



COMPANION



CONSUME-LESS



AMBIENTEITALIA



Project co-financed by the European Regional Development Fund



CONSUME-LESS

Consume-less in Mediterranean Touristic Communities

PRIORITA' ASSE 3: Tutelare e promuovere le risorse naturali e culturali del Mediterraneo

OBIETTIVO 3.1: Migliorare le politiche di sviluppo sostenibile per una più efficiente valorizzazione delle risorse naturali e del patrimonio culturale nelle zone marittime costiere ed in quelle ad esse adiacenti, volte a promuovere un turismo costiero e marittimo sostenibile e responsabile nell'Area MED

DOCUMENTO UFFICIALE NUMERO: 3.1.1

TITOLO DEL DOCUMENTO UFFICIALE:
Linee guida del modello di turismo ConsumelessMed

PARTNER RESPONSABILE: Ambiente Italia

PARTNER COINVOLTI: **Agenzia per l'Acqua e l'Energia**, Ministero di Gozo, Associazione turistica di Gozo, Provincia di Malaga, Centro EuroMediterraneo per lo sviluppo sostenibile

Date 31/10/2019

NOME DELL'ATTIVITA': Linee guida, **piano d'azione e coordinamento per lo**
sviluppo del modello turistico Consume-less:

WP n. 3: Test

ATTIVITA' N. 3.1

Stato:

<i>Bozza</i> <input type="checkbox"/>	<i>Finale</i> <i>x</i>	<i>Versione n. 7</i>
---------------------------------------	------------------------	----------------------

Distribuzione:

<i>Riservato</i> <input type="checkbox"/>	<i>Pubblico</i> <i>x</i>	
---	--------------------------	--

Indice

1	Introduzione.....	6
2	Valutazione delle etichette ambientali esistenti applicate nel settore del turismo	6
3	Il marchio ConsumelessMed: line guida generali.....	8
3.1	Scopo del marchio	8
3.2	Promotori e criteri di gestione	9
3.3	Chi può richiedere l'etichetta?	9
3.4	Il processo di applicazione	9
3.4.1	Sottoscrizione	9
3.4.2	Fasi preliminari.....	10
3.4.3	Criteri del marchio	10
3.4.4	Monitoraggio e rinnovo	11
3.4.5	Attività di comunicazione	11
3.5	Benefici per gli aderenti	11
3.5.1	Attività promozionali	11
3.5.2	Uso del marchio.....	12
3.5.3	Supporto tecnico.....	12
3.5.4	Materiali di comunicazione forniti	12
4	Criteri tecnici	13
4.1	Strutture ricettive (Hotel; B&B; Case Vacanze e altri alloggi per soggiorni di breve durata)	13
4.1.1	Criteri del marchio	13
4.1.2	Materiali di comunicazione	31
4.2	Campeggi.....	32
4.2.1	Criteri del marchio	32
4.2.2	Materiali di comunicazione	47
4.3	Bar e ristoranti.....	48
4.3.1	Criteri del marchio	48
4.3.2	Materiali di comunicazione	59
4.4	Negozi alimentari e di artigianato	60
4.4.1	Criteri del marchio	60
4.4.2	Materiali di comunicazione	69
4.5	Stabilimenti balneari	70

4.5.1	Criteri del marchio	70
4.5.2	Materiali di comunicazione	80

1 Introduzione

Questo documento fornisce linee guida comuni che descrivono i criteri generali per l'applicazione e il monitoraggio dell'etichetta ConsumelessMed durante la fase di test del progetto Consume-less in cinque aree pilota selezionate. Comprende allegati tecnici che descrivono le azioni che devono essere attuate dalle diverse categorie di fornitori di servizi turistici (hotel e strutture ricettive, bar e ristoranti, negozi, stabilimenti balneari, ecc.).

Al termine della fase di test, i feedback provenienti dalle cinque aree pilota verranno raccolti per redigere una versione finale di queste linee guida.

2 Valutazione delle etichette ambientali esistenti applicate nel settore del turismo

Attualmente, il turismo vanta oltre 150 etichette di qualità in tutto il mondo che designano tour operator, spiagge, riserve naturali e regioni intere. Un ampio spettro di offerte turistiche viene premiato con etichette di qualità per una vasta gamma di motivi diversi. Le misure di risparmio energetico e idrico, l'eliminazione dei rifiuti, l'efficienza delle risorse e la conservazione dell'ambiente naturale sono criteri di analisi diffusi. Una revisione comparativa preliminare delle più diffuse etichette turistiche incentrate sui criteri ambientali è stata fatta in base ai seguenti aspetti:

- Gestione
- Copertura geografica
- Numero di strutture certificate
- Categorie di strutture coinvolte
- Criteri obbligatori e volontari
- Diversi livelli previsti per l'etichetta (ad esempio standard, oro, platino)
- Argomenti (acqua, rifiuti, energia, società, gestione, patrimonio culturale ...)
- Monitoraggio e valutazione della conformità.

A livello internazionale, le etichette più interessanti e diffuse che forniscono standard ambientali ben sviluppati che sono stati identificati sono: EU ecolabel e Green Key (incentrati principalmente su questioni ambientali), Green Globe, EarthCheck.

- *EU ecolabel* (circa 800 certificazioni): l'etichetta ufficiale dell'Unione Europea viene assegnata alle strutture ricettive e ai campeggi e il processo di verifica

e l'assegnazione del certificato viene eseguita dalle organizzazioni partner nazionali, per esempio i ministeri ambientali.

- *Green Key* (circa 2.400 certificazioni): è un marchio di qualità ecologica disponibile in tutto il mondo, assegnato a infrastrutture per il tempo libero come hotel, ostelli, campeggi, villaggi turistici, piccole strutture ricettive, centri congressi, ristoranti e attrazioni.
- *EarthCheck* (circa 1.200 certificazioni): assegnato a hotel, attività, attrazioni, ristoranti, servizi di trasporto e mobilità e destinazioni, gli standard certificati EarthCheck offrono un approccio olistico alla sostenibilità, includendo ambiente, questioni sociali, economia, patrimonio culturale.
- *Green Globe* (circa 600 certificazioni): certifica aziende, centri congressi, hotel, resort e attrazioni e valuta economia, ambiente, patrimonio culturale, questioni sociali.

A livello nazionale, le etichette più significative implementate nelle cinque aree pilota sono: Eco certification (Malta), Legambiente Turismo (Italia), Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos (Spagna).

- *Eco certification*: è il piano nazionale per garantire la sostenibilità ambientale, socioeconomica e culturale degli hotel e delle fattorie sulle isole maltesi ed è stato riconosciuto dal Global Sustainable Tourism Council (GSTC). Il piano è stato lanciato dall'Autorità per il turismo di Malta nel 2002 e oggi rappresenta circa il 16% delle strutture alberghiere (22 hotel e 7 fattorie) a Gozo. Il piano è stato aggiornato nel 2008 e nuovamente nel 2012, dove è stato rivisto per essere in linea con i criteri GSTC. Le attività di verifica vengono effettuate ogni due anni per garantire che gli hotel e le fattorie soddisfino i requisiti del programma.
- *Legambiente Turismo*: l'associazione ambientale Legambiente ha lavorato a stretto contatto con le destinazioni turistiche italiane per definire alcuni semplici criteri generali su rifiuti, acqua, energia, cibo, trasporti, rumore, patrimonio culturale, comunicazione e coinvolgimento. Questo approccio semplificato è riuscito a coinvolgere circa 300 hotel certificati, campeggi, pensioni, ristoranti, tour operator e aziende agrituristiche.

- *Sistema Integral de Calidad Turística Española en Destinos*: questa etichetta è una delle etichette turistiche più diffuse in Spagna e premia diversi settori, tra cui alberghi, appartamenti e ostelli. Essendo più un marchio di qualità che uno ambientale, solo pochi criteri ambientali sono stati presi in considerazione e riguardano: il risparmio energetico nei locali, l'imballaggio dei rifiuti e la raccolta differenziata e il trattamento delle acque.

Secondo un'analisi preliminare di fattibilità, è stato deciso di concentrarsi principalmente su tre delle etichette sopra elencate (EU ecolabel, Green Key e Eco Certification), confrontandole al fine di sviluppare il quadro generale dei criteri dell'etichetta ConsumelessMed.

3 Il marchio ConsumelessMed: line guida generali

3.1 Scopo del marchio

Il marchio è assegnato a operatori privati o pubblici (fornitori di servizi turistici) che applicano specifiche azioni di gestione sostenibile di energia, acqua e rifiuti nelle loro attività, offrendo ai turisti una scelta di servizi in grado di minimizzare il consumo di acqua ed energia e la produzione di rifiuti e per conoscere e apprezzare meglio i prodotti locali durante il loro soggiorno.



L'etichetta ConsumelessMed è stata concepita come una versione semplificata, ma completamente integrata, dei sistemi di certificazione nazionali e internazionali esistenti. Mira a incoraggiare una più facile implementazione (e comunicazione) delle misure di sostenibilità da parte dei fornitori di servizi turistici che potrebbero diventare un primo passo verso un sistema di etichettatura più complesso come l'europeo Ecolabel.

3.2 Promotori e criteri di gestione

I promotori dell'etichetta in ogni area turistica sono, prima di tutto, le amministrazioni pubbliche, insieme agli attori chiave locali che rappresentano i settori turistico e ambientale. Un elenco indicativo (non esaustivo) di questo tipo di attori comprende: associazioni di hotel, ristoranti e caffetterie, associazioni ambientaliste, associazioni culturali e di quartiere, servizi pubblici di gestione dei rifiuti, acqua ed energia.

I promotori del marchio faranno parte del comitato locale per i consumatori, impegnandosi a gestire l'attuazione del marchio e individueranno una persona responsabile del coordinamento delle attività.

I loro compiti principali all'interno del comitato sono:

- promuovere a livello territoriale l'etichetta e le strutture premiate;
- fornire supporto tecnico;
- monitoraggio dell'applicazione dei criteri dell'etichetta e dei risultati raggiunti.

Al termine del progetto, sulla base delle attività di trasferimento e capitalizzazione, verrà valutato se il contesto operativo esistente consenta di istituire un comitato internazionale Consume-less che rappresenti tutta l'area mediterranea coinvolta nel progetto. Questo comitato sarà responsabile della gestione e dell'aggiornamento dell'etichetta ConsumelessMed e potrebbe essere finanziato con finanziamenti pubblici e/o tasse annuali richieste alle strutture premiate.

3.3 Chi può richiedere l'etichetta?

L'etichetta ConsumelessMed label può essere assegnata alle categorie di fornitori di servizi turistici seguenti:

- Alberghi e alloggi turistici
- Campeggi
- Ristoranti e caffetterie
- Negozi di artigianato e alimenti tipici
- Stabilimenti balneari

3.4 Il processo di applicazione

3.4.1 Sottoscrizione

Le strutture disposte ad applicare l'etichetta ConsumelessMed devono firmare un modulo di adesione ConsumelessMed che include i seguenti impegni:

- attuazione di azioni obbligatorie e volontarie volte a ridurre i rifiuti, l'acqua e il consumo di energia e mantenimento delle buone pratiche già attuate;

- la direzione deve garantire che i dipendenti siano a conoscenza degli impegni ambientali presi dalla struttura e che si comportino in modo più sostenibile;
- implementazione delle attività di comunicazione: il marchio ConsumelessMed deve essere esposto in un posto di rilievo, i materiali informativi sull'impegno ambientale e le iniziative consume-less devono essere visibili e accessibili agli ospiti e pubblicati sul web.

3.4.2 Fasi preliminari

Le strutture che sottoscrivono il modulo di adesione devono identificare una persona responsabile dell'implementazione del marchio (responsabile del **marchio**) e fare un'autovalutazione identificando le attività di gestione esistenti volte a ridurre la produzione di rifiuti, aumentare la raccolta differenziata, ridurre il consumo di acqua ed energia (obbligatorio) e quantificare l'attuale produzione di rifiuti e il consumo di acqua ed energia (volontario). Quindi, i primi passi da fare sono:

- identificare il responsabile del marchio, una persona responsabile **dell'implementazione del marchio ConsumelessMed e (se necessario)** identificare altre figure che gli siano di supporto;
- il responsabile del marchio effettua una prima analisi sulla base di una specifica lista di monitoraggio (una per ciascuna categoria di fornitori di **servizi turistici, disponibile nell'Allegato 1**). **Questa analisi sarà il primo passo** per le seguenti attività di monitoraggio.

3.4.3 Criteri del marchio

Una serie specifica di criteri è obbligatoria e deve essere soddisfatta. Questi criteri devono essere facilmente soddisfatti dalle strutture e rappresentare i requisiti minimi per garantire un miglioramento nella prevenzione e riduzione dei rifiuti, dell'acqua e del consumo di energia.

In circostanze eccezionali, è possibile per un nuovo aderente richiedere una dispensa se non è stato raggiunto un criterio obbligatorio. In questo caso eccezionale, la direzione deve fornire una documentazione che spieghi chiaramente i motivi per cui non ha raggiunto i criteri e un piano d'azione per raggiungere il livello richiesto entro 6-12 mesi.

I criteri volontari sono più impegnativi e incoraggiano la struttura aderente a compiere costantemente uno sforzo supplementare per ridurre i costi ambientali e ridurre l'impatto ambientale all'interno e intorno alla struttura stessa.

I criteri obbligatori e volontari riguardano cinque diverse aree:

- Energia
- Acqua
- Rifiuti
- Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili
- Gestione e comunicazione

3.4.4 Monitoraggio e rinnovo

Dopo un anno, la lista di monitoraggio usata per l'analisi preliminare deve essere nuovamente compilata.

Il responsabile del marchio descriverà brevemente le misure adottate al fine di soddisfare i criteri obbligatori e quelli volontari, utilizzando anche indicatori quantitative (ove possibile) per specificare meglio i risultati raggiunti. La checklist compilata deve essere inviata alla commissione ConsumelessMed che la verificherà attraverso un controllo esterno. Ulteriori controlli in loco dovrebbero essere organizzati dal comitato su un campione minimo di strutture (20%-25%).

In alternativa, tutta la fase di monitoraggio (compresa la prima analisi preliminare) potrebbe essere gestita direttamente dal comitato Consume-less che nomina i revisori incaricati di compilare la checklist durante le visite sul posto organizzate per tutte le strutture coinvolte.

Per il primo anno di applicazione le strutture devono segnalare e dimostrare che sono stati soddisfatti almeno tutti i criteri obbligatori. Eccezionalmente, è ammesso che la struttura non riesca a raggiungere uno o più criteri obbligatori. In questo caso la struttura dovrà fornire una documentazione che spieghi chiaramente le ragioni per cui non sono stati raggiunti i criteri e un piano d'azione per raggiungere il livello richiesto entro 6-12 mesi. Il comitato Consume-less può inoltre decidere di chiedere loro di sviluppare (ogni 1-2 anni) Al fine di mantenere le strutture coinvolte, il comitato ConsumelessMed può decidere di chiedere loro di sviluppare (ogni 1-2 anni) almeno una nuova azione volontaria o fissare almeno un obiettivo annuale che migliori i risultati quantitativi relativi ai criteri obbligatori (ad esempio aumentare le lampadine a basso consumo energetico dal 50% al 70%, aggiungere una nuova categoria di rifiuti raccolti separatamente o ridurre il numero di prodotti monouso serviti al ristorante).

3.4.5 Attività di comunicazione

Come definito nel modulo di adesione ConsumelessMed, le strutture dovrebbero anche rispettare un requisito standard minimo in termini di attività di comunicazione: il marchio ConsumelessMed deve essere esposto in un luogo visibile e sul rispettivo sito Web, il materiale informativo sull'impegno ambientale e le iniziative consume-less deve essere visibile e accessibile agli ospiti e pubblicato sul web. Materiali di comunicazione specifici saranno forniti alle strutture che implementano il marchio (vedi 3.5.4).

3.5 Benefici per gli aderenti

3.5.1 Attività promozionali

La commissione Consume-less organizzerà una campagna di comunicazione locale al fine di promuovere il marchio e le strutture aderenti.

A un livello più ampio (regionale e nazionale), il progetto "consume-less" svilupperà una strategia di marketing volta a promuovere il modello turistico Consume-less.

3.5.2 Uso del marchio

Tutte le strutture che firmano l'accordo e implementano il marchio seguendo le fasi descritte (monitoraggio, controllo, comunicazione) possono utilizzare il logo ConsumelessMed per i materiali e le iniziative promozionali.

3.5.3 Supporto tecnico

Il comitato Consume-less organizzerà corsi di formazione e attività di help desk sui criteri del marchio ConsumelessMed e le regole di gestione. Se necessario, è possibile organizzare un supporto specifico in loco con alcune strutture che richiedono un aiuto nell'applicazione dei criteri del marchio.

Il comitato può supportare le strutture anche organizzando gruppi di acquisto per aiutarli ad acquistare attrezzature specifiche (lampadine a LED, riduttori di flusso d'acqua, contenitori per compostaggio di rifiuti organici, ecc.) ottenendo migliori condizioni di pagamento.

3.5.4 Materiali di comunicazione forniti

Un kit di materiali di comunicazione Consume-less verrà fornito alle strutture che ottengono il marchio. Il kit conterrà:

- *materiali di comunicazione standard* - vetrofania (obbligatoria) e una targa (consigliata) che mostrano il marchio, poster (cm 35x50) che evidenzino i principali criteri del marchio (obbligatorio), brochure informative sul modello Consume-less (obbligatorio).
- *materiali di comunicazione, specifici per ciascuna categoria di fornitore di servizi turistici* - menu (consigliato), carta dei servizi (consigliato), adesivi o etichette per scaffali (consigliato).
- *articoli personalizzati*, specifici per ogni categoria, che migliorano l'implementazione delle azioni obbligatorie: ad es. zuccheriere, caraffe per l'acqua del rubinetto, cestini per raccolta differenziata dei rifiuti, sacchetti per i rifiuti alimentari (almeno un articolo è obbligatorio).
- *articoli personalizzati da distribuire a ospiti e clienti*: ad es. borse riutilizzabili, borracce, block notes che includano consigli per consumare di meno, ventagli, posacenere portatili (almeno un articolo è obbligatorio).

Gli articoli personalizzati, insieme a qualsiasi altro tipo di incentivo che promuova il marchio (ad esempio le campagne sconto), possono essere scelti da ciascun comitato locale Consume-less in base alle proprie preferenze, a condizione che siano coerenti con un approccio efficiente in termini di risorse e con l'effettiva attuazione delle misure consume-less.

Ai partecipanti che hanno una politica di comunicazione del marchio interna verranno fornite linee guida specifiche per incorporare il loro marchio in materiali di comunicazione Consume-less personalizzati.

4 Criteri tecnici

I criteri del marchio ConsumelessMed rappresentano requisiti specifici obbligatori e volontari su rifiuti, acqua, energia, alimenti locali biologici ed ecologici, e gestione riferita alle cinque diverse categorie di fornitori di servizi turistici identificati:

- Hotel e strutture ricettive
- Campeggi
- Bar e ristoranti
- Negozi di alimentari e artigianato
- Stabilimenti balneari

4.1 Strutture ricettive (Hotel; B&B; Case Vacanze e altri alloggi per soggiorni di breve durata)

4.1.1 Criteri del marchio

Energia	
Obbligatorio	Volontario
Sono presenti prodotti di illuminazione a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle camere degli ospiti (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).	L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e / o è installato un sensore di spegnimento automatico.
Controlli automatici sono utilizzati per la gestione dell'illuminazione interna delle stanze degli ospiti. (Se l'illuminazione non si spegne automaticamente, gli ospiti devono avere informazioni altamente visibili che ricordino loro di spegnere tutte le luci prima di lasciare la stanza).	L'illuminazione dei corridoi dispone di rilevatori di movimento e / o di lampade soffuse.
I sistemi di controllo del riscaldamento e dell'aria condizionata sono regolati in	È installato un sistema di recupero di calore, ad es. per sistemi di refrigerazione,

base ai cambiamenti stagionali o all'uso effettivo dei locali.	ventilatori, piscine o acque reflue sanitarie.
Viene definita una temperatura standard di riscaldamento e raffrescamento delle camere (previsto un massimo di 23-24 C° per il raffrescamento estivo e di 21-22 C° per il riscaldamento invernale).	La maggior parte delle finestre e delle porte esterne hanno un livello adeguato di isolamento termico.
Esiste una procedura scritta per lo spegnimento delle apparecchiature elettriche nelle stanze vuote e l'attivazione della modalità automatica di risparmio energetico di alcuni dispositivi (TV, computer, stampanti e fotocopiatrici).	I dispositivi elettrici appena acquistati sono efficienti dal punto di vista energetico.
	Viene utilizzata energia ecologica e/o rinnovabile.
	Sono installati pannelli solari fotovoltaici e termici o pompe di calore per riscaldare l'acqua .
	Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.
Acqua	
Obbligatorio	Volontario
Lo staff e il personale delle pulizie hanno sviluppato un Sistema di controllo e monitoraggio delle perdite di rubinetti e toilette.	I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.
I rubinetti e le docce delle stanze degli ospiti sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.	I lavandini e / o le docce nelle aree comuni sono dotati di comandi automatici.
Nelle stanze sono presenti e ben visibili	Esistono procedure di raccolta e riutilizzo

informazioni rivolte agli utenti sulla possibilità di cambiare asciugamani e lenzuola soltanto su richiesta.	dell'acqua piovana.
Esistono procedure e sistemi di irrigazione intelligenti in grado di garantire un risparmio idrico.	Le acque reflue vengono riutilizzate in base all'uso compatibile.
	Controlli regolari vengono effettuati per assicurarsi che non ci siano perdite nella piscina.
Rifiuti	
Obbligatorio	Volontario
Un Sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.	Gli ospiti hanno la possibilità di separare i rifiuti nelle loro stanze.
L'utilizzo di prodotti usa e getta, quando possibile, è minimizzato attraverso la riduzione di prodotti monouso nelle stanze degli ospiti e nei ristoranti (le bevande sono servite in bottiglie con il vuoto a rendere o con dispenser, ecc.).	Vengono utilizzati prodotti detergenti concentrati (o acquistati in contenitori riutilizzabili).
I rifiuti pericolosi sono smaltiti e/o riciclati nel rispetto delle normative vigenti.	È in atto una politica di gestione della riduzione degli sprechi alimentari.
L'utilizzo di carta è ridotto al minimo ed è preferito l'acquisto di carta riciclata e/o ecologica.	I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.
Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili	
Obbligatorio	Volontario
L'acquisto di cibi (preferibilmente	Sono in corso iniziative per acquistare

biologici) e vini locali è fortemente incoraggiato ogni volta che sia possibile.	prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.
Il menù o la carta del buffet mettono in evidenza quali sono (o i piatti dove sono presenti) i prodotti locali, biologici, con etichetta ecologica e del commercio equo e solidale.	Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.
	Vengono forniti agli ospiti prodotti per la cura personale con marchio di qualità ecologica.
Gestione e comunicazione	
Obbligatorio	Volontario
Agli ospiti sono fornite adeguate descrizioni sul paesaggio e le aree naturali circostanti, la cultura locale e il patrimonio storico-artistico. Al contempo, vengono date indicazioni utili in merito ai comportamenti adeguati da tenere durante le visite nelle aree naturali e nei siti di interesse culturale.	La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.
Gli ospiti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso , a cui possono partecipare.	La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.
Agli ospiti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.	

Energia

Obbligatorio

- *Sono presenti prodotti di illuminazione a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle camere degli ospiti (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).*

Poiché le lampadine elettriche rappresentano una quantità significativa di consumo energetico, la struttura garantisce che, per il primo anno di applicazione del marchio, almeno il 30% di tutte le lampadine (comprese le lampade alogene) nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. La percentuale deve essere aumentata al 50% negli anni seguenti. Il requisito è valido per le camere degli ospiti, le aree pubbliche (inclusa la hall, i ristoranti, l'area conferenze, i padiglioni, ecc.) e le aree del personale.

Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e quindi preferibili sono le lampade a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (lampade fluorescenti compatte, CFL).

Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo energetico, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione tanto quanto lampadine non efficienti. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.

- *Controlli automatici sono utilizzati per la gestione dell'illuminazione interna delle stanze degli ospiti. (se l'illuminazione non si spegne automaticamente, gli ospiti devono avere informazioni altamente visibili che ricordino loro di spegnere tutte le luci prima di lasciare la stanza).*

Il sistema più comune che garantisce che la luce e gli apparecchi elettrici siano spenti quando gli ospiti lasciano le loro stanze è il sistema "key card". Quando la chiave magnetica viene estratta dal supporto, l'elettricità si spegne immediatamente o entro 1-2 minuti dalla rimozione della chiave magnetica.

Altri sistemi automatici includono sensori di presenza o rilevatori di movimento/calore del corpo che riconoscono quando gli ospiti lasciano le stanze e spengono automaticamente luci ed elettrodomestici.

Nel caso in cui non sia possibile installare un sistema automatico in tutte le stanze, gli ospiti devono disporre di informazioni altamente visibili che ricordino loro di spegnere tutte le luci prima di lasciare la stanza.

- *I sistemi di controllo del riscaldamento e dell'aria condizionata sono regolati in base ai cambiamenti stagionali o all'uso effettivo dei locali.*

Un sistema computerizzato che consente di cambiare o spegnere il riscaldamento e il sistema di aria condizionata nello stabilimento può essere centralizzato in maniera automatica o manuale. La regolazione del **riscaldamento e dell'aria condizionata nelle diverse parti dello** stabilimento può anche essere effettuata manualmente come procedura operativa standard per il personale.

Il sistema di controllo considera i cambiamenti di stagione e l'uso o il non utilizzo delle diverse parti dello stabilimento (camere degli ospiti, strutture per conferenze, aree ristorante, altre aree pubbliche, ecc.).

- *Viene definita una temperatura standard di riscaldamento e raffreddamento delle camere*

La temperatura di raffreddamento standard deve essere impostata su un minimo di 24°C e la temperatura di riscaldamento a un massimo di 21°C. La temperatura di raffreddamento, in particolare, dovrebbe preferibilmente non superare la temperatura esterna superiore a 8 °C.

Si consiglia vivamente di impostare una temperatura di raffreddamento standard più elevata e una temperatura di riscaldamento standard inferiore a quella sopra menzionata.

La temperatura standard può essere impostata automaticamente da un sistema centrale oppure può essere impostata manualmente in ogni camera.

Sarà comunque possibile per gli ospiti cambiare la temperatura standard nelle proprie camere manualmente o contattando la reception.

- *Esiste una procedura scritta per lo spegnimento delle apparecchiature **elettriche nelle stanze vuote e l'attivazione della** modalità automatica di risparmio energetico di alcuni dispositivi (TV, computer, stampanti e fotocopiatrici).*

La procedura operativa standard dovrebbe includere un piano su come ridurre l'energia e il riscaldamento nel caso in cui le camere degli ospiti non vengano utilizzate per lunghi periodi di tempo: ciò può essere correlato, ad esempio, alla funzione di stand-by del televisore spento o alla temperatura di riscaldamento/raffreddamento.

Per i periodi di occupazione inferiori al 50% -70%, la direzione dovrebbe avere una procedura scritta in merito a ulteriori risparmi energetici tenendo conto di tutti i dispositivi elettrici nelle camere degli ospiti e del riscaldamento/raffreddamento. La procedura scritta, ad esempio, può considerare il fatto che una certa parte dello stabilimento (un intero piano o ala dello stabilimento) potrebbe essere chiusa durante periodi di bassa occupazione.

Volontario

- *L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e / o è installato un sensore di spegnimento automatico.*

La minimizzazione dell'illuminazione esterna potrebbe essere raggiunta facendo spegnere automaticamente l'illuminazione in determinati momenti della notte o installando sensori che accendono l'illuminazione quando rilevano il movimento. Sistemi diversi possono essere applicati all'illuminazione esterna per scopi diversi.

In alcune aree, l'illuminazione esterna deve essere ridotta al minimo per non disturbare la fauna selvatica (ad esempio, le tartarughe che si annidano negli stabilimenti situati sul lungomare in determinate aree, ecc.).

- *L'illuminazione dei corridoi dispone di rilevatori di movimento e / o di lampade soffuse.*

Possono essere installati nelle halls e nei corridoi apparecchi di illuminazione soffusi e/o rilevatori di movimento che spengono la luce quando non rilevano la presenza di persone. Per ottenere ulteriori risparmi energetici, può essere installato un sistema automatico per l'illuminazione a risparmio energetico in aree pubbliche, come sala conferenze, piscina, palestra o spa.

- *È installato un sistema di recupero di calore, ad es. per sistemi di refrigerazione, ventilatori, piscine o acque reflue sanitarie.*

Le macchine e le attrezzature che consumano molta energia spesso producono calore in eccesso. Un sistema di recupero del calore installato per i sistemi di refrigerazione, il sistema di ventilazione, le piscine o il sistema di trattamento delle acque reflue può recuperare il calore da utilizzare in altre aree, come parcheggi interni, ecc.

- *La maggior parte delle finestre e delle porte esterne hanno un livello adeguato di isolamento termico.*

Le finestre e le porte che conducono all'esterno possono essere una causa significativa per un elevato consumo di energia. Una struttura situata in zone fredde ha bisogno di un elevato grado di isolamento termico (ad es. vetri a doppio o triplo strato con valore U inferiore a $2,5 \text{ W/m}^2 \text{ K}^{-1}$), e le strutture situate in zone con clima caldo dovrebbero avere finestre che considerino altre modalità di efficienza energetica (ad es. materiale riflettente il sole sulle finestre, paraocchi o altri tipi di ombre, ecc.). Nelle aree con clima molto caldo o freddo, lo stabilimento potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire le finestre.

Se esistono normative nazionali o locali in materia di isolamento o altre misure di efficienza energetica, lo stabilimento deve sempre rispettare tali requisiti.

- *I dispositivi elettrici acquistati di recente e utilizzati nelle stanze degli ospiti, in cucina, nella lavanderia, ecc. sono efficienti dal punto di vista energetico.*

Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico devono essere in possesso della certificazione della prima o della seconda classe di efficienza energetica europea (in generale, le categorie più elevate sono A +, A ++ e A +++). Tali elettrodomestici possono essere, nelle camere degli ospiti, TV e radio, asciugacapelli, ecc. In cucina possono essere efficienti dal punto di vista energetico forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, ecc. Nella lavanderia lavatrice, asciugatrice, ecc.

- *Viene utilizzata energia ecologica e / o rinnovabile.*

Il mercato dell'elettricità offre diverse proposte relative alla fornitura di energia rinnovabile certificata al 100%. Il costo dell'energia rinnovabile è generalmente leggermente superiore all'elettricità generata dai sistemi di combustione, sebbene, per i clienti non residenziali, sia spesso oggetto di negoziati bilaterali tra le parti, in particolare per i grandi consumatori.

L'acquisto di elettricità rinnovabile certificata al 100% equivale a ridurre a zero le emissioni di CO₂ legate al consumo di elettricità dell'hotel. Questo tipo di azione ha un forte impatto comunicativo con gli ospiti.

- *Sono installati pannelli solari fotovoltaici e termici o pompe di calore per riscaldare l'acqua.*

L'utilizzo dell'energia solare nelle strutture turistiche rappresenta un grande potenziale per il risparmio energetico. In generale, i picchi della domanda di energia si verificano durante i mesi più caldi dell'anno, quando la produzione di impianti solari è massima, quindi il calore generato dagli impianti solari o l'elettricità prodotta con sistemi fotovoltaici può ridurre la domanda di picco (generalmente più costosa) e consente di risparmiare un notevole consumo di energia, a seconda delle dimensioni dei sistemi solari. La fattibilità tecnica ed economica di un sistema solare dovrebbe essere valutata sulla base della superficie assorbente disponibile e del profilo di consumo energetico termico (per sistemi solari termici) ed elettrico (per impianto fotovoltaico).

Un'altra interessante opportunità per la produzione di calore ad alta efficienza riguarda le pompe di calore aria-aria. Tali dispositivi sono in grado di trasferire parte del calore contenuto nell'aria (e quindi rinnovabile) a un utente. L'efficienza energetica delle pompe di calore è inversamente proporzionale alla rigidità climatica e quindi ben si adatta alla produzione di acqua calda sanitaria per gli hotel.

- *Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.*

Il rilevamento del consumo totale di energia dovrebbero essere effettuato almeno una volta al mese. Un indicatore utile da calcolare è il consumo di energia per ospite a notte.

Con un piccolo investimento, è possibile installare misuratori di consumo elettrico sui contatori principali o sulle schede secondarie dell'utente. Questi strumenti consentono di registrare i consumi con intervalli di tempo predeterminati (ad esempio 15 minuti), consentendo così la ricostruzione delle curve di carico giornaliere. In questo modo è più facile identificare eventuali inefficienze o situazioni anomale.

Acqua

Obbligatorio

- *Lo staff e il personale delle pulizie hanno sviluppato un sistema di controllo e monitoraggio delle perdite di rubinetti e toilette.*

Le procedure operative standard che deve svolgere per il personale addetto alla manutenzione e il personale addetto alle pulizie della struttura includono controlli periodici per controllare i rubinetti e i sanitari che perdono.

Un sanitario che perde può perdere 750 litri di acqua al giorno e un rubinetto che gocciola può sprecare abbastanza acqua in un giorno per riempire un bagno. Nel caso in cui si riscontrino rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono, vengono implementate azioni correttive per porre termine alla perdita.

- *I rubinetti e le docce delle stanze degli ospiti sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.*

Il maggiore consumo di acqua negli hotel è dovuto alle docce, con una media di circa il 40% di acqua consumata, mentre i lavandini rappresentano circa il 10% (Investing in Water - progetto Life+).

Al fine di ridurre il consumo di acqua, la direzione dovrebbe installare i riduttori di flusso o gli aeratori a rubinetti e docce. È importante tenere presente che tali azioni devono essere accompagnate da un'alta pressione dell'acqua: infatti, il cambiamento dei dispositivi nei piani con bassa pressione dell'acqua potrebbe essere inefficace.

Questi dispositivi sono considerati misure facilmente applicabili a tutte le tipologie di rubinetteria in quanto una volta montati ridurranno il flusso e quindi il consumo di acqua. I limitatori di flusso possono ridurre il consumo di acqua del 30-40%, gli aeratori del 30-50% e le docce a risparmio idrico del 40-50%.

Ad esempio, un soffione standard utilizza circa 10-12 litri di acqua al minuto, mentre un soffione a risparmio idrico utilizza 7 litri al minuto o meno. Per quanto riguarda i dispositivi di risparmio idrico applicati ai rubinetti, dovrebbero garantire un consumo massimo di 6 litri al minuto.

- *Nelle stanze sono presenti e ben visibili informazioni rivolte agli utenti sulla possibilità di cambiare asciugamani e lenzuola soltanto su richiesta.*

Gli avvisi riguardanti il riutilizzo degli asciugamani dovrebbero essere preferibilmente collocati nel bagno della camera degli ospiti, e le indicazioni relative al riutilizzo delle lenzuola vicino al letto.

Tali avvisi informano gli ospiti sulla procedura standard riguardante il cambio di lenzuola e asciugamani (ad esempio ogni tre giorni) e forniscono ulteriori informazioni sulla procedura se un ospite desidera un cambiamento più frequente rispetto alla procedura standard.

È fortemente consigliato che la struttura abbia una procedura in atto sia per il riutilizzo di asciugamani che di lenzuola.

- *Esistono procedure e sistemi di irrigazione intelligenti in grado di garantire un risparmio idrico.*

Specialmente in caso di aree più estese, potrebbero essere implementate misure tecniche specifiche: ad esempio, un sistema di sensori di umidità o un sistema di gocciolamento che miri a minimizzare l'evaporazione e a fornire il migliore impatto per le radici delle piante. **Per l'irrigazione di aiuole e giardini** può anche essere previsto l'uso di acqua piovana raccolta, acqua grigia o acque reflue trattate.

Volontario

- *I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.*

I nuovi servizi igienici a basso flusso disponibili sul mercato utilizzano in media solo 4,5 litri per getto, rispetto ai modelli precedenti che utilizzano circa due o tre volte di più. Inoltre, è possibile installare servizi igienici a doppio scarico con un pulsante di scarico separato che consente all'utente di scegliere la quantità di acqua da utilizzare. I servizi igienici a doppio scarico utilizzano in genere 3-6 litri di acqua in contrasto con i sistemi vecchio stile che utilizzano un volume di 9-12 litri per getto. Se non è possibile cambiare tutti i servizi igienici, l'acqua utilizzata per il risciacquo può essere ridotta significativamente (circa 6 litri per getto) fissando manualmente il galleggiante del serbatoio dell'acqua o posizionando un mattone o una bottiglia piena d'acqua nella cisterna (spostando efficacemente parte dell'acqua).

- *I lavandini e / o le docce nelle aree comuni sono dotati di comandi automatici.*

L'applicazione di dispositivi di commutazione on-off su lavabi o docce consente all'utente di interrompere il flusso d'acqua premendo un pulsante, pertanto il flusso d'acqua può essere fermato quando l'utente si insapona, per riprendere immediatamente il flusso. Un'altra possibilità è quella di installare un timer per la doccia per aiutare l'utente a misurare il tempo trascorso a fare la doccia: un allarme si attiva dopo un tempo prestabilito per informare l'utente che ha superato il tempo previsto per la doccia. Dal momento che il consumo di acqua durante la doccia è direttamente proporzionale al tempo trascorso sotto la doccia, la riduzione del "tempo di doccia" comporta un minore consumo di acqua.

- *Esistono procedure di raccolta e riutilizzo dell'acqua piovana.*

L'acqua piovana dovrebbe essere raccolta e utilizzata per servizi igienici o altri scopi adatti, come l'irrigazione delle aree verdi dello stabilimento. Questo sistema funziona raccogliendo acqua dai tetti, conservandola in un serbatoio sotterraneo e pompandola fino a un serbatoio di alimentazione. Un sistema di **raccolta dell'acqua piovana** può fornire acqua per sostituire fino al 50% della richiesta per l'uso di acqua non potabile. Il tubo di raccolta per l'acqua piovana dovrebbe essere chiaramente contrassegnato per differenziarlo dalla fornitura principale.

- *Le acque reflue vengono riutilizzate in base all'uso compatibile.*

Le strutture possono avere diversi livelli di acqua scartata: scarichi dai servizi igienici, lavaggio e pulizia, acqua generata da processi di osmosi inversa, che dovrebbero essere riutilizzati in base a usi compatibili. Ad esempio, il trattamento delle acque primarie più comuni provenienti da vasche da bagno, docce e lavandini (che di solito è meno inquinante dell'acqua proveniente da cucine e lavatrici) necessita di semplici vasche di svuotamento e un sistema di filtrazione grossolana solo a scopo di irrigazione. I sistemi più sofisticati che coinvolgono lo stoccaggio, la filtrazione fine, il trattamento biologico e la disinfezione e il pompaggio UV offrono un maggiore valore economico quando vengono utilizzati per lo scarico del bagno, il lavaggio della biancheria e l'irrigazione del giardino. L'utilizzo di queste acque per i servizi igienici, come fertilizzante delle aree verdi dello stabilimento o altrove appropriato, può ridurre il consumo di acqua di circa il 20% (Investing in Water - progetto Life+). È probabile che nella maggior parte dei casi il riciclo delle acque reflue non sia

possibile a causa di un'infrastruttura idraulica che non consente la raccolta separata delle acque grigie da quella nera (ad esempio acque reflue provenienti da docce e lavandini separati da quella dei servizi igienici). In alcuni casi la mancanza di spazio per un impianto di trattamento delle acque grigie potrebbe rendere questa opzione non fattibile, nonostante il fatto che gli impianti di trattamento delle acque grigie non richiedano uno spazio significativo. In queste situazioni sarebbe molto vantaggioso ristrutturare gli hotel per garantire che i loro sistemi di raccolta delle acque reflue per docce e lavabi fossero separati dalla raccolta delle acque reflue del bagno e che vi sia la possibilità di introdurre una linea di alimentazione separata per i servizi igienici. Ciò consentirebbe all'hotel di implementare la tecnologia di trattamento delle acque grigie durante la ristrutturazione. Nuovi hotel dovrebbero anche essere costruiti con questa infrastruttura già in atto, consentendo agli operatori la possibilità di introdurre il trattamento delle acque grigie.

- *Controlli regolari vengono effettuati per assicurarsi che non ci siano perdite nella piscina.*

Le perdite nelle piscine esterne o interne possono aumentare significativamente il consumo di acqua. Il sistema di monitoraggio può essere sotto forma di ispezione visiva intorno alla piscina, ma una soluzione migliore è installare un contatore di monitoraggio dell'acqua. Si raccomanda vivamente di eseguire l'ispezione ogni giorno.

Anche le corrette procedure per la pulizia delle aree della piscina potrebbero rivelarsi utili per prevenire perdite di acqua (ad esempio assicurandosi che i tubi non siano stati lasciati aperti).

Rifiuti

Obbligatorio

- *Un Sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.*

Esempi di rifiuti differenziati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, vuoto a rendere, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc.

Le aree di smistamento dei rifiuti dovrebbero essere facilmente accessibili al personale e le istruzioni che indicano chiaramente come separare i rifiuti dovrebbero essere resi disponibili per il personale. Le strutture con cucina dovrebbero separare i rifiuti in cucina, se possibile.

I contenitori per i rifiuti differenziati possono essere collocati in corridoio, nella hall, nel ristorante, nelle aree per conferenze, nelle aree di parcheggio, ecc. È molto importante fornire istruzioni/segni chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indicano i diversi contenitori per le diverse categorie di rifiuti. La direzione deve fornire la documentazione che la raccolta dei rifiuti viene effettuata secondo le normative comunali.

- ***L'utilizzo di prodotti usa e getta, quando possibile, è minimizzato attraverso la riduzione di prodotti monouso nelle stanze degli ospiti e nei ristoranti (le bevande sono servite in bottiglie con il vuoto a rendere o con dispenser, ecc.).***

Si consiglia vivamente che lo stabilimento minimizzi l'uso di prodotti monouso. Nelle stanze degli ospiti, nei servizi igienici delle aree comuni e nei servizi igienici delle aree del personale, i contenitori monodose confezionati di shampoo, bagnoschiuma e sapone devono essere sostituiti con i distributori. Nei bar, ristoranti e sale da pranzo, zucchero, marmellata, yogurt, burro, creme e prodotti alimentari simili dovrebbero essere serviti in ciotole e barattoli. La possibilità di offrire acqua del rubinetto dipende dalla qualità dell'acqua stessa. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere offerta, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere offerta. L'acqua del rubinetto dovrebbe essere offerta agli ospiti nei ristoranti e nelle sale riunioni, ma potrebbe anche essere offerta agli ospiti alla reception, nelle camere degli ospiti, ecc. Nel caso in cui la direzione scelga di disporre di confezioni singole confezionate singolarmente, il materiale di imballaggio dovrebbe essere il più ecologico possibile e possedere un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile. Nel caso in cui la direzione decida di utilizzare bicchieri e posate usa e getta, può essere fatto solo in determinate circostanze e in aree limitate, in particolare nelle aree della piscina, in determinati eventi, nelle aree fitness e spa o in relazione al take-away di cibo e bevande.

- ***I rifiuti pericolosi sono smaltiti e/o riciclati nel rispetto delle normative vigenti.***

Esempi di sostanze chimiche pericolose da differenziare sono oli, batterie, pesticidi, vernici, lampadine, materiale per la pulizia, disinfettanti per piscine e altre sostanze disinfettanti, ecc. Gli oli usati e le batterie, in particolare, dovrebbero essere raccolti e inviati agli impianti di riciclaggio autorizzati come previsto dalla direttiva UE. Le sostanze chimiche pericolose differenziate devono essere stoccate in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale / locale pertinente. Si raccomanda vivamente che le sostanze chimiche pericolose si trovino in una stanza chiusa a chiave separata da altri rifiuti. Oltre alla separazione e allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose, la direzione è incoraggiata a ridurre la quantità di questi tipi di prodotti chimici o sostituirli (quando possibile) con prodotti meno dannosi per l'ambiente.

- *L'utilizzo di carta è ridotto al minimo ed è preferito l'acquisto di carta riciclata e/o ecologica.*

Le iniziative per ridurre l'uso della carta possono riguardare una limitazione della carta disponibile nelle stanze degli ospiti e nelle sale riunioni, ad esempio: alcuni pezzi di carta sono disponibili solo in un formato più piccolo (A5 anziché A4), la carta è disponibile solo su richiesta, la carta è disponibile solo a un tavolo centrale nelle sale riunioni, dare accessibilità ai tablet per scrivere note, ecc. Negli uffici, le iniziative possono includere la promozione di documenti elettronici di amministrazione e gestione (ad esempio fatture) e l'incoraggiamento a limitare la stampa di documenti, a stampare su entrambi i lati e/o a riutilizzare la carta per le note (il retro delle stampe). Il personale in aree diverse dagli uffici (ad esempio il personale della reception) può anche essere incoraggiato a ridurre l'uso della carta, quando possibile.

La carta acquistata dovrebbe essere preferibilmente riciclata e/o qualificata con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale.

Volontario

- *Gli ospiti hanno la possibilità di separare i rifiuti nelle loro stanze.*

Cestini separati per rifiuti differenziati o un cestino con separazione per rifiuti differenziati possono essere collocati nelle stanze degli ospiti. È molto importante fornire istruzioni / segni chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indichino i diversi cassonetti / scomparti per le diverse categorie di rifiuti. In alternativa è possibile avere un sistema di raccolta di rifiuti differenziati posto in luoghi separati (ad esempio carta e giornale sul tavolo, bottiglie e lattine accanto al cestino e altri rifiuti nel cestino).

Il personale addetto alle pulizie dovrebbe essere istruito sulla corretta separazione di plastica, carta e vetro da raccogliere nelle stanze.

- *Vengono utilizzati prodotti detergenti concentrati (o acquistati in contenitori riutilizzabili).*

I prodotti di pulizia utilizzati devono essere prodotti concentrati o devono essere acquistati in contenitori riutilizzabili. L'uso della lavastoviglie e dei detersivi per il bucato, in ogni caso, deve essere mantenuto al minimo (usando il dosaggio corretto).

- *È in atto una politica di gestione della riduzione degli sprechi alimentari.*

Un'efficace politica di gestione dei rifiuti alimentari dovrebbe includere una vasta gamma di misure diverse considerando:

- la riduzione dei rifiuti alimentari alla fonte evitando il sovra-acquisto, il sovrasfruttamento eccessivo e l'inutile deterioramento e l'ispezione della qualità degli alimenti al momento della consegna;
 - un menu correttamente pianificato e rivisto regolarmente che riceve feedback dagli ospiti sulle loro preferenze per le dimensioni della porzione e i tipi di pasto;
 - porzioni più leggere per i piatti disponibili nel menu;
 - una corretta gestione della quantità di cibo da servire a buffet, ad es. fornendo piatti più piccoli e chiedendo un supplemento economico per il cibo avanzato;
 - aumentare la consapevolezza del cliente per prevenire il sovraordinamento e incoraggiarlo a usare le doggy bag per portare a casa gli avanzi;
 - donazione di eccedenze alimentari a organizzazioni di riciclaggio o caritatevoli in conformità con i requisiti locali e / o linee guida stabilite.
- *I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.*

Per riutilizzare la quantità di rifiuti da fonti organiche, la struttura dovrebbe disporre di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e / o rifiuti del giardino). I rifiuti organici dovrebbero essere compostati nei locali dello stabilimento seguendo i metodi standard in materia e successivamente riutilizzati.

È importante che il compostaggio sia fatto senza influire sull'igiene degli ospiti, dello staff e della comunità circostante.

Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili

Obbligatorio

- ***L'acquisto di cibi (preferibilmente biologici) e vini locali è fortemente incoraggiato ogni volta che sia possibile.***

Ogni volta che è possibile, è necessario acquistare cibo locale per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto e per stimolare l'economia locale. Almeno 5 dei seguenti prodotti dovrebbero essere in parte di provenienza locale: latte, uova, frutta, verdura, olio, maiale, manzo, agnello, pollo, pesce, acqua minerale, birra. Inoltre, la lista dei vini dovrebbe includere un'offerta di vino prodotto localmente. È raccomandata una distanza inferiore a 100 km dalla fonte di produzione alla struttura affinché un prodotto sia considerato di

produzione locale. Quando si acquistano prodotti, si raccomanda anche che siano approvati come biologici da autorità riconosciute. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica alla mensa del personale. Sono richiesti almeno cinque tipi di prodotti locali, ma si consiglia vivamente di includerne altri.

- *Il menù o la carta del buffet mettono in evidenza quali sono (o i piatti dove sono presenti) i prodotti locali, biologici, con etichetta ecologica e del commercio equo e solidale.*

Per aumentare la consapevolezza degli ospiti, la struttura dovrebbe indicare chiaramente quali prodotti sono biologici, etichettati ecologicamente, etichettati con il commercio equo e / o prodotti da fonti locali. Questo potrebbe essere fatto sul menu o con indicazioni sul buffet.

L'indicazione dovrebbe essere fatta usando il logo ConsumelessMed o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.

Sebbene questo criterio si riferisca principalmente alle carte del menu degli ospiti e/o ai buffet, è anche incoraggiato comunicare correttamente questa politica alla mensa del personale, quando possibile.

Volontario

- *Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.*

L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale creato dai trasporti e la riduzione dei prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale legato all'agricoltura e alla produzione. L'uso di prodotti da pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie è in contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.

Nell'ambito della politica di acquisto, la direzione dovrebbe evitare di acquistare organismi geneticamente modificati (OGM), scegliere pesce e frutti di mare con l'etichetta Marine Stewardship Council (MSC) o in linea con le raccomandazioni del pesce e dei frutti di mare del WWF, prendendo in considerazione il benessere degli animali al momento dell'acquisto di prodotti di carne. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica al personale.

- *Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.*

Come parte della politica di acquisto, la direzione è fortemente incoraggiata ad acquistare detersivi multiuso, detersivi per lavastoviglie, detersivi per piatti e detersivi per bucato premiati con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale (Ecolabel UE, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.).

- *Vengono forniti agli ospiti prodotti per la cura personale con marchio di qualità ecologica.*

Nell'ambito della politica di acquisto, la direzione è fortemente incoraggiata ad acquistare saponi, shampoo, balsami, lozioni per il corpo e creme con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale (marchio europeo di qualità ecologica, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.).

Gestione e comunicazione

Obbligatorio

- *Agli ospiti sono fornite adeguate descrizioni sul paesaggio e le aree naturali circostanti, la cultura locale e il patrimonio storico-artistico. Al contempo, vengono date indicazioni utili in merito ai comportamenti adeguati da tenere durante le visite nelle aree naturali e nei siti di interesse culturale.*

Le informazioni includono incentivi per gli ospiti a visitare gli ambienti naturali informandoli sulla biodiversità locale e sull'esistenza di aree naturali protette.

Per le visite a aree naturali protette, siti culturali e / o storicamente sensibili, le informazioni includono l'incoraggiamento a seguire linee guida stabilite o un codice di condotta al fine di minimizzare l'impatto dei visitatori e massimizzare il divertimento.

Le informazioni possono essere ottenute presso la reception, un angolo adibito nella hall, tramite monitor TV nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti, o essere messe in raccoglitori nelle camere degli ospiti.

Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili per il personale.

- ***Gli ospiti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.***

Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare ad attività legate agli eventi nazionali ed internazionali (ad es. Giornata della Terra, Pulire il mondo, Settimana europea della mobilità), visite guidate naturalistiche nelle aree verdi, partecipazione a eventi di piantagione di alberi, altri eventi ambientali speciali, organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, eventi di beneficenza, ecc. La direzione è anche incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.

- *Agli ospiti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.*

Per incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto sostenibili, la direzione dovrebbe fornire informazioni sulle sui percorsi pedonali o ciclabili alternativi all'uso dell'automobile privata:

- sistemi di trasporto pubblico / privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)
- taxi / minibus condivisi / car sharing;
- le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura;
- per gli ospiti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche;
- altri mezzi di trasporto tra cui biciclette e alternative a piedi (se possibile, le biciclette possono essere prese in prestito o noleggiate direttamente dalla struttura).

Le informazioni possono essere ottenute presso la reception, in un angolo adibito nella hall, tramite monitor TV nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti, o essere messe in raccoglitori nelle camere degli ospiti.

Volontario

- *La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.*

Una politica di sostenibilità a lungo termine dovrebbe prevedere gli obiettivi generali e il livello di raggiungibilità in relazione alle attività di gestione, formazione, informazione e sensibilizzazione. La politica di sostenibilità include questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali e culturali. È una dichiarazione generale con l'impegno per miglioramenti continui.

Per garantire risultati più concreti, dovrebbero essere formulati obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungerli (e monitorarli) nei prossimi anni.

Tutto il personale dovrebbe essere informato sulla politica di sostenibilità e gli obiettivi che sono stati fissati.

- *La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.*

Dovrebbe essere assicurata una collaborazione attiva con le parti interessate al fine di rafforzare il ruolo attivo svolto dalla struttura nel creare consapevolezza ambientale nell'area locale e promuovere pratiche ecocompatibili nei confronti dei partner con cui collabora. Questa collaborazione potrebbe anche riferirsi a questioni sociali e culturali. Laddove appropriato, è incoraggiata una cooperazione con le parti interessate coinvolte nella protezione dei siti archeologici storici locali.

I soggetti interessati (dovrebbe essere individuato almeno un tipo) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.

4.1.2 Materiali di comunicazione

I seguenti materiali con marchio ConsumelessMed saranno consegnati ai partecipanti al fine di promuovere il progetto e le misure che le strutture stanno implementando:

- 1 vetrofania (cm 8x8) che mostra il marchio - obbligatorio
- 1 targa che mostra il marchio - consigliato
- Posters (cm 35x50) che evidenziano i principali criteri del marchio - obbligatorio
- Brochure informative sul modello ConsumelessMed - obbligatorio
- Menu (format A5) - consigliato
- Carta dei servizi (format A5) - consigliato
- Articoli personalizzati che migliorano l'implementazione delle azioni obbligatorie: ad es. zuccheriere, caraffe per l'acqua del rubinetto, cestini per raccolta differenziata dei rifiuti, doggy bags per gli avanzi di cibo (almeno un articolo è obbligatorio).
- Articoli personalizzati da distribuire a ospiti e clienti: ad es. borse riutilizzabili (realizzate in materiale riciclabile), borracce, block notes che includano consigli per ridurre i consumi, ventagli, posacenere portatili (almeno un articolo è obbligatorio).

4.2 Campeggi

4.2.1 Criteri del marchio

Energia	
Obbligatorio	Volontario
Installazione di lampade a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle cabine/bungalow (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).	L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e/o è installato un sensore di spegnimento automatico.
Controlli automatici sono utilizzati per la gestione dell'illuminazione interna delle cabine/bungalow (nel caso in cui non sia possibile lo spegnimento automatico, occorre che sia presente un'informazione ben visibile che ricorda agli ospiti di spegnere la luce quando escono dalla stanza).	I dispositivi elettrici acquistati di recente utilizzati nelle cabine, in cucina, in lavanderia, ecc. sono efficienti dal punto di vista energetico.
	Viene utilizzata energia ecologica e/o rinnovabile.
	Sono installati impianti solari termici, in particolare per il riscaldamento dell'acqua delle docce.
	Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.
Acqua	
Obbligatorio	Volontario
Lo staff e il personale delle pulizie hanno sviluppato un sistema di controllo e monitoraggio delle perdite di rubinetti e toilette.	I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.

I rubinetti e le docce sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.	I lavandini e / o le docce nelle aree comuni sono dotati di comandi automatici.
Agli ospiti sono state fornite informazioni altamente visibili che ricordano loro di chiudere i rubinetti e le docce dell'acqua, nel caso in cui non siano dotati di comandi automatici.	Sono installati sistemi appropriati per evitare il flusso continuo negli water: ad es. utilizzando pulsanti, rilevatori di movimento, ecc.
Esistono procedure e sistemi di irrigazione intelligenti in grado di garantire un risparmio idrico.	Esistono procedure di raccolta e riutilizzo dell'acqua piovana.
	Le acque reflue vengono riutilizzate in base all'uso compatibile.
	Vengono effettuati controlli periodici sulla piscina e sulle corrette procedure per la pulizia delle aree della piscina.
Rifiuti	
Obbligatorio	Volontario
Un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.	Vengono utilizzati prodotti detergenti concentrati (o acquistati in contenitori riutilizzabili).
L'utilizzo di prodotti usa e getta, quando possibile, è minimizzato attraverso la riduzione di prodotti monouso nelle cabine/bungalow e nei ristoranti, le bevande sono servite in bottiglie con il vuoto a rendere o con dispenser, ecc.	È in atto una politica di gestione della riduzione degli sprechi alimentari.
I rifiuti pericolosi sono smaltiti e/o riciclati nel rispetto della normative vigente.	I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.
Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili	

Obbligatorio	Volontario
L'acquisto di cibi (preferibilmente biologici) e vini locali è fortemente incoraggiato ogni volta che sia possibile.	Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.
Il menu o la carta del buffet mettono in evidenza quali sono (o i piatti dove sono presenti) i prodotti locali, biologici, con etichetta ecologica e del commercio equo e solidale.	Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.
	Vengono forniti agli ospiti prodotti per la cura personale con marchio di qualità ecologica.
Gestione e comunicazione	
Obbligatorio	Volontario
Agli ospiti sono fornite adeguate descrizioni sul paesaggio e le aree naturali circostanti, la cultura locale e il patrimonio storico-artistico. Al contempo, vengono date indicazioni utili in merito ai comportamenti adeguati da tenere durante le visite nelle aree naturali e nei siti di interesse culturale.	La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.
Gli ospiti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.	La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.
Agli ospiti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.	

Energia

Obbligatorio

- *Installazione di lampade a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle cabine/bungalow (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).*

Poiché le lampadine elettriche rappresentano una quantità significativa di consumo energetico, la struttura garantisce che, per il primo anno di applicazione del marchio, almeno il 30% di tutte le lampadine (comprese le lampade alogene) nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. La percentuale deve essere aumentata al 50% negli anni seguenti. Il requisito è valido per le camere degli ospiti, le aree pubbliche (inclusa la hall, i ristoranti, l'area conferenze, i padiglioni, ecc.) e le aree del personale.

Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e quindi preferibili sono le lampade a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (lampade fluorescenti compatte, CFL).

Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo energetico, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione tanto quanto lampadine non efficienti. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.

- ***Controlli automatici sono utilizzati per la gestione dell'illuminazione interna delle cabine/bungalow (nel caso in cui non sia possibile lo spegnimento automatico, occorre che sia presente un'informazione ben visibile che ricorda agli ospiti di spegnere la luce quando escono dalla stanza).***

Il sistema più comune che garantisce che la luce e gli apparecchi elettrici siano spenti quando gli ospiti lasciano le loro cabine è il sistema "key card". Quando la chiave magnetica viene estratta dal supporto, l'elettricità si spegne immediatamente o entro 1-2 minuti dalla rimozione della chiave magnetica.

Altri sistemi automatici includono sensori di presenza o rilevatori di movimento/calore del corpo che riconoscono quando gli ospiti lasciano le stanze e spengono automaticamente luci ed elettrodomestici.

Nel caso in cui non sia possibile installare un sistema automatico in tutte le cabine, gli ospiti devono disporre di informazioni altamente visibili che ricordino loro di spegnere tutte le luci prima di lasciare la stanza.

Volontario

- *L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e/o è installato un sensore di spegnimento automatico.*

La minimizzazione dell'illuminazione esterna potrebbe essere raggiunta facendo spegnere automaticamente l'illuminazione in determinati momenti della notte o installando sensori che accendono l'illuminazione quando rilevano il movimento. Sistemi diversi possono essere applicati all'illuminazione esterna per scopi diversi.

In alcune aree, l'illuminazione esterna deve essere ridotta al minimo per non disturbare la fauna selvatica (ad esempio, le tartarughe che si annidano negli stabilimenti situati sul lungomare in determinate aree, ecc.).

- *I dispositivi elettrici acquistati di recente utilizzati nelle cabine, in cucina, in lavanderia, ecc. sono efficienti dal punto di vista energetico.*

Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico devono essere in possesso della certificazione della prima o della seconda classe di efficienza energetica europea (in generale, le categorie più elevate sono A +, A ++ e A +++). Tali elettrodomestici possono essere, nelle camere degli ospiti, TV e radio, asciugacapelli, ecc. In cucina possono essere efficienti dal punto di vista energetico forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, ecc. Nella lavanderia lavatrice, asciugatrice, ecc.

- *Viene utilizzata energia ecologica e/o rinnovabile.*

Il mercato dell'elettricità offre diverse proposte relative alla fornitura di energia rinnovabile certificata al 100%. Il costo dell'energia rinnovabile è generalmente leggermente superiore all'elettricità generata dai sistemi di combustione, sebbene, per i clienti non residenziali, sia spesso oggetto di negoziati bilaterali tra le parti, in particolare per i grandi consumatori.

L'acquisto di elettricità rinnovabile certificata al 100% equivale a ridurre a zero le emissioni di CO₂ legate al consumo di elettricità dell'hotel. Questo tipo di azione ha un forte impatto comunicativo con gli ospiti.

- *Sono installati impianti solari termici, in particolare per il riscaldamento dell'acqua delle docce.*

L'uso più diffuso degli impianti solari termici è per la produzione di acqua calda. Il consumo di energia fossile per produrre acqua calda rappresenta un elemento essenziale nel bilancio di un campeggio. Strutture di questo tipo hanno spesso il vantaggio di possedere già un sistema centralizzato per la produzione di acqua calda da un sistema tradizionale di produzione di energia fossile. Inoltre, anche se l'acqua calda potrebbe essere necessaria durante tutto l'anno o, i campeggi mostrano un picco di domanda soprattutto durante i mesi

estivi, precisamente quelli in cui la produzione dell'impianto solare è più intensa.

Sistemi come le docce solari, con una capacità di almeno 20 litri di acqua calda (che viene continuamente rinnovata nella giornata), possono essere facilmente installati. Non è necessario trasportare i tubi per l'acqua calda ma basta collagare il tubo dell'acqua fredda al collettore solare integrato. Funzionando come una doccia normale, consente di regolare la temperatura dell'acqua da calda a fredda per la temperatura desiderata.

- *Sono installati pannelli fotovoltaici.*

La produzione di energia elettrica con impianti fotovoltaici in strutture turistiche rappresenta un grande potenziale per il risparmio energetico. In generale, i picchi di domanda elettrica si verificano durante i mesi più caldi dell'anno, quando la produzione degli impianti fotovoltaici raggiunge il valore più alto. La produzione di energia elettrica con i sistemi fotovoltaici può ridurre il picco della domanda (generalmente più costosa) e consentire di risparmiare un notevole consumo di energia, a seconda delle dimensioni dei sistemi solari. La fattibilità tecnica ed economica di un sistema solare dovrebbe essere valutata sulla base della superficie assorbente disponibile e del profilo del consumo di elettricità.

- *Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.*

Il rilevamento del consumo totale di energia dovrebbero essere effettuato almeno una volta al mese. Un indicatore utile da calcolare è il consumo di energia per ospite a notte.

Con un piccolo investimento, è possibile installare misuratori di consumo elettrico sui contatori principali o sulle schede secondarie dell'utente. Questi strumenti consentono di registrare i consumi con intervalli di tempo predeterminati (ad esempio 15 minuti), consentendo così la ricostruzione delle curve di carico giornaliere. In questo modo è più facile identificare eventuali inefficienze o situazioni anomale.

Acqua

Obbligatorio

- *Lo staff e il personale delle pulizie hanno sviluppato un sistema di controllo e monitoraggio delle perdite di rubinetti e toilette.*

Le procedure operative standard che deve svolgere per il personale addetto alla manutenzione e il personale addetto alle pulizie della struttura includono controlli periodici per controllare i rubinetti e i sanitari che perdono.

Un sanitario che perde può perdere 750 litri di acqua al giorno e un rubinetto che gocciola può sprecare abbastanza acqua in un giorno per riempire un

bagno. Nel caso in cui si riscontrino rubinetti gocciolanti e servizi igienici che perdono, vengono implementate azioni correttive per porre termine alla perdita.

- *I rubinetti e le docce sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.*

Il maggiore consumo di acqua negli hotel è dovuto alle docce, con una media di circa il 40% di acqua consumata, mentre i lavandini rappresentano circa il 10% (Investing in Water - progetto Life+).

Al fine di ridurre il consumo di acqua, la direzione dovrebbe installare i riduttori di flusso o gli aeratori a rubinetti e docce. È importante tenere presente che tali azioni devono essere accompagnate da un'alta pressione dell'acqua: infatti, il cambiamento dei dispositivi nei piani con bassa pressione dell'acqua potrebbe essere inefficace.

Questi dispositivi sono considerati misure facilmente applicabili a tutte le tipologie di rubinetteria in quanto una volta montati ridurranno il flusso e quindi il consumo di acqua. I limitatori di flusso possono ridurre il consumo di acqua del 30-40%, gli aeratori del 30-50% e le docce a risparmio idrico del 40-50%.

Ad esempio, un soffione standard utilizza circa 10-12 litri di acqua al minuto, mentre un soffione a risparmio idrico utilizza 7 litri al minuto o meno. Per quanto riguarda i dispositivi di risparmio idrico applicati ai rubinetti, dovrebbero garantire un consumo massimo di 6 litri al minuto.

- *Agli ospiti sono state fornite informazioni altamente visibili che ricordano loro di chiudere i rubinetti e le docce dell'acqua, nel caso in cui non siano dotati di comandi automatici.*

Le informazioni che ricordano agli ospiti di spegnere i rubinetti e le docce dell'acqua devono essere fornite sia alla reception che sistemando avvisi scritti quando necessario.

Gli avvisi possono essere prodotti dalla struttura o essere avvisi standard prodotti dalla catena della struttura.

- *Esistono procedure e sistemi di irrigazione intelligenti in grado di garantire un risparmio idrico.*

Specialmente in caso di aree più estese, potrebbero essere implementate misure tecniche specifiche: ad esempio, un sistema di sensori di umidità o un sistema di gocciolamento che miri a minimizzare l'evaporazione e a fornire il **migliore impatto per le radici delle piante. Per l'irrigazione di aiuole e giardini** può anche essere previsto l'uso di acqua piovana raccolta, acqua grigia o acque reflue trattate.

Volontario

- *I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.*

I nuovi servizi igienici a basso flusso disponibili sul mercato utilizzano in media solo 4,5 litri per getto, rispetto ai modelli precedenti che utilizzano circa due o tre volte di più. Inoltre, è possibile installare servizi igienici a doppio scarico con un pulsante di scarico separato che consente all'utente di scegliere la quantità di acqua da utilizzare. I servizi igienici a doppio scarico utilizzano in genere 3-6 litri di acqua in contrasto con i sistemi vecchio stile che utilizzano un volume di 9-12 litri per getto. Se non è possibile cambiare tutti i servizi igienici, l'acqua utilizzata per il risciacquo può essere ridotta significativamente (circa 6 litri per getto) fissando manualmente il galleggiante del serbatoio dell'acqua o posizionando un mattone o una bottiglia piena d'acqua nella cisterna (spostando efficacemente parte dell'acqua).

- *I lavandini e/o le docce nelle aree comuni sono dotati di comandi automatici.*

L'applicazione di dispositivi di commutazione on-off su lavabi o docce consente all'utente di interrompere il flusso d'acqua premendo un pulsante, pertanto il flusso d'acqua può essere fermato quando l'utente si insapona, per riprendere immediatamente il flusso. Un'altra possibilità è quella di installare un timer per la doccia per aiutare l'utente a misurare il tempo trascorso a fare la doccia: un allarme si attiva dopo un tempo prestabilito per informare l'utente che ha superato il tempo previsto per la doccia. Dal momento che il consumo di acqua durante la doccia è direttamente proporzionale al tempo trascorso sotto la doccia, la riduzione del "tempo di doccia" comporta un minore consumo di acqua.

- *Sono installati sistemi appropriati per evitare il flusso continuo negli water: ad es. utilizzando pulsanti, rilevatori di movimento, ecc.*

I water dovrebbero avere sensori di rilevamento o un pulsante "push" (che non rilasci più di 3 litri al minuto). Ogni water dovrebbe avere sensori individuali. Possono essere installati anche water senz'acqua: utilizzano una tecnologia all'avanguardia che elimina la necessità di wc a basso flusso, garantendo allo stesso tempo condizioni igieniche e l'assenza di cattivo odore.

- *Esistono procedure di raccolta e riutilizzo dell'acqua piovana.*

L'acqua piovana dovrebbe essere raccolta e utilizzata per servizi igienici o altri scopi adatti, come l'irrigazione delle aree verdi dello stabilimento. Questo

sistema funziona raccogliendo acqua dai tetti, conservandola in un serbatoio sotterraneo e pompandola fino a un serbatoio di alimentazione. Un sistema di **raccolta dell'acqua piovana può fornire acqua per sostituire fino al 50% della** richiesta per l'uso di acqua non potabile. Il tubo di raccolta per l'acqua piovana dovrebbe essere chiaramente contrassegnato per differenziarlo dalla fornitura principale.

- *Le acque reflue vengono riutilizzate in base all'uso compatibile.*

Le strutture possono avere diversi livelli di acqua scartata: scarichi dai servizi igienici, lavaggio e pulizia, acqua generata da processi di osmosi inversa, che dovrebbero essere riutilizzati in base a usi compatibili. Ad esempio, il trattamento delle acque primarie più comuni provenienti da vasche da bagno, docce e lavandini (che di solito è meno inquinante dell'acqua proveniente da cucine e lavatrici) necessita di semplici vasche di svuotamento e un sistema di filtrazione grossolana solo a scopo di irrigazione. I sistemi più sofisticati che coinvolgono lo stoccaggio, la filtrazione fine, il trattamento biologico e la disinfezione e il pompaggio UV offrono un maggiore valore economico quando vengono utilizzati per lo scarico del bagno, il lavaggio della biancheria e **l'irrigazione del giardino. L'utilizzo di queste acque per i** servizi igienici, come fertilizzante delle aree verdi dello stabilimento o altrove appropriato, può ridurre il consumo di acqua di circa il 20% (Investing in Water – progetto Life+). È probabile che nella maggior parte dei casi il riciclo delle acque reflue non sia possibile a causa di un'infrastruttura idraulica che non consente la raccolta separata delle acque grigie da quella nera (ad esempio acque reflue provenienti da docce e lavandini separati da quella dei servizi igienici). In alcuni casi la mancanza di spazio per un impianto di trattamento delle acque grigie potrebbe rendere questa opzione non fattibile, nonostante il fatto che gli impianti di trattamento delle acque grigie non richiedano uno spazio significativo. In queste situazioni sarebbe molto vantaggioso ristrutturare gli hotel per garantire che i loro sistemi di raccolta delle acque reflue per docce e lavabi fossero separati dalla raccolta delle acque reflue del bagno e che vi sia la possibilità di introdurre una linea di alimentazione separata per i servizi igienici. Ciò consentirebbe all'hotel di implementare la tecnologia di trattamento delle acque grigie durante la ristrutturazione. Nuovi hotel dovrebbero anche essere costruiti con questa infrastruttura già in atto, consentendo agli operatori la possibilità di introdurre il trattamento delle acque grigie.

- *Vengono effettuati controlli periodici sulla piscina e sulle corrette procedure per la pulizia delle aree della piscina.*

Le perdite nelle piscine esterne o interne possono aumentare significativamente il consumo di acqua. Il sistema di monitoraggio può essere sotto forma di ispezione visiva intorno alla piscina, ma una soluzione migliore è installare un contatore di monitoraggio dell'acqua. Si raccomanda vivamente di eseguire l'ispezione ogni giorno.

Anche le corrette procedure per la pulizia delle aree della piscina potrebbero rivelarsi utili per prevenire perdite di acqua (ad esempio assicurandosi che i tubi non siano stati lasciati aperti).

Rifiuti

Obbligatorio

- *Un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.*

Esempi di rifiuti differenziati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, vuoto a rendere, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc.

Le aree di smistamento dei rifiuti dovrebbero essere facilmente accessibili al personale e le istruzioni che indicano chiaramente come separare i rifiuti dovrebbero essere resi disponibili per il personale. Le strutture con cucina dovrebbero separare i rifiuti in cucina, se possibile.

I contenitori per i rifiuti differenziati possono essere collocati in corridoio, nella hall, nel ristorante, nelle aree per conferenze, nelle aree di parcheggio, ecc. È molto importante fornire istruzioni/segni chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indicano i diversi contenitori per le diverse categorie di rifiuti.

La direzione deve fornire la documentazione che la raccolta dei rifiuti viene effettuata secondo le normative comunali.

- ***L'utilizzo di prodotti usa e getta, quando possibile, è minimizzato attraverso la riduzione di prodotti monouso nelle cabine/bungalow e nei ristoranti, le bevande sono servite in bottiglie con il vuoto a rendere o con dispenser, ecc.***

Si consiglia vivamente che lo stabilimento minimizzi l'uso di prodotti monouso. Nelle stanze degli ospiti, nei servizi igienici delle aree comuni e nei servizi igienici delle aree del personale, i contenitori monodose confezionati di shampoo, bagnoschiuma e sapone devono essere sostituiti con i distributori. Nei bar, ristoranti e sale da pranzo, zucchero, marmellata, yogurt, burro, creme e prodotti alimentari simili dovrebbero essere serviti in ciotole e barattoli. La possibilità di offrire acqua del rubinetto dipende dalla qualità dell'acqua stessa. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere offerta, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere offerta. L'acqua del rubinetto dovrebbe essere offerta agli ospiti nei ristoranti e nelle sale riunioni, ma potrebbe anche essere offerta agli ospiti alla reception, nelle camere degli

ospiti, ecc. Nel caso in cui la direzione scelga di disporre di confezioni singole confezionate singolarmente, il materiale di imballaggio dovrebbe essere il più ecologico possibile e possedere un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile. Nel caso in cui la direzione decida di utilizzare bicchieri e posate usa e getta, può essere fatto solo in determinate circostanze e in aree limitate, in particolare nelle aree della piscina, in determinati eventi, nelle aree fitness e spa o in relazione al take-away di cibo e bevande.

- *I rifiuti pericolosi sono smaltiti e/o riciclati nel rispetto della normative vigente.*

Esempi di sostanze chimiche pericolose da differenziare sono oli, batterie, pesticidi, vernici, lampadine, materiale per la pulizia, disinfettanti per piscine e altre sostanze disinfettanti, ecc. Gli oli usati e le batterie, in particolare, dovrebbero essere raccolti e inviati agli impianti di riciclaggio autorizzati come previsto dalla direttiva UE. Le sostanze chimiche pericolose differenziate devono essere stoccate in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale / locale pertinente. Si raccomanda vivamente che le sostanze chimiche pericolose si trovino in una stanza chiusa a chiave separata da altri rifiuti. Oltre alla separazione e allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose, la direzione è incoraggiata a ridurre la quantità di questi tipi di prodotti chimici o sostituirli (quando possibile) con prodotti meno dannosi per l'ambiente.

Volontario

- *Vengono utilizzati prodotti detergenti concentrati (o acquistati in contenitori riutilizzabili).*

I prodotti di pulizia utilizzati devono essere prodotti concentrati o devono essere acquistati in contenitori riutilizzabili. L'uso della lavastoviglie e dei detersivi per il bucato, in ogni caso, deve essere mantenuto al minimo (usando il dosaggio corretto).

- *È in atto una politica di gestione della riduzione degli sprechi alimentari.*

Un'efficace politica di gestione dei rifiuti alimentari dovrebbe includere una vasta gamma di misure diverse considerando:

- la riduzione dei rifiuti alimentari alla fonte evitando il sovra-acquisto, il sovrasfruttamento eccessivo e l'inutile deterioramento e l'ispezione della qualità degli alimenti al momento della consegna;
- un menu correttamente pianificato e rivisto regolarmente che riceve feedback dagli ospiti sulle loro preferenze per le dimensioni della porzione e i tipi di pasto;
- porzioni più leggere per i piatti disponibili nel menu;

- una corretta gestione della quantità di cibo da servire a buffet, ad es. fornendo piatti più piccoli e chiedendo un supplemento economico per il cibo avanzato;
 - aumentare la consapevolezza del cliente per prevenire il sovraordinamento e incoraggiarlo a usare le doggy bag per portare a casa gli avanzi;
 - donazione di eccedenze alimentari a organizzazioni di riciclaggio o caritatevoli in conformità con i requisiti locali e / o linee guida stabilite.
- *I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.*

Per riutilizzare la quantità di rifiuti da fonti organiche, la struttura dovrebbe disporre di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e / o rifiuti del giardino). I rifiuti organici dovrebbero essere compostati nei locali dello stabilimento seguendo i metodi standard in materia e successivamente riutilizzati.

È importante che il compostaggio sia fatto senza influire sull'igiene degli ospiti, dello staff e della comunità circostante.

Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili

Obbligatorio

- ***L'acquisto di cibi (preferibilmente biologici) e vini locali è fortemente incoraggiato ogni volta che sia possibile.***

Ogni volta che è possibile, è necessario acquistare cibo locale per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto e per stimolare l'economia locale. Almeno 5 dei seguenti prodotti dovrebbero essere in parte di provenienza locale: latte, uova, frutta, verdura, olio, maiale, manzo, agnello, pollo, pesce, acqua minerale, birra. Inoltre, la lista dei vini dovrebbe includere un'offerta di vino prodotto localmente. È raccomandata una distanza inferiore a 100 km dalla fonte di produzione alla struttura affinché un prodotto sia considerato di produzione locale. Quando si acquistano prodotti, si raccomanda anche che siano approvati come biologici da autorità riconosciute. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica alla mensa del personale. Sono richiesti almeno cinque tipi di prodotti locali, ma si consiglia vivamente di includerne altri.

- *Il menu o la carta del buffet mettono in evidenza quali sono (o i piatti dove sono presenti) i prodotti locali, biologici, con etichetta ecologica e del commercio equo e solidale.*

Per aumentare la consapevolezza degli ospiti, la struttura dovrebbe indicare chiaramente quali prodotti sono biologici, etichettati ecologicamente,

etichettati con il commercio equo e / o prodotti da fonti locali. Questo potrebbe essere fatto sul menu o con indicazioni sul buffet.

L'indicazione dovrebbe essere fatta usando il logo ConsumelessMed o altri mezzi di comunicazione facilmente comprensibili.

Sebbene questo criterio si riferisca principalmente alle carte del menu degli ospiti e/o ai buffet, è anche incoraggiato comunicare correttamente questa politica alla mensa del personale, quando possibile.

Volontario

- *Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.*

L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale creato dai trasporti e la riduzione dei prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale legato all'agricoltura e alla produzione. L'uso di prodotti da pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie è in contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.

Nell'ambito della politica di acquisto, la direzione dovrebbe evitare di acquistare organismi geneticamente modificati (OGM), scegliere pesce e frutti di mare con l'etichetta Marine Stewardship Council (MSC) o in linea con le raccomandazioni del pesce e dei frutti di mare del WWF, prendendo in considerazione il benessere degli animali al momento dell'acquisto di prodotti di carne. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica al personale.

- *Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.*

Come parte della politica di acquisto, la direzione è fortemente incoraggiata ad acquistare detersivi multiuso, detersivi per lavastoviglie, detersivi per piatti e detersivi per bucato premiati con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale (Ecolabel UE, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.).

- *Vengono forniti agli ospiti prodotti per la cura personale con marchio di qualità ecologica.*

Nell'ambito della politica di acquisto, la direzione è fortemente incoraggiata ad acquistare saponi, shampoo, balsami, lozioni per il corpo e creme con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale (marchio europeo di qualità ecologica, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.).

Gestione e comunicazione

Obbligatorio

- *Agli ospiti sono fornite adeguate descrizioni sul paesaggio e le aree naturali circostanti, la cultura locale e il patrimonio storico-artistico. Al contempo, vengono date indicazioni utili in merito ai comportamenti adeguati da tenere durante le visite nelle aree naturali e nei siti di interesse culturale.*

Le informazioni includono incentivi per gli ospiti a visitare gli ambienti naturali informandoli sulla biodiversità locale e sull'esistenza di aree naturali protette. Per le visite a aree naturali protette, siti culturali e / o storicamente sensibili, le informazioni includono l'incoraggiamento a seguire linee guida stabilite o un codice di condotta al fine di minimizzare l'impatto dei visitatori e massimizzare il divertimento.

Le informazioni possono essere ottenute presso la reception, un angolo adibito nella hall, tramite monitor TV nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti, o essere messe in raccoglitori nelle camere degli ospiti.

Sebbene l'informazione sia diretta verso gli ospiti, la struttura è anche incoraggiata a fornire informazioni simili per il personale.

- ***Gli ospiti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.***

Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare ad attività legate agli eventi nazionali ed internazionali (ad es. Giornata della Terra, Pulire il mondo, Settimana europea della mobilità), visite guidate naturalistiche nelle aree verdi, partecipazione a eventi di piantagione di alberi, altri eventi ambientali speciali, organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, eventi di beneficenza, ecc. La direzione è anche incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.

- ***Agli ospiti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.***

Per incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto sostenibili, la direzione dovrebbe fornire informazioni sulle percorsi pedonali o ciclabili alternativi all'uso dell'automobile privata:

- sistemi di trasporto pubblico / privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)
- taxi / minibus condivisi / car sharing;
- le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura;
- per gli ospiti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche;
- altri mezzi di trasporto tra cui biciclette e alternative a piedi (se possibile, le biciclette possono essere prese in prestito o noleggiate direttamente dalla struttura).

Le informazioni possono essere ottenute presso la reception, in un angolo adibito nella hall, tramite monitor TV nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti, o essere messe in raccoglitori nelle camere degli ospiti.

Volontario

- *La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.*

Una politica di sostenibilità a lungo termine dovrebbe prevedere gli obiettivi generali e il livello di raggiungibilità in relazione alle attività di gestione, formazione, informazione e sensibilizzazione. La politica di sostenibilità include questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali e culturali. È una dichiarazione generale con l'impegno per miglioramenti continui.

Per garantire risultati più concreti, dovrebbero essere formulati obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungerli (e monitorarli) nei prossimi anni.

Tutto il personale dovrebbe essere informato sulla politica di sostenibilità e gli obiettivi che sono stati fissati.

- *La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.*

Dovrebbe essere assicurata una collaborazione attiva con le parti interessate al fine di rafforzare il ruolo attivo svolto dalla struttura nel creare consapevolezza ambientale nell'area locale e promuovere pratiche ecocompatibili nei confronti

dei partner con cui collabora. Questa collaborazione potrebbe anche riferirsi a questioni sociali e culturali. Laddove appropriato, è incoraggiata una cooperazione con le parti interessate coinvolte nella protezione dei siti archeologici storici locali. I soggetti interessati (dovrebbe essere individuato almeno un tipo) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.

4.2.2 Materiali di comunicazione

I seguenti materiali con marchio ConsumelessMed saranno consegnati ai partecipanti al fine di promuovere il progetto e le misure che le strutture stanno implementando:

- 1 vetrofania (cm 8x8) che mostra il marchio - obbligatorio
- 1 targa che mostra il marchio - consigliato
- Posters (cm 35x50) che evidenziano i principali criteri del marchio - obbligatorio
- Brochure informative sul modello Consume-less - obbligatorio
- Menu (format A5) - consigliato
- Articoli personalizzati che migliorano l'implementazione delle azioni obbligatorie: ad es. zuccheriere, caraffe per l'acqua del rubinetto, cestini per raccolta differenziata dei rifiuti, doggy bags per gli avanzi di cibo (almeno un articolo è obbligatorio).
- Articoli personalizzati da distribuire a ospiti e clienti: ad es. borse riutilizzabili (realizzate in materiale riciclabile), borracce, block notes che includano consigli per ridurre i consumi, ventagli, posacenere portatili (almeno un articolo è obbligatorio).

4.3 Bar e ristoranti

4.3.1 Criteri del marchio

Energia	
Obbligatorio	Volontario
Sono presenti prodotti di illuminazione a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle camere degli ospiti (almeno il 50% per il primo anno e il 70% negli anni seguenti).	L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e / o è installato un sensore di spegnimento automatico.
Con i sistemi di condizionamento accesi, le porte sono sempre tenute chiuse.	E' installato un sistema di recupero del calore , ad es. sistemi di refrigerazione e ventilatori.
Viene definita una temperatura standard di riscaldamento e raffrescamento delle camera (previsto un Massimo di 23-24 C° per il raffrescamento estivo e 21-22 C° per il riscaldamento invernale).	La maggior parte delle finestre e delle porte esterne hanno un livello adeguato di isolamento termico.
	I dispositivi elettrici appena acquistati sono efficienti dal punto di vista energetico.
	Viene utilizzata energia ecologica e/o rinnovabile.
	Sono installati pannelli solari termici o fotovoltaici.
	Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.
Acqua	
Obbligatorio	Volontario
I rubinetti sono equipaggiati con sistemi	Le lavastoviglie appena acquistate non

di risparmio idrico.	devono consumare più di 3,5 litri di acqua per carico.
I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.	Le istruzioni per il risparmio di acqua ed energia durante il funzionamento delle lavastoviglie devono essere visualizzate vicino alla macchina.
Rifiuti	
Obbligatorio	Volontario
Un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.	Vengono utilizzati prodotti detergenti concentrati (o acquistati in contenitori riutilizzabili).
Le confezioni monodose, quando possibile, sono ridotte al minimo (ad esempio vengono usate le zuccheriere anziché le confezioni monodose).	Viene servita l'acqua del rubinetto o è previsto un sistema di vuoto a rendere per le bottiglie d'acqua .
Gli oli usati vengono riciclati in conformità con la legislazione ambientale vigente.	È in atto una politica di gestione della riduzione degli sprechi alimentari.
Vengono utilizzati piatti, bicchieri e posate durevoli.	I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.
Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili	
Obbligatorio	Volontario
L'acquisto di cibi (preferibilmente biologici) e vini locali è fortemente incoraggiato ogni volta che sia possibile.	Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.
Il menù o la carta del buffet mettono in evidenza quali sono (o i piatti dove sono presenti) i prodotti locali, biologici, con	Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.

etichetta ecologica e del commercio equo e solidale.	
Gestione e comunicazione	
Obbligatorio	Volontario
I clienti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.	La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.
I clienti sono tenuti informati in merito al trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.	La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.

Energia

Obbligatorio

- *Sono presenti prodotti di illuminazione a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle camere degli ospiti (almeno il 50% per il primo anno e il 70% negli anni seguenti).*

Poiché le lampadine elettriche rappresentano una quantità significativa di consumo energetico, la struttura garantisce che, per il primo anno di applicazione del marchio, almeno il 30% di tutte le lampadine (comprese le lampade alogene) nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. La percentuale deve essere aumentata al 50% negli anni seguenti. Il requisito è valido per le camere degli ospiti, le aree pubbliche (inclusa la hall, i ristoranti, l'area conferenze, i padiglioni, ecc.) e le aree del personale.

Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e quindi preferibili sono le lampade a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (lampade fluorescenti compatte, CFL).

Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo energetico, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione tanto quanto lampadine non efficienti. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.

- *Con i sistemi di condizionamento accesi, le porte sono sempre tenute chiuse.*

Lasciare le porte o le finestre aperte mentre l'impianto di condizionamento o riscaldamento è in funzione è sicuramente una pratica a bassa efficienza dal punto di vista del consumo energetico. La chiusura della porta può anche essere utile per evitare il cosiddetto effetto "air blades" all'ingresso di bar e ristoranti, **un'inefficiente gestione termica spesso dannosa per la salute.**

- *Viene definita una temperatura standard di riscaldamento e raffreddamento delle camera*

La temperatura di raffreddamento standard deve essere impostata su un minimo di 24°C e la temperatura di riscaldamento a un massimo di 21°C. La temperatura di raffreddamento, in particolare, preferibilmente non dovrebbe superare la temperatura esterna superiore a 8°C.

Si consiglia di impostare una temperatura di raffreddamento standard più elevata e una temperatura di riscaldamento standard inferiore a quella sopra menzionata.

Volontario

- *L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e / o è installato un sensore di spegnimento automatico.*

La minimizzazione dell'illuminazione esterna potrebbe essere raggiunta facendo spegnere automaticamente l'illuminazione in determinati momenti della notte o installando sensori che accendono l'illuminazione quando rilevano il movimento. Sistemi diversi possono essere applicati all'illuminazione esterna per scopi diversi.

- ***E' installato un sistema di recupero del calore, ad es. sistemi di refrigerazione e ventilatori.***

Le macchine e le attrezzature che consumano molta energia spesso producono calore in eccesso. Un sistema di recupero del calore installato per i sistemi di refrigerazione o il sistema di ventilazione può recuperare il calore da utilizzare in altre aree.

- *La maggior parte delle finestre e delle porte esterne hanno un livello adeguato di isolamento termico.*

Le finestre e le porte che conducono all'esterno possono essere una causa significativa per un elevato consumo di energia. Una struttura situata in zone fredde ha bisogno di un elevato grado di isolamento termico (ad es. vetri a doppio o triplo strato con valore U inferiore a $2,5 \text{ W/m}^2 \text{ K}^{-1}$), e le strutture situate in zone con clima caldo dovrebbero avere finestre che considerino altre modalità di efficienza energetica (ad es. materiale riflettente il sole sulle finestre, paraocchi o altri tipi di ombre, ecc.). Nelle aree con clima molto caldo o freddo, lo stabilimento potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire le finestre.

Se esistono normative nazionali o locali in materia di isolamento o altre misure di efficienza energetica, lo stabilimento deve sempre rispettare tali requisiti.

- *I dispositivi elettrici appena acquistati sono efficienti dal punto di vista energetico.*

Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico devono essere in possesso della certificazione della prima o della seconda classe di efficienza energetica europea (in generale, le categorie più elevate sono A+, A++ e A+++). In cucina possono essere efficienti dal punto di vista energetico forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, ecc.

- *Viene utilizzata energia ecologica e/o rinnovabile.*

Il mercato dell'elettricità offre diverse proposte relative alla fornitura di energia rinnovabile certificata al 100%. Il costo dell'energia rinnovabile è generalmente leggermente superiore all'elettricità generata dai sistemi di combustione, sebbene, per i clienti non residenziali, sia spesso oggetto di negoziati bilaterali tra le parti, in particolare per i grandi consumatori.

L'acquisto di elettricità rinnovabile certificata al 100% equivale a ridurre a zero le emissioni di CO₂ legate al consumo di elettricità della struttura. Questo tipo di azione ha un forte impatto comunicativo con i clienti.

- *Sono installati pannelli solari termici o fotovoltaici.*

L'utilizzo dell'energia solare in bar e ristoranti che lavorano nelle aree turistiche rappresenta un grande potenziale per il risparmio energetico. In generale, i picchi della domanda di energia si verificano durante i mesi più caldi dell'anno, quando la produzione di impianti solari è massima, quindi il calore generato dagli impianti solari o l'elettricità prodotta con sistemi fotovoltaici può ridurre la domanda di picco (generalmente più costosa) e consente di risparmiare un notevole consumo di energia, a seconda delle dimensioni dei sistemi solari. La fattibilità tecnica ed economica di un sistema solare dovrebbe essere valutata sulla base della superficie assorbente disponibile e del profilo di consumo

energetico termico (per sistemi solari termici) ed elettrico (per impianto fotovoltaico).

- *Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.*

Il rilevamento del consumo totale di energia dovrebbero essere effettuato almeno una volta al mese. Un indicatore utile da calcolare è il consumo di energia per ospite a notte.

Con un piccolo investimento, è possibile installare misuratori di consumo elettrico sui contatori principali o sulle schede secondarie dell'utente. Questi strumenti consentono di registrare i consumi con intervalli di tempo predeterminati (ad esempio 15 minuti), consentendo così la ricostruzione delle curve di carico giornaliera. In questo modo è più facile identificare eventuali inefficienze o situazioni anomale.

Acqua

Obbligatorio

- *I rubinetti sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.*

Al fine di ridurre il consumo di acqua, la direzione dovrebbe installare i riduttori di flusso o gli aeratori ai rubinetti. Questi dispositivi sono considerati misure facilmente applicabili a tutte le tipologie di rubinetteria in quanto una volta montati ridurranno il flusso e quindi il consumo di acqua. I limitatori di flusso possono ridurre il consumo di acqua del 30-40%, gli aeratori del 30-50%. I dispositivi di risparmio idrico applicati ai rubinetti dovrebbero garantire un consumo massimo di 6 litri al minuto.

È importante tenere presente che tali azioni devono essere accompagnate da un'alta pressione dell'acqua: infatti, il cambiamento dei dispositivi nei piani con bassa pressione dell'acqua potrebbe essere inefficace.

- *I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.*

I nuovi servizi igienici a basso flusso disponibili sul mercato utilizzano in media solo 4,5 litri per getto, rispetto ai modelli precedenti che utilizzano circa due o tre volte di più. Inoltre, è possibile installare servizi igienici a doppio scarico con un pulsante di scarico separato che consente all'utente di scegliere la quantità di acqua da utilizzare. I servizi igienici a doppio scarico utilizzano in genere 3-6 litri di acqua in contrasto con i sistemi vecchio stile che utilizzano un volume di 9-12 litri per getto. Se non è possibile cambiare tutti i servizi igienici, l'acqua utilizzata per il risciacquo può essere ridotta significativamente (circa 6 litri per getto) fissando manualmente il galleggiante del serbatoio dell'acqua o

posizionando un mattone o una bottiglia piena d'acqua nella cisterna (spostando efficacemente parte dell'acqua).

Volontario

- *Le lavastoviglie appena acquistate non devono consumare più di 3,5 litri di acqua per carico.*

Le nuove lavastoviglie professionali in cucina non devono superare un consumo medio di acqua di 3,5 litri per carico (come riportato nelle schede tecniche e nei manuali).

- *Le istruzioni per il risparmio di acqua ed energia durante il funzionamento delle lavastoviglie devono essere visualizzate vicino alla macchina.*

Le istruzioni per un utilizzo della lavastoviglie nel modo più rispettoso verso dell'ambiente per risparmiare energia e acqua dovrebbero essere posizionate vicino alla macchina ed essere stilate in un modo facilmente comprensibile (poche frasi o pittogrammi e icone). Le istruzioni possono includere indicazioni relative all'avvio della lavastoviglie solo quando il cestello è pieno, utilizzando una dose corretta di detersivo, eliminando il cibo prima di caricare la lavastoviglie, utilizzando il programma corretto della lavastoviglie, ecc.

Rifiuti

Obbligatorio

- *Un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.*

Esempi di rifiuti differenziati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, vuoto a rendere, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc. Le aree di smistamento dei rifiuti dovrebbero essere facilmente accessibili al personale e le istruzioni che indicano chiaramente come separare i rifiuti dovrebbero essere resi disponibili per il personale. I contenitori per i rifiuti differenziati devono essere collocati nella struttura. È molto importante fornire istruzioni/segni chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indicano i diversi contenitori per le diverse categorie di rifiuti.

- *Le confezioni monodose, quando possibile, sono ridotte al minimo.*

Si consiglia vivamente che lo stabilimento minimizzi l'uso di prodotti monouso. Per esempio, le zuccheriere dovrebbero essere preferite alle bustine monodose, le marmellate dovrebbero essere servite in ciotole o **vasetti e l'aceto e l'olio in caraffe**.

Nel caso in cui la direzione scelga di disporre di confezioni singole, il materiale di imballaggio dovrebbe essere il più ecologico possibile e possedere un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile.

- *Gli oli usati vengono riciclati in conformità con la legislazione ambientale vigente.*

Gli oli usati nelle cucine devono essere raccolti separatamente e inviati agli impianti di riciclaggio autorizzati in conformità con la legislazione ambientale vigente. Chiare istruzioni dovrebbero essere rese disponibili allo staff.

- *Vengono utilizzati piatti, bicchieri e posate durevoli.*

Dovrebbero essere usati piatti, bicchieri e posate durevoli, anziché quelli usa e getta. L'uso di tazze/bicchieri, piatti e posate usa e getta può essere consentito solo in determinate circostanze, in determinati eventi o per il cibo e le bevande da asporto. In questo caso, si consiglia di utilizzare prodotti biodegradabili al posto di quelli in plastica.

Volontario

- *Vengono utilizzati prodotti detergenti concentrati (o acquistati in contenitori riutilizzabili).*

I prodotti di pulizia utilizzati devono essere prodotti concentrati o devono essere acquistati in contenitori riutilizzabili. L'uso dei detergenti, in ogni caso, deve essere mantenuto al minimo (usando il dosaggio corretto).

- *Viene servita l'acqua del rubinetto o è previsto un sistema di vuoto a rendere per le bottiglie d'acqua.*

La possibilità di offrire acqua di rubinetto in caraffa dipende dalla qualità dell'acqua stessa. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere fruita, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere offerta. Nel caso in cui non sia possibile bere acqua del rubinetto, si consiglia di acquistare acqua in bottiglia di vetro dai fornitori che utilizzano un sistema di vuoto a rendere.

- *È in atto una politica di gestione della riduzione degli sprechi alimentari.*

Un'efficace politica di gestione dei rifiuti alimentari dovrebbe includere una vasta gamma di misure diverse considerando:

- la riduzione dei rifiuti alimentari alla fonte evitando il sovra-acquisto, il sovrasfruttamento eccessivo e l'inutile deterioramento e l'ispezione della qualità degli alimenti al momento della consegna;
 - un menu correttamente pianificato e rivisto regolarmente che riceve feedback dagli ospiti sulle loro preferenze per le dimensioni della porzione e i tipi di pasto;
 - porzioni più leggere per i piatti disponibili nel menu;
 - una corretta gestione della quantità di cibo da servire a buffet, ad es. fornendo piatti più piccoli e chiedendo un supplemento economico per il cibo avanzato;
 - aumentare la consapevolezza del cliente per prevenire il sovraordinamento e incoraggiarlo a usare le doggy bag per portare a casa gli avanzi;
 - donazione di eccedenze alimentari a organizzazioni di riciclaggio o caritatevoli in conformità con i requisiti locali e / o linee guida stabilite.
- *I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.*

Per riutilizzare la quantità di rifiuti da fonti organiche, la struttura dovrebbe disporre di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e / o rifiuti del giardino). I rifiuti organici dovrebbero essere compostati nei locali dello stabilimento seguendo i metodi standard in materia e successivamente riutilizzati.

È importante che il compostaggio sia fatto senza influire sull'igiene degli ospiti, dello staff e della comunità circostante.

Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili

Obbligatorio

- ***L'acquisto di cibi (preferibilmente biologici) e vini locali è fortemente incoraggiato ogni volta che sia possibile.***

Ogni volta che è possibile, è necessario acquistare cibo locale per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto e per stimolare l'economia locale. Almeno 5 dei seguenti prodotti dovrebbero essere in parte di provenienza locale: latte, uova, frutta, verdura, olio, maiale, manzo, agnello, pollo, pesce, acqua minerale, birra. Inoltre, la lista dei vini dovrebbe includere un'offerta di

vino prodotto localmente. È raccomandata una distanza inferiore a 100 km dalla fonte di produzione alla struttura affinché un prodotto sia considerato di produzione locale. Quando si acquistano prodotti, si raccomanda anche che siano approvati come biologici da autorità riconosciute. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica alla mensa del personale. Sono richiesti almeno cinque tipi di prodotti locali, ma si consiglia vivamente di includerne altri.

- *Il menù o la carta del buffet mettono in evidenza quali sono (o i piatti dove sono presenti) i prodotti locali, biologici, con etichetta ecologica e del commercio equo e solidale.*

Per aumentare la consapevolezza dei clienti, si dovrebbe indicare chiaramente quali prodotti sono locali, biologici, con etichetta ecologica o del commercio equo e solidale. Questo potrebbe essere indicato sul menu. L'indicazione dovrebbe essere fatta usando il logo ConsumelessMed o altri segni di comunicazione facilmente comprensibili.

Volontario

- *Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.*

L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale creato dai trasporti e la riduzione dei prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale legato all'agricoltura e alla produzione. L'uso di prodotti da pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie è in contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.

Nell'ambito della politica di acquisto, la direzione dovrebbe evitare di acquistare organismi geneticamente modificati (OGM), scegliere pesce e frutti di mare con l'etichetta Marine Stewardship Council (MSC) o in linea con le raccomandazioni del pesce e dei frutti di mare del WWF, prendendo in considerazione il benessere degli animali al momento dell'acquisto di prodotti di carne. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica al personale.

- *Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.*

Come parte della politica di acquisto, la direzione è fortemente incoraggiata ad acquistare detergenti multiuso, detersivi per lavastoviglie, detersivi per piatti e detersivi per bucato premiati con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale (Ecolabel UE, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.).

Gestione e comunicazione

Obbligatorio

- *I clienti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a **specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.***

Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare ad attività legate agli eventi nazionali ed internazionali (ad es. Giornata della Terra, Pulire il mondo, Settimana europea della mobilità), visite guidate naturalistiche nelle aree verdi, partecipazione a eventi di piantagione di alberi, altri eventi ambientali speciali, organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, eventi di beneficenza, ecc. La direzione è anche incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.

- *I clienti sono tenuti informati in merito al trasporto pubblico locale, **l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.***

Per incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto sostenibili, la direzione dovrebbe fornire informazioni sulle sui percorsi pedonali o ciclabili alternativi all'uso dell'automobile privata:

- sistemi di trasporto pubblico / privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)
- taxi / minibus condivisi / car sharing;
- le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura;
- per gli ospiti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche;
- altri mezzi di trasporto tra cui biciclette e alternative a piedi (se possibile, le biciclette possono essere prese in prestito o noleggiate direttamente dalla struttura).

Volontario

- *La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali.*

Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.

Una politica di sostenibilità a lungo termine dovrebbe prevedere gli obiettivi generali e il livello di raggiungibilità in relazione alle attività di gestione, formazione, informazione e sensibilizzazione. La politica di sostenibilità include questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali e culturali. È una dichiarazione generale con l'impegno per miglioramenti continui.

Per garantire risultati più concreti, dovrebbero essere formulati obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungerli (e monitorarli) nei prossimi anni.

Tutto il personale dovrebbe essere informato sulla politica di sostenibilità e gli obiettivi che sono stati fissati.

- *La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.*

Dovrebbe essere assicurata una collaborazione attiva con le parti interessate al fine di rafforzare il ruolo attivo svolto dalla struttura nel creare consapevolezza ambientale nell'area locale e promuovere pratiche ecocompatibili nei confronti dei partner con cui collabora. Questa collaborazione potrebbe anche riferirsi a questioni sociali e culturali. Laddove appropriato, è incoraggiata una cooperazione con le parti interessate coinvolte nella protezione dei siti archeologici storici locali.

I soggetti interessati (dovrebbe essere individuato almeno un tipo) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.

4.3.2 Materiali di comunicazione

I seguenti materiali con marchio ConsumelessMed saranno consegnati ai partecipanti al fine di promuovere il progetto e le misure che le strutture stanno implementando:

- 1 vetrofania (cm 8x8) che mostra il marchio - obbligatorio
- Posters (cm 35x50) che evidenziano i principali criteri del marchio - obbligatorio
- Brochure informative sul modello Consume-less - obbligatorio
- Menu (format A5) - consigliato
- Articoli personalizzati che migliorano l'implementazione delle azioni obbligatorie: ad es. zuccheriere, caraffe per l'acqua del rubinetto, cestini per raccolta differenziata dei rifiuti, doggy bags per gli avanzi di cibo (almeno un articolo è obbligatorio).

4.4 Negozi alimentari e di artigianato

4.4.1 Criteri del marchio

Energia	
Obbligatorio	Volontario
Installazione di lampade LED a risparmio energetico (almeno il 50% per il primo anno e il 70% negli anni seguenti).	L'illuminazione della vetrina è ridotta durante l'orario di chiusura.
Con i sistemi di condizionamento accesi, le porte sono sempre tenute chiuse.	La maggior parte delle finestre e delle porte esterne hanno un livello adeguato di isolamento termico.
Viene definita una temperatura standard di riscaldamento e raffrescamento delle camera (previsto un Massimo di 23-24 C° per il raffrescamento estivo e 21-22 C° per il riscaldamento invernale).	I dispositivi elettrici appena acquistati sono efficienti dal punto di vista energetico.
	Viene utilizzata energia ecologica e/o rinnovabile.
	Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.
Acqua	
Obbligatorio	Volontario
I rubinetti sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.	I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.
Rifiuti	
Obbligatorio	Volontario
Un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente	Sono disponibili prodotti alla spina (bevande, detersivi, caramelle, ecc.).

nelle aree comuni.	
I clienti sono incoraggiati a usare per la spesa borse riutilizzabili.	Viene applicato uno sconto ai prodotti alimentari che hanno una data di scadenza vicina.
Sono introdotte diverse misure per minimizzare il packaging e utilizzare confezioni monomateriale o realizzate con materiali separabili.	
Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili	
Obbligatorio	Volontario
I cibi locali e biologici, i prodotti artigianali e i prodotti dotati di etichetta ecologica sono promossi all'interno del locale e resi ben visibili. In particolare, l'offerta di prodotti locali viene progressivamente incrementata.	Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.
Gestione e comunicazione	
Obbligatorio	Volontario
I clienti vengono informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.	La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.
Ai clienti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta	La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.

alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.	
--	--

Energia

Obbligatorio

- *Sono presenti prodotti di illuminazione a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle camere degli ospiti (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).*

Poiché le lampadine elettriche rappresentano una quantità significativa di consumo energetico, la struttura garantisce che, per il primo anno di applicazione del marchio, almeno il 30% di tutte le lampadine (comprese le lampade alogene) nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. La percentuale deve essere aumentata al 50% negli anni seguenti. Il requisito è valido per le camere degli ospiti, le aree pubbliche (inclusa la hall, i ristoranti, l'area conferenze, i padiglioni, ecc.) e le aree del personale.

Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e quindi preferibili sono le lampade a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (lampade fluorescenti compatte, CFL).

Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo energetico, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione tanto quanto lampadine non efficienti. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.

- *Con i sistemi di condizionamento accesi, le porte sono sempre tenute chiuse.*

Lasciare le porte o le finestre aperte mentre l'impianto di condizionamento o riscaldamento è in funzione è sicuramente una pratica a bassa efficienza dal punto di vista del consumo energetico. La chiusura della porta può anche essere utile per evitare il cosiddetto effetto "air blades" all'ingresso di bar e ristoranti, **un'inefficiente gestione termica spesso dannosa per la salute.**

- *Viene definita una temperatura standard di riscaldamento e raffreddamento delle camera*

La temperatura di raffreddamento standard deve essere impostata su un minimo di 24°C e la temperatura di riscaldamento a un massimo di 21°C. La temperatura di raffreddamento, in particolare, preferibilmente non dovrebbe superare la temperatura esterna superiore a 8°C.

Si consiglia di impostare una temperatura di raffreddamento standard più elevata e una temperatura di riscaldamento standard inferiore a quella sopra menzionata

Volontario

- *L'illuminazione della vetrina è ridotta durante l'orario di chiusura.*

Per ragioni commerciali le luci dei negozi e delle vetrine rimangono accese anche durante la notte. In molti casi questa scelta dipende da problemi di sicurezza relativi agli spazi adiacenti del negozio. Dovrebbe essere valutato attentamente il livello di illuminazione richiesto utilizzando speciali sensori di movimento e dispositivi ad alta efficienza (LED).

- *La maggior parte delle finestre e delle porte esterne hanno un livello adeguato di isolamento termico.*

Le finestre e le porte che conducono all'esterno possono essere una causa significativa per un elevato consumo di energia. Una struttura situata in zone fredde ha bisogno di un elevato grado di isolamento termico (ad es. vetri a doppio o triplo strato con valore U inferiore a $2,5 \text{ W/m}^2 \text{ K}^{-1}$), e le strutture situate in zone con clima caldo dovrebbero avere finestre che considerino altre modalità di efficienza energetica (ad es. materiale riflettente il sole sulle finestre, paraocchi o altri tipi di ombre, ecc.). Nelle aree con clima molto caldo o freddo, lo stabilimento potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire le finestre.

Se esistono normative nazionali o locali in materia di isolamento o altre misure di efficienza energetica, lo stabilimento deve sempre rispettare tali requisiti.

- *I dispositivi elettrici acquistati di recente sono efficienti dal punto di vista energetico.*

Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico devono essere in possesso della certificazione della prima o della seconda classe di efficienza energetica europea (in generale, le categorie più elevate sono A+, A++ e A+++). Nei negozi di alimentari, ad esempio, tali dispositivi possono essere i frigoriferi e i congelatori ad alta efficienza energetica.

- *Viene utilizzata energia ecologica e / o rinnovabile.*

Il mercato dell'elettricità offre diverse proposte relative alla fornitura di energia rinnovabile certificata al 100%. Il costo dell'energia rinnovabile è generalmente leggermente superiore all'elettricità generata dai sistemi di combustione, sebbene, per i clienti non residenziali, sia spesso oggetto di negoziati bilaterali tra le parti, in particolare per i grandi consumatori.

L'acquisto di elettricità rinnovabile certificata al 100% equivale a ridurre a zero le emissioni di CO2 legate al consumo di elettricità dell'hotel. Questo tipo di azione ha un forte impatto comunicativo sui clienti.

- *Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.*

Il rilevamento del consumo totale di energia dovrebbero essere effettuato almeno una volta al mese.

Con un piccolo investimento, è possibile installare misuratori di consumo elettrico sui contatori principali o sulle schede secondarie dell'utente. Questi strumenti consentono di registrare i consumi con intervalli di tempo predeterminati (ad esempio 15 minuti), consentendo così la ricostruzione delle curve di carico giornaliera. In questo modo è più facile identificare eventuali inefficienze o situazioni anomale.

Acqua

Obbligatorio

- *I rubinetti sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.*

Al fine di ridurre il consumo di acqua, la direzione dovrebbe installare i riduttori di flusso o gli aeratori ai rubinetti. Questi dispositivi sono considerati misure facilmente applicabili a tutte le tipologie di rubinetteria in quanto una volta montati ridurranno il flusso e quindi il consumo di acqua. I limitatori di flusso possono ridurre il consumo di acqua del 30-40%, gli aeratori del 30-50%. I dispositivi di risparmio idrico applicati ai rubinetti dovrebbero garantire un consumo massimo di 6 litri al minuto. È importante tenere presente che tali azioni devono essere accompagnate da un'alta pressione dell'acqua: infatti, il cambiamento dei dispositivi nei piani con bassa pressione dell'acqua potrebbe essere inefficace.

Volontario

- *I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.*

I nuovi servizi igienici a basso flusso disponibili sul mercato utilizzano in media solo 4,5 litri per getto, rispetto ai modelli precedenti che utilizzano circa due o tre volte di più. Inoltre, è possibile installare servizi igienici a doppio scarico con un pulsante di scarico separato che consente all'utente di scegliere la quantità di acqua da utilizzare. I servizi igienici a doppio scarico utilizzano in genere 3-6 litri di acqua in contrasto con i sistemi vecchio stile che utilizzano un volume di 9-12 litri per getto. Se non è possibile cambiare tutti i servizi igienici, l'acqua utilizzata per il risciacquo può essere ridotta significativamente (circa 6 litri per getto) fissando manualmente il galleggiante del serbatoio dell'acqua o

posizionando un mattone o una bottiglia piena d'acqua nella cisterna (spostando efficacemente parte dell'acqua).

Rifiuti

Obbligatorio

- *Un Sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.*

Esempi di rifiuti differenziati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, vuoto a rendere, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc.

Le aree di smistamento dei rifiuti dovrebbero essere facilmente accessibili al personale e le istruzioni che indicano chiaramente come separare i rifiuti dovrebbero essere resi disponibili per il personale. Le strutture con cucina dovrebbero separare i rifiuti in cucina, se possibile.

I contenitori per i rifiuti differenziati possono essere collocati in diverse aree (bar, ristorante, parcheggio, ecc.). È molto importante fornire istruzioni/segni chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indicano i diversi contenitori per le diverse categorie di rifiuti.

- *I clienti sono incoraggiati a usare per la spesa borse riutilizzabili.*

I clienti dovrebbero essere incoraggiati a utilizzare borse riutilizzabili, addebitando loro il costo delle borse monouso e/o premiando i clienti che portano la propria borsa.

Durante la prima fase sperimentale, le shopper riutilizzabili personalizzate ConsumelessMed, realizzate in materiale riciclato, saranno messe a disposizione dei negozi coinvolti.

Nel caso siano necessari sacchetti monouso, i sacchetti di plastica dovrebbero essere sostituiti con quelli biodegradabili.

- *Sono attuate misure per minimizzare il packaging e utilizzare confezioni monomateriale.*

Quando possibile, l'imballaggio monomateriale (carta o plastica) dovrebbe essere preferito agli imballaggi compositi. L'uso di contenitori di plastica per alimenti (ad es. formaggio) dovrebbe essere ridotto al minimo.

I prodotti con imballaggi ridotti (detersivi concentrati, ricariche di sapone, bevande in bottiglia con un sistema di vuoto a rendere) dovrebbero avere una maggiore visibilità, riunendoli in uno special corner o utilizzando adesivi ed etichette per distinguerli dagli altri.

Volontario

- *Sono disponibili prodotti alla spina.*

E' incoraggiata, quando possibile, la vendita alla spina di categorie selezionate di prodotti, facendo uso di bottiglie riutilizzabili o altri tipi di contenitori. In particolare, bevande (latte, vino, succhi), cibo secco (cereali, riso, fagioli, ecc.), caramelle, detergenti come detersivi per lavastoviglie e detersive per bucato.

- *Viene applicato uno sconto ai prodotti alimentari che hanno una data di scadenza vicina.*

Quando i prodotti alimentari come il formaggio fresco e lo yogurt (ma anche snack e biscotti) sono prossimi alla data di scadenza, possono essere venduti applicando uno sconto più alto dato che la data di scadenza è più vicina. Queste offerte speciali dovrebbero essere visibili e comunicare chiaramente ai clienti.

In alternativa, i prodotti scaduti potrebbero essere donati a organizzazioni di riciclaggio o caritatevoli in conformità ai regolamenti locali e/o alle linee guida stabilite.

Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili

Obbligatorio

- *I cibi locali e biologici, i prodotti artigianali e i prodotti dotati di etichetta ecologica sono promossi **all'interno del locale e resi ben visibili.***

Ogni volta che è possibile, dovrebbero essere offerti ai clienti cibi locali e prodotti artigianali per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto e per stimolare l'economia locale. È raccomandata una distanza inferiore a 100 km dalla fonte di produzione alla struttura affinché un prodotto sia considerato di produzione locale. Si raccomanda inoltre che il cibo locale sia approvato come biologico da autorità riconosciute. Si consiglia di comunicare correttamente questa politica alla mensa del personale. In generale, la direzione è anche fortemente incoraggiata a vendere prodotti con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.). A tutti questi prodotti dovrebbe essere data una maggiore visibilità, riunendoli in uno special corner o usando adesivi **ed etichette per distinguerli dagli altri.** L'offerta di prodotti locali dovrebbe progressivamente aumentare.

Volontario

- *Sono in corso iniziative per acquistare prodotti stagionali, meno prodotti a base di carne e nessun prodotto proveniente da pesci in via di estinzione, frutti di mare o altre specie.*

L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale creato dai trasporti e la riduzione dei prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale legato all'agricoltura e alla produzione. L'uso di prodotti da pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie è in contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.

Nell'ambito della politica di acquisto, la direzione dovrebbe evitare di acquistare organismi geneticamente modificati (OGM), scegliere pesce e frutti di mare con l'etichetta Marine Stewardship Council (MSC) o in linea con le raccomandazioni del pesce e dei frutti di mare del WWF, prendendo in considerazione il benessere degli animali al momento dell'acquisto di prodotti di carne.

Gestione e comunicazione

Obbligatorio

- *Gli ospiti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.*

Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare ad attività legate agli eventi nazionali ed internazionali (ad es. Giornata della Terra, Pulire il mondo, Settimana europea della mobilità), visite guidate naturalistiche nelle aree verdi, partecipazione a eventi di piantagione di alberi, altri eventi ambientali speciali, organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, eventi di beneficenza, ecc. La direzione è anche incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.

- *Ai clienti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.*

Per incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto sostenibili, la direzione dovrebbe fornire informazioni sulle sui percorsi pedonali o ciclabili alternativi all'uso dell'automobile privata:

- sistemi di trasporto pubblico / privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)
- taxi / minibus condivisi / car sharing;
- le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura;
- per gli ospiti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche;
- altri mezzi di trasporto tra cui biciclette e alternative a piedi (se possibile, le biciclette possono essere prese in prestito o noleggiate direttamente dalla struttura).

Volontario

- *La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.*

Una politica di sostenibilità a lungo termine dovrebbe prevedere gli obiettivi generali e il livello di raggiungibilità in relazione alle attività di gestione, formazione, informazione e sensibilizzazione. La politica di sostenibilità include questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali e culturali. È una dichiarazione generale con l'impegno per miglioramenti continui.

Per garantire risultati più concreti, dovrebbero essere formulati obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungerli (e monitorarli) nei prossimi anni.

Tutto il personale dovrebbe essere informato sulla politica di sostenibilità e gli obiettivi che sono stati fissati.

- *La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.*

Dovrebbe essere assicurata una collaborazione attiva con le parti interessate al fine di rafforzare il ruolo attivo svolto dalla struttura nel creare consapevolezza ambientale nell'area locale e promuovere pratiche ecocompatibili nei confronti dei partner con cui collabora. Questa collaborazione potrebbe anche riferirsi a questioni sociali e culturali. Laddove appropriato, è incoraggiata una cooperazione con le parti interessate coinvolte nella protezione dei siti archeologici storici locali.

I soggetti interessati (dovrebbe essere individuato almeno un tipo) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.

4.4.2 Materiali di comunicazione

I seguenti materiali con marchio ConsumelessMed saranno consegnati ai partecipanti al fine di promuovere il progetto e le misure che le strutture stanno implementando:

- 1 vetrofania (cm 8x8) che mostra il marchio - obbligatorio
- Posters (cm 35x50) che evidenziano i principali criteri del marchio - obbligatorio
- Brochure informative sul modello Consume-less - obbligatorio
- Adesivi per identificare i prodotti ConsumelessMed - obbligatorio
- Articoli personalizzati da distribuire ai clienti: ad es. borse riutilizzabili (realizzate in materiale riciclabile), posacenere portatili (almeno un articolo è obbligatorio).

4.5 Stabilimenti balneari

4.5.1 Criteri del marchio

Energia	
Obbligatorio	Volontario
Installazione di lampade a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle cabine (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).	I dispositivi elettrici acquistati di recente sono efficienti dal punto di vista energetico.
L'illuminazione degli ambienti esterni è ridotta al minimo necessario e/o gestita con sensori automatici di spegnimento.	Sono installati impianti solari termici, in particolare per il riscaldamento dell'acqua delle docce.
	Sono installati pannelli fotovoltaici.
	Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese
Acqua	
Obbligatorio	Volontario
I rubinetti e le docce sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.	I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.
Esistono procedure e sistemi di irrigazione intelligenti in grado di garantire un risparmio idrico.	I lavandini e/o le docce nelle aree comuni sono dotati di comandi automatici.
	Sono installati sistemi appropriati per evitare il flusso continuo negli water: ad es. utilizzando pulsanti, rilevatori di movimento, ecc.
	Esistono procedure di raccolta e riutilizzo dell'acqua piovana.

	Le acque reflue vengono riutilizzate in base all'uso compatibile.
	Controlli regolari vengono effettuati per assicurarsi che non ci siano perdite nella piscina.
Rifiuti	
Obbligatorio	Volontario
Un sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.	I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.
L'utilizzo di prodotti usa e getta, quando possibile, è minimizzato attraverso la riduzione di prodotti monouso, le bevande sono servite in bottiglie con il vuoto a rendere o con dispenser, ecc.	
Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili	
Obbligatorio	Volontario
I cibi locali e biologici, i prodotti artigianali e i prodotti dotati di etichetta ecologica sono promossi dallo stabilimento balneare e resi ben visibili.	Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.
Gestione e comunicazione	
Obbligatorio	Volontario
I clienti vengono informati in merito alle iniziative ambientali e a specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.	La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi specifici (disponibili per tutto il personale) e il

	monitoraggio di questi obiettivi.
<p>Ai clienti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.</p>	<p>La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.</p>

Energia

Obbligatorio

- *Installazione di lampade a risparmio energetico (LED) nelle aree comuni e nelle cabine/bungalow (almeno il 30% per il primo anno e il 50% negli anni seguenti).*

Poiché le lampadine elettriche rappresentano una quantità significativa di consumo energetico, la struttura garantisce che, per il primo anno di applicazione del marchio, almeno il 30% di tutte le lampadine (comprese le lampade alogene) nella struttura siano efficienti dal punto di vista energetico. La percentuale deve essere aumentata al 50% negli anni seguenti. Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e quindi preferibili sono le lampade a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (lampade fluorescenti compatte, CFL).

Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo energetico, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione tanto quanto lampadine non efficienti. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.

- *L'illuminazione esterna è ridotta al minimo e/o è installato un sensore di spegnimento automatico.*

La minimizzazione dell'illuminazione esterna potrebbe essere raggiunta facendo spegnere automaticamente l'illuminazione in determinati momenti della notte o installando sensori che accendono l'illuminazione quando rilevano il movimento. Sistemi diversi possono essere applicati all'illuminazione esterna per scopi diversi.

In alcune aree, l'illuminazione esterna deve essere ridotta al minimo per non disturbare la fauna selvatica (ad esempio, le tartarughe che si annidano negli stabilimenti situati sul lungomare in determinate aree, ecc.).

Volontario

- *I dispositivi elettrici acquistati di recente sono efficienti dal punto di vista energetico.*

Per garantire che i dispositivi come i condizionatori e le lavastoviglie siano efficienti dal punto di vista energetico devono essere in possesso della certificazione della prima o della seconda classe di efficienza energetica europea (in generale, le categorie più elevate sono A +, A ++ e A +++).

- *Sono installati impianti solari termici, in particolare per il riscaldamento dell'acqua delle docce.*

L'uso più diffuso degli impianti solari termici è per la produzione di acqua calda. Il consumo di energia fossile per produrre acqua calda rappresenta un elemento essenziale nel bilancio di un campeggio. Strutture di questo tipo hanno spesso il vantaggio di possedere già un sistema centralizzato per la produzione di acqua calda da un sistema tradizionale di produzione di energia fossile. Inoltre, anche se l'acqua calda potrebbe essere necessaria durante tutto l'anno o, i campeggi mostrano un picco di domanda soprattutto durante i mesi estivi, precisamente quelli in cui la produzione dell'impianto solare è più intensa.

Sistemi come le docce solari, con una capacità di almeno 20 litri di acqua calda (che viene continuamente rinnovata nella giornata), possono essere facilmente installati. Non è necessario trasportare i tubi per l'acqua calda ma basta collagare il tubo dell'acqua fredda al collettore solare integrato. Funzionando come una doccia normale, consente di regolare la temperatura dell'acqua da calda a fredda per la temperatura desiderata.

- *Sono installati pannelli fotovoltaici.*

La produzione di energia elettrica con impianti fotovoltaici in strutture turistiche rappresenta un grande potenziale per il risparmio energetico. In generale, i picchi di domanda elettrica si verificano durante i mesi più caldi dell'anno, quando la produzione degli impianti fotovoltaici raggiunge il valore più alto. La produzione di energia elettrica con i sistemi fotovoltaici può ridurre il picco della domanda (generalmente più costosa) e consentire di risparmiare un notevole consumo di energia, a seconda delle dimensioni dei sistemi solari. La fattibilità tecnica ed economica di un sistema solare dovrebbe essere valutata sulla base della superficie assorbente disponibile e del profilo del consumo di elettricità.

- *Il consumo di energia è controllato almeno una volta al mese.*

Il rilevamento del consumo totale di energia dovrebbero essere effettuato almeno una volta al mese.

Con un piccolo investimento, è possibile installare misuratori di consumo elettrico sui contatori principali o sulle schede secondarie dell'utente. Questi strumenti consentono di registrare i consumi con intervalli di tempo predeterminati (ad esempio 15 minuti), consentendo così la ricostruzione delle curve di carico giornaliere. In questo modo è più facile identificare eventuali inefficienze o situazioni anomale.

Acqua

Obbligatorio

- *I rubinetti e le docce sono equipaggiati con sistemi di risparmio idrico.*

Il maggiore consumo di acqua negli hotel è dovuto alle docce, con una media di circa il 40% di acqua consumata, mentre i lavandini rappresentano circa il 10% (Investing in Water - progetto Life+).

Al fine di ridurre il consumo di acqua, la direzione dovrebbe installare i riduttori di flusso o gli aeratori a rubinetti e docce. È importante tenere presente che tali azioni devono essere accompagnate da un'alta pressione dell'acqua: infatti, il cambiamento dei dispositivi nei piani con bassa pressione dell'acqua potrebbe essere inefficace.

Questi dispositivi sono considerati misure facilmente applicabili a tutte le tipologie di rubinetteria in quanto una volta montati ridurranno il flusso e quindi il consumo di acqua. I limitatori di flusso possono ridurre il consumo di acqua del 30-40%, gli aeratori del 30-50% e le docce a risparmio idrico del 40-50%.

Ad esempio, un soffione standard utilizza circa 10-12 litri di acqua al minuto, mentre un soffione a risparmio idrico utilizza 7 litri al minuto o meno. Per quanto riguarda i dispositivi di risparmio idrico applicati ai rubinetti, dovrebbero garantire un consumo massimo di 6 litri al minuto.

- *Esistono procedure e sistemi di irrigazione intelligenti in grado di garantire un risparmio idrico.*

Specialmente in caso di aree più estese, potrebbero essere implementate misure tecniche specifiche: ad esempio, un sistema di sensori di umidità o un sistema di gocciolamento che miri a minimizzare l'evaporazione e a fornire il **migliore impatto per le radici delle piante. Per l'irrigazione di aiuole e giardini** può anche essere previsto l'uso di acqua piovana raccolta, acqua grigia o acque reflue trattate.

Volontario

- *I bagni sono a basso volume di scarico e / o sono dotati di dispositivi di risparmio idrico.*

I nuovi servizi igienici a basso flusso disponibili sul mercato utilizzano in media solo 4,5 litri per getto, rispetto ai modelli precedenti che utilizzano circa due o tre volte di più. Inoltre, è possibile installare servizi igienici a doppio scarico con un pulsante di scarico separato che consente all'utente di scegliere la quantità di acqua da utilizzare. I servizi igienici a doppio scarico utilizzano in genere 3-6 litri di acqua in contrasto con i sistemi vecchio stile che utilizzano un volume di 9-12 litri per getto. Se non è possibile cambiare tutti i servizi igienici, l'acqua utilizzata per il risciacquo può essere ridotta significativamente (circa 6 litri per getto) fissando manualmente il galleggiante del serbatoio dell'acqua o posizionando un mattone o una bottiglia piena d'acqua nella cisterna (spostando efficacemente parte dell'acqua).

- *I lavandini e/o le docce nelle aree comuni sono dotati di comandi automatici.*

L'applicazione di dispositivi di commutazione on-off su lavabi o docce consente all'utente di interrompere il flusso d'acqua premendo un pulsante, pertanto il flusso d'acqua può essere fermato quando l'utente si insapona, per riprendere immediatamente il flusso. Un'altra possibilità è quella di installare un timer per la doccia per aiutare l'utente a misurare il tempo trascorso a fare la doccia: un allarme si attiva dopo un tempo prestabilito per informare l'utente che ha superato il tempo previsto per la doccia. Dal momento che il consumo di acqua durante la doccia è direttamente proporzionale al tempo trascorso sotto la doccia, la riduzione del "tempo di doccia" comporta un minore consumo di acqua.

- *Sono installati sistemi appropriati per evitare il flusso continuo negli water: ad es. utilizzando pulsanti, rilevatori di movimento, ecc.*

I water dovrebbero avere sensori di rilevamento o un pulsante di scarico (che non rilasci più di 3 litri al minuto). Ogni water dovrebbe avere sensori individuali. Possono essere installati anche water senz'acqua: utilizzano una tecnologia all'avanguardia che elimina la necessità di scarichi a basso flusso, garantendo allo stesso tempo condizioni igieniche e l'assenza di cattivo odore.

- *Esistono procedure di raccolta e riutilizzo dell'acqua piovana.*

L'acqua piovana dovrebbe essere raccolta e utilizzata per servizi igienici o altri scopi adatti, come l'irrigazione delle aree verdi dello stabilimento balneare. Questo sistema funziona raccogliendo acqua dai tetti, conservandola in un serbatoio sotterraneo e pompandola fino a un serbatoio di alimentazione. Un **sistema di raccolta dell'acqua piovana può fornire acqua per sostituire fino al 50% della richiesta per l'uso di acqua non potabile.** Il tubo di raccolta per

l'acqua piovana dovrebbe essere chiaramente contrassegnato per differenziarlo dalla fornitura principale.

- *Le acque reflue vengono riutilizzate in base all'uso compatibile.*

Le strutture possono avere diversi livelli di acqua scartata: scarichi dai servizi igienici, lavaggio e pulizia, acqua generata da processi di osmosi inversa, che dovrebbero essere riutilizzati in base a usi compatibili. Ad esempio, il trattamento delle acque primarie più comuni provenienti da vasche da bagno, docce e lavandini (che di solito è meno inquinante dell'acqua proveniente da cucine e lavatrici) necessita di semplici vasche di svuotamento e un sistema di filtrazione grossolana solo a scopo di irrigazione. I sistemi più sofisticati che coinvolgono lo stoccaggio, la filtrazione fine, il trattamento biologico e la disinfezione e il pompaggio UV offrono un maggiore valore economico quando vengono utilizzati per lo scarico del bagno, il lavaggio della biancheria e **l'irrigazione del giardino. L'utilizzo di queste acque per i servizi igienici, come fertilizzante delle aree verdi dello stabilimento o altrove appropriato, può ridurre il consumo di acqua di circa il 20% (Investing in Water – progetto Life+).** È probabile che nella maggior parte dei casi il riciclo delle acque reflue non sia possibile a causa di un'infrastruttura idraulica che non consente la raccolta separata delle acque grigie da quella nera (ad esempio acque reflue provenienti da docce e lavandini separati da quella dei servizi igienici). In alcuni casi la mancanza di spazio per un impianto di trattamento delle acque grigie potrebbe rendere questa opzione non fattibile, nonostante il fatto che gli impianti di trattamento delle acque grigie non richiedano uno spazio significativo. In queste situazioni sarebbe molto vantaggioso ristrutturare la struttura per garantire che i sistemi di raccolta delle acque reflue per docce e lavabi siano separati dalla raccolta delle acque reflue del bagno e che vi sia la possibilità di introdurre una linea di alimentazione separata per i servizi igienici. Ciò consentirebbe alla struttura di implementare la tecnologia di trattamento delle acque grigie durante la ristrutturazione. Nuove strutture dovrebbero anche essere costruite con questa infrastruttura già in atto, consentendo agli operatori la possibilità di introdurre il trattamento delle acque grigie.

- *Controlli regolari vengono effettuati per assicurarsi che non ci siano perdite nella piscina.*

Le perdite nelle piscine esterne o interne possono aumentare significativamente il consumo di acqua. Il sistema di monitoraggio può essere sotto forma di ispezione visiva intorno alla piscina, ma una soluzione migliore è installare un contatore di monitoraggio dell'acqua. Si raccomanda vivamente di eseguire l'ispezione ogni giorno.

Anche le corrette procedure per la pulizia delle aree della piscina potrebbero rivelarsi utili per prevenire perdite di acqua (ad esempio assicurandosi che i tubi non siano stati lasciati aperti).

Rifiuti

Obbligatorio

- *Un Sistema di raccolta differenziata dei rifiuti, nel rispetto di quanto previsto dal servizio di raccolta municipale, è presente nelle aree comuni.*

Esempi di rifiuti differenziati sono carta, cartone, metallo, lattine, vetro, plastica, vuoto a rendere, rifiuti organici, rifiuti da giardino, olio da cucina, ecc.

Le aree di smistamento dei rifiuti dovrebbero essere facilmente accessibili al personale e le istruzioni che indicano chiaramente come separare i rifiuti dovrebbero essere resi disponibili per il personale. Le strutture con cucina dovrebbero separare i rifiuti in cucina, se possibile.

I contenitori per i rifiuti differenziati possono essere collocati in diverse aree (bar, ristorante, parcheggio, ecc.). È molto importante fornire istruzioni/segni chiari (preferibilmente icone o illustrazioni) che indicano i diversi contenitori per le diverse categorie di rifiuti.

- ***L'utilizzo di prodotti usa e getta, quando possibile, è minimizzato attraverso la riduzione di prodotti monouso, le bevande sono servite in bottiglie con il vuoto a rendere o con dispenser, ecc.***

Si consiglia vivamente che lo stabilimento minimizzi l'uso di prodotti monouso. La possibilità di offrire acqua del rubinetto dipende dalla qualità dell'acqua stessa. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere offerta, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere offerta. Nel caso in cui la direzione scelga di disporre di confezioni singole confezionate singolarmente, il materiale di imballaggio dovrebbe essere il più ecologico possibile e possedere un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile. Nel caso in cui la direzione decida di utilizzare bicchieri e posate usa e getta, può essere fatto solo in determinate circostanze e in aree limitate, in particolare nelle aree della piscina, in determinati eventi, nelle aree fitness e spa o in relazione al take-away di cibo e bevande.

Volontario

- *I rifiuti organici vengono compostati, se sono disponibili aree idonee.*

Per riutilizzare la quantità di rifiuti da fonti organiche, la struttura dovrebbe disporre di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e / o rifiuti del giardino). I rifiuti organici dovrebbero essere compostati nei locali dello stabilimento seguendo i metodi standard in materia e successivamente riutilizzati.

È importante che il compostaggio sia fatto senza influire sull'igiene degli ospiti, dello staff e della comunità circostante.

Prodotti e cibi locali, biologici e sostenibili

Obbligatorio

- *I cibi locali e biologici, i prodotti artigianali e i prodotti dotati di etichetta ecologica sono promossi dallo stabilimento balneare e resi ben visibili.*

Ogni volta che è possibile, dovrebbe essere offerto ai clienti cibo locale per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto e per stimolare l'economia locale. È raccomandata una distanza inferiore a 100 km dalla fonte di produzione alla struttura affinché un prodotto sia considerato di produzione locale. Si raccomanda anche che il cibo locale sia approvato come biologico da autorità riconosciute. In generale, la direzione è anche fortemente incoraggiata a vendere prodotti con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale o nazionale (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.). A tutti questi prodotti dovrebbe essere data una maggiore visibilità, riunendoli in uno special corner o usando adesivi ed etichette per distinguerli dagli altri.

Volontario

- *Vengono utilizzati prodotti di pulizia con marchio di qualità ecologica.*

Come parte della politica di acquisto, la direzione è fortemente incoraggiata ad acquistare detersivi multiuso, detersivi per lavastoviglie, detersivi per piatti e detersivi per bucato premiati con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello internazionale (Ecolabel UE, Nordic Swan, Blue Angel, ecc.).

Gestione e comunicazione

Obbligatorio

- *I clienti sono tenuti informati in merito alle iniziative ambientali e a **specifiche attività di protezione dell'ambiente in corso, a cui possono partecipare.***

Le attività di sensibilizzazione potrebbero includere l'incoraggiamento a partecipare ad attività legate agli eventi nazionali ed internazionali (ad es. Giornata della Terra, Pulire il mondo, Settimana europea della mobilità), visite guidate naturalistiche nelle aree verdi, partecipazione a eventi di piantagione di alberi, altri eventi ambientali speciali, organizzazione di attività di sviluppo sostenibile per scuole o comunità locali, eventi di beneficenza, ecc. La direzione è anche incoraggiata a contribuire al sostegno della conservazione della biodiversità, incluso il sostegno alle aree naturali protette e alle aree ad alto valore di biodiversità.

- *Ai clienti vengono fornite informazioni chiare e dettagliate sul trasporto **pubblico locale, l'opportunità di utilizzare bus condivisi e i percorsi a piedi e in bicicletta alternativi all'uso dei mezzi motorizzati.***

Per incoraggiare l'uso di mezzi di trasporto sostenibili, la direzione dovrebbe fornire informazioni sulle sui percorsi pedonali o ciclabili alternativi all'uso dell'automobile privata:

- sistemi di trasporto pubblico / privato locali (autobus, treni, metro, tram, battelli, ecc.)
- taxi / minibus condivisi / car sharing;
- le possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura;
- per gli ospiti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica intelligente per veicoli elettrici o informare sui luoghi vicini per la ricarica delle auto elettriche;
- altri mezzi di trasporto tra cui biciclette e alternative a piedi (se possibile, le biciclette possono essere prese in prestito o noleggiate direttamente dalla struttura).

Volontario

- *La direzione ha implementato un sistema di gestione della sostenibilità a lungo termine che si occupa di questioni ambientali, sociali e culturali. Questo sistema di gestione dovrebbe includere una politica con obiettivi*

specifici (disponibili per tutto il personale) e il monitoraggio di questi obiettivi.

Una politica di sostenibilità a lungo termine dovrebbe prevedere gli obiettivi generali e il livello di raggiungibilità in relazione alle attività di gestione, formazione, informazione e sensibilizzazione. La politica di sostenibilità include questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali e culturali. È una dichiarazione generale con l'impegno per miglioramenti continui.

Per garantire risultati più concreti, dovrebbero essere formulati obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungerli (e monitorarli) nei prossimi anni.

Tutto il personale dovrebbe essere informato sulla politica di sostenibilità e gli obiettivi che sono stati fissati.

- *La direzione deve stabilire una collaborazione attiva con le parti interessate.*

Dovrebbe essere assicurata una collaborazione attiva con le parti interessate al fine di rafforzare il ruolo attivo svolto dalla struttura nel creare consapevolezza ambientale nell'area locale e promuovere pratiche ecocompatibili nei confronti dei partner con cui collabora. Questa collaborazione potrebbe anche riferirsi a questioni sociali e culturali. Laddove appropriato, è incoraggiata una cooperazione con le parti interessate coinvolte nella protezione dei siti archeologici storici locali.

I soggetti interessati (dovrebbe essere individuato almeno un tipo) potrebbero essere organizzazioni non governative, gruppi di comunità locali, autorità locali, residenti locali, scuole locali, fornitori, ecc.

4.5.2 Materiali di comunicazione

I seguenti materiali con marchio ConsumelessMed saranno consegnati ai partecipanti al fine di promuovere il progetto e le misure che le strutture stanno implementando:

- 1 vetrofania (cm 8x8) che mostra il marchio - obbligatorio
- Posters (cm 35x50) che evidenziano i principali criteri del marchio - obbligatorio
- Brochure informative sul modello Consume-less - obbligatorio
- Articoli personalizzati che migliorano l'implementazione delle azioni obbligatorie: ad es. zuccheriere, cestini per raccolta differenziata dei rifiuti, posacenere portatili (almeno un articolo è obbligatorio).
- Articoli personalizzati da distribuire ai clienti: ad es. borracce, ventagli (almeno un articolo è obbligatorio).