

ALLEGATO 1

Suggerimenti e
raccomandazioni di
With4Less per il
settore del business

MANUALE

CONSUMELESS ADVISOR



Co-funded by
the European Union

with4less.eu



ALLEGATO 1

Suggerimenti e
raccomandazioni di
With4Less per il
settore del business

INDICE

IN MERITO ALL'ALLEGATO 1	01
Prefazione	
ENERGIA	03
Consigli e raccomandazioni sulla gestione dell'energia	
ACQUA	07
Consigli e raccomandazioni sulla gestione dell'acqua	
RIFIUTI	10
Consigli e raccomandazioni sulla gestione dei rifiuti	
PRODOTTI ORGANICI, LOCALI ED ECOLOGICI	13
Consigli e raccomandazioni su alimenti locali e prodotti ecologici	
GESTIONE & COMUNICAZIONE	14
Raccomandazioni sulla gestione generale e sulla comunicazione	

MANUALE

CONSUMELESS ADVISOR

I gestori di servizi turistici e di accoglienza hanno un impatto negativo significativo sull'ambiente, contribuendo alle emissioni di carbonio (effetto serra - riscaldamento globale) e all'esaurimento delle risorse.

Adottando pratiche ecosostenibili, come la gestione efficiente dei rifiuti, il risparmio energetico, le iniziative di risparmio idrico, l'uso di prodotti e risorse locali, etichettati con il marchio ecologico e rinnovabili, i gestori di servizi turistici possono contribuire agli sforzi globali per mitigare il cambiamento climatico e l'esaurimento delle risorse.

Implementare pratiche più sostenibili e responsabili dal punto di vista ambientale non è solo una buona idea, ma sta diventando sempre più essenziale. L'adozione di pratiche eco-compatibili contribuisce alla conservazione dell'ambiente, soddisfa le aspettative dei consumatori nei confronti di un turismo responsabile e sostenibile, garantendo il successo a lungo termine delle loro attività di fronte alle sfide globali.

IN MERITO ALL'ALLEGATO 1

I consigli presenti in questo allegato rappresentano principi e pratiche semplici ma utili per i fornitori di servizi turistici per ridurre i rifiuti, il consumo di acqua e di energia. Essi riguardano anche l'uso di alimenti biologici e locali e di altri prodotti eco-etichettati e rinnovabili e la promozione di comportamenti ecosostenibili attraverso la comunicazione gestionale e il marketing.

I fornitori di servizi turistici qui trattati comprendono le seguenti aziende:

- **HOTELS E STRUTTURE SIMILI**
- **CAMPEGGI**
- **FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE**
- **NEGOZI DI SOUVENIR E ARTIGIANATO**
- **STABILIMENTI BALNEARI**



Questa serie specifica di suggerimenti è suddivisa in due categorie: **Semplici** e **Avanzate**.

Ogni categoria indica il livello di impegno per ottenere risultati significativi per migliorare la sostenibilità ambientale e l'uso efficiente delle risorse delle strutture turistiche citate.

S = SOLUZIONI SEMPLICI

Le soluzioni semplici (**S**) rappresentano per le strutture l'impegno minimo per ottenere miglioramenti nella riduzione dei consumi di rifiuti, acqua ed energia, e nell'uso efficiente delle risorse. Questo tipo di soluzioni sono spesso realizzabili, indipendentemente dal contesto, dal tipo di organizzazione e dalle normative.

A = SOLUZIONI AVANZATE

Le soluzioni avanzate (**A**) rappresentano requisiti più impegnativi che spingono le strutture a fare costantemente uno sforzo in più per ridurre i costi ambientali e gli impatti negativi all'interno e nelle vicinanze delle strutture turistiche.

I contenuti di queste soluzioni sono forniti solo a titolo di riferimento e potranno essere approfonditi in futuro, se necessario, dai consulenti di ConsumeLess e/o dagli enti del turismo a cui si rivolgono.

Si consiglia, in un primo momento, di concentrarsi sulle soluzioni semplici e di utilizzare le soluzioni avanzate per le iniziative successive.

Per facilitare la lettura del documento, le soluzioni e le pratiche aziendali ecosostenibili sono raggruppate per temi.

Sono stati considerati i seguenti temi:

- **ENERGIA**
- **ACQUA**
- **RIFIUTI**
- **PRODOTTI ORGANICI, LOCALI ED ECOLOGICI**
- **MANAGEMENT & COMUNICAZIONE**

Il consulente dovrebbe anche controllare il modello (ALLEGATO 2) preparato per essere utilizzato nelle visite sul campo e nelle sessioni di consulenza, organizzato per tipologia di fornitori di servizi turistici.

ENERGIA



TARGET

HOTELS E STRUTTURE SIMILI

CAMPEGGI

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

NEGOZI DI SOUVENIRS E ARTIGIANATO

STABILIMENTI BALNEARI

S PRODOTTI D'ILLUMINAZIONE A RISPARMIO ENERGETICO

Poiché le lampadine elettriche rappresentano una quantità significativa di consumo energetico, la struttura garantisce che, almeno il 30% di tutte le lampadine (incluse le lampade alogene) siano efficienti da un punto di vista energetico.

Le lampadine più efficienti dal punto di vista energetico e quindi preferibili sono le lampade a LED, ma è possibile utilizzare anche altre lampadine a risparmio energetico (lampade fluorescenti compatte, CFL). Le lampadine a risparmio energetico sono nella maggior parte dei casi più costose rispetto alle lampadine a basso consumo energetico, ma oltre ad essere più efficienti dal punto di vista energetico, queste lampadine durano molto più a lungo e non necessitano di sostituzione tanto quanto lampadine non efficienti. Ciò riduce i costi a lungo termine e riduce anche il tempo di lavoro dedicato alla sostituzione delle lampadine.

S CONTROLLI AUTOMATICI/ SMART

Controlli automatici sono utilizzati per la gestione dell'illuminazione interna delle stanze degli ospiti, cabine, bagni e aree pubbliche o, se l'illuminazione non si spegne automaticamente, gli ospiti devono avere informazioni altamente visibili che ricordino loro di spegnere tutte le luci prima di lasciare la stanza/cabina/bagno.

Il sistema più comune che garantisce che la luce e gli apparecchi elettrici siano spenti quando gli ospiti lasciano le loro stanze è il sistema "key card". Quando la chiave magnetica viene estratta dal supporto, l'elettricità si spegne immediatamente o entro 1-2 minuti dalla rimozione della chiave magnetica. Altri sistemi automatici includono sensori di presenza o rilevatori di movimento/calore del corpo che riconoscono quando gli ospiti lasciano le stanze e spengono automaticamente luci ed elettrodomestici. Questo può essere applicato anche nei garage, nei corridoi e nelle porte dei balconi. Altrimenti, installare un sistema di illuminazione regolabile in base alla luce che entra all'interno dell'edificio.

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

S I SISTEMI DI CONTROLLO DEL RISCALDAMENTO E DELL'ARIA CONDIZIONATA

sono regolati in base ai cambiamenti stagionali o all'uso effettivo dei locali della struttura. Un Sistema computerizzato – organizzato identificando e programmando un parametro di riferimento per il riscaldamento e il raffreddamento - che consente di cambiare o spegnere il riscaldamento e il sistema di aria condizionata nello stabilimento può essere centralizzato in maniera automatica o manuale. La regolazione del riscaldamento e dell'aria condizionata nelle diverse parti dello stabilimento può anche essere effettuata manualmente come procedura operativa standard per il personale.

Il sistema di controllo considera i cambiamenti di stagione e l'uso o il non utilizzo delle diverse parti dello stabilimento (camere degli ospiti, strutture per conferenze, aree ristorante, altre aree pubbliche, ecc.). Inoltre, il sistema di condizionamento dell'aria potrebbe essere spento a una certa ora durante il giorno per garantire che il sistema non venga lasciato in funzione, altrimenti è possibile azionare uno spegnimento principale tramite la chiave magnetica.

S VIENE DEFINITA UNA TEMPERATURA STANDARD DI RISCALDAMENTO E RAFFRESCAMENTO

La temperatura di raffreddamento standard deve essere impostata su un minimo di 24°C e la temperatura di riscaldamento a un massimo di 21°C. La temperatura di raffreddamento, in particolare, dovrebbe preferibilmente non discostarsi più di 8 °C dalla temperatura esterna. Si consiglia vivamente di impostare una temperatura di raffreddamento standard più elevata e una temperatura di riscaldamento standard inferiore a quella sopra menzionata. La temperatura standard può essere impostata automaticamente da un sistema centrale oppure può essere impostata manualmente in ogni camera. Sarà comunque possibile per gli ospiti cambiare la temperatura standard nelle proprie camere manualmente o contattando la reception.



S PROCEDURE SCRITTE PER DISPOSITIVI ELETTRICI

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

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

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

S PORTE SEMPRE CHIUSE CON L'IMPIANTO DI CLIMATIZZAZIONE IN FUNZIONE

Lasciare le porte o le finestre aperte quando l'impianto di condizionamento o di riscaldamento è in funzione è sicuramente una pratica poco efficiente dal punto di vista del consumo energetico.

Chiudere la porta può anche rivelarsi utile per evitare il cosiddetto effetto "lame d'aria" all'ingresso di bar e ristoranti, un comportamento di gestione termica inefficiente, oltre che spesso dannoso per la salute.

[Questo consiglio è particolarmente utile per servizi di ristorazione/negozi di souvenirs e artigianato.]

S L'ILLUMINAZIONE ESTERNA È RIDOTTA AL MINIMO E/O È INSTALLATO UN SENSORE DI SPEGNIMENTO AUTOMATICO.

La minimizzazione dell'illuminazione esterna potrebbe essere raggiunta facendo spegnere automaticamente l'illuminazione in determinati momenti della notte o installando sensori che accendono l'illuminazione quando rilevano il movimento. Sistemi diversi possono essere applicati all'illuminazione esterna per scopi diversi. In alcune aree, l'illuminazione esterna deve essere ridotta al minimo per non disturbare la fauna selvatica (ad esempio, le tartarughe che si annidano negli stabilimenti situati sul lungomare in determinate aree, ecc.).

[questo consiglio è particolarmente utile per gli stabilimenti balneari].

A L'ILLUMINAZIONE DI SALE E CORRIDOI È DOTATA DI RILEVATORI DI MOVIMENTO E/O DI LAMPADE SOFFUSE

Possono essere installati nelle halls e nei corridoi apparecchi di illuminazione soffusi e/o rilevatori di movimento che spengono la luce quando non rilevano la presenza di persone.

Per ottenere ulteriori risparmi energetici, può essere installato un sistema automatico per l'illuminazione a risparmio energetico in aree pubbliche, come sala conferenze, piscina, palestra o spa.

A INSTALLARE UN SISTEMA DI RECUPERO DI CALORE

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

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

A LA MAGGIOR PARTE DELLE FINESTRE E DELLE PORTE ESTERNE HANNO UN LIVELLO ADEGUATO DI ISOLAMENTO TERMICO O ALTRE MISURE DI EFFICIENZA ENERGETICA CORRISPONDENTI ALLE NORMATIVE E AL CLIMA LOCALE.

Le finestre e le porte che conducono all'esterno possono essere una causa significativa per un elevato consumo di energia.

Una struttura situata in zone fredde ha bisogno di un elevato grado di isolamento termico (ad es. vetri a doppio o triplo strato con valore U inferiore a 2,5 W/m² K⁻¹), e le strutture situate in zone con clima caldo dovrebbero avere finestre che considerino altre modalità di efficienza energetica (ad es. materiale che riflette il sole sulle finestre, paraocchi o altri tipi di ombre, ecc.).

Nelle aree con clima molto caldo o freddo, lo stabilimento potrebbe anche avere restrizioni sulla possibilità di aprire le finestre. Se esistono normative nazionali o locali in materia di isolamento o altre misure di efficienza energetica, lo stabilimento deve sempre rispettare tali requisiti.



A I DISPOSITIVI ELETTRICI ACQUISTATI RECENTEMENTE E UTILIZZATI NELLE STANZE DEGLI OSPITI/CABINE, CUCINA, LAVANDERIA, ECC. SONO EFFICIENTI DAL PUNTO DI VISTA ENERGETICO (LA PIÙ ALTA CLASSE ENERGETICA)

Per garantire che i dispositivi siano efficienti dal punto di vista energetico, quando disponibili sul mercato, devono essere in possesso della certificazione della prima o della seconda classe di efficienza energetica europea (in generale, le categorie più elevate sono A +, A ++ e A +++). Nelle camere/cabine/negozi di alimentari possono essere presenti TV e radio ad alta efficienza energetica, asciugacapelli, ecc. In cucina, forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie, ecc. possono essere ad alta efficienza energetica. Nella zona lavaggio, possono essere presenti lavatrici e asciugatrici ad alta efficienza energetica, ecc. Per i caffè e i ristoranti, in cucina possono essere forni, frigoriferi, congelatori e lavastoviglie ad alta efficienza energetica.

A CONSUMARE ENERGIA CERTIFICATA ECOLOGICA E/O RINNOVABILE

Il mercato dell'elettricità offre diverse proposte relative alla fornitura di energia rinnovabile certificata al 100%.

Il costo dell'energia rinnovabile è diminuito notevolmente nell'ultimo decennio, se confrontato con il costo dell'energia generata da combustibili fossili o da altre fonti non rinnovabili. Nelle regioni in cui il costo dell'energia verde è ancora superiore a quello dell'elettricità generata da sistemi a combustione, per i clienti non residenziali questo costo è spesso soggetto a negoziazioni bilaterali tra le parti, soprattutto per i grandi consumatori.

L'acquisto di energia elettrica certificata 100% rinnovabile equivale ad azzerare le emissioni di CO₂ legate al consumo di energia elettrica dell'hotel/campeggio.

Questo tipo di azione ha un forte impatto comunicativo con gli ospiti/clienti.

A PANNELLI SOLARI TERMICI O FOTOVOLTAICI O POMPE DI CALORE ARIA-ARIA PER IL RISCALDAMENTO DELL'ACQUA DOMESTICA

L'utilizzo dell'energia solare nelle strutture turistiche rappresenta un grande potenziale per il risparmio energetico.

In generale, i picchi della domanda di energia si verificano durante i mesi più caldi dell'anno, quando la produzione di impianti solari è massima; quindi, il calore generato dagli impianti solari o l'elettricità prodotta con sistemi fotovoltaici può ridurre la domanda di picco (generalmente più costosa) e consente di risparmiare un notevole consumo di energia, a seconda delle dimensioni dei sistemi solari.

La fattibilità tecnica ed economica di un sistema solare dovrebbe essere valutata sulla base della superficie assorbente disponibile e del profilo di consumo energetico termico (per sistemi solari termici) ed elettrico (per impianto fotovoltaico).

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

A IL CONSUMO DELL'ENERGIA È CONTROLLATO ALMENO UNA VOLTA AL MESE.

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

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

Per hotel/campeggi un indicatore utile da calcolare è il consumo di energia per ospite a notte.



A VENGONO INSTALLATI SISTEMI SOLARI TERMICI, IN PARTICOLARE PER IL RISCALDAMENTO DELL'ACQUA DELLE DOCCE.

L'uso più noto degli impianti solari termici è la produzione di acqua calda.

Il consumo di energia fossile per la produzione di acqua calda rappresenta una voce essenziale nel bilancio di un campeggio. Strutture di questo tipo hanno spesso il vantaggio di possedere già un sistema centralizzato per la produzione di acqua calda tramite un tradizionale impianto di produzione di calore a energia fossile.

Inoltre, anche se l'acqua calda potrebbe essere necessaria durante tutto l'anno, i campeggi presentano un picco di richiesta soprattutto nei mesi estivi, proprio quelli in cui la produzione dell'impianto solare è più intensa.

Sistemi come le docce solari, con una capacità di almeno 20 litri di acqua calda (che viene continuamente rinnovata nel corso della giornata), possono essere facilmente installati. Non è necessario trasportare tubi per l'acqua calda, ma basta un semplice collegamento del tubo dell'acqua fredda al collettore solare integrato. Funzionando come una normale doccia, permette di regolare la temperatura dell'acqua da calda a fredda per ottenere la temperatura desiderata.

A VENGONO INSTALLATI PANNELLI FOTOVOLTAICI

La produzione di energia elettrica con impianti fotovoltaici nelle strutture turistiche rappresenta un grande potenziale di risparmio energetico.

In generale, i picchi di domanda elettrica si verificano durante i mesi più caldi dell'anno, quando la produzione di impianti fotovoltaici raggiunge il valore più alto. La produzione di energia elettrica con impianti fotovoltaici può ridurre i picchi di domanda (in genere più costosi) e consentire un notevole risparmio energetico, a seconda delle dimensioni degli impianti solari.

La fattibilità tecnica ed economica di un impianto solare deve essere valutata sulla base della superficie assorbente disponibile e del profilo di consumo di energia elettrica.

ACQUA

TARGET

HOTELS E STRUTTURE SIMILI

CAMPEGGI

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

NEGOZI DI SOUVENIRS E ARTIGIANATO

STABILIMENTI BALNEARI

LO STAFF E IL PERSONALE DELLE PULIZIE HANNO SVILUPPATO UN SISTEMA DI CONTROLLO E MONITORAGGIO DELLE PERDITE DI RUBINETTI E TOILETTE.

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

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

I RUBINETTI E LE DOCCE DELLE STANZE DEGLI OSPITI SONO EQUIPAGGIATI CON SISTEMI DI RISPARMIO IDRICO.

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

Al fine di ridurre il consumo di acqua, la direzione dovrebbe installare i riduttori di flusso o gli aeratori a rubinetti e docce, o sostituire il soffione con altri più efficienti dal punto di vista idrico o chiudere parzialmente le valvole ad angolo dell'alimentazione idrica ai rubinetti. È importante tenere presente che tali azioni devono essere accompagnate da un'alta pressione dell'acqua: infatti, il cambiamento dei dispositivi nei piani con bassa pressione dell'acqua potrebbe essere inefficace.

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

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

NELLE STANZE SONO PRESENTI E BEN VISIBILI INFORMAZIONI RIVOLTE AGLI OSPITI SULLA POSSIBILITÀ DI CAMBIARE ASCIUGAMANI E LENZUOLA SOLTANTO SU RICHIESTA.

Gli avvisi riguardanti il riutilizzo degli asciugamani dovrebbero essere preferibilmente collocati nel bagno della camera degli ospiti, e le indicazioni relative al riutilizzo delle lenzuola vicino al letto. Tali avvisi informano gli ospiti sulla procedura standard riguardante il cambio di lenzuola e asciugamani (ad esempio ogni tre giorni) e forniscono ulteriori informazioni sulla procedura se un ospite desidera un cambiamento più frequente rispetto alla procedura standard.

È fortemente consigliato che la struttura abbia una procedura in atto sia per il riutilizzo di asciugamani che di lenzuola. Gli avvisi possono essere prodotti dall'esercizio o essere un cartello standard prodotto dalla catena dell'esercizio.

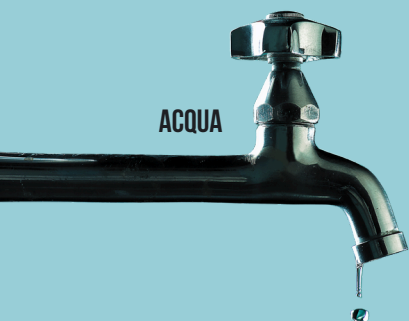
PROCEDURE SMART PER L'IRRIGAZIONE DI FIORI E GIARDINI

Una misura di irrigazione intelligente molto semplice, ad esempio, potrebbe riguardare la predisposizione di procedure di irrigazione nelle ore mattutine o serali.

D'altra parte, soprattutto nel caso di aree di giardino più estese, si potrebbero implementare misure tecniche specifiche: ad esempio, un sistema di sensori di umidità o un sistema a goccia che mira a ridurre al minimo l'evaporazione e a fornire il miglior impatto per le radici delle piante.

Si può anche utilizzare l'acqua piovana raccolta, le acque grigie o le acque reflue trattate per innaffiare i fiori/giardino, nonché un sistema di irrigazione con timer per la cura del paesaggio.

Per migliorare le prestazioni paesaggistiche e ambientali, si dovrebbero piantare piante endemiche e autoctone.



S AGLI OSPITI VENGONO FORNITE INFORMAZIONI BEN VISIBILI CHE RICORDANO LORO DI CHIUDERE I RUBINETTI DELL'ACQUA E LE DOCCE, NEL CASO IN CUI NON SIANO DOTATI DI COMANDI AUTOMATICI.

Le informazioni che ricordano agli ospiti di chiudere i rubinetti dell'acqua e le docce devono essere fornite sia alla reception sia applicando cartelli quando necessario.

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

S I BAGNI SONO A BASSO VOLUME DI SCARICO E/O SONO DOTATI DI DISPOSITIVI DI RISPARMIO IDRICO.

I nuovi servizi igienici a basso flusso disponibili sul mercato utilizzano in media solo 4,5 litri per getto, rispetto ai modelli precedenti che utilizzano circa due o tre volte di più.

Inoltre, è possibile installare servizi igienici a doppio scarico con un pulsante di scarico separato che consente all'utente di scegliere la quantità di acqua da utilizzare. I servizi igienici a doppio scarico utilizzano in genere 3-6 litri di acqua in contrasto con i sistemi vecchio stile che utilizzano un volume di 9-12 litri per getto.

Se non è possibile cambiare tutti i servizi igienici, l'acqua utilizzata per il risciacquo può essere ridotta significativamente (circa 6 litri per getto) fissando manualmente il galleggiante del serbatoio dell'acqua o posizionando un mattone o una bottiglia piena d'acqua nella cisterna (spostando efficacemente parte dell'acqua).

A PROCEDURE DI RACCOLTA E RIUTILIZZO DELL'ACQUA PIOVANA NELLO STABILIMENTO/CAMPEGGIO.

L'acqua piovana deve essere raccolta e utilizzata per i servizi igienici o per altri scopi adeguati, come l'irrigazione delle aree verdi di qualsiasi struttura, laddove possibile, ma in particolare nei campeggi o negli stabilimenti balneari.

Questo sistema funziona raccogliendo l'acqua dai tetti, immagazzinandola in un serbatoio sotterraneo e pompandola fino a un serbatoio di alimentazione. Più comunemente si usa una pompa a richiesta per fornire l'acqua dal serbatoio dell'acqua piovana a tutti i punti in cui c'è richiesta d'acqua.

Un sistema di raccolta dell'acqua piovana può fornire acqua per sostituire fino al 50% della richiesta per l'uso di acqua non potabile. Il tubo di raccolta per l'acqua piovana dovrebbe essere chiaramente contrassegnato per differenziarlo dalla fornitura principale.

A LE ACQUE REFLUE VENGONO RIUTILIZZATE IN BASE ALL'USO COMPATIBILE.

Le strutture possono avere diversi livelli di acqua scartata: scarichi dai servizi igienici, lavaggio e pulizia, acqua generata da processi di osmosi inversa, che dovrebbero essere riutilizzati in base a usi compatibili.

Ad esempio, il trattamento delle acque primarie più comuni provenienti da vasche da bagno, docce e lavandini (che di solito è meno inquinante dell'acqua proveniente da cucine e lavatrici) necessita di semplici vasche di svuotamento e un sistema di filtrazione grossolana solo a scopo di irrigazione.

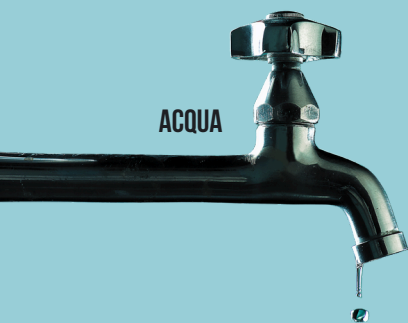
I sistemi più sofisticati che coinvolgono lo stoccaggio, la filtrazione fine, il trattamento biologico e la disinfezione e il pompaggio UV offrono un maggiore valore economico quando vengono utilizzati per lo scarico del bagno, il lavaggio della biancheria e l'irrigazione del giardino.

L'utilizzo di queste acque per i servizi igienici, come fertilizzante delle aree verdi dello stabilimento o altrove appropriato, può ridurre il consumo di acqua di circa il 20% (Investing in Water – progetto Life+).

È probabile che nella maggior parte dei casi il riciclo delle acque reflue non sia possibile a causa di un'infrastruttura idraulica che non consente la raccolta separata delle acque grigie da quella nera (ad esempio acque reflue provenienti da docce e lavandini separati da quella dei servizi igienici). In alcuni casi la mancanza di spazio per un impianto di trattamento delle acque grigie potrebbe rendere questa opzione non fattibile, nonostante il fatto che gli impianti di trattamento delle acque grigie non richiedano uno spazio significativo.

In queste situazioni sarebbe molto vantaggioso ristrutturare gli hotel per garantire che i loro sistemi di raccolta delle acque reflue per docce e lavabi fossero separati dalla raccolta delle acque reflue del bagno e che vi sia la possibilità di introdurre una linea di alimentazione separata per i servizi igienici.

Ciò consentirebbe all'hotel di implementare la tecnologia di trattamento delle acque grigie durante la ristrutturazione. Nuovi hotel dovrebbero anche essere costruiti con questa infrastruttura già in atto, consentendo agli operatori la possibilità di introdurre il trattamento delle acque grigie.



HOTELS E STRUTTURE SIMILI

CAMPEGGI

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

NEGOZI DI SOUVENIRS E ANTIQUARIATO

STABILIMENTI BALNEARI

A CONTROLLI REGOLARI DELLA PISCINA E PROCEDURE CORRETTE PER LA PULIZIA DELL'ARIA PISCINA.

Le perdite nelle piscine esterne o interne possono aumentare significativamente il consumo di acqua.

Il sistema di monitoraggio può essere sotto forma di ispezione visiva intorno alla piscina, ma una soluzione migliore è installare un contatore di monitoraggio dell'acqua.

Si raccomanda vivamente di eseguire l'ispezione ogni giorno. Anche le corrette procedure per la pulizia delle aree della piscina potrebbero rivelarsi utili per prevenire perdite di acqua (ad esempio assicurandosi che i tubi non siano stati lasciati aperti).

CAMPEGGI

STABILIMENTI BALNEARI

A VENGONO INSTALLATI SISTEMI APPROPRIATI PER EVITARE LO SCIACQUONE CONTINUO DEGLI ORINATOI: AD ESEMPIO, UTILIZZANDO PULSANTI, RILEVATORI DI MOVIMENTO, ECC.

Gli orinatoi devono essere dotati di sensori di rilevamento o di un "pulsante" (che non scarichi più di 3 litri al minuto).

Ogni orinatoio deve essere dotato di sensori individuali. Possono essere installati anche orinatoi senza acqua: utilizzano una tecnologia all'avanguardia che elimina la necessità di utilizzare orinatoi a scarico o a basso scarico, garantendo allo stesso tempo condizioni igieniche e l'assenza di odori.

A I LAVANDINI E/O LE DOCCE NELLE AREE COMUNI SONO DOTATI DI COMANDI AUTOMATICI.

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

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

A LE LAVASTOVIGLIE A SCOMPARSA O A TUNNEL, DI RECENTE ACQUISTO, NON DEVONO CONSUMARE PIÙ DI 3,5 LITRI DI ACQUA PER CESTELLO.

Le lavastoviglie a scomparsa o a tunnel di recente acquisto in cucina non devono superare un consumo medio di acqua di 3,5 litri per cestello (come riportato nelle schede tecniche e nei manuali).

A LE ISTRUZIONI PER IL RISPARMIO DI ACQUA E DI ENERGIA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELLE LAVASTOVIGLIE DEVONO ESSERE ESPOSTE VICINO ALLA MACCHINA.

Le istruzioni per utilizzare la lavastoviglie nel modo più ecologico possibile per risparmiare energia e acqua devono essere collocate accanto alla macchina e presentate in modo facilmente comprensibile (poche frasi in lingue appropriate o pittogrammi e icone).

Le istruzioni potrebbero includere indicazioni sull'avvio della lavastoviglie solo quando il cestello è pieno, sull'uso della giusta dose di detersivo, sullo spazzamento degli alimenti prima di caricare la lavastoviglie, sull'uso del corretto programma di lavaggio, ecc.



Nel caso in cui la direzione scelga di avere contenitori monodose confezionati singolarmente, il materiale di confezionamento deve essere il più ecologico possibile, con un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile.

Nel caso in cui la direzione decida di utilizzare bicchieri e posate usa e getta, può essere fatto solo in determinate circostanze e in aree limitate, in particolare nelle aree della piscina, in determinati eventi, nelle aree fitness e spa o in relazione al take-away di cibo e bevande. In questo caso, si raccomanda di utilizzare prodotti biodegradabili invece di quelli in plastica. Si devono utilizzare piatti, bicchieri e posate durevoli invece di quelli usa e getta.

Macinare le rimanenti saponette degli ospiti per usarle come detersivo per il bucato. Donare il cibo avanzato o vecchi mobili ed elettrodomestici usati.

S I RIFIUTI PERICOLOSI VANNO SMALTITI E/O RICICLATI NEL RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI.

L'olio esausto va riciclato nel rispetto delle normative vigenti. Specialmente per fornitori di servizi di ristorazione.

Esempi di sostanze chimiche pericolose da differenziare sono oli, batterie, pesticidi, vernici, lampadine, materiale per la pulizia, disinfettanti per piscine e altre sostanze disinfettanti, ecc.

Le batterie usate, specialmente, dovrebbero essere raccolte e inviate agli impianti di riciclaggio autorizzati come previsto dalla direttiva UE.

Gli oli usati nelle cucine devono essere raccolti separatamente e inviati a impianti di riciclaggio autorizzati, in conformità con la legislazione ambientale vigente.

Il personale deve ricevere istruzioni chiare.

Le sostanze chimiche pericolose differenziate devono essere stoccate in sicurezza in conformità con la legislazione nazionale / locale pertinente.

Si raccomanda vivamente che le sostanze chimiche pericolose si trovino in una stanza chiusa a chiave separata da altri rifiuti.

Oltre alla separazione e allo stoccaggio sicuro delle sostanze chimiche pericolose, la direzione è incoraggiata a ridurre la quantità di questi tipi di prodotti chimici o sostituirli (quando possibile) con prodotti meno dannosi per l'ambiente.

S L'UTILIZZO DI CARTA È RIDOTTO AL MINIMO ED È PREFERITO L'ACQUISTO DI CARTA RICICLATA E/O ECOLOGICA.

Le iniziative per ridurre l'uso della carta possono riguardare una limitazione della carta disponibile nelle stanze degli ospiti e nelle sale riunioni, ad

esempio: alcuni pezzi di carta sono disponibili solo in un formato più piccolo (A5 anziché A4), la carta è disponibile solo su richiesta, nelle sale riunioni la carta è disponibile solo a un tavolo centrale, verrà data accessibilità ai tablet per scrivere note, ecc.

All'interno dei fornitori di servizi di ristorazione, i menu cartacei possono essere sostituiti da codici QR che inseriscono i menu sui tavoli dei visitatori. Negli uffici, le iniziative possono includere la promozione di documenti elettronici di amministrazione e gestione (ad esempio fatture) e l'incoraggiamento a limitare la stampa di documenti, a stampare su entrambi i lati e/o a riutilizzare la carta per le note (il retro delle stampe).

Il personale in aree diverse dagli uffici (ad esempio il personale della reception) può anche essere incoraggiato a ridurre l'uso della carta, quando possibile.

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

NEGOZI DI SOUVENIRS E ANTIQUARIATO

S I CLIENTI SONO INCORAGGIATI A USARE BORSE RIUTILIZZABILI.

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

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

S SONO PREVISTE MISURE PER RIDURRE AL MINIMO GLI IMBALLAGGI E UTILIZZARE IMBALLAGGI MONOMATERIALE.

Quando possibile, gli imballaggi monomateriali (carta o plastica) devono essere preferiti a quelli di compostaggio. L'uso di vaschette di plastica per gli alimenti (ad esempio per i formaggi) deve essere ridotto al minimo e il peso dei sacchetti deve essere ridotto.

I prodotti con imballaggi ridotti (detersivi concentrati, ricariche di sapone, bevande in bottiglia con sistema di rimborso) dovrebbero avere una maggiore visibilità, mettendoli insieme in un angolo "speciale" o utilizzando adesivi ed etichette per differenziarli dagli altri.

RIFIUTI



TARGET

HOTELS E STRUTTURE SIMILI

CAMPEGGIO

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

STABILIMENTI BALNEARI

S NELLE AREE COMUNI È PREVISTO UNO SCHEMA DI SEPARAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI RICICLABILI SECONDO IL SISTEMA DI RACCOLTA DIFFERENZIATA COMUNALE.

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

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

I bidoni separati per i rifiuti differenziati o un bidone con separazione per i rifiuti differenziati possono essere collocati nel locale, nel corridoio, nell'atrio, nel ristorante, nelle aree per conferenze, nelle aree di parcheggio, nei bar, ecc. È molto importante fornire istruzioni/indicazioni chiare (preferibilmente icone o illustrazioni) che indichino i diversi bidoni/comparti per le diverse categorie di rifiuti.

Lo schema di separazione all'interno dei siti specifici degli stabilimenti deve essere in linea anche con la rete comunale di cassonetti nelle vicinanze dell'esercizio in questione. La direzione deve fornire la documentazione che la raccolta dei rifiuti viene effettuata secondo le normative comunali.

S L'UTILIZZO DI PRODOTTI USA E GETTA, QUANDO POSSIBILE, È MINIMIZZATO: ATTRAVERSO LA RIDUZIONE DI PRODOTTI MONOUSO NELLE STANZE DEGLI OSPITI E NEI RISTORANTI; LE BEVANDE SONO SERVITE IN BOTTIGLIE CON IL VUOTO A RENDERE O CON DISPENSER ECC.

In particolare per i servizi di ristorazione, si riducono al minimo le confezioni monodose, quando possibile, e si utilizzano piatti, bicchieri e posate durevoli. Si consiglia vivamente che lo stabilimento/campeggio minimizzi l'uso di prodotti monouso. Nelle stanze degli ospiti/cabine, nei servizi igienici delle aree comuni e nei servizi igienici delle aree del personale, i contenitori monodose confezionati di shampoo, bagnoschiuma e sapone devono essere sostituiti con i distributori.

Nei bar, nei ristoranti e nelle aree di ristoro si raccomanda di ridurre l'uso di prodotti monouso in formato monodose; zucchero, marmellata, yogurt,

burro, panna e prodotti alimentari simili dovrebbero essere serviti in ciotole e barattoli. Ad esempio, le ciotole di zucchero dovrebbero essere preferite alle bustine monodose, le marmellate dovrebbero essere servite in ciotole o barattoli e l'aceto e l'olio in brocche riempite.

I piatti nelle aree di ristorazione degli hotel, dei campeggi e degli stabilimenti balneari possono essere preparati con previsioni sulla realizzazione dei pasti a partire dai residui generati dai pasti precedenti.

Si raccomanda di prestare attenzione durante l'ordinazione delle forniture, poiché la riduzione dei rifiuti inizia da qui.

L'imballaggio delle forniture dovrebbe essere effettuato in confezioni riutilizzabili, tenendo conto che vengono restituite al produttore per un uso futuro. Nel caso in cui ciò non sia possibile, la selezione di fornitori che utilizzano confezioni riutilizzabili dovrebbe essere prioritaria come prima scelta nella ricerca dei fornitori.

Inoltre, l'ordine delle forniture, soprattutto per quanto riguarda le forniture alimentari, deve essere effettuato utilizzando il numero minimo di prodotti alimentari in stock, evitando di sovraccaricare i prodotti non consumabili. Le scorte di alimenti o medicinali con data di scadenza devono essere gestite con un'attenzione particolare a consumare innanzitutto le scorte con l'ultima data di scadenza segnata.

Un cartello da tavolo potrebbe invitare gli ospiti a sentirsi come a casa propria durante la colazione a buffet, ricordando loro gentilmente di finire tutto ciò che prendono dal buffet.

La possibilità di offrire acqua del rubinetto dipende dalla qualità dell'acqua stessa. Se la qualità dell'acqua del rubinetto consente di essere offerta, può essere offerta così com'è oppure può essere filtrata prima di essere offerta. L'acqua del rubinetto dovrebbe essere offerta agli ospiti nei ristoranti e nelle sale riunioni, ma potrebbe anche essere offerta agli ospiti alla reception, nelle camere degli ospiti, ecc. Nel caso in cui la direzione scelga di disporre di confezioni singole confezionate singolarmente, il materiale di imballaggio dovrebbe essere il più ecologico possibile e possedere un'etichetta ecologica o essere riciclabile o biodegradabile. Se possibile, organizzare un sistema a premi per i clienti che portano con sé il bicchiere riutilizzato (specialmente per i fornitori di servizi di ristorazione).



A GLI OSPITI HANNO LA POSSIBILITÀ DI SEPARARE I RIFIUTI NELLE LORO STANZE E NELLE AREE COMUNI.

Cestini separati per rifiuti differenziati o un cestino con separazione per rifiuti differenziati possono essere collocati nelle stanze degli ospiti.

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

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

A VENGO NO UTILIZZATI PRODOTTI DETERGENTI CONCENTRATI (O ACQUISTATI IN CONTENITORI RIUTILIZZABILI).

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

A È IN ATTO UNA POLITICA DI GESTIONE DELLA RIDUZIONE DEGLI SPRECHI ALIMENTARI.

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

- la riduzione degli sprechi alimentari alla fonte, evitando acquisti eccessivi, scorte eccessive e inutili deperimenti e ispezionando la qualità degli alimenti al momento della consegna;
- Un menu correttamente pianificato e rivisto regolarmente che riceve feedback dagli ospiti sulle loro preferenze per le dimensioni della porzione e i tipi di pasto;
- Porzioni più leggere per i piatti disponibili nel menu;
- Una corretta gestione della quantità di cibo da servire a buffet (quando disponibile), ad es. fornendo piatti più piccoli e chiedendo un supplemento economico per il cibo avanzato;
- Aumentare la consapevolezza del cliente per prevenire il sovra ordinamento e incoraggiarlo a usare le *doggy bag* per portare a casa gli avanzati;
- Donazione di eccedenze alimentari a organizzazioni di riciclaggio o caritatevoli in conformità con i requisiti locali e/o linee guida stabilite.

A I RIFIUTI ORGANICI VENGO NO COMPOSTATI, SE SONO DISPONIBILI AREE IDONEE.

Per riutilizzare la quantità di rifiuti da fonti organiche, la struttura dovrebbe disporre di un sistema per il compostaggio dei rifiuti organici (rifiuti alimentari e / o rifiuti del giardino). I rifiuti organici dovrebbero essere compostati nei locali dello stabilimento seguendo i metodi standard in materia e successivamente riutilizzati. È importante che il compostaggio sia fatto senza influire sull'igiene degli ospiti, dello staff e della comunità circostante.

NEGOZI DI SOUVENIRS E ANTIQUARIATO

A SONO PREVISTI PRODOTTI ALLA SPINA (BEVANDE, DETERSIVI, CARAMELLE, ETC.).

Si incoraggia, quando possibile, la vendita alla spina di alcune categorie di prodotti, utilizzando bottiglie riutilizzabili o altri tipi di contenitori.

In particolare, bevande (latte, vino, succhi di frutta), alimenti secchi (cereali, riso, fagioli, ecc.), caramelle, detersivi come i detersivi per piatti e per il bucato.

A VIENE APPLICATO UNO SCONTO AI PRODOTTI ALIMENTARI CHE HANNO UNA DATA DI SCADENZA RAVVICINATA.

Quando prodotti alimentari come formaggi freschi e yogurt (ma anche snack e biscotti) sono vicini alla data di scadenza, possono essere venduti applicando uno sconto che è tanto più alto quanto più la data di scadenza è vicina. Queste offerte speciali dovrebbero essere visibili e comunicate chiaramente ai clienti.

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



PRODOTTI ORGANICI, LOCALI ED ECOLOGICI

TARGET

HOTELS E STRUTTURE SIMILI

CAMPEGGI

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

NEGOZI DI SOUVENIRS E ANTIQUARIATO

STABILIMENTI BALNEARI

S I PRODOTTI ALIMENTARI LOCALI E BIOLOGICI, I VINI, I PRODOTTI ARTIGIANALI LOCALI E I PRODOTTI NAZIONALI O INTERNAZIONALI A MARCHIO ECOLOGICO SONO PROMOSSI E PIÙ VISIBILI ALL'INTERNO DEI SERVIZI TURISTICI.

Ogni volta che è possibile, è necessario acquistare cibo locale per ridurre l'impatto ambientale derivante dal trasporto e per stimolare l'economia locale.

Almeno 5 dei seguenti prodotti devono essere in parte di provenienza locale: latte, uova, frutta, verdura, olio, carne di maiale, manzo, agnello, pollo, pesce, acqua minerale, birra. Inoltre, la carta dei vini deve includere un'offerta di vini di produzione locale. Sono indicati almeno cinque tipi di prodotti, ma è consigliabile includerne altri, da aumentare progressivamente.

Se un prodotto è di produzione locale dipende dalle circostanze, ma una distanza inferiore a 100 km dalla fonte di produzione allo stabilimento è normalmente considerata come una raccomandazione per un prodotto di origine locale.

Quando si acquistano prodotti, si raccomanda anche che siano riconosciuti come biologici. Questa politica deve essere adeguatamente comunicata al personale.

In generale, la direzione è invitata a vendere prodotti con un marchio di qualità ecologica riconosciuto a livello nazionale o internazionale (EU ecolabel, Nordic Swan, Blue Angel, etc.). A tutti questi prodotti dovrebbe essere data una maggiore visibilità, mettendoli insieme in un angolo "dedicato" o utilizzando adesivi ed etichette per differenziarli dagli altri. L'offerta di prodotti locali, in particolare, dovrebbe essere progressivamente aumentata.

S LA CARTA DEL MENU O IL BUFFET METTONO IN EVIDENZA I PRODOTTI BIOLOGICI, ECOLOGICI, DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE E/O DI PRODUZIONE LOCALE

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

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

A SONO IN CORSO INIZIATIVE PER ACQUISTARE PRODOTTI STAGIONALI, MENO PRODOTTI A BASE DI CARNE E NESSUN PRODOTTO PROVENIENTE DA PESCI IN VIA DI ESTINZIONE, FRUTTI DI MARE O ALTRE SPECIE.

L'uso di prodotti stagionali riduce l'impatto ambientale creato dai trasporti e la riduzione dei prodotti a base di carne riduce l'impatto ambientale legato all'agricoltura e alla produzione.

L'uso di prodotti da pesce in via di estinzione, frutti di mare o altre specie è in contraddizione con gli sforzi per la conservazione della biodiversità.

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

Si consiglia di comunicare adeguatamente questa politica alla mensa del personale.

A VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI DI PULIZIA CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA.

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

A VENGONO FORNITI AGLI OSPITI PRODOTTI PER LA CURA PERSONALE CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA.

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

GESTIONE E COMUNICAZIONE

TARGET

HOTELS E STRUTTURE SIMILI

CAMPEGGI

FORNITORI DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

NEGOZI DI SOUVENIRS E ARTIGIANATO

STABILIMENTI BALNEARI

S AGLI OSPITI SONO FORNITE ADEGUATE DESCRIZIONI SUL PAESAGGIO E LE AREE NATURALI CIRCOSTANTI, LA CULTURA LOCALE E IL PATRIMONIO STORICO-ARTISTICO. AL CONTEMPO, VENGONO DATE INDICAZIONI UTILI IN MERITO AI COMPORTAMENTI ADEGUATI DA TENERE DURANTE LE VISITE NELLE AREE NATURALI E NEI SITI DI INTERESSE CULTURALE.

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

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

Le informazioni possono essere ottenute alla reception/concierge, in un angolo dedicato all'ambiente nella hall, tramite monitor televisivi nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti, oppure possono essere inserite in raccoglitori nelle stesse camere.

Sebbene le informazioni siano rivolte agli ospiti, la struttura è incoraggiata a fornire simili informazioni allo staff.

S GLI OSPITI/CLIENTI SONO TENUTI INFORMATI IN MERITO ALLE INIZIATIVE AMBIENTALI E A SPECIFICHE ATTIVITÀ DI PROTEZIONE DELL'AMBIENTE IN CORSO, A CUI POSSONO PARTECIPARE.

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

S GLI OSPITI/CLIENTI SONO INFORMATI SUI SISTEMI DI TRASPORTO PUBBLICO LOCALE, SUI BUS NAVETTA O SULLE ALTERNATIVE PER ANDARE IN BICICLETTA O A PIEDI.

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

- Sistemi di trasporto pubblico/privato locali (autobus, treno, metro, tram, battelli, etc.)
- taxi/minibus condivisi/car sharing;
- La possibilità di utilizzare i bus navetta forniti dalla struttura;
- Per gli ospiti/clienti che utilizzano auto elettriche, la struttura potrebbe disporre di una stazione di ricarica delle auto elettriche o informare circa la posizione delle colonnine di ricarica più vicine;
- Altri mezzi di trasporto tra cui biciclette e alternative a piedi (se possibile, le biciclette possono essere prese in prestito o noleggiare direttamente dalla struttura).

Le informazioni possono essere ottenute alla reception/concierge, in un angolo dedicato all'ambiente nella hall, tramite monitor televisivi nelle aree pubbliche o nelle camere degli ospiti, oppure possono essere inserite in raccoglitori nelle stesse camere.

S VENGONO UTILIZZATI PRODOTTI DI PULIZIA CON MARCHIO DI QUALITÀ ECOLOGICA.

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

NEGOZI DI SOUVENIRS E ARTIGIANATO

S L'ILLUMINAZIONE DELLE VETRINE È RIDOTTA DURANTE L'ORARIO DI CHIUSURA.

Per motivi commerciali, le luci dei negozi e delle vetrine rimangono spesso accese anche durante la notte. In molti casi questa scelta dipende da questioni di sicurezza legate agli spazi adiacenti al negozio. Occorre valutare con attenzione il livello di illuminazione necessario utilizzando speciali sensori di movimento e dispositivi ad alta efficienza (LED).

GESTIONE E COMUNICAZIONE



A LA DIREZIONE HA IMPLEMENTATO UN SISTEMA DI GESTIONE DELLA SOSTENIBILITÀ A LUNGO TERMINE CHE SI OCCUPA DI QUESTIONI AMBIENTALI, SOCIALI E CULTURALI. QUESTO SISTEMA DI GESTIONE DOVREBBE INCLUDERE UNA POLITICA CON OBIETTIVI SPECIFICI (DISPONIBILI PER TUTTO IL PERSONALE) E IL MONITORAGGIO DI QUESTI OBIETTIVI.

Per garantire una cornice complessiva per il lavoro sulla sostenibilità, una politica di sostenibilità a lungo termine dovrebbe descrivere gli obiettivi generali e il livello di ambizione in relazione alle attività di gestione, formazione, informazione e sensibilizzazione.

La politica di sostenibilità comprende questioni ambientali e riferimenti a questioni sociali e culturali.

Si tratta di una dichiarazione generale con un impegno al miglioramento continuo.

Per garantire risultati più concreti, è necessario formulare obiettivi specifici da raggiungere nei prossimi 1-3 anni e un piano d'azione su come raggiungerli (e monitorarli) nei prossimi anni. Tutto il personale deve essere informato sulla politica di sostenibilità e sugli obiettivi fissati.

A LA DIREZIONE DEVE STABILIRE UNA COLLABORAZIONE ATTIVA CON GLI STAKEHOLDERS.

Dovrebbe essere assicurata una collaborazione attiva con gli stakeholders al fine di rafforzare il ruolo attivo svolto dalla struttura nel creare consapevolezza ambientale nell'area locale e promuovere pratiche ecocompatibili nei confronti dei partner con cui collabora.

Questa collaborazione potrebbe anche riferirsi a questioni sociali e culturali. Laddove appropriato, è incoraggiata una cooperazione con le parti interessate coinvolte nella protezione dei siti archeologici storici locali.

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

Affinché la collaborazione sia presa in considerazione, si tratta di una collaborazione attiva e bidirezionale tra la struttura e le parti interessate.

ALLEGATO 1

Suggerimenti e
raccomandazioni
di With4Less per il
settore del
business

MANUALE

CONSUMELESS ADVISOR



Co-funded by
the European Union

with4less.eu

