



**KRYTERIA ECO - CERTYFIKACJI**  
**dla OBIEKTÓW powyżej 50 MIEJSC NOCLEGOWYCH**

**wytłuszczone wiersze – kryteria obligatoryjne, które należy spełnić lub zostaną spełnione w formie promesy zgodnie z Regulaminem Kategoryzacji**

**ARCHITEKTURA I OTOCZENIE OBIEKTU**

Zachowanie ładu architektonicznego oraz takie ukształtowanie przestrzeni, które ma tworzyć harmonijną całość oraz uwzględniać w uporządkowanych relacjach wszelkie uwarunkowania i wymagania funkcjonalne, społeczno-gospodarcze, środowiskowe, kulturowe oraz kompozycyjno-estetyczne.
<b>Obiekt nawiązujący swoją architekturą i kształtowaniem przestrzeni do lokalnych tradycji, stylu i sztuki.</b>
<b>W przypadku budynków starych i zabytkowych, stosowanie się do zaleceń konserwatorskich. Dbanie o zachowanie dziedzictwa historyczno-kulturowego z jednoczesnym wykorzystaniem go w edukacji gości. Wykorzystanie potencjału obiektu zabytkowego przy jego adaptacji dla nowych celów z jednoczesnym zachowaniem w miarę możliwości starej cennej substancji budowlanej i zabytkowych walorów budynku z ich odpowiednią ekspozycją i informacją.</b>
Nowo powstające obiekty powinny cechować się zachowaniem ładu architektonicznego i do ich wykończenia (zarówno wewnątrz jak i na zewnątrz) powinny stosować się materiały ekologiczne, tzn. przyjazne środowisku, o pochodzeniu lokalnym i nadające się do recyklingu. Elewacja wykończona (kamień, drewno, tynk w kolorach pastelowych) naturalnymi materiałami z wykluczeniem tworzyw sztucznych, ograniczenie do minimum stosowania materiałów nie biodegradowalnych, wykluczenie stosowania PCV (siding, płyty, ławki itp.). Zalecane budownictwo energooszczędne i pasywne.
Pokrycie dachu budynku z materiałów spełniających współczesne wymagania, szczególne premiowanie gontu, stropodachów zielonych.
Energooszczędne oświetlenie elewacji (żarówki LED).
Powierzchnia biologicznie czynna z zastosowaniem gatunków i odmian rodzimych, o odpowiedniej kompozycji z otoczeniem, a jednocześnie istotnych dla zwierząt. Wysoki udział powierzchni czynnej, zieleni naturalna. W przypadku małych przestrzeni zielonych wokół obiektu, zaprojektowanie zielonych tarasów, dachów, zielonych kąpek dla gości, aranżacja zieleni w donicach.
Zachowanie możliwie jak największej powierzchni biologicznie czynnej, zapewniającej naturalną retencję wód opadowych i roztopowych (nawierzchnie żwirowe, ażurowe – unikanie asfaltu, nawierzchni betonowych, kostki brukowej).
<b>Zachowanie części terenu zielonego w stanie naturalnym lub półnaturalnym.</b>
Wprowadzenie schronień dla zwierząt wśród zieleni bądź na ścianach obiektu (np. skrzynki lęgowe dla różnych gatunków ptaków ) w zależności od charakteru obiektu czy zespołu obiektów.
W wypadku posiadania bądź planowania założenia stawu, oczka wodnego, strumienia, kaskady i tym podobnych rozwiązań wodnych, projektowanie z uwzględnieniem wytycznych do rozwoju bioróżnorodności – zróżnicowanie stref głębokości, odpowiedni dobór roślinności, w przypadku mniejszych rozwiązań zabezpieczenie przed przemarzaniem do dna, itp.

Magazynowanie i wykorzystywanie wody deszczowej, głównie do celów ogrodowych. Gromadzenie wody deszczowej w zbiorniku z tworzywa stojącym lub podziemnym. W przypadku tego ostatniego wskazane wyposażenie w przelew awaryjny, który w czasie intensywnych opadów może kierować nadmiar wody do układu rozsączającego wodę w gruncie. Nawadnianie ogrodu z wykorzystaniem systemów oszczędzających wodę i energię.
<b>Wykorzystywanie alternatywnych źródeł energii w postaci paneli słonecznych, wód geotermalnych czy wiatru w funkcjonowaniu urządzeń stosowanych w otoczeniu obiektu, np. oświetlenie, basen, sauna itd.</b>
<b>Wydzielenie miejsca bądź miejsc z pojemnikami do selektywnej zbiórki odpadów.</b>
Stosowanie środków ochrony roślin przyjaznych środowisku.
Odpowiednia lokalizacja i otoczenie parkingów naziemnych zielenią izolującą od hałasu, gazów spalinowych i pyłu. Zbiornice parkingi zabezpieczone przed przedostawaniem się do gruntu i wód substancji ropopochodnych przez stosowanie separatorów i zapewnienie ich regularnej obsługi (przeeglądy, utylizacja odpadów). <b>Osobne miejsce na postój rowerów wyposażone w stojaki.</b>
<b>Stosowanie czytelnego i estetycznego oznakowania z wykorzystaniem piktogramów odnoszących się do kwestii środowiskowych.</b> <b>Reklama obiektu zgodna z miejscowym planem zagospodarowania przestrzennego, bez dużych, „krzykliwych” reklam i banerów.</b>

#### WNĘTRZE OBIEKTU - POKOJE I POZOSTAŁE POMIESZCZENIA

Założenia ogólne – <b>stosowanie materiałów i technologii przyjaznych środowisku</b> , farby i lakiery niskoemisyjne, <b>aranżowanie pomieszczeń z wykorzystaniem lokalnego wzornictwa, rękodzieła użytkowego i artystycznego wykonanego przez lokalnych artystów</b> . Zdjęcia i obrazy prezentujące dziedzictwo kulturowe, historyczne i przyrodnicze regionu. <b>Stosowanie biodegradowalnych środków czyszczących.</b>
<b>Recepcja – – zmniejszenie zużycia papieru, pojemniki do segregacji odpadów, informacja o ekologicznym profilu obiektu (np. tablica TPN „Gotowi w góry”).</b>
Pokoje – zachęcanie gości do rzadszej wymiany pościeli, meble, podłogi, dywany czy wykładziny z materiałów naturalnych. Stosowanie energooszczędnych źródeł światła, używanie programowalnych termostatów przy ogrzewaniu pomieszczeń, sprzęt RTV o obniżonym zużyciu energii, stosowanie technologii przyjaznych środowisku w systemach wentylacji i klimatyzacji.
<b>Łazienka – stosowanie dozowników do naturalnych mydeł i szamponów</b> , stosowanie systemów i rozwiązań ograniczających zużycie wody, <b>wymiana ręcznika na żądanie, stosowanie nietoksycznych, biodegradowalnych środków czyszczących lub wydawanie pakietów galanterii hotelowej na żądanie gości w celu redukcji odpadów.</b>
<b>W przypadku posiadania sal konferencyjnych – oszczędzanie papieru, stosowanie produktów z makulatury, umieszczenie pojemników do selektywnej zbiórki odpadów, w przypadku posiadania sprzętu multimedialnego, stosowanie urządzeń energooszczędnych.</b>
Zaplecze gastronomiczne – <b>stosowanie i wyszczególnienie w menu certyfikowanych produktów ekologicznych, w tym zwłaszcza pochodzących od lokalnych producentów i dostawców, produkty fair trade w ofercie (np. kawa, herbata), wprowadzanie elementów tradycyjnej kuchni lokalnej, dania wegetariańskie w menu, przekazywanie nadwyżek żywności do banków żywności bądź na rzecz organizacji charytatywnych i segregacja odpadów żywnościowych, nie stosowanie napojów i innych produktów w opakowaniach nie nadających się do recyklingu, nie stosowanie jednorazowych nie biodegradowalnych sztućców, naczyń itp., stosowanie urządzeń w technologii przyjaznej środowisku np. energooszczędne klasy A.</b>

## INFRASTRUKTURA TECHNICZNA OBIEKTU I DZIAŁALNOŚĆ OPERACYJNA

### Energia elektryczna

- system zarządzania energią – integracja, kontrola, monitorowanie, optymalizacja, modernizacja i raportowanie
- dążenie do jak największego stopnia autonomiczności energetycznej obiektu – wykorzystanie w pierwszej kolejności wyprodukowanej we własnym zakresie energii odnawialnej, a następnie korzystanie z energii sieciowej
- stosowanie banków energii elektrycznej połączonych ze źródłami energii odnawialnej i wykorzystanie tej energii dla wydzielonej części instalacji elektrycznej (np. oświetlenie) lub w całym obiekcie. Po wyczerpaniu zapasu energii zgromadzonej w bankach energii automatyczne przełączanie na zasilanie sieciowe
- zachęcanie do oszczędzania energii poprzez stosowanie urządzeń prezentujących użytkownikom jej bieżące zużycie (proste wyświetlacze cyfrowe sprzężone z licznikiem impulsów urządzenia pomiarowego – licznika energii)
- stosowanie zniżek w cenach usług dla gości wykazujących się określonym poziomem oszczędności energii
- wykorzystywanie odnawialnych źródeł energii (wiatr, słońce)
- **sterowanie oświetleniem zewnętrznym i wewnętrznym (zależnie od rodzaju pomieszczenia czy też miejsca na zewnątrz budynków, obecności osób, ruchu czy natężenia światła dziennego)**
- **redukowanie zużycia energii w zarządzaniu ogrzewaniem, wentylacją i klimatyzacją np. poprzez produkcję energii elektrycznej i ciepłej w skojarzeniu za pomocą urządzeń o małej i średniej mocy, odzyskiwanie ciepła w systemach wentylacyjnych, stosowanie zbiorników buforowych w okresach szczytowych, automatyczne sterowanie wentylacją w łazience**
- **stosowanie oświetlenia energooszczędnego**
- **sprzęt AGD i RTV klasy A**
- w przypadku posiadania windy stosowanie innowacyjnych technologii podnoszących efektywność ekologiczną zarówno nowych, jak i istniejących już dźwigów.

### Energia ciepła

#### BUDYNEK

- **przegrody zewnętrzne posiadające izolację termiczną (styropian, wełna mineralna)**
- **stolarka okienna i drzwiowa: stolarka drewniana lub PCV z szybą termiczną**
- **szczelne otwory okienne i drzwiowe (infiltracja na poziomie zapewniającym strumień świeżego powietrza -nawiewniki w oknach, mikro regulacja)**

#### INSTALACJE BUDOWLANE

##### Instalacja grzewcza:

- **źródło ciepła: ciepło sieciowe -węzeł ciepłowniczy geotermia, kocioł gazowy-gaz ziemny, kocioł gazowy-gaz płynny, kocioł na biomasę -pelet, kocioł na biomasę -zgazowanie drewna kawałkowego, pompa ciepła, kocioł opalany olejem opałowym**
- **przewody rozprowadzające ciepło: instalacja ciepła w obrębie kotłowni/wymiennikowni izolowana termicznie, przewody w przestrzeni nie ogrzewanej piwnice/garaże podziemne izolowane termicznie, przewody rozprowadzające ciepło prowadzone natynkowo izolowane termicznie**
- **odbiorniki ciepła: odbiorniki ciepła wyposażone w urządzenia regulujące dopływ ciepła w zależności od potrzeb: grzejniki - zawory z głowicami termostatycznymi, pętle ogrzewania płaszczyznowego (podłogowego/ ściennego)-termostaty w pomieszczeniach współpracujące z siłownikami na każdej pętli**
- **rozbudowane instalacje grzewcze wyposażone w system BMS**

#### Ciepła woda użytkowa (c. w. u.):

- **c. w. u. przygotowywana centralnie: ciepło sieciowe -węzeł ciepłowniczy geotermia, kocioł gazowy-gaz ziemny, kocioł gazowy-gaz płynny, kocioł na biomasę -pelet, kocioł na biomasę - zgazowanie drewna kawałkowego, pompa ciepła, pompa ciepła i instalacja PV, kocioł opalany olejem opałowym**
- wspomaganie przygotowania c. w. u: instalacja kolektorów słonecznych, pompa ciepła, instalacja PV, elektryczna
- **zasobnik c. w. u. wyposażony w izolację termiczną**
- **instalacja c. w. u : wyposażona w centralną regulację temperatury -termostatyczny zawór mieszający, regulacja miejscowa- baterie termostatyczne , instalacja rozprowadzająca c. w. u wyposażona w obieg cyrkulacji, przewody izolowane, wylewki wyposażone w perlatory**

#### Wentylacja i klimatyzacja

- wentylacja mechaniczna wyposażona w odzysk ciepła /chłodu, możliwość regulacji ilości powietrza w zależności od potrzeb
- klimatyzacja: instalacja wyposażona w odzysk ciepła/chłodu, instalacja z możliwością freecoolingu, urządzenia wytwarzające chłód wysokiej sprawności, agregaty chłodnicze wyposażone w sprężarki inwerterowe, możliwość regulacji miejscowej w zależności od potrzeb, rozbudowane systemy wyposażone w BMS

#### Instalacja chłodnicza

- **chłodnie i mroźnie: zaizolowane termicznie, wejścia zabezpieczone przed nadmierną wymianą powietrza, szczelne zamknięcia, agregaty chłodnicze wysokiej sprawności**

#### INNE

- charakterystyka energetyczna budynku w widocznym miejscu
- pomiar „zużycia” energii cieplnej wraz z archiwizacją
- pomocnicze źródło ogrzewania wody basenowej z wykorzystaniem OZE
- odzysk ciepła z wody basenowej po płukaniu filtrów
- 

#### Woda i ścieki

- system zarządzania wodą i ściekami – integracja, kontrola, monitorowanie, optymalizacja, modernizacja i raportowanie
- zachęcanie do oszczędzania wody poprzez stosowanie urządzeń prezentujących użytkownikom jej bieżące zużycie (proste wyświetlacze cyfrowe sprzężone z licznikiem impulsów urządzenia pomiarowego – wodomierza)
- **oszczędzanie wody poprzez rozwiązania typu perlatory, odcinacz dopływu wody, baterie termostatyczne i bezdotykowe, dwudzielna splotka, systemy podciśnieniowe w toaletach, wymienniki wody,**
- **wykorzystywanie wody deszczowej np. w pielęgnacji zieleni**
- **pranie ręczników, szlafroków „na żądanie”**
- system zagospodarowania ścieków – odzyskiwanie ciepła, oczyszczanie i ponowne wykorzystanie
- **restauracje wyposażone w separatory tłuszczu**

<p>Gospodarka odpadami</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>system zarządzania odpadami</b></li> <li>• <b>ogólna informacja o dostępności wody pitnej bezpośrednio z sieci wodociągowej w celu wykorzystania zasobów lokalnych bez konieczności zakupu wody w opakowaniach jednorazowych</b></li> <li>• eliminacja bądź maksymalne ograniczenie nie biodegradowalnych artykułów jednorazowego użytku</li> <li>• ograniczenie zużycia papieru (gdzie to możliwe rozwiązania elektroniczne, druk dwustronny itp.)</li> <li>• korzystanie z opakowań szklanych podlegających zwrotowi lub przewidzianych do recyklingu</li> <li>• segregacja przynajmniej w obrębie papieru, szkła, plastiku i odpadów organicznych</li> <li>• <b>przygotowanie oznakowanych miejsc i pojemników na segregację wraz z informacją dla gości o sposobie segregacji</b></li> <li>• <b>sortowanie i przekazywanie odbiorcom bądź punktom przyjmującym odpady niebezpieczne</b></li> </ul>
<p>Zakupy w ramach umacniania i promowania proekologicznego charakteru świadczonych usług, wybierane są zawsze produkty i rozwiązania przyjazne środowisku. Dotyczy to zarówno towarów, jak i usług. Należy kierować się certyfikatami, pochodzeniem od lokalnych dostawców czy przedsiębiorców oraz pochodzeniem z recyklingu. Zakupy w dużych zbiorczych opakowaniach, by uniknąć nadmiernej ilości odpadów, opakowania biodegradowalne, bądź do segregacji lub z kaucją.</p>
<p>Środki chemiczne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• stosowanie środków przyjaznych środowisku</li> <li>• ograniczenia w zużyciu środków chemicznych</li> <li>• nie używanie soli i środków chemicznych do odśnieżania czy odszraniania</li> <li>• w zieleni towarzyszącej obiektowi stosowanie tylko ekologicznych nawozów i środków ochrony roślin.</li> </ul>
<p>Prowadzenie wewnętrznego monitoringu środowiska, przeglądów ekologicznych i ocen przyjętych przez obiekt.</p>
<p>Stałe doskonalenie i rozwijanie przyjętej polityki ekologicznej. Wyznaczenie pracowników i stworzenie zespołu ds. ekologizacji.</p>

## EDUKACJA EKOLOGICZNA I WSPÓŁPRACA

<p><b>Przygotowanie programu edukacji ekologicznej ze wskazaniem celów, sposobów realizacji i zakresu współpracy w tym zakresie z różnymi jednostkami w regionie. Prezentowanie gościom rozwiązań proekologicznych stosowanych w obiekcie hotelarskim.</b></p>
<p>Przygotowanie i realizacja ofert edukacyjnych dotyczących dziedzictwa przyrodniczego oraz historyczno-kulturowego. Współpraca z wykwalifikowanymi przewodnikami w tym zakresie, organizowanie, wspieranie i aktywne uczestnictwo we wszelkich projektach, imprezach promujących przyrodę, historię i kulturę regionu.</p>
<p><b>Informacje dla turystów dotyczące zachowania podczas zwiedzania obszarów chronionych, zabytków, miejsc historyczno-kulturowych.</b></p>
<p>Sprzedaż produktów regionalnych, pamiątek produkowanych lokalnie, stosowanie opakowań biodegradowalnych.</p>
<p>Współpraca z władzami lokalnymi, stowarzyszeniami, organizacjami pozarządowymi, zarządcami terenów chronionych, obiektów zabytkowych i kulturowych, organizatorami ruchu turystycznego itd.</p>
<p><b>Przygotowanie biblioteczki dostępnej dla gości z pozycjami dotyczącymi regionalnego dziedzictwa przyrodniczego i historyczno-kulturowego, mapami, przewodnikami, kluczami do oznaczania gatunków zwierząt, roślin, grzybów, pakietami edukacyjnymi z gramami i zabawami, nagraniami z muzyką regionalną, głosami zwierząt itp.</b></p>
<p>Stały rozwój kadry poprzez uczestnictwo w projektach, kursach, szkoleniach dotyczących edukacji ekologicznej, turystyki zrównoważonej i ekoturystyki, aktywne ochrony dziedzictwa przyrodniczego i kulturowego.</p>

Członkostwo w organizacjach, fundacjach, stowarzyszeniach itp. działających na rzecz ochrony środowiska przyrodniczego, historyczno-kulturowego, zrównoważonego rozwoju, ekologizacji hotelarstwa itp.
Posiadanie certyfikatów, etykiet i znaków jakości związanych z turystyką zrównoważoną.
<b>Zamieszczenie na stronie internetowej informacji na temat dziedzictwa i atrakcji przyrodniczych i historyczno-kulturowych oraz form edukacji realizowanych w obiekcie i jego pobliżu. Przekierowania na strony obszarów chronionych, ośrodków edukacyjnych, obiektów i atrakcji historyczno-kulturowych.</b>

## TRANSPORT

<b>Transport zbiorowy np. dla gości konferencyjnych.</b>
Jeśli obiekt posiada własne pojazdy, powinny być to modele ekonomiczne, o zmniejszonej emisji CO <sub>2</sub> (co najmniej EURO 5).
<b>Możliwość wypożyczenia rowerów bądź współpraca z wypożyczalniami i serwisami rowerowymi. Organizacja bądź współpraca w zakresie przygotowania wycieczek pieszych, nordic walking, narciarskich zjazdowych, biegowych, skitourowych, konnych, kajakarskich itp.</b>
<b>Zachęcanie gości do korzystania z transportu publicznego, współpraca z lokalnymi przewoźnikami.</b>
Dostęp do sieci elektrycznej przy miejscach postojowych w celu umożliwienia naładowania akumulatorów pojazdów elektrycznych (rower, skuter, samochód). Dostępność co najmniej jednej szybkiej ładowarki do popularnych modeli samochodów elektrycznych.

## INFORMACJA I PROMOCJA

<b>Przyjęcie, stałe rozwijanie i umacnianie profilu eko w swojej działalności.</b>
<b>Określenie i prezentacja zasad, procedur i standardów, którymi kieruje się jednostka w ramach swojej działalności, z informacją na temat uzyskanych certyfikatów, etykiet i znaków jakości itp.</b>
<b>Promocja i informacja na temat dziedzictwa przyrodniczego i historyczno-kulturowego regionu, zarówno jeśli chodzi o jego wartość i atrakcyjność, jak również zagrożenia i ochronę.</b>
<b>Oznakowanie i reklamy czytelne, zawierające informację o profilu eko, wkomponowane w krajobraz, w którym są zamieszczone.</b>
Ograniczenie broszur papierowych, druk na papierze makulaturowym.
Współpraca z organizatorami ruchu turystycznego przewoźnikami, usługodawcami, producentami itd., którzy również kierują się standardami eko w swojej działalności. Wzajemne wsparcie także poprzez informowanie i reklamowanie wśród klientów. Działanie bądź dążenie do tworzenia eko-sieci.
<b>Szkolenie pracowników w zakresie ochrony środowiska i zasad turystyki zrównoważonej, a także standardów przyjętych w obiekcie hotelarskim.</b>
<b>Przygotowanie ankiet umożliwiających wypowiedzenie się klientów w kwestiach oceny podjętych działań proekologicznych oraz zaproponowanie rozwiązań i przedstawienie potrzeb.</b>