



# Green Key

Miljömärkning för  
logianläggningar och restaurang

**Lokala kriterier för Åland**

**RESTAURANG/KAFÈ**

**2016-2020**

## **Välkommen!**

Green Key är en miljömärkning som kan tilldelas restauranger, kaféer, logi- och besöksanläggningar. Green Key startade i Danmark 1994 och är en del av miljöutbildningsparaplyet Foundation for Environmental Education. På Åland administrerar Ålands Natur & Miljö, Visit Åland och Ålands Näringsliv miljömärkningen.

## **Så här ansöker du**

För att bli belönad med Green Key måste ett antal krav uppfyllas. Kraven är utformade som kriterier och dessa indelas i två kategorier; obligatoriska och *poängkriterier (P)*. De obligatoriska kriterierna ska vara uppfyllda när den första ansökan för certifiering lämnas in. För varje år som går ska anläggningen sedan uppfylla alla obligatoriska kriterier och ett visst antal poängkriterier.

År	Antal poängkriterier	Antal poängkriterier uppfyllda
1	2 kriterium	
2	5 kriterier	
3	7 kriterier	
4	10 kriterier	
5	13 kriterier	
6	16 kriterier	
7 +	19 kriterier	

## **Kontaktuppgifter till Green Key Åland**

Kontaktperson: Emma Lundberg

Post- och besöksadress: Ålands Natur och Miljö, Simonsgränd, 22100 Mariehamn

Telefon: 0457 344 9901

Webbplats: <http://www.natur.ax/green-key-0>

E-post: [emma@natur.ax](mailto:emma@natur.ax)

## Kontaktuppgifter

Restaurangens/kaféets namn	
Adress	
Postnummer	
Postort	
Telefon	
Webbadress	
E-post	
Namn, miljöansvarig	
Telefon, miljöansvarig	
E-post, miljöansvarig	
Namn, verksamhetsansvarig	
Telefon, verksamhetsansvarig	
E-post, verksamhetsansvarig	
Kort beskrivning av restaurangen/ kaféet (som presenteras på Green Keys hemsida)	
Kort beskrivning av restaurangen/ kaféet på engelska (som presenteras på Green Keys internationella hemsida)	
Antal besökare/år (uppskattat)	
Fastighetsägare (om annan än sökande)	
Antal anställda	

1.	MILJÖLEDNING		Ej relevant, orsak	Beskrivning
<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>				
1.1	Restaurangen följer de internationella, nationella och lokala lagarna som rör restaurangens verksamhet. Restaurangen har kunskap om och håller sig uppdaterad kring lagarna om miljö, hälsa, säkerhet, arbetsförhållanden, tillgänglighet och kvalitet.	<input type="checkbox"/>		Exempelvis: - Anläggningen är tillgänglig för människor med särskilda behov - Anläggningen strävar efter jämställdhet och jämlikhet vid rekrytering och tillsättande av ledande positioner inom företaget - Aktiviteter (inklusive pool och spa) följer den standard som lagen kräver gällande vattenkvalitet, hälsa och säkerhet - Kylar och kylsystem med CFC eller HCFC används inte - Värmerör är isolerade - Tobakslagen
1.2	Ledningen är involverad och har utsett en miljöansvarig från personalen. Den miljöansvariga fungerar som kontaktperson för Green Key Åland.	<input type="checkbox"/>		Fyll i under kontaktuppgifter.
1.3	Verksamheten har en hållbarhetspolicy som de presenterar i ansökan.	<input type="checkbox"/>		Dokument bifogas i ansökan. Policyn rör exempelvis om miljö, hälsa, säkerhet, arbetsförhållanden, tillgänglighet och kvalitet.
1.4	Verksamheten har framställt en handlingsplan med miljömål och jobbar aktivt för förbättring.	<input type="checkbox"/>		Dokument bifogas i ansökan.
1.5	All dokumentation gällande Green Key finns i en mapp, elektronisk eller fysisk, som är fullständig och tillgänglig då kontrollanten besöker anläggningen. Den miljöansvarige ser årligen över Green Key:s kriterier och ansvarar för att uppdatera miljöpärmarna vid behov.	<input type="checkbox"/>		Miljöpärmarna är tillgängliga vid besök av kontrollant.
1.6	Restaurangen har ett aktivt samarbete med en eller flera regelbundna samarbetsparter/leverantörer.	<input type="checkbox"/>		Restaurangen för dialog med samarbetsparten/leverantören om hållbarhetsarbete minst en gång per år.

	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
1.7	<i>(P). Restaurangen mäter sina utsläpp av ekologiska fotavtryck genom att använda sig av ett erkänt mättningsverktyg för beräkning av växthusgaser.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Information om verktyget och mätningen sparas i miljöpärm.</i>
1.8	<i>(P). Restaurangen stöttar aktiviteter med hållbarhetsfokus, som samhällsutveckling, miljö, utbildning och hälsa.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Åtgärder:</i>
1.9	<i>(P). Restaurangen säljer, byter eller ställer inte ut utrotningshotade växter och djur eller historiska och arkeologiska fynd, med undantag för lagliga och etiskt korrekta utställningar.</i>	<input type="checkbox"/>		
1.10	<i>(P). En handlingskodex för aktiviteter som ordnas i känsliga miljöer uppförs, i samarbete med sakkunniga i samhället.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Åtgärder:</i>
1.11	<i>(P). Restaurangen köper produkter (både för egen användning och för återförsäljning) från lokala entreprenörer: 75 % av anskaffningarna är lokala produkter och lokalt hantverk.</i>	<input type="checkbox"/>		
1.12	<i>(P). Material och inredning som inte längre används samlas in och doneras till välgörande ändamål. Donationerna görs med varsamhet för att försäkra att mottagaren kan gynnas av donationen en längre tid.</i>	<input type="checkbox"/>		
1.13	<i>(P). Restaurangen har gjort ett Samhälleligt åtagande för hållbar utveckling.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Information: <a href="http://www.ym.fi/sv-FI/Miljo/Hallbar_utveckling">http://www.ym.fi/sv-FI/Miljo/Hallbar_utveckling</a> Åtagande: <a href="https://commitment2050.fi/">https://commitment2050.fi/</a></i>
<b>2.</b>	<b>PERSONALMEDVERKAN</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
2.1	Verksamhetsledningen eller övrig ansvarig håller möten med personalen för att informera om och inspirera kring miljöarbetet.	<input type="checkbox"/>		Protokoll från dessa möten sparas i miljöpärm.
2.2	Den miljöansvarige har möten med ledningen för att presentera verksamhetens utveckling på miljöområdet.	<input type="checkbox"/>		Protokoll från dessa möten sparas i miljöpärm.
2.3	Den miljöansvarige och vid behov annan personal utbildas i miljö och hållbar utveckling (exempelvis genom att delta i Green Key:s kursverksamhet).	<input type="checkbox"/>		Detta dokumenteras genom att:
2.4	Den miljöansvarige ser till att personalen är informerad om verksamhetens miljöarbete, samt att all personal kan informera gästerna om miljöarbetet.	<input type="checkbox"/>		Ny personal informeras genom att:

2.5	Städpersonalen har informerats om vilka rutiner som gäller vid städning (gäller även anlitad städpersonal)	<input type="checkbox"/>		Rutinerna skrivs ner och sparas i miljöpärmerna.
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
2.6	<i>(P). Användningen av miljövänliga transportsätt bland anställda uppmuntras.</i>	<input type="checkbox"/>		
2.7	<i>(P). Ledningen uppmuntrar kreativ personal och miljöansvar. Detta sker exempelvis genom workshops, diskussioner, möjlighet för personalen att pröva sina idéer inom verksamheten och bejakande av initiativ.</i>	<input type="checkbox"/>		Valfri typ av dokumentation i miljöpärmerna.
<b>3.</b>	<b>INFORMATION TILL GÄSTERNA</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
3.1	Green Key-dekalen och diplommet ska vara väl synlig för gästerna (efter första certifieringen).	<input type="checkbox"/>		Foto.
3.2	De anställda kan informera gästerna om restaurangens miljöarbete. Gästerna uppmuntras att delta i miljöarbetet.	<input type="checkbox"/>		Miljöarbete kommuniceras genom: Gästerna uppmuntras genom att:
3.3	Informationsmaterial om Green Key är synligt och lättillgängligt för gästerna på restaurangen.	<input type="checkbox"/>		Informationsmaterial finns här:
3.4	Informationsmaterial om Green Key är synligt och lättillgängligt för gästerna på restaurangens webbsida och på sociala medier.	<input type="checkbox"/>		Print screen från hemsida i miljöpärmerna.
3.5	Servitörerna kan informera gästerna om miljömärkningen och uppdatera gäster om aktuella åtaganden kring restaurangens miljöarbete.	<input type="checkbox"/>		
3.6	Servitörerna kan informera gästerna om den lokala kollektivtrafiken eller gång- och cykelalternativ.	<input type="checkbox"/>		
3.7	Information om restaurangens initiativ för att spara vatten och energi är synligt för gästen.	<input type="checkbox"/>		
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
3.8	<i>(P). Restaurangen ger gästerna möjlighet att utvärdera hållbarhetsarbetet (exempelvis med ett frågeformulär)</i>	<input type="checkbox"/>		Dokument bifogas i miljöpärmerna.
3.9	<i>(P). Restaurangen informerar gästerna om de gynnsamma effekterna av ett strukturerat miljöarbete (minskat avfall, lokal mat osv).</i>	<input type="checkbox"/>		Hur informeras gästerna?
3.10	<i>(P). Restaurangen har haft en marknadsföringskampanj med miljöfokus.</i>	<input type="checkbox"/>		Spara material och definition av målgrupp i miljöpärmerna.

3.11	<i>(P). Kommunikation om miljöaspekter är en del av företagets kommunikationsplan och olika målgrupper inkluderas.</i>	<input type="checkbox"/>		
3.12	<i>(P). Restaurangen har ett system för att belöna/uppmuntra gästernas bidrag till miljöarbetet.</i>	<input type="checkbox"/>		Beskriv rutin/kampanj.
<b>4.</b>	<b>HÅLLBARA AKTIVITETER</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
4.1	Information om närliggande parker, naturaktiviteter och naturskyddsområden finns tillgängligt för gästerna.	<input type="checkbox"/>		Denna typ av information finns: Kommunikation sker:
4.2	Restaurangen kan informera gästerna om det närmaste stället där man kan hyra eller låna cyklar eller andra miljövänliga transportmedel för olika ändamål.	<input type="checkbox"/>		Närmaste stället är:
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
4.3	<i>(P). Restaurangen erbjuder sina gäster aktiviteter med fokus på hållbar utveckling i eller runt anläggningen på egen hand eller tillsammans med samarbetspart, för företagsgäster, vuxna, familjer, unga eller barn.</i>	<input type="checkbox"/>		Aktivitet:
4.4	<i>(P). Restaurangen informerar sina gäster om var närmaste Blue Flag-strand finns.</i>	<input type="checkbox"/>		Information sker på följande sätt:
4.5	<i>(P). Restaurangen uppmuntrar gästerna att välja miljövänliga transportmedel.</i>	<input type="checkbox"/>		
4.6	<i>(P). Restaurangen uppmuntrar gästerna att agera miljövänligt på arbetet/i hemmet.</i>	<input type="checkbox"/>		Det sker på följande sätt:
4.7	<i>(P) Restaurangen informerar gästerna om lokala naturskolor, vandringsleder och andra miljöfostrande aktiviteter.</i>			
<b>5.</b>	<b>VATTEN</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
5.1	Den totala vattenförbrukningen registreras minst en gång i månaden.	<input type="checkbox"/>		Vattnet läses av så här ofta: Dokument om vattenförbrukning sparas i miljöpärmerna.
5.2	Nyinköpta toaletter är vattensnåla (max sex liter per spolning).	<input type="checkbox"/>		
5.3	Personalen åtgärdar regelbundet droppande kranar och läckande toaletter.	<input type="checkbox"/>		

5.4	Minst 75 % av kranarna har ett vattenflöde på mindre än åtta liter per minut.	<input type="checkbox"/>		Vattenflödet är:
5.5	Urinoarer är snålspolande, sensorstyrda eller vattenfria.	<input type="checkbox"/>		
5.6	Nyinköpta diskmaskiner förbrukar inte mer än 3,5 liter per korg och är energisnåla.	<input type="checkbox"/>		
5.7	Intill diskmaskinen finns instruktioner på hur man sparar vatten och energi när man diskar.	<input type="checkbox"/>		Dokumentet sparas i miljöparmen.
5.8	En fettavskiljare är installerad och i användning. Om restaurangen inte äger fastigheten och en fettavskiljare inte finns installerad tar restaurangen kontakt med fastighetsägaren för att informera om önskemålet på årlig basis.	<input type="checkbox"/>		
5.9	Allt avloppsvatten renas enligt lokal lagstiftning.	<input type="checkbox"/>		
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
5.10	<i>(P). Restaurangen installerar vattenfelsbrytare för att snabbt åtgärda läckage och underlätta felsökning.</i>	<input type="checkbox"/>		
5.11	<i>(P). Separata vattenmätare installeras på områden med hög förbrukning.</i>	<input type="checkbox"/>		
5.12	<i>(P). Nyinköpta disk- och tvättmaskiner är anpassade för storskaligt bruk.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Inte maskiner som är anpassade för hemmet.</i>
5.13	<i>(P). Kranar i allmänna utrymmen är utrustade med sensor.</i>	<input type="checkbox"/>		
5.14	<i>(P). Vattenflödet från kranar i allmänna utrymmen är 6 liter per minut eller mindre.</i>	<input type="checkbox"/>		Vattenflödet är:
5.15	<i>(P). Toaletter i allmänna utrymmen är vattensnåla (max 6 liter per spolning).</i>	<input type="checkbox"/>		
5.16	<i>(P). Restaurangen tar vara på värmen från använt varmvatten.</i>	<input type="checkbox"/>		
5.17	<i>(P). Restaurangen har en vattenstation där gäster kan fylla på sina vattenflaskor.</i>	<input type="checkbox"/>		
5.18	<i>(P). Nyinköpta toaletter är av dubbelspolningstyp; 3/6 liter.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Antal nyinköpta toaletter:</i>



6.	<b>STÄDNING, TVÄTT OCH HYGIEN</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
6.1	Nyinköpt rengörings- och tvättmedel är miljömärkt.	<input type="checkbox"/>		Produkterna är miljömärkta med: (Exempelvis med Svanen eller EU-blomman).
6.2	Rengöringsmedel som innehåller klor används inte i den dagliga verksamheten utan enbart då det är nödvändigt av hygienskal eller enligt lag.	<input type="checkbox"/>		
6.3	Toalett- och hushållspapper samt pappershanddukar är miljömärkta.	<input type="checkbox"/>		Produkterna är miljömärkta med: (Exempelvis med svanen eller EU-blomman).
6.4	Personalen är informerad om doseringsanvisningarna på förpackningar till rengöringsmedel så att de används rätt.	<input type="checkbox"/>		Personalen informeras på följande sätt:
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
6.5	<i>(P). Restaurangen använder miljömärka medel för hand- och maskindisk samt för tvätt. Detta gäller även för köpta tvättjänster.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Produkterna är miljömärkta med:</i>
6.6	<i>(P). Restaurangen undviker doftspray och parfymerade medel i anslutning till tvätt och städning.</i>	<input type="checkbox"/>		
6.7	<i>(P). Restaurangen använder sig av en lokal tvättservice för att minimera transporter.</i>	<input type="checkbox"/>		
6.8	<i>(P). Mikrofiberdukar används vid städning för att spara på vatten och kemikalier.</i>	<input type="checkbox"/>		
6.9	<i>(P). All tvål som ges åt gästerna och personalen är miljömärkt.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Produkterna är miljömärkta med:</i>
7.	<b>AVFALL</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
7.1	Restaurangen källsorterar i alla kategorier där återvinningsmöjligheter finns, åtminstone metall, glas, blandavfall, papper och komposterbart avfall.	<input type="checkbox"/>		Följande kategorier av avfall sorteras:
7.2	Det källsorterade avfallet hämtas upp och hanteras enligt lagstiftning även då det lämnar restaurangen. Om ingen möjlighet till detta finns, se 7.3.	<input type="checkbox"/>		

7.3	Om inte sophämtning sker ska restaurangen se till att avfallet blir säkert transporterat till närmsta återvinningscentral.	<input type="checkbox"/>		
7.4	Instruktioner för källsortering och hantering av avfall finns lättillgängliga, och är lätta att förstå, för personal och gäster.	<input type="checkbox"/>		Instruktioner och källsorteringsanvisningar sparas i miljöpärmerna.
7.5	Engångsartiklar får endast användas vid utomhusarrangemang och vid take-away. Engångsartiklarna är gjorda av återvinningsbart eller biologiskt nedbrytbart material. Gästerna informeras om att artiklarna är återvinningsbara och på evenemanget som artiklarna används finns tydligt utmärkta sorteringsmöjligheter för gästerna. Restaurangen försöker förenkla sorteringsmöjligheterna för gästerna, genom att till exempel enbart använda sig av biologiskt nedbrytbara artiklar, och efter evenemanget följs rutinerna upp och utvärderas.	<input type="checkbox"/>		Engångsartiklar används endast vid dessa tillfällen: Typ av artiklar: Kan sorteras som följande:
7.6	Farligt avfall (som batterier och kemikalier) bör förvaras i separata kärl och sedan lämnas till närmaste återvinningscentral. Transporten ska uppfylla lagstiftning.	<input type="checkbox"/>		
7.7	Eventuella miljöfarliga flytande kemikalier måste förvaras och transporteras så att de inte kan läcka och skada miljön. Transport av kemikalierna dokumenteras enligt lag.	<input type="checkbox"/>		
7.8	Alla toaletter har en papperskorg.	<input type="checkbox"/>		
7.9	Engångsförpackningar för smör, grädde och dylikt används inte	<input type="checkbox"/>		
7.10	Tvål finns i utmatare för att minska användning av engångsartiklar.	<input type="checkbox"/>		
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
7.11	<i>(P). Restaurangen registrerar mängden avfall och har en aktiv plan för att minska avfallet och/eller öka återanvändning.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Plan:</i>
7.12	<i>(P). Elektroniskt avfall återvinns.</i>	<input type="checkbox"/>		
7.13	<i>(P). Restaurangens textilier återvinns eller återanvänds.</i>	<input type="checkbox"/>		
7.14	<i>(P). All personal har fått grundläggande information om sopsortering och återvinning.</i>	<input type="checkbox"/>		
7.15	<i>(P). Restaurangen har ett avtal för hämtning av förpackningar och om möjligt även andra emballage. I samarbete med leverantören hittar restaurangen ett system för att återanvända förpackningar och emballage i den utsträckning som det är möjligt.</i>	<input type="checkbox"/>		
7.16	<i>(P). Om restaurangen vid något tillfälle använder engångsartiklar är dessa biologiskt nedbrytbara.</i>	<input type="checkbox"/>		

7.17	<i>(P). Komposterbart avfall komposteras eller transporteras till en anläggning för biogas</i>	<input type="checkbox"/>		
<b>8.</b>	<b>ENERGI</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
8.1	Energiförbrukningen registreras minst en gång i månaden.	<input type="checkbox"/>		Dokument om energiförbrukning sparas i miljöpärmerna.
8.2	System för justering av värme och luftkonditionering ska anpassas under de tider som lokalen inte är i användning.	<input type="checkbox"/>		Beskriv rutin:
8.3	Minst 75 % av glödlamporna är av lågenergityp. Övriga ljuskällor byts ut när möjligt.	<input type="checkbox"/>		Andel lågenergilampor är:
8.4	Fettfilter i kökets ventilation rengörs regelbundet.	<input type="checkbox"/>		Ange frekvens:
8.5	Ytorna på ventilationsanläggningens värmeväxlare ska rengöras regelbundet.	<input type="checkbox"/>		Ange frekvens:
8.6	Ventilationssystemen kontrolleras minst en gång per år och nödvändiga reparationer utförs så att systemen är så energieffektiva som möjligt.	<input type="checkbox"/>		Ange frekvens:
8.7	Om värmepumpar eller värmeväxlare finns kontrolleras de minst en gång per år och nödvändiga reparationer utförs så att systemen är så energieffektiva som möjligt.	<input type="checkbox"/>		Ange frekvens:
8.8	Kyl, frys, och andra utrymmen för kall- och varmförvaring har intakta tätningslister.	<input type="checkbox"/>		Kontrollerades senast:
8.9	Kylar och frysar avfrostar regelbundet.	<input type="checkbox"/>		Ange frekvens:
8.10	Spisar och ugnar värms upp utgående från behov och står inte på i onödan.	<input type="checkbox"/>		
8.11	Restaurangen har en fastslagen standardtemperatur för salen.	<input type="checkbox"/>		Temperaturen är:
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
8.12	<i>(P). Belysningen utomhus minimeras och/eller styrs genom automatisk sensor.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.13	<i>(P). Alla fönster på restauranger som används året runt har isolering med treglasfönster.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.14	<i>(P). Restaurangen intygar att energieffektiv apparatur genomgående används (i kök, städ, kontor osv.)</i>	<input type="checkbox"/>		
8.15	<i>(P). Minst vart femte år görs en översikt av energiåtgången med hjälp av en rådgivare.</i>	<input type="checkbox"/>		

8.16	<i>(P). Värme från elektriska element eller annan typ av direktverkande el är inte tillåten. Borttaget från kriterierna september 2019 för samstämmighet med Green Key Finland.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.17	<i>(P). Restaurangen använder minst 50 % förnyelsebar energi.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.18	<i>(P). Restaurangen använder 100 % förnyelsebar energi.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.19	<i>(P). Restaurangen använder 100 % förnyelsebar energi och denna är hållbart producerad (är miljöcertifierad eller möter miljöcertifieringskriterier).</i>	<input type="checkbox"/>		
8.20	<i>(P). Ventilationsanläggningen har en energioptimerad fläkt och en energibesparande motor.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.21	<i>(P). Separata el- och gasmätare installeras på för elförbrukningen strategiskt viktiga platser.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Elmätare har installerats på följande platser:</i>
8.22	<i>(P). Värmeväxlare installeras för att ta hand om överskottsvärme från kylskåp, ventilationssystem etc.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.23	<i>(P). Restaurangen tillämpar högre krav än de nationella minimikraven gällande isolering vid nybyggnation och renovering.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.24	<i>(P). Datorer, skrivare och kopieringsapparater är inställda på energisparläge och stängs av automatiskt.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.25	<i>(P). Nyinköpta datorer, skrivare, kopieringsmaskiner och annan elektronisk utrustning är miljömärkta eller producerade av ett företag med ett miljöledningssystem.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.26	<i>(P). Spiskåpor är utrustade med infraröd fläktkontroll för energioptimering.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.27	<i>(P). Restaurangen använder sig av förnyelsebar energi till värme.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.28	<i>(P). Restaurangen använder sig av fjärrvärme om den till minst 75 % består av förnyelsebar energikällor (inte torv).</i>	<input type="checkbox"/>		
8.29	<i>(P). Restaurangen har tagit ställning för det nationella energisparkontraktet för turism- och servicesektorn.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Inkluderar årlig rapportering och ett allmänt mål att minska energikonsumtionen med 7,9 % till år 2025 (från 2017).</i>
8.30	<i>(P). Restaurangen använder sig enbart av LED-lampor.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.31	<i>(P). Rörelsedetektorer installeras på toaletter så att belysningen energieffektiviseras.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.32	<i>(P). Restaurangen har ett automatiskt system som säkrar att elektrisk utrustning</i>	<input type="checkbox"/>		<i>System:</i>

	<i>stängs av då personalen lämnar restaurangen.</i>			
8.33	<i>(P). Restaurangen producerar och använder egen förnyelsebar energi.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Typ av energi:</i>
8.34	<i>(P). Kaffeautomater är avstängda under perioder som de inte är i användning.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Beskriv rutin:</i>
8.35	<i>(P). Restaurangen har en laddstation för elbilar.</i>	<input type="checkbox"/>		
8.36	<i>(P). Restaurangen har ett samarbete med en biluthyrning som erbjuder elbilar eller ett taxibolag som kör med elbilar.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande typ av samarbete har ingåtts:</i>
8.37	<i>(P). Minst 50% av restaurangens bilar är elbilar, hybrider eller drivs med biogas.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Andelen bilar:</i>
8.38	<i>(P). Restaurangen har ett automatiskt system som gör att luftkonditioneringen stängs av då fönster öppnas.</i>	<input type="checkbox"/>		
<b>9.</b>	<b>LIVSMEDEL</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
9.1	När det är möjligt köper verksamheten ekologiskt märkt mat och fokuserar på att köpa in lokalproducerade produkter.	<input type="checkbox"/>		Följande ekologiska och/eller lokalproducerade livsmedel serveras: (Minst 5 livsmedel). Dokument sparas i miljöpärm.
9.2	Andelen av inköpta miljömärkta eller lokalproducerade matvaror ska vara på samma nivå eller öka varje år. Om inte detta sker måste anledningen till detta kommuniceras till Green Key Åland.	<input type="checkbox"/>		Uppföljning i miljöpärm.
<b>9.3</b>	Fisk och skaldjur som serveras kommer från hållbara bestånd och är inte fiskade genom speciellt miljöbelastande metoder (exempelvis genom bottentrålning). Ni serverar exempelvis lokal fisk från hållbara bestånd, utgå från WWF:s fiskeguide och/eller servera MSC-märkt fisk. Restaurangen känner till och kan redogöra för ursprunget på all fisk som serveras.	<input type="checkbox"/>		Vi har tagit följande åtgärder för att försäkra oss om att fisken är från hållbara bestånd:
9.4	Restaurangen minskar aktivt användningen av nötkött, speciellt utländskt kött och kött från boskap som inte är frigående (sommartid) och inte utfodras med lokalt foder (vintertid). Restaurangen känner till och kan redogöra för ursprunget på allt kött som serveras.	<input type="checkbox"/>		Följande åtgärder har tagits:
9.5	I restaurangen finns minst ett vegetariskt alternativ tillgängligt.	<input type="checkbox"/>		
9.6	Restaurangen har ett system för att kommunicera ursprungsland på	<input type="checkbox"/>		Informationen förmedlas på följande sätt:

	huvudingredienser samt vilka produkter som är ekologiska, lokala, rättvisemärkta eller miljömärkta. Kommunikationen sker muntligen, genom buffékort eller på menyn.			
9.7	Minst 85 % av rätterna tillagas från grunden i restaurangen istället för att använda hel- och halvfabrikat. Restaurangen strävar efter att minimera användningen av hel- och halvfabrikat.	<input type="checkbox"/>		Följande hel- och halvfabrikat serveras: Dokument sparas i miljöpärm.
9.8	Restauranger med A-rättigheter har minst ett alternativ tillgängligt som är lokalproducerat och/eller ekologiskt i följande dryckeskategorier: Öl och vin.	<input type="checkbox"/>		Märke/sort:
9.9	Restaurangen har minst ett alternativ tillgängligt som är lokalproducerat och/eller ekologiskt i följande dryckeskategorier: Läsk, kaffe, te och mjölk.	<input type="checkbox"/>		Märke/sort:
9.10	Restaurangen erbjuder kranvatten framför flaskvatten.	<input type="checkbox"/>		
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
9.11	<i>(P). Restauranger med A-rättigheter har minst ett alternativ tillgängligt som är lokalproducerat och/eller ekologiskt i följande dryckeskategorier: Cider, long drink eller starka drycker (exempelvis rom, brännvin, vodka eller gin).</i>	<input type="checkbox"/>		Märke/sort:
9.12	<i>(P). I restaurangen serveras frukt och grönsaker med den nordiska säsongen som utgångspunkt.</i>	<input type="checkbox"/>		Exempel på säsongsbetonade livsmedel som serveras: Dokument sparas i miljöpärm.
9.13	<i>(P). Restaurangen informerar om lokala livsmedelsproducenter.</i>	<input type="checkbox"/>		Informationen sker på följande sätt:
9.14	<i>(P). Restaurangen lyfter fram vegetarisk kost under en dag varje år (till exempel World Vegetarian Day 1.10).</i>	<input type="checkbox"/>		
9.15	<i>(P). Ett veganskt alternativ finns tillgängligt.</i>	<input type="checkbox"/>		
9.16	<i>(P). Restaurangen registrerar mängden matsvinn och tar initiativ för att minska mängden. Alla i kök och servering är bekanta med initiativen.</i>	<input type="checkbox"/>		Mängd matsvinn: Följande åtgärder tillämpas:
9.17	<i>(P). Gästerna involveras i strävan mot ett minskat matsvinn.</i>	<input type="checkbox"/>		Genom att exempelvis erbjuda doggy bag för överbliven mat. Rutin:
9.18	<i>(P). Restaurangen har en köksträdgård.</i>	<input type="checkbox"/>		
9.19	<i>(P). Restaurangens köksträdgård har en kompost. Jorden från komposten används i trädgården.</i>	<input type="checkbox"/>		

9.20	(P). Om importerade livsmedel från länder utanför EU används har dessa godkänd ekologisk märkning.	<input type="checkbox"/>		Dessa livsmedel används:
9.21	(P) Restaurangen känner till och kan redogöra för ursprunget för alla förädlade kött- och fiskprodukter.	<input type="checkbox"/>		
<b>10.</b>	<b>INOMHUSMILJÖ</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
10.1	När verksamheten gör omfattande ändringar inomhus (ombyggnad, renovering, byte av inredning osv.) tas största möjliga hänsyn till miljövänligt material samt inomhusklimat.	<input type="checkbox"/>		
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
10.2	(P). Verksamheten har en personalpolicy vad gäller rökning under arbetstid.	<input type="checkbox"/>		Policy:
10.3	(P). Restaurangen har under det senaste året köpt återanvända möbler.	<input type="checkbox"/>		
10.4	(P). Restaurangen har under det senaste året återanvänt/reparerat/upcyclat möbler istället för att köpa nya.	<input type="checkbox"/>		
<b>11.</b>	<b>TRÄDGÅRD, PARKER OCH PARKERINGSOMRÅDEN</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
11.1	Kemiska bekämpningsmedel och gödsel får endast användas om det inte finns någon ekologisk eller naturlig motsvarighet.	<input type="checkbox"/>		Verksamheten använder:
11.2	Nyligen inköpta gräsklippare ska vara elektriska, använda blyfri bensin, ha katalysator, ha en miljömärkning eller vara manuellt drivna.	<input type="checkbox"/>		
11.3	Blommor och trädgården skall vattnas tidig morgon eller efter solnedgången, gärna med droppbevattning.	<input type="checkbox"/>		Verksamheten bevattnar:
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
11.4	(P). Trädgårdsavfall komposteras.	<input type="checkbox"/>		
11.5	(P). Regnvatten samlas och används för bevattning av blommor och trädgård.	<input type="checkbox"/>		

11.6	<i>(P). När nya grönområden planteras föredras inhemska eller endemiska arter.</i>	<input type="checkbox"/>		
11.7	<i>(P). Oljan som används i trädgårdsutrustning är biologiskt nedbrytbar.</i>	<input type="checkbox"/>		
11.8	<i>(P). Restaurangen diskuterar miljöarbete med sina samarbetspartners inom transport (buss, taxi och tjänsteleverantörer av upplevelser som använder sig av fordon osv.) minst en gång per år.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande samarbetspartners har diskussioner förts med:</i>
<b>12.</b>	<b>ADMINISTRATION</b>		Ej relevant, orsak	Beskrivning
	<b>OBLIGATORISKA KRITERIER</b>			
12.1	Alla personalutrymmen måste uppfylla samma kriterier som utrymmen avsedda för gäster.	<input type="checkbox"/>		
12.2	Verksamhetens papper för kopiering och övrigt förbrukningsmaterial (som broschyrer och annat tryckt material) har en miljömärkning eller är producerade av ett företag med ett miljöledningssystem.	<input type="checkbox"/>		Produkterna är miljömärkta med: (Exempelvis med svanen eller EU-blomman). Företaget arbetar med följande miljöledningssystem:
12.3	Andra näringsidkare som har sina verksamheter belägna i anslutning till restaurangens lokaler informeras om anläggningens Green Key märkning och miljöarbete samt uppmuntras att driva sina verksamheter i enlighet med Green Key-andan.	<input type="checkbox"/>		Följande verksamheter finns i restaurangens lokaler:
	<b>POÄNGKRITERIER</b>			
12.4	<i>(P). Restaurangen tar initiativ för att minska pappersanvändningen i sal, kontor och mötesrum.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande initiativ är tagits:</i>
12.5	<i>(P). Restaurangen informerar leverantörer om sina miljöåtaganden och uppmuntrar leverantörer att följa grunderna i Green Key-kriterierna.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande leverantörer har informerats:</i>
12.6	<i>(P). Restaurangen informerar alla evenemangs- och servicepartners om sitt miljöarbete och uppmuntrar parterna att inkludera dessa principer i sitt eget arbete och de tjänster som erbjuds till anläggningen och anläggningens gäster.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande partners har informerats: Åtgärder:</i>
12.7	<i>(P). Restaurangen försäkrar sig om att leverantörerna är miljömärkta, har en miljöpolicy och/eller på andra sätt gynnar hållbar utveckling.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande leverantörer har undersökts: Miljömärkta leverantörer:</i>
12.8	<i>(P). Sällanköpsvaror har en miljömärkning eller är producerat av ett företag med ett miljöledningssystem.</i>	<input type="checkbox"/>		<i>Följande produkter har köpts in: Från följande leverantörer:</i>



12.9	<i>(P). Inköpen av engångsprodukter mäts, följs upp och restaurangen försöker aktivt att minska användningen och inköpen av dessa.</i>	<input type="checkbox"/>	<i>Följande åtgärder har tagits för att minska användningen:</i>
------	--	--------------------------	--



## **Avtal mellan ansökande anläggning och Green Key Åland**

I samband med den årliga ansökan ska den ansökande anläggningen samt Green Key Åland underteckna det här avtalet. Den här versionen av avtalet ersätter eventuella tidigare versioner.

### **Tillgänglig information om Green Key**

- Den ansökande anläggningen bekräftar att den har haft tillgång till, tagit del av samt förstått Green Key-kriterierna samt tillhörande handbok.
- Den ansökande anläggningen bekräftar att den har haft tillgång till, tagit del av samt förstått information om ansökningsprocessen för Green Key-certifiering.
- Den ansökande anläggningen bekräftar att den har haft tillgång till, tagit del av samt förstått informationen om avgifterna för Green Key för den aktuella perioden.

Alla aktuella dokument för Green Key Åland finns på <https://www.natur.ax/green-key-0>. Motsvarande dokument för Green Key International finns på <http://www.greenkey.global>.

### **Den ansökande anläggningens ansvar**

- Den ansökande anläggningen intygar att information som lämnas i samband med ansökan är riktig samt att anläggningen kommer att betala avgiften för certifiering.
- Den ansökande anläggningen tillåter ett planerat kontrollbesök av Green Key samt tillhandahålla all nödvändig information inför besöket.
- Den ansökande anläggningen godkänner oanmälda kontrollbesök av Green Key.
- Den ansökande anläggningen försäkrar att man kommer att följa Green Key-kriterierna under certifieringsperioden.
- Den ansökande anläggningen försäkrar att man kommer att meddela den programansvariga om eventuella förändringar som påverkar Green Key-certifieringen inom tio dagar.
- Den ansökande anläggningen försäkrar att den kommer att samla in och informera Green Key om eventuella klagomål i förhållande till Green Key.
- Den ansökande anläggningen försäkrar att den kommer att informera Green Key Åland ifall anläggningens kontaktperson byts eller kontaktuppgifterna ändras. Anläggningen bör meddela Green Key om detta inom 30 dagar efter att det har inträffat.
- Den ansökande anläggningen kan bestämma att avsluta sin Green Key-certifiering när som helst under perioden. Den programansvarige bör dock informeras om detta skriftligen åtminstone 30 dagar på förhand. Avgifterna för den återstående perioden återbetalas inte.

- Om den ansökande anläggningen väljer att avsluta sin certifiering ska alla referenser till Green Key tas bort.

### **Green Keys ansvar**

- Green Key kommer att genomföra en effektiv och oberoende behandling av ansökan.
- Green Key kommer att informera om eventuella förändringar i Green Keys kriterier eller handböcker. Även annan relevant information kommer att skickas till den ansökande anläggningen.
- Ansökningarna behandlas konfidentiellt. Det är även konfidentiellt vilka anläggningar som har ansökt om certifiering.
- Green Key samlar kontaktuppgifterna till de certifierade anläggningarna. Den ansökande anläggningen kan när som helst få information om vilka kontaktuppgifter Green Key har till den aktuella anläggningen. Kontaktuppgifterna används endast för att informera om Green Key programmet. Två år efter att en anläggning inte längre är certifierad raderas dessa kontaktuppgifter.
- Green Key informerar om de certifierade anläggningarna både på sin lokala och sin nationella hemsida. Informationen skickas även till Green Keys samarbetspartners.
- Green Key publicerar inte någon känslig information om enskilda anläggningar utan tillåtelse från den berörda anläggningen.
- Green Key har rätt att avbryta certifieringen ifall anläggningen inte följer Green Keys kriterier.

### **Undertecknande av avtalet**

#### ***Den ansökande anläggningen***

Anläggningens namn: \_\_\_\_\_  
Verksamhetsansvarig: \_\_\_\_\_  
Undertecknare: \_\_\_\_\_  
E-mailadress: \_\_\_\_\_  
Ort och datum: \_\_\_\_\_  
Underskrift: \_\_\_\_\_

#### ***Green Key Åland***

Undertecknare: \_\_\_\_\_  
E-mailadress: \_\_\_\_\_  
Ort och datum: \_\_\_\_\_  
Underskrift: \_\_\_\_\_