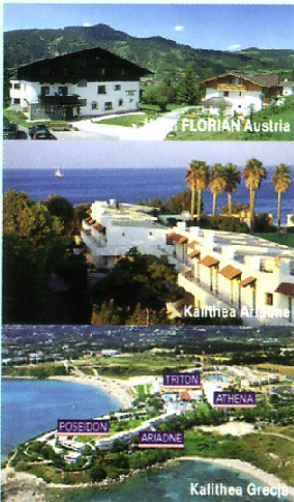


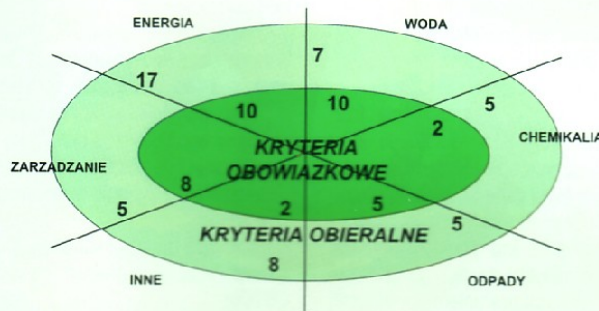
# ZIEŁONE CERTYFIKATY

## Kwiat Europejski Kryteria obowiązkowe



**C**elem kryteriów Kwiatu Europejskiego jest ograniczenie głównych skutków środowiskowych pochodzących z trzech faz życia usługi, a mianowicie zakupu, zapewnienia usługi oraz odpadów. W szczególności celem eko-certyfikatu jest ograniczenie zużycia energii oraz wody, a także wyprodukowanych odpadów. Ponadto należy dać pierwszeństwo zasobom odnawialnym (energia), oraz produktom będącym jak najmniejszym zagrożeniem dla środowiska. Kwiat Europejski ma również na celu promowanie edukacji ekologicznej, nie tylko w sektorze hotelowym ale również wśród pozostałej części społeczeństwa.

Zgodnie z Dyrektywą Komisji Europejskiej 2003/287/EC, kryteria podzielone są na obowiązkowe i fakultatywne. W przypadku każdego kryterium podane są wymagane dokumenty jak również metody weryfikacji. Jeżeli Urząd weryfikujący wyrazi zgodę, mogą być zastosowane inne dokumenty, normy i testy niż te wymienione w Dyrektywie. Wymagane analizy, deklaracje, dokumentacja, bądź też sprawozdania z badań powinny pochodzić od podaniodawcy, firm zaopatrzeniowych, bądź stosownych osób trzecich. Urząd przyznający certyfikat może zażądać dodatkowych dokumentów lub przeprowadzić niezależną weryfikację. Zaleca się, aby urzędy przyznające eko-etykiety brały pod uwagę w procesie aplikacji, jak również późniejszego stosowania się



do wymagań, już wdrożone systemy zarządzania środowiskiem, takie jak ISO 14001 oraz EMAS (wprowadzenie takich systemów zarządzania środowiskiem nie jest wymagane w tym certyfikacie).

### Kryteria obowiązkowe

Eko-certyfikat Kwiatu Europejskiego wymienia 37 kryteriów obowiązkowych, które, jak nazwa wskazuje, muszą być spełnione. Kryteria te są podzielone na działy: energia, woda, odpady, środki chemiczne, zarządzanie oraz pozostałe kryteria.

### Energia

Wśród kryteriów obowiązkowych z działu energia należy wymienić całkowity zakaz używania węgla bądź oleju opałowego o zawartości siarki powyżej 0,2% (dotyczy obiektów z własną kotłownią), jak również wymóg posiadania termicznej izolacji okiennej odpowiedniej dla klimatu oraz zapewniającej izolację akustyczną.

Jeżeli jest to możliwe (rozregulowany rynek energetyczny), 22% elektryczności oraz 22% energii elektrycznej używanej do ogrzewania pomieszczeń i produkcji ciepłej wody powinno pochodzić ze źródeł odnawialnych (zdefiniowanych w Dyrektywie 2001/77/EC jako energia wiatrowa, słoneczna, geotermalna, fal i pływów, wodna, z biomasy i biogazu, bądź z gazu pochodzącego ze składowisk odpadów lub oczyszczalni ścieków). Jeżeli rynek energetyczny nie oferuje możliwości wyboru źródła energii - należy przedstawić odpowiedni dokument.

Kotły CO i CW na paliwa gazowe bądź ciekłe, zakupione w czasie posiadania certyfikatu powinny mieć wydajność co najmniej 90% (zgodnie z Dyrektywą 92/42/EC), zaś systemy kii-

matyczne kupione w tym samym czasie powinny posiadać klasę energo wydajności co najmniej B zgodnie z Dyrektywą 2002/31/EC (nie dotyczy urządzeń o mocy chłodzącej powyżej 12kW, lub urządzeń klimatyzacyjnych używających źródeł energii innych niż elektryczność, lub urządzeń typu powietrze-woda lub woda-woda).

Jeżeli nie ma zautomatyzowanej kontroli i wyłączania ogrzewania (klimatyzacji), gdy otwarte są okna, w pomieszczeniach powinny znajdować się informacje dla użytkowników przypominające o zamknięciu okien. Podobnie powinno być w przypadku sterowania oświetleniem.

W przypadku posiadania sauny wszystkie jednostki powinny mieć kontrolę czasową.

W ciągu roku od złożenia aplikacji co najmniej 60% wszystkich żarówek na terenie obiektu powinno mieć klasę energo wydajności A (zgodnej z Dyrektywą 98/11/EC). Również w ciągu roku co najmniej 80% żarówek, które wymagają pracy przez ponad 5 godzin na dobę, powinno być wymienionych na żarówki klasy A. Powyższe nie dotyczy żarówek, które ze względów fizycznych nie mogą być wymienione na energooszczędne.

### Woda

W przypadku, gdy obiekt korzysta z własnego źródła wody (nie jest podłączony do wodociągu), a lokalne plany ochrony wody ukazują iż wpływa to na zagrożenie środowiska, dyrekcja obiektu powinna wystosować pismo do lokalnego urzędu odpowiedzialnego za zarządzanie zasobami wodnymi. W piśmie tym należy zadeklarować chęć zmiany źródła wody (wodociąg, zbiorniki powierzchniowe). Strumień wody we wszystkich

kranach i prysznicach na terenie obiektu nie powinien przekraczać 12 litrów na minutę, ponadto w łazienkach i toaletach powinny znajdować się informacje zachęcające użytkowników do oszczędzania wody oraz przedstawiające możliwe sposoby.

Goście powinni być poinformowani o polityce pro-ekologicznej ośrodka, w ramach której ręczniki i pościel są zmieniane na życzenie gościa; lub z założenia, raz w tygodniu (w przypadku obiektów niższej klasy) lub dwa razy w tygodniu (obiekty wyższej klasy).

Każda z toalet powinna być wyposażona w specjalny kosz na śmieci oraz informacje dla gości aby używali tego kosza zamiast wyrzucania specyficznych odpadów do toalety. Pisuary powinny być wyposażone w sprężarki automatyczne lub ręczne, takie aby nie więcej niż pięć pisuarów było splukiwanych jednocześnie.

Personel obiektu powinien być wyuczony, aby codziennie sprawdzać istnienie nieszczelności i w przypadku ich wystąpienia - przedsięwziąć odpowiednie działania. Goście powinni być zachęceni do informowania o istniejących przeciekach.

Ogrody i tereny zielone powinny być podlewane przed południem lub po zachodzie słońca, w zależności od lokalnych warunków geograficznych i klimatycznych.

Cała objętość ścieków z obiektu powinna być poddawana odpowiedniemu oczyszczaniu. W przypadku gdy nie istnieje możliwość podłączenia do lokalnej sieci kanalizacyjnej i oczyszczalni, obiekt powinien być wyposażony we własną oczyszczalnię spełniającą normy lokalne, krajowe bądź europejskie. Przedstawiciele obiektu powinni skontaktować się z lokalną administracją w sprawie istnienia regionalnego planu zarządzania ściekami, i jeżeli takowy jest - powinni mu się podporządkować.

### Detergenty i środki dezynfekujące

Środki dezynfekujące powinny być używane tylko gdy wymagają tego zarządzenia do spraw higieny. Personel powinien być przeszkolony w używaniu detergentów, aby nie przekraczać zalecanej przez producenta i podanej na opakowaniu ilości.



Na terenie obiektu nie powinny być używane następujące produkty jednorazowego użytku (chyba że jest to wymagane przez prawo):

- pojedynczo pakowane, jednorazowe przybory toaletowe (mydło, szampon, czepki kąpielowe, itp.),
- jednorazowe kubki, szklanki, talerze i sztućce.

### Pozostałe usługi

We wszystkich pomieszczeniach publicznych powinny znajdować się sekcje dla niepalących.

Zarząd powinien zapewnić informacje dla gości i personelu, jak można dostać się do/z obiektu i lokalnych



Sånga Saby

### Odpany

Na terenie obiektu powinny znajdować się pojemniki pozwalające na segregowanie odpadów zgodnie z ustalonymi lokalnymi bądź krajowymi zaleceniami, zaś goście poinformowani o ich istnieniu oraz zachęcani do współpracy przy segregacji śmieci (informacje w pokojach).

Personel obiektu powinien segregować, odpowiednio składować oraz zapewnić likwidację odpadów niebezpiecznych, takich jak tonery, tusze, urządzenia chłodnicze, baterie i lekarstwa (zdefiniowane w Decyzji Komisji 2000/532/EC). W przypadku gdy w rejonie nie istnieje system likwidacji odpadów niebezpiecznych - co roku należy dostarczyć deklarację od lokalnej administracji potwierdzającą taki stan rzeczy.

Personel obiektu powinien segregować odpady na frakcje, które są zbierane w lokalnym systemie zarządzania odpadami. W przypadku braku takiego systemu, zarząd obiektu powinien wystosować pismo do odpowiedniego urzędu wyrażające chęć segregacji odpadów i zaniepokojenie brakiem odpowiedniego systemu odbierania śmieci. Prośba do lokalnych władz o zorganizowanie właściwego systemu zarządzania odpadami powinna być ponawiana rokrocznie.

Jeżeli obiekt znajduje się poza obszarem działania lokalnego systemu odbierania odpadów, w gestii zarządu jest zorganizowanie transportu odpadów z obiektu do odpowiedniego składowiska. Należy również przedsięwziąć wszelkie kroki aby zminimalizować transport odpadów.

atrakcji za pomocą komunikacji miejskiej. W przypadku braku komunikacji miejskiej należy zapewnić informacje na temat innych, bardziej przyjaznych środowisku środków transportu.

### Zarządzanie

Ci ze zgłaszających się, którzy posiadają system zarządzania środowiskiem zarejestrowany w ramach wymagań EMAS lub posiadają certyfikat ISO 14001, automatycznie spełniają obowiązkowe wymagania w kategorii „Zarządzanie”. W aplikacji należy wówczas przedstawić dokumenty EMAS bądź ISO. Pozostali podaniodawcy muszą sprostać poniższym wymaganiom.

Sprzęt używany przy zapewnianiu wszelkich usług turystycznych powinien być obsługiwany i podlegać usługom serwisowym zgodnie z zaleceniami prawa i producenta, lub gdy jest to wymagane z innych przyczyn. Serwis powinien być przeprowadzany przez osoby posiadające odpowiednie kwalifikacje. Zarządca obiektu powinien mieć personel przygotowany przez szefa personelu technicznego na temat częstotliwości kontroli i konserwacji zgodnie z obowiązującym prawem.

Konserwacja i serwis kotłów powinny być przeprowadzane co najmniej raz w roku (lub częściej gdy wymagają tego warunki prawne bądź stan sprzętu), przez wykwalifikowany personel i w zgodzie z krajowymi normami, normami CEI, bądź wymaganiami producenta. Testy wydajności kotłów oraz wartości emisji powinny być przeprowadzane corocznie i zgodnie z Dyrektywą 92/42/EEC. Jeżeli badania wykażą, iż warunki nie

są spełnione (zbyt niska wydajność, lub przekroczenie norm emisji) należy natychmiast podjąć kroki mające na celu poprawę stanu kotła.

Zarząd powinien posiadać politykę środowiskową oraz przygotować oświadczenie na temat polityki ekologicznej, jak również dokładny plan działań aby zapewnić wdrożenie polityki pro-środowiskowej. W programie działania należy określić cele i warunki do spełnienia w dziedzinie energii, wody, środków chemicznych i odpadów. Cele powinny być określone biorąc pod uwagę kryteria fakultatywne ekoetykiety; należy je odnawiać raz na dwa lata. W ramach planu działania należy określić, który z pracowników obiektu będzie pełnił rolę koordynatora do spraw środowiska i będzie odpowiedzialny za wprowadzanie odpowiednich inicjatyw i spełnienie kryteriów. Goście powinni być zaproszeni do składania komentarzy i zażeń, a ich uwagi zawsze brane pod uwagę.

Należy zapewnić odpowiednie szkolenie na temat środowiska i koniecznych działań całemu personelowi, oraz dostarczyć instrukcje i opisy wymaganych procedur. Nowy personel powinien poddać się szkoleniu przed upływem miesiąca od zatrudnienia, zaś personel stały przynajmniej raz w roku.

Zarząd obiektu powinien zapewnić informacje dla gości, oraz uczestników konferencji odbywających się na terenie obiektu, na temat własnej polityki pro-środowiskowej, podjętych inicjatyw oraz europejskiej eko-etykiety. Informacja taka powinna być wręczana klientom w recepcji, a dodatkowe broszury i postery zachęcające gości do wzięcia udziału w inicjatywach pro-ekologicznych wyraźnie wyeksponowane w hotelu, szczególnie w pokojach.

Obiekt powinien mieć ustalone procedury zbierania informacji na temat całkowitego zużycia energii (kWh), zużycia elektryczności (kWh), energii do celów grzewczych (kWh), oraz wody (litry). Dane powinny być zbierane i zapisywane przy każdym przychodzącym rachunku, bądź co najmniej raz na kwartał. Wartości zużycia powinny być również podawane w przeliczeniu na osobodobę, i na metr kwadratowy powierzchni. Informacje te muszą być rokrocznie przekazywane urzędowi, który wydał certyfikat.

Zarząd obiektu powinien również przygotować procedury zbierania i monitoringu informacji na temat zużycia środków chemicznych (w gramach suchej substancji) oraz objętości wyprodukowanych odpadów (litry i/lub kilogramy odpadów niesortowalnych). Dane te powinny być zbierane przynajmniej raz na pół roku, i podawane w przeliczeniu na osobodobę, i na metr kwadratowy powierzchni. Informacje te muszą

być rokrocznie przekazywane urzędowi, który wydał certyfikat. Tyle warunków obowiązkowych, w następnym wydaniu kryteria obieralne. Czytelnikom może się wydawać, że przedstawione kryteria są niemożliwe do spełnienia, ale w porównaniu z np. Łabędziem Nordyckim (Nordic Swan - Svanen, [www.svanen.nu](http://www.svanen.nu)) są mało wymagające. W kryteriach Łabędzia są określone dozwolone wartości zużycia energii, wody, środków chemicznych i odpadów (w zależności od typu i wielkości obiektu, rocznego obrotu i oferowanych usług, a także jego położenia klimatycznego). Na przykład hotel położony na południu Szwecji może mieć zużycie energii maksymalnie 270 kWh/m<sup>2</sup> lub 300 kWh/m<sup>2</sup>, zaś zużycie wody nie powinno przekraczać 250 lub 300 litrów na osobodobę. Ilość substancji chemicznych używanych do mycia naczyń i sprzątanía nie powinna przekraczać 25 bądź 30 gramów na osobodobę, a ilość niesortowalnych odpadów 1 lub 1,5 kilograma na dobę. Kwiat EUropejski wymaga tylko zmniejszenia zużycia w czasie. Tak więc nie jest źle.

ciąg dalszy nastąpi.

*Paulina Bohdanowicz* uzyskała tytuł inżyniera ochrony środowiska (Environmental Protection and Management) na Politechnice Gdańskiej (1999), magistra ochrony środowiska (Sustainable Energy Engineering) (2000), oraz Technologie Licencjat (Energy Technology) (2003) na Królewskim Instytucie Technicznym w Sztokholmie. Od roku 2001 robi pracę doktorską oraz wykłada na Królewskim Instytucie Technicznym w Sztokholmie, oraz gościnnie na Politechnice Gdańskiej.

Zajmuje się zagadnieniami środowiska w hotelarstwie oraz turystyce, oraz możliwościami uczynienia hoteli bardziej przyjaznymi środowisku. Bada wpływ zachowania zarówno gości jak i personelu hotelowego na model i ilość zużytej energii i wody, a także możliwości zmiany takiego zachowania. Publikuje referaty w krajowych magazynach branżowych, magazynach akademickich oraz uczestniczy w międzynarodowych konferencjach. Aktywnie współpracuje z IHEI (International Hotel Environmental Initiative), Centrum Kursów i Konferencji Sånga Saby (Sånga Saby Kurs och Konferens) w Sztokholmie, oraz z siecią hoteli Scandic w Szwecji (część korporacji Hiltona). Pośrednio uczestniczyła w kreowaniu nowego skomputeryzowanego systemu sprawozdań środowiskowych sieci Hiltona (HER – Hilton Environmental Reporting). [paulina\\_bohdanowicz@yahoo.com](mailto:paulina_bohdanowicz@yahoo.com)  
[www.greenthhotels.com](http://www.greenthhotels.com)