

Green Key Kryteria

1 Październik 2026 – 31 Grudzień 2031



Green Key zapewnia niezależny system certyfikacji przez stronę trzecią dla obiektów turystycznych i gastronomicznych, umożliwiającą weryfikację zgodności ze zdefiniowanymi kryteriami zrównoważonego rozwoju. Program zapewnia, że obiekty te spełniają rygorystyczne standardy zrównoważonego rozwoju w ramach następujących 7 sekcji: **Zrównoważone Zarządzanie, Budowanie Świadomości i Angażowanie Gości, Woda, Energia i Ślad Węglowy, Odpady, Zakupy oraz Środowisko Życia.**

Program Green Key ma zastosowanie do konkretnych rodzajów obiektów:

- Hotele i hostele (HH)
- Kempingi i parki wakacyjne (CHP)
- Małe obiekty noclegowe (SA)
- Centra konferencyjne (CC)
- Restauracje/kawiarnie (R)
- Atrakcje (A)

Kryteria oznaczone literami (I) są kryteriami obowiązkowymi, natomiast kryteria oznaczone (G) są kryteriami kierunkowymi.

Symbol ⓘ oznacza, że mogą występować lokalne różnice w wymogach.

Niniejszy dokument jest oficjalnym krajowym tłumaczeniem Międzynarodowych Kryteriów i Not Wyjaśniających Green Key 2026–2031.

Tłumaczenie zostało oficjalnie zweryfikowane przez zarejestrowanego tłumacza w celu zapewnienia spójności z wersją międzynarodową.

W przypadku wątpliwości, niespójności lub sporów interpretacyjnych, wersja oficjalna w języku angielskim jest wersją nadrzędną.

1. ZRÓWNOWAŻONE ZARZĄDZANIE

Strategia Środowiskowa i Zaangażowanie Kierownictwa, Społeczna Odpowiedzialność Biznesu, Zaangażowanie Zespołu

Strategia Środowiskowa i Zaangażowanie Kierownictwa

Nr	Kryterium
1.1	Kierownictwo jest zaangażowane i wyznacza spośród personelu przedstawiciela obiektu ds. Green Key. (I) ①
1.2	Obiekt formułuje strategiczne cele zrównoważonego rozwoju. (I)
1.3	Obiekt opracowuje plan działań zgodny ze strategicznymi celami zrównoważonego rozwoju. (I)
Społeczna Odpowiedzialność Biznesu	
1.4	Obiekt zapewnia uczciwe praktyki zatrudnienia, w tym pisemne umowy, równe wynagrodzenie za równą pracę oraz wynagrodzenie na poziomie co najmniej płacy zapewniającej godne życie dla wszystkich pracowników i podwykonawców. (I)
1.5	Obiekt nie wykorzystuje ani nie akceptuje pracy dzieci oraz zapewnia ochronę osób niepełnoletnich w zatrudnieniu. (I)
1.6	Obiekt zapewnia dostępne i wolne od działań odwetowych mechanizmy składania skarg i zgłaszania nieprawidłowości dotyczących wyzysku, dyskryminacji i molestowania. (I)
1.7	Obiekt posiada procedury zapewniające bezpieczne i zdrowe środowisko pracy. (I)
1.8	Obiekt aktywnie współpracuje z określoną liczbą odpowiednich interesariuszy zewnętrznych przy inicjatywach środowiskowych lub społecznych na rzecz rozwoju społeczności. (I)
1.9	Obiekt okazuje szacunek ludności rdzennej w swojej działalności i sposobie prezentacji. (I)

1.10	Obiekt posiada procedury ukierunkowane albo na sprawiedliwą rekrutację, albo na sprawiedliwy rozwój, niezależnie od pochodzenia etnicznego, tożsamości płciowej, niepełnosprawności, wieku, orientacji seksualnej, religii lub statusu społeczno-ekonomicznego. (I)
1.11	Obiekt zapewnia dostęp dla osób ze szczególnymi potrzebami poprzez skoncentrowanie się na co najmniej 1 określonej kategorii dostępności i wdrożenie wymaganych minimalnych środków dla tej kategorii. (I)
1.12	Rośliny i zwierzęta, a także historyczne i archeologiczne artefakty, są sprzedawane, wymieniane lub eksponowane wyłącznie zgodnie z prawem międzynarodowym. (I)
1.13	Obiekt nie oferuje, nie promuje ani nie ułatwia rozrywki, wycieczek ani aktywności obejmujących wykorzystywanie lub cierpienie zwierząt. (I)
1.14	W przypadku przetrzymywania zwierząt na terenie obiektu przestrzegane są wytyczne dotyczące dobrostanu zwierząt. (I)
1.15	<i>Obiekt opracowuje i wdraża kodeks postępowania w biznesie. (G)</i>
1.16	<i>Obiekt aktywnie promuje dobrostan fizyczny i psychiczny pracowników poprzez wdrażanie co najmniej 1 konkretnej inicjatywy rocznie lub utrzymywanie stałych, bezpłatnych lub subsydiowanych udogodnień wspierających dobrostan personelu. (G)</i>
1.17	<i>Obiekt zapewnia staże oraz zatrudnienie w niepełnym lub elastycznym wymiarze czasu pracy dla osób długotrwale bezrobotnych lub osób o ograniczonej zdolności do zatrudnienia. (G)</i>
1.18	<i>Obiekt zapewnia dostęp dla osób ze szczególnymi potrzebami poprzez skoncentrowanie się na co najmniej 2 określonych kategoriach dostępności i wdrożenie wymaganych minimalnych środków dla tych kategorii. (G)</i>
1.19	<i>Obiekt oferuje lokalnym mikro- lub małym przedsiębiorcom możliwość sprzedaży zrównoważonych produktów opartych na przyrodzie, historii i kulturze regionu. (G)</i>
Zaangażowanie Zespołu	
1.20	Kierownictwo informuje personel co najmniej 2 razy w roku o inicjatywach obiektu w zakresie zrównoważonego rozwoju. (I)

1.21	Personel otrzymuje coroczne szkolenie w zakresie zrównoważonego rozwoju. (I)
1.22	Nie dotyczy
1.23	W obszarach dla personelu wywieszone są materiały informacyjne i edukacyjne promujące odpowiedzialne zachowania. (I)
1.24	<i>Obiekt daje personelowi możliwość corocznej oceny swoich wyników środowiskowych i społecznych oraz posiada procedurę reagowania na tę informację zwrotną. (G)</i>

2. BUDOWANIE ŚWIADOMOŚCI I ANGAŻOWANIE GOŚCI

Zaangażowanie Gości, Odpowiedzialna Turystyka

Zaangażowanie Gości	
Nr	Kryterium
2.1	Certyfikat Green Key oraz informacje o programie są wyeksponowane w dobrze widocznym i często odwiedzanym miejscu. (I)
2.2	Informacje o Green Key są dostępne na stronie internetowej obiektu. (I)
2.3	Obiekt informuje gości o swoich inicjatywach w zakresie zrównoważonego rozwoju i aktywnie zachęca do udziału. (I)
2.4	Personel mający kontakt z gośćmi potrafi informować gości o Green Key i aktualnych inicjatywach obiektu w zakresie zrównoważonego rozwoju. (I)
2.5	Obiekt informuje gości i zachęca ich do korzystania ze zrównoważonych alternatyw transportowych. (I)
2.6	<i>Obiekt daje gościom możliwość oceny swoich wyników w zakresie zrównoważonego rozwoju. (G)</i>
2.7	<i>Obiekt aktywnie komunikuje swoje praktyki zrównoważonego rozwoju i angażuje</i>

	się w działania Green Key w mediach cyfrowych. (G)
Odpowiedzialna Turystyka	
2.8	Informacje o pobliskich parkach, plażach i innych obszarach przyrodniczych wrażliwych ekologicznie są dostępne dla gości. (I) ①
2.9	Informacje promujące odpowiedzialne zachowanie turystów w miejscu docelowym są przekazywane gościom. (I)
2.10	<i>Obiekt zapewnia i aktywnie promuje co najmniej 4 działania podnoszące świadomość gości, skoncentrowane na zrównoważonym rozwoju, środowisku i lokalnej społeczności. (G)</i>
2.11	<i>Obiekt oferuje lub ułatwia dostęp do wypożyczalni środków transportu niezmotoryzowanego dla gości. (G)</i> ①

3. WODA	
Gospodarka Wodna, Zanieczyszczenie Wody	
Gospodarka Wodna	
Nr	Kryterium
3.1	Całkowite zużycie wody jest rejestrowane co najmniej raz w miesiącu. (I)
3.2	Punkty poboru wody są aktywnie monitorowane, a wycieki są niezwłocznie naprawiane. (I)
3.3	Nie dotyczy
3.4	Przepływ wody w co najmniej 80% baterii do mycia rąk nie przekracza 8 litrów na minutę. (I) ①

3.5	Pisuary są wyposażone w czujniki, urządzenia oszczędzające wodę lub są bezwodne. (I)
3.6	Nowo zakupione toalety mają system podwójnego spłukiwania z maks. 3/6 litra na spłukanie lub maks. 4,5 litra w przypadku systemów spłukiwania uruchamianych czujnikiem. (I) ①
3.7	Nowo zakupione zmywarki i pralki są oszczędne pod względem zużycia wody. (I)
3.8	W strefach o wysokim zużyciu wody zainstalowano oddzielne wodomierze. (G)
3.9	W ciągu ostatnich 6 lat przeprowadzono ocenę ryzyka wodnego odpowiednią do lokalnego kontekstu i skali działalności. (G)
3.10	Zbierana jest woda deszczowa i/lub skropliny z klimatyzacji i wykorzystuje się je do odpowiednich celów. (G)
3.11	Przepływ wody we wszystkich bateriach do mycia rąk wynosi maks. 5 litrów na minutę. (G) ①
3.12	Wszystkie publiczne baterie do mycia rąk są wyposażone w automatyczne systemy odcinania wody. (G)
3.13	Nie dotyczy
3.14	Główne zewnętrzne systemy zużywające wodę mają wdrożone środki ograniczające zużycie wody. (G) ①
Zanieczyszczenie Wody	
3.15	Wszystkie ścieki są oczyszczane. (I)
3.16	W profesjonalnych lub komercyjnych kuchniach zainstalowano co najmniej 1 separator tłuszczu. (I)

3.17	<i>Obiekt ponownie wykorzystuje oczyszczone ścieki z systemów znajdujących się na miejscu lub z autoryzowanych systemów zewnętrznych i może przekazywać oczyszczone ścieki na zewnątrz. (G)</i>
------	---

4. ENERGIA I ŚLAD WĘGLOWY Zarządzanie Energią, HVAC, Wyposażenie i Oświetlenie, Gaz cieplarniany (GHG)	
Zarządzanie Energią	
Nr	Kryterium
4.1	<i>Zużycie energii według źródła jest rejestrowane co najmniej raz w miesiącu. (I)</i>
4.2	<i>Obiekt ustala standardową temperaturę dla chłodzenia i ogrzewania. (I)</i>
4.3	<i>Nie dotyczy</i>
4.4	<i>Obiekt wytwarza lub pozyskuje 50% energii wykorzystywanej do ogrzewania i chłodzenia ze źródeł odnawialnych. (G)</i>
4.5	<i>Obiekt wytwarza lub pozyskuje całą energię wykorzystywaną do ogrzewania i chłodzenia ze źródeł odnawialnych. (G)</i>
4.6	<i>Obiekt wytwarza lub pozyskuje co najmniej 50% energii elektrycznej pochodzącej ze źródeł odnawialnych i/lub oznakowanej ekologicznym certyfikatem. (G)</i>
4.7	<i>Obiekt wytwarza lub pozyskuje wyłącznie energię elektryczną pochodzącą ze źródeł odnawialnych i/lub oznakowaną ekologicznym certyfikatem. (G)</i> <i>(i)</i>
4.8	<i>75% okien jest energooszczędnych i spełnia standard wyższy niż przepisy krajowe/lokalne. (G)</i> <i>(i)</i>

4.9	<i>Zewnętrzny audyt energetyczny jest przeprowadzany co najmniej raz na 6 lat. (G)</i>
4.10	<i>Wdrożono co najmniej 1 zrównoważony środek izolacyjny. (G)</i>
4.11	<i>W strategicznie ważnych miejscach zainstalowano oddzielne liczniki do monitorowania zużycia energii. (G)</i>
HVAC, Wyposażenie i Oświetlenie	
4.12	Zainstalowano systemy sterowania wentylacją, ogrzewaniem pomieszczeń i chłodzeniem. (I)
4.13	Systemy wentylacji, ogrzewania pomieszczeń i chłodzenia są sprawdzane co najmniej raz w roku i odpowiednio konserwowane. (I)
4.14	Co najmniej 80% wszystkich żarówek w obiekcie to LED albo wykazują równoważną lub lepszą wydajność pod względem efektywności energetycznej, skuteczności świetlnej i żywotności. (I) ①
4.15	Oświetlenie zewnętrzne jest ograniczone do minimum i/lub wyposażone w automatyczne czujniki wyłączenia. (I) ①
4.16	<i>Nowo zakupione urządzenia elektroniczne w obiekcie mają klasę energooszczędności zgodną z uznanym krajowym lub regionalnym systemem etykiet energetycznych. (G)</i> ①
4.17	Nie dotyczy
4.18	Urządzenia chłodnicze i termiczne są regularnie konserwowane zgodnie z przepisami krajowymi i zaleceniami producenta. (I)
4.19	Nowo zakupione urządzenia chłodnicze, wentylacyjne, grzewcze i chłodzące wykorzystują czynniki chłodnicze wolne od HCFC i CFC. (I)
4.20	Corocznie przeprowadza się kontrolę szczelności systemów zawierających czynniki chłodnicze, a uzupełnienia czynnika chłodniczego z ostatniego

	pełnego roku kalendarzowego są rejestrowane. (I)
4.21	Zainstalowano system odzysku ciepła lub chłodu. (G)
4.22	Wentylacja, ogrzewanie i/lub chłodzenie są sterowane w zależności od zapotrzebowania. (G)
4.23	Nie dotyczy
4.24	Wszystkie oprawy oświetleniowe w obszarach publicznych i pracowniczych są wyposażone w czujniki ruchu, timery lub ich moc jest redukowana, gdy pomieszczenia są nieużywane. (G) ①
4.25	Nie dotyczy
4.26	Obiekt oferuje dostęp do stacji ładowania pojazdów elektrycznych. (G)
Gaz Cieplarniany (GHG)	
4.27	Obiekt oblicza swoje emisje gazów cieplarnianych (GHG) w Zakresie 1 i 2 przy użyciu systemu pomiaru emisji dwutlenku węgla zgodnego z międzynarodowo uznanym Protokołem GHG. (I)
4.28	Obiekt oblicza i raportuje swoje emisje gazów cieplarnianych (GHG) w Zakresie 3 przy użyciu systemu pomiaru emisji dwutlenku węgla zgodnego z międzynarodowo uznanym Protokołem GHG. (G)
4.29	Obiekt wyznacza i co roku weryfikuje konkretny cel redukcji swojego śladu węglowego oraz określa działania służące jego osiągnięciu. (G)

5. ODPADY	
Gospodarka Odpadami, Ograniczanie Odpadów	
Gospodarka Odpadami	
Nr	Kryterium

5.1	Obiekt segreguje odpady zgodnie z wymogami prawa krajowego, a we wszystkich przypadkach co najmniej na 3 frakcje nadające się do recyklingu; personel otrzymuje jasne instrukcje dotyczące postępowania z odpadami. (I) ①
5.2	Wszystkie wysegregowane frakcje odpadów są odbierane oddzielnie przez lokalne lub krajowe instalacje gospodarki odpadami, przez podmiot prywatny lub przez własne instalacje obiektu. (I)
5.3	Obiekt zapewnia gościom praktyczne możliwości segregacji odpadów co najmniej na 3 frakcje. (I) ①
5.4	Niebezpieczne chemikalia i odpady są zarządzane, przechowywane i transportowane bezpiecznie do zatwierdzonej instalacji odbiorczej. (I)
5.5	Przy każdej toalecie dostępny jest kosz na odpady. (I)
5.6	Obiekt rejestruje łączną ilość odpadów, odpadów resztkowych/mieszanych oraz odpadów spożywczych. (I) ①
5.7	<i>Odpady organiczne są kompostowane lub wykorzystywane w inny sposób. (G)</i> ①
Ograniczanie Odpadów	
5.8	W usługach F&B (żywność i napoje) na miejscu nie używa się jednorazowych artykułów gastronomicznych. (I) ①
5.9	W ramach oferty cateringowej nie więcej niż 5 rodzajów produktów F&B (żywność i napoje) jest dostępnych w indywidualnie pakowanych porcjach jednorazowych. (I) ①
5.10	Mydło, szampon, odżywka i żel pod prysznic są dostępne w dozownikach. (I)

5.11	Nie dotyczy
5.12	W przypadku potraw i napojów na wynos obiekt oferuje gościom możliwość przyniesienia własnych pojemników lub skorzystania z pojemników zwrotnych. (G) ①
5.13	Nie dotyczy

6. ZAKUPY	
Administracja/Inne Zakupy, Żywność i Napoje, Pranie i Sprzątanie	
Administracja/Inne Zakupy	
Nr	Kryterium
6.1	Obiekt wdraża i stosuje Politykę Zrównoważonych Zakupów, która kieruje wyborem towarów, usług i dostawców w oparciu o zrównoważony rozwój środowiskowy, społeczny i kulturowy. (I)
6.2	Obiekt informuje wszystkie sklepy i firmy prowadzone przez podmioty trzecie znajdujące się na jego terenie o swoich inicjatywach z zakresu zrównoważonego rozwoju oraz o Green Key i zachęca je do prowadzenia działalności w tym samym duchu. (I)
6.3	Co najmniej 75% nowo zakupionego papieru do druku, kopert i drukowanych materiałów papierowych wytworzonych lub zamówionych przez obiekt posiada oznakowanie ekologiczne. (I) ①
6.4	Obiekt podejmuje co najmniej 2 inicjatywy mające na celu ograniczenie zużycia papieru w recepcji, biurach i/lub pokojach gościnnych/salach konferencyjnych. (I) ①
6.5	Nie dotyczy

6.6	Co najmniej 50% dostawców obiektu posiada certyfikat ekologiczny. (G) ①
6.7	Jeżeli usługa pralnicza jest zlecana na zewnątrz, dostawca znajduje się w promieniu 100 km od obiektu lub posiada certyfikat ekologiczny. (G) ①
6.8	Co najmniej 75% pojazdów i środków transportu należących do obiektu lub przez niego wynajmowanych to pojazdy elektryczne lub rowery cargo. (G)
6.9	Obiekt aktywnie promuje i wspiera zrównoważone oraz prozdrowotne formy dojazdu pracowników. (G) ①
6.10	Obiekt podejmuje inicjatywy ograniczające wpływ systemów IT na środowisko. (G)
6.11	Meble, wyposażenie i materiały eksploatacyjne są odnawiane, upcyklingowane lub przekazywane w darowiźnie, aby wydłużyć ich cykl życia. (G)
Żywność i Napoje	
6.12	Obiekt kupuje i promuje różne kategorie produktów F&B (żywność i napoje), które są organiczne i/lub oznakowane ekologicznie i/lub posiadających certyfikat sprawiedliwego handlu (fair-trade) i/lub produkowane lokalnie. (I) ①
6.13	Obiekt nie kupuje ryb, owoców morza ani mięsa od gatunków zagrożonych lub chronionych. (I)
6.14	Oferuje się co najmniej 1 przystawkę wegetariańską, 1 danie główne wegetariańskie oraz albo 1 przystawkę wegańską, albo 1 danie główne wegańskie, a opcje te są wyraźnie oznaczone w menu/bufecie. (I)
6.15	Obiekt podejmuje inicjatywy mające na celu ograniczenie marnotrawstwa żywności. (I) ①
6.16	Jeżeli jakość wody spełnia odpowiedni standard, gościom oferowana jest

	woda z kranu. (I)
6.17	Co najmniej 10% wszystkich produktów F&B (żywność i napoje) używanych w obiekcie jest organicznych i/lub oznakowanych ekologicznie i/lub posiadających certyfikat sprawiedliwego handlu (fair-trade) i/lub produkowanych lokalnie. (G) ①
6.18	Co najmniej 25% wszystkich produktów F&B (żywność i napoje) używanych w obiekcie jest organicznych i/lub oznakowanych ekologicznie i/lub posiadających certyfikat sprawiedliwego handlu (fair-trade) i/lub produkowanych lokalnie. (G) ①
6.19	Co najmniej 30% wszystkich oferowanych przystawek i dań głównych w obiekcie to dania wegetariańskie lub alternatywnie co najmniej 1 dzień w tygodniu oferowane są wyłącznie posiłki wegetariańskie lub wegańskie zarówno gościom, jak i personelowi. (G)
6.20	Obiekt oferuje co najmniej 1 przystawkę wegańską, 1 danie główne wegańskie i 1 deser wegański. (G) ①
Pranie i Sprzątanie	
6.21	Nie dotyczy
6.22	Nie dotyczy
6.23	Co najmniej 75% chemicznych środków czyszczących używanych do bieżącego sprzątania posiada uznany ekocertyfikat. (I) ①
6.24	Stosowanie środków dezynfekujących jest ograniczone do przypadków wyraźnego ryzyka higienicznego lub zagrożenia dla zdrowia. (I) ①
6.25	Wszystkie wyroby papierowe posiadają certyfikat ekologiczny. (I)
6.26	Wszystkie detergenty do zmywania i środki nabłyszczające posiadają uznany ekocertyfikat. (G)

	①
6.27	Wszystkie detergenty do prania posiadają uznany ekocertyfikat. (G) ①
6.28	Do rutynowego sprzątania stosuje się skoncentrowane chemiczne środki czyszczące oraz bezpieczny system rozcieńczania. (G)
6.29	Wszystkie produkty kosmetyczne posiadają krajowo lub międzynarodowo uznany ekocertyfikat. (G)
6.30	Stosuje się produkty do sprzątania o obniżonej zawartości środków chemicznych lub braku zawartości. (G)
6.31	W praniu, sprzątaniu lub pielęgnacji pokoi używa się wyłącznie produktów bez zapachu i perfum. (G)

7. ŚRODOWISKO ŻYCIA	
Środowisko Wewnętrzne, Ochrona Bioróżnorodności	
Środowisko Wewnętrzne	
Nr	Kryterium
7.1	Wewnętrzne obszary restauracyjne są wolne od palenia, a wszystkie pozostałe obszary publiczne są albo wolne od palenia, albo mają wyraźnie wydzielone strefy dla palących. (I)
7.2	Wszystkie sale konferencyjne i pokoje gościnne są wolne od palenia. (I)
7.3	Obiekt posiada politykę kadrową dotyczącą palenia w godzinach pracy. (I)
7.4	Jakość powietrza wewnętrznego w co najmniej 2 częściach obiektu jest monitorowana co najmniej raz w roku. (G)
7.5	Autentyczne elementy lokalnej kultury są uwzględniane w działalności obiektu lub w związku z pracami remontowymi bądź budowlanymi. (G)

7.6	<i>Wpływ na środowisko i bioróżnorodność jest oceniany i uwzględniany przed każdą nową inwestycją, rozbudową lub większymi pracami budowlano-remontowymi. (G)</i>
7.7	<i>Do remontów lub prac budowlanych rozpoczętych i/lub zakończonych w ciągu ostatnich 24 miesięcy użyto materiałów zrównoważonych. (G)</i>
Ochrona Bioróżnorodności	
7.8	Stosowanie środków agrochemicznych jest ograniczane do minimum i ściśle kontrolowane. (I)
7.9	Nowo zakupiony sprzęt do utrzymania ogrodu jest zasilany elektrycznie lub napędzany ręcznie. (I)
7.10	Obiekt podejmuje działania pielęgnacyjne na terenach zielonych zgodnie z zasadami zarządzania ekologicznego. (I)
7.11	Obiekt podejmuje inicjatywy mające na celu ochronę i wspieranie lokalnej bioróżnorodności na swoim terenie (lub w jego otoczeniu). (I) ①
7.12	<i>Obiekt ocenia ryzyka i szanse związane z bioróżnorodnością i przyrodą na miejscu. (G)</i>
7.13	<i>Obiekt monitoruje siedliska i gatunki wspierające bioróżnorodność występujące na jego terenie lub w jego otoczeniu. (G)</i>
7.14	<i>Obiekt podejmuje co najmniej 1 inicjatywę na terenach zielonych na rzecz promowania zrównoważonych praktyk żywieniowych. (G)</i>