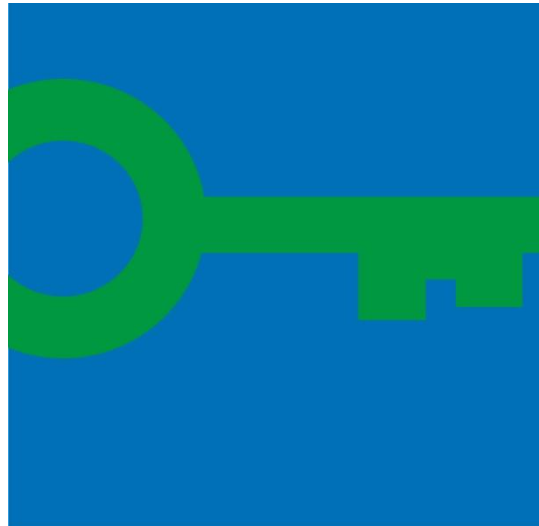


GREEN KEY

AN ECO-LABEL FOR
LEISURE ORGANISATIONS



Green Key

Διεθνές Βραβείο/Σήμα Ποιότητας
για Συνεδριακά Κέντρα

Διεθνής Συντονιστής
International Coordination



Ίδρυμα για την Περιβαλλοντική Εκπαίδευση
**FEE - Foundation for Environmental
Education**
www.fee-international.org

Εθνικός Χειριστής
National Operator



Ελληνική Εταιρία Προστασίας της Φύσης
Hellenic Society for the Protection of Nature
www.eepf.gr

Εισαγωγή / Introduction

Σκοπός / Aim

Σκοπός τους προγράμματος είναι η ανάπτυξη και η διαχείριση ενός οικολογικού σήματος ποιότητας για τον τουρισμό. Το Green Key λειτουργεί ως πρόγραμμα πιστοποίησης, το οποίο στοχεύει στην αύξηση της ευαισθητοποίησης των ιδιοκτητών, του προσωπικού, των πελατών και της τοπικής κοινωνίας για την ανάληψη δράσης σε ζητήματα περιβάλλοντος και βιώσιμης ανάπτυξης.

The aim of the programme is to develop and manage an eco-label for leisure organizations. Green Key is conducted as a certification programme intending to increase the awareness of the owners, staff, stakeholders and clients of their potential for action towards environmental and sustainability issues.

Στόχοι / Goals

Το πρόγραμμα Green Key επιδιώκει να πετύχει 4 στόχους:

- Περιβαλλοντική εκπαίδευση με στόχο τη συμβολή στη βιώσιμη ανάπτυξη και τη συμμετοχή όλων των κοινωνικών εταίρων.
- Μείωση των επιπτώσεων της μονάδας στο περιβάλλον.
- Οικονομικότερη διαχείριση μέσα από τη μείωση της κατανάλωσης.
- Στρατηγικές marketing με προώθηση του οικολογικού σήματος και των βραβευμένων μονάδων.

Green Key pursues 4 goals:

- Environmental and Education for sustainable development of the owner, the staff, the stakeholders (suppliers, etc) and the client*
- Reduction of the impacts of the facility*
- Economical management as a reduction of consumption induces a reduction of costs*
- Marketing strategy with the promotion of the label and the facilities awarded*

Κριτήρια / Criteria

Τα κριτήρια χωρίζονται σε δύο κατηγορίες:

- Υποχρεωτικά κριτήρια (I/Y) **τα οποία θα πρέπει να τηρούνται από κάθε βραβευμένη με Green Key μονάδα.**
- Προαιρετικά κριτήρια (G/Π) τα οποία λειτουργούν ως τμήμα συστήματος βαθμολόγησης.

The criteria are divided into the categories:

- Imperative to be fulfilled in every Green Key hotel**
- Guideline (G): designed to be part of the point system**

Κατάλογος απαιτούμενων συνοδευτικών εγγράφων και αρχείων / Documents check list

Για κάθε κριτήριο, η τήρηση του οποίου πρέπει να πιστοποιείται με σχετικό παραστατικό, σημειώνεται στην αίτηση η λέξη “doc” στη δεύτερη στήλη. Στη σελίδα 4 υπάρχει συγκεντρωτική λίστα των απαιτούμενων συνοδευτικών παραστατικών.

For each criterion that needs to be documented, you will find the word “doc” under the box in the second column and a check list with all documents in page 4.

Σύστημα βαθμολόγησης / Point system

Έτος συμμετοχής / Year	Αριθμός προαιρετικών κριτηρίων / Number of guideline criteria	Ποσοστό επί του συνολικού αριθμού κριτηρίων / Percentage of total guideline criteria
1	0	0%
2	3	5%
3	6	10%
4	9	15%
5	12	20%
10 and +	30	50%

*Οι επιχειρήσεις θα πρέπει να τηρούν κάποια από τα προαιρετικά κριτήρια κάθε χρόνο (εκτός από τον πρώτο χρόνο συμμετοχής) / Establishments have to match some guideline criteria every year (except for the first year for new comers)

Εισαγωγή / Introduction

Επεξηγήσεις των απαιτήσεων που σχετίζονται με τα άρθρα που αναφέρονται στην πλύση και τον καθαρισμό / Requirements related to cleaning and washing articles in Green Key establishment

Στις επιχειρήσεις που ασχολούνται με τη φιλοξενία, οι απαιτήσεις σχετικά με τον καθαρισμό και την πλύση μεταβάλλονται πολύ γρήγορα. Κυβερνητικοί κανονισμοί, αλλά και απαιτήσεις των καταναλωτών πιέζουν για αλλαγές με σκοπό την παραγωγή προϊόντων φιλικών προς το περιβάλλον. Ανταποκρινόμενοι σε αυτές τις αλλαγές, εμείς στο Green Key, επιλέξαμε να μην αναφέρουμε συγκεκριμένα προϊόντα ή συστατικά προϊόντων τα οποία μπορούν να χρησιμοποιηθούν, αλλά τα συστατικά που **δεν επιτρέπεται να περιέχονται σε προϊόντα** που χρησιμοποιούνται στις βραβευμένες επιχειρήσεις, δηλαδή δημιουργήσαμε μία **black list**. Με τον τρόπο αυτό υπενθυμίζουμε στους χρήστες την ανάγκη να διαβάζουν προσεκτικά τις πληροφορίες για τα συστατικά των προϊόντων που χρησιμοποιούν και να επιλέγουν εκείνα που πληρούν τα περιβαλλοντικά κριτήρια του Green Key.

*The practices in the accommodation industry with washing and cleaning are changing rapidly. Not only with governmental regulation, but also with consumer demands who are pushing the innovation into producing environmentally-friendly and sustainable products. As a result of these recent changes, we at Green Key, choose not to name products or components of these products that can be used, but instead we choose to name the components that **cannot be part of the products** that are used on the Green Key establishments, thus creating a **black list**. This alerts users to the need to carefully read each product that is presently being used and to choose an appropriate product that correctly complies with the Green Key environmental criterion..*

Επιλογή των σωστών προϊόντων / Choosing the right products

Υπάρχουν δύο τρόποι για να προσδιορίσουμε ή να βρούμε τα προϊόντα που πρέπει να χρησιμοποιούνται. Ο εύκολος τρόπος είναι να χρησιμοποιούνται προϊόντα με επίσημο **eco-label**. Ο δεύτερος τρόπος είναι η χρήση της παρακάτω λίστας για να εξακριβώσετε αν ένα προϊόν είναι αποδεκτό. Εάν ένα από τα **ακατάλληλα** συστατικά περιέχεται σε ένα προϊόν, συνιστούμε την **αποφυγή** χρήσης του.

*There are two ways to identify or to find products that should be used. The easy way is to find a product with an official **eco-label**. The second one is to use the list below to determine whether a product is sustainable (enough). If one of the unsuitable components is included in the product, we recommend that you **discourage** the use of the product.*

Black list χημικών και καθαριστικών

Η *Blacklist* έχει δημιουργηθεί σε διεθνές επίπεδο σε συνεργασία με την *Econosco*. Η λίστα καλύπτει προϊόντα καθαρισμού γενικής χρήσης. Για άλλες ειδικές περιπτώσεις καθαρισμού σε συγκεκριμένα τμήματα των μονάδων (π.χ. κουζίνα) ο κατάλογος των προϊόντων που χρησιμοποιούνται θα πρέπει να είναι σύμφωνος με όσα ορίζει η εθνική νομοθεσία.

The Blacklist is prepared by the consultancy organisation, Ecoconso. This list covers multi-purpose and sanitation products (typical cleaning products). For cleaning in any other specific areas that needs special products needs to be checked for compliance with national legislation.

Επιφανειοδραστικές ουσίες:

- Επιφανειοδραστικές ουσίες οι οποίες δεν είναι βιοδιασπώμενες κάτω από αναερόβιες συνθήκες
- Επιφανειοδραστικές ουσίες οι οποίες δεν είναι βιοδιασπώμενες κάτω από αναερόβιες συνθήκες και έχουν ταξινομηθεί ως *H400/R50* (έντονα τοξικές για την υδρόβια ζωή)
- Αλκυλοφαινολαιθοξυλικές ενώσεις (*APEOs*)
- Νονυλφαινόλες (*NPEOs*) και παράγωγα
- Ενώσεις τεταρτοταγούς αμμωνίου οι οποίες δεν είναι βιοδιασπώμενες

Surfactants:

- *Surfactants that are not readily biodegradable under aerobic conditions*
- *Surfactants that are not biodegradable under anaerobic conditions and that are classified with H400/R50 (Very toxic to aquatic life)*
- *Alkylphenolethoxylates (APEOs),*
- *Nonylphenolethoxylates (NPEOs) and derivatives*
- *Quaternary ammonium compounds that are not readily biodegradable*

Συμπλοκοποιητές σκληρότητας ή αποκολλητικά παρασκευάσματα:

- *EDTA (αιθυλενο-διαμινο-τετραοξικό οξύ) και τα άλατά του, φωσφορικά*

Sequestering or anti-scaling agents:

- *EDTA (ethylenediamine tetraacetate) and his salts, phosphates*

Οξέα:

- Φωσφορικό οξύ
- Υδροχλωρικό οξύ
- Θειικό οξύ

Acids:

- *Phosphoric acid*
- *Hydrochloric acid*
- *Sulfuric*

Βάσεις:

- Υδροξειδίο του αμμωνίου

Bases:

- *Ammonium hydroxide*

Διαλύτες:

- Διαλύτες που περιέχουν περισσότερο του 6% κατά βάρος πτητικές ενώσεις με σημείο βρασμού χαμηλότερο των 150°C

Solvents:

- *Detergents containing more than 6% by weight of VOCs with a boiling point lower than 150°C*

Χλώριο:

- Χλωρο-ενώσεις (όπως το υποχλωριώδες νάτριο)

Chlorine:

- *Reactive chloro-compounds (such as sodium hypochloride)*

Ουσίες συντήρησης:

- Αντιμικροβιακή φορμαδεΰδη ή συστατικά απολύμανσης που προστίθενται για λόγους άλλους εκτός της διατήρησης
- Βιοσυσσωρευόμενες ουσίες συντήρησης που έχουν ταξινομηθεί ως H410, H411, R50/53 ή R51/53
Οι ουσίες δεν χαρακτηρίζονται βιοσυσσωρευόμενες αν ο δείκτης BCF είναι μικρότερος του 3

Conservators:

- *Formaldehyde Antimicrobial or disinfecting ingredients added for other purposes than preservation*
- *Bioaccumulable preservatives classified as H410, H411, R50/53 or R51/53
Preservatives are not regarded as bioaccumulable if BCF < 3 (log octanol/water partition coefficient)*

Τα υποστηρικτικά έγγραφα που πρέπει να συνοδεύουν την αίτησή σας παρουσιάζονται στον παρακάτω πίνακα:

Κριτήρια	Υποστηρικτικά Έγγραφα	
1.2	Παρουσίαση περιβαλλοντικής πολιτικής / <i>Environmental policy document (I)</i>	<input type="checkbox"/>
1.3	Ετήσιο σχέδιο περιβαλλοντικής δράσης / <i>Objectives and action plan for the coming year (I)</i>	<input type="checkbox"/>
1.7	Μετρήσεις αποτύπωματος του άνθρακα (ενεργειακό αποτύπωμα), και παρουσίαση του εργαλείου που χρησιμοποιήθηκε (Π) / <i>Document with information CO₂ calculation measurement tool and result (G)</i>	<input type="checkbox"/>
2.1	Πρόγραμμα ενημερωτικών συναντήσεων με το προσωπικό ανά έτος / <i>Minutes of staff meetings discussing environmental issues (I)</i>	<input type="checkbox"/>
3.2	Παρουσίαση του διαθέσιμου πληροφοριακού υλικού Green Key (φωτο) / <i>Green Key information material (I)</i>	<input type="checkbox"/>
3.4	Πληροφοριακό υλικό που παρέχεται στους επισκέπτες προς ενημέρωσή του για την περιβαλλοντική πολιτική της εγκατάστασης / <i>Information provided to guests about the environmental undertakings of the establishment (I)</i>	<input type="checkbox"/>
4.1	Μηνιαίες εγγραφές κατανάλωσης νερού / <i>Monthly total water consumption recording (I)</i>	<input type="checkbox"/>
4.8	Οδηγίες προς το προσωπικό για την εξοικονόμηση ενέργειας και νερού σχετικά με τη λειτουργία των μηχανήματα πλύσης / <i>Instruction for staff regarding water/energy saving in connection with operation of dishwashers (I)</i>	<input type="checkbox"/>
5.1	Παραστατικά (τιμολόγια και βεβαίωση προμηθευτικών εταιριών) χημικών προϊόντων (καθαρισμού, πλυσίματος, πισίνας) είναι οικολογικά ή συμβατά με τον κατάλογο των απαγορευμένων προϊόντων του Green Key / <i>Statement indicating that the establishment only uses daily cleaning products with an eco-label or complying with the Green Key blacklist (I)</i>	<input type="checkbox"/>
6.4	Οδηγίες για το διαχωρισμό απορριμμάτων προς το προσωπικό / <i>Document photo showing is easily understood information for staff on how to separate waste (I)</i>	<input type="checkbox"/>
6.10	Μηνιαίες εγγραφές του όγκο των απορριμμάτων και σχέδιο για τη μείωση τους. (Π) / <i>Monthly total registration of food waste and information about ways to reduce food waste (G)</i>	<input type="checkbox"/>
7.1	Μηνιαίες εγγραφές κατανάλωσης ενέργειας / <i>Monthly total energy consumption recording (I)</i>	<input type="checkbox"/>
7.8	Πολιτική για τις ηλεκτρικές συσκευές στους άδειους συνεδριακούς χώρους / <i>Policy regarding electric devices in empty meeting rooms (I)</i>	<input type="checkbox"/>
7.9	Πολιτική σχετικά με τις σταθερές θερμοκρασίες ψύξης και θέρμανσης που έχουν ορισθεί για τους συνεδριακούς χώρους. / <i>Document with information about defined standard temperature for the heating and cooling in meeting rooms (I)</i>	<input type="checkbox"/>
8.1	Παραστατικά (τιμολόγια) τροφίμων/ποτών, τουλάχιστον 3 είδη, που να είναι οργανικά, πιστοποιημένα με οικολογικό σήμα, παραγόμενα τοπικά ή/και πιστοποιημένα παραγωγής	<input type="checkbox"/>

	με κανόνες δίκαιου εμπορίου / Document with list of food and beverage products (a minimum of three types) that are organic, eco-labelled, fair-trade labelled and/or locally produced (I)	
8.4	Μηνιαίες εγγραφές οργανικών απορριμμάτων (τροφίμων) και διαδικασίες ελαχιστοποίησης τους. (Π) / Document with monthly total food waste recording and ways of reducing it (G)	☐
11.1	Έγγραφο που να επιβεβαιώνει ότι η επιχείρηση λειτουργεί σύμφωνα με τη διεθνή, εθνική και τοπική νομοθεσία και την εσωτερική πολιτική της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης όσον αφορά το περιβάλλον, την υγεία, την ασφάλεια και τα εργασιακά θέματα. / Document with statement regarding compliance with the listed legislation on environment, health, safety and labour as well as the CSR policy of the establishment (I)	☐
12.1	Πληροφοριακό υλικό για κοντινά πάρκα, περιοχές φυσικού κάλλους και προστατευόμενες περιοχές. / Information about nearby parks, landscape and conservation areas (I)	☐
13.3	Πληροφοριακό υλικό μέσω του οποίου οι εξωτερικοί συνεργάτες που λειτουργούν καταστήματα και επιχειρήσεις εντός του καταλύματος ενημερώνονται και συμμετέχουν στις περιβαλλοντικές πρωτοβουλίες της Επιχείρησης ως προς τα κριτήρια του Green Key. / Information showing how the establishments inform and engage third-party operated shops and businesses within the premises of the establishment in Green Key (I)	☐
13.5	Πληροφοριακό υλικό προς τους προμηθευτές σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της και να ενθαρρύνει τους προμηθευτές να ακολουθούν τα κριτήρια του Green Key. / Information showing how the establishments inform and engage suppliers used by the establishment in Green Key (I)	☐

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ ΚΡΙΤΗΡΙΩΝ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ GREEN KEY LIST FOR COMPLIANCE WITH THE CRITERIA OF THE GREEN KEY PROGRAMME

Υπόμνημα: Σημειώνετε ✓ αν το κριτήριο εφαρμόζεται ήδη, ή — αν δεν εφαρμόζεται ακόμα.
Στη δεύτερη περίπτωση, σημειώνετε στην τελευταία δεξιά στήλη το χρόνο στον οποίο έχετε την πρόθεση εφαρμογής του κριτηρίου.

Notice: Tick ✓ whenever the criteria are already in application, or – if they are not applied yet. In the latter case, write in the space on the right the date you intend to have the specific criteria applied.

I/Y (Imperative/Υποχρεωτικό)

G/Π (Guideline/Προαιρετικό)

ΚΡΙΤΗΡΙΑ CRITERIA	I/Y G/Π	✓/—	Αν ΟΧΙ: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
Κεφάλαιο I: ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ <i>Chapter I: ENVIRONMENTAL MANAGEMENT</i>			
1.1 Η Διεύθυνση πρέπει να εμπλέκεται στην περιβαλλοντική διαχείριση και να ορίσει Υπεύθυνο Περιβαλλοντικής Διαχείρισης από το προσωπικό της. <i>1.1 The management must be involved and appoint an environmental manager from amongst the staff of the establishment.</i>	I/Y		
1.2 Η Επιχείρηση πρέπει να διαμορφώσει συγκεκριμένη περιβαλλοντική πολιτική. <i>1.2 The establishment must formulate an environmental policy.</i>	I/Y (doc)		
1.3 Η Επιχείρηση πρέπει να διατυπώσει περιβαλλοντικούς στόχους και σχέδιο δράσης για συνεχή βελτίωση. <i>1.3 The establishment must formulate objectives and an action plan for constant improvement.</i>	I/Y (doc)		
1.4 Όλα τα έγγραφα που αφορούν στο πρόγραμμα Green Key πρέπει να φυλάσσονται σε ειδικό φάκελο, έτοιμα και πάντα διαθέσιμα για επιθεώρηση. <i>1.4 All documentation concerning The Green Key must be kept and maintained in a binder ready for inspection.</i>	I/Y		
1.5 Ο Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης πρέπει να εξασφαλίζει ότι τα κριτήρια του GREEN KEY τηρούνται επ' ακριβώς και να δέχεται ετήσιο έλεγχο από τον Εθνικό Χειριστή του Προγράμματος. <i>1.5 The environmental manager must ensure that the Green Key criteria are reviewed annually.</i>	I/Y		

<p>I.6 Η Επιχείρηση πρέπει να καθιερώσει αποτελεσματική συνεργασία με όλους όσοι εμπλέκονται στη λειτουργία της.</p> <p><i>I.6 The establishment must establish active collaboration with relevant stakeholders.</i></p>	I/Y		
<p>I.7 Η Επιχείρηση θα πρέπει να μετράει το αποτύπωμα άνθρακά της (ενεργειακό αποτύπωμα), χρησιμοποιώντας ένα αναγνωρισμένο εργαλείο μέτρησης.</p> <p><i>I.7 The establishment will measure its carbon footprint through the use of a recognised CO₂ measurement tool.</i></p>	G/Π (doc)		
<p>Κεφάλαιο II: ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ</p> <p><i>Chapter II: STAFF INVOLVEMENT</i></p>	I/Y G/Π	✓/-	<p>Av OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής</p> <p><i>Scheduled compliance</i></p>
<p>II.1 Η Διεύθυνση πρέπει να οργανώνει περιοδικά συνάντηση/εις με το προσωπικό, με σκοπό την ενημέρωση σε θέματα τρεχουσών και νέων περιβαλλοντικών πρωτοβουλιών.</p> <p><i>II.1 The management must hold periodic meeting/s with the staff in order to brief them on issues concerning existing and new environmental initiatives.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>II.2 Ο Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης πρέπει να συμμετέχει σε συναντήσεις με τη Διεύθυνση, με σκοπό την ενημέρωση για τις εξελίξεις του περιβαλλοντικού προγράμματος της Επιχείρησης.</p> <p><i>II.2 The environmental manager must participate in meetings with the management for the purpose of presenting the environmental developments of the establishment.</i></p>	I/Y		
<p>II.3 Ο Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης και τα άλλα στελέχη του προσωπικού πρέπει να εκπαιδεύονται σε θέματα περιβάλλοντος και αειφορίας</p> <p><i>II.3 The environmental manager and other staff members must receive training on environmental and other sustainability issues.</i></p>	I/Y		
<p>II.4 Ο Υπεύθυνος Περιβαλλοντικής Διαχείρισης πρέπει να εξασφαλίζει την ενημέρωση των εργαζομένων σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της Επιχείρησης.</p> <p><i>II.4 The environmental manager must ensure that the employees are aware of the establishment's undertakings.</i></p>	I/Y		
<p>Κεφάλαιο III: ΠΛΗΡΟΦΟΡΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ</p> <p><i>Chapter III: GUEST INFORMATION</i></p>	I/Y G/Π	✓/-	<p>Av OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής</p> <p><i>Scheduled compliance</i></p>
<p>III.1 Η Επιχείρηση πρέπει να επιδεικνύει σε εμφανή θέση τη βράβειυσή της με το Green Key.</p> <p><i>III.1 The Green Key award must be displayed in a prominent place.</i></p>	I/Y		

<p>III.2 Το πληροφοριακό υλικό για το Πρόγραμμα Green Key πρέπει να είναι εμφανές και άμεσα προσβάσιμο στους πελάτες. <i>III.2 Information material about Green Key must be visible and accessible for guests.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>III.3 Πληροφορίες σχετικά με το Green Key και περιβαλλοντικές πληροφορίες πρέπει να είναι διαθέσιμες στην ιστοσελίδα της επιχείρησης. <i>III.3 Information about Green Key and environmental information must be available on the establishment's website.</i></p>	I/Y		
<p>III.4 Η Επιχείρηση πρέπει να εμπλέκει και να ενημερώνει τους πελάτες της για την περιβαλλοντική πολιτική της και τους στόχους της και να τους ενθαρρύνει να συμμετέχουν σε περιβαλλοντικές πρωτοβουλίες. <i>III.4 The establishment must keep the guests involved and informed about its environmental policy and goals and encourage guests to participate in environmental initiatives.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>III.5 Το προσωπικό της Υποδοχής πρέπει να είναι σε θέση να παρέχει πληροφορίες για τις τρέχουσες περιβαλλοντικές δράσεις της Επιχείρησης. <i>III.5 Front desk staff must be in a position to inform guests about the current environmental activities and undertakings of the establishment.</i></p>	I/Y		
<p>III.6 Η Επιχείρηση πρέπει να είναι σε θέση να πληροφορεί τους πελάτες για τα τοπικά διαθέσιμα δημόσια μέσα μαζικής μεταφοράς και τους εναλλακτικούς τρόπους μετακίνησης. <i>III.6 The establishment must be able to inform guests about local public transportation systems and alternatives.</i></p>	I/Y		
<p>III.7 Πρέπει να υπάρχουν εμφανείς πινακίδες για τους πελάτες και το προσωπικό, που θα αναφέρονται στην εξοικονόμηση ενέργειας. <i>III.7 Information about energy and water saving should be visible for guests.</i></p>	I/Y		
<p>III.8 Η Επιχείρηση θα πρέπει να παρέχει στους πελάτες της τη δυνατότητα να αξιολογήσουν τις περιβαλλοντικές ή / και κοινωνικο-πολιτιστικές της δράσεις (ερωτηματολόγιο, σύνδεση με την ιστοσελίδα, κ.λπ.). <i>III.8 The establishment provides its guests with the opportunity to evaluate its environmental and/or socio-cultural performance. (G)</i></p>	G/Π	.	
<p>Κεφάλαιο IV: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΝΕΡΟΥ Chapter IV: WATER CONSUMPTION</p>	I/Y G/Π	✓/—	<p>Αν ΟΧΙ: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance</p>

<p>IV.1 Η συνολική κατανάλωση νερού πρέπει να καταγράφεται, τουλάχιστον μια φορά το μήνα, κατά την περίοδο λειτουργίας.</p> <p><i>IV.1 The total water consumption must be registered at least once a month.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>IV.2 Πρόσφατα εγκατεστημένες τουαλέτες δεν πρέπει να καταναλώνουν πάνω από έξι (6) λίτρα νερού σε κάθε χρήση.</p> <p><i>IV.2 Newly purchased toilets are not allowed to flush more than 6 litres per flush.</i></p>	I/Y		
<p>IV.3 Το τεχνικό προσωπικό και το προσωπικό καθαριότητας πρέπει να έχουν ένα σύστημα τακτικού ελέγχου για διαρροές σε βρύσες και τουαλέτες.</p> <p><i>IV.3 The staff and cleaning personnel must have a system in place to regularly check for dripping taps and leaky toilets.</i></p>	I/Y		
<p>IV.4 Η ροή νερού στο 75% κατ' ελάχιστον του συνολικού αριθμού των βρυσών δεν πρέπει να ξεπερνά τα οκτώ (8) λίτρα το λεπτό.</p> <p><i>IV.4 Water flow from at least 75% of the taps must not exceed 8 litres per minute.</i></p>	I/Y		
<p>IV.5 Τα ουρητήρια για γενική χρήση πρέπει να διαθέτουν αισθητήρες, σύστημα εξοικονόμησης νερού ή να λειτουργούν χωρίς νερό.</p> <p><i>IV.5 Urinals in public areas must have sensors, water saving devices or be water free.</i></p>	I/Y		
<p>IV.6 Πρόσφατα εγκατεστημένα πλυντήρια πιάτων δεν πρέπει να καταναλώνουν περισσότερα από 3,5 λίτρα νερού ανά καλάθι.</p> <p><i>IV.6 Newly purchased cover or tunnel dishwashers are not allowed to consume more water than 3.5 litres per basket.</i></p>	I/Y		
<p>IV.7 Κοντά σε κάθε μηχάνημα πλύσης πιάτων πρέπει να υπάρχουν οδηγίες για εξοικονόμηση νερού και ενέργειας κατά τη χρήση.</p> <p><i>IV.7 Instructions for saving water and energy during operation of dishwashers must be displayed near the machine.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>IV.8 Το σύνολο των λυμάτων πρέπει να υφίσταται επεξεργασία σύμφωνα με τις εθνικές ή τοπικές διατάξεις.</p> <p><i>IV.8 All wastewater must be treated in accordance with national and local regulations.</i></p>	I/Y		
<p>IV.9 Νεο-αποκτούμενα πλυντήρια πιάτων θα πρέπει να είναι επαγγελματικής χρήσης και όχι κοινές οικιακές συσκευές.</p> <p><i>IV.9 Newly purchased dishwashers should not be conventional domestic appliances.</i></p>	G/Π		

<p>IV.10 Σε τμήματα της Επιχείρησης με αυξημένη κατανάλωση νερού, θα πρέπει να εγκαθίστανται χωριστοί υδρομετρητές.</p> <p>IV.01 <i>Separate water meters are installed in areas with a high degree of water consumption.</i></p>	G/Π		
<p>IV.11 Το νερό που προέρχεται από επεξεργασία λυμάτων στο βιολογικό καθαρισμό θα πρέπει να επαναχρησιμοποιείται.</p> <p>IV.11 <i>Wastewater is re-used (after treatment).</i></p>	G/Π		
<p>IV.12 Το βρόχινο νερό θα πρέπει να συλλέγεται και χρησιμοποιείται στις τουαλέτες ή για άλλες επιτρεπτές χρήσεις.</p> <p>IV.12 <i>Rainwater is collected and used for toilets or other suitable purposes.</i></p>	G/Π		
<p>IV.13 Τα καζανάκια σε πρόσφατα εγκατεστημένες τουαλέτες θα πρέπει να είναι διπλής ροής τριών-έξι (3/6) λίτρων.</p> <p>IV.13 <i>Newly purchased toilets have 3/6 litres dual flush.</i></p>	G/Π		
<p>Κεφάλαιο V: ΠΛΥΣΙΜΟ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ</p> <p>Chapter V: WASHING AND CLEANING</p>	I/Y G/Π	✓/–	Av OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
<p>V.1 Νέο-αποκτούμενα χημικά προϊόντα καθαρισμού καθημερινής χρήσης πρέπει να έχουν διεθνές ή εθνικό οικολογικό σήμα ποιότητας ή, εναλλακτικά, δεν πρέπει να περιέχουν συστατικά που αναφέρονται στη Μαύρη Λίστα του Προγράμματος.</p> <p>V.1 <i>Newly purchased chemical cleaning products for daily use must either have a nationally or internationally recognised eco label or cannot contain compounds listed in the Green Key blacklist.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>V.2 Απολυμαντικές ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο όταν είναι απαραίτητο και πάντα σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία για την υγιεινή.</p> <p>V.2. <i>Disinfection substances must only be used when necessary and in correspondence with the legislation on hygiene.</i></p>	I/Y		
<p>V.3. Στις χώρες της ΕΕ, πρόσφατα αγορασμένες χαρτοπετσέτες, χαρτομάντηλα και χαρτί τουαλέτας πρέπει να είναι κατασκευασμένα από χαρτί που δεν έχει υποστεί λεύκανση με χλώριο ή από χαρτί που έχει αναγνωρισμένο οικολογικό σήμα ποιότητας.</p> <p>V.3. <i>In EU countries, newly purchased paper towels, facial tissues and toilet paper must be made of non-chlorine bleached paper or awarded with an eco-label.</i></p>	I/Y		

<p>V.4. Στις χώρες μη μέλη της ΕΕ, πρόσφατα αγορασμένες χαρτοπετσέτες, χαρτομάντηλα και χαρτί τουαλέτας πρέπει να είναι κατασκευασμένα από χαρτί που δεν έχει υποστεί λεύκανση με χλώριο ή από χαρτί που έχει αναγνωρισμένο οικολογικό σήμα ποιότητας.</p> <p>V.4. In non-EU countries, newly purchased paper towels, facial tissues and toilet paper must be made of non-chlorine bleached paper or awarded with an eco-label.</p>	G/Π		
<p>V.5. Η Επιχείρηση πρέπει να χρησιμοποιεί απορρυπαντικά πλυντηρίου ρούχων ή πιάτων με αναγνωρισμένο οικολογικό σήμα ποιότητας.</p> <p>V.5. The establishment uses eco-labelled dishwasher and laundry detergents.</p>	G/Π		
<p>V.6 Για την εξοικονόμηση νερού και χημικών θα πρέπει να χρησιμοποιείται για τον καθαρισμό ύφασμα με μικροΐνες.</p> <p>V.6 Fibre cloth is used for cleaning to save water and chemicals (G).</p>	G/Π		
<p>V.7 Η επιχείρηση θα πρέπει να αποφεύγει τη χρήση ψεκατήρων αρωμάτων στις πρακτικές πλυσίματος και καθαρισμού.</p> <p>V.7 The establishment avoids fragrance spray and perfume in connection with washing and cleaning.</p>	G/Π		
<p>Κεφάλαιο VI: ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΑΠΟΡΡΙΜΜΑΤΩΝ Chapter VI: WASTE DISPOSAL</p>	I/Y G/Π	✓/—	Αν ΟΧΙ: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
<p>VI.1 Η Επιχείρηση πρέπει να διαχωρίζει τα απορρίμματα σύμφωνα με την εθνική νομοθεσία, αλλά σε τρεις κατηγορίες κατ' ελάχιστο.</p> <p>VI.1 The establishment must separate waste as per national legislation but with a minimum of three categories.</p>	I/Y		
<p>VI.2 Η διαχείριση των διαχωρισμένων απορριμμάτων πρέπει να γίνεται χωριστά σε τοπικές ή εθνικές εγκαταστάσεις, σε εγκαταστάσεις ιδιωτικού φορέα ή σε εγκαταστάσεις της Επιχείρησης.</p> <p>VI.2 The separated waste must be handled separately by the local or national waste management facilities, by a private entity or by the establishment's own facilities.</p>	I/Y		
<p>VI.3 Αν ο τοπικός φορέας διαχείρισης απορριμμάτων δεν τα συλλέγει σε χώρο κοντά στην Επιχείρηση, τότε η Επιχείρηση πρέπει να εξασφαλίζει τη μεταφορά τους στον πλησιέστερο κατάλληλο χώρο επεξεργασίας.</p> <p>VI.3 If the local waste management authorities do not collect waste within a reasonable distance from the establishment, then the establishment must ensure safe transportation of its waste to the nearest appropriate site for waste treatment.</p>	I/Y		

<p>VI.4 Οδηγίες για τον τρόπο διαχωρισμού και διαχείρισης των απορριμμάτων πρέπει να είναι άμεσα διαθέσιμες στο προσωπικό και τους πελάτες, διατυπωμένες με απλό και κατανοητό τρόπο.</p> <p><i>VI.4 Instructions on how to separate and handle waste must be easily available to the staff in an understandable and simple format.</i></p>	<p>I/Y (doc)</p>		
<p>VI.5 Πρόσφατα αγορασμένες αντλίες και ψυκτικές εγκαταστάσεις δεν πρέπει να χρησιμοποιούν CFC ή HCFC. Όλος ο εξοπλισμός θα πρέπει πάντα να συμμορφώνεται με την εθνική νομοθεσία σχετικά με τη σταδιακή κατάργηση των ψυκτικών ουσιών.</p> <p><i>VI.5 Newly purchased pumps and refrigeration plants must not use CFC or HCFC refrigerants. All equipment must always comply with national legislation on phasing out refrigerants.</i></p>	<p>I/Y</p>		
<p>VI.6 Ποτήρια, πιάτα και μαχαιροπήρουνα μιας χρήσης πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο στους χώρους τις πισίνας, σε συγκεκριμένες εκδηλώσεις, σε γυμναστήρια και σε spa και για παροχή τροφίμων και ποτών προς χρήση εκτός των χώρων της Επιχείρησης.</p> <p><i>VI.6 Disposable cups, plates and cutlery must only be used in the pool areas, at certain events, in fitness and spa areas and in connection with take-away of food and drinks. (I)</i></p>	<p>I/Y</p>		
<p>VI.7 Επικίνδυνα στερεά και υγρά χημικά προϊόντα θα πρέπει να αποθηκεύονται σε χωριστά δοχεία ώστε να εμποδίζεται η διαρροή και η ρύπανση του περιβάλλοντος.</p> <p><i>VI.7 Hazardous solid and liquid chemicals must be stored in separate containers preventing leaking and contamination of the environment.</i></p>	<p>I/Y</p>		
<p>VI.8 Τα επικίνδυνα στερεά και υγρά χημικά απορρίμματα θα πρέπει να μεταφέρονται με ασφάλεια σε εγκεκριμένη εγκατάσταση υποδοχής.</p> <p><i>VI. Hazardous solid and liquid chemical waste must be transported safely to an approved reception facility.</i></p>	<p>I/Y</p>		
<p>VI.9 Πρέπει να υπάρχει ένα δοχείο απορριμμάτων σε κάθε λουτρό.</p> <p><i>VI.9 Each bathroom must have a waste bin.</i></p>	<p>I/Y</p>		
<p>VI.10 Η Επιχείρηση θα πρέπει να καταγράφει το συνολικό όγκο των απορριμμάτων της και να έχει σχέδιο για τη μείωση ή/και επαναχρησιμοποίησή τους.</p> <p><i>VI.10 The establishment must register the total amount of waste and have a waste plan in place to reduce and/or reuse waste.</i></p>	<p>G/Π (doc)</p>		

<p>VI.11 Οι πελάτες θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να διαχωρίζουν τα απορρίμματά τους σε κατηγορίες ανάλογα με τις εθνικές προβλέψεις για διαχείριση απορριμμάτων.</p> <p>VI.11 Guests have the possibility to separate waste into categories that can be handled by the waste management facilities.</p>	G/Π		
<p>VI.12 Η Επιχείρηση θα πρέπει να αυτόματα μηχανήματα για σαπούνι/ σαμπουάν.</p> <p>VI.12 The establishment has dispensers for hand soap/shampoo. (G)</p>	G/Π		
<p>VI.13 Τα σαπούνια για τους επισκέπτες θα πρέπει να έχουν ένα εθνικό ή διεθνώς αναγνωρισμένο οικολογικό σήμα ποιότητας.</p> <p>VI.13 Soap provided for the guests have a nationally or internationally recognised eco-label.</p>	G/Π		
<p>VI.14 Δεν θα πρέπει να χρησιμοποιούνται συσκευασίες μιας χρήσης για το γιαούρτι, το βούτυρο, τη μαρμελάδα, κ.λπ. Σε αντίθετη περίπτωση είτε θα πρέπει να είναι μειωμένη η χρήση τους, είτε να είναι κατασκευασμένες από ανακυκλώσιμο υλικό.</p> <p>VI.14 Single dose packages for cream, butter, jam etc. are not used, reduced or packaged in material that can be recycled.</p>	G/Π		
<p>VI.15 Η Επιχείρηση θα πρέπει να οργανώνει τη συλλογή και απομάκρυνση προϊόντων συσκευασίας με τον προμηθευτή ή άλλο κατάλληλο φορέα.</p> <p>VI.15 The establishment makes arrangements for the collection and disposal of packaging with the appropriate supplier.</p>	G/Π		
<p>VI.16 Η Επιχείρηση θα πρέπει να χρησιμοποιεί βιοδιασπώμενα ποτήρια, πιάτα και μαχαιροπήρουνα μιας χρήσης.</p> <p>VI.16 The establishment uses biodegradable disposal cups, plates and cutlery.</p>	G/Π		
<p>VI.17 Τα οργανικά απόβλητα θα πρέπει να κομποστοποιούνται.</p> <p>VI.17 Organic waste is composted.</p>	G/Π		
<p>Κεφάλαιο VII: ENERΓΕΙΑ Chapter VII: ENERGY</p>	I/Υ G/Π	✓/-	Αν OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
<p>VII.1 Η κατανάλωση ενέργειας πρέπει να καταγράφεται τουλάχιστον μια φορά το μήνα.</p> <p>VII.1 Energy use must be registered at least once a month.</p>	I/Υ (doc)		

<p>VII.2 Θα πρέπει να εφαρμόζονται συστήματα ελέγχου της λειτουργίας του κλιματισμού και της θέρμανσης σύμφωνα με τις εποχιακές συνθήκες ή στην περίπτωση που οι χώροι δεν χρησιμοποιούνται</p> <p><i>VII.2 Heating and air-conditioning control systems must be applied according to the seasonal changes or when the establishment's facilities are not in use.</i></p>	I/Y		
<p>VII.3 Τουλάχιστον το 75% των λαμπτήρων πρέπει να είναι εξοικονόμησης ενέργειας.</p> <p><i>VII.3 At least 75% of the light bulbs are energy efficient.</i></p>	I/Y		
<p>VII.4 Τα φίλτρα λιπαρών ουσιών στους εξαεριστήρες πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο.</p> <p><i>VII.4 Fat filters in the exhaust must be cleaned at least once a year.</i></p>	I/Y		
<p>VII.5 Οι επιφάνειες ανταλλαγής θέρμανσης-ψύξης του συστήματος εξαερισμού πρέπει να καθαρίζονται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο.</p> <p><i>VII.5 The surfaces of the heating/cooling exchanger of the ventilation plant must be cleaned at least once a year.</i></p>	I/Y		
<p>VII.6 Το σύστημα εξαερισμού πρέπει να ελέγχεται τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και να επισκευάζεται όταν παρίσταται ανάγκη ώστε να είναι συνεχώς ενεργειακά αποτελεσματικό.</p> <p><i>VII.6 The ventilation system must be checked at least once a year and repaired if necessary in order to be energy efficient at all times.</i></p>	I/Y		
<p>VII.7 Πρέπει να εξασφαλίζεται καλή θερμομονωτική ικανότητα σε ψυγεία, χώρους κατάψυξης, θερμοθαλάμους και φούρνους.</p> <p><i>VII.7 Refrigerators, cold stores, heating cupboards and ovens must be equipped with intact draught excluders.</i></p>	I/Y		
<p>VII.8 Πρέπει να υπάρχει γραπτή διαδικασία όσον αφορά στις ηλεκτρικές συσκευές στα άδεια συνεδριακά δωμάτια. (σε περιπτώσεις που η πληρότητα είναι κάτω του 75%)</p> <p><i>VII.8 There is a written procedure regarding electric devices in empty meeting rooms. (in case occupancy falls below 75%)(1)</i></p>	I/Y (doc)		
<p>VII.9 Η Επιχείρηση πρέπει να ορίσει σταθερή θερμοκρασία για την ψύξη και τη θέρμανση στους χώρους συνεδριάσεων.</p> <p><i>VII.9 The establishment has defined a standard temperature for cooling and heating in meeting rooms.</i></p>	I/Y (doc)		
<p>VII.10 Ο εξωτερικός φωτισμός θα πρέπει να ελαχιστοποιείται και/ή να λειτουργεί με αισθητήρα για την αυτόματη απενεργοποίησή του.</p> <p><i>VII.10 Outside lighting is minimised and/or has an automatic turn off sensor installed.</i></p>	G/I		

<p>VII.11 Όλα τα κουφώματα θα πρέπει να διαθέτουν υψηλό βαθμό θερμομονωτικής ικανότητας, ή άλλο αποτελεσματικό σύστημα εξοικονόμησης ενέργειας σύμφωνα με τη εθνική νομοθεσία και τις κλιματικές συνθήκες.</p> <p>VII.11 All windows have an appropriately high degree of thermal insulation or other energy efficient initiatives corresponding to the local regulations and climate.</p>	G/Π		
<p>VII.12 Η επιχείρηση θα πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι ηλεκτρονικές συσκευές που χρησιμοποιούνται στα δωμάτια, κουζίνα, πλυντήριο, κ.λπ., είναι ενεργειακά αποδοτικές.</p> <p>VII.12 The establishment ensures that electric devices used in guest rooms, kitchen, laundry, etc. are energy efficient.</p>	G/Π		
<p>VII.13 Θα πρέπει να πραγματοποιείται ενεργειακή επιθεώρηση με σκοπό την εξοικονόμηση ενέργειας κάθε 5 χρόνια.</p> <p>VII.13 An energy audit is carried out once every 5 years.</p>	G/Π		
<p>VII.14 Δεν θα πρέπει να επιτρέπεται η χρήση ηλεκτρικών σωμάτων ή άλλων ηλεκτρικών πηγών άμεσης θέρμανσης.</p> <p>VII.14 Heating from electric panels or other forms of direct functioning electric heating is not allowed.</p>	G/Π		
<p>VII.15 Η επιχείρηση θα πρέπει να χρησιμοποιεί βραβευμένες με οικολογικό σήμα ποιότητας ή/και ανανεώσιμες πηγές ενέργειας.</p> <p>VII.15 The establishment uses eco-certified and/or renewable energy.</p>	G/Π		
<p>VII.16 Τα συστήματα εξαερισμού θα πρέπει να είναι εφοδιασμένα με ανεμιστήρες και κινητήρες χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας.</p> <p>VII.16 Ventilation plants are equipped with an energy-optimum ventilator and an energy-saving engine.</p>	G/Π		
<p>VII.17 Θα πρέπει να εγκατασταθούν συστήματα αυτόματης διακοπής της παροχής ενέργειας (π.χ. κάρτες εισόδου) όταν οι πελάτες φεύγουν από το συνεδριακό χώρο.</p> <p>VII.17 The establishment has an automatic system or key card that turns off the light and electrical appliances when guests leave the meeting room.</p>	G/Π		
<p>VII.18 Ο φωτισμός στους διαδρόμους και στις αίθουσες θα πρέπει να ενεργοποιείται με ανιχνευτές κίνησης.</p> <p>VII.18 Hall and corridor lighting have motion detectors.</p>	G/Π		
<p>VII.19 Θα πρέπει να εγκατασταθεί σύστημα αυτοματισμού στους κοινόχρηστους χώρους για ενεργειακά αποτελεσματικό φωτισμό.</p> <p>VII.19 Automatic systems are installed in public areas for energy-efficient lighting.</p>	G/Π		

<p>VII.20 Θα πρέπει να εγκατασταθούν ενδιάμεσοι μετρητές σε στρατηγικά σημεία για την παρακολούθηση της κατανάλωσης ενέργειας.</p> <p>VII.20 <i>Separate electricity meters are installed at strategically important places for energy monitoring.</i></p>	G/Π		
<p>VII.21 Ο κλιματισμός και η θέρμανση θα πρέπει να διακόπτονται αυτόματα μόλις ανοίγουν τα παράθυρα.</p> <p>VII.21 <i>Air-conditioning and heating automatically switches off when windows are open</i></p>	G/Π		
<p>VII.22 Θα πρέπει να εγκατασταθεί σύστημα ανάκτησης θερμότητας από τα συστήματα ψύξης και εξαερισμού, τις πισίνες ή τα υγρά λύματα.</p> <p>VII.22 <i>A heat recovery system, for eg.refrigeration systems, ventilators, swimming pools or sanitary wastewater, is installed.</i></p>	G/Π		
<p>VII.23 Το κτίριο θα πρέπει να είναι θερμομονωμένο σε βαθμό υψηλότερο από τις ελάχιστες απαιτήσεις του εθνικού κανονισμού, ώστε να εξασφαλίζεται ουσιαστική μείωση της κατανάλωσης ενέργειας.</p> <p>VII.23 <i>The building is insulated above the minimal national requirements to ensure a significant reduction of energy consumption.</i></p>	G/Π		
<p>VII.24 Οι σωληνώσεις θερμού νερού θα πρέπει να είναι θερμομονωμένες.</p> <p>VII.24 <i>Hot water pipes are insulated.</i></p>	G/Π		
<p>VII.25 Οι υπολογιστές, οι εκτυπωτές και τα φωτοτυπικά μηχανήματα θα πρέπει να μπαίνουν στη λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας ή να απενεργοποιούνται αυτόματα.</p> <p>VII.25 <i>Computers, printers and copy machines switch to energy saving mode and turn off automatically.</i></p>	G/Π		
<p>VII.26 Πρόσφατα αγορασμένοι υπολογιστές, εκτυπωτές, φωτοτυπικά μηχανήματα και οικιακές συσκευές θα πρέπει να έχουν οικολογικό σήμα ποιότητας ή να παράγονται από εταιρεία με σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης.</p> <p>VII.26 <i>Newly purchased computers, printers, copy machines and domestic appliances have an eco-label or produced by a company with an environmental management system.</i></p>	G/Π		
<p>VII.27 Τα μηχανήματα αυτόματης πώλησης καφέ και νερού θα πρέπει να απενεργοποιούνται όταν δεν χρησιμοποιούνται.</p> <p>VII.27 <i>Vending machines, coffee and water dispensers are switched off in periods of non-use.</i></p>	G/Π		
<p>VII.28 Οι απορροφητήρες κουζίνας θα πρέπει να λειτουργούν με υπέρυθρο αισθητήρα ελέγχου της παροχής/εξαγωγής αέρα.</p> <p>VII.28 <i>The kitchen hoods are equipped with supply/extract infrared fan controls.</i></p>	G/Π		

<p>Κεφάλαιο VIII: ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΠΟΤΑ Chapter VIII: FOOD AND BEVERAGE</p>	<p>I/Y G/Π</p>	<p>✓/–</p>	<p>Αν ΟΧΙ: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance</p>
<p>VIII.1 Η Επιχείρηση πρέπει να αγοράζει και να καταγράφει τουλάχιστον τρεις τύπους προϊόντων τροφίμων/ποτών που να είναι οργανικά, πιστοποιημένα με οικολογικό σήμα, παραγόμενα τοπικά ή πιστοποιημένα για παραγωγή με κανόνες δίκαιου εμπορίου.</p> <p><i>VIII.1 The establishment must purchase and register at least three types of food/drink products that are organic, eco-labelled, fair-trade labelled and/or locally produced.</i></p>	<p>I/Y (doc)</p>		
<p>VIII.2 Το ποσοστό των προϊόντων τροφίμων/ποτών που αναφέρονται στο κριτήριο (οργανικά, πιστοποιημένα με οικολογικό σήμα, παραγόμενα τοπικά ή πιστοποιημένα για παραγωγή με κανόνες δίκαιου εμπορίου) πρέπει να αυξάνεται κάθε χρόνο.</p> <p><i>VIII.2 The share of organic, eco-labelled, fair-trade labelled and/or locally produced food/drink products must be increased every year.</i></p>	<p>I/Y</p>		
<p>VIII.3 Η Επιχείρηση αναλαμβάνει πρωτοβουλίες για προμήθεια εποχιακών προϊόντων, λιγότερων προϊόντων με βάση το κρέας και να μην προμηθεύεται προϊόντα από που προέρχονται από απειλούμενα ψάρια, θαλασσινά ή άλλα είδη.</p> <p><i>VIII.3 The establishment is taking initiatives to buy seasonal products, less meat products and no products from endangered fish, seafood or other species.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>VIII.4 Η Επιχείρηση θα πρέπει να καταγράφει το επίπεδο των οργανικών απορριμμάτων (τροφίμων) και να αναλάβει πρωτοβουλίες για τη μείωσή τους.</p> <p><i>VIII.4 The establishment must register the level of food waste and take initiatives to reduce it.</i></p>	<p>G/Π (doc)</p>		
<p>VIII.5 Η Επιχείρηση θα πρέπει να επισημαίνει σαφώς στην κάρτα μενού ή στον μπουφέ τα προϊόντα που είναι οργανικά, πιστοποιημένα με οικολογικό σήμα, παραγόμενα τοπικά ή πιστοποιημένα για παραγωγή με κανόνες δίκαιου εμπορίου.</p> <p><i>VIII.5 The establishment communicates on the menu card or in the buffet the products that are organic, eco-labelled, fair-trade labelled and/or locally produced.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>VIII.6 Στο εστιατόριο θα πρέπει να προτείνεται εναλλακτικό μενού χορτοφάγων.</p> <p><i>VIII.6 A vegetarian alternative menu is proposed in the restaurant.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>VIII.7 Σε περίπτωση που η ποιότητα του νερού είναι ικανοποιητικού επιπέδου, το νερό της βρύσης θα πρέπει να προσφέρεται στους επισκέπτες στα εστιατόρια και στις αίθουσες συσκέψεων.</p> <p><i>VIII.7 Where the water quality is of an adequate standard, tap water is offered to guests in restaurants and meeting rooms.</i></p>	<p>G/Π</p>		

<p>Κεφάλαιο ΙΧ: ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ Chapter IX: INDOOR ENVIRONMENT</p>	<p>I/Y G/Π</p>	<p>✓/–</p>	<p>Αν ΟΧΙ: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance</p>
<p>ΙΧ.1 Το εστιατόριο πρέπει να είναι μη-καπνιζόντων ή τουλάχιστον να έχει έναν ξεχωριστό χώρο για τους μη-καπνίζοντες. IX.1 The restaurant should be non-smoking or at least have a non-smoking section.</p>	<p>I/Y</p>		
<p>ΙΧ.2 Τουλάχιστον το 75% των δωματίων πρέπει να είναι μη-καπνιζόντων. IX.2 A minimum of 75% of the rooms must be non-smoking. Totally new</p>	<p>I/Y</p>		
<p>ΙΧ.3 Η Επιχείρηση οφείλει να έχει εσωτερική πολιτική που οριοθετεί το κάπνισμα για τους υπαλλήλους κατά την διάρκεια των εργασιμών ωρών. IX.3 The establishment has a personnel policy concerning smoking during working hours.</p>	<p>G/Π</p>		
<p>ΙΧ.4 Σε περίπτωση ανοικοδόμησης ή ανακαίνισης, η Επιχείρηση θα πρέπει να χρησιμοποιεί υλικά φιλικά προς το περιβάλλον. IX.4 In case of refurbishing, or new building, the establishment uses environmental friendly products.</p>	<p>G/Π</p>		
<p>Κεφάλαιο Χ: ΚΗΠΟΙ ΚΑΙ ΧΩΡΟΙ ΣΤΑΘΜΕΥΣΗΣ Chapter X: PARKS AND PARKING AREAS</p>	<p>I/Y G/Π</p>	<p>✓/–</p>	<p>Αν ΟΧΙ: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance</p>
<p>Χ.1 Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται χημικά ζιζανιοκτόνα και λιπάσματα, εκτός αν δεν υπάρχουν αντίστοιχα οργανικά ή φυσικά προϊόντα. X.1 Chemical pesticides and fertilizers cannot be used unless there is no organic or natural equivalent.</p>	<p>I/Y</p>		
<p>Χ.2 Νέο-αποκτώμενα χορτοκοπτικά μηχανήματα πρέπει να είναι είτε ηλεκτροκίνητα, είτε να χρησιμοποιούν αμόλυβδη βενζίνη, να είναι εφοδιασμένα με καταλύτη, να διαθέτουν οικολογική πιστοποίηση ή να είναι χειροκίνητα. X.2 Newly purchased lawnmowers must either be electrically driven, use unleaded petrol, be equipped with a catalyst, be awarded with an eco-label, or be driven manually.</p>	<p>I/Y</p>		
<p>Χ.3 Πρέπει να υπάρχουν “έξυπνα” συστήματα ποτίσματος λουλουδιών και κήπου. X.3 Smart flower and garden watering procedures are in place.</p>	<p>I/Y</p>		
<p>Χ.4 Τα προϊόντα χορτοκοπής θα πρέπει να κομποστοποιούνται. X.4 Garden waste is composted.</p>	<p>G/Π</p>		

<p>X.5 Το βρόχινο νερό ή τα απόνερα θα πρέπει να συλλέγονται και να χρησιμοποιούνται για το πότισμα.</p> <p>X.5 Rainwater or grey water is collected and used for watering flowers and gardens.</p>	G/Π		
<p>X.6 Κατά τη φύτευση νέων χώρων πρασίνου θα πρέπει να προτιμούνται ιθαγενή είδη.</p> <p>X.6 When planting new green areas, native species are preferred.</p>	G/Π		
<p>Κεφάλαιο XI: ΕΤΑΙΡΙΚΗ ΚΟΙΝΩΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ Chapter XI: CORPORATE SOCIAL RESPONSIBILITY</p>	I/Y G/Π	✓/-	Av OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
<p>XI.1 Η Επιχείρηση πρέπει να λειτουργεί σύμφωνα με τη διεθνή, εθνική και τοπική νομοθεσία και την εσωτερική πολιτική της εταιρικής κοινωνικής ευθύνης όσον αφορά το περιβάλλον, την υγεία, την ασφάλεια και τα εργασιακά θέματα.</p> <p>XI.1 The establishment is in compliance with international, national and local legislation and its CSR policy regarding environment, health, safety and labour.</p>	I/Y (doc)		
<p>XI.2 Η Επιχείρηση θα πρέπει να παρέχει πρόσβαση για άτομα με ειδικές ανάγκες.</p> <p>XI.2 The establishment provides access for people with special needs.</p>	G/Π		
<p>XI.3 Η Επιχείρηση θα πρέπει να αντιμετωπίζει ισότιμα την πρόσληψη των γυναικών και των τοπικών μειονοτήτων, ακόμα και σε διευθυντικές θέσεις, και πάντα να αποκλείει την παιδική εργασία.</p> <p>XI.3 The establishment is equitable in hiring women and local minorities, including in management positions, while restraining from child labour.</p>	G/Π		
<p>XI.4 Η Επιχείρηση θα πρέπει να στηρίζει ενεργά τις πράσινες δραστηριότητες και πρωτοβουλίες για την ανάπτυξη των τοπικών κοινωνικών δομών, συμπεριλαμβανομένων, μεταξύ άλλων, της εκπαίδευσης, της υγείας και υγιεινής και των υποδομών.</p> <p>XI.4 The establishment actively supports green activities or initiatives for social community development including, among others, education, health, sanitation and infrastructure.</p>	G/Π		

<p>XI.5 Η Επιχείρηση θα πρέπει να προσφέρει μέσα και κίνητρα για την ανάπτυξη τοπικών μικρών επιχειρήσεων που θα πωλούν αειφόρα προϊόντα συνυφασμένα με τη φύση και την ιστορία της περιοχής και την τοπική κουλτούρα.</p> <p>XI.5 <i>The establishment offers the means for local small entrepreneurs to develop and sell sustainable products that are based on the area's nature, history, and culture.</i></p>	G/Π		
<p>XI.6 Θα πρέπει να διαμορφωθεί ένας κώδικας δεοντολογίας για δραστηριότητες στην τοπική κοινωνία, με τη συγκατάθεση και τη συνεργασία των τοπικών κοινοτήτων.</p> <p>XI.6 <i>A code of conduct for activities in indigenous and local communities has been developed, with the consent of and in collaboration with the community.</i></p>	G/Π		
<p>XI.7 Θα πρέπει να απαγορεύεται η εμπορία και η έκθεση απειλούμενων φυτών και τα ζώων, καθώς και ιστορικών και αρχαιολογικών αντικειμένων, εκτός από τις περιπτώσεις που επιτρέπεται από την εθνική νομοθεσία.</p> <p>XI.7 <i>Endangered plants and animals, historical and archaeological artefacts are not sold, traded, or displayed, except as permitted by law.</i></p>	G/Π		
<p>XI.8 Υλικά / προμήθειες που δεν χρησιμοποιούνται πλέον θα πρέπει να συλλέγονται και προσφέρονται σε φιλανθρωπικές οργανώσεις.</p> <p>XI.8 <i>Material/supplies that are no longer used are collected and donated to charitable organisations.</i></p>	G/Π		
<p>Κεφάλαιο XII: ΠΡΑΣΙΝΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ Chapter XII: GREEN ACTIVITIES</p>	I/Υ G/Π	✓/-	Av OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
<p>XII.1 Πρέπει να διατίθεται στους πελάτες, σε πρώτη ζήτηση, πληροφοριακό υλικό για κοντινά πάρκα, περιοχές φυσικού κάλλους και προστατευόμενες περιοχές.</p> <p>XII.1 <i>Information about nearby parks, landscape and nature conservation areas must be available to the guests.</i></p>	I/Υ (doc)		
<p>XII.2 Η επιχείρηση πρέπει να παρέχει πληροφόρηση για το πλησιέστερο σημείο ενοικίασης ποδηλάτων.</p> <p>XII.2 <i>The establishment must provide information about the nearest place to rent or borrow bicycles.</i></p>	I/Υ		
<p>XII.3 Οι πελάτες θα πρέπει να έχουν τη δυνατότητα να δανείζονται ή να ενοικιάζουν ποδήλατα</p> <p>XII.3 <i>The guests have the opportunity to borrow or rent bicycles.</i></p>	G/Π		

<p>XII.4 Η Επιχείρηση θα πρέπει να παρέχει δραστηριότητες για την ευαισθητοποίηση των επισκεπτών και του κοινού που επικεντρώνονται στη βιώσιμη ανάπτυξη και την προστασία του περιβάλλοντος και της φύσης μέσα ή γύρω από τις εγκαταστάσεις της.</p> <p>XII.4 The establishment provides activities for raising awareness focused on sustainable development, environment and nature in or around the premises.</p>	G/Π		
<p>XII.5 Ο διαχειριστής θα πρέπει να παρέχει πληροφορίες στους επισκέπτες σχετικά με τις βραβευμένες με Γαλάζια Σημαία μαρίνες, ακτές και φορείς εκμετάλλευσης σκαφών στην περιοχή.</p> <p>XII.5 The establishment provides information to their guests regarding Blue Flag awarded marinas, beaches and boat operators in the vicinity.</p>	G/Π		
<p>Κεφάλαιο XIII: ΔΙΟΙΚΗΣΗ Chapter XIII: ADMINISTRATION</p>	I/Y G/Π	✓/-	Av OXI: Χρονική πρόβλεψη εφαρμογής Scheduled compliance
<p>XIII.1 Όλοι οι χώροι του προσωπικού πρέπει να πληρούν τα ίδια κριτήρια με αυτούς των πελατών.</p> <p>XIII.1 All staff areas must fulfil the same criteria as guest areas.</p>	I/Y		
<p>XIII.2 Επιστολόχαρτα, φυλλάδια και άλλα έντυπα που παράγονται για την Επιχείρηση, πρέπει να διαθέτουν οικολογική πιστοποίηση, να παράγονται με ανακυκλώσιμα υλικά ή να παράγονται από εταιρεία που διαθέτει σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης.</p> <p>XIII.2 The stationery and brochures produced or ordered by the establishment must be eco-labelled, be recycled or produced by a company with an environmental management system.</p>	I/Y		
<p>XIII.3 Εξωτερικοί συνεργάτες που λειτουργούν καταστήματα και επιχειρήσεις στο χώρο της Επιχείρησης πρέπει να ενημερώνονται σχετικά με τις περιβαλλοντικές πρωτοβουλίες της Επιχείρησης, καθώς και για τα κριτήρια του Green Key, και να ενθαρρύνονται να διαχειρίζονται τις δραστηριότητές τους στο πνεύμα που θεσπίζουν τα κριτήρια του Green Key.</p> <p>XIII.3 Third party operated shops and businesses located on the premises of the establishment must be informed about the environmental initiatives of the establishment as well as Green Key, and be encouraged to manage their activities in the same spirit following the Green Key criteria.</p>	I/Y (doc)		
<p>XIII.4 Η Επιχείρηση θα πρέπει να αναλάβει πρωτοβουλίες για τη μείωση της χρήσης χαρτιού στα γραφεία της, στα δωμάτια και στις αίθουσες συσκέψεων.</p> <p>XIII. The establishment takes initiatives to reduce the use of paper in offices, guest rooms and meeting rooms.</p>	G/Π		

<p>XIII.5 Η Επιχείρηση θα πρέπει να ενημερώνει τους προμηθευτές της σχετικά με τις περιβαλλοντικές δεσμεύσεις της και να ενθαρρύνει τους προμηθευτές να ακολουθούν τα κριτήρια του Green Key.</p> <p>XIII.5 <i>The establishment informs its suppliers about its environmental commitments and encourages the suppliers to follow Green Key criteria.</i></p>	<p>G/Π (doc)</p>		
<p>XIII.6 Η Επιχείρηση θα πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι προμηθευτές της είναι οικολογικά πιστοποιημένοι, έχουν διαμορφώσει γραπτή περιβαλλοντική πολιτική ή/και έχουν δεσμευτεί για βιώσιμη ανάπτυξη.</p> <p>XIII.6 <i>The establishment ensures that the suppliers used are eco-certified, have a written environmental policy and/or are committed to sustainable development.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>XIII.7 Η Επιχείρηση θα πρέπει να προμηθεύεται υπηρεσίες και τα αγαθά που παράγονται είτε τοπικά είτε με βάσει τους κανόνες του δίκαιου εμπορίου.</p> <p>XIII.7 <i>Local and fair-trade services and goods are purchased by the establishment.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>XIII.8 Νέο-αποκτούμενος μόνιμος εξοπλισμός θα πρέπει να διαθέτει οικολογική πιστοποίηση ή να παράγεται από εταιρεία που διαθέτει σύστημα περιβαλλοντικής διαχείρισης.</p> <p>XIII.8 <i>Newly purchased durables have an eco-label or must be produced by a company with an environmental management system.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>XIII.9 Η Επιχείρηση θα πρέπει να καταγράφει την αγορά αναλώσιμων ειδών μιας χρήσης, και να επιδιώκει ενεργά τρόπους για μείωση της χρήσης τους.</p> <p>XIII.9 <i>The purchase of disposable and consumable goods is measured, and the establishment actively seeks ways to reduce their use.</i></p>	<p>G/Π</p>		
<p>XIII.10 Η Επιχείρηση θα πρέπει να ενθαρρύνει τη χρήση περιβαλλοντικά φιλικών μέσων μεταφοράς από τους πελάτες και το προσωπικό της.</p> <p>XIII.10 <i>The use of environmentally–friendly means of transportation by the staff is encouraged.</i></p>	<p>G/Π</p>		