

# EK 1

Turizm işletmeleri  
bazında 'Daha Az  
Tüketim' ipuçları  
ve tavsiyeleri

DAHA AZ TÜKETİM  
DANIŞMANI İÇİN  
**REHBER**



Co-funded by  
the European Union

[with4less.eu](http://with4less.eu)



# EK 1

Turizm işletmeleri  
bazında 'Daha Az  
Tüketim' ipuçları ve  
tavsiyeleri

## İÇİNDEKİLER

<b>EK 1 HAKKINDA</b>	<b>01</b>
Önsöz	
<b>ENERJİ</b>	<b>03</b>
Enerji yönetimi için ipuçları ve tavsiyeler	
<b>SU</b>	<b>07</b>
Su yönetimi için ipuçları ve tavsiyeler	
<b>ATIK</b>	<b>10</b>
Atık yönetimi için ipuçları ve tavsiyeler	
<b>ORGANİK, YEREL VE DİĞER EKO-ÜRÜNLER</b>	<b>13</b>
Yerel yiyecek ve eko ürünler için ipuçları ve tavsiyeler	
<b>YÖNETİM VE İLETİŞİM</b>	<b>14</b>
Genel yönetim ve iletişim tavsiyeleri	

DAHA AZ TÜKETİM  
DANIŞMANLARI İÇİN  
**REHBER**

Turizm ve ağırlama hizmeti sunan işletmeler, karbon salınımını arttırarak (sera etkisi-küresel ısınma) ve yenilenemez kaynakları tüketerek çevre üzerinde önemli olumsuz etkiler ve tahribat yaratmaktadır.

Turizm hizmeti sağlayan işletmeler, verimli atık yönetimi, enerji tasarrufu, su tasarrufu, yerel ürün kullanımı, eko-etiketli ve yenilenebilir ürün ve kaynakların kullanımı gibi çevresel açıdan sürdürülebilir uygulamaları benimseyerek, iklim değişikliğinin ve kaynak tüketiminin azaltılmasına yönelik küresel çabalara katkıda bulunabilir.

Çevre açısından daha sürdürülebilir ve sorumlu uygulamaların hayata geçirilmesi sadece iyi bir fikir değildir, giderek zorunlu hale gelmektedir. Çevre dostu uygulamaların benimsenmesi çevrenin korunmasına katkıda bulunur, tüketicilerin sorumlu ve sürdürülebilir turizm beklentilerini karşılar ve işletmelerin küresel sorunlar karşısında uzun vadeli başarısını destekler.

# EK 1 HAKKINDA

Bu rehberde Daha Az Tüketim için verilen ipuçları turizm hizmeti sunan işletmeler için atık, su ve enerji tüketimini azaltmaya yönelik basit ama kullanışlı ilkeleri ve uygulamaları kapsamaktadır. Ayrıca organik ve yerel gıdaların ve diğer eko etiketli ve yenilenebilir ürünlerin kullanımı ve yönetimin iletişim ve pazarlama yoluyla çevresel açıdan sürdürülebilir davranışları teşvik etmesi de ele alınmaktadır

Burada ele alınan turizm hizmeti sağlayıcıları aşağıdaki işletme türlerini içermektedir:

- **OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ**
- **KAMP YERLERİ**
- **YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ**
- **HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI**
- **SAHİL SAYFİYE YERLERİ**



İşletme türleri için geliştirilen öneriler (ipuçları) iki kategoriye ayrılmıştır: **Basit** ve **Gelişmiş**.

Her bir kategori, yukarıda belirtilen turizm tesislerinin çevresel sürdürülebilirliği iyileştirmek ve kaynakların verimli kullanımını sağlamak için önemli sonuçlara ulaşma konusundaki kararlılık düzeyini gösterir.

## **S** = BASİT ÇÖZÜMLER

Basit çözümler (**S**), tesislerin atık, su ve enerji tüketimini azaltma ve kaynakların verimli kullanımı konularında iyileştirmeler elde etme konusundaki minimum kararlılığını temsil eder. Bu tür çözümler genellikle, bağlamdan, organizasyon türünden ve hukuki düzenlemelerden bağımsız olarak uygulanabilecek önerilerdir.

## **A** = GELİŞMİŞ ÇÖZÜMLER

Gelişmiş çözümler (**A**) ise, işletmeleri turistik tesislerin içindeki ve çevresindeki çevresel maliyetleri ve olumsuz etkileri azaltmak için sürekli olarak daha zor ve kapsamlı çabaları temsil etmektedir.

Bu çözümler, gelecekte gerek duyulması durumunda aynı danışmanlar ve işletmeciler tarafından detaylandırılmak üzere yalnızca referans olması amacıyla belirtilmiştir.

Öncelikle Basit çözümlere odaklanmanızı ve sonraki adımlarda Gelişmiş çözümleri kullanmanızı öneririz.

Bu belgenin okunmasını kolaylaştırmak için çözümler temalara göre gruplandırılmışlardır:

- **ENERJİ**
- **SU**
- **ATIK**
- **ORGANİK, YEREL VE EKO-ÜRÜNLER**
- **YÖNETİM VE İLETİŞİM**

Danışmanların ayrıca saha ziyaretlerinde kullanılacak (EK 2) ve turizm hizmeti sunan hedef işletme gruplarına göre düzenlenmiş şablona da göz atmaları tavsiye edilir.

# ENERJİ

HEDEF



OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

SAHİL SAYFİYE YERLERİ

## S ENERJİ TASARRUFLU AYDINLATMA ÜRÜNLERİ

Ampuller enerji tüketiminin önemli bir kısmını oluşturduğundan işletmedeki ampullerin (halojen lambalar dahil) en az %30'unun enerji tasarruflu olduğundan emin olunmalıdır.

Enerji açısından en verimli ve dolayısıyla tercih edilen ampuller LED (Işık Yayan Diyot) aydınlatmadır ancak diğer enerji tasarruflu ampuller (kompakt floresan aydınlatma, CFL) de kullanılabilir. Enerji tasarruflu ampuller çoğu durumda enerji tasarruflu olmayan ampullerden daha pahalıdır, ancak enerji açısından daha verimli olmasının yanı sıra, bu ampuller çok daha uzun ömürlüdür ve verimli olmayan ampuller kadar sık değiştirilmeleri gerekmez. Bu nedenle, uzun vadede maliyetleri düşürür ve aynı zamanda ampulleri değiştirmek için harcanan çalışma süresini de azaltır.

## S OTOMATİK / AKILLI KONTROLLER

Misafir odaları, kabinler, banyo ve ortak alanların iç aydınlatmasında otomatik kontroller kullanılır. Aydınlatma otomatik olarak kapatılmıyorsa, misafirlere odadan/kabinlerden/banyodan ayrılmadan önce tüm ışıkları kapatmalarını hatırlatan, yüksek görünürlükte bilgi kartı bulundurulmalıdır.

Misafirlerin odalarından/kabinlerinden çıktıklarında ışıkların ve elektrikli aletlerin kapatılmasını garanti eden en yaygın sistem "anahtar kartlı" sistemdir. Anahtar kartı yuvasından çıkardığınızda, anahtar kartı çıkardıktan hemen sonra veya 1-2 dakika içinde elektrik kesilecektir.

Diğer otomatik sistemler arasında, konukların odalardan ne zaman çıktığını algılayan ve ışıkları ve elektrikli aletleri otomatik olarak kapatan doluluk sensörleri veya hareket/vücut ısı dedektörleri yer alır. Bu sensörler aynı zamanda garajlarda, koridorlarda ve balkon kapılarında da uygulanabilir. Aksi takdirde bina içerisine giren ışığa göre ayarlanan, kısılabilir bir aydınlatma sistemi kurulmalıdır.

Tüm odalara otomatik sistem kurulmasının mümkün olmaması halinde misafirlere, ayrılmadan önce tüm ışıkları kapatmalarını hatırlatan, görünür şekilde konumlandırılmış bilgilendirmeler asılmalıdır.

## S ISITMA VE İKLİMLENDİRME SİSTEMİ

Mevsim değişikliklerine göre veya işletmenin kullanılmadığı zamanlarda ısıtma ve iklimlendirme kontrol sistemleri uygulanır. İşletmedeki ısıtma ve iklimlendirme sisteminin ısısının değiştirilmesine veya kapatılmasına olanak tanıyan bilgisayarlı bir sistem, otomatik veya manuel olarak merkezileştirilebilir. Aynı zamanda bu sistem, işletmenin farklı bölümlerde çalışan personele belirlenmiş standart çalışma prosedürlerinde belirtildiği şekilde ısıtma ve iklimlendirmeyi manuel olarak yapmasına olanak sağlayan bir ayarı da olabilir.

Kontrol sistemi, mevsim değişikliklerini ve tesisin farklı bölümlerinin (misafir odaları, konferans alanları, restoran alanları, diğer ortak alanlar vb.) kullanılıp kullanılmamasını da dikkate almalıdır. Ayrıca iklimlendirme sisteminin açık kalmaması için gün içerisinde belirli bir saatte kapatılması veya anahtar kartı ile ana kapatma işleminin yapılması gerekir.

## S ISITMA VE SOĞUTMA İÇİN STANDART SICAKLIĞIN BELİRLENMESİ

Standart soğutma sıcaklığı minimum 24 C°, ısıtma sıcaklığı ise maksimum 21 C° olarak ayarlanmalıdır.

Özellikle soğutma sıcaklığı tercihen dış sıcaklığın 8 C° altına inmemelidir. Standart soğutma sıcaklığının yukarıda belirtilenden daha yüksek, standart ısıtma sıcaklığının ise daha düşük ayarlanması önemle tavsiye edilir.

Standart sıcaklık merkezi sistemden otomatik olarak ayarlanabileceği gibi her misafir odasında manuel olarak da ayarlanabilmektedir. Misafirlerin odalarındaki standart sıcaklığı manuel olarak veya resepsiyona başvurarak değiştirmeleri de mümkündür.



S

### ELEKTRİKLİ ALETLER İÇİN YAZILI PROSEDÜRLER

Boş yatak odalarındaki elektrikli cihazların otomatik olarak enerji tasarrufu moduna geçmesi (TV, bilgisayar, yazıcı, fotokopi makinesi vb.) ile ilgili yazılı prosedür bulunur.

Standart işletme prosedürü, misafir odalarının kısa süreliğine kullanılmaması durumunda enerjinin ve ısıtmanın nasıl azaltılacağına dair bir plan içermelidir. Örneğin TV'nin bekleme fonksiyonunun kapatılmasıyla veya ısıtma/soğutma sıcaklığıyla ilgili olabilir.

Doluluk oranının %50-%70'in altında olduğu dönemler için yönetim, konuk odalarındaki tüm elektrikli cihazların yanı sıra ısıtma/soğutma dikkate alınarak ilave enerji tasarrufu sağlanmasına ilişkin yazılı bir politikaya sahip olmalıdır. Örneğin yazılı politika, doluluğun düşük olduğu dönemlerde işletmenin belirli bir bölümünün (işletmenin bir katının veya kanadının tamamının) kapatılabileceğini belirtebilir.

S

### KLİMA SİSTEMİ ÇALIŞIR DURUMDAYKEN KAPILAR DAİMA KAPALIDIR

Klima veya ısıtma sistemi çalışırken kapı veya pencerelerin açık bırakılması, enerji tüketimi açısından kesinlikle düşük verimli bir uygulamadır.

Kapının kapatılması, bar ve restoranların girişinde verimsiz bir ısı yönetim davranışı olan "cereyan/hava akışı" olarak adlandırılan etkinin olmamasını sağlar ve çoğu zaman sağlığa zararlı olmasının önlenmesi açısından da faydalı olabilir.

[Özellikle kafe ve restoran/hediyelik eşya ve el sanatları mağazaları için].

S

### DIŞ AYDINLATMA EN AZA İNDİRİLMELİ VE/VEYA OTOMATİK KAPANMA SENSÖRÜ TAKILIDIR.

Dış aydınlatmanın en aza indirilmesi, gecenin belirli bölümlerinde aydınlatmanın otomatik olarak kapatılmasıyla veya hareket algılandığında aydınlatmayı açan sensörlerin kurulmasıyla sağlanabilir. Farklı amaçlara hizmet eden farklı dış aydınlatmalar için farklı sistemler geçerli olabilir.

Yabani hayatı rahatsız etmemek için belirli alanlarda dış aydınlatma da en aza indirilmelidir (örneğin, kaplumbağaların belirli bölgelerde veya sahil kenarında bulunan işletmelerde yuva yapması vb.).

[Özellikle sahildeki sayfiye yerleri için].

A

### SALON VE KORİDOR AYDINLATMASINDA HAREKET DEDEKTÖRLERİ VE/VEYA KISILABİLİR AYDINLATMA ÜRÜNLERİ BULUNMAKTADIR.

Salon ve koridorlara kısılabılır aydınlatma armatürleri ve/veya kimsenin olmadığı zamanlarda ışığı kapatan hareket dedektörleri takılabilir.

Daha fazla enerji tasarrufu sağlamak amacıyla konferans salonu, yüzme havuzu, spor salonu veya spa gibi ortak alanlara enerji tasarruflu aydınlatma için otomatik bir sistem kurulabilir.

A

### ISI GERİ KAZANIM SİSTEMİ KURULUMU

Isı geri kazanım sistemi, ör. soğutma sistemleri, vantilatörler, yüzme havuzları veya sıhhi atık su sistemi kuruludur.

Daha fazla enerji tüketen makineler ve ekipmanlar genellikle aşırı ısı üretir. Soğutma sistemleri, havalandırma sistemi, yüzme havuzları veya atık su arıtma sistemi için kurulan ısı geri kazanım sistemi, kapalı otopark vb. diğer alanlarda kullanılmak üzere ısıyı geri kazanabilir.

A

### DIŞ MEKÂNA AÇILAN PENCERE VE KAPILARIN ÇOĞUNDA UYGUN DERECEDE YÜKSEK ISI YALITIMI VARDIR VEYA YEREL DÜZENLEMELERE VE İKLİME UYGUN DİĞER ENERJİ VERİMLİLİĞİ ÖNLEMLERİ MEVCUTTUR.

Dış mekâna açılan pencere ve kapılar yüksek enerji tüketimi açısından önemli bir kaynak olabilir.

Soğuk havanın olduğu bölgelerde yer alan bir tesisin yüksek derecede ısı yalıtımına ihtiyacı vardır (örn. U değeri 2,5 W/m<sup>2</sup> K-1'den düşük olan çift veya üç katmanlı camlar), sıcak havanın olduğu bölgelerdeki tesislerde pencereler de diğer önlemler bulunmalıdır (örneğin pencerelerde güneşi yansıtan malzemeler, panjurlar veya diğer gölgelikler vb.).

Havanın çok sıcak veya soğuk olduğu bölgelerde, tesis pencerelerin açılması konusunda da kısıtlamalar getirebilir. Yalıtım veya diğer enerji verimliliği önlemlerine ilişkin ulusal veya yerel düzenlemeler varsa, işletmenin her zaman bu düzenlemelere uyması gerekir.



### A MİSAFİR ODALARI/KABİNLER, MUTFAK, ÇAMAŞIRHANE VB. YERLERDE KULLANILAN YENİ SATIN ALINAN ELEKTRİKLİ CİHAZLAR ENERJİ TASARRUFLUDUR (EN YÜKSEK ENERJİ ETİKETİ SINIFI)

Cihazların enerji açısından tasarruflu olmasını sağlamak için, piyasada mevcutsa bu aletler bir eko etikete veya birinci veya ikinci seviyede en yüksek Avrupa Enerji Etiketleri sınıfına sahip olmaları gerekir (genel olarak daha yüksek kategoriler A+, A++ ve A+++ yeşil bantlarında görünür).

Misafir odalarında/kabinlerde/yiyecek işletmelerinde enerji tasarruflu TV ve radyolar, saç kurutma makinesi vb. olabilir. Mutfakta enerji verimli fırınlar, buzdolapları, derin dondurucular, bulaşık makineleri vb. olabilir. Yıkama alanında ise enerji tasarruflu çamaşır ve kurutma makineleri vb. olabilir.

Kafe ve Restoranlar için mutfaklarda enerji tasarruflu fırınlar, buzdolapları, derin dondurucular, bulaşık makineleri olabilir.

### A ÇEVRE SERTİFİKALI VE/VEYA YENİLENEBİLİR ENERJİ KULLANIMI

Elektrik piyasasında %100 sertifikalı yenilenebilir elektrik tedarikine ilişkin çeşitli teklifler sunulmaktadır.

Yenilenebilir enerjinin maliyeti, yakıt bazlı santraller tarafından üretilen elektriğe göre biraz daha yüksektir, ancak konut dışı müşteriler için, özellikle büyük tüketiciler için, fiyatlar genellikle taraflar arasında ikili müzakerelere tabidir.

%100 sertifikalı yenilenebilir elektriğin satın alınması, otelin/kamp alanının elektrik tüketimiyle ilgili karbondioksit emisyonlarını sıfıra indirilmesine eşdeğerdir.

Bu tür bir eylemin misafirler/müşterilerle güçlü bir iletişimsel etkisi vardır.

### A SICAK SU ÜRETİMİ İÇİN GÜNEŞ ENERJİSİ TERMAL VEYA FOTOVOLTAİK PANELLER VEYA HAVA-HAVA ISI POMPALARI

Turistik tesislerde güneş enerjisinin kullanılması, enerji tasarrufu açısından büyük bir potansiyeli barındırmaktadır.

Genel olarak en yüksek enerji talebi, güneş enerjisi santrallerinin üretiminin maksimum olduğu yılın sıcak aylarında meydana gelir, bu nedenle güneş termal santralleriyle üretilen ısı veya fotovoltaik sistemlerle üretilen elektrik, yüksek enerji talebini azaltabilir (genellikle daha pahalıdır) ve güneş enerjisi sistemlerinin boyutuna bağlı olarak önemli miktarda enerji tüketiminden tasarruf edilmesini sağlar.

Bir güneş enerjisi sisteminin teknik ve ekonomik fizibilitesi, mevcut emici yüzey ve termal (güneş enerjisi termal sistemleri için) ve elektrik (fotovoltaik sistem için) enerji tüketim profili temel alınarak değerlendirilmelidir.

Yüksek verimli ısı üretimine yönelik bir başka ilginç fırsat da hava-hava ısı pompalarıdır. Bu tür cihazlar havada bulunan (ve dolayısıyla yenilenebilir) ısının bir kısmını belirli bir kullanıcıya aktarabilmektedir. Isı pompalarının enerji verimliliği iklim sertliği ile ters orantılıdır ve bu nedenle oteller için sıcak suyun üretimine çok uygundur.

### A ENERJİ KULLANIMI EN AZ AYDA BİR KEZ KAYIT ALTINA ALINIR.

Toplam enerji tüketiminin kayıtları en az ayda bir kez yapılmalıdır.

Küçük bir yatırımla kullanıcının ana sayaçlarına veya tali panolarına elektrik tüketim sayaçları takmak mümkündür. Bu araçlar, tüketimlerin önceden belirlenmiş zaman aralıklarında (örn. 15 dakika) kaydedilmesine olanak tanır ve böylece günlük yük eğrilerinin yeniden oluşturulmasına imkân sağlar. Bu şekilde herhangi bir verimsizliği veya anormal durumu tespit etmek kolaydır.

Oteller/kamp alanları için hesaplanması gereken yararlı bir gösterge, misafir başına gecelik enerji tüketimidir.

# ENERJİ



KAMP YERLERİ

SAHİL SAYFIYE YERLERİ

## A ÖZELLİKLE DUŞLARIN SUYUNU ISITMAK İÇİN GÜNEŞ ENERJİLİ TERMAL SİSTEMLER KURULUDUR.

Güneş enerjisi sistemlerinin en bilinen kullanım alanı sıcak su üretimidir.

Sıcak su üretmek için fosil enerji tüketimi, bir kamp alanının bütçesinde önemli bir maliyet kalemidir. Bu tür yapılar genellikle geleneksel fosil enerji sistemiyle sıcak su üretimi için merkezi bir sisteme sahip olma avantajına sahiptir, dolayısıyla yıl boyunca sıcak suya ihtiyaç duyulursa bu ihtiyaç karşılanabilir.

Ayrıca kamp alanları çoğunlukla yaz aylarında sıcak suya ihtiyaç duyar, yani güneş enerjisi sistemlerinin üretiminin daha yoğun olduğu zamanlarda yoğun talep olmaktadır.

En az 20 litre sıcak su kapasiteli (gün içinde sürekli yenilenen) solar duş gibi sistemler kolaylıkla kurulabilmektedir. Sıcak su için boru taşımaya gerek yoktur, bunun yerine soğuk su borusunun entegre güneş enerjisi kolektörüne basit bir şekilde bağlanması yeterlidir. Normal bir duş gibi çalışarak su sıcaklığının sıcaktan soğuğa istenilen sıcaklığa ayarlanmasına olanak tanır.

## A FOTOVOLTAİK PANELLER TAKILIDIR.

Turistik tesislerde fotovoltaik santrallerle elektrik üretimi, enerji tasarrufu açısından büyük bir potansiyel barındırmaktadır.

Genel olarak elektrikte en yüksek talep, fotovoltaik santral üretiminin en yüksek değere ulaştığı yılın sıcak aylarında meydana gelir. Fotovoltaik sistemlerle elektrik enerjisi üretimi, en yüksek talebi azaltabilir (genellikle daha pahalıdır) ve güneş enerjisi sistemlerinin boyutuna bağlı olarak önemli miktarda enerji tüketiminden tasarruf edilmesine olanak tanır.

Bir güneş enerjisi sisteminin teknik ve ekonomik fizibilitesi, mevcut emici yüzey ve elektrik tüketim profili esas alınarak değerlendirilmelidir.



# SU

HEDEF

OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

SAHİL SAYFIYE YERLERİ

## S PERSONEL VE TEMİZLİK PERSONELİ, DAMLAYAN MUSLUKLARI VE SIZDIRAN TUVALETLERİ DÜZENLİ OLARAK KONTROL EDECEK BİR SİSTEME SAHİPTİR.

Gözle görülür şekilde damlayan muslukların ve sızdıran tuvaletlerin düzenli olarak kontrol edilmesi kat personeli ve temizlik personeli için yürürlükte olan standart işletme prosedürlerinde açıkça belirtilmiştir.

Sızıntı yapan bir tuvalet günde 750 litre su kaybedebilir ve damlayan bir musluk günde banyoyu dolduracak kadar su israfına neden olabilir. Musluklardan damlama ve tuvaletlerde sızdırma görülmesi durumunda sızıntıyı sonlandıracak düzeltici faaliyetler uygulanmalıdır.

## S SU MUSLUKLARI VE DUŞLAR SU TASARRUF CİHAZLARIYLA DONATILMIŞTIR.

Otellerde suyun ana tüketim noktası duşlar olup, ortalama tüketimin %40'ını oluştururken lavabolar yaklaşık tüketimin %10'unundan sorumludur (Investing in Water - Life+ project).

Su tüketimini azaltmak için yönetim, musluklara ve duşlara kısıtlayıcılar veya havalandırıcılar takmalı veya duş başlıklarını daha verimli su kullananlarla değiştirmeli veya musluklara giden su kaynağındaki açılı vanaları kısmen kapatmalıdır. Bu tür eylemlerin yüksek su basıncı altında yapılması gerektiğini akılda tutmak önemlidir: Aslında, düşük su basıncına sahip zeminlerde cihazların değiştirilmesi etkisiz olabilir.

Bu cihazlar, bir kez takıldığında su akışını ve dolayısıyla su tüketimini azaltacağından, tüm yapı tipolojilerine uygulanabilecek yumuşak önlemler olarak kabul edilir. Akış kısıtlayıcılar su tüketimini %30-40, musluk havalandırıcıları %30-50 ve su tasarruflu duşlar %40-50 oranında azaltabilir.

Örneğin standart bir duş başlığı dakikada yaklaşık 10-12 litre su kullanırken, su tasarrufu sağlayan bir duş başlığı dakikada 7 litre veya daha az su kullanır. Musluklara uygulanan su tasarruf cihazları ise dakikada maksimum 6 litre su tüketimini garanti etmelidir.

## S ODALARDA ÇARŞAF VE/VEYA HAVLULARIN YALNIZCA TALEP ÜZERİNE DEĞİŞTİRİLECEĞİNE DAİR MİSAFİRLERE BİLGİ VEREN TABELALAR BULUNMAKTADIR.

Havluların tekrar kullanımına ilişkin tabelalar tercihen misafir odasının banyosuna, çarşafların tekrar kullanımına dair tabelalar ise yatağın yanına yerleştirilmelidir.

Bilgilendirme broşürleri, konukları çarşaf ve havluların değiştirilmesiyle ilgili standart işlem (örneğin her üç günde bir) hakkında bilgilendirir ve misafirin standart işlemde daha sık değişiklik yapmak istemesi durumunda prosedür hakkında daha fazla bilgi verir.

İşletmenin hem havluların hem de çarşafların yeniden kullanımına ilişkin bir prosedüre sahip olması kuvvetle önerilmektedir. Bilgilendirme işaretleri ve broşürleri işletme tarafından üretilebileceği gibi işletme zincirinin ürettiği standart broşürde olabilir.

## S AKILLI ÇİÇEK VE BAHÇE SULAMA PROSEDÜRLERİ UYGULANIYOR.

Örneğin çok temel bir sulama önlemi, sabah veya akşam saatlerinde sulama yapılmasını belirten bir prosedür olabilir.

Öte yandan, özellikle daha geniş bahçe alanlarında özel teknik ve önlemler uygulanabilir: örneğin, buharlaşmayı en aza indirmeyi ve bitki kökleri için en iyi etkiyi sağlamayı amaçlayan bir nem sensörü sistemi veya bir damlama sistemi kullanılabilir.

Ayrıca toplanan yağmur suyu, gri su veya arıtılmış atık suyun çiçeklerin/bahçenin sulanması için kullanılması, ayrıca çevre düzenlemesi için zamanlayıcı bir sulama sistemi de olabilir.

Peyzaj ve çevre performansının iyileştirilmesi için endemik ve yerli bitkilerin dikilmesi gerekmektedir.

SU



**S MİSAFİRLERE, OTOMATİK KONTROL SİSTEMLERİNİN OLMAMASI DURUMUNDA SU MUSLUKLARINI VE DUŞLARI KAPATMALARI GEREKTİĞİNİ HATIRLATAN, OLDUKÇA GÖRÜNÜR OLAN BİLGİLER VERİLMİŞTİR.**

Misafirlere musluk ve duşların kapatılmasını hatırlatan bilgiler hem resepsiyonda hem de gerektiği yerlerde bilgilendirme işaretleri ve sembollerle iletilmelidir.

Bilgilendirme göstergeleri ve sembolleri işletme tarafından üretilebileceği gibi işletme zincirinin ürettiği standart göstergeler de kullanılabilir.

**S TUVALETLER DÜŞÜK SİFON HACMİNE SAHİPTİR VE/VEYA SU TASARRUFU SAĞLAYAN CİHAZLARLA DONATILMIŞTIR.**

Piyasada mevcut olan yeni verimli düşük akışlı tuvaletler, kabaca iki veya üç kat daha fazlasını kullanan eski modellerle karşılaştırıldığında, sifon başına ortalama yalnızca 4,5 litre su tüketiyor.

Ek olarak, kullanıcıya ne kadar su kullanacağını seçme olanağı tanıyan bölünmüş sifon düğmesine sahip çift sifonlu tuvaletler yapmak da mümkündür. Çift sifonlu tuvaletler, sifon başına 9-12 litre gibi yüksek miktarda su kullanan eski tip sifonlu sistemlerin aksine, genellikle 3-6 litre su kullanır.

Tüm tuvaletleri değiştirmek mümkün değilse, su deposunun şamandırasını manuel olarak sabitleyerek veya rezervuara bir tuğla veya dolu su şişesi yerleştirerek (suyun kaplayacağı alanı azaltarak) sifonda kullanılan su önemli ölçüde azaltılabilir (sifon başına yaklaşık 6 litre).

**A ORTAK ALANLARDAKİ LAVABO VEYA DUŞLAR OTOMATİK KONTROLLERLE DONATILMIŞTIR.**

Lavabo veya duşlarda açma-kapama anahtarı cihazlarının kullanılması, kullanıcının bir düğmeye basarak su akışını durdurmasına olanak tanır, dolayısıyla kullanıcı köpüklenirken su akışı durdurulabilir ve akışa devam etmek için yeniden devam ettirilebilir.

Diğer bir seçenek ise kullanıcının duşta geçirdiği süreyi ölçmesine yardımcı olmak için bir duş zamanlayıcısı kurmaktır. Önceden ayarlanmış belirli bir sürenin ardından kullanıcının hedeflenen 'duş süresini' aştığının farkına varmasını sağlamak için bir alarm çalabilir.

Duş alırken su tüketimi, duşta geçirilen süre ile doğru orantılı olduğundan, 'duş süresi'nin azalması su tüketiminin azalmasına neden olur.

**A İŞLETMEDE/KAMP ALANLARINDA YAĞMUR SUYU TOPLANMASI VE KULLANIMI YAPILMAKTADIR.**

Yağmur suyu toplanmalı ve toplanan su tuvaletler için veya tesisin/kamp alanlarının/tatil köyünün yeşil alanlarının sulanması vb. gibi diğer uygun amaçlar için kullanılmalıdır.

OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

SAHİL SAVFİYE YERLERİ

Bu sistem çatılardan su toplayıp yer altı deposunda depolayıp, besleme deposuna pompalayarak çalışmaktadır. Daha yaygın olarak isteğe bağlı bir pompa, yağmur suyu deposundan suya talebin olduğu her yere su sağlamak için kullanılır.

Bir yağmur toplama sistemi, içilemez su kullanımı için ana şebekeden kullanılan su miktarının %50'sine kadarının yerine geçecek suyu sağlayabilir. Yağmur suyunun boru tesisatı, ana su kaynağından ayırt edilebilmesi için açıkça işaretlenmelidir.

**A ATIK SU UYGUN AMAÇLARA GÖRE YENİDEN KULLANILIR.**

Tesislerde, sifonlardan, yıkama ve temizleme işlemlerinden ve Ters Osmoz (su arıtma) süreçlerinden elde edilen atık sular uygun amaçlara göre yeniden kullanılabilir.

Örneğin, banyolardan, duşlardan ve el yıkama lavabolarından (genellikle mutfaklardan ve çamaşır makinelerinden gelen suların daha az kirli olan) kaynaklanan en yaygın birincil suyun arıtılması, basit bir yönlendirmeyi ve kaba filtrelemeli hat içi dengeleme tanklarından oluşan bir süreci içermektedir ve buradan elde edilen su yüzey altı bahçe sulama ve genel sulama amaçlıdır.

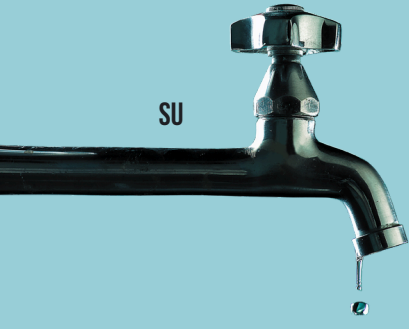
Depolama, ince filtreleme, biyolojik arıtma ve UV dezenfeksiyonu ve pompalamayı içeren daha karmaşık sistemlerden elde edilen arıtma suları, tuvalet sifonunda, çamaşır yıkamada ve bahçe sulama uygulamalarında kullanılabilir ve bu daha fazla ekonomik değer sunar.

Bu suların, tuvalet sifonunda kullanılması, tesisin yeşil alanlarında veya uygun başka yerlerde gübre olarak kullanılması, su tüketimini yaklaşık %20 oranında azaltabilir (Investing in Water - Life+ project).

Çoğu durumda, gri suyun, siyah sudan ayrı olarak toplanmasına imkân vermeyen bir sihi tesisat altyapısı nedeniyle atık su geri dönüşümü mümkün olmayacaktır (Örneğin, duşlardan ve lavabolardan gelen atık suyu, tuvaletlerden ayrı olarak kullanmak).

Bazı durumlarda, gri su arıtma tesislerinin önemli bir alan gerektirmemesine rağmen, gri su arıtma tesisi için yer olmaması da bu seçeneği uygulanamaz hale getirebilir. Bu gibi durumlarda, yenileme yapan otellerde duş ve lavabo atık su toplama sistemlerinin tuvalet atık su toplama sisteminden ayrı olması ve tuvaletler için ayrı bir besleme hattının kurulması son derece faydalı olacaktır.

Bu, otelin yenileme yatırımları sırasında gri su arıtma teknolojisini uygulamasına olanak tanıyacaktır. Yeni inşa edilecek turistik tesisler işletmecilere gri su arıtma olanağı sağlayacak bir altyapıyla inşa edilmelidir.



OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

SAHİL SAYFIYE YERLERİ

## A YÜZME HAVUZUNUN DÜZENLİ KONTROLLERİ VE HAVUZ ALANLARININ TEMİZLİĞİ İÇİN DOĞRU PROSEDÜRLER VARDIR.

Açık veya kapalı yüzme havuzlarındaki sızıntılar su tüketimini önemli ölçüde artırabilir.

İzleme veya gözetim sistemi yüzme havuzu çevresinde görsel denetim şeklinde olabilir ancak ayrı bir su sayacını içeren bir izleme sistemi kurmak daha iyi bir çözümdür. Denetimin günlük olarak yapılması önemle tavsiye edilir.

Ayrıca havuz alanlarının temizliğinde doğru prosedürler kullanılması su kayıplarını önlemede faydalı olabilir. (Örneğin hortumların açık bırakılmamasını sağlamak).

## KAMP ALANLARI

## SAHİL SAYFIYE YERLERİ

## YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

## A PİSUARLARDA SÜREKLİ YIKAMAYI ÖNLEMELİK İÇİN UYGUN SİSTEMLER KURULUDUR: ÖRNEĞİN DÜĞMELERİ, HAREKET DEDEKTÖRLERİNİ VB. KULLANARAK YIKAMA.

Pisuarlarda ya algılama sensörleri ya da "basma" butonu bulunmalıdır (dakikada 3 litreden fazla su akmamalıdır).

Her pisuarın ayrı sensörleri olmalıdır. Susuz pisuarlar da kurulabilir: Bu pisuarlar sifonlu veya az sifonlu pisuar ihtiyacını ortadan kaldıran, aynı zamanda hijyenik koşulları ve koku olmamasını garanti eden en son teknolojiyi kullanan pisuarlardır.

## A YENİ ALINAN KAPAKLI VEYA TÜNEL BULAŞIK MAKİNELERİ SEPET BAŞINA 3,5 LİTREDEN FAZLA SU TÜKETMEMELİDİR.

Yeni satın alınan profesyonel kapaklı veya mutfaktaki tünel bulaşık makinelerinin sepet başına ortalama 3,5 litre su tüketimini (teknik veri sayfaları ve kılavuzlarda belirtildiği gibi) aşmaması gerekir.

## A BULAŞIK MAKİNELERİNİN ÇALIŞTIRILMASI SIRASINDA SU VE ENERJİ TASARRUFU YAPILMASINA İLİŞKİN TALİMATLAR MAKİNENİN YANINDA SERGİLENMELİDİR.

Bulaşık makinesinin enerji ve su tasarrufu sağlayacak, en çevreci şekilde kullanılmasına yönelik talimatlar makinenin yanına yerleştirilmeli ve kolay anlaşılır bir şekilde (uygun dillerde birkaç cümle veya resimyazı ve sembollerle) sunulmalıdır.

Talimatlar, bulaşık makinesinin yalnızca sepet dolduğunda çalıştırılması, doğru dozda deterjan kullanılması, bulaşık makinesini yüklemeye önce yiyeceklerin süpürülmesi, doğru bulaşık makinesi programının kullanılması vb. ile ilgili talimatları içerebilir.

# ATIK

HEDEF

OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

SAHİL SAYFIYE YERLERİ

## S BELEDİYENİN SEÇİCİ TOPLAMA SİSTEMİNE GÖRE ORTAK ALANLARDA GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR ATIKLARA YÖNELİK BİR ATIK AYIRMA VE YÖNETİM PLANI MEVCUTTUR.

Ayrılmış atık türlerine örnek olarak kâğıt, karton, metal, teneke kutular, cam, plastik, iadeli şişeler, organik atıklar, bahçe atıkları, yemeklik yağ vb. verilebilir.

Atık ayrıştırma alanları personel tarafından kolayca erişilebilir olmalı ve atıkların nasıl ayrıştırılacağını açıkça belirten talimatlar/işaretler personelin kullanımına sunulmalıdır. Mutfaklı işletmeler/kamplarda mümkünse mutfaktaki atıklar ayrıştırılmalıdır.

Mağaza, koridor, lobi, restoran, konferans alanları, park alanları, barlar vb. yerlere ayrılmış atıklar için ayrı kutular veya ayrılmış atıklar için ayrı bir kutu yerleştirilebilir. Farklı atık kategorileri için farklı kutuları/bölmeleri gösterir açık talimatlar/işaretler (tercihen simgeler veya resimler) vermek çok önemlidir.

İşletmelerin belirli yerlerindeki atık ayırma planı, belediye çöp kutusu ağıyla da uyumlu olmalıdır. Yönetim, atık toplamanın belediye kurallarına göre yapıldığına dair belge sağlamak zorundadır.

## S MÜMKÜN OLDUĞUNDA TEK KULLANIMLIK VE TÜKETİLEBİLİR ÜRÜNLERİN KULLANIMI EN AZA İNDİRİLİR: HEM ODALARDA HEM DE RESTORANLARDA TEK KULLANIMLIK ÜRÜNLERİN KULLANIMI AZALTILMALIDIR; İÇECEKLER YENİDEN KULLANILABİLİR VEYA İADE EDİLEBİLİR ŞİŞELERDE SERVİS EDİLMELİDİR.

Mümkün olduğunca tek kullanımlık paketlenen en aza indirilmelidir. Dayanıklı tabaklar, bardaklar ve çatal bıçak takımları kullanılmalıdır- Özellikle Yiyecek ve içecek hizmeti sağlayıcıları için.

İşletmenin/kamp alanının tek kullanımlık ürünlerin kullanımını en aza indirmesi önemle tavsiye edilir. Misafir odaları/kabinler, ortak alanlardaki tuvaletler ve personel alanlarındaki tuvalet/duşlarda ayrı ayrı paketlenmiş tek dozluk şampuan, duş jeli ve sabun kapları dispenserlerle (dağıtıcı ile) değiştirilmelidir.

Bar, restoran ve yemek alanlarında tek kullanımda atılan ürünlerin kullanımının azaltılması, şeker, reçel, yoğurt, tereyağı, krema ve benzeri gıda ürünlerinin kâse ve kavanozlarda servis edilmesi önemle tavsiye edilmektedir. Örneğin tek dozluk paketler yerine şekerlikler tercih edilmeli, reçeller kâse veya kavanozlarda, sirke ve yağ ise doldurulmuş sürahilerde servis edilmelidir.

Otel, kamp ve tatil köylerinin yemekhanelerinde, önceki öğünlerde oluşan artıklardan yemek hazırlama projeksiyonları ile yemekler hazırlanabilmektedir. Atıkların azaltılması buradan başlayacağından, malzeme siparişi sırasında dikkatli olunması önemle tavsiye edilir.

Tedarik malzemelerinin ambalajlanması, ileride kullanılmak üzere üreticiye iade edileceği dikkate alınarak yeniden kullanılabilir ambalajlarda yapılmalıdır. Bunun mümkün olmadığı durumlarda, tedarikçi aramalarında ilk tercih olarak yeniden kullanılabilir ambalaj kullanan tedarikçilerin seçimine öncelik verilmelidir.

Ayrıca, özellikle gıda tedarikleri göz önüne alındığında, tedarik malzemelerinin sipariş edilmesi, stoklanan gıda ürünlerinden minimum sayıda stoklanarak ve tüketilmeyen ürünlerin fazla alınmasından kaçınılmalıdır. Son kullanma tarihi olan gıda malzemelerinin veya tıbbi ürünlerin tüketimi iyi yönetilmeli ve ilk etapta son kullanma tarihi dolmamış ve uzak olan stokların tüketilmesine yönelik olağanüstü dikkat edilmelidir.

İşletme, misafirlerin oturduğu masaya bir işaret koyarak, konukları kahvaltı büfesinin tadını çıkarırken kendilerini evlerindeymiş gibi hissetmeye davet edebilir ve onlara büfeden aldıkları her şeyi bitirmeleri gerektiğini kibarca hatırlatabilir.

Musluk suyu servis edilmesi suyun kalitesine bağlıdır. Musluk suyunun kalitesi sunulmaya elverişli ise olduğu gibi sunulabilir veya sunulmadan önce filtrelenebilir. Musluk suyu, restoranlarda ve toplantı odalarında misafirlere sunulmalıdır, ancak aynı zamanda resepsiyonda, misafir odalarında vb. yerlerde misafirlere sunulabilir. Mümkün olduğunda, yeniden doldurulabilir bardaklarını yanlarında getiren müşteriler için bir ödül sistemi düzenlenebilir (özellikle yiyecek ve içecek hizmet sağlayıcıları için).

## ATIK



OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

SAHİL SAYFİYE YERLERİ

Yönetimin ayrı ayrı paketlenmiş tek seferlik kapları tercih etmesi durumunda, ambalaj malzemesi mümkün olduğunca çevre dostu olmalı ve eko etikete sahip olmalı veya geri dönüştürülebilir veya biyolojik olarak parçalanabilir olmalıdır.

Yönetimin tek kullanımlık kupa/bardak, tabak ve çatal bıçak takımı kullanmaya karar vermesi durumunda, bu yalnızca belirli sınırlı durumlarda/alanlarda, yani havuz alanlarında, belirli etkinliklerde, spor salonlarında ve spa alanlarında veya yiyecek ve içeceklerin paket servisiyle bağlantılı olarak yapılabilir. Bu durumda plastik ürünler yerine biyolojik olarak parçalanabilen ürünlerin kullanılması tavsiye edilir.

Kalan misafir sabunları öğütülüp, çamaşır deterjanı olarak kullanılabilir. Arta kalan veya kullanılmış eski mobilyalar ve aletler bağışlanabilir.

### **S TEHLİKELİ ATIKLAR YÜRÜRLÜKTEKİ ÇEVRE MEVZUATINA UYGUN OLARAK BERTARAF EDİLMekte VE/VEYA GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMEKTEDİR.**

Atık yağlar, özellikle kafe ve restoranlar için geçerli çevre mevzuatına uygun olarak geri dönüştürülmektedir.

Ayrıştırılmış tehlikeli kimyasal türlerine örnek olarak yağlar, piller, pestisitler, boyalar, ampuller, temizlik malzemeleri, yüzme havuzu dezenfektanları ve diğer dezenfeksiyon maddeleri vb. verilebilir.

Özellikle atık piller AB düzenlemelerinin öngördüğü şekilde toplanmalı ve yetkili geri dönüşüm tesislerine gönderilmelidir.

Mutfaklarda kullanılan atık yağlar, yürürlükteki çevre mevzuatına uygun olarak ayrı toplanıp yetkili geri dönüşüm tesislerine gönderilmelidir.

Personele talimatlar açık bir biçimde sunulmalıdır. Ayrılan tehlikeli kimyasallar, ilgili ulusal/yerel mevzuata uygun olarak güvenli bir şekilde depolanmalıdır.

Tehlikeli kimyasalların diğer atıklardan ayrı, kilitli bir odada saklanması önemle tavsiye edilir. Tehlikeli kimyasalların ayrılması ve güvenli bir şekilde depolanmasının yanı sıra, yönetimin bu tür kimyasalların miktarını azaltması veya (varsa) çevreye daha az zararlı ürünlerle ikame etmesi teşvik edilir.

### **S KÂĞIT KULLANIMI AZALTILIR VE GERİ DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ VE/VEYA EKOLOJİK KÂĞIT ALIMI ARTTIRILIR.**

Kâğıt kullanımını azaltmaya yönelik girişimler, misafir odalarında ve toplantı odalarında bulunan kâğıdın sınırlandırılması şeklinde olabilir. Örnek olarak: Birkaç parça kâğıdın yalnızca daha küçük formatta (A4 yerine A5) temin edilmesi,

kâğıdın yalnızca talep üzerine temin edilmesi, kâğıdın yalnızca toplantı odalarındaki merkezi bir masada mevcut olması ve not yazmak için tabletlere erişilebilirliğin sağlanması vb. verilebilir.

Yiyecek ve içecek işletmeleri kâğıt menüleri ziyaretçi masalarına eklenen QR kodlarla değiştirebilirler.

Kâğıt kullanımını azaltmak üzere ofislerde alınan tedbirler ve teşvikler, belgelerin elektronik ortamda hazırlanmasını (örneğin faturalar), belgelerin basımının sınırlandırılmasını, kâğıtların her iki tarafına da yazdırılmasını ve/veya notlar için kâğıdın yeniden kullanılmasını (baskıların arka tarafı) kapsayabilir.

Ofis dışındaki personelin de (örneğin ön büro personeli) mümkün olduğunca kâğıt kullanımını azaltması teşvik edilebilir.

Satın alınan kâğıt tercihen geri dönüştürülmeli ve/veya uluslararası veya ulusal düzeyde tanınan bir eko-etiketle ödüllendirilmiş tedarikçiler tercih edilmeli.

## HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

### **S MÜŞTERİLERİN TEKRAR KULLANILABİLİR POŞET KULLANMALARINI TEŞVİK EDİLMEKTEDİR.**

Müşteriler yeniden kullanılabilir çantalar kullanmaya teşvik edilmeli, tek kullanımlık çantaların ücreti onlardan tahsil edilmeli ve/veya kendi çantalarını getiren müşterilere ödül verilmelidir.

Tek kullanımlık poşetlere ihtiyaç duyulması durumunda plastik poşetler biyolojik olarak parçalanabilen poşetlerle değiştirilmelidir.

### **S AMBALAJLAMAYI EN AZA İNDİRMENE VE TEK MALZEMELİ AMBALAJ KULLANMAYA YÖNELİK ÖNLEMLER MEVCUTTUR.**

Mümkün olduğunda kompost ambalaj yerine tek malzemeli ambalaj (kâğıt veya plastik) tercih edilmelidir.

Yiyecekler için plastik kapların (örneğin peynir) kullanımı en aza indirilmeli ve kapların ağırlığı azaltılmalıdır.

Ambalajı azaltılmış ürünler (konsantre deterjanlar, sabun doluları, geri ödemeli şişelenmiş içecekler) daha yüksek görünürlüğe sahip olmalı, bunları "özel" bir köşede bir araya koymalı veya diğerlerinden ayırt etmek için çıkartmalar ve etiketler kullanılmalıdır.

## ATIK



OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

SAHİL SAYFİYE YERLERİ

### A MİSAFİRLER HEM ODALARINDA HEM DE ORTAK ALANLARDA ATIKLARINI AYRIŞTIRMA İMKANINA SAHİPTİR.

Konuk odalarına ayrı atıklar için ayrı çöp kutuları veya ayrı atıklar için ayrıştırılmaya olanak sağlayan bir çöp kutusu yerleştirilebilir.

Farklı atık kategorileri için farklı çöp kutusu/bölmeleri gösteren açık talimatlar/işaretler (tercihen simgeler veya resimler) vermek çok önemlidir. Alternatif olarak ayrı atıkların ayrı yerlere yerleştirilmesini sağlayacak bir sistem de mümkündür (örneğin masanın üzerine kâğıt ve gazete, çöp kutusunun yanında şişeler ve teneke kutular ve çöp kutusuna diğer atıkların atılması).

Temizlik personeli odalarda toplanacak plastik, kâğıt ve camın doğru şekilde ayrılması konusunda eğitilmelidir.

### A KONSANTRE (VEYA YENİDEN KULLANILABİLİR KAPLARDA SATIN ALINAN) TEMİZLİK ÜRÜNLERİ VE DETERJANLARIN KULLANILMASI.

Kullanılan temizlik ürünleri konsantre ürünler olmalı veya tekrar kullanılabilir kaplarda satın alınmalıdır.

Bulaşık makinesi ve çamaşır deterjanlarının kullanımı her durumda minimumda tutulmalıdır (doğru dozaj kullanılarak).

### A GIDA İSRAFINI AZALTMA YÖNETİMİ POLİTİKASI MEVCUTTUR.

Etkili bir gıda atığı yönetimi politikası aşağıdakileri göz önünde bulundurarak çok çeşitli farklı önlemleri içermelidir:

- Aşırı satın alma, aşırı stoklama ve gereksiz bozulmalardan kaçınarak gıda atıklarının kaynağında azaltılması ve teslimat sırasında gıda kalitesinin denetlenmesi;
- Misafirlere porsiyon büyüklüğü ve yemek türü tercihleri konusunda geri bildirim alınarak, düzenli bir şekilde planlanmış ve düzenli olarak gözden geçirilen bir menü;
- Menüde daha küçük porsiyonları bulanan yemeklerin olması;
- Büfede servis edilen yiyecek miktarının uygun şekilde yönetilmesi (mevcut olduğunda), örneğin. müşterileri yeniden doldurmak için geri dönmeye teşvik eden küçük tabakların kullanılması ve tabakta kalan yiyecekler için ekstra ücret talep edilmesi;
- Aşırı sipariş verilmesinin önlenmesine yardımcı olmak için müşteri farkındalığının artırılması ve müşterinin artıkları eve götürmek için köpek poşetlerini kullanmaya teşvik edilmesi;
- Fazla gıdanın yerel düzenlemelere ve/veya belirlenmiş kurallara uygun olarak geri dönüşüme veya hayır kurumlarına bağışlanması.

### A UYGUN ALANLARIN MEVCUT OLMASI HALİNDE ORGANİK ATIKLAR KOMPOSTLAŞTIRILIR.

Organik kaynaklardan gelen atık miktarının yeniden kullanılması için işletmenin organik atıklarını (gıda atığı ve/veya bahçe atığı) kompostlaştırma sistemine sahip olması gerekir.

Organik atıklar işletme tesislerinde konuyla ilgili standart yöntemlere göre kompostlaştırılmalı ve daha sonra tekrar kullanılmalıdır.

Kompostlamanın misafirlerin, personelin ve çevredeki toplumun hijyenini etkilemeden yapılması önemlidir.

## HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

### A MUSLUKLU ÜRÜNLER MEVCUTTUR İÇİCEKLER, DETERJANLAR, ŞEKERLER VB.J.

Mümkün olduğunda, yeniden kullanılabilir şişeler veya başka tür kaplar kullanılarak seçilen ürün kategorilerinin musluktan satışı teşvik edilmektedir.

Özellikle içecekler (süt, şarap, meyve suları), kuru gıdalar (tahıllar, pirinç, fasulye vb.), şekerler, bulaşık yıkama sıvıları ve çamaşır yıkama sıvıları gibi deterjanlar.

### A SON KULLANMA TARİHİ YAKIN OLAN GIDA ÜRÜNLERİNE İNDİRİMLİ ORAN UYGULANIR.

Taze peynir ve yoğurt gibi gıda ürünleri (atıştırılabilirler ve bisküviler de dahil) son kullanma tarihi yaklaştıkça daha yüksek bir indirim uygulanarak satılabilir. Bu özel teklifler görünür olmalı ve müşterilere açık bir şekilde iletilmelidir.

Alternatif olarak son kullanma tarihi geçmiş ürünler, yerel gerekliliklere ve/veya belirlenmiş yönergelere uygun olarak geri dönüşüme veya hayır kurumlarına bağışlanabilir.

# YEREL VE ÇEVRE DOSTU ÜRÜNLER



OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

HEĞİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

SAHİL SAYFIYE YERLERİ

**S** MÜMKÜN OLDUĞUNCA YEREL YİYECEKLER (TERCİHEN ORGANİK) VE ŞARAP SATIN ALINIR. YEREL VE ORGANİK GIDALAR, YEREL EL YAPIMI ÜRÜNLER VE ULUSAL VEYA ULUSLARARASI KABUL GÖRMÜŐ EKO-ETİKETLİ ÜRÜNLER TANITILIP, DAHA GÖRÜNÜR HALE GETİRİLMEKTEDİR.

Yiyecek taşıyan ulaştırma iőtlemelerinin çevresel ayak izini azaltmak ve yerel ekonomiyi canlandırmak için mümkün olduğunda yerel yiyecekler satın alınmalı/müşterilere sunulmalıdır.

AŞağıdaki ürünlerden en az 5 tanesi kısmen yerel kaynaklardan temin edilmelidir: Süt, Yumurta, Meyve, Sebze, Yağ, Domuz eti, Siğir eti, Kuzu eti, Tavuk, Balık, Maden Suyu, Bira. Ayrıca Şarap listesinde yerel olarak üretilen Őaraplardan da bir teklif bulunmalıdır.

Bir ürünün yerel olarak üretilip üretilmediği koŐullara bağlı olacaktır, ancak üretim kaynağı ile kuruluş arasındaki mesafenin 100 km'den az olması normalde bir ürünün yerel olarak üretilmesi için kabul edilebilir bir gerekeğdir.

Ürünleri satın alırken organik olduğunun tanınmıŐ otoriteler tarafından onaylanması da tavsiye edilir. Bu politikanın personel kantinine de bildirilmesi gerekir

Genel olarak, yönetimin uluslararası veya ulusal düzeyde tanınan bir eko-etikete (AB eko-etiketi, Nordic Swan, Blue Angel, vb.) sahip ürünleri satması da önemle teşvik edilmektedir.

Bu tür yerel ürünlere daha fazla görünürlük kazandırılmalı, onları "özel" bir köşede bir araya getirmeli veya bunları diğerlerinden farklılaŐtıracak çıkartmalar ve etiketler kullanılmalıdır. Özellikle yerel ürünlerin sunumu giderek artırılmalıdır.

**S** MENÜ KARTI VEYA BÜFEDE ORGANİK, EKO ETİKETLİ, ADİL TİCARET ETİKETLİ VE/VEYA YEREL OLARAK ÜRETİLEN ÜRÜNLER VURGULANIR.

Misafirlerin farkındalığını artırmak için iőtletme hangi ürünlerin organik, eko etiketli, adil ticaret etiketli ve/veya yerel kaynaklardan üretildiğini açıkça belirtmelidir. Bu farkındalık menü kartında veya büfedeki etiketlerde yapılabilir.

Bu kriter esas olarak misafir menü kartları ve/veya büfelerle ilgili olsa da bu politikanın mümkün olduğunca personel kantininde de uygulanması teşvik edilmektedir.

**A** MEVSİMLİK ÜRÜNLER SATIN ALMA, DAHA AZ ET ÜRÜNÜ ALMA VE NESLİ TÜKENMEKTE OLAN BALIK, DENİZ ÜRÜNLERİ VEYA DİĞER TÜRLERDEN ÜRÜN ALMAMA YÖNÜNDE GİRİŞİMLER MEVCUTTUR.

Mevsimlik ürünlerin kullanımı ulaőtımın yarattığı çevresel ayak izini azaltırken, et ürünlerinin azaltılması da tarım ve üretimle ilgili çevresel ayak izini azaltıyor.

Nesli tükenmekte olan balıklardan, deniz ürünlerinden veya diğer türlerden elde edilen ürünlerin kullanılması biyolojik çeşitliliğin korunmasına yönelik çabalarla çeliŐmektedir.

Satın alma politikasının bir parçası olarak yönetim, genetiği deėiŐtirilmiŐ ürünler (GDO'lar) satın almaktan kaçınmalı, Deniz Yönetim Konseyi (MSC) etiketi taşıyan veya Doğal Hayatı Koruma Vakfı'nın (WWF) balık ve deniz ürünleri tavsiyeleri doğrultusunda balık ve deniz ürünlerini seçmeli, et satın alırken hayvan refahını göz önünde bulundurmalıdır.

Bu politikanın personel kantininde de uygulanması için gerekli iletiŐiminin yapılması da teşvik edilmektedir.

**A** ÇEVRE ETİKETLİ TEMİZLİK ÜRÜNLERİ KULLANILMAKTADIR.

Satın alma politikasının bir parçası olarak, yönetimin, uluslararası veya ulusal düzeyde tanınan bir eko-etiketle (AB eko etiketi, Nordic Swan, Blue Angel, vb.) ödüllendirilen çok amaçlı temizleyiciler, bulaşık makinesi deterjanları, elde bulaşık yıkama deterjanları ve çamaşır deterjanları satın alması önemle teşvik edilir.

**A** MİSAFİRLERE ÇEVRE ETİKETLİ KİŐİSEL BAKIM ÜRÜNLERİ İKRAM EDİLMEKTEDİR.

Satın alma politikasının bir parçası olarak yönetimin, uluslararası veya ulusal düzeyde tanınmıŐ bir eko etiketle (AB eko etiketi, Nordic Swan, Blue Angel, vb.) ödüllendirilen sabun, Şampuan, klima, vücut losyonları ve kremleri satın alması önemle teşvik edilir.

# YÖNETİM VE İLETİŞİM



OTELLER VE BENZERİ KONAKLAMA İŞLETMELERİ

KAMP YERLERİ

YİYECEK VE İÇECEK İŞLETMELERİ

HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

SAHİL SAYFIYE YERLERİ

## S MİSAFİRLERE DOĞAL ÇEVRE, YEREL KÜLTÜR VE KÜLTÜREL MİRAS HAKKINDA BİLGİ VE YORUM SUNULURKEN, DOĞAL ALANLARI, YAŞAYAN KÜLTÜRLERİ VE KÜLTÜREL MİRAS ALANLARINI ZİYARET EDERKEN YAPILMASI GEREKENLER ANLATILIR.

Ziyaretçilere verilen bilgiler onları doğal çevreyi ziyaret etmeye teşvik eder ve gerektiğinde yerel biyolojik çeşitlilik ve doğal koruma alanlarının varlığı hakkında bilinçlendirir.

Doğal koruma alanlarına, kültürel ve/veya tarihi açıdan hassas alanlara yapılan ziyaretler konusunda verilen bilgiler, ziyaretçi etkisini en aza indirmek ve keyfi en üst düzeye çıkarmak için yerleşik yönergeler veya davranış kurallarına uymanın teşvik edilmesini içerir.

Bilgiler, lobideki çevre köşesi olan resepsiyon/concierge'den, genel alanlardaki veya misafir odalarındaki TV monitörleri aracılığıyla alınabileceği gibi, misafir odalarındaki dosyalara da konulabilir. Bilgiler misafirlere yönelik olsa da işletmenin benzer bilgileri personele sağlaması da teşvik edilmektedir.

## S MİSAFİR/MÜŞTERİLERE KATILABİLECEKLERİ YEREL ÇEVRE GİRİŞİMLERİ VE FAALİYETLERİ HAKKINDA BİLGİ VERİLMEKTEDİR.

Farkındalık yaratma faaliyetleri, Ulusal ve Uluslararası etkinliklerle ilgili faaliyetlere (örneğin Dünya Günü, Dünyayı Temizleyin, Avrupa Hareketlilik Haftası) katılımın teşvik edilmesini; doğal ve yeşil alanlara rehberli turları, ağaç dikme etkinliklerine katılımı; okullar ve yerel toplum için sürdürülebilir kalkınma etkinliklerini ve bağış kampanyaları gibi diğer özel çevre etkinliklerini içerebilir.

Yönetim de doğal koruma alanlarının ve biyolojik çeşitlilik değeri yüksek alanların desteklenmesi ve biyolojik çeşitliliğin korunmasına destek sağlanması konusunda teşvik edilmektedir.

## S MİSAFİRLERE/MÜŞTERİLERE YEREL TOPLU TAŞIMA SİSTEMLERİ, DÜZENLİ ULAŞTIRMA HİZMETLERİ VEYA BİSİKLET/YÜRÜYÜŞ ALTERNATİFLERİ HAKKINDA BİLGİ VERİLİR.

Sürdürülebilir ulaşımın kullanımını teşvik etmek için yönetim, özel araç kullanma yerine bisiklet kullanma ve yürüyüş alternatifleri hakkında bilgi sağlar:

- Yerel kamu/özel ulaşım sistemleri (otobüs, tren, metro, tramvay, tekne vb.);
- Paylaşımlı taksiler/minibüs sistemleri/araba paylaşımı;
- İşletme tarafından sağlanan servis otobüslerini kullanma olanakları;
- Elektrikli araç kullanan misafirler/müşteriler için tesiste akıllı bir elektrikli araç şarj istasyonu bulunabilir veya elektrikli araçların şarj edilebileceği yakın yerler hakkında bilgi verilebilir;
- Bisiklet ile seyahat ve yürüyüş alternatifleri de dahil olmak üzere diğer ulaşım araçları (mümkünse bisikletler doğrudan kuruluştan ödünç alınabilir veya kiralanabilir).

Bilgiler, lobideki çevre köşesi olan resepsiyon/concierge'den, genel alanlardaki veya misafir odalarındaki TV monitörleri aracılığıyla alınabileceği gibi, misafir odaları/kabinlerdeki klasörlere de yerleştirilebilir.

HEDİYELİK EŞYA VE EL SANATLARI MAĞAZALARI

## S KAPANIŞ SIRASINDA VİTRİN AYDINLATMASI AZALTILIR.

Ticari nedenlerden dolayı mağazaların ve vitrinlerin ışıkları genellikle gece boyunca bile açık kalır. Çoğu durumda bu seçim, mağazanın bitişik alanlarıyla ilgili güvenlik sorunlarına bağlıdır. Özel hareket sensörleri ve yüksek verimli cihazlar (LED) kullanılarak ihtiyaç duyulan aydınlatma seviyesi dikkatle değerlendirilmelidir.





**A YÖNETİM, ÇEVRESEL, SOSYAL VE KÜLTÜREL KONULARI ELE ALAN UZUN VADELİ BİR SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK YÖNETİM SİSTEMİ UYGULAMAKTADIR. BU YÖNETİM SİSTEMİ, BELİRLİ HEDEFLERİ OLAN (TÜM PERSONELİN ERİŞİMİNE AÇIK) BİR POLİTİKAYI VE BU HEDEFLERİN İZLENMESİNİ İÇERMELİDİR.**

Sürdürülebilirlik çalışması için genel bir çerçeve sağlamak amacıyla, uzun vadeli bir sürdürülebilirlik politikası, yönetim, eğitim, bilgilendirme ve farkındalık artırma faaliyetleriyle ilgili genel hedefleri ve kararlılık düzeyini tanımlamalıdır.

Sürdürülebilirlik politikası çevresel konuların yanı sıra sosyal ve kültürel konulara da yönelmelidir.

Bu politika sürekli iyileştirme taahhüdünü içeren genel bir beyandır.

Daha somut sonuçlar elde etmek için gelecek 1-3 yılda ulaşılması gereken spesifik hedefler ve bu hedeflere gelecek yıllarda nasıl ulaşılacağı (ve izleneceği) konusunda bir eylem planı oluşturulmalıdır.

Sürdürülebilirlik politikası ve belirlenen hedefler konusunda tüm personel bilgilendirilmelidir.

**A YÖNETİM İLGİLİ PAYDAŞLARLA AKTİF İŞ BİRLİĞİ YAPMALIDIR.**

Tesisin yerel bölgede çevre bilinci oluşturması ve çevre dostu uygulamaları iş birliği yaptığı paydaşlarına tanıtma konusunda oynadığı aktif rolün artırılması için ilgili paydaşlarla aktif iş birliği yapılmalıdır.

Bu iş birliği sosyal ve kültürel konuları da kapsayabilir. Uygun olduğu durumlarda, yerel tarihi ve arkeolojik varlıkların ve alanların korunmasında yer alan paydaşlarla iş birliği teşvik edilmektedir.

İlgili paydaşlar (en az bir paydaş seçilmelidir) sivil toplum kuruluşları, yerel topluluk grupları, yerel yönetimler, yerel halk, yerel okullar, tedarikçiler vb. olabilir.

İşbirliğinin dikkate alınması için tesis ve ilgili paydaşlar arasında aktif çift yönlü bir iş birliği vardır.

# EK 1

Turizm işletmeleri  
bazında 'Daha z  
tüketim' ipuçları ve  
tavsiyeleri

DAHA AZ TÜKETİM  
DANIŞMANI İÇİN  
**REHBER**



Co-funded by  
the European Union

[with4less.eu](http://with4less.eu)

