ZAĻĀ ATSLĒGA

TŪRISMA EKOSERTIFIKĀTS



PIETEIKUMA FORMA

RESTORĀNIEM UN SABIEDRISKĀS ĒDINĀŠANAS UZŅĒMUMIEM

2017-2020

**Ievads**

**Zaļās Atslēgas restorānu sertifikācijas programma ir paredzēta restorāniem, pusdienu restorāniem un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, kas nav apakšstruktūra viesnīcām vai citiem tūrisma uzņēmumiem, kā sertifikācijas prasības ir regulētas citās ZA pieteikumu kategorijās.**

Mērķis

Zaļā Atslēga ir dibināta un darbojas ar sekojošiem mērķiem:

* Samazināt dabas resursu patēriņu, paaugstinot videi draudzīgu un ilgtspējīgu apsaimniekošanas metodoloģiju, kā arī tehnoloģiju izmantošanu tūrisma un viesmīlības nozares uzņēmumos,
* Paaugstināt izpratni un rosināt uzvedības modeļu maiņu uzņēmumos, iekļaujot klientus, personālu un piegādātājus,
* Palielināt videi draudzīgu un ilgtspējīgu metožu izmantošanu tūrisma un viesmīlības sektorā kopumā, paaugstinot vides apziņas līmeni un veicinot uzvedības modeļu maiņu.

Uzdevumi

Zaļās Atslēgas programmai ir izvirzīti četri uzdevumi:

* Sniegt vides un ilgtspējīgas attīstības izglītība tūrisma un viesmīlības uzņēmumu personālam, vadībai, klientiem un plašākam partneru lokam (piemēram, piegādātājiem),
* Samazināt uzņēmumu ekoloģisko pēdu,
* Samazināt operatīvās izmaksas, saprātīgi izmantojot dabas resursu patēriņu ,
* Izmantot Zaļās Atslēgas programmu mārketinga nolūkos, popularizējot sasniegumus programmā kopumā un izceļot labās prakses piemērus sertificētajās vietās.

Kritēriji

Kritēriji ir iedalīti divās grupās:

* Imperatīvie jeb obligātie (I) kritēriji – šo kritēriju kopumu jāizpilda visām sertificētajām vietām
* *Vadlīniju (V)* kritēriju ieviešanas procentuālais apjoms no kopējā kritēriju skaita ir atkarīgs no darbības ilguma

|  |  |
| --- | --- |
| Gadi | Noteiktais ieviešamo vadlīniju kritēriju īpastvars  |
| 1 | 0% |
| 2 | 5% |
| 3 | 10% |
| 4 | 15% |
| 5-9 | 20% |
| 10- | 50% |

Pievienojamie dokumenti

Atsevišķu kritēriju izpildes pierādījumam pieteikuma formā ir pievienojami dokumenti. Šie kritēriji ir atbilstoši atzīmēti un pievienojamo dokumentu saraksts ir atrodams Pielikumā Nr.1. Ja pielikumus nav iespējams iesniegt, pamatojums tiek sniegts katras kritēriju grupas aprakstošajā sadaļā.

Sertifikācijas procedūra

Pieteikuma gatavošanas stadijā Zaļās Atslēgas koordinācija piedāvā konsultācijas un priekšaudita veikšanu, lai pieteikuma sagatavošana noritētu pēc iespējas kvalitatīvāk. Pēc pieteikuma anketas iesniegšanas Zaļās Atslēgas koordinācijā, 5-10 darba dienu laikā tiek veikts pieteikuma tehniskais izvērtējums un sniegta iespēja iesniegt nepieciešamos papildinājumus.

Pēc pieteikuma tehniskā izvērtējuma tas tiek virzīts izskatīšanai Nacionālajā žūrijā, kuras sastāvā ir pārstāvji no VIF, Latvijas Viesnīcu un restorānu asociācijas, kā arī Vides aizsardzības un reģionālās attīstības ministrijas.

2017. gadā Zaļās Atslēgas sertifikācijai ir divas pieteikumu kārtas:

Iesniegšanas termiņš 20.03.2017 / sertifikācijas rezultāti zināmi līdz 15.05.2017

Iesniegšanas termiņš 20.10.2017 / sertifikācijas rezultāti zināmi līdz 15.12.2017

Kontrole

Auditi uzņēmumā tiek veikti sertifikācijas pirmajā un otrajā gadā, kā arī ne retāk kā reizi trijos gados sekojošā periodā. Katru gadu, pagarinot sertifikāciju, tie arī aizpildīta pašpārbaudes anketa.

Kritēriju atjaunošana

Starptautiskie kritēriji tiek atjaunoti ne retāk kā reizi 5 gados. Pašreizējie kritēriji būs spēkā līdz 2020. gada 31. decembrim.

Kontakti

Zaļās Atslēgas programmu Latvijā īsteno Vides izglītības fonds, FEE International pārstāvis Latvijā.

Pieteikumi sertifikācijai jāiesniedz elektroniskā formā, nosūtot uz nacionālo koordināciju:

Vides izglītības fonds,

Lapu iela 17, Rīga, LV-1002

Nacionālais koordinators: Jānis Ulme

Koordinācijas kontakti: janis.ulme@zemesdraugi.lv; 22552423

Dalības maksas

Dalības maksas 2017-2020. gadam mazo tūrisma mītņu kategorijā

Pieteikuma reģistrācija: bezmaksas

Ikgadējās dalības maksas: 120 Eur

**PIETEICĒJA INFORMĀCIJA:**

|  |
| --- |
| **Uzņēmuma nosaukums:**  |
| **Restorāna nosaukums:**  |
| **Darbojas kopš:** |
| **Adrese:** |
| **Telefons:** |
| **E-pasts:** |
| **Interneta mājas lapa:** |
| **Informācija Zaļās Atslēgas mājaslapai (angļu valodā, līdz 100 zīmēm):**  |
| **Rekvizīti (dalības maksas):** |
| **Pieteikumam pievienoti 3 ar autortiesībām neapgrūtināti publicitātes foto:** |

**VIETAS INFORMĀCIJA**

|  |
| --- |
| **Vietu skaits** |
| **Darbinieku skaits:**  |
| **Platība:** |
| **Vai ir vides pieejamība cilvēkiem ar īpašām vajadzībām:** |

**PIETEIKUMA INFORMĀCIJA**

|  |
| --- |
| **Uzņēmuma vadītājs (vārds, uzvārds):** |
| **Vides koordinators (vārds, uzvārds) :** |
| **Vides koordinatora kontakti (e-pasts):** |
| **Pieteikuma anketu aizpildīja:**  |

**ZAĻĀS ATSLĒGAS SAISTĪBU APLIECINĀJUMS**

**Atzīstam, ka šī pieteikuma forma ir uzskatāma par līgumu starp uzņēmumu/iestādi un FEE International autorizēto nacionālo Zaļās Atslēgas organizāciju – nodibinājumu Vides izglītības fonds. Parakstot pieteikuma formu, apliecinam tajā sniegtās informācijas precizitāti un apņemamies izpildīt tajā ietvertās saistības un apņemšanās.**

**Mēs esam informēti, ka nacionālais operators, un Zaļās Atslēgas nacionālā žūrija ir tiesīgi noraidīt pieteikumu vai anulēt sertifikāciju, ja pieteicējs nerīkojas saskaņā ar programmas noteiktajām procedūrām Latvijā, ir atzīti par vainīgiem nacionālās vides likumdošanas pārkāpumos vai kādā citādā veidā darbojas pret Zaļās Atslēgas starptautiskās programmas principiem.**

Pieteicēja likumīgais pārstāvis:

Paraksts

Datums:

|  |
| --- |
| 1. **VIDES PĀRVALDE**
 |
| 1.1 | Restorāna vadība ir iesaistīta un atbalsta sertifikācijas procedūru. Restorāna vadība ir apstiprinājusi viesnīcas vides koordinatoru. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 1.2 | Restorānam ir izstrādāta un apstiprināta sava vides politika. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 1.3 | Restorānam ir izstrādāts un tiek ikgadēji aktualizēts vides rīcības plāns. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 1.4 | Visa Zaļās atslēgas dokumentācija tiek uzglabāta vienkopus un ir pieejama pārbaužu veikšanai. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 1.5 | Restorāna vides koordinators nodrošina ikgadēja pašizvērtējuma veikšanu par atbilstību Zaļās atslēgas kritēriju prasībām. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 1.6 | Restorāns nodrošina aktīvu sadarbību ar vides aizsardzības institūcijām un organizācijām. (I)  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 1.7 | *Restorāns izmanto atzītu CO2 aprēķina sistēmu savas klimata ietekmes aprēķināšanai. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **PERSONĀLA IESAISTE**
 |
| 2.1 | Restorāna vadība regulārās sanāksmēs informē personālu par esošajām vides aizsardzības saistībām un plānotajām iniciatīvām nākotnē (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 2.2 | Vides koordinators piedalās restorāna vadības sanāksmēs, sniedzot informāciju par aktuālajām vides iniciatīvām un pasākumiem, kā arī pārskatus par progresu Zaļās Atslēgas kritēriju izpildē. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 2.3 | Vides koordinatoram un citiem restorāna darbiniekiem ir nodrošinātas apmācības par vides un ilgtspējīgas attīstības jautājumiem. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 2.4 | Vides koordinators nodrošina personāla informēšanu par restorāna vides politiku, rīcības plānu un pasākumiem, kas tiek īstenoti sertifikācijas ietvaros. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **KLIENTU INFORMĀCIJA**
 |
| 3.1 | Zaļās Atslēgas sertifikāts ir novietots pamanāmā vietā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 3.2 | Klientiem ir viegli pieejama un pamanāma informācija par Zaļās Atslēgas programmu. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 3.3 | Informācija par Zaļo Atslēgu un restorāna vides politiku ir izvietota restorāna mājas lapā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 3.4 | Restorāns informē savus klientus par tā vides aktivitātēm un iniciatīvām, iedrošinot līdzdalību to īstenošanā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 3.5 | Apkalpojošie darbinieki ir kompetenti sniegt viesiem informāciju par Zaļās Atslēgas programmu un tās ietvaros īstenotajām aktivitātēm restorānā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 3.6 | Restorānā ir pieejama informācija klientiem par vietējo sabiedrisko transportu un videi draudzīgām pārvietošanās iespējām – velosipēdu nomu, gājēju celiņiem u.tml. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 3.7 | Informācija par ūdens un enerģijas taupības un saprātīgas izmantošanas pasākumiem ir redzama un pieejama klientiem, aicinot tos iesaistīties. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 3.8 | *Restorāns sniedz viesiem iespēju sniegt atgriezenisko saikni par tā vides, sociālajām vai kultūras iniciatīvām. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **ŪDENS**
 |
| 4.1 | Ne retāk kā reizi mēnesī tiek fiksēts un reģistrēts kopējais ūdens patēriņš. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 4.2 | Jauniegādātās tualešu skalojamās tvertnes nepatērē vairāk kā 6 litrus ūdens vienā skalošanas reizē.(I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.3 | Atbildīgie tehniskie darbinieki regulāri veic pārbaudes, novēršot resursu izniekošanu neabilstošas infrastruktūras dēļ (tekoši krāni, bojātas skalojamās tvertnes u.c.). (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.4 | Ūdens patēriņš no krāniem labierīcību telpās nepārsniedz 8 litrus minūtē. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.5 | Pisuāri ir aprīkoti ar sensoriem, ūdens taupības iekārtām vai nepatērē ūdens resursus skalošanā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.6 | Jauniegādātas trauku mazgājamās mašīnas nepatērē vairāk kā 3,5 litrus ūdens vienā mazgāšanas ciklā. (I)  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.7 | Pie trauku mazgājamām mašīnām ir izvietotas ūdens un elektroenerģijas taupības instrukcijas. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 4.8 | Ir uzstādīti tauku uztvērēji (I)  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.9 | Visi notekūdeņi tiek attīrīti atbilstoši spēkā esošajai nacionālajai un/vai vietējai likumdošanai. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.10 | *Jauniegādātās trauku un veļas mazgājamās mašīnas ir profesionālās iekārtas ar paaugstinātām resursu taupības īpašībām. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.11 | *Vietās ar paaugstinātu ūdens patēriņu ir uzstādīti atsevišķi ūdens skaitītāji. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.12 | *Ūdens patēriņš no krāniem labierīcību telpās nepārsniedz 6 litrus minūtē. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.13 | *Notekūdeņi pēc attīrīšanas tiek izmanoti atkārtoti. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.14 | *Tiek savākts lietusūdens, izmantojot to tehniskajām vajadzībām. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 4.15 | *Jauniegādātajām tualešu skalojamām tvertnēm ir dubultais režīms, kas nepārsniedz 3 un 6 litru patēriņu. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **TĪRĪŠANA UN MAZGĀŠANA**
 |
| 5.1 | Jauniegādātie ikdienas lietojuma ķīmiskie tīrīšanas līdzekļi ir ekosertificēti vai nodrošināts, ka to sastāvā nav Zaļās Atslēgas melnā saraksta ķīmiskās vielas. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 5.2 | Dezinfekcijas līdzekļu izmantošana norisinās tikai nepieciešamības gadījumā un atbilstoši saistošajai likumdošanai higiēnas un sabiedrības veselības jomās, stingri ievērojot dozējuma instrukcijas. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 5.3 | Jauniegādātie papīra dvieļi, salvetes un tualetes papīrs ir ekosertificēti vai izgatavoti no nebalināta papīra. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 5.4 | *Restorāns izmanto ekosertificētus trauku mazgāšanas un veļas mazgāšanas līdzekļus. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 5.5 | *Ūdens un ķīmisko vielu patēriņa samazināšanai tīrīšanā tiek izmantots mikrošķiedras audums. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 5.6 | *Restorāns neizmanto mākslīgos aromatizētājus un atsvaidzinātājus tīrīšanā un mazgāšanā. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **ATKRITUMI**
 |
| 6.1 | Restorāns nodrošina atkritumu šķirošanu saskaņā ar nacionālo likumdošanu, bet ne mazāk kā 3 frakcijās. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.2 | Šķirotie atkritumi tiek apsaimniekoti un nodoti tālākai apstrādei atsevišķi no sadzīves atkritumiem nacionālā vai reģionālā atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.3 | Ja vietējā atkritumu apsaimniekošanas sistēma nenodrošina atkritumu savākšanu, viesnīca nodrošina to nogādi uz tuvāko vietu, kur tiek nodrošināta atbilstoša atkritumu apsaimniekošana. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.4 | Atkritumu šķirošanas instrukcijas vieglā un uztveramā formā ir pieejamas atbildīgajiem darbiniekiem. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 6.5 | Jauniegādātā tehnika neizmanto CFC un HCFC gāzes un atbilst nacionālajai likumdošanai. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.6 | Vienreiz lietojamās glāzes, trauki un galda piederumi tiek izmantoti tikai atsevišķos specifiskos pasākumu apkalpošanas gadījumos, saistībā ar līdzņemamās pārtikas un dzērienu apgādi. Vienreiz lietojamo plastmasas trauku lietošana ir stingri ierobežota. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.7 | Bīstamie ķīmiskie atkritumu un bīstamās ķīmiskās vielas tiek uzglabātas atbilstošās telpās un konteineros, nodrošinoties pret to nokļūšanu apkārtējā vidē. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.8 | Bīstamie ķīmiskie atkritumi tiek nogādāti tālākai apstrādei atbilstošas atļaujas saņēmušā uzņēmumā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.9 | Visās labierīcību telpās ir izvietotas atkritumu urnas. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.10 | *Restorāns reģistrē kopējo atkritumu apjomu un ir izstrādājis rīcības plānu atkritumu daudzuma samazināšanai un/vai atkārtotas izmantošanas un pārstrādes veicināšanai. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 6.11 | *Restorāna labierīcībās ir šķidro ziepju dispenseri. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.12 | *Klientiem piedāvātās ziepes ir ekosertificētas. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.13 | *Netiek izmantoti vienreizējie iepakojumi krējumam, sviestam, džemam u.c. Ja vienreizējais iepakojums tiek izmantots, tas ir izgatavots no pārstrādājama materiāla. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.14 | *Restorāns nodrošina izlietotā iepakojuma savākšanu un nodošanu atbilstošam atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumam. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.15 | *Restorāns izmanto tikai biodegradablu materiālu vienreizējās lietošanas traukus. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 6.16 | *Restorāns nodrošina organisko atkritumu kompostēšanu (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **ENERĢIJA**
 |
| 7.1 | Ne retāk kā reizi mēnesī tiek fiksēts un reģistrēts kopējais enerģijas patēriņš. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 7.2 | Apsildes un kondicionēšanas kontroles sistēmas tiek uzstādītas sezonai un noslodzei atbilstošā režīmā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.3 | Vismaz 75% no spuldzēm ir energoefektīvas. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.4 | Tauku filtru tīrīšana notiek ne retāk kā reizi gadā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.5 | Ventilācijas sistēmu siltummaiņas virsmas tiek tīrītas vismaz reizi gadā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.6 | Ventilācijas sistēmu pilnīga pārbaude un, pēc nepieciešamības remonts, tiek veikta ne retāk kā reizi gadā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.7 | Ledusskapji, aukstumskapji, siltumskapji un krāsnis ir aprīkoti ar atbilstošu izolāciju. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.8 | Saldējamās iekārtas tiek regulāri atkausētas un iztīrītas. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.9 | Darbinieki, ieslēdzot krāsnis un virtuves iekārtas, ņem vērā saprātīga enerģijas patēriņa pamatprincipus un plānoto ēdiena pagatavošanas grafiku. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.10  | Restorānā ir noteikta standarta apkures un kondicionēšanas temperatūra. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 7.11 | *Āra apgaismojuma izmantošana ir minimizēta un/vai tas ir aprīkots ar izslēgšanās sensoriem (G)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.12 | *Visiem logiem ir klimatiskajiem apstākļiem atbilstoša termoizolācijas pakāpe vai tiek izmantoti citi energoefektivitāti veicinoši instrumenti un iniciatīvas.* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.13 | *Restorānā izmantotās elektroiekārtas ir energoefektīvas. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.14 | *Ne retāk kā reizi piecos gados tiek īstenots energoaudits. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.15 | *Telpu apsildē netiek tieši izmantota elektroenerģija (elektriskie sildītāji u.c. elektriskās iekārtas). (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.16 | *Restorāns izmanto ekosertificētu un/vai atjaunojamo elektroenerģiju. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.17 | *Ventilācijas sistēmas ir aprīkotas ar optimāla enerģijas patēriņa ventilatoriem un energotaupīgu motoru. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.18 | *Energopatēriņa pārraudzībai būtiskās vietās ir uzstādīti atsevišķi elektroenerģijas un gāzes skaitītāji. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.19 | *Kondicionēšanas un apsildes iekārtas automātiski izslēdzas, kad ir atvērti logi. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.20 | *Ir uzstādītas rekuperācijas iekārtas. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.21 | *Restorāna ēkas siltumizolācijas līmenis pārsniedz minimālos nacionāli noteiktos standartus, nodrošinot būtisku energopatēriņa samazinājumu. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.22 | *Karstā ūdens caurulēm ir atbilstoša izolācija. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.23 | *Biroja iekārtām un tehnikai ir uzstādīta enerģijas taupības un automātiskās izslēgšanās funkcija. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.24 | *Jauniegādātā biroja un sadzīves tehnika ir ekosertificēta vai ražota uzņēmumā ar sertificētu vides pārvaldības sistēmu. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 7.25 | *Tvaika nosūcēji ir aprīkoti ar infrasarkano staru darbības kontroles sensoriem. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **PĀRTIKA UN DZĒRIENI**
 |
| 8.1 | Restorāns veic reģistrētus vismaz trīs veida ekosertificētu (bioloģiskās vai godīgas tirdzniecības sertifikācija) produktu iepirkumus, pēc iespējas dodot priekšroku vietējiem produktiem. (I)  | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 8.2 | Bioloģiskās, ekosertificētās un godīgās tirdzniecības pārtikas īpatsvars viesnīcā katru gadu tiek palielināts. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 8.3 | *Restorāns pievērš uzmanību sezonālās pārtikas iepirkumiem, gaļas produktu apjoma samazināšanai ēdienkartē un garantē, ka netiek izmantotas apdraudētās dzīvnieku, zivju un jūras velšu sugas. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 8.4 | *Restorāns reģistrē pārtikas atkritumu daudzumu un veic pasākumus pārtikas atkritumu apjoma samazināšanai. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 8.5 | *Ēdienkartē vai uz bufetes stenda atrodama informācija par to, kuri no produktiem ir ekosertificēti, bioloģiski un/vai godīgās tirdzniecības sistēmā ražoti. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 8.6 | *Tiek piedāvāta veģetāro izvēļu ēdienkarte. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 8.7 | *Vietējai ūdens kvalitātei atbilstot veselības prasībām, klientiem tiek piedāvāts krāna dzeramais ūdens. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 8.8 | *Vismaz 85% no ēdieniem tiek pagatavoti uz vietas. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **VIDE IEKŠTELPĀS**
 |
| 9.1 | Restorānā ir aizliegts smēķēt vai nesmēķējamā zona ir skaidri un droši nodalīta. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 9.2 | *Restorānam ir izstrādāta iekšējā instrukcija par smēķēšanu darba laikā. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 9.3 | *Renovācijas, remontu vai būvniecības laikā restorāns izmanto videi draudzīgus materiālus. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **ZAĻĀS ZONAS**
 |
| 10.1 | Ķīmisko pesticīdu un augu aizsardzības līdzekļu izmantošana tiek pieļauta tikai, ja neeksistē bioloģiskā vai dabiskā alternatīva. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 10.2 | Jauniegādātā zālāja kopšanas tehnika atbilst vismaz kādam no sekojošiem parametriem; jābūt aprīkotai ar elektromotoru, jābūt manuālai, jāizmanto tikai bezsvina degviela, jābūt aprīkotai ar katalizatoru, jābūt ekosertificētai. (I)  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 10.3 | Restorāns izmanto dienasgaismai un laikapstākļiem piemērotas dārza un telpaugu laistīšanas procedūras. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 10.4 | *Dārza atkritumi tiek kompostēti. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 10.5 | *Lietusūdens tiek uzkrāts un izmantots telpaugu un dārza laistīšanai. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 10.6 | *Iekārtojot jaunas zaļās zonas, tiek izmantotas vietējās augu sugas. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **KORPORATĪVĀ SOCIĀLĀ ATBILDĪBA**
 |
| 11.1 | Uzņēmums atbilst vietējai, nacionālai un starptautiskajai likumdošanai un normatīvajiem aktiem par korporatīvo sociālo atbildību vides, veselības, drošības un darba tiesību jomās. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 11.2 | *Restorānā ir nodrošināta vides pieejamība cilvēkiem ar īpašām vajadzībām. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 11.3 | *Restorāns nodrošina vienlīdzīgu personāla atlasi, kas nediskriminē pēc dzimuma un tautības parametriem. Restorāns neizmanto bērnu darbu. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 11.4 | *Restorāns aktīvi atbalsta vides iniciatīvas vai aktivitātes, kas vērstas uz kopienas attīstību izglītības, veselības un infrastruktūras jomās. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 11.5 | *Restorāns piedāvā vietējiem uzņēmējiem piedāvāt lokālos un tradicionālos amatniecības produktus un preces. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 11.6 | *Restorānam ir izstrādāts sadarbības plāns ar vietējo sabiedrību. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 11.7 | *Restorānā netiek izplatīti vai eksponēti apdraudēto augu un dzīvnieku sugu eksponāti.(V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 11.8 | *Restorāns sadarbojas ar vietējām labdarības organizācijām, nododot nolietoto vai nevajadzīgo inventāru, materiālus vai produktus to izmantošanai. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **ZAĻĀS AKTIVITĀTES**
 |
| 12.1 | Klientiem ir pieejama informācija par tuvējiem parkiem, ainavu un dabas aizsardzības objektiem. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 12.2 | *Restorāns piedāvā aktivitātes, kas vērstas uz vides un ilgtspējīgas attīstības tematiku. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 12.3 | *Restorāns sniedz informāciju klientiem par tuvējām Zilā Karoga un Zaļās atslēgas sertificētajām vietām – viesnīcām un peldvietām. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

|  |
| --- |
| 1. **ADMINISTRĀCIJA**
 |
| 13.1 | Visas personāla telpas atbilst tiem pašiem standartiem kā restorāna publiskā telpa. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 13.2 | Biroja papīrs kā arī drukātie materiāli ir izgatavoti no ekosertificētām vai pārstrādātām izejvielām, vai ražoti uzņēmumā ar vides pārvaldības sistēmu. (I) | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 13.3 | Restorāna telpās un teritorijā darbojošies uzņēmumi ir informēti par Zaļās Atslēgas izvirzītajām prasībām, iedrošinot tos atbilstošu vides standartu piemērošanai savā darbībā. (I) | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 13.4 | *Restorāns ir informējis piegādātājus un pakalpojuma sniedzējus par Zaļās Atslēgas izvirzītajām prasībām, iedrošinot tos atbilstošu vides standartu piemērošanai savā darbībā. (V)*  | Jā [ ]  Nē [ ] Pielikums [ ]  |
| 13.5 | *Restorāna piegādātāji ir saņēmuši ekosertifikātu vai tiem ir sava noteikta uzņēmuma vides un/vai ilgtspējīgas attīstības politika. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 13.6 | *Restorāns iepērk vietējos un godīgās tirdzniecības produktus vai pakalpojumus. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 13.7 | *Jauniegādātais aprīkojums ir ekosertificēts vai ražots uzņēmumā ar vides pārvaldības sistēmu. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 13.8 | *Restorāns ierobežo vienreiz izmantojamo preču iepirkumus un meklē alternatīvas to izmantošanai. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| 13.9 | *Restorāns iedrošina un atbalsta personālu videi draudzīga transporta izmantošanai ceļā uz/no darbu. (V)* | Jā [ ]  Nē [ ]  |
| **Papildu komentāri/skaidrojumi/precizējumi sadaļā sniegtajai informācijai:** |

**Pielikumi : pievienojamo dokumentu saraksts un pārbaudes anketa**

Pieteikumam ir jāpievieno visi pamatojuma dokumenti vai skaidrojumi, kas attiecināmi uz imperatīvo kritēriju izpildi. Dokumenti, kas attiecināmi uz vadlīniju kritēriju izpildi ir pievienojami, ja uzņēmums atzīmē atbilstību konkrētajam kritērijam. Pieteikumu numerāciju veidot atbilstoši attiecināmajam kritērijam.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Kritērijs | **Dokumentu saraksts** |  |
| 1.2 | Vides politikas dokuments (I) | [ ]  |
| 1.3 | Vides rīcības plāns nākamajam gadam/nākamajam periodam (I) | [ ]  |
| 1.7 | *Dokuments ar informāciju par klimata ietekmes aprēķinos izmantoto instrumentu un aprēķina rezultātu. (V)* | [ ]  |
| 2.1 | Protokoli vai pārskati no personāla sanāksmēm par vides jautājumiem. (I) | [ ]  |
| 3.2 | Zaļās Atslēgas informācijas materiāls (I) | [ ]  |
| 3.4 | Klientu informācija par restorāna vides aktivitātēm. (I) | [ ]  |
| 4.1 | Ikmēneša ūdens patēriņa reģistrs / Skaidrojums par reģistra sistēmu (I) | [ ]  |
| 4.7 | Personāla instrukcijas par ūdens/enerģijas taupības pasākumiem trauku mazgājamo mašīnu izmantošanā. (I) | [ ]  |
| 5.1 | Apliecinājums, ka restorāns izmanto tikai ekosertificētus vai Zaļās Atslēgas prasībām atbilstošus tīrīšanas līdzekļus. (I) | [ ]  |
| 6.4 | Fotodokumentācija ar atkritumu šķirošanas informāciju. (I) | [ ]  |
| 6.10 | Atkritumu reģistra sistēmas apraksts un informācija par pasākumiem, kas veikti atkritumu daudzuma samazināšanai. (V) | [ ]  |
| 7.1 | Ikmēneša elektroenerģijas patēriņa reģistrs / Skaidrojums par reģistra sistēmu. (I) | [ ]  |
| 8.1 | Dokuments ar bioloģisko ekosertificēto vai godīgās tirdzniecības produktu sarakstu. (I) | [ ]  |
| 8.4 | Dokuments ar ikmēneša pārtikas atkritumu reģistru un veiktajiem pasākumiem pārtikas atkritumu daudzuma samazināšanai. (V) | [ ]  |
| 11.1 | Apliecinājums par atbilstību likumdošanai un/vai restorāna korporatīvās sociālās atbildības politikas dokuments. (I) | [ ]  |
| 12.1 | Klientiem sniegtās vides informācijas paraugs vai kopija. (I)  | [ ]  |
| 13.3 | Informācija par procedūru kā restorāns komunicē par vides iniciatīvām un ZA sertifikācijas prasībām ar tā telpās esošajiem citiem uzņēmumiem. (I) | [ ]  |
| 13.4 | Informācija par procedūru kā restorāns komunicē par vides iniciatīvām un ZA sertifikācijas prasībām ar piegādātājiem un pakalpojumu sniedzējiem. (I) | [ ]  |