

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Съвети и
препоръки на
With4Less по
бизнес сектори

ЗА СЪВЕТНИЦИ
ЗА ПО-МАЛКО КОНСУМАЦИЯ
РЪКОВОДСТВО



Co-funded by
the European Union

with4less.eu



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Съвети и препоръки
на With4Less по
бизнес сектори

ИНДЕКС

ЗА ПРИЛОЖЕНИЕ 1	01
Предговор	
ЕНЕРГИЯ	03
Съвети и препоръки за управление на енергията	
ВОДА	07
Съвети и препоръки за управление на водата	
ОТПАДЪЦИ	10
Съвети и препоръки относно управлението на отпадъците	
ОРГАНИЧНИ, МЕСТНИ И ДРУГИ ЕКОЛОГИЧНИ	13
ПРОДУКТИ	
Съвети и препоръки за местни храни и екологични продукти	
УПРАВЛЕНИЕ И КОМУНИКАЦИЯ	14
Препоръки относно общото управление и комуникацията	

ЗА СЪВЕТНИЦИ
ЗА ПО-МАЛКО КОНСУМАЦИЯ
РЪКОВОДСТВО

Доставчиците на туристически и хотелиерски услуги оказват значително отрицателно въздействие върху околната среда, като допринасят за въглеродните емисии (парников ефект - глобално затопляне) и изчерпването на ресурсите.

Чрез възприемане на устойчиви практики в областта на околната среда, като например ефективно управление на отпадъците, пестене на енергия, инициативи за пестене на вода, използване на местни, екомаркирани и възобновяеми продукти и ресурси, доставчиците на туристически услуги могат да допринесат за глобалните усилия за смекчаване на изменението на климата и изчерпването на ресурсите.

Прилагането на по-устойчиви и отговорни към околната среда практики не е просто добра идея, а става все по-необходимо. Възприемането на екологосъобразни практики допринася за опазването на околната среда, отговаря на очакванията на потребителите за отговорен и устойчив туризъм и гарантира дългосрочния успех на техния бизнес в условията на глобални предизвикателства.

ОТНОСНО ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Съветите, представени в това приложение към наръчника, представляват прости, но полезни принципи и практики за доставчиците на туристически услуги за намаляване на отпадъците, потреблението на вода и енергия. Те се отнасят също така до използването на биологични и местни храни и други продукти с екомаркировка и възобновяеми източници на енергия, както и до насърчаването на устойчиво поведение чрез комуникация и маркетинг на ръководството.

Обхванатите тук доставчици на туристически услуги включват следните предприятия:

- **ХОТЕЛИ И ПОДОБНИ МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ**
- **КЪМПИНГИ**
- **ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ**
- **МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТЧИЙСКИ ИЗДЕЛИЯ**
- **МОРСКИ КУРОРТИ**



Този конкретен набор от съвети и решения, представени тук, е разделен на две категории: **лесни** и **разширени**.

Всяка категория показва нивото на ангажираност за постигане на значителни резултати за подобряване на екологичната устойчивост и ефективното използване на ресурсите на горепосочените туристически обекти.

S = ЛЕСНИ РЕШЕНИЯ

Лесните решения (**S**) представляват минималния ангажимент на обектите за постигане на подобрения в намаляването на отпадъците, потреблението на вода и енергия и ефективното използване на ресурсите. Този вид решения често са осъществими, независимо от контекста, вида на организацията и нормативната уредба.

A = РАЗШИРЕНИ РЕШЕНИЯ

Разширените решения (**A**) представляват по-предизвикателни изисквания, които насърчават предприятията постоянно да полагат допълнителни усилия за намаляване на разходите за околната среда и отрицателните въздействия в туристическите обекти и около тях.

Съдържанието на тези решения е предоставено само за справка и може да бъде детайлизирано в бъдеще, ако е необходимо, от консултантите на ConsumeLess и/или от адресираните и ангажирани туристически обекти.

Предлагаме ви отначало да се съсредоточите върху лесните решения и да използвате разширените решения за последващи инициативи.

За да се улесни четенето на приложението, решенията и екологично устойчивите бизнес практики са групирани по теми.

Разгледани са следните теми:

- ЕНЕРГИЯ
- ВОДА
- ОТПАДЪЦИ
- ОРГАНИЧНИ, МЕСТНИ И ЕКОЛОГИЧНИ ПРОДУКТИ
- УПРАВЛЕНИЕ И КОМУНИКАЦИЯ

Консултантът трябва също така да провери образаца (ПРИЛОЖЕНИЕ 2), подготвен за използване по време на посещенията на място и на консултативните сесии, който е организиран по видове доставчици на туристически услуги.

ЕНЕРГИЯ



ЦЕЛ

ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

S ЕНЕРГИЙНО ЕФЕКТИВНИ ОСВЕТИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Тъй като електрическите крушки представляват значителна част от потреблението на енергия, предприятието гарантира, че най-малко 30 % от всички електрически крушки (включително халогенни лампи) в предприятието са енергийно ефективни.

Най-енергийно ефективните и поради това предпочитани крушки са LED осветлението, но могат да се използват и други енергийно ефективни крушки (компактно флуоресцентно осветление, CFL). Енергийно ефективните крушки в повечето случаи са по-скъпи от неенергийно ефективните крушки, но освен че са по-енергийно ефективни, тези крушки издържат много по-дълго и няма да се нуждаят от подмяна толкова често, колкото неенергийно ефективните крушки. Това намалява разходите в дългосрочен план, а също така намалява и работното време, изразходвано за подмяна на крушки.

S АВТОМАТИЧНО / ИНТЕЛИГЕНТНО УПРАВЛЕНИЕ

се използват за вътрешно осветление на стаите за гости, каютите, баните и обществените зони или, ако осветлението не се изключва автоматично, гостите трябва да имат ясно видима информация, напомняща им да изключат всички светлини, преди да напуснат стаята/каютата/банята.

Най-разпространената система, която гарантира, че осветлението и електрическите уреди се изключват, когато гостите напускат стаите/кабините си, е системата „ключ-карта“. Когато ключовата карта се извади от държача, електричеството се изключва незабавно или в рамките на 1-2 минути след изваждането на ключовата карта.

Други автоматични системи включват датчици за присъствие или детектори за движение/телесна топлина, които разпознават кога гостите напускат стаите и автоматично изключват осветлението и електрическите уреди. Това може да се приложи и в гаражи, коридори и балконски врати. В противен случай инсталиране на система за димируемо осветление, която се регулира в зависимост от светлината, която влиза във вътрешността на сградата.

В случай че не е възможно да се инсталира автоматична система във всички стаи, гостите трябва да имат добре видима информация, която да им напомня да изключат всички светлини, преди да си тръгнат или когато не е абсолютно необходимо.

S СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА ОТОПЛЕНИЕТО И КЛИМАТИЗАЦИЯТА

се прилагат в зависимост от сезонните промени или когато съоръженията на предприятието не се използват. Компютризираната система - организирана чрез идентифициране и програмиране на параметър на зададената точка за отопление и охлаждане - позволяваща промяна или изключване на отоплителната и климатичната система в заведението, може да бъде централизирана автоматична или ръчна. Тя може да бъде и ръчно регулиране на отоплението и климатизацията в различните части на заведението, описано в стандартните оперативни процедури за персонала.

Системата за контрол отчита промените в сезона и използването или неизползването на различните части на заведението (стаи за гости, конферентни зали, ресторантски помещения, други обществени помещения и т.н.). Освен това системата за променлив ток може да бъде изключвана в определено време през деня, за да се гарантира, че системата не е оставена включена, в противен случай основното изключване може да се задейства чрез ключовата карта.

S ОПРЕДЕЛЯНЕ НА СТАНДАРТНА ТЕМПЕРАТУРА ЗА ОХЛАЖДАНЕ И ОТОПЛЕНИЕ

Стандартната температура на охлаждане трябва да бъде настроена на минимум 24 °C, а температурата на отопление - на максимум 21 °C.

За предпочитане е температурата на охлаждане да не надвишава повече от 8 °C външна температура. Силно се препоръчва стандартната температура на охлаждане да бъде по-висока, а стандартната температура на отопление - по-ниска от горепосочените.

Стандартната температура може да се задава автоматично от централна система или да се задава ръчно във всяка стая за гости. Гостите могат да променят стандартната температура в стаите си ръчно или като се свържат с рецепцията.



S ПИСМЕНИ ПРОЦЕДУРИ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКИТЕ УСТРОЙСТВА

Съществува писмена процедура за електрическите уреди в празните спални и автоматичното превключване на енергоспестяващ режим (телевизори, Компютри, принтери и копирни машини и др.).

Стандартната оперативна процедура трябва да включва план за намаляване на консумацията на енергия и на отоплението в случай, че сте за гости не се използват за по-кратки периоди от време: това може да е свързано например с изключване на функцията stand-by на телевизора или на температурата на отопление/охлаждане.

За периодите на заетост под 50-70 % ръководството трябва да има писмена политика относно допълнителното пестене на енергия, като се вземат предвид всички електрически устройства в стаите за гости, както и отоплението/охлаждането. Писмената политика може например да отчита факта, че определена част от заведението (цял етаж или крило на заведението) може да бъде затворена през периодите на ниска заетост.

S ВРАТИТЕ СА ВИНАГИ ЗАТВОРЕНИ ПРИ РАБОТЕЩА КЛИМАТИЧНА СИСТЕМА

Оставянето на вратите или прозорците отворени, докато климатичната или отоплителната система работи, определено е ниско ефективна практика от гледна точка на потреблението на енергия.

Затварянето на вратата може да се окаже полезно и за избягване на т.нар. ефект на „въздушните лопатки“ на входа на барове и ресторанти, което е неефективно поведение при управлението на топлината, а често и вредно за здравето.

[Този съвет е особено полезен за кафенета и ресторанти, магазини за сувенири и занаятчийски изделия].

S ВЪНШНОТО ОСВЕТЛЕНИЕ Е СВЕДЕНО ДО МИНИМУМ И/ИЛИ ИМА МОНТИРАН СЕНЗОР ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ.

Намаляването на външното осветление може да се постигне чрез автоматично изключване на осветлението в определени часове на нощта или чрез инсталиране на сензори, които включват осветлението при засичане на движение. Различните системи могат да се прилагат за различно външно осветление, служещо за различни цели.

В някои райони външното осветление трябва да бъде сведено до минимум, за да не се безпокоят дивите животни (например гнездящите костенурки в заведенията, разположени на плажната ивица в някои райони, и т.н.).

[Този съвет е особено полезен за плажните курорти].

A ОСВЕТЛЕНИЕТО НА ЗАЛИТЕ И КОРИДОРИТЕ Е ОБОРУДВАНО С ДЕТЕКТОРИ ЗА ДВИЖЕНИЕ И/ИЛИ ДИМИРУЕМИ ОСВЕТИТЕЛНИ ТЕЛА

В залите, коридорите и коридорите могат да се монтират осветителни тела с възможност за затъмняване и/или детектори за движение, които изключват светлината в периоди без хора.

За да се постигне допълнителна икономия на енергия, може да се инсталира автоматична система за енергийно ефективно осветление в обществени зони, като например конферентна зала, плувен басейн, фитнес зала или спа център.

A ИНСТАЛИРАНЕ НА СИСТЕМИ ЗА РЕКУПЕРАЦИЯ НА ТОПЛИНА

Инсталирана е система за оползотворяване на топлина, напр. от хладилни системи, вентилатори, плувни басейни или санитарни отпадъчни води.

По-големите енергоемки машини и оборудване често произвеждат излишна топлина. Инсталирана система за оползотворяване на топлина за хладилни системи, вентилационни системи, плувни басейни или система за пречистване на отпадъчни води може да оползотворява топлина, която да се използва в други области, като например закрити паркинги и др.

A ОСВЕТЛЕНИЕТО НА ЗАЛИТЕ И КОРИДОРИТЕ Е ОБОРУДВАНО С ДЕТЕКТОРИ ЗА ДВИЖЕНИЕ И/ИЛИ ДИМИРУЕМИ ОСВЕТИТЕЛНИ ТЕЛА

В залите, коридорите и коридорите могат да се монтират осветителни тела с възможност за затъмняване и/или детектори за движение, които изключват светлината в периоди без хора.

За да се постигне допълнителна икономия на енергия, може да се инсталира автоматична система за енергийно ефективно осветление в обществени зони, като например конферентна зала, плувен басейн, фитнес зала или спа център.

A ВЪНШНИТЕ ПРОЗОРЦИ И ВРАТИ ИМАТ ДОСТАТЪЧНО ВИСОКА СТЕПЕН НА ТОПЛОИЗОЛАЦИЯ ИЛИ ДРУГИ МЕРКИ ЗА ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ, СЪОТВЕТСТВАЩИ НА МЕСТНИТЕ РАЗПОРЕДБИ И КЛИМАТ.

Прозорците и вратите, водещи навън, могат да бъдат значителен източник на високо потребление на енергия.

Предприятие, разположено в райони със студено време, се нуждае от висока степен на топлоизолация (напр. двуслойни или трислойни стъкла със стойност на коефициента на топлопреминаване U , по-ниска от $2,5 \text{ W/m}^2 \text{ K}^{-1}$), а предприятията в райони с горещо време трябва да имат прозорци, включващи други енергоефективни мерки (напр. материал, отразяващ слънчевите лъчи, щори или други видове засенчване и др.).

В районите с много горещо или студено време заведението може също така да има ограничения във възможността за отваряне на прозорците. Ако има национални или местни разпоредби относно изолацията или други мерки за енергийна ефективност, заведението трябва винаги да спазва тези изисквания.



А НОВОЗАКУПЕНИТЕ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ, ИЗПОЛЗВАНИ В СТАИТЕ ЗА ГОСТИ, КАЮТИТЕ, КУХНЯТА, ПЕРАЛНЯТА И Т.Н., СА ЕНЕРГИЙНО ЕФЕКТИВНИ (НАЙ-ВИСОК КЛАС ЕНЕРГИЕН ЕТИКЕТ)

За да се гарантира, че устройствата са енергийно ефективни, когато са налични на пазара, те трябва да притежават екомаркировка или първия или втория най-висок клас на европейския енергиен етикет (по принцип по-високите категории се появяват в зелените ленти А+, А++ и А+++).

В стаите за гости/кабините/магазините за хранене може да има енергийно ефективни телевизори и радиоприемници, сешоари и др. В кухнята може да има енергийно ефективни фурни, хладилници, фризери, съдомиялни машини и др. В пералното помещение може да има енергийно ефективни перални и сушилни машини и др.

За кафенета и ресторанти, в кухнята това могат да бъдат енергийно ефективни фурни, хладилници, фризери, съдомиялни машини.

А ПОТРЕБЛЕНИЕ НА ЕКОЛОГИЧНО СЕРТИФИЦИРАНА И/ИЛИ ВЪЗОБНОВЯЕМА ЕНЕРГИЯ

Пазарът на електроенергия предлага няколко предложения, свързани с доставката на 100% сертифицирана електроенергия от възобновяеми източници.

Цената на енергията от възобновяеми източници намалява значително през последното десетилетие в сравнение с цената на енергията, произведена от изкопаеми горива или други невъзобновяеми източници. В регионите, където цената на зелената енергия все още е по-висока от тази на електроенергията, произведена от горивни системи, за небитови клиенти тази цена често е предмет на двустранни преговори между страните, особено за големите потребители.

Закупуването на 100% сертифицирана електроенергия от възобновяеми източници е равносилно на намаляване до нула на емисиите на CO₂, свързани с потреблението на електроенергия в хотела/кемпинга.

Този вид действие има силно комуникационно въздействие върху гостите/клиентите.

А СЛЪНЧЕВИ ТЕРМАЛНИ ИЛИ ФОТОВОЛТАИЧНИ ПАНЕЛИ ИЛИ ТЕРМОПОМПИ ВЪЗДУХ-ВЪЗДУХ ЗА ПОДГРЯВАНЕ НА ВОДА ЗА БИТОВИ НУЖДИ

Използването на слънчева енергия в туристическите обекти представлява голям потенциал за спестяване на енергия.

По принцип пиковите в търсенето на енергия се случват през топлите месеци на годината, когато производството на слънчеви инсталации е максимално, така че топлината, генерирана от слънчеви термични инсталации, или електроенергията, произведена от фотоволтаични системи, може да намали пиковото търсене (обикновено по-скъпо) и да позволи да се спести значително потребление на енергия в зависимост от размера на слънчевите системи.

Техническата и икономическата осъществимост на една соларна система следва да се оценява въз основа на наличната абсорбираща повърхност и профила на потребление на топлинна (за соларни термични системи) и електрическа (за фотоволтаични системи) енергия.

Друга интересна възможност за високоефективно производство на топлинна енергия е свързана с термопомпите въздух-въздух. Такива устройства са в състояние да прехвърлят част от топлината, съдържаща се във въздуха (и следователно възобновяема), към потребителя. Енергийната ефективност на термопомпите е обратнопропорционална на климатичната твърдост и поради това са подходящи за производство на битова гореща вода за хотели.

А ПОТРЕБЛЕНИЕТО НА ЕНЕРГИЯ СЕ РЕГИСТРИРА ПОНЕ ВЕДНЪЖ МЕСЕЧНО

Отчитането на общото потребление на енергия трябва да се извършва поне веднъж месечно.

С малка инвестиция е възможно да се монтират електромери за консумация на електроенергия на главните или второстепенните табла на потребителя. Тези средства позволяват да се записват потреблението с предварително определени интервали от време (напр. 15 минути), като по този начин се позволява реконструкция на дневните криви на натоварване. По този начин е лесно да се идентифицират всякакви неефективности или необичайни ситуации.

За хотелите/кемпингите полезен показател, който трябва да се изчислява, е потреблението на енергия за една нощувка на гост.



A ИНСТАЛИРАТ СЕ СЛЪНЧЕВИ ТЕРМАЛНИ СИСТЕМИ, ПО-СПЕЦИАЛНО ЗА ПОДГРЯВАНЕ НА ВОДА ЗА ДУШОВЕ.

Най-известното приложение на слънчевите термични инсталации е производството на топла вода.

Потреблението на изкопаема енергия за производство на топла вода представлява основно перо в бюджета на къмпинга. Инфраструктурите от този тип често имат предимството, че вече притежават централизирана система за производство на гореща вода чрез традиционна система за производство на топлинна енергия от изкопаеми източници.

Нещо повече, дори ако горещата вода е необходима през цялата година, къмпингите показват върхово търсене най-вече през летните месеци, точно тези, в които производството на слънчевата инсталация е по-интензивно.

Лесно могат да се инсталират системи като соларни души с капацитет от поне 20 литра гореща вода (която се подновява непрекъснато през деня). Не е необходимо да се пренасят тръби за гореща вода, а само просто да се свърже тръбата за студена вода с вградения слънчев колектор. Работейки като обикновен душ, той позволява да се регулира температурата на водата от топла до студена за желаната температура.

A МОНТИРАНИ СА ФОТОВОЛТАИЧНИ ПАНЕЛИ

Производството на електроенергия с фотоволтаични инсталации в туристически обекти представлява голям потенциал за икономия на енергия.

Като цяло пиковите в търсенето на електроенергия се наблюдават през топлите месеци на годината, когато производството на фотоволтаични централи достига най-висока стойност. Производството на електроенергия с фотоволтаични системи може да намали пиковото потребление (като цяло по-скъпо) и да позволи да се спести значително потребление на енергия в зависимост от размера на соларните системи.

Техническата и икономическата осъществимост на една соларна система следва да се оценява въз основа на наличната абсорбираща повърхност и профила на потребление на електроенергия.

ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

S ПЕРСОНАЛЪТ И ПЕРСОНАЛЪТ ПО ПОДДРЪЖКАТА РАЗПОЛАГАТ СЪС СИСТЕМА ЗА РЕДОВНА ПРОВЕРКА ЗА КАПЕЩИ КРАНОВЕ И ТЕЧАЩИ ТООАЛЕТНИ

Стандартните оперативни процедури, които са въведени за домакините и почистващия персонал, включват редовни проверки за видимо капещи кранове и течащи тоалетни.

Една течаща тоалетна може да изгуби 750 литра вода на ден, а един капещ кран може да изразходва достатъчно вода за един ден, за да напълни една вана. В случай на забелязани капещи кранове и течащи тоалетни се предприемат коригиращи действия за прекратяване на теча.

S КРАНЧЕТАТА ЗА ВОДА И ДУШОВЕТЕ СА ОБОРУДВАНИ С УСТРОЙСТВА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ВОДА

Душовете са основните консуматори на вода в хотелите - средно около 40 %, а мивките за ръце - около 10 % (проект Investing in Water - Life+).

За да се намали потреблението на вода, ръководството трябва да монтира ограничителни или аератори на крановете и душовете, да замени душ-главите с по-ефективни по отношение на потреблението на вода или да затвори частично ъгловите вентили във водоснабдяването на крановете. Важно е да се има предвид, че подобни действия трябва да бъдат съчетани с високо налягане на водата: всъщност смяната на устройствата в етажи с ниско налягане на водата може да се окаже неефективна.

Тези устройства се разглеждат като меки мерки, които са приложими за всички типологии на застрояване, тъй като след монтирането им ще се намали дебитът и следователно консумацията на вода. Ограничителите на дебита могат да намалят потреблението на вода с 30-40 %, аераторите на кранове - с 30-50 %, а водоспестяващите души - с 40-50 %.

Например стандартната душ-глава изразходва около 10-12 литра вода в минута, докато водоспестяващата душ-глава изразходва 7 литра в минута или по-малко. Що се отнася до устройствата за пестене на вода, които се прилагат към крановете, те трябва да гарантират максимален разход от 6 литра в минута.

S В СТАИТЕ ИМА ТАБЕЛИ, КОИТО ИНФОРМИРАТ ГОСТИТЕ, ЧЕ ЧАРШАФИТЕ И/ИЛИ КЪРПИТЕ СЕ СМЕНЯТ САМО ПРИ ПОИСКВАНЕ

Табелките за повторна употреба на кърпи трябва да се поставят за предпочитане в банята на стаята за гости, а табелките за повторна употреба на чаршафи - в близост до леглото.

Табелите информират гостите за стандартната процедура за смяна на чаршафите и кърпите (напр. на всеки трети ден) и дават допълнителна информация за процедурата, ако гостът желае по-честа смяна от стандартната процедура.

Силно се препоръчва заведението да има въведена процедура както по отношение на повторната употреба на кърпите, така и на чаршафите. Табелите могат да бъдат изготвени от заведението или да бъдат стандартни табели, изготвени от веригата на заведението.

S ВЪВЕДЕНИ СА ИНТЕЛИГЕНТНИ ПРОЦЕДУРИ ЗА ПОЛИВАНЕ НА ЦВЕТА И ГРАДИНИ

Една много проста мярка за интелигентно поливане например може да бъде свързана с изготвянето на процедури, предвидени за поливане в сутрешните или вечерните часове.

От друга страна, особено в случай на по-обширни градински площи, могат да се приложат специфични технически мерки: например система от сензори за влага или система за капково напояване, целяща да сведе до минимум изпарението и да осигури най-доброто въздействие върху корените на растенията.

Може също така да се използва събраната дъждовна вода, сивата вода или пречистените отпадъчни води за поливане на цветята/градината, както и напоителна система с таймер за озеленяване.

За да се подобрят характеристиките на ландшафта и околната среда, трябва да се засаждат ендемични и местни растения.



ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАНАВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

S НА ГОСТИТЕ Е ПОСТАВЕНА ВИДИМА ИНФОРМАЦИЯ, КОЯТО ИМ НАПОМНЯ ДА ИЗКЛЮЧАТ КРАНОВЕТЕ И ДУШОВЕТЕ, АКО ТЕ НЕ СА ОБОРУДВАНИ С АВТОМАТИЧЕН КОНТРОЛ

Информацията, напомняща на гостите да затварят крановете и душовете, трябва да се предоставя както на рецепцията, така и да се поставя на табели, когато е необходимо.

Знаците могат да бъдат изработени от заведението или да бъдат стандартни знаци, произведени от веригата на заведението.

S ТОАЛЕТНИТЕ СА С НИСКО НИВО НА ПРОМИВАНЕ И/ИЛИ СА ОБОРУДВАНИ С УСТРОЙСТВА ЗА ПЕСТЕНЕ НА ВОДА

Новите ефикасни тоалетни с нисък разход, предлагани на пазара, изразходват средно само 4,5 литра за едно промиване в сравнение с по-старите модели, които изразходват около два или три пъти повече.

Освен това е възможно да се инсталират тоалетни с двойно промиване и бутон за разделно промиване, който дава възможност на потребителя да избира колко вода да използва. Тоалетните с двойно промиване обикновено използват 3-6 литра вода, за разлика от старите системи, които използват 9-12 литра на промиване.

Ако не е възможно да се сменят всички тоалетни, използваната за промиване вода може да се намали значително (около 6 литра на промиване) чрез ръчно фиксиране на поплавъка на резервоара за вода или чрез поставяне на тухла или пълна бутилка с вода в казанчето (ефективно изместване на част от водата).

A УМИВАЛНИЦИТЕ ЗА РЪЦЕ ИЛИ ДУШОВЕТЕ В ОБЩЕСТВЕНИТЕ ЗОНИ СА ОБОРУДВАНИ С АВТОМАТИЧНО УПРАВЛЕНИЕ

Прилагането на превключватели за включване и изключване на умивалници или душове позволява на потребителя да спре водния поток чрез натискане на бутон, поради което водният поток може да бъде спрял, когато потребителят прави пяна, и веднага да бъде възобновен, за да продължи потока.

Друга възможност е да се монтира таймер за душ, за да се помогне на потребителя да прецени времето, прекарано в къпане: алармен сигнал се включва след предварително зададено време, за да уведоми потребителя, че е превишил предвиденото „време за къпане“.

Тъй като консумацията на вода при вземане на душ е пропорционална на времето, прекарано под душа, намаляването на „времето за вземане на душ“ води до намаляване на консумацията на вода.

A СЪБИРАНЕТО НА ДЪЖДОВНА ВОДА И НЕЙНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ СЕ ПРАКТИКУВА В ЗАВЕДЕНИЯТА/ЛАГЕРИТЕ

Дъждовната вода трябва да се събира и да се използва за тоалетни или за други подходящи цели, като например за напояване на зелените площи на всяко заведение, когато това е

възможно, но особено в къмпингите или на плажа.

Тази система работи, като събира вода от покривите, съхранява я в подземен резервоар и я изпомпва до ذخарнащ резервоар. По-често се използва помпа при поискване, която подава вода от резервоара за дъждовна вода до мястото, където има нужда от вода.

Системата за събиране на дъждовна вода може да осигури вода, която да замени до 50 % от водоснабдителната мрежа за непитейни нужди. Тръбопроводите за дъждовна вода трябва да бъдат ясно обозначени, за да се различават от главното водоснабдяване.

A ОТПАДЪЧНИТЕ ВОДИ СЕ ИЗПОЛЗВАТ ПОВТОРНО ЗА СЪВМЕСТИМИ ЦЕЛИ

Съоръженията могат да имат различни нива на отхвърлена вода (промиване на тоалетни, миене, почистване, вода, генерирана от процеси на обратна осмоза), която следва да се използва повторно в зависимост от съвместимите употреби.

Например пречистването на водата от вани, душове и мивки (която обикновено е по-малко замърсена от водата от кухни и перални машини) включва просто отклоняване и вградени резервоари с груба филтрация само за напояване на градините.

По-сложните системи, които включват съхранение, фина филтрация, биологично третиране и UV дезинфекция и изпомпване, предлагат по-голяма икономическа стойност, когато се използват за промиване на тоалетни, пране и напояване на градини.

Използването на тези води за промиване на тоалетните, за наторяване на зелените площи на предприятието или на други подходящи места може да намали потреблението на вода с около 20 % (проект „Инвестиране във водата“ - Life+).

Вероятно в повечето случаи рециклирането на отпадъчните води няма да е възможно поради водопроводната инфраструктура, която не позволява разделно събиране на сивата от черната вода (т.е. отпадъчните води от душовете и умивалниците да се събират отделно от тези от тоалетните). В някои случаи липсата на място за пречиствателна станция за сиви води също може да направи този вариант неосъществим, въпреки факта, че пречиствателните станции за сиви води не изискват значително пространство.

В тези случаи би било от голяма полза за обновяващите се хотели да се уверят, че системите за събиране на отпадъчни води от душове и умивалници са отделени от системите за събиране на отпадъчни води от тоалетните и че има възможност да се въведе отделна ذخарнаща линия за тоалетните.

Това ще позволи на хотела да приложи технология за пречистване на сивата вода при обновяването. Новите туристически обекти също следва да се изградят с вече изградена такава инфраструктура, което ще даде възможност на операторите да въведат пречистване на сивата вода.



ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАЯВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

А РЕДОВНИ ПРОВЕРКИ НА ПЛУВНИЯ БАСЕЙН И ПРАВИЛНИ ПРОЦЕДУРИ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ЗОНИТЕ НА БАСЕЙНА

Течовете в открити или закрити плувни басейни могат значително да увеличат потреблението на вода.

Системата за наблюдение може да бъде под формата на визуална проверка около басейна, но по-добро решение е да се инсталира отделен водомер за наблюдение.

Силно препоръчително е проверката да се извършва ежедневно. Също така правилните процедури за почистване на зоните около басейна могат да се окажат полезни за предотвратяване на загубите на вода. (напр. гарантиране, че маркучите не са оставени отворени).

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

А АИНСТАЛИРАНИ СА ПОДХОДЯЩИ СИСТЕМИ ЗА ИЗБЯГВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНО ПРОМИВАНЕ НА ПИСОАРИТЕ: НАПРИМЕР ЧРЕЗ ИЗПОЛЗВАНЕ НА БУТОНИ, ДЕТЕКТОРИ ЗА ДВИЖЕНИЕ И ДР.

Писоарите трябва да имат сензори за откриване или бутон за натискане (да не промиват повече от 3 литра в минута).

Всеки писоар трябва да има индивидуални сензори. Могат да се монтират и писоари без вода: при тях се използва най-съвременна технология, която елиминира необходимостта от писоари с промиване или с ниско ниво на промиване, като същевременно гарантира хигиенни условия и липса на миризма.

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

А НОВОЗАКУПЕНИТЕ СЪДОМИЯЛНИ МАШИНИ С КАПАК ИЛИ ТУНЕЛ НЕ ТРЯБВА ДА КОНСУМИРАТ ПОВЕЧЕ ВОДА ОТ 3,5 ЛИТРА НА КОШНИЦА

Новозакупените професионални съдомиялни машини с капак или тунелни съдомиялни машини в кухнята не трябва да превишават средна консумация на вода от 3,5 литра на кошница (както е посочено в техническите листове с данни и ръководствата).

А ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА ПЕСТЕНЕ НА ВОДА И ЕНЕРГИЯ ПО ВРЕМЕ НА РАБОТА НА СЪДОМИЯЛНИТЕ МАШИНИ ТРЯБВА ДА БЪДАТ ПОСТАВЕНИ В БЛИЗОСТ ДО МАШИНАТА

Инструкциите за използване на съдомиялната машина по най-екологичния начин за пестене на енергия и вода трябва да бъдат поставени до машината и представени по лесно разбираем начин (няколко изречения на подходящи езици или пиктограми и икони).

Инструкциите могат да включват указания за пускане на съдомиялната машина само когато кошът е пълен, използване на правилната доза почистващ препарат, почистване на храната преди зареждане на съдомиялната машина, използване на правилната програма за съдомиялна машина и т.н.

ОТПАДЪЦИ

ЦЕЛ

ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

S В ОБЩИТЕ ЧАСТИ Е ВЪВЕДЕНА СХЕМА ЗА РАЗДЕЛЯНЕ И УПРАВЛЕНИЕ НА РЕЦИКЛИРУЕМИТЕ ОТПАДЪЦИ В СЪОТВЕТСТВИЕ С МЕСТНАТА СИСТЕМА ЗА СЕЛЕКТИВНО СЪБИРАНЕ

Примери за видовете разделно събрани отпадъци са хартия, картон, метал, кутии, стъкло, пластмаса, бутилки с възстановена стойност, органични отпадъци, градински отпадъци, олио за готвене и др.

Зоните за сортиране на отпадъците трябва да бъдат лесно достъпни за персонала и на разположение на персонала трябва да има инструкции/знаци, които ясно да указват как да се разделят отпадъците. Заведенията с кухни следва да разделят отпадъците в кухнята, ако това е възможно.

Отделни контейнери за разделно събиране на отпадъци или един контейнер с разделно събиране на разделно събрани отпадъци могат да бъдат поставени в магазина, коридора, фойето, ресторанта, конферентните зони, паркингите, баровете и др. Много е важно да се дадат ясни инструкции/знаци (за предпочитане илюстрации или икони), указващи различните кофи/отделения за различните категории отпадъци.

Схемата за разделяне в рамките на конкретните обекти на заведенията трябва да бъде съобразена и с местната/общинската мрежа от контейнери в близост до целевото заведение. Ръководството трябва да представи документи, показващи, че събирането на отпадъците се извършва в съответствие с общинските правила.

S СТОКИТЕ ЗА ЕДНОКРАТНА УПОТРЕБА И КОНСУМАТИВИТЕ, КОГАТО ТОВА Е ВЪЗМОЖНО, СЕ СВЕЖДАТ ДО МИНИМУМ: НАМАЛЯВАНЕ НА БРОЯ НА ПРОДУКТИТЕ ЗА ЕДНОКРАТНА УПОТРЕБА КАКТО В СТАИТЕ, ТАКА И В РЕСТОРАНТИТЕ; НАПИТКИТЕ СЕ СЕРВИРАТ В БУТИЛКИ ИЛИ ДОЗАТОРИ ЗА МНОГОКРАТНА УПОТРЕБА ИЛИ ЗА ВРЪЩАНЕ И Т.Н.

Особено при услугите, свързани с храна и напитки, когато е възможно, се свеждат до минимум опаковките с единични дози и се използват трайни съдове, чаши и прибори за хранене.

Силно се насърчава заведението да сведе до минимум използването на продукти за еднократна употреба. В стаите за гости, тоалетните в обществените зони и тоалетните/душове в зоните за персонала, индивидуално опакованите едnodозови контейнери за шампоан, душ гел и сапун трябва да бъдат заменени с дозатори.

Силно се препоръчва баровете и ресторантите да намалят използването на продукти за еднократна употреба, а захарта, конфитюрът, киселото мляко, маслото, сметаната и други подобни хранителни продукти да се сервират в купички и буркани. Например купичките със захар трябва да се предпочитат пред еднократните опаковки, конфитюрите трябва да се сервират в купички или буркани, а оцетът и маслото - в пълни буркани.

Ястията в трапезариите на хотелите, къмпингите и морските курорти могат да се приготвят с прогнози за приготвяне на ястия от остатъците, получени при предишни хранения. Силно се препоръчва да се обърне внимание по време на поръчката на консумативи, тъй като намаляването на отпадъците започва оттам.

Опаковането на консумативите трябва да се извършва в опаковки за многократна употреба, като се има предвид, че те се връщат на производителя за бъдеща употреба. В случай че това не е възможно, следва да се даде приоритет на избора на доставчици, които използват опаковки за еднократна употреба, като първи избор при търсенето на доставчици.

Освен това поръчването на доставки, особено когато става въпрос за доставки на храна, трябва да се извършва, като се използва минималният брой хранителни продукти на склад, като се избягва претоварването с неконсумируеми продукти. Доставките на храна или лекарствени продукти с изтичащ срок на годност следва да се управляват с изключително внимание, като по този начин на първо място се използват запасите с най-кратък срок на годност.

Табела на масата може да прикани гостите да се чувстват като у дома си, когато се наслаждават на закуската на шведска маса, като им напомня учтиво да довършат всичко, което вземат от шведската маса.

Възможността за предлагане на чешмяна вода зависи от качеството на самата вода. Ако качеството на чешмяната вода позволява тя да бъде предлагана, тя може да се предлага такава, каквато е, или да се филтрира, преди да бъде предложена. Чешмяната вода трябва да се предлага на гостите в ресторантите и заседателните зали, но тя може да се предлага и на рецепцията, в стаите за гости и т.н. Където е възможно, организирате система за награждаване на клиентите, които носят със себе си презаредената си чаша (особено за доставчиците на услуги в областта на храните и напитките).



В случай че ръководството избере да използва индивидуално опаковани контейнери за единични дози, опаковъчният материал трябва да бъде възможно най-екологичен, като има екомаркировка или да може да се рециклира или биоразгражда.

Ако ръководството реши да използва чаши/очици, чинии и прибори за хранене за еднократна употреба, това трябва да става само при определени ограничени обстоятелства/области, а именно в зоните на басейна, при определени събития, във фитнес и спа зоните или във връзка с приемането на храна и напитки. В този случай се препоръчва да се използват биоразградими продукти вместо пластмасови. Трябва да се използват трайни съдове, стъкло и прибори за хранене вместо такива за еднократна употреба.

Смелете останалите сапуни за гости. Използвайте ги като перилен препарат. Дарете останалите или използвани стари мебели и уреди.

S ОПАСНИТЕ ОТПАДЪЦИ СЕ ИЗХВЪРЛЯТ И/ИЛИ РЕЦИКЛИРАТ В СЪОТВЕТСТВИЕ С ДЕЙСТВАЩИТЕ ЗАКОНИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Отпадъчните масла се рециклират в съответствие с действащото законодателство за опазване на околната среда - особено за кафенета и ресторанти.

Примери за видовете отделени опасни химикали са масла, батерии, пестициди, бои, крушки, почистващи материали, дезинфектанти за плувни басейни и други дезинфекционни вещества и др.

По-специално отпадъчните батерии трябва да се събират и изпращат в оторизирани съоръжения за рециклиране, както е предвидено в директивата на ЕС.

Отпадъчните масла, използвани в кухнята, трябва да се събират отделно и да се изпращат в оторизирани съоръжения за рециклиране в съответствие с действащото законодателство в областта на околната среда.

Персоналът трябва да разполага с ясни инструкции. Отделените опасни химикали следва да се съхраняват безопасно в съответствие със съответното законодателство.

Силно се препоръчва опасните химикали да се съхраняват в заключено помещение, отделно от другите отпадъци. Освен отделянето и безопасното съхранение на опасните химикали, ръководството се насърчава да намали количеството на тези видове химикали или да ги замени (когато има такива) с продукти, които са по-малко вредни за околната среда.

S НАМАЛЯВА СЕ УПОТРЕБАТА НА ХАРТИЯ И СЕ УВЕЛИЧАВА ЗАКУПУВАНЕТО НА РЕЦИКЛИРАНА И/ИЛИ ЕКОЛОГИЧНА ХАРТИЯ

Инициативите за намаляване на употребата на хартия могат да включват ограничаване на хартията, налична в стаите за гости и заседателните зали, например: няколко листа хартия, налични само в по-малък формат (A5 вместо A4), хартия, налична само при

поискване, хартия, налична само на централна маса в заседателните зали, достъп до таблети за писане на бележки и др.

Вътре в доставчиците на услуги за хранене и напитки хартиените менюта могат да бъдат заменени с QR кодове, поставящи менютата на масите на посетителите.

В офисите инициативите могат да включват популяризиране на електронните административни и управленски документи (напр. фактури) и насърчаване на ограничаването на отпечатването на документи, на двустранното отпечатване и/или на повторното използване на хартията за бележки (задната страна на разпечатките).

Служителите в други области, различни от офисите (напр. служителите на рецепцията), също могат да бъдат насърчавани да намалят използването на хартия, когато това е възможно.

За предпочитане е закупената хартия да бъде рециклирана и/или да бъде удостоена с международно или национално признат екомаркировъчен знак.

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

S КЛИЕНТИТЕ СЕ НАСЪРЧАВАТ ДА ИЗПОЛЗВАТ ЧАНТИ ЗА МНОГОКРАТНА УПОТРЕБА

Клиентите трябва да бъдат насърчавани да използват торбички за многократна употреба, като им се начислява цената на торбичките за еднократна употреба и/или се награждават клиентите, които носят собствена торбичка.

В случай, че са необходими торбички за еднократна употреба, пластмасовите торбички трябва да бъдат заменени с биоразградими.

S ВЗЕТИ СА МЕРКИ ЗА МИНИМИЗИРАНЕ НА ОПАКОВКИТЕ И ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ОПАКОВКИ ОТ ЕДИН МАТЕРИАЛ

Когато е възможно, опаковките от един материал (хартия или пластмаса) трябва да се предпочитат пред компостирането или смесените опаковки.

Използването на пластмасови купи за храна (напр. сирене) трябва да се сведе до минимум и да се намали теглото на торбите.

Продуктите с намалени опаковки (концентрирани препарати, презареждания на сапун, бутилирани напитки със схема за възстановяване) трябва да имат по-голяма видимост, поставяйки ги заедно в „специален“ ъгъл или използвайки стикери и етикети, за да ги разграничите от другите.



А ГОСТИТЕ ИМАТ ВЪЗМОЖНОСТ ДА РАЗДЕЛЯТ ОТПАДЪЦИТЕ КАКТО В СТАИТЕ, ТАКА И В ОБЩИТЕ ЧАСТИ.

В стаите за гости могат да се поставят отделни кошчета за разделно събиране на отпадъци или едно кошче за разделяне на отпадъците.

Много е важно да дадете ясни инструкции/знаци (за предпочитане икони или илюстрации), указващи различните кошчета/отделения за различните категории отпадъци. Алтернативно е възможно да има система за разделни отпадъци, поставени на отделни места (напр. хартия и вестници на масата, бутилки и кутии до кошчето и други отпадъци в контейнера).

Почистващият персонал трябва да бъде обучен за правилното разделяне на пластмаса, хартия и стъкло, които да се събират в помещенията.

А ИЗПОЛЗВАТ СЕ КОНЦЕНТРИРАНИ ПОЧИСТВАЩИ ПРОДУКТИ И ПРЕПАРАТИ (ИЛИ ЗАКУПЕНИ В КОНТЕЙНЕРИ ЗА МНОГОКРАТНА УПОТРЕБА)

Използваните почистващи продукти трябва да са концентрирани продукти или да се купуват в контейнери за многократна употреба.

Използването на препарати за съдомиялна машина и перилни препарати във всеки случай трябва да бъде сведено до минимум (като се използва правилната дозировка).

А ВЪВЕДЕНА Е ПОЛИТИКА ЗА УПРАВЛЕНИЕ НА НАМАЛЯВАНЕТО НА ХРАНИТЕЛНИТЕ ОТПАДЪЦИ

Една ефективна политика за управление на хранителните отпадъци трябва да включва широк набор от мерки, като се вземат предвид:

- намаляване на хранителните отпадъци при източника, като се избягват свръхзакупуването, свръхзапасите и ненужното разваляне и проверка на качеството на храната при доставка;
- правилно планирано меню и редовно преразглеждано получаване на обратна връзка от гостите относно техните предпочитания за размера на порциите и видовете ястия;
- по-малка порция за ястия от менюто;
- правилно управление на количеството храна в бюфета (когато е наличен), напр. предоставяне на по-малки чинии, насърчаване клиентите да се върнат за презареждане и искане на допълнителна такса за остатъци от храна;
- повишаване на осведомеността на клиента, за да се предотврати прекомерното поръчване и насърчаването му да използва кучешки чанти, за да вземе остатъците вкъщи;
- даряване на излишък от храна на рециклиращи или благотворителни организации в съответствие с местните изисквания и/или установени насоки.

А ОРГАНИЧНИТЕ ОТПАДЪЦИ СЕ КОМПОСТИРАТ, АКО ИМА ПОДХОДЯЩИ ПЛОЩИ

За да използва повторно количеството отпадъци от органични източници, предприятието трябва да има система за компостиране на своите органични отпадъци (хранителни отпадъци и/или градински отпадъци).

Органичните отпадъци трябва да се компостират в помещенията на предприятието, като се следват стандартните методи по въпроса, и по-късно да се използват повторно.

Важно е компостирането да се извършва без да се засяга хигиената на гостите, персонала и заобикалящата общност.

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

А ПРЕДЛАГАТ СЕ НАЛИВНИ ПРОДУКТИ (НАПИТКИ, ПЕРИЛНИ ПРЕПАРАТИ И ДР.)

Насърчава се, когато е възможно, продажбата на наливни продукти на избрани категории продукти, като се използват бутилки за многократна употреба или друг вид контейнери.

По-специално, напитки (мляко, вино, сокове), суха храна (зърнени храни, ориз, боб и др.), бонбони, перилни препарати като течности за миене на съдове и перилни течности.

А ЗА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ С КРАТЪК СРОК НА ГОДНОСТ СЕ ПРИЛАГА НАМАЛЕНИЕ

Когато хранителни продукти като прясно сирене и кисело мляко (но също и закуски и бисквити) са близо до срока на годност, те могат да бъдат продадени с отстъпка, която е по-висока, колкото по-близо е срокът на годност. Тези специални оферти трябва да бъдат видими и ясно съобщени на клиентите.

Като алтернатива продуктите с изтекъл срок на годност могат да бъдат дарени на рециклиращи или благотворителни организации в съответствие с местните изисквания и/или установени насоки.



МЕСТНИ & ЕКО ПРОДУКТИ

ЦЕЛ:

ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАЯВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

S МЕСТНИ И ОРГАНИЧНИ ХРАНИ, ВИНО, МЕСТНИ РЪЧНО ИЗРАБОТЕНИ ПРОДУКТИ И ПРОДУКТИ С НАЦИОНАЛЕН ИЛИ МЕЖДУНАРОДЕН ЕКОЕТИКЕТ СЕ ПОПУЛЯРИЗИРАТ И СТАВАТ ПО-ВИДИМИ В ТУРИСТИЧЕСКАТА УСЛУГА

Когато е възможно, местната храна трябва да се предлага на клиентите, за да се намали отпечатъкът върху околната среда от намаления транспорт и да се стимулира местната икономика.

Най-малко 5 от следните продукти трябва да са частично местни: мляко, яйца, плодове, зеленчуци, олио, свинско, говеждо, агнешко, пилешко, риба, минерална вода, бира. Освен това винената листа трябва да включва предложение за местно произведено вино. Посочени са минимум пет вида продукти, но е препоръчително да се включат и допълнителни, които прогресивно да се увеличават.

Дали даден продукт е местно производство зависи от различни обстоятелства, но разстояние по-малко от 100 km от източника на производство до предприятието обикновено се препоръчва като продукт, произведен на местно ниво.

При закупуване на продукти също е препоръчително те да бъдат признати за биологични. Тази политика трябва да бъде правилно съобщена на персонала.

Като цяло ръководството също се насърчава да продава продукти с международен или национален признат екоетикет (моля, проверете главата в Наръчника на съветника ConsumeLess).

Трябва да се даде по-голяма видимост, като се поставят тези продукти заедно в „специален“ ъгъл или се използват стикери/етикети, за да се разграничат от другите.

S КАРТАТА С МЕНЮТО ИЛИ БЮФЕТЪТ ПОДЧЕРТАВА ПРОДУКТИТЕ, КОИТО СА ОРГАНИЧНИ, ЕКОМАРКИРАНИ, С ЕТИКЕТ ЗА СПРАВЕДЛИВА ТЪРГОВИЯ И/ИЛИ МЕСТНО ПРОИЗВОДСТВО

За да се повиши осведомеността на гостите, заведението трябва ясно да посочи кои продукти са органични, екоетикетирани, етикетиращи за справедлива търговия и/или произведени от местни източници. Това може да се направи на картата с менюто или на табели на бюфета.

Въпреки че този критерий се отнася главно до карти с менюта на гостите и/или бюфети, също така се насърчава правилното съобщаване на тази политика на обслужващия персонал, когато е възможно.

A НАЛИЦЕ СА ИНИЦИАТИВИ ЗА ЗАКУПУВАНЕ НА СЕЗОННИ ПРОДУКТИ, ПО-МАЛКО МЕСНИ ПРОДУКТИ И НИКАКВИ ПРОДУКТИ ОТ ЗАСТРАШЕНИ РИБИ, МОРСКИ ДАРОВЕ ИЛИ ДРУГИ ВИДОВЕ

Използването на сезонни продукти намалява екологичния отпечатък, създаден от транспортирането, а намаляването на месните продукти намалява екологичния отпечатък, свързан със земеделието и производството.

Използването на продукти от застрашена риба, морски дарове или други видове е в противоречие с усилията за опазване на биоразнообразието.

Като част от политиката за закупуване, ръководството трябва да избягва закупуването на генетично модифицирани организми (ГМО), избора на риба и морски дарове с етикета на Marine Stewardship Council (MSC) или в съответствие с препоръките на WWF за риба и морски дарове, като взема предвид хуманното отношение към животните при закупуване на месо продукти.

Насърчава се правилното съобщаване на тази политика на столовата на персонала.

A ИЗПОЛЗВАТ СЕ ПОЧИСТВАЩИ ПРОДУКТИ С ЕКОМАРКИРОВКА

As part of the purchase policy, the management is strongly encouraged to purchase all-purpose cleaners, detergents for dishwashers, hand dishwashing detergents and laundry detergents awarded with an internationally or nationally recognised eco-label (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, etc.).

A НА ГОСТИТЕ СА ОСИГУРЕНИ ПРОДУКТИ ЗА ЛИЧНА ХИГИЕНА С ЕКОМАРКИРОВКА

Като част от политиката за закупуване, ръководството е силно насърчавано да закупува сапуни, шампоани, климатици, лосиони за тяло и кремове, наградени с международно или национално признат екоетикет (EC екоетикет, Nordic Swan, Blue Angel и др.).

УПРАВЛЕНИЕ И КОМУНИКАЦИЯ

ЦЕЛ:

ХОТЕЛИ И МЕСТА ЗА НАСТАНЯВАНЕ

МЕСТА ЗА КЪМПИНГ

ДОСТАВЧИЦИ НА ХРАНИ И НАПИТКИ

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

ПЛАЖОВЕ И КУРОРТИ

S НА ГОСТИТЕ СЕ ПРЕДОСТАВЯ ИНФОРМАЦИЯ И ТЪЛКУВАНЕ НА ЕСТЕСТВЕНАТА СРЕДА, МЕСТНАТА КУЛТУРА И КУЛТУРНОТО НАСЛЕДСТВО, КАКТО И ОБЯСНЕНИЕ НА ПОДХОДЯЩОТО ПОВЕДЕНИЕ ПРИ ПОСЕЩЕНИЕ НА ПРИРОДНИ ЗОНИ, ЖИВИ КУЛТУРИ И ОБЕКТИ НА КУЛТУРНО НАСЛЕДСТВО

Информацията включва насърчаване на гостите да посещават природна среда, като ги информира, където е уместно, за местното биоразнообразие и съществуването на природни защитени територии.

За посещения на природни защитени територии, културни и/или исторически чувствителни обекти, информацията включва насърчаване да се следват установени насоки или кодекс на поведение, за да се сведе до минимум въздействието на посетителите и да се увеличи максимално удоволствието.

Информацията може да бъде получена от рецепция, екологичен кът във фойето, чрез телевизионни монитори в общите части или в стаите за гости или да бъде поставена в папки в стаите за гости. Въпреки че информацията е насочена към гостите, заведението също се насърчава да предоставя подобна информация за персонала.

S ГОСТИТЕ/КЛИЕНТИТЕ СЕ ИНФОРМИРАТ ЗА МЕСТНИ ЕКОЛОГИЧНИ ИНИЦИАТИВИ И ДЕЙНОСТИ, В КОИТО МОГАТ ДА УЧАТВАТ

Дейностите за повишаване на осведомеността могат да включват насърчаване за участие в дейности, свързани с национални и международни събития (напр. Ден на Земята, Изчистване на света, Европейска седмица на мобилността), обиколки с екскурзовод сред природата до зелените площи, участие в събития за засаждане на дървета, други специални екологични събития, организиране на дейности за устойчиво развитие за местни училища или общности, благотворителни събития и др.

Ръководството също така се насърчава да допринася за подкрепата за опазване на биоразнообразието, включително подпомагане на природни защитени територии и зони с висока стойност на биоразнообразието.

S ГОСТИТЕ/КЛИЕНТИТЕ СА ИНФОРМИРАНИ ЗА МЕСТНИТЕ СИСТЕМИ ЗА ОБЩЕСТВЕН ТРАНСПОРТ, СОВАЛКИ ИЛИ АЛТЕРНАТИВИ ЗА КОЛОЕЗДЕНЕ/ПЕШЕХОДСТВО

За да насърчи използването на устойчив транспорт, ръководството трябва да предостави информация относно карането на велосипед и ходенето пеша като алтернатива на използването на личен автомобил:

- местни обществени/частни транспортни системи (автобус, влак, метро, трамвай, лодка и др.)
- споделени таксите/микробус системи/споделяне на автомобили;
- предоставените от заведението възможности за ползване на автобуси;
- за гостите/клиентите, ползващи електрически автомобили, заведението може да разполага със смарт станция за зареждане на електрически автомобили или да информира за близките места за зареждане на електрически автомобили;
- други транспортни средства, включително възможности за колоездене и алтернативи за ходене (ако е възможно, велосипедите могат да бъдат взети назаем или под наем директно от заведението).

Информацията може да бъде получена от рецепция/консиерж, екологичен кът във фойето, чрез телевизионни монитори в обществени зони или в стаите за гости, или в класьори в стаите/каютите за гости.

S ИЗПОЛЗВАТ СЕ ПОЧИСТВАЩИ ПРОДУКТИ С ЕКОМАРКИРОВКА

Като част от политиката за закупуване, ръководството е силно насърчавано да закупува универсални почистващи препарати, детергенти за съдомиялни машини, препарати за ръчно миене на съдове и перилни препарати, наградени с международно или национално признат екоетикет (екомаркировка на EC, Nordic Swan, Blue Angel и др.).

МАГАЗИНИ ЗА СУВЕНИРИ И ЗАНАЯТИ

S ОСВЕТЛЕНИЕТО НА ВИТРИНАТА НА МАГАЗИНА Е НАМАЛЕНО В НЕРАБОТНО ВРЕМЕ

Поради търговски причини светлините на магазините и витрините често остават включени дори през нощта. В много случаи този избор зависи от проблеми със сигурността, свързани със съседните пространства на магазина. Необходимо е внимателно да се оцени необходимото ниво на осветеност, като се използват специални сензори за движение и високоефективни устройства (LED).



А РЪКОВОДСТВОТО Е ВНЕДРИЛО СИСТЕМА ЗА ДЪЛГОСРОЧНО УПРАВЛЕНИЕ НА УСТОЙЧИВОСТТА, КОЯТО СЕ ЗАНИМАВА С ЕКОЛОГИЧНИ, СОЦИАЛНИ И КУЛТУРНИ ВЪПРОСИ. ТАЗИ СИСТЕМА ЗА УПРАВЛЕНИЕ ТРЯБВА ДА ВКЛЮЧВА ПОЛИТИКА СЪС СПЕЦИФИЧНИ ЦЕЛИ (ДОСТЪПНИ ЗА ЦЕЛИЯ ПЕРСОНАЛ) И МОНИТОРИНГ НА ТЕЗИ ЦЕЛИ

За да се осигури цялостна рамка за работата по устойчивост, дългосрочната политика за устойчивост трябва да описва общите цели и нивото на амбиция във връзка с управлението, обучението, информацията и дейностите за повишаване на осведомеността.

Политиката за устойчивост включва екологични проблеми, както и препратки към социални и културни въпроси.

Това е общо изявление с ангажимент за непрекъснати подобрения.

За да се осигурят по-конкретни резултати, трябва да се формулират конкретни цели, които да бъдат постигнати през следващите 1-3 години и план за действие как да бъдат постигнати (и наблюдавани) през следващите години.

Целият персонал трябва да бъде информиран за политиката за устойчивост и целите, които са поставени.

А РЪКОВОДСТВОТО ТРЯБВА ДА УСТАНОВИ АКТИВНО СЪТРУДНИЧЕСТВО СЪС СЪОТВЕТНИТЕ ЗАИНТЕРЕСОВАНИ СТРАНИ.

Трябва да се осигури активно сътрудничество със съответните заинтересовани страни, за да се засили активната роля, която съоръжението играе в създаването на екологично съзнание в местния район и насърчаването на екологични практики сред партньорите за сътрудничество.

Това сътрудничество може да се отнася и до социални и културни въпроси. Когато е подходящо, се насърчава сътрудничество със заинтересовани страни, участващи в защитата на местни исторически археологически обекти и обекти.

Съответните заинтересовани страни (трябва да бъде избран поне един тип) могат да бъдат неправителствени организации, местни обществени групи, местни власти, местни жители, местни училища, доставчици и др.

За да бъде взето предвид сътрудничеството, то трябва да бъде активно двупосочно сътрудничество между съоръжението и съответните заинтересовани страни.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Съвети и
препоръки на
With4Less по
бизнес сектори

ЗА СЪВЕТНИЦИ
ЗА ПО-МАЛКО КОНСУМАЦИЯ
РЪКОВОДСТВО



Co-funded by
the European Union

with4less.eu

