



ZELENI KJUČ

MEĐUNARODNA EKO- SERTIFIKACIJA ZA SMEŠTAJNE KAPACITETE

OSNOVNI KRITERIJUMI ZA HOTELE 2012-2015

Uvod

Svrha

Svrha ovog programa je razvoj i upravljanje smeštajnim kapacitetima na održiv način kroz eko-sertifikaciju (*ekološku* sertifikaciju, sertifikaciju po pitanjima zaštite životne sredine) zasnovanu na međunarodno prihvaćenim kriterijumima.

Zeleni ključ je međunarodni program sertifikovanja/nagrađivanja smeštajnih kapaciteta sa svrhom povećanja svesti vlasnika, osoblja i klijenata o potrebi zaštite životne sredine, da bi razvoj i poslovanje bili održivi.

Ciljevi

Program *Zeleni ključ* nastoji da ostvari 4 cilja:

- Edukacija vlasnika, osoblja, klijenata i drugih učesnika (dobavljači i dr.) o zaštiti životne sredine i održivom razvoju
- Da smanji uticaj smeštajnih objekata na životnu sredinu
- Ostvarenje ekonomske dobiti kao rezultata smanjenja potrošnje
- Da osigura marketinšku strategiju sa ciljem promovisanja smeštajnih objekata koji su eko-sertifikovani

Kriterijumi

Kriterijumi su podeljeni u dve kategorije:

- Imperativni (obavezni) - mora ih ispunjavati svaki hotel u sistemu "Zeleni ključ"
- Preporučeni – koji nisu obavezni, ali su deo bodovnog sistema (videti objašnjenje bodovnog sistema)

Kontrolna lista

Za svaki kriterijum koji treba da bude dokumentovan, naći ćete reč „doc“ na dnu polja u desnoj koloni kao i popis svih potrebnih dokumenata na strani 8.

Bodovni sistem

Smeštajni kapaciteti (objekti) moraju zadovoljiti:

1. obavezne kriterijume, i
2. određeni procenat preporučenih kriterijuma, zavisno od toga koliko godina su nagrađeni *Zelenim ključem (ne odnosi se na prvu godinu implementacije programa)*.

Godina implementacije programa	Potrebni procenat zadovoljavanja preporučenih kriterijuma
1	0%
2	5%
3	10%
4	15%
5	20%
10 i više	50%

Nacionalno prilagođavanje kriterijuma Zelenog ključa

Nacionalni koordinator može:

- Ojačati kriterijume (uvesti strožije kriterijume, ali nikako blaže od međunarodno ustanovljenih)
- Dodati smernice za proveru kriterijuma
-

Revizija kriterijuma

Međunarodni kriterijumi će biti revidirani svake 3 godine. Ovi kriterijumi važe za period od 2012. godine do 2015.godine.

I.	UPRAVLJANJE ŽIVOTNOM SREDINOM	
I.1	Uprava hotela mora biti uključena u Program i mora da imenuje osobu odgovornu za sprovođenje Zelenog ključa.	<input type="checkbox"/>
I.2	Hotel mora imati Plan upravljanja životnom sredinom koji mora dostaviti uz kandidaturu.	<input type="checkbox"/> doc
I.3	Plan upravljanja životnom sredinom mora da sadrži ciljeve i aktivnosti koji će omogućiti neprekidno napredovanje u programu Zeleni kjuč. Ciljevi i aktivnosti moraju se dostaviti uz kandidaturu i biti sastavni deo Plana upravljanja životnom sredinom.	<input type="checkbox"/> doc
I.4	Kako bi se mogla izvršiti kontrolna poseta sva dokumentacija vezana za sprovođenje Zelenog ključa mora biti čuvana u pisanom obliku i redovno dopunjavana.	<input type="checkbox"/>
I.5	Hotel mora poštovati nacionalne propise o zaštiti životne sredine	<input type="checkbox"/>
I.6	Osoba odgovorna za Zeleni ključ mora svake godine uraditi proveru poštovanja kriterijuma Zelenog ključa.	<input type="checkbox"/>
I.7	Okolina hotela ne sme biti zagađena i/ili predstavljati opasnost za zdravlje gostiju.	<input type="checkbox"/>
I.8	Hotel treba da osigura dobru saradnju sa drugim učesnicima (npr. dobavljačima i sl.)	<input type="checkbox"/>
II	SARADNJA OSOBLJA	
II.1	Uprava hotela mora održavati sastanke sa svim osobljem kako bi ih obavestila o planovima i aktivnostima vezanim za zaštitu životne sredine.	<input type="checkbox"/> doc
II.2	Osoba odgovorna za Zeleni ključ mora da obaveštava Upravu hotela o preduzetim merama vezanim za zaštitu životne sredine i postignutim rezultatima.	<input type="checkbox"/>
II.3	Osoba odgovorna za Zeleni ključ, kao i osoblje hotela dužni su pohađati seminare o zaštiti životne sredine (Napomena: Nacionalni operater organizuje takve seminare).	<input type="checkbox"/>
II.4	Osoba odgovorna za Zeleni ključ je dužna da informiše osoblje o planovima i aktivnostima hotela vezanim za zaštitu životne sredine.	<input type="checkbox"/>
II.5	Osoblje hotela (sobarice, čistačice i dr.) mora biti upoznato s pravilima menjanja posteljine i peškira.	<input type="checkbox"/> doc
II.6	Uprava hotela treba da sprovodi politiku korporativne društvene odgovornosti (CSR) u području ljudskih prava, prava radnika, vaspitanja i obrazovanja za životnu sredinu i anti-korupciju. (hotel treba društveno odgovorno da posluje)	<input type="checkbox"/> doc
III	INFORMACIJE ZA GOSTE	
III.1	Hotel mora izložiti vest o tome da je nagrađen Zelenim ključem na istaknutom mestu.	<input type="checkbox"/> doc
III.2	Hotel mora redovno informisati goste o planovima i aktivnostima vezanim za zaštitu životne sredine i podsticati ih da učestvuju u istima.	<input type="checkbox"/>
III.3	Informativni materijal o programu Zeleni ključ mora biti postavljen na vidljivom i lako dostupnom mestu, kao i na web-stranici hotela (upotreba logo-a Zelenog ključa nije obavezna)	<input type="checkbox"/>
III.4	Radnici na recepciji moraju biti upoznati sa aktivnostima hotela u programu Zeleni ključ kako bi mogli informacije podeliti sa gostima.	<input type="checkbox"/>
III.5	Osoblje mora pružiti gostima informacije o lokalnom javnom prevozu i njegovim alternativama.	<input type="checkbox"/>
III.6	Znakovi o štednji energije i vode moraju biti postavljeni na vidljivim mestima.	<input type="checkbox"/> doc
III.7	Uprava hotela treba dati gostima mogućnost evaluacije hotelskih aktivnosti u zaštiti životne sredine (upitnik i sl.,).	<input type="checkbox"/> doc

IV.	VODA	
IV.1	Ukupna potrošnja vode mora se beležiti najmanje jednom mesečno.	<input type="checkbox"/> doc
IV.2	Novi toaleti ne smeju trošiti više od 6 litara vode pri svakom ispiranju.	<input type="checkbox"/>
IV.3	Osoblje hotela mora redovno proveravati slavine i toalete, kako ne bi došlo do nepotrebne potrošnje vode.	<input type="checkbox"/>
IV.4	Svako kupatilo mora imati kantu za smeće.	<input type="checkbox"/>
IV.5	Protok vode kod najmanje 50% tuševa ne sme prelaziti 9 litara po minuti.	<input type="checkbox"/>
IV.6	Protok vode kod najmanje 50% slavina ne sme prelaziti 8 litara po minuti.	<input type="checkbox"/>
IV.7	Pisoari ne smeju trošiti više vode od neophodne količine.	<input type="checkbox"/>
IV.8	Nove mašine za sudove ne smeju trošiti više od 3,5 litara vode po pranju.	<input type="checkbox"/>
IV.9	Uputstva za uštedu vode i energije tokom rada mašine za sudove moraju biti postavljene u blizini mašine.	<input type="checkbox"/> doc
IV.10	Sve otpadne vode moraju biti tretirane, odnosno moraju se poštovati nacionalni propisi o tretmanu otpadnih voda.	<input type="checkbox"/>
IV.11	Opasne tečne hemikalije se moraju pažljivo skladištiti.	<input type="checkbox"/>
IV.12	Novokupljene mašine za sudove ne smeju biti poput onih za upotrebu u domaćinstvima.	<input type="checkbox"/>
IV.13	Na mestima sa visokim nivoom potrošnje vode treba postaviti odvojene vodomere.	<input type="checkbox"/>
IV.14	Protok vode iz slavina i toaleta na javnim površinama ne sme prelaziti 6 litara po minuti.	<input type="checkbox"/>
IV.15	Otpadne vode se nakon prečišćavanja moraju ponovno koristiti	<input type="checkbox"/>
IV.16	Toaleti se trebaju ispirati kišnicom	<input type="checkbox"/>
IV.17	Novi toaleti trebaju imati dvojni sistem ispiranja 3/6 litara.	<input type="checkbox"/>
IV.18	Voda iz slavine se nudi gostima.	<input type="checkbox"/>
IV.19	Bazeni trebaju biti pokriveni.	<input type="checkbox"/>
IV.20	Bazene treba redovno kontrolisati kako ne bi dolazilo do nepotrebnog izlivanja vode.	<input type="checkbox"/>
V.	PRANJE I ČIŠĆENJE	
V.1	U kupatilima i toaletima se moraju postaviti informacije o promeni peškira (npr. „Ako zelite čiste peškire molimo Vas da korišćene ostavite na podu“).	<input type="checkbox"/> doc
V.2	Hemijski proizvodi koji se koriste za čišćenje i pranje moraju imati nacionalnu i/ili međunarodno priznatu eko-oznaku ili ne smeju sadržati elemente iz dokumenta „Upotreba proizvoda za čišćenje i pranje u objektima nagrađenim Zelenim ključem“ (postoji "crna lista" hemikalija koje se ne smeju koristiti).	<input type="checkbox"/> doc
V.3	U evropskim zemljama, papirnati ubrusi i toaletni papir moraju biti napravljeni od izbeljenog papira koji ne sadrži hlor ili moraju posedovati eko-oznaku. Ovaj kriterijum stupa na snagu prilikom sledeće kupovine papirnih ubrusa i toaletnog papira.	<input type="checkbox"/> doc
V.4	Za čišćenje se trebaju koristiti platnene krpe.	<input type="checkbox"/>
V.5	U zemljama koje nisu članice EU, papirni ubrusi i toaletni papir moraju biti napravljeni od izbeljenog papira koji ne sadrži hlor ili moraju posedovati eko-oznaku.	<input type="checkbox"/>

VI	OTPAD	
VI.1	Hotel mora odvojeno prikupljati otpad.	<input type="checkbox"/>
VI.2	Ukoliko komunalna poduzeca ne prikupljaju otpad u hotelu ili u blizini hotela, tada uprava hotela mora osigurati siguran pevoz do najblize lokacije za prihvrat otpada.	<input type="checkbox"/>
VI.3	Uputstva o odvajanju i zbrinjavanju otpada moraju biti dostupna osoblju i gostima hotela u jednostavnom i razumljivom obliku.	<input type="checkbox"/> doc
VI.4	Jednokratni pribor za jelo (čaše, tanjiri i dr.) se sme koristiti samo u prostoru oko bazena, prostoru namenjenom muzičkim događanjima i kod prevoza hrane.	<input type="checkbox"/>
VI.5	Opasan otpad (baterije, fluorescentne sijalice, boje, hemikalije i dr.) se mora odlagati u odvojene kontejnere i prosledivati firmama koje su ovlašćene za zbrinjavanje opasnog otpada ili ovih posebnih otpada.	<input type="checkbox"/>
VI.6	Pribor za higijenu (šamponi, sapuni, kape za tuširanje i dr.) ne sme biti pakovan u pojedinačna pakovanja, a ako se ne može izbeći pojedinačno pakovanje, ambalaža treba biti izrađena od reciklažnog ili biorazgradivog materijala.	<input type="checkbox"/>
VI.7	Gosti trebaju imati mogućnost razvrstavanja otpada.	<input type="checkbox"/>
VI.8	Pojedinačna pakovanja prehrambenih proizvoda (pavlaka, maslac, pekmez i dr.) se trebaju redukovati ili ne koristiti, a ukoliko se koriste ambalaža treba biti izrađena od reciklažnog ili biorazgradivog materijala.	<input type="checkbox"/>
VI.9	Hotel dogovara prikupljanje i zbrinjavanje pakovanja sa isporučiteljem tih pakovanja.	<input type="checkbox"/>
VI.10	Hotel koristi biorazgradive jednokratne čaše, tanjire i pribor za jelo.	<input type="checkbox"/>
VII.	ENERGIJA	
VII.1	Potrošnja energije mora se beležiti barem jednom mesečno.	<input type="checkbox"/> doc
VII.2	Sistemi za regulaciju grejanja i klimatizacije moraju biti uključeni kada smeštajni kapaciteti nisu u upotrebi. Nakon što su nagrađeni Zelenim ključem, hoteli imaju godinu dana za prilagođavanje ovom kriterijumu.	<input type="checkbox"/>
VII.3	Najmanje 50% sijalica moraju biti štedne sijalice. Za nekorisćenje štedljivih sijalica mora postojati detaljno objašnjenje.	<input type="checkbox"/>
VII.4	Površine izmjenjivača za grejanje/hlađenje ventilacijskog sistema moraju biti redovno čišćene.	<input type="checkbox"/>
VII.5	Filteri za masnoću u odvodnim sistemima moraju biti čišćeni barem jednom godišnje.	<input type="checkbox"/>
VII.6	Ventilacijski sistemi se moraju kontrolisati barem jednom godišnje i servisirati po potrebi kako bi u svakom trenutku bili energetske efikasni.	<input type="checkbox"/>
VII.7	Hladnjaci, zamrzivači, grejači-ormarići i pećnice moraju biti opremljeni neoštećenim izolacijskim dihtunzima.	<input type="checkbox"/>
VII.8	Nove pumpe i rashladna postrojenja ne smeju koristiti CFC ili HCFC rashladne fluide. Sva oprema mora zadovoljavati nacionalne propise o rashladnim fluidima.	<input type="checkbox"/>
VII.9	Novi mini-barovi ne smeju imati potrošnju energije veću od 1kWh / dan.	<input type="checkbox"/>
VII.10	Postoji pisana procedura vezana za električne uređaje koji se nalaze u praznim sobama, a temelji se na vremenskom rasporedu: kada hladnjaci, televizori, moraju biti isključeni iz struje (kada hotelske sobe, apartmani i sl. nisu iznajmljeni).	<input type="checkbox"/> doc
VII.11	Svi prozori trebaju imati termičku izolaciju u skladu sa klimom podneblja u kojem se nalazi hotel.	<input type="checkbox"/>
VII.12	Hotel treba imati 90% štedljivih sijalica.	<input type="checkbox"/>
VII.13	Procena energetske efikasnosti i potrošnje električne energije treba se sprovoditi jednom u svakih 5 godina.	<input type="checkbox"/>
VII.14	Trebaju biti vidljivi napor hotelu da smanji potrošnju vode i energije (sauna, bazen, spa, solarium, itd.).	<input type="checkbox"/>

VII.15	Nije dopušteno grejanje pomoću električnih panela ili ostalih oblika direktnog grejanja električnom energijom.	<input type="checkbox"/>
VII.16	Hotel treba koristiti obnovljive izvore energije.	<input type="checkbox"/>
VII.17	Ventilacijska postrojenja trebaju biti opremljena energetski efikasnim ventilatorom i motorom koji štedi energiju.	<input type="checkbox"/>
VII.18	Treba biti ugrađen automatski sistem gašenja svetla kada gost napusti svoju sobu.	<input type="checkbox"/>
VII.19	Nepotrebna spoljna rasveta treba imati senzore za automatsko gašenje.	<input type="checkbox"/>
VII.20	Kako bi se mogla pratiti potrošnja energije, na strateški važnim mestima trebaju biti postavljena odvojena električna merila .	<input type="checkbox"/>
VII.21	Prilikom otvaranja prozora klima uređaj bi se trebao automatski ugasi.	<input type="checkbox"/>
VII.22	Kako bi se osiguralo smanjenje potrošnje energije zgrada hotela treba imati veću izolaciju od minimalne propisane izolacije.	<input type="checkbox"/>
VII.23	Za rashladne uređaje, ventilatore, bazen ili otpadne vode treba biti ugrađen sistem za povraćaj toplote.	<input type="checkbox"/>
VII.24	Cevi za vruću vodu trebaju biti u potpunosti izolovane.	<input type="checkbox"/>
VII.25	Automatski sistemi za energetski efikasnu rasvetu trebaju biti ugrađeni u javnim prostorima.	<input type="checkbox"/>
VII.26	Hotel treba imati kjuč kartice (key card) sistem kako bi se osiguralo automatsko isključivanje električnih uređaja u slučaju nekorišćenja smeštajnih jedinica.	<input type="checkbox"/>
VII.27	Računari i fotokopirni aparati trebaju se automatski isključiti nakon najviše jednog (1) sata nekorišćenja.	<input type="checkbox"/>
VIII.	HRANA I PIĆE	
VIII. 1	Kada god je to moguće hotel treba kupovati organsku ili drugu priznatu vrstu eko hrane. Količina takve hrane mora se redovno beležiti. Treba se fokusirati na kupovinu lokalno proizvedene hrane.	<input type="checkbox"/> doc
VIII.2	Udeo organske i slične hrane mora se održavati ili rasti svake godine. Ukoliko nije tako o razlozima se mora obavestiti nacionalni operater Zelenog ključa.	<input type="checkbox"/>
VIII.3	Restoranima se preporučuje uvrštavanje vegetarijanskog menija u ponudu	<input type="checkbox"/>
VIII.4	U konferencijskim salama u kojima je kvalitet vode iz slavina na zakonski propisanom nivou, predlaže se korišćenje vode iz slavine umesto mineralne vode u bocama.	<input type="checkbox"/>
IX.	UNUTRAŠNJI PROSTOR	
IX.1	Hotel mora postaviti propise koji se odnose na zagađenje unutar vlastitih prostora.	<input type="checkbox"/>
IX.2	U restoranima mora postojati prostor za nepušače	<input type="checkbox"/>
IX.3	Većina soba mora biti za nepušače.	<input type="checkbox"/>
IX.4	Kada hotel radi opširnije prepravke enterijera, mora između ostalog voditi računa i o klimi unutrašnjeg prostora.	<input type="checkbox"/>
IX.5	Hotel treba imati kadrovska pravila o pušenju tokom radnog vremena.	<input type="checkbox"/>
IX.6	U slučaju obnavljanja ili nove izgradnje, hotel mora koristiti <i>ekološki</i> prihvatljive proizvode i materijale.	<input type="checkbox"/>
X.	PARKOVI I ZELENE POVRŠINE	
X.1	Hemijski pesticidi i đubriva se smeju koristiti jednom godišnje osim ako ne postoji organski ili prirodni prihvatljiv zamenski proizvod.	<input type="checkbox"/>
X.2	Nove kosilice za travu moraju biti ili na električni pogon ili na bezolovno gorivo sa katalizatorom ili ručne kosilice.	<input type="checkbox"/>

X.3	Cveće i baste/vrtovi se moraju zalivati u rano jutro ili posle zalaska sunca.	<input type="checkbox"/>
X.4	Vrtni otpad se kompostira.	<input type="checkbox"/>
X.5	Kišnica se treba prikupljati i koristiti za zalivanje cveća i bašti/vrtova.	<input type="checkbox"/>
X.6	Za zalivanje vrtova se koristi kap po kap sistem.	<input type="checkbox"/>
X.7	Pri sadnji novih zelenih površina preporučuju se endemske ili domaće vrste.	<input type="checkbox"/>
XI.	AKTIVNOSTI VASPITANJA I OBRAZOVANJA ZA ŽIVOTNU SREDINU	
XI.1	Informacije o obližnjim parkovima, prirodnim predelima i zaštićenim prirodnim područjima moraju biti lako dostupne gostima.	<input type="checkbox"/>
XI.2	Moraju postojati informacije o najbližem mestu za iznajmljivanje ili pozajmljivanje bicikala.	<input type="checkbox"/>
XI.3	Gosti trebaju imati mogućnost iznajmljivanja ili pozajmljivanja bicikla.	<input type="checkbox"/>
XI.4	Hotel treba finansijski podržavati lokalne <i>ekološke</i> aktivnosti / aktivnosti zaštite i unapređenja životne sredine / aktivnosti Eko-škola sa Zelenom zastavom iz svoje okoline	<input type="checkbox"/>
XI.5	U svojim prostorima hotel treba organizovati aktivnosti vezane za podizanje svesti o održivom razvoju i zaštiti životne sredine i prirode.	<input type="checkbox"/>
XI.6	Hotel treba pružiti svojim gostima informacije o obližnjim plažama i marinama nagrađenim Plavom zastavom.	<input type="checkbox"/>
XII.	ADMINISTRACIJA	
XII.1	Svi prostori za zaposlene moraju ispunjavati iste kriterijume kao i prostori za goste.	<input type="checkbox"/>
XII.2	Sva štampa, brošure i sl. koje hotel proizvodi ili naručuje moraju imati <i>ekološki</i> znak ili moraju biti proizvedene od strane firme koja ima sistem upravljanja životnom sredinom.	<input type="checkbox"/> doc
XII.3	Frizerski saloni, spa centri i slični prostori koji se nalaze u prostoru hotela moraju biti upoznati s programom Zeleni ključ i inicijativama vezanim uz zaštitu životne sredine. Moraju se podstaći da svoje aktivnosti sprovedu u skladu sa kriterijumima Zelenog ključa.	<input type="checkbox"/>
XII.4	Roba široke potrošnje treba imati eko-znak ili mora biti proizvedena od strane firme koja ima sistem upravljanja životnom sredinom.	<input type="checkbox"/>
XII.5	Podstiče se upotreba <i>ekološki</i> prihvatljivog prevoza.	<input type="checkbox"/>
XII.6	Hotel podstiče smanjenu upotrebu papira u konferencijskim salama.	<input type="checkbox"/>

Međunarodni koordinator Programa	Nacionalni operater i nacionalni koordinator Programa
International Green Key Coordination: Foundation for Environmental Education Scandiagade 13 2450 Copenhagen SV Denmark Web: www.green-key.org Green Key Programme Director: Finn Bolding Thomsen	Nacionalna koordinacija programa "Zeleni ključ" – Nacionalni operater za Srbiju: <i>Ambasadori održivog razvoja i životne sredine</i> (Environmental Ambassadors for Sustainable Development) Web: www.ambassadors-env.com Web Programa: www.greenkey.rs Kontakt: office@greenkey.rs Nacionalni koordinator: Filip Jovanović Asistent nacionalnog koordinatora: Petar Marinković

Kriterijum	KONTROLNA LISTA DOKUMENATA	
I.2	Plan upravljanja životnom sredinom	<input type="checkbox"/>
I.3	Godišnji plan upravljanja životnom sredinom	<input type="checkbox"/>
	Zapisnici sa sastanaka	<input type="checkbox"/>
II.4	Politika korporativne društvene odgovornosti	<input type="checkbox"/>
II.5	Politika „pranja na zahtev“ za peškire i posteljinu	<input type="checkbox"/>
	Fotografije	<input type="checkbox"/>
III.6	Fotografije + kopije	<input type="checkbox"/>
III.7	Upitnik	<input type="checkbox"/>
IV.1	Beleženje mesečne potrošnje vode	<input type="checkbox"/>
IV.9	Instrukcije o postupanju sa mašinama za sudove vezane za uštedu vode i struje za vreme rada	<input type="checkbox"/>
V.1	Instrukcije u sobama vezane za politiku „pranja na zahtev“	<input type="checkbox"/>
V.2	Računi	<input type="checkbox"/>
V.3	Računi	<input type="checkbox"/>
VI.3	Fotografija	<input type="checkbox"/>
VII.1	Beleženje mesečne potrošnje električne energije	<input type="checkbox"/>
VII.10	Pravila vezana za električne uređaje u praznim sobama	<input type="checkbox"/>
VIII.1	Fakture dobavljača	<input type="checkbox"/>
XII.2	Fakture	<input type="checkbox"/>
Aneks	Račun uplate Nacionalnom operateru, prema ustanovljenom cenovniku za funkcionisanje Programa	<input type="checkbox"/>

Dodatak 2. Uslovi vezani za čišćenje i pranje u poslovnim subjektima Zelenog ključa

Pravila vezana za pranje i čišćenje u hotelima često se menjaju. Zahtevi potrošača kao i državni propisi utiču na proizvodnju *ekološki prihvatljivih* i održivih proizvoda. Podstaknuti takvim načinom razmišljanja i delovanja odlučili smo da nećemo nabrajati komponente proizvoda koje se smeju koristiti i koje su prihvatljive već ćemo nabrojiti komponente koje NE SMEJU biti deo proizvoda koji se koriste u hotelima nagrađenim Zelenim ključem. Na taj način stvorili smo tzv. *crnu listu komponenti*. Tako upozoravamo i same korisnike da obrate pažnju i pažljivo prouče svaki proizvod te izaberu onaj koji će biti najmanje štetan za životnu sredinu i u skladu s kriterijumima Zelenog ključa

Odabir pravih proizvoda

Postoje dva načina za prepoznavanje ili pronalaženje proizvoda koji bi se trebali koristiti. Jednostavniji je pronalazak proizvoda koji sadrže eko-oznaku (npr. EU-cvet - EU Flower, Nordijski labud - SWAN, nacionalnu eko-oznaku itd.). Treba paziti na to da je informacija oznake u skladu s kriterijumima Zelenog ključa.

Drugi način je da koristite *crnu listu komponenti* kako biste ustanovili da li je proizvod održiv. Ukoliko je i jedna od nedozvoljenih komponenti uključena u proizvod, preporučujemo da ne upotrebljavate taj proizvod.

Crna lista FEE / Green Key (Blacklist for cleaning products in the Green Key Programme)

Komponente koje su navedene dole štetne su za životnu sredinu. Najstrožije savetujemo da Vaš hotel ne koristi proizvode koji sadrže jednu ili više navedenih komponenti (dato u originalu kako je dostavljeno od Međunarodnog koordinatora , Nacionalni operater ima kapacitet I ekspertizu u ovoj oblasti tako da može kvalifikovano da kontroliše):

Surfactants:

Surfactants that are not readily biodegradable under aerobic conditions
 Surfactants that are not biodegradable under anaerobic conditions and that are classified with H400/R50 (Very toxic to aquatic life)
 Alkylphenolethoxylates (APEOs), nonylphenolethoxylates (NPEOs) and derivatives
 Quaternary ammonium compounds that are not readily biodegradable

Sequestering or anti-scaling agents:

EDTA (ethylenediamine tetraacetate) and his salts, phosphates

Acids:

Phosphoric acid, hydrochloric acid, sulfuric

Bases:

Ammonium hydroxide

Solvents:

Detergents containing more than 6% by weight of VOCs with a boiling point lower than 150°C

Chlorine:

Reactive chloro-compounds (such as sodium hypochloride)

Conservators:

Formaldehyde
 Antimicrobial or disinfecting ingredients added for other purposes than preservation.
 Bioaccumulable preservatives classified as H410, H411, R50/53 or R51/53. Preservatives are not regarded as bioaccumulable if $BCF < 100$ (bioconcentration factor) or $\log Kow < 3$ (log octanolwater partition coefficient)

