

Green Key – Kriterier och förklarande anmärkningar

1 oktober 2026 – 31 december 2031

Ord- och begreppsförklaringar



Denna bilaga innehåller definitioner och förklaringar av termer och begrepp som används i Green Keys kriteriekatalog. Listan syftar till att underlätta en enhetlig tolkning, tillämpning och granskning av kriterierna, oberoende av land och typ av anläggning.

Anläggningens Green Key-representant: En anställd som utsetts av ledningen för att samordna och informera om hållbarhetsåtgärder inom anläggningen.

Avloppsvatten: Detta omfattar gråvatten (från tvättmaskiner, diskmaskiner och duschar), svartvatten (från toaletter), kondensvatten från luftkonditioneringssystem samt vatten från städning eller andra processer på plats.

Användbarhetsprincipen: denna princip innebär att anläggningarna inte förväntas lägga fram bevis, vidta åtgärder eller genomföra åtgärder för situationer, aktiviteter eller risker som inte existerar. Om synpunkter eller revisionsresultat pekar på relevanta punkter som går att åtgärda, så förväntas anläggningen att:

- a) vidta lämpliga korrigerande åtgärder eller förbättringsåtgärder

- b) eller tydligt förklara varför punkten inte är relevant eller användbar i sammanhanget.

Om inga relevanta problem hittas, behövs heller inga åtgärder. Anläggningen kan vid behov lämna ytterligare synpunkter eller diskutera frågan med revisorn för att få klarhet.

Certification Process Manual: Handboken som beskriver stegen i ansökningsprocessen; pre-screening, introduktion, revision på plats, uppföljning och beslutsfattande. Handboken innehåller information om förberedelserna inför revisionen, metoder, tidsplaner och ansvarsfördelning. Där anges vilka medarbetare som ska vara tillgängliga under revisionen.

Datalagring och tillgänglighet: Alla inlämnade resultat- och företagsuppgifter lagras i och internationella Green Key-databasen. Anläggningarna kan begära tillgång till sin profil i den internationella databasen för intern rapportering, uppföljning och transparens. Green Key samarbetar med utvalda onlineresebyråer (OTA:er) och marknadsplatser som lyfter fram certifierade anläggningar på sina bokningsplattformar. I detta syfte kan Green Key dela utdrag ur den internationella listan över certifierade anläggningar, som endast innehåller allmänt tillgänglig information (t.ex. anläggningens namn). Inga personuppgifter, sekretessbelagda uppgifter eller känsliga uppgifter delas. Ytterligare information om dokumentationskrav, datahantering och ansvarsfördelning finns i det certifieringsavtal som skickas ut till anläggningarna när de anmäler sitt intresse.

Desinfektionsmedel: Kemiska ämnen eller biocidprodukter som uttryckligen är avsedda att förstöra, inaktivera eller hämma skadliga mikroorganismer på ytor, material, utrustning eller i vatten. Dessa ämnen används för mer än vanlig rengöring och är utformade för att uppnå mikrobiologisk kontroll, inte bara för att fysiskt avlägsna smuts eller organiskt material. Desinfektionsmedel innehåller verksamma ämnen som klorföreningar, kvartära ammoniumföreningar (QAC), väteperoxid, alkoholer eller perättiksyra.

Dokumentation om löner och lönestruktur: officiella interna handlingar som visar hur anställda ersätts och hur lönenivåerna fastställs. Detta kan omfatta lönesammanställningar, lönematriser, löneskalor, ersättningsramar eller liknande dokument som visar lönenivåer, befattningar, arbetstider eller arbetsdagar samt tillämpliga lönejämförelser (t.ex. minimilön eller levnadslön). Dokumentationen lämnas in i anonymiserad form.

Exploatering av djur: Att använda djur på ett sätt som orsakar eller riskerar att orsaka smärta, skada, lidande eller onaturligt beteende, eller att behandla djur som rekvisita för människors nöje eller för vinstsyfte, utan att detta medför något verkligt värde för välbefinnande, utbildning eller bevarande.

FEE Academy: FEE's digitala plattform som erbjuder Green Key-certifierade anläggningar utbildning och informationsmaterial.

Förbruknings- och affärsdata:

Inlämning av data

Som en del av ansöknings- och certifieringsprocessen för Green Key måste anläggningarna lämna in relevanta uppgifter för att säkerställa transparens, underlätta revisioner och möjliggöra resultatuppföljning. De dataformat som krävs fastställs av Green Key International och/eller den nationella operatören och meddelas under ansökningsfasen.

Datakategorier

Under certifieringsprocessen kan anläggningarna bli ombudda att lämna in följande typer av uppgifter:

- kontaktuppgifter (t.ex. företagets namn)
- geodata (t.ex. adress, koordinater)
- företagsinformation (t.ex. kontaktpersoner, antal anställda)
- anläggningens storlek (t.ex. antal rum, bekvämligheter)
- förbrukningsdata (t.ex. energianvändning, vattenförbrukning, avfall och växthusgasutsläpp)

Varje datapunkt klassificeras som ett obligatorisk kriterium (O) eller poängkriterium (P), enligt vad som anges i kriteriekatalogen. Vissa uppgifter måste anges för att man ska kunna bli certifierad. Uppgifterna för poängkriterier är frivilliga och kan lämnas när anläggningen så önskar. För varje datapunkt anges vilken typ av uppgifter som krävs (t.ex. siffra, text), rapporteringsfrekvens (t.ex. årligen, månadsvis) samt enhetsalternativ.

Rapporteringsperiod

Alla uppgifter om ansökan och resultat som lämnas in måste avse ett helt kalenderår (12 månader) före ansökningsåret (t.ex. ansökningar som lämnas in 2031 avser januari–december 2030). För anläggningar som ansöker för första gången krävs förbrukningsdata för minst tre månader. Nyöppnade anläggningar kan ansöka om certifiering så snart det finns förbrukningsdata för minst tre månader efter öppnandet.

Good practice: Ett initiativ, eller en åtgärd, som har genomförts av en anläggning i syfte att främja hållbarhet och ömsesidigt lärande, och som går längre än att bara följa Green Keys kriterier.

Green Key-logotypen: Det officiella varumärket för Green Key programmet som ges till certifierade anläggningar. Får användas, utan att göra ändringar i kommunikationsmaterialet, i enlighet med riktlinjerna för varumärket Green Key och övriga varumärkesriktlinjer. Får endast användas när certifiering har erhållits.

Green Key-mapp: Den mapp som innehåller all relevant och aktuell dokumentation som styrker att varje Green Key kriterium uppfylls. Mappen ska vara lättillgänglig för relevant personal och revisorn – för transparens, spårbarhet och kontinuitet även vid personalbyte. Mappen bör organiseras enligt kriterieområdena och numrering. Det rekommenderas starkt att mappen förvaras elektroniskt (t.ex. på ett intranät, i en delad mapp eller i ett dokumenthanteringssystem) för enklare versionshantering och tillgänglighet samt minskad pappersanvändning. Endast i de fall där digitala system inte finns tillgängliga eller inte används i någon större utsträckning får dokumenten förvaras i en fysisk mapp, förutsatt att den är fullständig, uppdaterad och tillgänglig.

Green Key Toolbox: ett officiellt digitalt arkiv som innehåller mallar, kommunikationsmaterial och (om sådan finns) skyddade länkar till den nationella versionen.

Grönområden: Trädgårdar, gräsmattor, rabatter, planteringar, gröna tak, blomkrukor och all annan typ av växtlighet utomhus eller inomhus. Skogsområden räknas inte som grönområden enligt Green Key, eftersom dessa faller utanför certifieringsgränsen.

Gästinformation: All kommunikation från anläggningen som handlar om dess verksamhet, produkter, tjänster och hållbarhetsarbete. Informationen måste vara korrekt, tydlig, relevant och lättförståelig och bör vara väl synlig för gästerna och innehålla en tydlig uppmaning som uppmuntrar gästerna att, när det passar, engagera sig i anläggningens miljöarbete. Anläggningen tillhandahåller korrekt, tydlig, relevant och riktig information och kommunikation om sitt hållbarhetsarbete, som stämmer överens med de faktiska resultaten och endast återspeglar åtgärder och insatser som genomförs i praktiken.

Husdjur: Arter som enligt nationell lag klassas som husdjur eller boskap (däribland kulturellt eller traditionellt uppfödda arter).

Inhyrd personal: personer som utför arbete för anläggningen men som är anställda av ett externt företag eller anlitas som egenföretagare/frilansare, istället för att vara direktanställda.

Intervju: en revisionsmetod som används för att muntligen bekräfta om ett kriterium uppfylls i praktiken. Den består vanligtvis av en eller flera frågor som ställs till berörda personer (t.ex. personal, ledning eller andra berörda parter) för att fastställa om ett kriterium uppfylls.

Intervjuer används till exempel för att bekräfta:

- att personalen förstår och följer gällande riktlinjer och rutiner
- att personalen har fått relevant information eller utbildning
- vilka specifika rutiner som används (eller inte används) i den dagliga driften

Intervjuerna anpassas efter situation, ämne och personen som intervjuas. De genomförs under arbetstid och på ett respektfullt sätt. Ibland kan revisorerna intervjua personer enskilt och slumpmässigt för att uppmuntra till ärliga svar. Om ett svar är otydligt, oväntat eller väcker tvivel kan revisorn ställa följdfrågor eller intervjua fler än en person för att verifiera uppgifterna.

Kaffestation: Ett kostnadsfritt erbjudande (vanligtvis i lobby eller i gästrummen) med till exempel te, kaffe, socker och koppar som gästerna själva kan ta för sig.

Miljögrupp: en grupp anställda från olika avdelningar som tillsammans stöder Green Key-representanten vid planering, genomförande och kommunikation av hållbarhetsåtgärder och -strategier.

Minibar: En försäljningsenhet som är fylld med individuellt förpackade drycker och snacks som kan köpas, ungefär som en kiosk eller en varuautomat.

Möbler: Slitstarka föremål som stolar, bord, sängar, garderober och liknande möbler med lång livslängd.

Nationell lagstiftning och anpassningar:

Nationell lagstiftning: om den nationella lagstiftningen är strängare än Green Key-kriterierna är det obligatoriskt att följa den nationella lagstiftningen.

Nationella anpassningar: kriteriekatalogen innehåller nationella anpassningar som gäller i vissa länder. Om sådana anpassningar finns, måste anläggningarna uppfylla de anpassade kraven.

Nature Positive Tourism: en turismstrategi som aktivt skyddar, återställer och förbättrar den biologiska mångfalden, och som ser till att besöksnäringen bidrar till mätbara naturvinster istället för förlorad biologisk mångfald.

Områden med hög vattenförbrukning: En driftszon där vattenförbrukningen antingen är kontinuerlig, omfattande (utgör en betydande andel av anläggningens totala vattenförbrukning, vanligtvis över 10–15 %) eller avgörande för centrala tjänster, t.ex. kök, pool- och spa-områden, tvättstugor, bevattningssystem för grönområden o.s.v.

Personal med gästkontakt: anställda vars huvudsakliga arbetsuppgifter innebär direktkontakt med gästerna, såsom att välkomna, hjälpa, ge service eller stödja dem under deras vistelse eller besök.

Professionellt/kommersiellt kök: varje kök där personalen tillagar mat på plats för gästerna och/eller diskar, vilket ger upphov till fett eller olja.

Provtagningar: riktade kontroller på plats som utförs av revisorn för att bekräfta att något som observerats, uppgivits eller dokumenterats finns på plats och fungerar enligt beskrivningen. Det handlar inte om en fullständig inspektion av alla enheter eller områden, utan snarare om en visuell eller funktionell stickprovskontroll. Provtagningen utförs med hjälp av tre metoder:

Metod A – fysisk/ områdesbaserad provtagning:

Revisorn utför stickprovskontroller i vart och ett av de områden som anges i kriteriet (minst ett område X, område XX och område XX). När gästrum ingår i dessa områden kontrollerar revisorn ett urval av gästrum utifrån anläggningens storlek:

- 1–5 rum: upp till 2 rum
- 6–50 rum: 3 rum
- 51–150 rum: 4 rum
- Fler än 150 rum: minst 5 rum (ytterligare rum/områden kan kontrolleras om det är relevant, t.ex. flera flyglar, byggnader eller system).

Metod B – urval för funktions- och driftstest:

I de utvalda områdena/rummen (enligt provtagningsmetod A) testar revisorn hur systemen/enheterna fungerar genom att, där så är möjligt, använda dem (t.ex. öppna fönster/dörrar, aktivera sensorer, använda apparater, spola vatten) för att bekräfta att de fungerar korrekt och uppfyller kraven.

Metod C – urval av dokumentation/bevis:

Revisorn granskar ett urval av tre styrkande handlingar/poster som är relevanta för kriteriet (t.ex. fakturor, loggböcker, avtal, intyg, inköpsregister, foton, systemutdrag). Om flera år, anläggningar, system, kategorier eller leverantörer ingår, väljs ett urval som speglar denna bredd.

Standardrutiner (SOP): skriftliga och detaljerade instruktioner som beskriver de steg som ska följas för att utföra rutinmässiga eller återkommande uppgifter på ett enhetligt, säkert och kvalitetskontrollerat sätt. Inom besöksnäringen blir standardrutinerna till dagliga rutiner, vilket säkerställer att personalen vet hur man tillämpar standarderna på ett konsekvent sätt över olika skift, avdelningar och personalgrupper.

Strategiska hållbarhetsmål: Långsiktiga, mätbara mål som anläggningen fastställt för att styra hållbarhetsarbetet och kontinuerliga förbättringar.

Större förändringar: avvikelser på över 20% jämfört med referensvärdet eller den förväntade förbrukningen (t.ex. per gästnatt).

Större bygg- eller renoveringsprojekt: en betydande ökning av den bebyggda ytan, ändrad markanvändning eller strukturella förändringar som medför att en betydande del (över 50 %) eller hela anläggningen måste stängas ner.

Säker utspädningsmetod: kemikalierna hanteras på ett sätt som förhindrar direkt hudkontakt eller inandning, förhindrar spill och säkerställer korrekta utspädningsförhållanden.

Take-away: Mat eller dryck som tillagas av en restaurang och serveras till gästerna i medtagbara behållare för konsumtion utanför anläggningen eller utanför de avsedda serveringsutrymmena. Takeaway-produkter är avsedda att tas med av gästen, antingen inom anläggningens område (t.ex. trädgårdar, gräsmattor, nöjesparker) eller utanför anläggningen, och serveras inte på vanligt porslin.

Temperaturintervall: ett specifikt fastställt temperaturintervall inom vilket vissa system, till exempel HVAC-system, drivs för att fungera effektivt. Ofta regleras detta med ett dödband för att förhindra att värme- och kylsystemen slås på och av för ofta, i syfte att spara energi.

Utbildning: En strukturerad inlärningsaktivitet som ger personalen kunskaper eller färdigheter som är relevanta för hållbarhet eller verksamhetsrutiner, och som genomförs genom organiserad undervisning. För att räknas som utbildning måste det pågå i minst 30 minuter. De utbildningsaktiviteter och möten som krävs enligt Green Key-kriterierna hålls under betald arbetstid. Deltagande i sådana aktiviteter får inte medföra extra arbetsbelastning, obetald arbetstid eller negativt påverka personalens förmåga att utföra sina ordinarie arbetsuppgifter.

Vegansk: En vegansk rätt innehåller inga ingredienser av animaliskt ursprung, såsom kött, fågel, fisk, skaldjur, mejeriprodukter, ägg, honung eller några tillsatser av animaliskt ursprung.

Vegetarisk: En vegetarisk rätt innehåller inte kött, fågel, fisk, skaldjur eller produkter som härrör från slakt av djur (t.ex. gelatin, animaliskt löpe), men kan innehålla mejeriprodukter och ägg.

Vilda djur: Arter som inte enligt lag betraktas som husdjur eller boskap i landet eller regionen, såvida de inte föds upp inom ramen för reglerade traditionella, jordbruksmässiga eller kulturella system.