

ANEXO 1

Dicas e
recomendações
With4Less por
setor empresarial

MANUAL

DO CONSELHEIRO
CONSUMELESS



Co-funded by
the European Union

with4less.eu



ANEXO 1

Dicas e
recomendações
With4Less por setor
empresarial

ÍNDICE

SOBRE O ANEXO 1	01
Prefácio	
ENERGIA	03
Dicas e recomendações sobre a gestão da energia	
ÁGUA	07
Dicas e recomendações sobre a gestão da água	
RESÍDUOS	10
Dicas e recomendações sobre a gestão de resíduos	
ALIMENTOS ORGÂNICOS E LOCAIS E OUTROS PRODUTOS ECOLÓGICOS	13
Dicas e recomendações sobre alimentos locais e produtos ecológicos	
GESTÃO E COMUNICAÇÃO	14
Recomendações gerais sobre gestão e comunicação	

MANUAL

DO CONSELHEIRO
CONSUMELESS

SOBRE O ANEXO 1

Os fornecedores de serviços do setor do turismo e da hospitalidade têm um grande impacto negativo sobre o ambiente, contribuindo para as emissões de carbono (efeito de estufa - aquecimento global) e a diminuição dos recursos.

Ao adotar práticas ambientalmente sustentáveis, tais como a gestão eficiente de resíduos, iniciativas de conservação de energia e de poupança de água, e utilização de produtos e recursos locais, com rótulo ecológico e renováveis, os fornecedores de serviços turísticos podem contribuir para o esforço global de mitigação da alteração climática e de exploração de recursos.

A implementação de práticas ambientalmente sustentáveis e responsáveis não é só uma boa ideia; está a tornar-se cada vez mais fundamental. A adoção de práticas amigas do ambiente contribui para a preservação ambiental, vai de encontro às expectativas dos consumidores em relação ao turismo responsável e sustentável e assegura, no longo prazo, o sucesso do negócio face aos desafios globais.

As dicas apresentadas neste anexo do Manual representam princípios e práticas simples, mas úteis, para a redução de resíduos e de consumo de água e energia pelos fornecedores de serviços turísticos, mas abordam, também, a utilização de alimentos orgânicos e locais e de outros produtos com rótulos ecológicos e a promoção de comportamentos sustentáveis através da gestão e comunicação.

O Anexo 2 apresenta um modelo pronto a utilizar que os Conselheiros ConsumeLess podem utilizar na implementação de exercícios de diagnóstico *in loco* nos diferentes tipos de negócios turísticos:

- **ALOJAMENTOS**
- **PARQUES DE CAMPISMO**
- **FORNECEDORES DE SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS**
- **LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO**
- **ESTÂNCIAS BALNEARES**



No seguimento dos conteúdos do Anexo 1, o conjunto específico de dicas e soluções propostas é dividido em dois níveis:

Simples e Avançado.

Cada nível indica o grau de compromisso no alcance de importantes resultados para a melhoria da sustentabilidade ambiental e a eficiência na utilização de recursos pelas instalações turísticas mencionadas acima.

S = SOLUÇÕES SIMPLES

As soluções simples (**S**) representam um compromisso mínimo das instalações para a melhoria na redução de resíduos, consumo de água e energia e eficiência na utilização de recursos. Este tipo de soluções são exequíveis, independentemente do contexto, tipo de organização e regulamentação.

A = SOLUÇÕES AVANÇADAS

As soluções avançadas (**A**) representam requisitos mais desafiantes, que incentivam as empresas a fazer constantes esforços adicionais para reduzir os custos ambientais e o impacto negativo em torno das instalações turísticas.

Estas soluções são apresentadas meramente como referência, e podem ser, se necessário, aprofundadas, futuramente, pelos Conselheiros ConsumeLess e/ou pelas entidades turísticas abrangidas e envolvidas.

Sugerimos um primeiro enfoque nas soluções Simples e o recurso às soluções Avançadas em iniciativas subsequentes.

Para facilitar a leitura do anexo, as soluções e práticas empresariais ambientalmente sustentáveis estão agrupadas por tema.

São abordados os seguintes temas:

- **ENERGIA**
- **ÁGUA**
- **RESÍDUOS**
- **ALIMENTOS ORGÂNICOS E LOCAIS E OUTROS PRODUTOS ECOLÓGICOS**
- **GESTÃO E COMUNICAÇÃO**

Os Conselheiros deverão, também, consultar o modelo (ANEXO 2) preparado para utilização nas visitas *in situ* e nas sessões de aconselhamento, organizado por tipologia de fornecedor de serviços turísticos.

ENERGIA

ALVO



HÓTEIS E ALOJAMENTOS

PARQUES DE CAMPISMO

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

ESTÂNCIAS BALNEARES

S ILUMINAÇÃO ENERGETICAMENTE EFICIENTES

Como as lâmpadas representam um grande consumo de energia, os estabelecimentos garantem que, pelo menos 30% de todas as lâmpadas (incluindo lâmpadas de halogénio) do estabelecimento são energeticamente eficientes.

As lâmpadas mais eficientes em termos de energia e, por isso, as preferidas são as lâmpadas LED, mas podem ser utilizadas outras lâmpadas de baixo consumo (iluminação fluorescente compacta, CFL). As lâmpadas de baixo consumo são, na maioria dos casos, mais caras que as demais, mas para além de serem mais eficientes em termos de consumo de energia, estas lâmpadas duram muito mais tempo e não carecem de substituição com tanta frequência. Isto reduz os custos no longo prazo e reduz, também, o tempo de trabalho gasto na substituição das lâmpadas.

S CONTROLOS AUTOMÁTICOS / INTELIGENTES

São utilizados para iluminação no interior dos quartos de hóspedes, aposentos, casas-de-banho e áreas públicas, ou, se a iluminação não se desligar automaticamente, os hóspedes devem ter informação bastante visível que os lembre de desligar todas as luzes antes de sair do quarto/compartimento/casa-de-banho.

O sistema mais comum para garantir que as luzes e os equipamentos elétricos são desligados quando os hóspedes saem dos seus quartos/aposentos é o sistema de "cartão de acesso". Quando o cartão de acesso é removido do suporte, a eletricidade é desligada imediatamente ou no espaço de 1 – 2 minutos após a remoção do cartão de acesso.

Outros sistemas automáticos incluem os sensores de ocupação ou os detetores de movimento/calor corporal que reconhecem a saída do hóspede dos compartimentos e desligam automaticamente as luzes e os equipamentos elétricos. Isto pode ser instalado, também, em portas de garagens, corredores ou varandas.

Se não, pode recorrer-se à instalação de um sistema de iluminação regulável, que se ajusta de acordo com a luz natural que entra nos edifícios.

S SISTEMAS DE CONTROLO DE AQUECIMENTO E AR CONDICIONADO

São utilizados de acordo com as mudanças sazonais ou quando as instalações dos estabelecimentos não estão a ser utilizadas. Pode ser centralizado, de forma automática ou manual, um sistema computadorizado – organização pela identificação e programação de um conjunto de parâmetros para aquecimento e arrefecimento – que permite a mudança ou encerramento do sistema de aquecimento e ar condicionado no estabelecimento. Pode ser, também, feito o ajuste manual do aquecimento e ar condicionado nas diferentes partes do estabelecimento, de acordo com o descrito nos procedimentos operacionais padrão para os funcionários.

O sistema de controlo tem em conta a época e a utilização ou não das diferentes partes do estabelecimento (quartos de hóspedes, salas de conferência, áreas de restauração e outras áreas públicas, etc.).

Para além disso, o sistema de AC pode ser desligado a uma determinada hora do dia para garantir que o sistema não é deixado ligado, ou, por outro lado, o principal interruptor pode ser operado através do cartão de acesso.

S DEFINIÇÃO DE TEMPERATURAS PADRÃO PARA O AQUECIMENTO E ARREFECIMENTO

A temperatura de arrefecimento padrão deve ser estabelecida num mínimo de 24 C° e a temperatura de aquecimento num máximo de 21 C°.

A temperatura de arrefecimento, em particular, não deve exceder, de preferência, 8 C° em relação à temperatura exterior. É altamente recomendável estabelecer a temperatura padrão de arrefecimento acima e a a temperatura padrão de aquecimento abaixo das anteriormente mencionadas.

A temperatura padrão pode ser estabelecida automaticamente a partir de um sistema central ou pode ser estabelecida manualmente em cada quarto de hóspedes. Será, ainda, possível ao hóspede alterar manualmente a temperatura padrão no seu quarto ou através do contacto com a receção.



S PROCEDIMENTO ESCRITO RELATIVO AOS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS

Existe um procedimento escrito relativo aos equipamentos elétricos nos quartos vazios e a mudança automática para o modo de poupança de energia (TV, computadores, impressoras, fotocopiadoras, etc.).

O procedimento operacional padrão deve incluir um plano para a redução do consumo de energia e aquecimento no caso de os quartos de hóspedes não estarem a ser utilizados por curtos períodos de tempo: pode estar relacionado, por exemplo, com a função de "stand-by" da TV ser desligada ou o ajuste da temperatura de aquecimento/arrefecimento.

Para períodos de ocupação abaixo dos 50%-70%, a gestão deve ter uma política escrita acerca das poupanças de energia adicionais tendo em conta todos os equipamentos elétricos dos quartos de hóspedes assim como o aquecimento/arrefecimento. A política escrita pode ter em conta, por exemplo, o facto de uma certa parte do estabelecimento (todo um piso ou ala do estabelecimento) poder estar encerrado durante períodos de baixa ocupação.

S AS PORTAS ESTÃO SEMPRE FECHADAS QUANDO O SISTEMA DE AR CONDICIONADO ESTÁ EM FUNCIONAMENTO

Deixar portas ou janelas abertas quando o sistema de ar condicionado ou aquecimento está a funcionar é, definitivamente, uma prática de baixa eficiência do ponto de vista de consumo energético.

Manter as portas fechadas pode ser, também, útil para evitar o efeito da "cortina de ar" à entrada de bares e restaurantes, um comportamento de gestão térmica ineficiente, assim como prejudicial para a saúde.

[Esta dica é particularmente útil para Cafés e Restaurantes, Lojas de Recordações e Artesanato].

S A ILUMINAÇÃO EXTERIOR É MINIMIZADA E/OU POSSUI SENSORES AUTOMÁTICOS DE ENCERRAMENTO INSTALADOS.

A minimização da iluminação exterior pode ser conseguida quer pelo encerramento automático da iluminação durante um determinado período da noite quer pela instalação de sensores que ligam a iluminação quando detetam movimento. Podem ser aplicados diferentes sistemas a diferentes zonas de iluminação exterior com diferentes propósitos.

Em certas áreas, a iluminação exterior deve ser, também, reduzida, para não perturbar a vida selvagem (p. ex. ninhos de tartarugas em estabelecimentos localizados em frente a determinadas áreas de praia, etc.).

[Esta dica é particularmente útil nas Estâncias Balneares].

A A ILUMINAÇÃO DE ÁTRIOS E CORREDORES TEM SENSORES DE MOVIMENTO E/OU LUZES REGULÁVEIS ADEQUADAS

A iluminação ajustável e/ou com sensores de movimento, que se desligam quando não estão pessoas no espaço, pode ser instalada nos átrios e corredores.

Para se conseguirem maiores poupanças de energia, pode ser instalado um sistema automático de iluminação energeticamente eficiente, em áreas públicas tais como salas de conferência, piscinas, ginásio ou spa.

A SISTEMA DE RECUPERAÇÃO DE CALOR INSTALADO

Encontra-se instalado um sistema de recuperação de calor, p. ex. em sistemas de refrigeração, ventiladores, piscinas ou tratamento de águas sanitárias.

As máquinas e equipamentos de grande consumo de energia produzem, frequentemente, calor excessivo. Um sistema de recuperação de calor de sistemas de refrigeração, sistemas de ventilação piscinas ou sistemas de tratamento de águas pode recuperar calor para utilização em outras áreas, tais como estacionamento interiores, etc.

A AS JANELAS E PORTAS DE ACESSO AO EXTERIOR DISPÕEM DE UM NÍVEL ADEQUADO DE ISOLAMENTO TÉRMICO OU OUTRAS MEDIDAS DE EFICIÊNCIA ENERGÉTICA CORRESPONDENTE À REGULAMENTAÇÃO LOCAL E AO CLIMA.

As janelas e portas para o exterior podem estar na origem de um importante elevado consumo de energia.

Um estabelecimento localizado em áreas com um clima de baixas temperaturas precisa de um nível de isolamento térmico elevado (p. ex. vidro duplo ou triplo com um valor U abaixo dos 2,5 W/m² K-1), e um estabelecimento localizado numa área com temperaturas elevadas deve ter janelas que incluam outro tipo de medidas de eficiência energética (material refletor, cortinas ou outro tipo de sombra, etc.).

Em zonas de temperaturas muito altas ou muito baixas, os estabelecimentos podem, ainda, ter restrições à abertura de janelas. Caso haja regulamentações nacionais ou locais relativas a isolamentos ou outro tipo de medidas de eficiência energética, o estabelecimento deve cumprir sempre estes requisitos.



A OS EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS NOVOS UTILIZADOS NOS QUARTOS DE HÓSPEDES/CABINES, COZINHAS, LAVANDARIA, ETC., SÃO ENERGETICAMENTE EFICIENTES (COM O RÓTULO DA CLASSE ENERGÉTICA MAIS ELEVADA)

Para garantir que os equipamentos são energeticamente eficientes, quando disponíveis no mercado, devem conter um rótulo ecológico ou o rótulo europeu de classe energética mais elevada ou segunda mais elevada (por norma, as categorias mais elevadas surgem na banda verde com classificação A+, A++ e A+++).

Nos quartos de hóspedes/aposentos/lojas de produtos alimentares poderão encontrar-se TV e rádio, secadores, etc., de baixo consumo energético. Na cozinha, poderão ser fornos, congeladores, frigoríficos, máquinas de lavar louça de baixo consumo, etc. Nas áreas de lavagem, poderão ser máquinas de lavar, de secar roupa, etc.

Nos Cafés e Restaurantes, nas cozinhas, poderemos estar a falar de fornos, refrigeradores, congeladores e/ou máquinas de lavar louça energeticamente eficientes.

A É ADQUIRIDA ENERGIA RENOVÁVEL E/OU COM CERTIFICADO ECOLÓGICO.

O mercado da eletricidade disponibiliza diversas propostas relacionadas com o fornecimento de energia elétrica 100% renovável.

O custo da energia renovável é, normalmente, ligeiramente mais elevado que o da energia gerada por sistemas de combustão ainda que, para clientes não residenciais, seja, muitas vezes, objeto de negociações bilaterais entre as partes, em particular entre fornecedor e grandes consumidores.

A aquisição de energia elétrica 100% renovável é o equivalente à redução para zero das emissões de CO2 relacionadas com o consumo elétrico do hotel/parque de campismo.

Este tipo de ação tem um grande impacto ao nível da comunicação com os hóspedes/clientes.

A ESTÃO INSTALADOS PAINÉIS SOLARES OU FOTOVOLTAICOS OU BOMBAS DE CALOR PARA AQUECIMENTO DAS ÁGUAS SANITÁRIAS.

A utilização da energia solar nas instalações turísticas representa um grande potencial de poupança de energia.

Normalmente, o pico do consumo de energia ocorre durante os meses mais quentes do ano, quando a produção das instalações solares estão no seu máximo, pelo que o calor gerado por essas instalações ou a eletricidade produzida pelos sistemas fotovoltaicos pode reduzir este pico (normalmente mais caro) e permitir a poupança substancial no consumo de energia, dependendo do tamanho do sistema solar.

A exequibilidade técnica e económica do sistema solar deverá ser avaliada com base na superfície de absorção disponível e no perfil de consumo de energia térmica (para sistemas solares térmicos) e elétrica (para sistemas fotovoltaicos).

Outra opção interessante para a produção de calor altamente eficiente são as bombas de calor. Estes equipamentos são capazes de extrair parte do calor do ar (e, por isso, renovável), transferindo-o para o interior do edifício para fornecer aquecimento ou refrigeração. A eficiência energética das bombas de calor é inversamente proporcional à rigidez climática e, por isso, bastante adequada à produção de águas sanitárias quentes nos hotéis.

A PELO MENOS UMA VEZ POR MÊS, SÃO FEITOS REGISTOS DOS CONSUMOS DE ENERGIA.

O registo do consumo total de energia deverá ser feito, pelo menos, uma vez por mês.

Com um pequeno investimento, é possível instalar medidores de consumo elétrico no contador principal ou nos quadros secundários do utilizador. Esta ferramenta permite registar os consumos a intervalos de tempo pré-determinados (p.ex. 15 minutos), permitindo, assim, a reconstrução das curvas de consumo diárias. Desta forma, a identificação de ineficiências ou situações anómalas torna-se mais simples.

Para os hotéis/parques de campismo, um indicador útil será o do consumo de energia por pernoita de hóspede.



A ESTÃO INSTALADOS SISTEMAS SOLARES TÉRMICOS, EM PARTICULAR PARA O AQUECIMENTO DA ÁGUA DOS CHUVEIROS.

A utilização mais conhecida para as instalações solares térmicas é a produção de água quentes.

O consumo de energia fóssil para a produção de água quente representa uma rúbrica fundamental no orçamento de um parque de campismo. As estruturas deste tipo, muitas vezes, têm a vantagem de já possuir sistemas centralizados para a produção de águas quentes através de sistemas tradicionais de aquecimento com energia fóssil.

Para além disso, ainda que a água quente seja necessária ao longo de todo o ano, os parques de campismo apresentam um pico de consumo, principalmente, durante os meses de Verão, exatamente quando a produção das instalações solares é mais intensa.

Facilmente podem ser instalados sistemas como os chuveiros solares, com capacidade para, pelo menos, 20 litros de água quente (continuamente renovável ao longo do dia). Não há necessidade de tubagens adicionais para a água quente, mas uma simples ligação das tubagens de água fria ao coletor solar integrado. Funcionando como um chuveiro normal, é possível ajustar a temperatura da água à temperatura desejada.

A ENCONTRAM-SE INSTALADOS PAINÉIS FOTOVOLTAICOS.

A produção de eletricidade através de unidades fotovoltaicas nas instalações turísticas representa um grande potencial de poupança energética.

Normalmente, os picos de consumo de eletricidade ocorrem durante os meses mais quentes do ano, quando a produção das unidades fotovoltaicas atinge o valor mais elevado. A produção de energia elétrica através de sistemas fotovoltaicos pode reduzir o pico de consumo (normalmente mais caro) e permitir a poupança substancial no consumo de energia, dependendo do tamanho do sistema solar.

A viabilidade técnica e económica do sistema solar deverá ser avaliada com base na superfície de absorção disponível e no perfil de consumo de eletricidade.

ÁGUA



HÓTEIS E ALOJAMENTOS

PARQUES DE CAMPISMO

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

ESTÂNCIAS BALNEARES

S OS FUNCIONÁRIOS E EQUIPAS DE LIMPEZA TÊM IMPLEMENTADO UM SISTEMA PARA A VERIFICAÇÃO REGULAR DE FUGAS NAS TORNEIRAS E AUTOCLISMOS.

Os procedimentos operacionais existentes para as equipas de manutenção e limpeza incluem a verificação regular de fugas nas torneiras e autoclismos.

Um autoclismo mal vedado pode perder cerca de 70 litros de água por dia e uma torneira a pingar pode desperdiçar, num dia, água suficiente para encher uma banheira. No caso de se encontrarem fugas em torneiras e autoclismos, devem ser implementadas medidas corretivas para acabar com a fuga.

S AS TORNEIRAS E CHUVEIROS ESTÃO EQUIPADOS COM APARELHOS DE POUANÇA DE ÁGUA.

Os chuveiros são os principais consumidores de água nos hotéis, representando cerca de 40% do consumo, enquanto os lavatórios representam cerca de 10% (Investing in Water – projeto Life+).

Para diminuir o consumo de água, a gestão deve instalar redutores e aeradores nas torneiras e nos chuveiros, ou substituir as cabeças dos chuveiros por cabeças mais eficientes ou fechar parcialmente as válvulas de fornecimento de água das torneiras. É importante manter presente que este tipo de ações deve estar associado a uma pressão da água elevada: na verdade, a mudança de aparelhos em pisos com baixa pressão de água pode ser ineficiente.

Estes equipamentos são considerados medidas ligeiras aplicáveis a todo o tipo de edificações uma vez que, depois de ajustadas, irão reduzir o fluxo e, assim, o consumo de água. Os redutores de fluxo podem reduzir o consumo de água até 30-40%, os aeradores de torneiras até 30-50% e chuveiros de poupança de água até 40-50%.

Por exemplo, uma cabeça de chuveiro normal utiliza até 12 litros de água por minuto, enquanto uma cabeça de chuveiro de poupança de água utiliza 7 litros por minuto ou menos. No que respeita aos equipamentos de poupança de água aplicados nas torneiras, estes devem garantir um consumo máximo de 6 litros por minuto.

S OS QUARTOS DE HÓSPEDES DISPÕEM DE SINALÉTICA COM INFORMAÇÃO SOBRE A MUDANÇA DE LENÇÓIS E/OU TOALHAS MEDIANTE PEDIDO.

A sinalética referente à substituição de toalhas dever estar colocada, de preferência, na casa-de-banho do quarto de hóspedes e a sinalética referente à substituição de lençóis perto da cama.

A sinalética informa os hóspedes acerca dos procedimentos normais na mudança de lençóis e toalhas (p. ex. a cada três dias) e disponibilizam informação adicional sobre o procedimento a seguir caso os hóspedes prefiram uma mudança mais frequente que o procedimento normal.

É fortemente incentivada a existência de um procedimento, no estabelecimento, acerca da substituição tanto de lençóis como de toalhas. A sinalética pode ser produzida pelo estabelecimento ou ser a sinalética comum em toda a cadeia de estabelecimentos

S EXISTEM PROCEDIMENTOS PARA A REGA INTELIGENTE DE FLORES E JARDINS

Uma medida muito simples de rega inteligente pode estar, por exemplo, relacionada com o desenho de procedimentos que prevejam a rega durante as horas da manhã ou do final do dia.

Por outro lado, em especial no caso de áreas de jardim mais extensas, podem ser implementadas medidas técnicas específicas: por exemplo, sistema de sensores de humidade ou um sistema gota-a-gota que vise minimizar a evaporação e ter efeitos mais positivo na raiz das plantas.

Pode ser utilizada, também, a água recolhida da chuva, águas residuais ou águas tratadas para a rega de flores/jardins, assim como um sistema de rega temporizado.

Para melhorar o desempenho da paisagem e do ambiente, devem ser plantadas plantas endémicas e autóctones.



S EXISTE INFORMAÇÃO VISÍVEL AOS HÓSPEDES, LEMBRANDO-OS DE DESLIGAR TORNEIRAS E CHUVEIROS NO CASO DE NÃO ESTAREM EQUIPADOS COM CONTROLOS AUTOMÁTICOS.

A informação destinada a sensibilizar os hóspedes para desligarem a água das torneiras e do chuveiro deve estar disponível tanto na receção como em sinalética, se necessário.

A sinalética pode ser produzida pelo estabelecimento ou ser uma sinalética comum à utilizada em toda a cadeia de estabelecimentos.

S OS AUTOCLISMOS TÊM DESCARGA REDUZIDA E/OU ESTÃO EQUIPADOS COM EQUIPAMENTOS DE POUANÇA DE ÁGUA

Os novos autoclismos disponíveis no mercado utilizam uma média de apenas 4.5 litros por descarga, por comparação com os modelos mais antigos que utilizam quase duas ou três vezes mais.

Para além disso, é possível instalar autoclismos com descarga dupla, dispondo de um botão dividido em dois que permite escolher a quantidade de água a utilizar. Os autoclismos de dupla descarga, normalmente, utilizam 3-6 litros de água por oposição aos sistemas de descarga mais antigos que utilizam a enorme quantidade de 9-12 litros por descarga.

Se não for possível mudar todos os autoclismos, pode reduzir-se bastante a água utilizada na descarga (cerca de 6 litros por descarga) ajustando manualmente o flutuador do depósito ou colocando um tijolo ou uma garrafa cheia no depósito (substituindo parte da água).

A VERIFICAÇÕES REGULARES DAS PISCINAS E PROCEDIMENTOS CORRETOS PARA A LIMPEZA DAS ÁREAS DE PISCINA

As fugas nas piscinas interiores ou exteriores podem aumentar bastante o consumo de água.

O sistema de monitorização pode ser sob a forma de inspeções visuais nas áreas de piscina, mas uma solução melhor será a instalação de equipamentos separados de monitorização e medição de águas.

Recomenda-se fortemente a realização de inspeções diárias. Da mesma forma, procedimentos corretos de limpeza das áreas de piscina podem ser úteis para evitar perdas de água (p. ex. garantir que as mangueiras não ficam ligadas).

A É FEITA A COLHEITA DA ÁGUA DA CHUVA E A SUA RE-UTILIZAÇÃO NO ESTABELECIMENTO

A água da chuva deve ser recolhida e utilizada em autoclismos e para outros propósitos adequados, tais como rega de áreas verdes.

Este sistema funciona através da recolha de água dos telhados, armazenando-a em tanques subterrâneos e bombeando-a para um tanque de distribuição. O mais comum é a utilização de uma bomba para distribuição da água da chuva do tanque de recolha para onde quer que seja necessária.

Um sistema de recolha de água da chuva pode substituir até 50% das principais necessidades de utilização de água não potável. A tubagem do fornecimento de água da chuva deverá ser marcada para se poder distinguir da tubagem de fornecimento de água principal.

A OS LAVATÓRIOS E CHUVEIROS DAS ÁREAS PÚBLICAS ESTÃO EQUIPADOS COM CONTROLOS AUTOMÁTICOS.

A aplicação de aparelhos para ligar/desligar a água de lavatórios e chuveiros permite, ao/à utilizador/a, parar o fluxo de água carregando no botão, pelo que o fluxo de água pode ser interrompido enquanto o/a utilizador/a se ensaboa, retomando o fluxo de seguida.

Outra possibilidade é a instalação de um temporizador no chuveiro para ajudar o/a utilizador/a a medir o tempo que demora no duche: um alarme dispara decorrido um período de tempo pré-determinado, chamando a atenção para o tempo de duche excedido.

Uma vez que o consumo de água do duche é diretamente proporcional ao tempo despendido no chuveiro, a redução do tempo de duche resulta em menor consumo de água.



HÓTEIS E ALOJAMENTOS

PARQUES DE CAMPISMO

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

ESTÂNCIAS BALNEARES

A AS ÁGUAS RESIDUAIS SÃO REUTILIZADAS DE ACORDO COM A UTILIZAÇÃO COMPATÍVEL

As instalações podem ter diversos tipos de águas residuais – descargas sanitárias, máquinas de lavar, água gerada por processos de Osmose Inversa, que podem ser utilizados de acordo com a tipologia de utilização compatível.

Por exemplo, o tratamento da principal e mais comum fonte de desperdício de água, com origem nos banhos, duches e lavatórios (normalmente, menos poluída que a água proveniente de cozinhas e de máquinas de lavar) implica o simples direcionamento para tanques de compensação com um sistema de filtragem grosso e serve apenas para efeitos de rega de jardins.

Outros sistemas mais sofisticados que envolvem o armazenamento, a filtração fina, o tratamento biológico e a desinfecção e bombagem UV oferecem maior valor económico quando utilizados para descargas sanitárias, lavagem de roupa e irrigação.

A utilização destas águas para as descargas sanitárias, a fertilização de áreas verdes ou outras utilizações adequadas, pode reduzir o consumo de água em cerca de 20% (Investing in Water – projeto Life+).

É possível que na maioria dos casos, a reutilização da água não seja possível por causa da infraestrutura de canalização necessária para permitir a separação entre águas cinzentas e negras (i.e. captação de desperdícios de água de banhos e lavatórios separada da captação dos desperdícios de água das sanitas).

Em alguns casos, a falta de espaço para uma instalação de tratamento de águas cinzentas impossibilita, também, esta opção, ainda que o espaço necessário não seja muito grande. Nestas situações, seria muito vantajoso, para hotéis em renovação, assegurar que o seu sistema de recolha de desperdícios de água de chuveiros e lavatórios se encontra separado dos de recolha de desperdícios de água de sanitas, e a possibilidade de introduzir uma linha de alimentação de sanitas distinta.

Isto poderá permitir, aos hotéis, aquando da sua renovação, a implementação de tecnologias de tratamento de águas cinzentas. As novas instalações turísticas devem, também, ser construídas com infra-estruturas que permitam, aos operadores, a possibilidade de introdução do tratamento de águas cinzentas.

PARQUES DE CAMPISMO

ESTÂNCIAS BALNEARES

A ENCONTRAM-SE INSTALADOS SISTEMAS ADEQUADOS PARA EVITAR DESCARGAS CONTÍNUAS EM SANITAS: P. EX. UTILIZAÇÃO DE BOTÕES ADEQUADOS, SENSORES DE MOVIMENTO, ETC.

As sanitas devem ter sensores de deteção ou botões de “pressão” (descargas não superiores a 3 litros por minuto).

Cada sanita deverá ter sensores individuais. Podem ser, também, instaladas sanitas secas: utilizam uma nova tecnologia que elimina a necessidade de descarga ou redução de descarga, garantindo, ao mesmo tempo, condições de higiene e ausência de odores.

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

A FORAM ADQUIRIDAS NOVAS TAMPAS OU TÚNEIS PARA AS MÁQUINAS DE LAVAR LOUÇA QUE NÃO CONSUMEM MAIS DE 3.5 LITROS POR CARGA

As novas máquinas de lavar loiça profissionais de cobertura ou túnel adquiridas não devem exceder um consumo médio de água de 3,5 litros por cesto (conforme indicado nas fichas técnicas e manuais).

A DEVEM SER COLOCADAS, PERTO DAS MÁQUINAS, INSTRUÇÕES PARA A POUANÇA DE ÁGUA E ENERGIA DURANTE AS LAVAGENS DE LOUÇA.

As instruções para a utilização de máquinas de lavar louça da forma mais amiga do ambiente através da poupança de água e energia devem ser colocadas perto das máquinas e apresentadas de forma facilmente compreensível (poucas frases em linguagem acessível ou imagens e ícones).

As instruções podem incluir indicações como o início da lavagem apenas quando a máquina estiver cheia, a utilização da dose correta de detergente, a remoção de restos de comida antes de colocar a louça na máquina, a utilização do programa de lavagem correto, etc.

RESÍDUOS

ALVO

HÓTEIS E ALOJAMENTOS

PARQUES DE CAMPISMO

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

ESTÂNCIAS BALNEARES



S EXISTE UM SISTEMA DE SEPARAÇÃO E GESTÃO DE RESÍDUOS RECICLÁVEIS NAS ÁREAS COMUNS, DE ACORDO COM O SISTEMA DE RECOLHA SELETIVA MUNICIPAL.

Alguns exemplos de resíduos separáveis são o papel, o cartão, o metal, as latas, o vidro, o plástico, as garrafas com reembolso de depósito, os resíduos orgânicos, os resíduos de jardinagem, o óleo alimentar, etc.

As áreas de separação dos resíduos devem ser de fácil acesso pelos funcionários e as instruções/sinalética com indicações claras sobre como separar os resíduos devem estar disponíveis. Os estabelecimentos/parques de campismo com cozinhas devem separar os resíduos da cozinha, se possível.

Podem ser colocados contentores para a separação dos resíduos ou um contentor com compartimentos de separação na loja, corredores, átrios, restaurante, salas de conferência, áreas de estacionamento, bares, etc. É muito importante disponibilizar instruções/sinaléticas claras (de preferências com imagens ou ícones) com indicação dos diferentes contentores/compartimentos para as diferentes categorias de resíduos. Os esquemas de separação colocados em locais específicos devem estar conciliados, também, com a rede municipal de contentores disponíveis nas proximidades dos estabelecimentos.

A gestão deve disponibilizar documentação que demonstre que a recolha dos resíduos é feita de acordo com as regras municipais.

S SEMPRE QUE POSSÍVEL, SÃO MINIMIZADOS OS PRODUTOS DESCARTÁVEIS E CONSUMÍVEIS: REDUÇÃO DE PRODUTOS DE DOSE ÚNICA TANTO NOS QUARTOS QUANTO NOS RESTAURANTES; AS BEBIDAS SÃO SERVIDAS EM GARRAFAS REUTILIZÁVEIS OU COM DEPÓSITO OU ATRAVÉS DE DISPENSADORES, ETC.

Em particular para fornecedores de serviços alimentares e de bebidas, as embalagens de dose única, quando possível, são minimizadas e são utilizadas louças, copos e talheres de longa duração.

É altamente recomendável a minimização, pelos estabelecimentos/parques de campismo, da utilização de produtos descartáveis (de utilização única).

Nos quartos de hóspedes/aposentos, casas de banho de áreas públicas e casas de banho/balneários dos funcionários, devem ser substituídos os recipientes individuais de shampoo, gel de duche e sabonete por dispensadores.

É altamente recomendável a redução de produtos de dose única nos bares, restaurante e zonas de refeição. O açúcar, a compota, o iogurte, a manteiga, as natas e outros produtos alimentares similares devem ser servidos em taças e jarros. O vinagre e o azeite, por exemplo, em recipientes recarregáveis.

As refeições de prato, nas zonas de refeição dos hotéis, parques de campismo e estâncias balneares, podem ser preparadas tendo em conta a incorporação de excedentes das refeições anteriores.

Recomenda-se também atenção na encomenda de produtos, uma vez que é aí que começa a redução de desperdícios. O acondicionamento de produtos deve ser feito com embalagens reutilizáveis considerando que as mesmas podem ser devolvidas aos produtores, para reutilização. Caso isto não seja viável, a seleção de fornecedores que não utilizem embalagens descartáveis deve ser priorizada na busca por fornecedores.

Para além disso, a encomenda dos produtos, especialmente no que se refere aos produtos alimentares, deve ser feita com base na utilização do número mínimo de produtos alimentares em stock, evitando a sobrecarga de produtos não consumíveis. Os produtos alimentares ou produtos medicinais com data de validade devem ser geridos dando particular atenção ao consumo, primeiro, dos produtos com data de expiração de validade mais próxima.

Poderá ser disponibilizada uma informação de acolhimento aos hóspedes fazendo-os sentir-se em casa enquanto desfrutam do buffet de pequeno-almoço, mas recordando-os que devem apenas servir-se daquilo que forem efetivamente consumir, evitando desperdícios.

A possibilidade de disponibilizar água da torneira depende da qualidade da própria água. Se a qualidade da água da torneira o permitir, esta pode ser oferecida diretamente ou após filtragem. A água da torneira deverá ser oferecida aos hóspedes nos restaurantes e salas de reunião, mas pode, também, ser oferecida na receção, nos quartos de hóspedes, etc.



Quando possível, organize um sistema que premeie os clientes que utilizem copos reutilizáveis (em particular para os fornecedores de serviços alimentares e de bebidas).

Caso a gestão opte por ter embalagens individuais de dose única, o material da embalagem deve ser o mais amigável ao ambiente possível, com um rótulo ecológico ou ser reciclável ou biodegradável.

No caso de a gestão decidir utilizar copos, pratos e talheres descartáveis, isto deverá ser feito, apenas, em determinadas circunstâncias/áreas, nomeadamente em áreas de piscina, em determinados eventos, em áreas de ginásio e/ou spa ou relacionadas com comida e bebidas de serviço take-away. Nestes casos, recomenda-se a utilização de produtos biodegradáveis ao invés de produtos plásticos.

Os restos de sabonetes dos hóspedes podem ser triturados e reutilizados como detergente da roupa. Excedentes alimentares, mobiliário e eletrodomésticos usados podem ser doados a instituições de caridade.

S OS RESÍDUOS PERIGOSOS SÃO ELIMINADOS E/OU RECICLADOS DE ACORDO COM A ATUAL LEGISLAÇÃO AMBIENTAL.

Alguns exemplos dos tipos de químicos perigosos separáveis são os óleos, as pilhas, os pesticidas, as tintas, as lâmpadas, os materiais de limpeza, os desinfetantes de piscinas e outras substâncias desinfetantes, etc.

Os óleos alimentares são reciclados de acordo com a atual legislação ambiental – Em particular para Cafés e Restaurantes. Os óleos utilizados nas cozinhas devem ser recolhidos em separado e enviados para instalações de reciclagem autorizadas de acordo com a atual legislação ambiental. Devem ser dadas instruções claras aos funcionários sobre como proceder.

As pilhas, em particular, devem ser recolhidas e enviadas para instalações de reciclagem autorizadas, como previsto pela diretiva da UE.

Os resíduos perigosos separados devem ser armazenados de forma segura, de acordo com a legislação nacional/local de referência. É recomendada a colocação dos resíduos perigosos em salas fechadas, separados de outros resíduos.

Para além da separação e armazenamento seguro dos resíduos perigosos, a gestão é incentivada a reduzir a quantidade utilizada deste tipo de produtos ou a sua substituição (quando disponível) por produtos menos prejudiciais ao ambiente.

S É REDUZIDA A UTILIZAÇÃO DE PAPEL E AUMENTADA A COMPRA DE PAPEL RECICLADO E/OU ECOLÓGICO

Uma iniciativa para a redução da utilização de papel pode ser a limitação do papel disponível nos quartos de hóspedes e nas salas de reunião, por exemplo: disponibilização de algumas folhas de papel em formato mais pequeno (A5 ao invés de A4), disponibilização de papel apenas sob pedido, disponibilização de papel apenas na mesa principal das salas de reunião, acesso a tablets para anotações, etc.

No interior dos estabelecimentos dos fornecedores de serviços alimentares e de bebidas, os menus em papel podem ser substituídos por QR codes colocados nas mesas.

Nos escritórios, a iniciativa pode incluir a promoção da gestão eletrónica e documental (p.ex. faturação) e o incentivo ao limite de impressão de documentos, à impressão nos dois lados e/ou à reutilização de papel para anotações (costas da impressão).

Os funcionários de outras áreas para além do escritório (p. ex. receção) podem ser, também, incentivados a reduzir a utilização de papel, quando possível.

O papel adquirido deve ser, preferencialmente, reciclado e/ou certificado com um rótulo ecológico reconhecido a nível internacional ou nacional.

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

S OS CLIENTES SÃO INCENTIVADOS A UTILIZAR SACOS REUTILIZÁVEIS.

Os clientes devem ser incentivados a utilizar sacos reutilizáveis, sendo-lhes cobrado o custo de sacos descartáveis e/ou sendo premiados pela utilização dos seus próprios sacos.

No caso de serem necessários sacos descartáveis, os sacos de plástico devem ser substituídos por sacos biodegradáveis.

S EXISTEM MEDIDAS PARA MINIMIZAR O EMBALAMENTO E A UTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS DE MATERIAL ÚNICO.

Quando possível, as embalagens devem ser de material único e biodegradável (papel ou plástico), por forma a facilitar a sua compostagem, ou em alternativa, a sua reciclagem.

A utilização de embalagens de plástico que envolvem produtos alimentares (p. ex. queijo, bolachas) deve ser minimizada.



Os produtos de embalagem reduzida (detergentes concentrados, recargas de sabonete, bebidas engarrafadas com devolução de depósito) devem ter maior visibilidade, colocando-as num espaço “especial” ou utilizando rótulos e etiquetas diferentes dos demais produtos.

A OS HÓSPEDES TÊM A POSSIBILIDADE DE SEPARAR OS RESÍDUOS, TANTO NOS SEUS QUARTOS QUANTO NAS ÁREAS COMUNS.

Podem ser colocados, nos quartos dos hóspedes, contentores para a separação de resíduos ou um contentor único com divisórias para a separação.

É muito importante disponibilizar instruções claras/sinaléticas (de preferência com imagens ou ícones) com indicação dos diversos contentores/compartimentos para as diferentes categorias de resíduos. Uma alternativa possível é a existência de um sistema de separação de resíduos em diferentes locais (p. ex. papel e jornais na mesa, garrafas e latas próximo do contentor e outros resíduos no contentor).

Os funcionários de limpeza devem ser treinados para fazerem uma correta separação do plástico, do papel e do vidro recolhido nos quartos.

- Gestão adequada da quantidade de alimentos servidos no buffet (quando disponível), p. ex. disponibilizando pratos mais pequenos incentivando os clientes a ir buscar mais se quiserem e cobrando uma taxa adicional sobre comida desperdiçada;
- Aumento da sensibilização junto dos clientes para que colaborem na redução dos pedidos excessivos e incentivando-os a levarem as sobras de comida para casa.

A É FEITA A COMPOSTAGEM DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS, CASO EXISTAM ÁREAS ADEQUADAS PARA TAL.

Para reutilizar a quantidade de desperdício proveniente de fontes orgânicas, o estabelecimento deve ter um sistema de compostagem para os seus resíduos orgânicos (desperdícios alimentares e/ou resíduos de jardim).

Os resíduos orgânicos devem ser decompostos nas instalações do estabelecimento de acordo com os métodos padrão e mais tarde reutilizados.

É importante que a compostagem seja feita sem que tal afete a higiene dos hóspedes, dos funcionários e da comunidade vizinha.

A OS PRODUTOS DE LIMPEZA E DETERGENTES SÃO ADQUIRIDOS EM FORMATO CONCENTRADO (OU EM RECIPIENTES REUTILIZÁVEIS)

Os produtos de limpeza devem ser produtos concentrados ou adquiridos em recipientes reutilizáveis.

A utilização de detergentes das máquinas de louça e roupa deve, de qualquer forma, ser mantida no mínimo (utilizando a dosagem correta).

A EXISTE UMA POLÍTICA DE GESTÃO DA REDUÇÃO DO DESPERDÍCIO

Uma verdadeira política de gestão da redução do desperdício alimentar inclui uma vasta gama de diferentes medidas que têm em conta:

- A redução do desperdício alimentar na fonte, evitando a compra em excesso, o armazenamento em excesso e a deterioração desnecessária;
- A inspeção da qualidade dos alimentos aquando da sua entrega;
- O correto planeamento do menu e a sua revisão regular através do feedback dos hóspedes sobre as suas preferências em termos de porções e tipo de refeições;
- Porções mais pequenas para os pratos disponíveis no menu;
- Doação de excedentes alimentares para reciclagem ou a instituições de caridade de acordo com os requisitos e/ou orientações locais;

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

A EXISTEM PRODUTOS A GRANEL (BEBIDAS, DETERGENTES, DOCES, ETC.).

É incentivada, sempre que possível, a venda a granel de uma seleção de produtos, utilizando garrafas reutilizáveis ou outro tipo de recipientes.

Em particular bebidas (leite, vinho, sumos), alimentos secos (cereais, arroz, feijão, etc.), doces, detergentes, tais como detergentes líquidos para louça e roupa.

A SÃO APLICADOS DESCONTOS A PRODUTOS ALIMENTARES COM DATA DE VALIDADE PRÓXIMA DE EXPIRAÇÃO.

Quando produtos alimentares tais como queijo e iogurtes frescos (mas também biscoitos e outros aperitivos) estão próximos da data de validade podem ser vendidos com um desconto que aumenta à medida que se aproxima a data de expiração. Estas ofertas especiais devem estar visíveis e serem claramente comunicadas aos clientes.

Em alternativa, os produtos com data de validade expirada podem ser doados para organizações de caridade ou encaminhados para reciclagem de acordo com as normais e/ou orientações locais.



PRODUTOS LOCAIS E AMIGOS DO AMBIENTE

ALVO

HÓTEIS E ALOJAMENTOS

PARQUES DE CAMPISMO

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

ESTÂNCIAS BALNEARES

S OS PRODUTOS ALIMENTARES ORGÂNICOS E LOCAIS, OS PRODUTOS MANUFATURADOS A NÍVEL LOCAL E OS PRODUTOS RECONHECIDOS ATRAVÉS DE RÓTULOS ECOLÓGICOS NACIONAIS OU INTERNACIONAIS SÃO PROMOVIDOS E TÊM MAIOR VISIBILIDADE NO INTERIOR DO ESPAÇO

Sempre que possível, os produtos alimentares locais devem ser adquiridos/oferecidos aos clientes de forma a reduzir o impacto ambiental associado à redução do transporte associado e a estimular a economia local.

Pelo menos 5 dos produtos seguintes devem ser adquiridos, em parte, a nível local: leite, ovos, fruta, vegetais, azeite, carnes de porco, vaca, cordeiro e frango, peixe, água mineral, cerveja. Para além disso, a lista de vinhos deve incluir uma oferta dos vinhos produzidos localmente. Exige-se um mínimo de cinco produtos nesta lista, mas é altamente recomendável a inclusão de mais.

A produção de nível local depende das circunstâncias, mas uma distância inferior a 100 km entre o estabelecimento e o local de produção é, normalmente, considerada como recomendação para que o produto seja considerado de produção local.

Na aquisição de produtos é, também, aconselhável, o seu reconhecimento como orgânico pelas autoridades competentes. Incentiva-se uma comunicação adequada desta política, também, nos espaços de refeição dos funcionários.

No geral, a gestão é altamente incentivada a vender produtos com um rótulo ecológico reconhecido a nível internacional ou nacional (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, etc.).

Deve ser dada uma maior visibilidade a todos estes produtos, colocando-os numa zona “especial” ou utilizando rótulos ou etiquetas que os diferenciem dos demais.

S A CARTA DO MENU OU O BUFFET EVIDENCIAM OS PRODUTOS ORGÂNICOS, COM RÓTULO ECOLÓGICO, COM RÓTULO DE COMÉRCIO JUSTO E/OU PRODUZIDOS LOCALMENTE

Para aumentar a sensibilização dos hóspedes, o estabelecimento deve indicar claramente quais os produtos orgânicos, com rótulo ecológico, com rótulo de comércio justo e/ou produzidos a nível local. Isto pode ser feito através da carta de menu

ou de sinalética colocada no buffet. Ainda que este critério esteja, principalmente, relacionado com as cartas de menu e/ou buffets dos hóspedes, é, também, incentivada a comunicação adequada desta política nos espaços de refeição dos funcionários.

A EXISTEM INICIATIVAS PARA A AQUISIÇÃO DE PRODUTOS DA ÉPOCA, REDUÇÃO DA AQUISIÇÃO DE CARNES E NÃO AQUISIÇÃO DE PEIXES, MARISCOS E OUTRAS ESPÉCIES EM RISCO.

A utilização de produtos da época reduz o impacto ambiental gerado pelos transportes e a redução da aquisição de carne reduz o impacto ambiental relacionado com a produção animal.

A utilização de produtos relacionados com peixe, marisco e outras espécies em risco é uma contradição ao esforço de conservação da biodiversidade.

Como parte da política de compras, a gestão deve evitar a aquisição de organismos geneticamente modificados (OGM), optar por peixe e marisco com o rótulo do Marine Stewardship Council (MSC) ou de acordo com as recomendações da WWF (World Wildlife Fund), e ter em conta a proteção animal aquando da compra de produtos de carne.

É aconselhável a comunicação adequada desta política, também, nos espaços de refeição dos funcionários.

A SÃO UTILIZADOS PRODUTOS DE LIMPEZA COM RÓTULOS ECOLÓGICOS.

Como parte da política de compras, a gestão é altamente incentivada a comprar produtos multiusos, detergentes para máquinas de roupa e louça e detergentes da louça com rótulos ecológicos reconhecidos a nível internacional ou nacional (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, etc.).

A SÃO DISPONIBILIZADOS, AOS HÓSPEDES, PRODUTOS DE CUIDADO PESSOAL COM RÓTULO ECOLÓGICO

Como parte da política de compras, a gestão é altamente incentivada a adquirir sabonetes, shampoos, amaciadores de cabelo, loções corporais e cremes com rótulo ecológico reconhecido a nível internacional ou nacional (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, etc.).

GESTÃO E COMUNICAÇÃO

ALVO

HÓTEIS E ALOJAMENTOS

PARQUES DE CAMPISMO

SERVIÇOS ALIMENTARES E DE BEBIDAS

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

ESTÂNCIAS BALNEARES

S É DISPONIBILIZADA, AOS HÓSPEDES, INFORMAÇÃO E CONTEXTUALIZAÇÃO DAS PAISAGENS NATURAIS, DA CULTURA LOCAL E DA HERANÇA CULTURAL, ASSIM COMO EXPLICAÇÕES ACERCA DO COMPORTAMENTO ADEQUADO NAS VISITAS A ÁREAS NATURAIS, DE CULTURA LOCAL OU A ESPAÇOS DE HERANÇA CULTURAL.

A informação inclui o incentivo, aos hóspedes, a visitar os espaços de natureza, informando-os, sempre que relevante, sobre a biodiversidade local e sobre áreas de natureza protegida existentes.

Para as visitas a áreas de natureza protegidas e espaços culturais ou históricos sensíveis, a informação inclui o incentivo ao cumprimento das orientações estabelecidas ou ao código de conduta a seguir para minimizar o impacto do visitante e maximizar o seu proveito.

A informação pode ser obtida na receção, num espaço do átrio dedicado ao ambiente, através de monitores de TV disponíveis nas áreas públicas ou nos quartos de hóspedes, ou através de pastas disponíveis nos quartos de hóspedes. Ainda que a informação seja dirigida aos hóspedes, incentiva-se, ainda, o estabelecimento, a disponibilizar esta mesma informação aos seus funcionários.

S OS HÓSPEDES/CLIENTES SÃO INFORMADOS ACERCA DAS INICIATIVAS E ATIVIDADES AMBIENTAIS LOCAIS NA QUAIS PODEM PARTICIPAR.

As atividades de sensibilização podem incluir o incentivo à participação em atividades relacionadas com eventos nacionais e internacionais (e.g., Dia da Terra, Limpar o Mundo, Semana da Mobilidade Europeia), visitas organizadas a espaços de natureza, participação em eventos de plantação de árvores, outros eventos ambientais especiais, organização de atividades de desenvolvimento sustentável nas escolas ou comunidades locais, eventos de caridade, etc.

A gestão é, ainda, incentivada a contribuir no apoio à conservação da biodiversidade, incluindo o apoio às áreas protegidas e às áreas de grande valor para a biodiversidade.

S OS HÓSPEDES/CLIENTES SÃO INFORMADOS ACERCA DO SISTEMA DE TRANSPORTES PÚBLICO LOCAL, AUTOCARROS OU ALTERNATIVAS PEDONAIS/DE BICICLETA.

Para incentivar a utilização de transportes sustentáveis, a gestão deve disponibilizar informação acerca das alternativas pedonais ou de deslocação em bicicleta em relação à utilização de viaturas privadas:

- Sistemas de transportes público/privado local (autocarros, comboios, metro, barco, etc.)
- Táxis partilhados/miniautocarros/partilha de carros;
- Possibilidade de utilização de translados disponibilizados pelos estabelecimentos;
- Para os hóspedes/clientes que utilizem carros elétricos, o estabelecimento pode ter uma estação de carregamento de veículos elétricos ou disponibilizar informação acerca das estações de carregamento mais próximas;
- Outros meios de transporte incluindo bicicleta e alternativas pedonais (se possível, o estabelecimento pode disponibilizar ou alugar diretamente as bicicletas).

A informação pode ser obtida na receção, num espaço do átrio dedicado ao ambiente, através de monitores de TV disponíveis nas áreas públicas ou nos quartos de hóspedes, ou através de pastas disponíveis nos quartos de hóspedes.

LOJAS DE RECORDAÇÕES E ARTESANATO

S A ILUMINAÇÃO DAS MONTRAS É REDUZIDA DURANTE O TEMPO DE ENCERRAMENTO.

Por motivos comerciais, a iluminação das lojas e das montras permanece, frequentemente, acesa, mesmo durante a noite. Em muitos casos, esta opção depende de questões de segurança relacionadas com os espaços adjacentes à loja. O nível de iluminação necessário deve ser cuidadosamente avaliado, utilizando sensores de movimento especiais e equipamentos de elevada eficiência (LED).

GESTÃO E COMUNICAÇÃO



A A GESTÃO IMPLEMENTOU UM SISTEMA DE GESTÃO DA SUSTENTABILIDADE DE LONGO PRAZO O QUAL ABRANGE QUESTÕES AMBIENTAIS, SOCIAIS E CULTURAIS. ESTE SISTEMA DE GESTÃO DEVE INCLUIR UMA POLÍTICA COM METAS ESPECÍFICAS E A MONITORIZAÇÃO DESTAS METAS.

Para garantir um enquadramento global ao trabalho em prol da sustentabilidade, uma política de sustentabilidade de longo prazo deve descrever as metas gerais e o nível de ambição relacionado com as atividades de gestão, formação, informação e sensibilização.

A política de sustentabilidade inclui aspetos ambientais, assim como referências a questões sociais e culturais.

É uma declaração geral com um compromisso para a melhoria contínua.

Para garantir resultados mais concretos, devem ser desenhadas meta específicas a alcançar no espaço dos próximos 1 a 3 anos e um plano de ação para as alcançar (e monitorizar) ao longo dos próximos anos.

Todos os funcionários devem ser informados sobre a política de sustentabilidade e as metas que foram estabelecidas.

A A GESTÃO DEVE ESTABELECEER UMA COLABORAÇÃO ATIVA COM ATORES DE RELEVO.

Deve ser garantida uma colaboração ativa com parceiros de relevo de forma a potenciar o papel ativo que o estabelecimento desempenha na criação de uma consciência ambiental a nível local e a promoção de práticas amigas do ambiente.

Esta colaboração pode referir-se, também, a aspetos sociais e culturais. Quando adequado, é incentivada a cooperação com atores envolvidos na proteção de espaços locais de arqueologia histórica.

Os atores de relevo (deve ser selecionado, pelo menos, um tipo) podem ser organizações não governamentais, grupos comunitários locais, autoridades locais, residentes locais, escolas locais, fornecedores, etc.

Para que a colaboração seja efetiva, deve ser uma colaboração ativa de duas vias entre o estabelecimento e os parceiros.

ANEXO 1

Dicas e
recomendações
With4Less por
setor empresarial

MANUAL

DO CONSELHEIRO
CONSUMELESS



Co-funded by
the European Union

with4less.eu



WITH
LESS