

KRYTERIA CERTYFIKACJI
dla OBIEKTÓW powyżej 50 MIEJSC NOCLEGOWYCH
(wytluszczone wiersze to kryteria obligatoryjne)

I. ARCHITEKTURA I OTOCZENIE OBIEKTU

1. Zachowanie ładu architektonicznego oraz takie ukształtowanie przestrzeni, które ma tworzyć harmonijną całość oraz uwzględnić w uporządkowanych relacjach wszelkie uwarunkowania i wymagania funkcjonalne, społeczno-gospodarcze, środowiskowe, kulturowe oraz kompozycyjno-estetyczne.
2. **Obiekt nawiązujący swoją architekturą i kształtowaniem przestrzeni do lokalnych tradycji, stylu i sztuki.**
3. **W przypadku budynków starych i zabytkowych, stosowanie się do zaleceń konserwatorskich. Dbanie o zachowanie dziedzictwa historyczno-kulturowego. Wykorzystanie potencjału obiektu zabytkowego przy jego adaptacji dla nowych celów z jednoczesnym zachowaniem w miarę możliwości starej cennej substancji budowlanej i zabytkowych walorów budynku z ich odpowiednią ekspozycją i informacją.**
4. Nowo powstające obiekty powinny cechować się zachowaniem ładu architektonicznego i do ich wykończenia (zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz) powinno stosować się materiały ekologiczne, tzn. przyjazne środowisku, o pochodzeniu lokalnym i nadające się do recyklingu. Elewacja wykończona (kamień, drewno, tynk w kolorach pastelowych) naturalnymi materiałami z wykluczeniem tworzyw sztucznych, ograniczenie do minimum stosowania materiałów nie biodegradowalnych, wykluczenie stosowania PCV (siding, płyty, ławki itp.). Zalecane budownictwo energooszczędne i pasywne.
5. Pokrycie dachu budynku z materiałów spełniających współczesne wymagania, szczególne premiowanie gontu, stropodachów zielonych.
6. Energooszczędne oświetlenie elewacji (żarówki LED).
7. Powierzchnia biologicznie czynna z zastosowaniem gatunków i odmian rodzimych, o odpowiedniej kompozycji z otoczeniem, a jednocześnie istotnych dla zwierząt. Wysoki udział powierzchni czynnej i zieleni naturalnej. W przypadku małych przestrzeni zielonych wokół obiektu, zaprojektowanie zielonych tarasów, dachów, zielonych kącików dla gości, aranżacja zieleni w donicach.
8. Zachowanie możliwie jak największej powierzchni biologicznie czynnej, zapewniającej naturalną retencję wód opadowych i roztopowych (nawierzchnie żwirowe, ażurowe – unikanie asfaltu, nawierzchni betonowych, kostki brukowej).
9. **Zachowanie części terenu zielonego w stanie naturalnym lub półnaturalnym.**

10. Wprowadzenie schronień dla zwierząt wśród zieleni bądź na ścianach obiektu (np. skrzynki lęgowe dla różnych gatunków ptaków) w zależności od charakteru obiektu czy zespołu obiektów.
11. W wypadku posiadania bądź planowania założenia stawu, oczka wodnego, strumienia, kaskady i tym podobnych rozwiązań wodnych, projektowanie z uwzględnieniem wytycznych do rozwoju bioróżnorodności – zróżnicowanie stref głębokości, odpowiedni dobór roślinności, w przypadku mniejszych rozwiązań zabezpieczenie przed przemarzaniem do dna, itp.
12. Magazynowanie i wykorzystywanie wody deszczowej, głównie do celów ogrodowych. Gromadzenie wody deszczowej w zbiorniku z tworzywa stojącym lub podziemnym. W przypadku tego ostatniego wskazane wyposażenie w przelew awaryjny, który w czasie intensywnych opadów może kierować nadmiar wody do układu rozsączającego wodę w gruncie. Nawadnianie ogrodu z wykorzystaniem systemów oszczędzających wodę i energię.
13. **Wykorzystywanie alternatywnych źródeł energii w postaci paneli słonecznych, wód geotermalnych czy wiatru w funkcjonowaniu urządzeń stosowanych w otoczeniu obiektu, np. oświetlenie, basen, sauna itd.**
14. **Wydzielenie miejsca bądź miejsc z pojemnikami do selektywnej zbiórki odpadów.**
15. Stosowanie środków ochrony roślin przyjaznych środowisku.
16. Odpowiednia lokalizacja i otoczenie parkingów naziemnych zielenią izolującą od hałasu, gazów spalinowych i pyłu. Zbiorcze parkingi zabezpieczone przed przedostawaniem się do gruntu i wód substancji ropopochodnych przez stosowanie separatorów i zapewnienie ich regularnej obsługi (przeeglądy, utylizacja odpadów).
17. **Osobne miejsce na postój rowerów wyposażone w stojaki.**
18. **Stosowanie czytelnego i estetycznego oznakowania z wykorzystaniem piktogramów odnoszących się do kwestii środowiskowych. Reklama obiektu zgodna z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego, bez dużych, „krzykliwych” reklam i banerów.**

II. WNĘTRZE OBIEKTU - POKOJE I POZOSTAŁE POMIESZCZENIA

1. Założenia ogólne: **stosowanie materiałów i technologii przyjaznych środowisku, farby i lakiery niskoemisyjne, aranżowanie pomieszczeń z wykorzystaniem lokalnego wzornictwa, rękodzieła użytkowego i artystycznego wykonanego przez lokalnych artystów.** Zdjęcia i obrazy prezentujące dziedzictwo kulturowe, historyczne i przyrodnicze regionu. **Stosowanie biodegradowalnych środków czyszczących.**
2. **Recepcja: zmniejszenie zużycia papieru, pojemniki do segregacji odpadów, informacja o ekologicznym profilu obiektu.**

3. Pokoje: meble, podłogi, dywany i wykładziny z materiałów naturalnych. Stosowanie energooszczędnych źródeł światła, używanie programowalnych termostatów przy ogrzewaniu pomieszczeń, sprzęt RTV o obniżonym zużyciu energii, stosowanie technologii przyjaznych środowisku w systemach wentylacji i klimatyzacji, zachęcanie gości do rzadszej wymiany pościeli lub wymiana na żądanie.
4. **Łazienka: stosowanie dozowników do naturalnych mydeł i szamponów**, stosowanie systemów i rozwiązań ograniczających zużycie wody, **stosowanie nietoksycznych, biodegradowalnych środków czyszczących lub wydawanie pakietów galanterii hotelowej na żądanie gości w celu redukcji odpadów, wymiana ręcznika na żądanie.**
5. **W przypadku posiadania sal konferencyjnych: oszczędzanie papieru, stosowanie produktów z makulatury, umieszczenie pojemników do selektywnej zbiórki odpadów, w przypadku posiadania sprzętu multimedialnego, stosowanie urządzeń energooszczędnych.**
6. **Zaplecze gastronomiczne: stosowanie i wyszczególnienie w menu certyfikowanych produktów ekologicznych, w tym zwłaszcza pochodzących od lokalnych producentów i dostawców, produkty fair trade w ofercie (np. kawa, herbata), wprowadzanie elementów tradycyjnej kuchni lokalnej, dania wegetariańskie w menu, przekazywanie nadwyżek żywności do banków żywności bądź na rzecz organizacji charytatywnych i segregacja odpadów żywnościowych, nie stosowanie napojów i innych produktów w opakowaniach nie nadających się do recyklingu, nie stosowanie jednorazowych nie biodegradowalnych sztućców, naczyń itp., stosowanie urządzeń w technologii przyjaznej środowisku np. energooszczędne klasy A.**

III. INFRASTRUKTURA TECHNICZNA OBIEKTU I DZIAŁALNOŚĆ OPERACYJNA

1. Energia elektryczna
 - a. system zarządzania energią – integracja, kontrola, monitorowanie, optymalizacja, modernizacja i raportowanie
 - b. dążenie do jak największego stopnia autonomiczności energetycznej obiektu –wykorzystanie w pierwszej kolejności wyprodukowanej we własnym zakresie energii odnawialnej, a następnie korzystanie z energii sieciowej
 - c. stosowanie banków energii elektrycznej połączonych ze źródłami energii odnawialnej i wykorzystanie tej energii dla wydzielonej części instalacji elektrycznej (np. oświetlenie) lub w całym obiekcie. Po wyczerpaniu zapasu energii zgromadzonej w bankach energii automatyczne przetaczanie na zasilanie sieciowe
 - d. zachęcanie do oszczędzania energii poprzez stosowanie urządzeń prezentujących użytkownikom jej bieżące zużycie (proste wyświetlacze cyfrowe sprzężone z licznikiem impulsów urządzenia pomiarowego – licznika energii)
 - e. stosowanie zniżek w cenach usług dla gości wykazujących się określonym poziomem oszczędności energii
 - f. wykorzystywanie odnawialnych źródeł energii (wiatr, słońce)

- g. sterowanie oświetleniem zewnętrznym i wewnętrznym (zależnie od rodzaju pomieszczenia czy też miejsca na zewnątrz budynków, obecności osób, ruchu czy natężenia światła dziennego)
- h. redukcja zużycia energii w zarządzaniu ogrzewaniem, wentylacją i klimatyzacją np. poprzez produkcję energii elektrycznej i ciepłej w skojarzeniu za pomocą urządzeń o małej i średniej mocy, odzyskiwanie ciepła w systemach wentylacyjnych, stosowanie zbiorników buforowych w okresach szczytowych, automatyczne sterowanie wentylacją w łazience
- i. stosowanie oświetlenia energooszczędnego
- j. sprzęt AGD i RTV klasy A
- k. w przypadku posiadania windy stosowanie innowacyjnych technologii podnoszących efektywność ekologiczną zarówno nowych, jak i istniejących już dźwigów.

2. Budynek

- a. **przegrody zewnętrzne posiadające izolację termiczną (styropian, wełna mineralna)**
- b. **stolarka okienna i drzwiowa: stolarka drewniana lub PCV z szybą termiczną**
- c. **szczelne otwory okienne i drzwiowe (infiltracja na poziomie zapewniającym strumień świeżego powietrza -nawiewniki w oknach, mikro regulacja)**

3. Instalacja grzewcza

- a. **źródło ciepła: ciepło sieciowe - węzeł ciepłowniczy geotermia, kocioł gazowy-gaz ziemny, kocioł gazowy-gaz płynny, kocioł na biomasę - pelet, kocioł na biomasę - zgazowanie drewna kawałkowego, pompa ciepła**
- b. **przewody rozprowadzające ciepło: instalacja ciepła w obrębie kotłowni/wymiennikowni izolowana termicznie, przewody w przestrzeni nie ogrzewanej piwnice/garaże podziemne izolowane termicznie, przewody rozprowadzające ciepło prowadzone natynkowo izolowane termicznie**
- c. **odbiorniki ciepła: odbiorniki ciepła wyposażone w urządzenia regulujące dopływ ciepła w zależności od potrzeb: grzejniki - zawory z głowicami termostatycznymi, pętle ogrzewania płaszczynowego (podłogowego/ ściennego)-termostaty w pomieszczeniach współpracujące z siłownikami na każdej pętli**
- d. **rozbudowane instalacje grzewcze wyposażone w system BMS**

4. Ciepła woda użytkowa (c. w. u.)

- a. **c. w. u. przygotowywana centralnie: ciepło sieciowe -węzeł ciepłowniczy geotermia, kocioł gazowy-gaz ziemny, kocioł gazowy-gaz płynny, kocioł na biomasę -pelet, kocioł na biomasę - zgazowanie drewna kawałkowego, pompa ciepła, pompa ciepła i instalacja PV**
- a. **wspomaganie przygotowania c. w. u: instalacja kolektorów słonecznych, pompa ciepła, instalacja PV, elektryczna**
- b. **zasobnik c. w. u. wyposażony w izolację termiczną**
- c. **instalacja c. w. u: wyposażona w centralną regulację temperatury -termostatyczny zawór mieszający, regulacja miejscowa- baterie termostatyczne , instalacja rozprowadzająca c. w. u wyposażona w obieg cyrkulacji, przewody izolowane, wylewki wyposażone w perlatory**

5. Wentylacja i klimatyzacja

- a. wentylacja mechaniczna wyposażona w odzysk ciepła /chłodu, możliwość regulacji ilości powietrza w zależności od potrzeb
- b. klimatyzacja: instalacja wyposażona w odzysk ciepła/chłodu, instalacja z możliwością freecoolingu, urządzenia wytwarzające chłód wysokiej sprawności, agregaty chłodnicze wyposażone w sprężarki inwerterowe, możliwość regulacji miejscowej w zależności od potrzeb, rozbudowane systemy wyposażone w BMS

6. Instalacja chłodnicza: **chłodnie i mroźnie: zaizolowane termicznie, wejścia zabezpieczone przed nadmierną wymianą powietrza, szczelne zamknięcia, agregaty chłodnicze wysokiej sprawności**

7. Inne

- a. charakterystyka energetyczna budynku w widocznym miejscu
- b. pomiar „zużycia” energii cieplnej wraz z archiwizacją
- c. pomocnicze źródło ogrzewania wody basenowej z wykorzystaniem OZE
- d. odzysk ciepła z wody basenowej po płukaniu filtrów

8. Woda i ścieki

- a. system zarządzania wodą i ściekami – integracja, kontrola, monitorowanie, optymalizacja, modernizacja i raportowanie
- b. zachęcanie do oszczędzania wody poprzez stosowanie urządzeń prezentujących użytkownikom jej bieżące zużycie (proste wyświetlacze cyfrowe sprzężone z licznikiem impulsów urządzenia pomiarowego – wodomierza)
- c. **oszczędzanie wody poprzez rozwiązania typu perlatory, odcinacz dopływu wody, baterie termostatyczne i bezdotykowe, dwudzielna spłuczka, systemy podciśnieniowe w toaletach, wymienniki wody**
- d. **wykorzystywanie wody deszczowej np. w pielęgnacji zieleni**
- e. **pranie ręczników, szlafroków „na żądanie”**
- f. system zagospodarowania ścieków – odzyskiwanie ciepła, oczyszczanie i ponowne wykorzystanie
- g. **restauracje wyposażone w separatory tłuszczu**

9. Gospodarka odpadami

- a. **system zarządzania odpadami**
- b. **ogólna informacja o dostępności wody pitnej bezpośrednio z sieci wodociągowej w celu wykorzystania zasobów lokalnych bez konieczności zakupu wody w opakowaniach jednorazowych**
- c. eliminacja bądź maksymalne ograniczenie nie biodegradowalnych artykułów jednorazowego użytku
- d. ograniczenie zużycia papieru (gdzie to możliwe rozwiązania elektroniczne, druk dwustronny itp.)
- e. korzystanie z opakowań szklanych podlegających zwrotowi lub przewidzianych do recyklingu
- f. segregacja przynajmniej w obrębie papieru, szkła, plastiku i odpadów organicznych
- g. **przygotowanie oznakowanych miejsc i pojemników na segregację wraz z informacją dla gości o sposobie segregacji**
- h. **sortowanie i przekazywanie odbiorcom bądź punktom przyjmującym odpady niebezpieczne**

10. Zakupy w ramach umacniania i promowania proekologicznego charakteru świadczonych usług, wybierane są zawsze produkty i rozwiązania przyjazne środowisku. Dotyczy to zarówno towarów, jak i usług. Należy kierować się certyfikatami, pochodzeniem od lokalnych dostawców czy przedsiębiorców oraz pochodzeniem z recyklingu. Zakupy w dużych zbiorczych opakowaniach, by uniknąć nadmiernej ilości odpadów, opakowania biodegradowalne, bądź do segregacji lub z kaucją.

11. Środki chemiczne

- a. stosowanie środków przyjaznych środowisku
- b. ograniczenia w zużyciu środków chemicznych
- c. nie używanie soli i środków chemicznych do odśnieżania czy odszraniania w zieleni towarzyszącej obiektowi stosowanie tylko ekologicznych nawozów i środków ochrony roślin.

12. Prowadzenie wewnętrznego monitoringu środowiska, przeglądów ekologicznych i ocen przyjętych przez obiekt.

13. Stałe doskonalenie i rozwijanie przyjętej polityki ekologicznej. Wyznaczenie pracowników i stworzenie zespołu ds. ekologizacji.

IV. EDUKACJA EKOLOGICZNA I WSPÓŁPRACA

1. **Przygotowanie programu edukacji ekologicznej ze wskazaniem celów, sposobów realizacji i zakresu współpracy w tym zakresie z różnymi jednostkami w regionie. Prezentowanie gościom rozwiązań proekologicznych stosowanych w obiekcie hotelarskim.**
2. Przygotowanie i realizacja ofert edukacyjnych dotyczących dziedzictwa przyrodniczego oraz historyczno-kulturowego. Współpraca z wykwalifikowanymi przewodnikami w tym zakresie, organizowanie, wspieranie i aktywne uczestnictwo we wszelkich projektach, imprezach promujących przyrodę, historię i kulturę regionu.
3. **Informacje dla turystów dotyczące zachowania podczas zwiedzania obszarów chronionych, zabytków, miejsc historyczno-kulturowych.**
4. Sprzedaż produktów regionalnych, pamiątek produkowanych lokalnie, stosowanie opakowań biodegradowalnych.
5. Współpraca z władzami lokalnymi, stowarzyszeniami, organizacjami pozarządowymi, zarządcami terenów chronionych, obiektów zabytkowych i kulturowych, organizatorami ruchu turystycznego itd.
6. Przygotowanie biblioteczki dostępnej dla gości z pozycjami dotyczącymi regionalnego dziedzictwa przyrodniczego i historyczno-kulturowego, mapami, przewodnikami, kluczami do oznaczania gatunków zwierząt, roślin, grzybów, pakietami edukacyjnymi z gramami i zabawami, nagraniami z muzyką regionalną, głosami zwierząt itp.

7. Stały rozwój kadry poprzez uczestnictwo w projektach, kursach, szkoleniach dotyczących edukacji ekologicznej, turystyki zrównoważonej i ekoturystyki, aktywne ochrony dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego.
8. Członkostwo w organizacjach, fundacjach, stowarzyszeniach itp. działających na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego, historyczno-kulturowego, zrównoważonego rozwoju, ekologizacji hotelarstwa itp. Posiadanie certyfikatów, etykiet i znaków jakości związanych z turystyką zrównoważoną.
9. **Zamieszczenie na stronie internetowej informacji na temat dziedzictwa i atrakcji przyrodniczych i historyczno-kulturowych oraz form edukacji realizowanych w obiekcie i jego pobliżu. Przekierowania na strony obszarów chronionych, ośrodków edukacyjnych, obiektów i atrakcji historyczno-kulturowych.**

V. TRANSPORT

1. Transport zbiorowy np. dla gości konferencyjnych.
2. Jeśli obiekt posiada własne pojazdy, powinny być to modele ekonomiczne, o zmniejszonej emisji CO₂ (co najmniej EURO 5).
3. Możliwość wypożyczenia rowerów bądź współpraca z wypożyczalniami i serwisami rowerowymi. Organizacja bądź współpraca w zakresie przygotowania wycieczek pieszych, nordic walking, narciarskich zjazdowych, biegowych, skitourowych, konnych, kajakarskich itp.
4. **Zachęcanie gości do korzystania z transportu publicznego, współpraca z lokalnymi przewoźnikami.**
5. Dostęp do sieci elektrycznej przy miejscach postojowych w celu umożliwienia naładowania akumulatorów pojazdów elektrycznych (rower, skuter, samochód). Dostępność co najmniej jednej szybkiej ładowarki do popularnych modeli samochodów elektrycznych.

VI. INFORMACJA I PROMOCJA

1. **Przyjęcie, stałe rozwijanie i umacnianie profilu eko w swojej działalności.**
2. **Określenie i prezentacja zasad, procedur i standardów, którymi kieruje się jednostka w ramach swojej działalności, z informacją na temat uzyskanych certyfikatów, etykiet i znaków jakości itp.**
3. **Promocja i informacja na temat dziedzictwa przyrodniczego i historyczno-kulturowego regionu, zarówno jeśli chodzi o jego wartość i atrakcyjność, jak również zagrożenia i ochronę.**
4. **Oznakowanie i reklamy czytelne, zawierające informację o profilu eko, wkomponowane w krajobraz, w którym są zamieszczone.**
5. Ograniczenie broszur papierowych, druk na papierze makulaturowym.

6. Współpraca z organizatorami ruchu turystycznego przewoźnikami, usługodawcami, producentami itd., którzy również kierują się standardami eko w swojej działalności. Wzajemne wsparcie także poprzez informowanie i reklamowanie wśród klientów. Działanie bądź dążenie do tworzenia ekosieci.
7. **Szkolenie pracowników w zakresie ochrony środowiska i zasad turystyki zrównoważonej, a także standardów przyjętych w obiekcie hotelarskim.**
8. **Przygotowanie ankiet umożliwiających wypowiedzenie się klientów w kwestiach oceny podjętych działań proekologicznych oraz zaproponowanie rozwiązań i przedstawienie potrzeb.**