

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	<i>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. (G)</i>
1.11	<i>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. (G)</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 się w działania Green Key w mediach cyfrowych. (G)</i>
Odpowiedzialna Turystyka	
2.8	<i>Informacje o pobliskich parkach, plażach i innych obszarach przyrodniczych wrażliwych ekologicznie są dostępne dla gości. (G)</i> ①
2.9	<i>Informacje promujące odpowiedzialne zachowanie turystów w miejscu docelowym są przekazywane gościom. (G)</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	Nie dotyczy

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	Nie dotyczy
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	Nie dotyczy
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	Obiekt ponownie wykorzystuje oczyszczone ścieki z systemów znajdujących się na miejscu lub z autoryzowanych systemów zewnętrznych i może przekazywać oczyszczone ścieki na zewnątrz. (G)

4. ENERGIA I ŚLAD WĘGLOWY

Zarządzanie Energią, HVAC, Wyposażenie i Oświetlenie, Gaz cieplarniany (GHG)

Zarządzanie Energią

Nr	Kryterium
4.1	Zużycie energii według źródła jest rejestrowane co najmniej raz w miesiącu. (I)
4.2	Obiekt ustala standardową temperaturę dla chłodzenia i ogrzewania. (I)
4.3	Nie dotyczy
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>①</i>
4.8	<i>75% okien jest energooszczędnych i spełnia standard wyższy niż przepisy krajowe/lokalne. (G)</i> <i>①</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 wyłączania. (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	<i>Zainstalowano system odzysku ciepła lub chłodu. (G)</i>
4.22	<i>Wentylacja, ogrzewanie i/lub chłodzenie są sterowane w zależności od zapotrzebowania. (G)</i>
4.23	<i>Systemy ogrzewania, chłodzenia i wentylacji wyłączają się automatycznie we wszystkich pokojach, gdy okna i/lub drzwi są otwarte. (G)</i>
4.24	<i>Wszystkie oprawy oświetleniowe w obszarach publicznych i pracowniczych są wyposażone w czujniki ruchu, timery lub ich moc jest redukowana, gdy pomieszczenia są nieużywane. (G)</i> <i>①</i>
4.25	Nie dotyczy
4.26	<i>Obiekt oferuje dostęp do stacji ładowania pojazdów elektrycznych. (G)</i>
Gaz Ciepłarniany (GHG)	
4.27	<i>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. (G)</i>
4.28	Nie dotyczy
4.29	<i>Obiekt wyznacza i co roku weryfikuje konkretny cel redukcji swojego śladu węglowego oraz określa działania służące jego osiągnięciu. (G)</i>

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	Nie dotyczy
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 reszkowych/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	<i>W przypadku potraw i napojów na wynos obiekt oferuje gościom możliwość przyniesienia własnych pojemników lub skorzystania z pojemników zwrotnych. (G)</i> 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	Nie dotyczy
6.5	Co najmniej 1 kategoria nowo zakupionych lub wynajmowanych tekstyliów posiada certyfikat społeczny lub środowiskowy. (G)
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	<i>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)</i> ①
6.18	<i>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)</i> ①
6.19	<i>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)</i>
6.20	<i>Obiekt oferuje co najmniej 1 przystawkę wegańską, 1 danie główne wegańskie i 1 deser wegański. (G)</i> 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	Nie dotyczy

7.3	Obiekt posiada politykę kadrową dotyczącą palenia w godzinach pracy. (I)
7.4	<i>Jakość powietrza wewnętrznego w co najmniej 2 częściach obiektu jest monitorowana co najmniej raz w roku. (G)</i>
7.5	<i>Autentyczne elementy lokalnej kultury są uwzględniane w działalności obiektu lub w związku z pracami remontowymi bądź budowlanymi. (G)</i>
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	Nie dotyczy
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>