister mot observerade rutiner för att bekräfta att bekämpningsmedel endast används när det är nödvändigt och som en sista utväg i enlighet med anläggningens IPM-strategi (metod C).</p>
7.9	<p>Nyinköpt trädgårdsutrustning är eldriven eller manuell. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Konventionell bränsle driven trädgårdsutrustning bidrar till utsläpp av växthusgaser, buller och försämrade luftkvalitet, vilket har en negativ inverkan på miljön, gäster och personal samt det omgivande samhället. Genom att välja manuell eller elektrisk utrustning minskar anläggningarna sitt koldioxidavtryck, förbättrar arbetsförhållandena och främjar en mer hållbar skötsel av grönområden¹⁶².</p> <p>Förväntningar på genomförandet All trädgårdsutrustning (inklusive gräsklippare, trimmers, lövblåsare och liknande maskiner) som köpts inom de senaste 24 månaderna (för återansökande anläggningar) eller sex månaderna (för anläggningar som ansöker för första gången) är energieffektiv, har låg ljudnivå och låga koldioxidutsläpp. Utrustningen kan vara manuell eller elektrisk.</p> <p>För robotgräsklippare rekommenderas starkt att de inte används på natten utan endast under dagtid eller tidig kväll för att minimera störningar för djurlivet.</p>

¹⁶⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Detta kriterium är obligatoriskt (O) för anläggningar med upp till 4 000 m² gräsmatta/gräsyta; för större ytor är detta ett poängkriterium (P).</p> <p>Detta kriterium gäller även när anläggningen anlitar ett externt företag för att sköta underhållet av sina grönområden.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas dokumentation som visar att den trädgårdsutrustning som anläggningen eller tredje part har köpt in under de senaste 24 eller sex månaderna (beroende på certifieringsår) är elektrisk eller manuell.</p> <p>Under särskilda omständigheter, om ett externt företag utför underhåll, ska entreprenörens skriftliga policy för användning av utrustning/maskiner på anläggningens område i enlighet med ovanstående riktlinjer presenteras.</p>
7.10	<p>Anläggningen vidtar underhållsåtgärder i sina grönområden enligt principerna för ekologisk förvaltning. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Grönområden¹⁶³ förbättrar gästupplevelsen och den biologiska mångfalden, men kan orsaka onödig vattenförbrukning och miljöpåverkan om de sköts bristfälligt. Ansvarsfull skötsel säkerställer en sund vegetation samtidigt som resurser bevaras, den visuella kvaliteten och funktionen i utomhusmiljöer upprätthålls och lokala ekosystem stöds.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen säkerställer att grönområden och dekorativa landskap på området underhålls enligt principerna för ekologisk förvaltning. Underhållsmetoderna är anpassade till det lokala klimatet, miljöförhållandena och säsongsvariationerna, samtidigt som de främjar ekologisk mångfald och undviker störningar för det lokala djurlivet.</p> <p>Åtgärd (a) nedan är alltid obligatorisk, och anläggningen uppmanas att vidta minst ytterligare en åtgärd. Exempel på ytterligare åtgärder anges i punkterna (b)–(e):</p> <ol style="list-style-type: none"> effektiva och riktade bevattningsmetoder (t.ex. droppbevattning, fuktsensorer, bevattning tidigt på morgonen/kvällen/natten, särskilt i varma eller torra regioner). Bevattningsmetoderna är anpassade till det lokala klimatet, miljöförhållandena och säsongsvariationerna för att optimera effektiviteten och undvika onödiga vattenförluster. jordvård genom kompostering eller marktäckning; beskärning, gräsklippning och växtvård som är tidsanpassad för att optimera växternas motståndskraft och minska resursbehovet, t.ex. genom att bevara områden med högre, ostört gräs där det inte finns behov av tillträde, använda högre klipp höjd och anpassa klippfrekvensen efter vegetationens tillväxt och platsens användning. Schemat för sådana aktiviteter tar hänsyn till den lokala faunans livscyklar och undviker störningar under känsliga perioder som häcknings- eller reproduktionsperioder.

¹⁶³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>d) användning av lokalt anpassade och torktåliga växtarter. Valet av växtarter är flexibelt och anpassat till den specifika lokala kontexten, klimatet och miljöförhållandena. Det främjar också ekologisk mångfald genom att inkludera en rad inhemska arter, olika växthöjder och lager (vertikal stratifiering) och säkerställa att blomnings- och fruktperioderna är fördelade över året för att stödja pollinerare och vilda djur.</p> <p>e) hantering av fotgängar- och fordonsrörelser för att förhindra markkompaktering, förlust av vegetation och erosion i känsliga områden (t.ex. genom att använda anvisade gångvägar och tillfartsvägar, begränsa fordonstrafiken till markerade områden, avskräcka från rörelser utanför stigar med skyltar eller naturliga barriärer). Det rekommenderas att visa upp uppförandekoder för känsliga ekosystem (t.ex. sanddyner, mangroveträsk, skogar, sköldpaddors häckningsplatser) när sådana miljöer förekommer, helst med hänvisning till officiella källor som UNWTO Responsible Tourist; och/eller</p> <p>f) förebyggande och bekämpning av invasiva främmande arter genom korrekt identifiering, kontroll och proportionerliga åtgärder. Personal som ansvarar för underhållet av grönområden utbildas i att känna igen invasiva främmande arter, förstå deras ekologiska påverkan och vidta lämpliga bekämpningsåtgärder. Beroende på art kan åtgärderna omfatta förebyggande av spridning och begränsningsåtgärder, selektiv borttagning eller riktad övervakning. Regionala och nationella listor över invasiva arter, databaser eller officiella riktlinjer används för att bekräfta artidentifieringen, och lagstadgade rapporteringsskyldigheter följs där så är tillämpligt.</p> <p>Kriteriet gäller både direktanställda och inhyrd¹⁶⁴ personal/landskapsarkitekter som anlitas av anläggningen för att sköta underhållet av dess grönområden.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas foton eller visuella bevis på underhållet av¹⁶⁵ grönområden och/eller installationer (t.ex. bevattningssystem, marktäckning, rabatter med inhemska växter).</p> <p>Under särskilda omständigheter presenterar anläggningen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en kort beskrivning eller bekräftelse av hur rutinerna tillämpas (detta kan inkluderas i den befintliga skriftliga standardrutinen (SOP)¹⁶⁶), där så är lämpligt, och/eller • entreprenörens skriftliga policy för underhåll av grönområden på anläggningens mark, om ett externt företag utför underhållet. <p>Under den visuella inspektionen, och där så är lämpligt, genomför revisorn provtagningar¹⁶⁷ i minst ett område där effektiva och målinriktade bevattningsmetoder används, och i ett område där ytterligare åtgärder vidtas för att bekräfta underhållsrutiner och vegetationens hälsa.</p>
7.11	Anläggningen tar initiativ för att skydda och	<p>Relevans Biologisk mångfald är avgörande för ekosystemens resiliens, lokala livsmedelskedjor, klimatreglering och den allmänna miljöhälsan. Genom att ta initiativ för att aktivt stärka den biologiska mångfalden på, och i närheten av, dess lokaler går</p>

<p>stödja den lokala biologiska mångfalden på (eller i närheten av) sina lokaler. (O)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p> <p>①</p>		<p>anläggningen längre än att bara begränsa sin miljöpåverkan. Anläggningens initiativ för att stödja återhämtning, skydd av livsmiljöer och en ansvarsfull naturförvaltning bidrar till en nettoökning av naturvärden.</p> <p>Förväntningar på genomförandet</p> <p>Anläggningen tar betydande initiativ som gynnar den biologiska mångfalden på, eller i närheten av, anläggningens områden (se även kriterierna 1.2 och 1.3). Dessa åtgärder stödjer alltid lokala (inhemska/endemiska/sällsynta) arter av flora och fauna och är anpassade till platsens sammanhang och omfattning:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anläggningar med större grönområden¹⁶⁸ (> 1000 m²) ska genomföra minst tre initiativ för biologisk mångfald, varav minst två initiativ ska genomföras på anläggningens grönområden. • Anläggningar med mindre grönområden¹⁶⁹ (< 1000 m²) ska genomföra minst två initiativ för biologisk mångfald, varav minst ett initiativ ska genomföras på anläggningens grönområden. • Anläggningar som ligger i stadsområden och/eller saknar grönområden ska genomföra minst ett initiativ för biologisk mångfald. <p>Exempel på åtgärder är:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) återställande av minst 10% av utomhusområdet, anpassat till anläggningens sammanhang (t.ex. icke förvaltade naturområden, växande grönområden, buskmarker, skogsplanteringar) b) inrätta/upprätthålla pollinerarvänliga grönområden som täcker minst 10% av den totala utomhusytan; c) anlägga/underhålla ett grönt tak och/eller vertikala gröna väggar som täcker minst 10% av tak- eller väggytan; d) använda inhemska eller klimatanpassade, icke-invasiva arter för gröna tak, gröna väggar, trädgårdar och andra utomhusområden; e) skapa gynnsamma förhållanden för lokala arter (t.ex. fågelholkar, insektshotell för en viss art, bikupor, vildmarkskorridor och passager etc.). Installationen måste vara lämplig för lokala arter, korrekt placerad och underhållas regelbundet för att säkerställa ekologisk lämplighet. f) skydda livsmiljöer för lokala arter (landlevande eller vattenlevande/marina, t.ex. sköldpaddors häckningsplatser, mangroveträsk, korallrev, ängar för pollinerare (fjärilar), död ved och andra naturliga inslag) på eller i närheten av anläggningen genom att minimera ljus och buller (detta inkluderar utomhusområden för välbefinnande som ligger i eller nära naturliga livsmiljöer). Livsmiljön måste identifieras och lämpliga skyddsåtgärder måste tydligt genomföras. g) identifiera och eliminera potentiella ekologiska fällor på fastigheten (t.ex. fylla eller täcka strukturella håligheter, luckor eller små slutna utrymmen som kan locka vilda djur till osäkra områden).
---	--	--

¹⁶⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶⁶ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶⁷ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶⁸ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁶⁹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>h) minst en gång om året stödja en lokal/regional/nationell förening som arbetar med skydd av biologisk mångfald i området eller regionen;</p> <p>i) delta i återplantering, underhåll eller restaurering av lokala parker eller offentliga grönområden;</p> <p>j) samarbeta med lokala/regionala/nationella myndigheter eller icke-statliga organisationer om initiativ för att göra städerna grönare (t.ex. trädplantering, pollineringskorridorer, takträdgårdar) och/eller</p> <p>k) tillhandahålla eller upplåta lokaler för seminarier, informationskampanjer eller workshops med experter om biologisk mångfald.</p> <p>I vissa sammanhang (t.ex. vissa stadsområden) är bikupor eller stora insektshotell endast lämpliga under specifika ekologiska och regleringsmässiga förhållanden (där små, naturliga eller spridda inslag föredras), och alternativa initiativ bör prioriteras.</p> <p>Det rekommenderas att anläggningen söker stöd från externa expertorganisationer eller föreningar för att utforma och genomföra initiativ för biologisk mångfald, och att initiativen baseras på en bedömning av biologisk mångfald och naturrelaterade risker och möjligheter (kriterium 7.12).</p> <p>Kriteriet gäller både direktanställda och inhyrd¹⁷⁰ personal/landskapsarkitektföretag som anlitas av anläggningen för att sköta underhållet av dess grönområden²</p> <p>① Revisionsbevis Under revisionen ska anläggningen uppvisa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • dess standardförfarande (SOP)¹⁷¹ för att stödja den lokala biologiska mångfalden; och • en redogörelse för initiativen som tagits för biologisk mångfald och bevis på halvårsvisa granskningar (för återansökande anläggningar). <p>Under särskilda omständigheter, om ett externt företag utför underhåll, ska entreprenörens skriftliga policy om skydd av den lokala biologiska mångfalden på anläggningens område presenteras.</p> <p>Under den visuella inspektionen, och där det är möjligt, genomför revisorn provtagningar¹⁷² i minst ett grönområde där initiativ vidtagits på plats för att bekräfta hur gynnsamma förhållanden för den lokala biologiska mångfalden har skapats eller hur livsmiljöer för lokala arter skyddas, enligt metod A som beskrivs i ordlistan.</p>
--	--	--

¹⁷⁰ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁷¹ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁷² Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

7.12	<p>Anläggningen bedömer biologisk mångfald och naturrelaterade risker och möjligheter på plats. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, T</p>	<p>Relevans Förståelse för den biologiska mångfalden och naturrelaterade risker på anläggningen är en förutsättning för ansvarsfull markförvaltning. En strukturerad bedömning hjälper till att identifiera ekologiska värden, beroenden av ekosystemtjänster och möjligheter till positiva åtgärder, vilket stärker miljöprestanda och motståndskraft.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför en bedömning av biologisk mångfald och naturrelaterade risker och möjligheter. Denna bedömning fastställer en basnivå och lyfter fram ekologiskt känsliga områden eller områden med förbättringspotential. Detta kan fungera som ett grundläggande steg för att fastställa anläggningens strategiska hållbarhetsmål (kriterium 1.2) och handlingsplan (kriterium 1.3) och kan med fördel genomföras som grund inför implementering av andra kriterier som berör biologisk mångfald.</p> <p>Denna bedömning omfattar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • identifiering av förekomna arter (t.ex. träd, buskar, pollinerarvänliga växter, fåglar eller annan synlig fauna), viktiga livsmiljöer, potentiella ekologiska korridorer (gröna, blå, svarta), våtmarker och ekologiskt funktionella jordar; • identifiering av påfrestningar som orsakas av mänsklig verksamhet (t.ex. landskapsarkitektur, ljus-/bullerföroreningar, invasiva arter, störningar i livsmiljöer); • granskning av beroendet av ekosystemtjänster och potentiella risker (t.ex. pollinering, vattentillgång, reglering av översvämningar, torka); • möjligheter till förbättringar (t.ex. återställande av livsmiljöer, naturbaserade gästupplevelser); och • förberedelse av en platskarta (rekommendation). <p>Bedömningen är begränsad till områden som ligger under anläggningens kontroll, omgivande privat eller offentlig mark är undantagen. Anläggningar med grönområden¹⁷³ som är större än 5 hektar använder en extern expert eller konsult för att genomföra bedömningen. Platser med mindre grönområden¹⁷⁴ kan genomföra bedömningen internt med hjälp av allmänt tillgängliga resurser (t.ex. regionala eller nationella biologiska mångfaldsregister, artdatabaser, offentliga kartverktyg eller verktyg från icke-statliga organisationer).</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen en skriftlig bedömning av den biologiska mångfalden och en bedömning av naturrelaterade risker och möjligheter (genomförd internt eller av en extern expert, beroende på anläggningens storlek) som omfattar de erforderliga elementen, med angivande av stödjande referenser eller verktyg som använts (t.ex. regionala/nationella nätverk för biologisk mångfald, artdatabaser, verktygslådor från icke-statliga organisationer etc.).</p>
------	---	--

¹⁷³ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

¹⁷⁴ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		Under särskilda omständigheter, där så är möjligt, presenteras visuell dokumentation eller kartläggning av livsmiljöer och arter.
7.13	<p>Anläggningen övervakar den biologiska mångfalden som stödjer livsmiljöer och arter som finns på eller i närheten . (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Genom att regelbundet observera och dokumentera arter och livsmiljöer stärker anläggningarna det ekologiska lärandet, engagerar personal och gäster i naturpositiva metoder och bidrar till nationella och regionala data om biologisk mångfald.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen genomför regelbundna observationer och dokumenterar biologisk mångfald och arter som finns på eller i närheten av anläggningen. Denna ekologiska övervakning innebär att arter, livsmiljöer och ekologiska förändringar över tid observeras. På anläggningens nivå innefattar det att utvärdera hur väl biologiska mångfaldsvärden (t.ex. gröna tak, inhemska växter, pollinerande trädgårdar eller skyddsrum för vilda djur) fungerar för att stödja den lokala faunan och identifiera möjligheter till förbättringar.</p> <p>Övervakningen genomförs minst en gång per år och omfattar till exempel:</p> <ol style="list-style-type: none"> använda ett enkelt analyschema för biologisk mångfald som utarbetats av personal med ansvar för skötseln av grönområden¹⁷⁵ för att en gång om året självständigt bedöma hur gynnsam platsen är för lokala arter (t.ex. mångfald av växtlighet, förekomst av mikrohabitat, minskade störningar). deltagande i medborgarvetenskapliga protokoll (t.ex. fågel- eller insektsundersökningar, evenemang under biodiversitetsdagen); ladda upp observationer eller foton till offentliga plattformar; lämna in data till nationella databaser eller program för biologisk mångfald (t.ex. nationella program för övervakning av fåglar eller pollinerare) organisera naturvandringar för personal eller gäster, artövervakningsdagar eller ekologiska observationsworkshops; och/eller bjuda in en ekolog, en guide inom biologisk mångfald, naturvårdsföreningar (t.ex. lokala icke-statliga organisationer) eller privata ekologiska konsulter för en informell eller formell bedömning. <p>Syftet är inte att visa upp specifika resultat (t.ex. ett visst antal observerade arter), utan att främja en vana att regelbundet övervaka och lära sig. Efterlevnad av kriteriet baseras därför inte på observerade resultat, utan på anläggningens konsekventa arbete med att observera, dokumentera och reflektera över förekomsten och funktionen av biologisk mångfald.</p> <p>Det rekommenderas att använda nationella eller regionala artkataloger, databaser över biologisk mångfald eller internationella referenser (t.ex. IUCN-listor, fåglar, identifieringsguider för pollinatörer, relevanta applikationer etc.) för att identifiera vilka arter som är mest sannolika att observeras i området.</p>

¹⁷⁵ Se dokumentet Ord- och begreppsförklaringar

		<p>Revisionsbevis Under revisionen uppvisas bevis på de aktiviteter som genomförts för biologisk mångfald (t.ex. interna observationsanteckningar, ifyllda övervakningsformulär, artlistor, foton eller skärmdumpar från appar/plattformar för medborgarforskning etc.), som visar att observationer har gjorts och dokumenterats i enlighet med den valda kontrollmetoden.</p>
7.14	<p>Anläggningen vidtar minst ett initiativ på sina grönområden för att främja hållbara matvanor. (P)</p> <p>HV, CS, SB, K, R, T</p>	<p>Relevans Livsmedelssystemen bidrar i hög grad till klimatförändringar, förlust av biologisk mångfald och resursförbrukning. Genom att öka medvetenheten och engagera gäster, personal och samhället i hållbara matvanor bidrar anläggningen till att påverka beteenden mot en mer ansvarsfull produktion och konsumtion, vilket främjar långsiktiga miljö- och samhällsfördelar.</p> <p>Förväntningar på genomförandet Anläggningen engagerar sina medarbetare, gäster och/eller samhället i frågan om vikten av hållbara matvanor genom minst ett informationsinitiativ på sina grönområden. Dessa initiativ är kopplade till teman som livsmedelsproduktion, matsvinn, biologisk mångfald eller lokala inköp och syftar till att främja förståelse och handling.</p> <p>Exempel på initiativ är:</p> <ol style="list-style-type: none"> en frukt-, ört- eller grönsaksträdgård. Trädgården är permanent och innehåller örter och/eller matväxter/träd. Om möjligt bjuder anläggningen in allmänheten eller lokala skolor att besöka trädgården i utbildningssyfte; ett växthus, upphöjda odlingsbäddar eller ett odlingssystem baserat på behållare som används för att odla livsmedel eller inhemska växter, särskilt när det kombineras med pedagogisk skyltning eller integreras i guidade turer, workshops eller gäst-/personalengagemang; ett utekök, matlagningsområde eller matlagningszon där ingredienser från trädgården eller växthuset används i interaktiva upplevelser, som matlagningskurser, hållbarhetsprovningar eller måltider från trädgård till bord; en vild äng eller matskog som bidrar till den lokala biologiska mångfalden och innehåller ätbara eller pedagogiska växtarter; andra grönområden som är utformade för att öka medvetenheten, till exempel en trädgård med inhemska eller klimatanpassade växter med informationsskyltar eller utrymmen som används för workshops inom hållbarhet eller skolbesök; och/eller bikupor, med honung eller vax som används på plats. Installationen följer ekologiska riktlinjer och påverkar inte vilda/inhemska pollinatörer negativt. De förvaltas i samarbete med en lokal expert eller biodlare. <p>Initiativet/initiativen är tydligt angivna som en del av anläggningens verksamhet. Deras existens och produkter fyller en pedagogisk funktion och blir en del av gästupplevelsen (t.ex. genom att använda produkterna till mat eller dryck i anläggningen, erbjuda produkter tillverkade av råvarorna i presentbutiken, involvera gästerna i skörden etc.) och/eller används till personalens måltider. Även om ett grönområde inte är synlig för gästerna, informerar anläggningen tydligt om dess existens och syfte, t.ex. genom korta videoklipp i receptionen, beskrivningar i gästinformationen etc.</p>

	<p>Förvaltningen av grönområden följer kriterierna för användning av bekämpningsmedel och gödselmedel (kriterium 7.8) och förvaltningsförfaranden (kriterium 7.10). Förvaltningen av området och användningen av frukt, grönsaker, örter och andra produkter måste följa nationella och lokala lagar och regler i frågan.</p> <p>ordbruksverksamhet som genererar huvuddelen eller en betydande del av anläggningens intäkter (t.ex. vingårdar, olivodlingar etc.) omfattas inte av Green Key och kan därför inte certifieras.</p> <p>Revisionsbevis Under revisionen presenterar anläggningen dokumentation om initiativet/initiativen, inklusive vilka arter som odlas (om tillämpligt), samt bevis på hur dessa initiativ används för att engagera gäster, personal och/eller samhället i hållbar matutbildning.</p> <p>En visuell inspektion bekräftar initiativets/initiativens närvaro, beständighet och integration i anläggningens upplevelse.</p>
--	---

Adhoc Translations hereby confirms the preceding text to be a true and faithful translation of the original English document into the Swedish language.

In Witness Whereof we have hereunto affixed our company stamp.



For AdHoc-Translations A/S,
Date: 2026/05/26

Bahara Najmyar

Bahara Najmyar
Senior Project Manager