

*CHECK UP
AMBIENTALE DELLE
IMPRESE DEL
SETTORE TURISTICO*

La gestione ambientale di una struttura turistica prevede di porre sotto controllo, gestire e ridurre gli impatti ambientali legati al ciclo di vita del servizio turistico offerto dalle strutture ricettive.

“Gestione ambientale” è un termine generico e ampio che comprende diverse problematiche:

- la gestione delle risorse e dei rifiuti
- la riduzione del consumo delle risorse naturali
- il controllo delle emissioni e delle sostanze inquinanti
- l’impatto culturale, sociale, estetico
- l’ottimizzazione dell’ambiente interno (qualità aria, rumore, arredi, ecc.)
- la comunicazione, l’informazione e la formazione tanto degli ospiti quanto del personale

La gestione di un albergo, anche per i suoi aspetti ambientali, è un fenomeno complesso che implica la produzione di servizi diversi – dalla ristorazione, all’accoglienza, dall’organizzazione di occasioni di svago e spostamenti, alle informazioni su avvenimenti culturali, folkloristici, ecc. – e il coinvolgimento di una gran quantità di persone – dagli ospiti al personale, dai fornitori alle comunità locali.

Inserire elementi di attenzione all’ambiente nella gestione quotidiana di un albergo significa quindi intraprendere azioni su diversi fronti. L’obiettivo generale di queste azioni può essere da una parte quello di minimizzare l’impatto sull’ambiente esterno e di garantire, agli ospiti e al personale, un ambiente interno gradevole e sano, dall’altra quello di contribuire a diffondere responsabilità e sensibilità nei confronti delle tematiche ambientali.

La difficoltà applicative, nel caso di una struttura ricettiva, sono legate alla dimensione, generalmente ridotta, di un albergo o di un hotel: questa è tale da non consentire ai gestori di investire le risorse adeguate alla conoscenza dei problemi ambientali ad essi legati.

Si tratta sicuramente del principale ostacolo all’intervento per il miglioramento della gestione ambientale in campo turistico.

Il presente check –up permette all’azienda turistica, attraverso le risposte del tipo si/no, di verificare il suo posizionamento in campo ambientale e la “distanza” che eventualmente ancora la separa da una corretta gestione ambientale.

Le risposte sono tutte “pesate” rispetto alla rilevanza di un determinato elemento alla formazione di un aspetto ambientale ritenuto “significativo”.

*Che cos’è un check-up
ambientale*

I fattori di rilievo ambientale nella struttura turistica

Alla fine del check-up le imprese turistiche avranno monitorato, attraverso un vero e proprio percorso di auto-apprendimento, il loro stato di fatto, le aree di miglioramento potenziale, le buone pratiche di miglioramento ambientale da perseguire.

E' evidente che alla base del procedimento di autovalutazione vi è la conoscenza preventiva dei fattori di maggior rilievo ambientale, la cui corretta individuazione rappresenta, per gli operatori turistici, il primo vero ostacolo da superare al fine del perseguimento della "corretta gestione dell'ambiente".

In questa dispensa tali fattori sono stati desunti dall'analisi del ciclo di vita del servizio turistico che ha orientato la definizione dei "criteri ecologici" previsti dall'ecolabel di recente istituzione.

I fattori presi in considerazione riguardano:

- gli impatti sull'ambiente delle strutture turistiche
- gli obiettivi specifici di miglioramento ambientale
- gli indicatori di prestazione che permettono di valutare la gestione ambientale di una struttura
- i luoghi di origine di tali impatti

Qui di seguito è riportata una sommaria descrizione di tali fattori.

Gli aspetti ambientali

Gli **aspetti ambientali** ritenuti significativi sono:

- consumi di energia
- consumi di acqua e scarichi idrici
- produzione e gestione dei rifiuti
- trasporti dei clienti e delle merci: aspetti energetici ed emissioni in aria
- utilizzo di sostanze chimiche
- impatti legati al ciclo di vita dei prodotti e dei beni durevoli
- approvvigionamento generi alimentari
- approvvigionamento materiali edili e da copertura

Gli obiettivi specifici di miglioramento ambientale

Gli **obiettivi specifici di miglioramento ambientale**, strettamente connessi agli aspetti ambientali significativi, possono essere identificati nei quindici seguenti:

1. riduzione del consumo d'acqua
2. riduzione degli scarichi idrici e miglioramento della loro gestione
3. riduzione del consumo d'energia
4. aumento dell'uso di fonti energetiche rinnovabili
5. riduzione delle emissioni in atmosfera
6. riduzione del rumore
7. riduzione della produzione di rifiuti
8. aumento della raccolta differenziata dei rifiuti
9. miglioramento della gestione dei rifiuti
10. riduzione dell'uso di sostanze chimiche
11. sostituzione dell'acquisto di materiali e beni durevoli ad alto impatto ambientale con materiali e beni durevoli a basso impatto ambientale
12. aumento dell'uso di materiali locali

Gli indicatori di prestazione ambientale

I luoghi di origine degli aspetti ambientali

13. aumento dell'uso di materie prime e cibi biologici e/o di provenienza locale
14. aumento dell'uso del trasporto collettivo per i clienti
15. miglioramento dell'informazione ambientale per i clienti

Tra questi aspetti ambientali ve ne sono alcuni, assai significativi per la gestione del servizio, che possono dar luogo ad “**indicatori di prestazione ambientale**”:

- il consumo di energia
- consumo di acqua potabile
- consumo di detersivi ed altre sostanze chimiche
- produzione di rifiuti

Tali indicatori possono anche essere espressi in forma relativa (rapportati alla dimensioni in metro quadro della struttura o al numero di presenze turistiche giornaliere) per “posizionare” la propria struttura ricettiva su una scala di tipo ordinale, che permette di affermare quanto si impatta sull'ambiente rispetto ad un possibile valore medio.

Infine è possibile elencare i **luoghi di origine**, caratteristici delle strutture ricettive, **degli aspetti ambientali** sopra evidenziati:

- *acquisto di beni e servizi per erogare i “servizi turistici”*
 - approvvigionamento dell'energia
 - approvvigionamento dell'acqua
 - approvvigionamento di beni durevoli caratteristici del servizio turistico e con “alto impatto energetico” (lavatrici, frigoriferi, lavastoviglie, cucine, aspirapolvere, et.)
 - approvvigionamento di altri beni durevoli (fotocopiatrici, computer, et.)
 - approvvigionamento di materiali di consumo (lampade, carta igienica, carta da cucina, carte per ufficio, cancelleria, prodotti tessili)
 - approvvigionamento di materiali edilizi
- *pernottamento*
 - pulizia camera
 - lavaggio biancheria
- *utilizzo da parte del cliente*
 - uso della camera (illuminazione, riscaldamento, aria condizionata, cambio biancheria, frigoriferi, bevande e snack in camera)
 - consumo dei pasti
 - uso WC
 - uso giardini e aree verdi
 - uso locali per tempo libero
 - uso parcheggi
 - utilizzo dei trasporti collettivi
- *ristorazione*
 - acquisto delle materie prime (locali e/o biologici)
 - preparazione e distribuzione pasti
 - pulizia cucine e locali ristoranti

- preparazione colazione (uso imballaggi e prodotti monodose)
- *servizi comuni*
 - pulizia WC e locali comuni
 - manutenzione impianti
- *attività ricreative*
 - manutenzione impianti sportivi
 - pulizia locali per il tempo libero
- *trasporto*
 - trasporto merci
 - trasporto dipendenti
 - manutenzione automezzi
 - manutenzione parcheggi
 - organizzazione e gestione del trasporto dei clienti
- *utilizzo di sostanze chimiche*
 - per la pulizia
 - per il giardinaggio
 - per le piscine
- *gestione dei rifiuti*
 - raccolta dei rifiuti urbani
 - produzione dei rifiuti
 - produzione rifiuti da prodotti per l'igiene del corpo monodose o monouso
 - produzione rifiuti da imballaggi porzioni individuali di cibi
 - produzione ed utilizzo del compost
 - sistemi di recupero di grassi ed olii usati
 - raccolta dei rifiuti urbani
 - raccolta dei rifiuti speciali
 - conferimento dei rifiuti
 - gestione finale dei rifiuti

Per l'energia, uno degli aspetti ambientali ritenuti più significativi, gli studi APAT-ISTAT e FEMATOUR hanno evidenziato che, in media, per ogni presenza, il consumo energetico è pari a 40 Mj. Tali studi hanno anche permesso di ripartire il consumo energetico per le varie utenze: 13% riscaldamento, 35% condizionamento, 25% ristorazione, 13% riscaldamento acqua, 7% illuminazione, 7% altro.

Il check-up ambientale

Le schede seguenti riportano una serie di domande, suddivise per "area di interesse ambientale" (energia, acqua, rifiuti, trasporto, sostanze chimiche, prodotti e beni durevoli, architettura bioclimatica, cibo, fumo/salute, informazione/formazione), a cui si deve rispondere con risposte del tipo si/no.

Riportando tale risposte nella *Scheda Punteggi*, e sommando tali punteggi sia per area di interesse ambientale, ottenendo *totali parziali*, sia nel complesso, ottenendo *totali generali*, si andrà a verificare quale punteggio si è ottenuto e in quale "*fascia di distanza dalla corretta gestione ambientale*" (lontano, medio, vicino) la struttura ricettiva che si dirige può essere collocata.

SCHEDE DI CHECK-UP AMBIENTALE

n.	ENERGIA	SI	NO	Note
1	La percentuale di energia elettrica che proviene da fonti di energia rinnovabile raggiunge il valore soglia 22% ?			
2	La percentuale di energia elettrica, utilizzata per il riscaldamento delle stanze e dell'acqua calda per uso sanitario, che proviene da fonti di energia rinnovabile raggiunge il valore soglia 22% ?			
3	Le strutture ricettive dispongono di un sistema di riscaldamento autonomo che utilizza, quale fonte di energia, il carbone e gli oli combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,2 % ?			
4	Il rendimento minimo delle caldaie raggiunge il valore soglia del 90 % ?			
5	Gli impianti di condizionamento acquistati durante il periodo di assegnazione del marchio di qualità ecologica presentano un' efficienza energetica minima di classe B , ai sensi della direttiva 2002/31/CE della Commissione ?			
6	Tutte le finestre delle stanze presentano un livello sufficientemente elevato di isolamento termico , in base alle condizioni climatiche locali, e un livello adeguato di isolamento acustico ?			
7	Nelle stanze sono installati dispositivi di spegnimento automatico, quando le finestre sono aperte, dell'impianto di riscaldamento e/o di condizionamento ?			
8	In caso contrario sono disponibili informazioni facilmente accessibili che ricordino agli ospiti di chiudere la o le finestre se l'impianto di riscaldamento o di condizionamento è in funzione.			
9	Nelle stanze sono installati dei dispositivi che permettano lo spegnimento automatico delle luci ?			
10	In caso contrario sono disponibili informazioni facilmente accessibili che ricordino agli ospiti di spegnere le luci prima di uscire dalla stanza ?			
11	Raggiungono, in percentuale, il 60% sul totale le lampadine installate nella struttura ricettiva che presentano un'efficienza energetica di classe A , ai sensi della direttiva 98/11/CE della Commissione, del 27 gennaio 1998 ?			
12	Raggiungono, in percentuale, l'80%, le lampadine che si trovano in punti nei quali è probabile che rimangano accese per oltre 5 ore al giorno, la cui efficienza energetica è di classe A ai sensi della direttiva 98/11/CE			
13	Le cabine per la sauna dispongono di un dispositivo di controllo a tempo ?			
14	La struttura ricettiva dispone di un sistema fotovoltaico od eolico che fornisce almeno il 20 % del consumo annuo complessivo di elettricità ?			
15	La struttura ricettiva deve disporre di una caldaia a quattro stelle ai sensi dell'articolo 6 della direttiva 92/42/CEE ?			
16	La struttura ricettiva è riscaldata mediante teleriscaldamento ?			
17	L'energia elettrica e il riscaldamento della struttura ricettiva sono garantiti da un impianto di cogenerazione di energia termica ed elettrica ?			
18	La struttura ricettiva dispone di una pompa di calore per il riscaldamento e/o il condizionamento dell'aria ?			
19	In ogni stanza la temperatura è regolata in maniera autonoma ?			
20	La struttura ricettiva dispone di un sistema di recupero del calore per le seguenti categorie di prodotti: sistemi di refrigerazione, ventilatori, lavatrici, lavastoviglie, piscina, acque di scarico ?			
21	Gli edifici presentano un isolamento superiore al livello minimo prescritto dalle disposizioni nazionali per garantire una sensibile riduzione del consumo energetico ?			
22	L' impianto di condizionamento presenta un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 2002/31/CE della Commissione, del 22 marzo 2002 ?			
23	Si dispone di un dispositivo automatico che spegne l'impianto di condizionamento quando le finestre sono aperte ?			

24	Presso la struttura ricettiva sono installati dei contatori supplementari per il consumo di energia al fine di rilevare i dati sul consumo delle varie attività o macchinari presenti ?		
25	I frigoriferi, gli elettrodomestici, i congelatori elettrodomestici e le relative combinazioni hanno un'efficienza di classe A ai sensi della direttiva 94/2/CE della Commissione, del 21 gennaio 1994 ?		
26	I frigo-bar e i mini-bar presenti nelle stanze appartengono almeno alla classe C ?		
27	Le lavastoviglie domestiche presentano un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 97/17/CE della Commissione del 16 aprile 1997 ?		
28	Le lavatrici domestiche presentano un'efficienza energetica di classe A ai sensi della direttiva 95/12/CE della Commissione del 23 maggio 1995 ?		
29	Almeno l' 80 % delle apparecchiature da ufficio (PC, monitor, fax, stampanti, scanner, fotocopiatrici) possiede i requisiti per l'attribuzione dell'etichetta «Energy Star » ai sensi del regolamento (CE) n.2422/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 novembre 2001 ?		
30	I frigoriferi delle cucine sono posizionati e regolati in base a principi di risparmio energetico ?		
31	L' 80 % delle stanze sono dotate di sistemi automatici di spegnimento delle luci quando gli ospiti escono dalla stanza ?		
32	Le luci esterne non necessarie si spengono automaticamente ?		
33	La struttura ricettiva dispone di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati (almeno trimestralmente, sotto forma di consumo per pernottamento e per mq. di superficie interna) sul consumo complessivo di energia (kWh) ?		
34	La struttura ricettiva dispone di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati (almeno trimestralmente, sotto forma di consumo per pernottamento e per mq. di superficie interna) sul consumo di elettricità (kWh) ?		
35	La struttura ricettiva dispone di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati (almeno trimestralmente, sotto forma di consumo per pernottamento e per mq. di superficie interna) sull'energia consumata per il riscaldamento (kWh) ?		

n.	ACQUA	SI	NO	Note
1	Qualora la struttura ricettiva non si rifornisca di acqua dalla rete di distribuzione idrica, questa ha dichiarato all'autorità competente per le acque la sua disponibilità a passare ad una fonte di approvvigionamento idrico diversa (ad esempio,acqua della rete di distribuzione,acque di superficie) a minore impatto ambientale ?			
2	Il flusso di acqua dai rubinetti é inferiore ai 12 litri/minuto ?			
3	Il flusso di acqua dalle docce é inferiore ai 12 litri/minuto ?			
4	Nei bagni e nelle toilette sono riportate delle informazioni che spieghino come contribuire al risparmio idrico ?			
5	Ogni toilette dispone di un adeguato cestino per i rifiuti e gli ospiti vengono invitati ad utilizzarlo, ove possibile, al posto dello scarico della toilette ?			
6	Gli orinatoi dispongono di un dispositivo di risciacquo automatico o manuale tale da consentire il risciacquo simultaneo di non più di 5 orinatoi ?			
7	Il personale é formato al fine di controllare giornalmente se vi siano perdite visibili ed eventualmente adottare le misure necessarie ?			
8	Gli ospiti sono invitati ad informare il personale dell'eventuale presenza di perdite ?			
9	Gli ospiti sono informati sulla possibilità di cambiare gli asciugamani e le lenzuola "a richiesta" ,o automaticamente, una volta alla settimana per le strutture di categorie più basse e due volte la settimana per le strutture di categorie superiori ?			
10	Le piante e i giardini vengono annaffiati prima delle ore più calde o dopo il tramonto , se lo rendono possibile le condizioni regionali o climatiche ?			
11	Tutte le acque reflue vengono trattate ?			
12	Se non è possibile collegarsi ad un impianto locale di trattamento delle acque reflue, la struttura ricettiva dispone di un proprio sistema di trattamento conforme alle disposizioni della normativa ?			
13	La struttura ricettiva ha richiesto all'amministrazione locale il piano sulle acque reflue e si attiene ad esso ?			
14	La struttura ricettiva dispone di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sul consumo di acqua (litri) ? .			
15	L' acqua piovana viene raccolta e utilizzata per scopi non sanitari e non potabili ?			
16	L' acqua riciclata viene raccolta e utilizzata per scopi non sanitari e non potabili ?			
17	Almeno l' 80 % dei WC consuma una quantità di acqua pari o inferiore a 6 litri per scarico ?			
18	Il consumo di acqua delle lavastoviglie (espresso come W(misurato)) é inferiore o uguale alla soglia risultante dall'equazione riportata di seguito utilizzando lo stesso metodo di prova (EN 50242)e lo stesso programma di lavaggio indicati nella direttiva 97/17/CE. W(misurato)=(0,625 ×S)+9,25, dove: W(misurato)=consumo d'acqua misurato della lavastoviglie in litri per ciclo,espresso al primo decimale S =numero applicabile di coperti standard della lavastoviglie.			
19	Le lavatrici utilizzate nella struttura ricettiva o dal fornitore dei servizi di lavanderia utilizzano al massimo 12 litri di acqua per kg di carico misurato secondo la norma EN 60456:1999, utilizzando il ciclo normale cotone a 60 °C previsto dalla direttiva 95/12/CE ?			
20	L' 80 % dei rubinetti permette di regolare precisamente e velocemente la temperatura e il flusso dell'acqua ?			

21	Le docce delle cucine o le docce esterne sono munite di un sistema che permette, dopo un certo periodo di tempo o nel caso di mancato utilizzo, di arrestare automaticamente il flusso d'acqua ?			
22	Presso la struttura ricettiva sono stati installati contatori supplementari per il consumo di acqua che permettono di rilevare i dati sul consumo delle varie attività o macchinari presenti.			

n.	RIFIUTI	SI	NO	Note
1	Gli ospiti sono forniti di contenitori adeguati per separare i rifiuti secondo le norme previste ?			
2	Nelle stanze sono disponibili informazioni che invitino gli ospiti alla raccolta differenziata dei rifiuti ?			
3	Il personale separa i rifiuti pericolosi di cui alla decisione 2000/532/CE della Commissione, del 3 maggio 2000, che comprendono le vernici, i toner e le cartucce d'inchiostro delle stampanti, dispositivi di refrigerazione, le batterie, i prodotti farmaceutici, fitofarmaci, materiali fotografici, materiali elettrici, resine e adesivi, solventi, olii ?			
4	Se le autorità locali incaricate della gestione dei rifiuti non procedono alla raccolta presso la struttura ricettiva o nelle sue vicinanze, questa garantisce il trasporto dei rifiuti che produce fino al sito appropriato ?			
5	La struttura ricettiva é a conoscenza del sito dove vengono smaltiti i rifiuti e della distanza percorsa dai mezzi di raccolta dei rifiuti ?			
6	Nelle stanze e nei ristoranti sono utilizzati i seguenti prodotti «usa e getta » (prodotti per l'igiene del corpo monodose o monouso (quali shampoo, saponi, cuffie per la doccia, ecc.; tazze, piatti e posate) ?			
7	Si procede alla raccolta differenziata della plastica e in che percentuale su quella prodotta in totale ?			
8	Si procede alla raccolta differenziata del vetro e in che percentuale su quella prodotta in totale ?			
9	Si procede alla raccolta differenziata della carta e in che percentuale su quella prodotta in totale ?			
10	Si procede alla raccolta differenziata dell'alluminio e del metallo e in che percentuale su quella prodotta in totale ?			
11	Si procede alla raccolta differenziata del legno e in che percentuale su quella prodotta in totale ?			
12	Nella struttura ricettiva i rifiuti organici sono separati (rifiuti di giardino, rifiuti di cucina) ?			
13	Nella struttura ricettiva il compostaggio di questi rifiuti avviene secondo le linee guida fornite dalle autorità locali ?			
14	Si utilizzano bibite in lattina «usa e getta » nelle aree di proprietà o sotto la gestione diretta della struttura ricettiva ?			
15	Si utilizzano delle confezioni monoporzione per la prima colazione ?			
16	Sono installati i separatori di grassi ?			
17	I grassi/oli utilizzati per cucinare e per friggere sono raccolti e smaltiti adeguatamente ?			
18	I mobili, i tessuti e altri materiali usati sono venduti o dati a enti di beneficenza o ad altre associazioni ?			
19	Nella struttura ricettiva almeno una delle seguenti bevande (bevande non alcoliche, acqua e birra) viene offerta in bottiglie riutilizzabili ?			
20	La struttura ricettiva dispone di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sulla produzione di rifiuti (in litri e/o kg) ?			

n.	TRASPORTI	SI	NO	Note
1	Gli ospiti e il personale dispongono di informazioni facilmente accessibili su come raggiungere la struttura ricettiva e altre destinazioni locali con i mezzi pubblici o mezzi di trasporto collettivi ?			
2	Se non esiste un sistema di trasporto pubblico adeguato, agli ospiti vengono fornite informazioni anche su altri mezzi di trasporto preferibili sotto il profilo ambientale ?			
3	La struttura ricettiva organizza, per il trasporto degli ospiti, mezzi di trasporto collettivo ?			
4	La struttura ricettiva mette a disposizione degli ospiti le biciclette ?			
5	La struttura ricettiva utilizza, per il trasporto delle merci, mezzi a basso impatto sull'ambiente ?			

n.	SOSTANZE CHIMICHE	SI	NO	Note
1	I disinfettanti sono utilizzati solo dove necessario per conformarsi alle disposizioni di legge in materia di igiene ?			
2	Il personale viene istruito a non utilizzare quantità di detersivi e disinfettanti superiori alle dosi indicate sull'imballaggio dei prodotti ?			
3	La struttura ricettiva dispone di procedure per la rilevazione e il controllo dei dati sui consumi di sostanze chimiche (in grammi di sostanza secca) ?			
4	Almeno l' 80 % in peso dei detersivi per il lavaggio a mano delle stoviglie e/o dei detersivi per le lavastoviglie e/o dei detersivi per bucato e/o dei prodotti generici per la pulizia utilizzati dalla struttura ricettiva é munito del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali ?			
5	Le piscine sono dotate di un sistema di dosaggio automatico che utilizzi il quantitativo minimo di disinfettante necessario per ottenere un adeguato risultato sotto il profilo igienico ?			
6	La struttura ricettiva dispone di precise procedure per effettuare la pulizia senza l'utilizzo di sostanze chimiche ?			
7	Gli spazi verdi sono trattati senza l'uso di pesticidi o secondo i principi dell'agricoltura biologica, secondo quanto prescritto dal regolamento (CEE)n.2092/1991 del Consiglio, del 24 giugno 1991			
8	Esiste una schedatura delle sostanze chimiche utilizzate nella struttura ricettiva ?			
9	Esiste un preciso programma di formazione del personale sull'uso delle sostanze chimiche ?			
10	Vengono informati gli ospiti sulle sostanze chimiche utilizzate per il lavaggio e la disinfezione			

n.	PRODOTTI E BENI DUREVOLI	SI	NO	Note
1	Almeno il 50 % delle opere di tinteggiatura interna della struttura ricettiva é effettuato con pitture e vernici per interni munite del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali ?			
2	Almeno il 50 % dei prodotti tessili é munito del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici ISO tipo I nazionali o regionali ?			
3	Almeno il 50 % della carta igienica/tessuto carta e/o della carta da ufficio é munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale ?			
4	Almeno il 10 % dei beni durevoli di qualsiasi categoria (ad esempio biancheria da letto, asciugamani, biancheria da tavola, PC, portatili, televisori, materassi, mobili, lavatrici, lavastoviglie, frigoriferi, aspiratori, rivestimenti di pavimenti, lampadine, ecc.) presenti nella struttura ricettiva é munito di marchio comunitario di qualità ecologica o di altro marchio ecologico ISO tipo I nazionale o regionale ?			
5	La struttura ricettiva dispone di una politica ambientale verso i fornitori ?			

n.	BIOCLIMATICA	SI	NO	Note
1	La struttura ricettiva è esposta in modo tale da sfruttare , per il maggior numero di ore al giorno, il calore naturale (valore soglia 80% delle stanze) ?			
2	La posizione delle finestre nelle stanze é tale sfruttare , per il maggior numero di ore al giorno, il calore naturale (valore soglia 80% delle stanze) ?			
3	Le stanze sono opportunamente coibentate sotto il profilo termico ed antirumore (valore soglia 80% delle stanze) ?			
4	Se possibile, vengono utilizzati gli alberi per il raffrescamento naturale ?			
5	La luce naturale é presente almeno 8 ore al giorno per sei mesi l'anno (valore soglia 80% delle stanze) ?			
6	La struttura ricettiva utilizza nel migliore modo possibile la ventilazione naturale (valore soglia 80% delle stanze) ?			
7	La struttura é integrata nel paesaggio ?			
8	Nella costruzione sono stati utilizzati materiali di origine locale ?			
9	Nella costruzione sono stati utilizzati materiali riciclati ?			
10	Nella costruzione sono stati utilizzati materiali a basso impatto energetico ed ambientale ?			

n.	CIBO	SI	NO	Note
1	Gli ingredienti principali di almeno due piatti inseriti nel menù sono prodotti in base ai metodi dell'agricoltura biologica ai sensi del regolamento (CEE)n.2092/1991 ?			
2	Per ogni pasto, compresa la prima colazione, nella composizione del menù sono inseriti almeno due prodotti alimentari di provenienza locale ?			
3	Nell'utilizzo delle materie prime alimentari vengono utilizzati esclusivamente i prodotti stagionali ?			
4	E' assolutamente ed espressamente vietato l'utilizzo di sostanze OGM ?			
5	Gli ospiti vengono informati sui cibi, i prodotti alimentari, i vini, le acque di origine locale ?			

n.	FUMO SALUTE	SI	NO	Note
1	Nei locali comuni é presente uno spazio per non fumatori ?			
2	E' vietato il fumo in almeno il 50 % delle stanze ?			

n.	INFORMAZIONE E FORMAZIONE	SI	NO	Note
1	La struttura ricettiva informa gli ospiti,compresi i partecipanti a conferenze, sulla politica ambientale che applica, sulle azioni adottate e sul marchio di qualità ecologica dell'UE ?			
2	La struttura ricettiva garantisce la comunicazione e l'educazione ambientale degli ospiti mediante avvisi riguardanti la biodiversità locale, il paesaggio e le misure di conservazione della natura adottate a livello locale ?			
3	La struttura ricettiva distribuisce agli ospiti un questionario che consenta loro di esprimere un parere sugli aspetti ambientali della struttura ?			
4	La struttura ricettiva fornisce informazioni e formazione al personale, tra cui procedure scritte o attraverso manuali, per garantire che le misure ambientali vengano applicate e per sensibilizzare il personale verso un comportamento ecologico ?			
5	Il nuovo personale riceve una formazione adeguata entro le prime quattro settimane dall'inizio dell'attività ?			