

MANUAL PARA A IMPLEMENTAÇÃO DE PRÁTICAS SUSTENTÁVEIS NO TURISMO

2022



FICHA TÉCNICA

Autor: Avelino Sousa

Co-autores: Jaime Serra, Maria do Rosário Borges, Joana Lima e Noémi Marujo

Coordenação: Jaime Serra; Maria do Rosário Borges; Avelino Sousa; Joana Lima e Noémi Marujo

Conteúdos técnicos desenvolvidos por: Avelino Sousa
- *Mente Ecológica*, para a Universidade de Évora/CIDEHUS

Equipa técnica e de apoio administrativo:
Luísa Rocha e Luciana Alho

Edição: Universidade de Évora/CIDEHUS

Design: Ficha Tripla

Paginação: Ficha Tripla

Fotografia: Ficha Tripla

Impressão: Gráficasmares, Lda.

Título: Manual para a Implementação de Práticas Sustentáveis no Turismo - PISTA Toolkit

Depósito Legal nº: 510962/23

ISBN: 978-972-778-301-4

1.ª edição: Novembro de 2022

© Universidade de Évora / CIDEHUS

Évora, 2022

Índice

Introdução.....	4
Objetivo desta ferramenta	5
Como utilizar o PISTA Green ToolKit	6
Certificações ambientais	7
Lista das empresas certificadas no Alentejo/Ribatejo	9
Referenciais de sustentabilidade gratuitos	12
Roadmap para a sustentabilidade.....	14
Guião para a implementação do Roadmap.....	19
Sensibilização	19
Resíduos	24
Política de Compras	28
Gases de Efeito Estufa (GEE).....	32
Energia	35
Água	41
Responsabilidade Social.....	46
Indicadores de desempenho / KPI.....	50
KPI's Água.....	50
KPI's Energia.....	50
KPI's Resíduos.....	51
KPI's GEE	51
KPI's Outros.....	51
Resultado da implementação de medidas.....	52
Referências Bibliográficas	54

Introdução

O setor do Turismo atravessa um momento único, com o mundo a recuperar de uma pandemia que marcou a história do Turismo, e o mercado a sofrer alterações a um ritmo muito acelerado, tendo a sustentabilidade, particularmente a sua vertente ambiental, passado a ser palavra de ordem nos discursos do sector. A aposta na sustentabilidade deixou de ser vista como apenas resposta a um nicho de mercado, mas antes um passo fundamental para os destinos criarem condições para poderem constar entre os destinos escolhidos pelos turistas cada vez mais exigentes, que procuram experiências e serviços verdadeiramente sustentáveis.

O Projeto PISTA - Partilha de Informação sobre Sustentabilidade do Turismo no Alentejo, pensado num contexto pré-pandemia, inicia-se em 2020, em pleno período pandémico, com o objetivo de promover a disseminação da informação e conhecimento relacionado com o desenvolvimento sustentável da atividade turística na Região Alentejo e Ribatejo, com vista a capacitar os agentes do turismo regional para a adoção de soluções que contribuam para aumentar a sustentabilidade.

O Manual para a Implementação de Práticas Sustentáveis no Turismo (PISTA Toolkit) surge como uma das tarefas deste projeto, em particular na apresentação de um Kit de serviços de consultoria, o qual resulta de uma colaboração entre a Universidade de Évora/CIDEHUS e a consultora Mente Ecológica, com o objetivo de fornecer e divulgar dicas e serviços práticos, bem como orientações concretas para a melhoria ambiental de todos os intervenientes do setor de turismo, fornecendo informação fíável sobre desempenho ambiental e apresentando alguns indicadores de benchmarking.

Os agentes do sector reconhecem a importância e necessidade de revigorar os seus negócios, abraçando um novo conjunto de princípios mais sustentáveis. Acresce que a integração de práticas ambientalmente sustentáveis nos negócios turísticos tem vindo a comprovar eficácia na redução de custos, a longo prazo, e na atração de um segmento de clientes cada vez mais expressivo no mercado. Com este Toolkit pretende-se apoiar efetivamente essa necessidade de revigoração das empresas turísticas da Região Alentejo e Ribatejo, apresentando ações, tarefas e formas de implementação concretas.

Ao seguir as orientações deste Toolkit, os agentes turísticos irão beneficiar de informação acerca das principais certificações ambientais e de conhecimento de um conjunto de boas práticas, com dicas fáceis de utilizar, acessíveis e práticas para implementarem nas suas organizações.

Objetivo desta ferramenta

Este documento destina-se a apoiar os esforços de melhoria ambiental de todos os intervenientes do setor de turismo. Pode ser usado por todas as organizações e partes interessadas do sector que procuram informação fiável para melhorar o seu desempenho ambiental, beneficiando, ainda, da apresentação de alguns indicadores de benchmarking.

No caso de os leitores terem um sistema de gestão ambiental, também podem usar este documento o desenvolver ainda mais, especialmente no que diz respeito a medidas contínuas de melhoria ambiental, numa perspetiva de PDCA (Plan, Do, Check, Action).

Em suma, de uma forma simples, esta ferramenta pretende fornecer dicas práticas à indústria do Turismo sobre como melhorar o seu desempenho no âmbito das várias práticas de sustentabilidade.

Como utilizar o PISTA Green Toolkit

O PISTA Green Toolkit está organizado em duas secções:

1. Certificações ambientais para o setor do turismo;
2. Roadmap para a sustentabilidade.

O conjunto de medidas não se destina a ser lido de trás para a frente, nem é um tratado definitivo sobre o turismo sustentável. Pretende-se que sirvam de orientação e inspiração, centrando-se em ações, tarefas e implementação.

Isto inclui:

- i) A sua "aplicabilidade", fornecendo indicações das condições ou circunstâncias técnicas (perícia técnica);
- ii) Visibilidade para os clientes;
- iii) Indicação económica relativa aos custos de investimento e operação (viabilidade económica/ROI).

Consulte a lista de medidas, encontre uma secção que possa ser de fácil aplicação para o seu negócio e execute.

Ao executar estas medidas estará a contribuir para um planeta, pessoas e seu negócio mais sustentáveis.

Boa viagem!

1

CERTIFICAÇÕES AMBIENTAIS PARA O SETOR DO TURISMO

Pretende-se dar a conhecer as principais certificações ambientais, para quem possa estar interessado em assumir este tipo de compromisso.

2

ROADMAP PARA A SUSTENTABILIDADE

São apresentadas várias medidas para percorrer o caminho da sustentabilidade de forma abrangente, devendo a sua leitura ser interpretada como uma espécie de manual de boas práticas, o qual sugere um conjunto de dicas fáceis de utilizar, acessíveis e práticas.

O leitor pode empreender o máximo ou somente algumas sugestões, consoante o seu tempo, recursos humanos e/ou financeiros disponíveis.

DURANTE A VOSSA JORNADA VERDE

- » Partilhem pensamentos e sugestões - pista@uevora.pt e/ou asto@uevora.pt.
- » Convidamos todos os agentes a aderir ao Sistema Inteligente de Turismo Sustentável do Alentejo e Ribatejo – PISTA Digital (<https://pista.hpc.uevora.pt/pista-digital>). A plataforma PISTA Digital permitirá o registo de vários dados (p.e. consumos energéticos, resíduos e água), permitindo o acesso imediato a referenciais de certificação e posicionamento de benchmarking de consumos, para apoiar os agentes do setor do turismo na medição dos custos, riscos e impactos da sua atividade.
- » Vamos trabalhar para incluir o seu próprio conselho em versões futuras deste documento.



Certificações ambientais

CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS	CATEGORIAS	Nº DE CERTIFICADOS (*)			CUSTO
			MUNDO	PORTUGAL / ALENTEJO	Nº DE PAISES	
B Corporation 	Governance Trabalhadores Clientes Comunidade Ambiente	n.d.	n.d.	n.d.	64	n.d.
Biosphere 	Desempenho do negócio Política de Turismo Sustentável Conservação e património cultural Desenvolvimento económico/social Conservação ambiental Satisfação do cliente	ET, AL, TER, Restaurante/ Bar, AV/TO, Animação Turística, Parques de Campismo	1754	284 / 95	n.d.	€
Earthcheck 	Gases de efeito estufa (GEE) Eficiência energética Qualidade do ar Gestão hídrica, ambiental e resíduos Gestão social e cultural Planeamento e gestão territorial Substâncias ambientalmente nocivas	ET, AL, TER, Restaurante/ Bar, AV/TO, Animação Turística, Parques de Campismo	n.d.	n.d.	n.d.	€€
Ecolabel 	Energia, Água Detergentes, Desinfetantes Resíduos Outros Serviços Gestão Geral	ET, AL, TER	481	5 / 0	26	€
Emas 	Eficiência energética Água, Resíduos Biodiversidade GEE	ET	200	n.d.	10	€€€
Green Globe 	Ambiente Gestão Ambiental Economia Social Cultura	ET, Centro de Congressos	500	2 / 0	80	€€

CERTIFICAÇÃO	REQUISITOS	CATEGORIAS	Nº DE CERTIFICADOS (*)			CUSTO
			MUNDO	PORTUGAL / ALENTEJO	Nº DE PAÍSES	
Green Tourism 	Ambiente Gestão Ambiental Economia Social Cultura	ET, Restaurantes, TO, Animação Turística	1 800	1 / 0	10	€€
Green Key 	Gestão ambiental, Envolvimento dos colaboradores, Informação aos clientes, Água, Resíduos, Higiene e Limpeza, Energia, Alimentação e Bebidas, Ambiente interior e exterior, Responsabilidade social e corporativa, Atividades verdes e gestão de topo	ET, AL, TER, Restaurante, AV/TO, Parques de Campismo, Centro de Conferências	3 600	219 / 9	60	€
ISO 14001 	n.d.	-	2 535	n.d.	197	€€

(*) Dados recolhidos em Julho/22



Lista das empresas certificadas no Alentejo / Ribatejo

Ordenadas por concelho e ordem alfabética – jul22

CONCELHO	NOME DA EMPRESA	SETOR DE ATIVIDADE	BIOSPHERE	GREEN KEY
Aljustrel	Hotel Villa Aljustrel	Hotel	×	
Almeirim	Casa de Besteiros	TER	×	
Almeirim	Hotel O Novo Príncipe	Hotel	×	
Alter do Chão	Hotel Convento d'Alter	Hotel	×	
Avis	Herdade da Cortesia	Hotel	×	
Avis	Monte do Ramalho	TER	×	
Beja	Agro-turismo Xistos	TER	×	×
Beja	Beja Parque Hotel	Hotel	×	
Beja	Casa do Roxo - Eco Design Country House	TER	×	
Beja	Espelho d'Água	Restauração	×	
Beja	Herdade da Diabroria	TER	×	
Beja	Herdade dos Grous	TER	×	
Beja	Hotel Francis	Hotel	×	
Beja	Hotel Melius	Hotel	×	
Beja	Hotel Santa Bárbara	Hotel	×	
Benavente	Benavente Vila Hotel	Hotel	×	
Campo Maior	Agro Turismo Monte Alto	TER	×	
Campo Maior	Horta do Muro - Turismo Rural	TER	×	
Campo Maior	Hotel Santa Beatriz	Hotel	×	
Castelo de Vide	Casinha da Póvoa - Sefardita	AL	×	
Elvas	Hotel Dom Luis	Hotel	×	
Elvas	Hotel Rural Monte da Provença	Hotel	×	×
Elvas	Monte do Vale	TER	×	
Estremoz	Monte do Almo	AL	×	
Estremoz	Pateo dos Solares Charm Hotel	Hotel	×	
Évora	100% Aventura-Associação Desporto Natureza	Outros Serviços	×	
Évora	Imani Country House	TER		×
Évora	Albergaria do Calvário	Hotel	×	
Évora	Convento do Espinheiro Historic Hotel & SPA	Hotel	×	
Évora	Ecork Hotel Évora	Hotel	×	

CONCELHO	NOME DA EMPRESA	SETOR DE ATIVIDADE	BIOSPHERE	GREEN KEY
Évora	Évora Hotel	Hotel	x	
Évora	Évora Olive Hotel	Hotel	x	
Évora	The Noble House	Hotel	x	
Évora	Vitória Stone Hotel	Hotel	x	
Ferreira do Alentejo	Hotel O Gato	Hotel	x	
Grândola	A Serenada - Enoturismo	TER	x	
Grândola	Casas do Rio Sado	TER	x	
Grândola	Sobreiras Alentejo Country Hotel	Hotel	x	
Grândola	Sublime Comporta	Hotel	x	
Marvão	Dom Dinis Marvão	AL	x	
Marvão	Eira Velha - Casa de Campo	TER	x	
Marvão	Quinta do Barreiro	AL	x	
Marvão	Tapada da Rabela Turismo	AL	x	
Marvão	Train Spot Guesthouse	AL	x	
Mértola	Ecoland	TER	x	
Mértola	Hotel Museu	Hotel	x	
Monforte	Torre de Palma - Wine Hotel	Hotel	x	
Montemor-o-Novo	Casa das Letras	AL		x
Montemor-o-Novo	Herdade do Barrocal de Baixo	TER	x	
Montemor-o-Novo	Hotel da Ameira	Hotel	x	
Mora	Casas de Romaria	TER	x	
Moura	Horta de Torrejais	TER	x	
Moura	Hotel de Moura	Hotel	x	x
Moura	Monte da Estrela - Country House & SPA	TER	x	
Mourão	Monte do Colmeal - Country House & Wine	TER	x	
Nisa	Monte Filipe Hotel & SPA	Hotel	x	
Nisa	Quinta dos Ribeiros	TER	x	
Odemira	Casa do Adro da Igreja	TER	x	
Odemira	Cerro da Fontinha	TER	x	
Odemira	Figueirinha Ecoturismo	TER	x	
Odemira	Monte do Casarão	AL		x
Odemira	Herdade do Touril	TER	x	x
Odemira	Monte do Zambujeiro	TER	x	
Odemira	Quinta das Beldroegas	TER	x	
Odemira	SELÃO DA EIRA - Turismo Rural no Alentejo	AL	x	
Ponte de Sôr	Monte das Texugueiras	TER	x	
Ponte de Sôr	Monte de Portugal - Turismo Rural	TER	x	

CONCELHO	NOME DA EMPRESA	SETOR DE ATIVIDADE	BIOSPHERE	GREEN KEY
Portalegre	Cabeças do Reguengo	TER	x	
Portalegre	Casa do Peso Turismo de Habitação	TH	x	
Portalegre	Convento da Provença Turismo Rural	TER	x	
Portalegre	Hotel José Régio	Hotel	x	
Portalegre	Quinta do Cabeçote	TER	x	
Portalegre	TOOBRAA	Outros Serviços	x	
Reguengos de Monsaraz	Casa da Cumeada	TER	x	
Reguengos de Monsaraz	São Lourenço do Barrocal	Hotel	x	
Rio Maior	Casas de São José	TER	x	
Santarém	Casas da Piedade	TER	x	
Santarém	Casa dos Pedros	AL		x
Santarém	Hotel Umu	Hotel	x	
Santarém	Santarém Hotel	Hotel	x	
Santiago do Cacém	Casa de Santiago	TH	x	
Santiago do Cacém	Casas da Moagem - Turismo Rural	TER	x	
Santiago do Cacém	Hotel Dom Nuno	Hotel	x	
Santiago do Cacém	Monte do Giestal - Casas de Campo & Spa	TER	x	
Santiago do Cacém	Monte Xisto Hotel Rural	Hotel	x	
Santiago do Cacém	Quinta das Tílias	TER	x	
Santiago do Cacém	Refúgio das Origens	AL	x	
Santiago do Cacém	Santiago Hotel Cooking & Nature	Hotel	x	
Santiago do Cacém	Vila Park Nature & Business Hotel	Hotel	x	x
Sines	Hotel Apartamento Porto Côvo	Hotel	x	
Sines	Hotel Dom Vasco	Hotel	x	
Sines	Refúgio da Praia - Turismo Rural	TER	x	
Viana do Alentejo	Vale de Gatos	TER	x	
Vidigueira	Hotel Santa Clara	Hotel	x	
Vidigueira	Quinta das Ratoeiras	TER	x	
Vila Viçosa	Alentejo Marmoris Hotel & SPA	Hotel	x	
Vila Viçosa	Solar dos Mascarenhas Boutique Hotel	Hotel	x	
	Alentejo Feel Nature	Animação Turística	x	
	Caminhos da Natureza	Operador Turístico	x	

Referenciais de sustentabilidade gratuitos

bookdifferent.com 



www.bookdifferent.com



Booking.com



www.booking.com



 bookitgreen



www.bookitgreen.com



 Tripadvisor



www.tripadvisor.com



Roadmap para a sustentabilidade



SENSIBILIZAÇÃO

RESÍDUOS



POLÍTICA DE COMPRAS

GASES DE EFEITO DE ESTUFA (GEE)



ENERGIA

ÁGUA



RESPONSABILIDADE SOCIAL

Roadmap para a sustentabilidade

SENSIBILIZAÇÃO	PERÍCIA TÉCNICA			VISIBILIDADE			INVESTIMENTO			ROI
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
1. Sensibilizar os colaboradores para a gestão ambiental e eficiência energética e hídrica.	x				x					
2. Montar uma Green Team, com um Green Leader.	x				x					
3. Sensibilizar os clientes para as boas práticas ambientais.	x					x				
4. Encorajar/sensibilizar e eventualmente premiar os clientes na economização de água e energia.	x					x				
5. Incentivar a participação dos clientes e colaboradores em iniciativas ambientais organizadas pelo estabelecimento ou na área.	x					x				
6. Informar os clientes sobre os transportes públicos, percursos pedestres e ciclovias disponíveis, com oportunidade de alugar/utilizar bicicletas.	x					x				
7. Incentivar os colaboradores a utilizar meios de transporte sustentáveis.	x					x				
8. Definir política específica sobre tabagismo.	x					x				
9. Promover o envolvimento da comunidade local e fornecedores em iniciativas ambientais.	x					x				

RESÍDUOS

10. Implementar plano de gestão de resíduos com metas para redução, reutilização e reciclagem.		x			x					
11. Realizar a separação de todo tipo de resíduos, de acordo com a legislação nacional, registrando a quantidade de cada.		x			x					
12. Incentivar clientes e colaboradores para a redução de resíduos/reciclagem.	x			x						

LEGENDA

Baixo	Médio	Alto	ROI (return on investment)
●	●	●	€ menos de 1 ano
			€€ de 1 a 3 anos
			€€€ mais de 3 anos



RESÍDUOS	PERÍCIA TÉCNICA			VISIBILIDADE			INVESTIMENTO			ROI
13. Reduzir a utilização de recipientes de uma só utilização ou dose individual.	x				x					
14. Utilizar vasilhame com tara retornável.		x			x					
15. Garantir a compostagem dos resíduos orgânicos.	x				x					
16. Instruções simples e perceptíveis sobre a separação correta dos resíduos devem estar disponíveis para os colaboradores.		x			x					
17. Registrar a quantidade de desperdício alimentar e tomar medidas para reduzi-lo.		x		x						
18. Reduzir o uso de papel nos escritórios, quartos e salas de reunião.		x		x						
19. Definir objetivos anuais de redução de resíduos, comunicando-os aos colaboradores e clientes.		x		x						

POLÍTICA DE COMPRAS

20. Implementar uma política de compras sustentáveis.		x		x						
21. Favorecer os produtos com rótulo ecológico ou certificação ambiental ou agricultura biológica ou comércio justo ou produzidos localmente (km 0), de preferência da época, destacando-os nas cartas.		x			x					
22. Rejeitar produtos que contêm ou derivem de espécies ameaçadas ou protegidas.		x			x					
23. Favorecer bens reutilizáveis, retornáveis e recicláveis.		x			x					
24. Evitar embalagens desnecessárias (especialmente de plástico), preferindo produtos a granel.		x			x					
25. Utilizar papel ecológico, sem cloro ou reconhecido por um certificado ambiental.	x				x					
26. Em caso de remodelação ou reconstrução, utilizar produtos/materiais ecológicos ou da cultura local.		x			x					
27. Sensibilizar os fornecedores a adotarem práticas mais sustentáveis.		x			x					

CASES DE EFEITO DE ESTUFA (GEE)	PERÍCIA TÉCNICA			VISIBILIDADE			INVESTIMENTO			ROI
28. Monitorizar as emissões totais diretas e indiretas dos GEE (1).			x			x				
29. Disponibilizar informação dos GEE por hóspede/noite.		x				x				
30. Implementar mecanismos de compensação de carbono.			x			x				
31. Definir objetivos anuais de redução dos GEE, comunicando-os aos colaboradores e clientes.			x			x				

ENERGIA

32. Registrar e analisar os consumos mensalmente das várias fontes de energia.	x			x						
33. O estabelecimento dispõe de sistema automático ou cartão-chave que desliga a iluminação e os aparelhos elétricos quando os clientes saem do quarto.		x			x			x		€ €
34. O sistema de ar condicionado/ventilação é desligado automaticamente quando as janelas/portas são abertas.		x			x			x		€ €
35. Os filtros dos exaustores e ar condicionado/ventilação são limpos regularmente.	x			x						
36. Implementar procedimento sobre dispositivos elétricos em quartos vazios.	x			x						
37. Organizar e executar um plano de manutenção preventiva.			x	x				x		€
38. Os novos equipamentos e aparelhos eletrónicos a adquirir deverão ser eficientes em termos energéticos.		x			x			x		€ €
39. Promover a eletrificação dos equipamentos, em detrimento de combustíveis fósseis.		x		x				x		€ €
40. A iluminação dos hall de entrada, wc e dos corredores tem sensores de movimento/presença com regulação da intensidade luminosa e/ou é reduzida em alturas de menor movimento.		x			x			x		€
41. Instalar contadores de eletricidade e gás nas áreas de maior consumo para monitorização da energia.			x	x				x		€ €
42. Definir uma temperatura padrão para arrefecimento(23 a 25 °C) e aquecimento (19/20 °C) dos quartos.	x					x				

(1) Guias e Ferramentas Projeto "Turismo sustentável: um melhor futuro para [com] todos" com o apoio do Fundo Ambiental. (turismodeportugal.pt)



ENERGIA

	PERÍCIA TÉCNICA			VISIBILIDADE			INVESTIMENTO			ROI
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
43. O estabelecimento disponibiliza posto de carregamento para veículos elétricos.			x			x				
44. Utilizar lâmpadas fluorescentes compactas e/ou LED's.	x					x		x		€€
45. Proceder ao isolamento das tubagens dos fluidos quentes(AQS)/frios.	x			x				x		€€
46. Utilizar painéis solares térmicos para a produção de água quente sanitária.			x			x			x	€€€
47. Utilizar painéis fotovoltaicos para a produção de energia elétrica.			x			x			x	€€€
48. Utilizar energia com selo ambiental e/ou de fontes renováveis.		x			x			x		€
49. Substituir relógios por células fotoelétricas.		x		x			x			€
50. Realizar auditoria energética, pelo menos, uma vez a cada 5 anos, assegurando a implementação das medidas de melhoria que resultem da mesma.			x	x					x	€€
51. Definir objetivos anuais de redução do consumo, comunicando-os aos colaboradores e clientes.		x			x					

ÁGUA

52. Registrar e analisar os consumos mensalmente.	x			x						
53. Instalar contadores de água nas áreas com maior consumo.	x			x			x			€€
54. Os autoclismos devem utilizar descarga dupla de 3/6 litros de água.	x					x	x			€€
55. O fluxo de água dos chuveiros não deve exceder os 9 litros por minuto.	x					x	x			€
56. O fluxo de água das torneiras não deve exceder os 6 litros por minuto.	x					x	x			€
57. Propor aos clientes a reutilização das toalhas e lençóis.	x					x				
58. Utilizar a água da chuva nos autoclismos ou noutros fins adequados.	x					x		x		€€
57. Propor aos clientes a reutilização das toalhas e lençóis.	x					x				

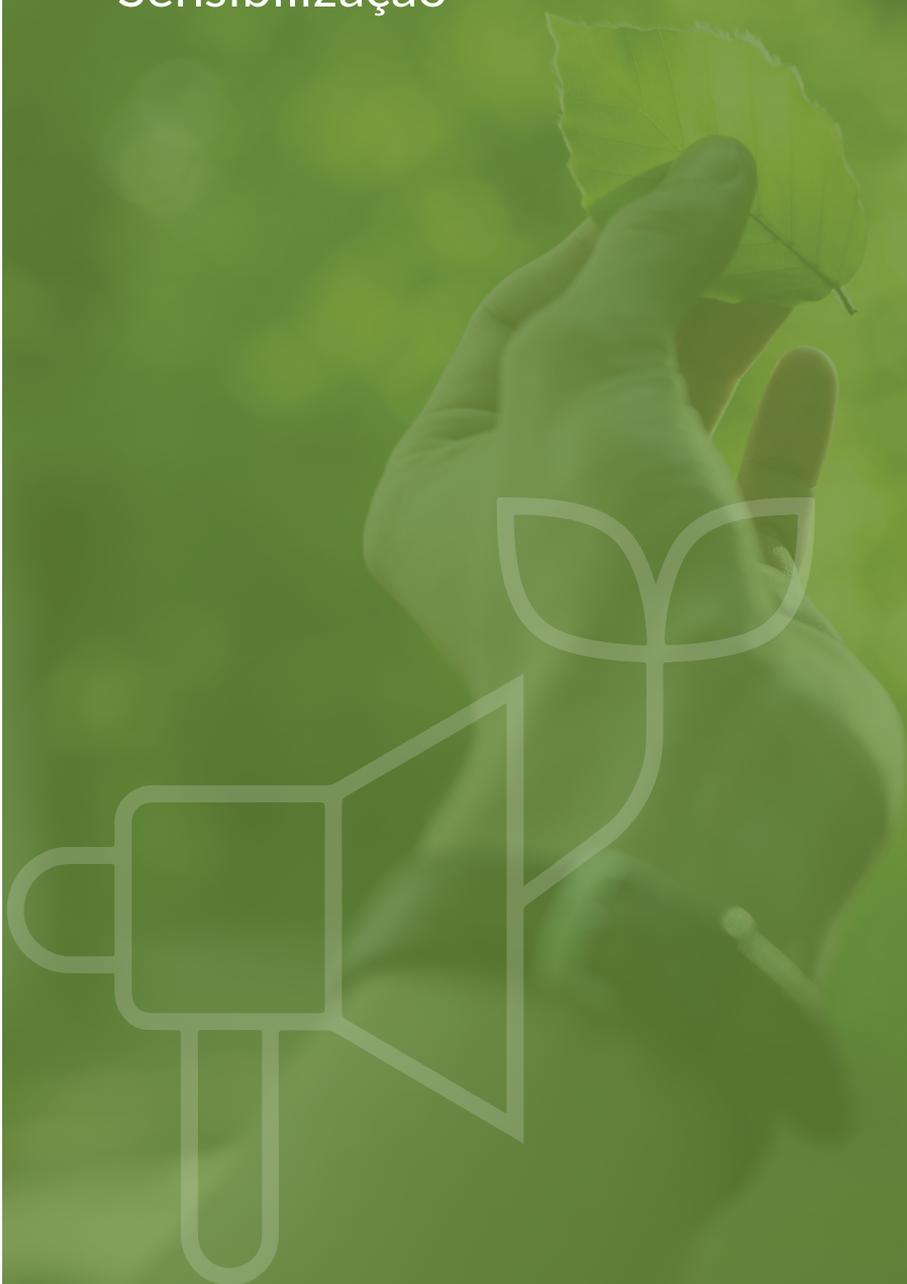
ÁGUA	PERÍCIA TÉCNICA			VISIBILIDADE			INVESTIMENTO			ROI
	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
58. Utilizar a água da chuva nos autoclismos ou noutros fins adequados.	x					x		x		€€
59. Os urinóis devem ser equipados com sensor/temporizador e/ou sistema de poupança de água.	x					x				
60. Instalar um separador de gorduras na cozinha.	x				x			x		€€
61. Implementar um sistema de controlo da rega automático com base em sensores de humidade e desfasedo das horas de maior calor.		x			x			x		€
62. Utilizar as máquinas de lavar loiça e roupa com a carga máxima.	x			x						
63. Os novos equipamentos (torneiras, chuveiros, autoclismos) a adquirir deverão ser de classificação hídrica A++ ou A+(consultar www.anqip.pt).	x			x			x			€
64. Realizar auditoria hídrica e assegurar a implementação das medidas de melhoria que resultem dessa auditoria.			x		x			x		€€
65. Definir objetivos anuais de redução do consumo, comunicando-os aos colaboradores e clientes.		x		x						

RESPONSABILIDADE SOCIAL

66. Cumprir com a legislação internacional, nacional/local e ter uma política de responsabilidade social que integra as áreas do ambiente, saúde, segurança e trabalho.			x		x					
67. Garantir a acessibilidade a pessoas com mobilidade reduzida.		x			x					
68. Apoiar atividades ambientais ou iniciativas para o desenvolvimento sustentável da comunidade local, em áreas como a educação, saúde, saneamento e infraestruturas.		x			x					
69. Disponibilizar meios para que empreendedores locais possam desenvolver e vender produtos sustentáveis com origem na natureza, história e cultura local.	x				x					
70. Doar os materiais/produtos que já não são usados a organizações de solidariedade social ou outras coletividades locais.	x				x					
71. Divulgar os resultados do sistema de gestão ambiental, em relatório ESG (environmental, social & governance).			x		x					

Guião para a implementação do Roadmap

Sensibilização



1 **SENSIBILIZAR OS COLABORADORES PARA A GESTÃO AMBIENTAL E EFICIÊNCIA ENERGÉTICA E HÍDRICA**

De forma a garantir um trabalho mais concreto no desenvolvimento sustentável da empresa, é formulado um plano de ação que define os objetivos e medidas a implementar para a melhoria do seu desempenho.

O plano de ação anual reflete o trabalho necessário para cumprir a política ambiental e inclui medidas específicas a serem implementadas nos próximos meses, mas também a curto prazo.

A fim de representar objetivos e ações concretas, adequadas ao tamanho e escala da empresa e para a gestão ambiental a longo prazo, o plano de ação inclui questões ambientais, bem como referências a direitos sociais, culturais, económicos, de qualidade, questões de saúde, gestão de risco e segurança.

O plano de ação anual é elaborado, de preferência, em equipa e tenta incluir contribuições, tanto da administração, como dos colaboradores.

O pessoal deve ser informado e envolvido sobre as iniciativas ambientais da empresa. Neste sentido a gestão organiza pelo menos 1 a 3 reuniões anuais. A ordem de trabalhos destas reuniões inclui assuntos de gestão ambiental (água, energia, resíduos, limpeza, alimentos e bebidas, etc.), mas também questões sobre a sensibilização dos clientes, fornecedores e da comunidade local.

Manter a equipa atualizada sobre as diferentes iniciativas ambientais dá ao pessoal uma melhor compreensão do seu papel nesse trabalho, mas também permite que a equipa informe e responda adequadamente a potenciais perguntas dos hóspedes sobre o assunto.

A equipa não deve ser apenas informada sobre aquilo que é desenvolvido, mas também tem a possibilidade de contribuir com as suas próprias ideias e sugestões. Neste âmbito seria importante criar uma “Green Team” – ver ponto 2.

A sensibilização dos colaboradores envolve:

» Uma apresentação anual:

- Dos impactos ambientais da atividade da empresa;
- Pode também convidar oradores externos (especialistas, associações, fornecedores, etc.) para falar sobre assuntos específicos;
- Acompanhamento do plano de ação - ações realizadas e novas ações previstas;

» Uma comunicação para cada novo colaborador – entrega do plano de resíduos e informação do plano de ação, com os objetivos a atingir;

» Informações afixadas (cartazes, boletins informativos) no quadro de informações dirigidas ao pessoal - dependente da forma como é divulgada, a informação pode ser dirigida a indivíduos, grupos ou a toda a equipa ao mesmo tempo.

Fonte:

<http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-para-a-construcao-sustentavel-em-empresendimentos-turisticos.pdf>

2 **CRIAR UMA GREEN TEAM, COM UM GREEN LEADER**

Criar uma “Green Team” com representantes dos diferentes departamentos do hotel, que está encarregue de implementar as iniciativas ambientais em colaboração com o gestor ambiental (Green Leader), bem como informar outros membros da equipa sobre aquilo que está ser trabalhado.

O gestor ambiental (e o “Green Team”), bem como os outros membros da equipa, recebem formação especializada em questões de sustentabilidade. Isto serve para que soluções adequadas ao estabelecimento possam ser determinadas e implementadas. A formação inclui questões internas de gestão ambiental (água, energia, resíduos, limpeza, alimentos e bebidas, etc.), sensibilização de hóspedes, fornecedores e da comunidade local. Para além destas questões ambientais, estas formações podem abordar outros assuntos como: socioculturais e económicos, de qualidade, direitos humanos, saúde, segurança, etc. A formação pode ainda incluir outros tópicos secundários, como por exemplo; conhecimentos na área envolvente do estabelecimento (biodiversidade, história, etc.).

Estas formações podem ser organizadas internamente ou externamente, isto é, dadas por membros da própria equipa do estabelecimento ou por consultores, especialistas, guias, fornecedores, através de viagens de estudo, participação em seminários, webinars e outros cursos, etc.

Em empresas mais pequenas, faz sentido que as reuniões entre o gestor ambiental, a equipa e a administração sejam realizadas ao mesmo tempo - realizar uma a três reuniões anuais, que devem ser evidenciadas através de atas e documentos orientadores que surjam destas reuniões.

3 **SENSIBILIZAR OS CLIENTES PARA AS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS**

Os hóspedes devem ter a oportunidade de ficar a conhecer e familiarizarem-se com o sistema de gestão ambiental da empresa. Neste sentido, são disponibilizadas informações nas pastas de informações do quarto de hóspedes e / ou no site da empresa, que deve dar destaque a esta temática. Também pode estar disponível nas áreas públicas, em monitores de TV, na receção, etc.

Evitar o “green washing” - a empresa não promete mais do que pode ou mais do que aquilo que é implementado pelo estabelecimento.

Apresentação de gestos simples que podem ser adotados “tanto nos hotéis como em casa”.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

4 **ENCORAJAR/ SENSIBILIZAR E EVENTUALMENTE PREMIAR OS CLIENTES NA ECONOMIZAÇÃO DE ÁGUA E ENERGIA**

A redução do impacto ambiental dum estabelecimento é em grande parte alcançada através da poupança de recursos.

Assim, os hóspedes do estabelecimento são informados sobre as iniciativas de poupança de energia e de água realizadas pelo estabelecimento e sobre como eles podem contribuir para essas iniciativas (por exemplo poupança de água, energia e resíduos).

As informações sobre a poupança de recursos estão incluídas nas informações disponibilizadas nos quartos, no site da empresa, nas áreas comuns, etc. Também podem estar incluídas nas informações sobre os procedimentos de troca de toalhas / lençóis disponibilizados nos quartos.

Quando é possível aferir os consumos por cliente/quarto, nomeadamente recorrendo a domótica, poderá ser implementado um mecanismo de premiação dos mesmos.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

5 INCENTIVAR A PARTICIPAÇÃO DOS CLIENTES E COLABORADORES EM INICIATIVAS AMBIENTAIS ORGANIZADAS PELO ESTABELECIMENTO OU NA ÁREA

De forma a sensibilizar os hóspedes e colaboradores sobre o ambiente e práticas sustentáveis, o estabelecimento oferece atividades ambientais desenvolvidas no próprio estabelecimento ou na área circundante.

Esta participação pode ser um apelo a questões de gestão ambiental, mas também pode concentrar-se em outras questões (por exemplo, apoio a instituições solidárias).

As atividades de sensibilização podem incluir o incentivo aos hóspedes e colaboradores a participarem na Hora do Planeta, Dia da Terra, Semana da Poupança Energética, Semana Contra o Desperdício, Dia Mundial da Alimentação, Dia Mundial Vegano, Dia Mundial Vegetariano e / ou Dia Mundial do Ambiente – e num contexto local: limpeza das praias, dos espaços naturais, dos percursos pedonais, restauração das margens de um rio...

É preferível aproximar-se dos atores locais para identificar as ações mais pertinentes.

Estas atividades podem também tratar-se, quando pertinente, de visitas guiadas a jardins do próprio ou próximos do estabelecimento, plantação de árvores, ou outras iniciativas ambientais. O estabelecimento pode também organizar atividades de educação ambiental para escolas ou comunidades locais, eventos beneficiários, etc.

Quando apropriado, as informações incluem um guia sobre o ambiente, património e cultura e também informa sobre o comportamento apropriado durante a visita a essas áreas.

Quando relevante, as informações incluem dados sobre a biodiversidade local. Para visitas a parques naturais, comunidades indígenas e locais culturais e / ou historicamente relevantes, as informações incluem o incentivo para seguir comportamentos apropriados estabelecidos internacional e nacionalmente - a fim de minimizar os impactos adversos e a beneficiar a relação entre a comunidade visitada e os visitantes. As informações podem ser obtidas na receção, num “cantinho do ambiente”, através de monitores de TV, pastas nas zonas públicas ou nos quartos.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

6 INFORMAR OS CLIENTES SOBRE OS TRANSPORTES PÚBLICOS, PERCURSOS PEDESTRES E CICLOVIAS DISPONÍVEIS, COM OPORTUNIDADE DE ALUGAR / UTILIZAR BICICLETAS

A fim de incentivar a mobilidade sustentável dos hóspedes para utilização de meios de transporte que não sejam carros ou táxis, o estabelecimento deve informar sobre alternativas existentes, incluindo:

- » Sistemas de transporte públicos / privados locais (autocarros, comboio, metro, elétrico, barco, etc.);
- » Sistemas de táxi partilhados / minibus;
- » Possibilidade de utilização de autocarros shuttle fornecidos pelo estabelecimento;
- » Para os hóspedes que usam carros elétricos, o estabelecimento pode ter uma estação de carregamento de veículos deste tipo, ou informar sobre os locais com postos de carregamento mais próximos;
- » Outros meios de transporte, incluindo aluguer ou empréstimo de bicicleta/trotinetes e informação sobre melhores ciclovias;
- » Informação dos percursos pedestres na sua zona de intervenção.

As informações sobre os transportes locais e alternativos são fornecidas pelos rececionistas, por material informativo disponível nas zonas públicas ou nos quartos. Hóspedes que procurem alternativas de transporte têm ainda a possibilidade, se assim desejarem, de consultar um computador do estabelecimento.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

7 **INCENTIVAR OS COLABORADORES A UTILIZAR MEIOS DE TRANSPORTE SUSTENTÁVEIS**

Para reduzir a poluição do ar e melhorar a saúde individual, a equipa de colaboradores do estabelecimento é incentivada a utilizar meios de transporte alternativos. Entende-se por transporte alternativo, aquele que não tem tanto impacto para o ambiente, como bicicletas, transportes públicos (autocarro, comboio, elétrico, barco, etc.), veículos elétricos ou plataformas de partilhas de carro, etc.

O estabelecimento pode incentivar, verbalmente, o uso de transporte sustentável, através de folhetos informativos ou através de boas práticas como: instalações seguras, parques para bicicletas, estações de carregamento para carros elétricos, ou mesmo através de incentivos financeiros (por exemplo, bilhetes para uso de transporte público, estacionamento grátis / carregamento de carros elétricos, transporte gratuito de autocarro, apoio a iniciativas de carsharing).

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

8 **DEFINIR POLÍTICA ESPECÍFICA SOBRE TABAGISMO**

Para reduzir o risco para a saúde e o desconforto do fumo, devem ser definidas regras em relação ao consumo de tabaco, principalmente nos quartos, zonas públicas e de trabalho cumprindo a legislação em vigor.

Idealmente todos os quartos devem ser preferencialmente para não fumadores. As secções do estabelecimento com quartos onde é permitido fumar são separadas das outras secções, em andares ou alas separadas. Os quartos e áreas respetivas estão marcados com sinais compreensíveis indicando se é possível, ou não, fumar.

Durante o horário de trabalho o estabelecimento tem uma política sobre tabagismo para os colaboradores. Esta política inclui regulamentos internos sobre quando e onde a equipa pode fumar. Deve-se ter em conta que os colaboradores e clientes não fumadores não sejam afetados pelo fumo.

Fonte:
https://dre.pt/dre/legislacao-consolidada/lei/2007-34561875-70132429?_ts=1652140800034

9 **PROMOVER O ENVOLVIMENTO DA COMUNIDADE LOCAL E FORNECEDORES EM INICIATIVAS AMBIENTAIS**

Pretende-se reforçar o papel que o estabelecimento desenvolve no âmbito da educação ambiental tanto com a equipa, como com os clientes e com a comunidade local.

O estabelecimento ainda deve incentivar os seus parceiros / fornecedores a desenvolverem boas práticas sustentáveis. Focado maioritariamente em questões ambientais, mas também pode referir-se a questões socioculturais, económicas, de direitos humanos, saúde, segurança, etc.

O estabelecimento deve igualmente colaborar com entidades locais que trabalhem na proteção e valorização das tradições locais, históricas, arqueológicas e culturais – podem ser Organizações Não Governamentais, associações locais, autoridades locais, residentes, escolas, fornecedores, etc.

Pretende-se incentivar a criação de iniciativas ambientais destinadas a clientes, colaboradores, comunidade local e fornecedores, permitindo a interação de todos e contribuindo para uma melhor imagem do estabelecimento e mudança de comportamentos.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

Guião para a implementação do Roadmap

Resíduos



10 **IMPLEMENTAR PLANO DE GESTÃO DE RESÍDUOS COM METAS PARA REDUÇÃO, REUTILIZAÇÃO E RECICLAGEM**

Implementar um instrumento de planeamento da “política de resíduos apostando na mudança do paradigma atual em matéria de resíduos, preconizando a prevenção da produção de resíduos a fim de proteger, preservar e melhorar a qualidade do ambiente e proteger a saúde humana, assegurando que a gestão dos resíduos que não podem ser prevenidos seja efetuada através de uma gestão sustentável dos materiais, garantindo uma utilização eficiente dos recursos naturais, promovendo os princípios da economia circular”.

Importa definir os seguintes pontos: quem, quando, como e onde.

Este plano deve ser comunicado a todos os colaboradores.

Fonte:

<https://apambiente.pt/residuos/plano-nacional-de-gestao-de-residuos-pngr>

11 **REALIZAR A SEPARAÇÃO DE TODO TIPO DE RESÍDUOS, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO NACIONAL, REGISTRANDO A QUANTIDADE DE CADA**

A fim de promover a reutilização e a reciclagem de resíduos, o estabelecimento separa-os de acordo com a legislação nacional e municipal em vigor.

Exemplos dos tipos de resíduos separados são: papel, cartão, metal, latas, vidro, plástico, resíduos orgânicos, resíduos de jardim, óleos de cozinha, pilhas, etc.

Além da separação de resíduos, o estabelecimento é incentivado a criar um plano para a redução dos mesmos (ver ponto 19.) – nesse sentido deve proceder ao registo da quantidade de cada tipo de resíduo produzido. Este registo deve ser feito mensalmente, indicando a quantidade exata dos diferentes tipos de resíduos separados, e calculando essa quantidade relativamente ao número de diárias (hóspedes por noite). O registo da quantidade de resíduos nas diferentes categorias é então utilizado para formular um plano de ação que prevê reduzir os resíduos produzidos pelo estabelecimento.

Adicionalmente, o estabelecimento deve tentar garantir que os resíduos separados são reciclados / reutilizados.

Fonte:

<https://files.dre.pt/2s/2010/02/036000000/0765007704.pdf>

12 **INCENTIVAR CLIENTES E COLABORADORES PARA A REDUÇÃO DE RESÍDUOS/ RECICLAGEM**

Uma parte importante dos resíduos gerados no hotel é proveniente dos quartos, pelo que será importante sensibilizar os clientes para esta temática.

Os clientes devem ser informados acerca da triagem a efetuar, colocando, por exemplo, minis ecopontos nos quartos ou uma mensagem de informação.

Colocar instruções / sinais na zona de triagem de resíduos que indicam os procedimentos para uma correta separação. Recomenda-se a utilização de ícones ou ilustrações para uma fácil compreensão sobre quais os tipos de resíduos que vão para os diferentes contentores / caixotes.

Procurar estratégias para comunicar a redução de resíduos, no intuito de alterar comportamentos.

Fonte:

<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

13 REDUZIR A UTILIZAÇÃO DE RECIPIENTES DE UMA SÓ UTILIZAÇÃO OU DOSE INDIVIDUAL

Para limitar o uso de recursos e a quantidade de resíduos, o estabelecimento deve evitar a utilização de plástico de uso único ou dose individual, optando por artigos mais duráveis e com outra composição.

Exemplos de artigos de uso único: copos, chávenas, pratos, talheres, palhinhas, embalagens individuais de manteiga/compota/cereais, garrafas de água e outras bebidas, sacos de lavandaria/higiénico, amenities (ex. shampoo, amaciador, sabonete).

O plástico de uso único deve ser substituído por outros materiais, nomeadamente polipropileno, policarbonato, melamina, plástico vegetal, silicone, acrílico, aço inoxidável, vidro (tara retornável), cartão, etc e de preferência em embalagens de maior capacidade ou distribuidores de produto (amenities).

Fonte:
<http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-vamos-reduzir-os-plasticos-de-uso-unico-para-o-alojamento-turistico.pdf>

14 UTILIZAR VASILHAME COM TARA RETORNÁVEL

A tara retornável é um dos melhores exemplos de reutilização - é sem dúvida excelente em questões ambientais.

Assim, deve o estabelecimento promover à utilização deste tipo de vasilhame.

Os problemas associados à tara retornável são: o custo envolvido pela aquisição e quebras, espaço necessário para armazenamento.

Fonte:
https://www.eeagrants.gov.pt/media/1619/programa-ambiente-em-acao_environment-programme-in-action_1_pt16052019.pdf

15 GARANTIR A COMPOSTAGEM DOS RESÍDUOS ORGÂNICOS

Os resíduos orgânicos do restaurante e da cozinha (restos de frutos e de legumes, saquetas de chá, cascas de ovos, borras de café, filtros de papel para café, cascas de nozes e resíduos de jardim) devem ser depositados em compostor para produzir um composto, utilizado como adubo para os espaços verdes. Este evita a utilização de adubos químicos e o despejo no lixo dos materiais orgânicos, diminuindo a pegada ambiental.

Enfatiza-se a necessidade que a compostagem seja realizada de forma higiénica sem afetar os clientes, a equipa e a comunidade local.

Fonte:
https://www.apambiente.pt/sites/default/files/_Residuos/Licenciamento/RG%20Compostagem_Dom%C3%A9stica_APA_29JUN2021.pdf

16 INSTRUÇÕES SIMPLES E PERCETÍVEIS SOBRE A SEPARAÇÃO CORRETA DOS RESÍDUOS DEVEM ESTAR DISPONÍVEIS PARA OS COLABORADORES

Informações afixadas (cartazes, boletins informativos) no quadro de informações dirigidas ao pessoal - dependendo da forma como é divulgada, a informação pode ser dirigida a indivíduos, grupos ou a toda a equipa ao mesmo tempo.

Comunicação para cada novo colaborador - entrega do plano de resíduos e informação do plano de ação, com os objetivos a atingir.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

17 **REGISTA A QUANTIDADE DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR E TOMAR MEDIDAS PARA REDUZÍ-LO**

Para reduzir a pegada ambiental, minimizando a quantidade de desperdício de comida e consequentemente, reduzindo os custos, o estabelecimento regista o seu desperdício alimentar.

A quantidade de desperdício alimentar monitorizada deve ser, se possível, separada em diferentes categorias; diferentes tipos de oferta (buffet, menu, etc.); diferentes refeições (pequeno-almoço, almoço, jantar, etc.); diferentes partes das refeições (entrada, prato principal, sobremesa, etc.); diferentes tipos de comida (pão, salada, etc.); comida comprada que é usada; etc.

Depois de averiguar a quantidade de comida desperdiçada nas várias categorias, o estabelecimento prepara um plano para reduzir o desperdício alimentar. O plano considera um leque de questões:

- » As capitações podem ser ajustadas?
- » A comida pode ser armazenada e servida de forma diferente para durar mais tempo?
- » Em vez de buffets (que são continuamente preenchidos) poderemos alterar para um sistema de serviço de porções?
- » No caso de buffets, haverá alguma maneira de incentivar os hóspedes a não se servirem de doses exageradas nos seus pratos?
- » O que se poderá fazer com a comida que sobra, pode ser reutilizada de alguma forma?

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

18 **REDUZIR O USO DE PAPEL NOS ESCRITÓRIOS, QUARTOS E SALA DE REUNIÃO**

De forma a reduzir o consumo de recursos e os resíduos produzidos associados à produção de papel, o estabelecimento toma iniciativas para reduzir a sua utilização nos seus escritórios, quartos e salas de reunião.

“Estas iniciativas podem tomar a forma de limitar o papel disponibilizado nos quartos de hóspedes e nas salas de reuniões, por exemplo disponibilizar papel em formato mais pequeno (A5 em vez de A4), ou apenas após solicitação; nas salas de reunião expor algumas folhas de papel na mesa central, disponibilizar tablets para uso interno, etc.

Nos escritórios, deve incentivar-se a redução da impressão de documentos, através da impressão em ambos os lados e / ou a reutilização de papel para rascunho, etc.

Os colaboradores em outras áreas além de escritórios (por exemplo, funcionários da receção) também são encorajados a reduzir o uso de papel, quando possível.”

Promover o paper free (sem papel) ou utilizar papel ecológico – ver ponto 25.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

19 **DEFINIR OBJETIVOS ANUAIS DE REDUÇÃO DE RESÍDUOS, COMUNICANDO-OS AOS COLABORADORES E CLIENTES**

Com o registo da quantidade de resíduos nas diferentes categorias é formulado o plano de ação para o ano seguinte, que prevê reduzir os resíduos produzidos pelo estabelecimento.

Divulgar os objetivos para o ano aos colaboradores e aos clientes: p.e. pastas de informações do quarto de hóspedes, no website da empresa, nas áreas públicas, em monitores de TV, na receção, no quadro de pessoal, etc.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

Guião para a implementação do Roadmap

Política de Compras



20 **IMPLEMENTAR UMA POLÍTICA DE COMPRAS SUSTENTÁVEIS**

Criar diretrizes para aliar os conceitos de sustentabilidade à estratégia organizacional e integrá-los às políticas de compras da empresa.

Nas compras sustentáveis é importante considerar se o produto tem como características um menor uso dos recursos naturais, uma redução de materiais tóxicos ou perigosos, uma maior vida útil, um menor consumo de energia ou água em sua produção e/ou utilização, uma maior possibilidade de reciclagem ou de utilização e se gera menos resíduos. Mas também outras questões: ver pontos 21. a 27.

Dar preferência a fornecedores certificados ambientalmente, ou com sistema de gestão ambiental, ou política ambiental, ou que demonstrem um compromisso para o desenvolvimento sustentável.

Mais informações em:



21 **FAVORECER OS PRODUTOS COM RÓTULO ECOLÓGICO OU CERTIFICAÇÃO AMBIENTAL OU AGRICULTURA BIOLÓGICA OU COMÉRCIO JUSTO OU PRODUZIDOS LOCALMENTE (KM 0), DE PREFERÊNCIA DA ÉPOCA, DESTACANDO-OS NAS CARTAS**

O estabelecimento tem o cuidado de comprar produtos que são biológicos ou locais ou com certificado ambiental ou de comércio justo.

A fim de reduzir o impacto ambiental, os produtos são, sempre que possível, produzidos localmente, e tentam promover a economia local. A produção local obviamente depende da localização do estabelecimento, mas para os devidos efeitos consideram-se produtos locais aqueles que forem produzidos a menos de 100 km do estabelecimento – de preferência km 0.

O estabelecimento garante que o maior número possível de produtos alimentares e bebidas são do tipo indicado em cima, dependendo da disponibilidade e do preço.

De forma a sensibilizar os hóspedes sobre produtos biológicos, certificados, de comércio justo e / ou produzidos localmente, o estabelecimento indica, claramente, quais os produtos que se enquadram nestas categorias no menu ou no buffet. A indicação é feita usando ícones ou outros métodos de fácil compreensão.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

22 **REJEITAR PRODUTOS QUE CONTÊM OU DERIVEM DE ESPÉCIES AMEAÇADAS OU PROTEGIDAS**

O consumo de espécies ameaçadas ou protegidas vai contra os esforços para a conservação da biodiversidade.

Neste sentido, “o estabelecimento evita fornecedores que utilizem organismos geneticamente modificados (OGM); escolhe peixes e mariscos com o selo Marine Stewardship Council (MSC) ou em conformidade com as espécies recomendadas pela WWF; leva em consideração o bem-estar animal ao comprar carne e considera a oferta de produtos sem glúten e adequados para diabéticos.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

23 FAVORECER BENS REUTILIZÁVEIS, RETORNÁVEIS E RECICLÁVEIS

Numa perspetiva de “Economia Circular, assente na prevenção, redução, reutilização, recuperação e reciclagem de materiais e energia, substituindo o conceito de «fim-de-vida» da economia linear por novos fluxos circulares de reutilização, restauração e renovação.”

Assim os bens e serviços a adquirir devem reunir as seguintes características: minimizar os recursos necessários, duráveis, serem reparáveis e, mais importante, serem reutilizáveis ou retornáveis ou, pelo menos, recicláveis.

Pretende-se uma gestão mais eficiente de recursos ao reduzir/eliminar resíduos e promover uma maior circularidade dos fluxos de materiais e, apresenta-se como uma oportunidade para repensar a atividade da empresa de modo a ser mais circular, sustentável e competitiva.

Fonte:
<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-restauracao-circular-e-sustentavel.pdf>

24 EVITAR EMBALAGENS DESNECESSÁRIAS (ESPECIALMENTE DE PLÁSTICO), PREFERINDO PRODUTOS A GRANEL

Dar preferência a embalagens de maior capacidade (a granel), evitando as doses individuais, ou distribuidores de produto (por exemplo nos amenities).

A utilização da tara retornável evita muitos resíduos.

Fonte:
<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-restauracao-circular-e-sustentavel.pdf>

25 UTILIZAR PAPEL ECOLÓGICO, SEM CLORO OU RECONHECIDO POR UM CERTIFICADO AMBIENTAL

É papel ecológico se atender às três condições abaixo:

- » Produzido por uma organização com certificação ISO14001 ou possui rótulo ecológico (Ecolabel);
- » Branqueado sem cloro;
- » Produzido 100% a partir de papel reciclado ou a partir de madeira de florestas com certificação FSC (Forest Stewardship Council) ou PEFC (Pan European Forest Certification).

Utilizar papel de menor gramagem: 70 gr vs 80 gr.

Aplica-se a papel de escritório, toalhas / lenços de papel e papel higiénico, garantindo um menor impacto ambiental.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2022/11/Criterios-2022-25-Emp-Turisticos.pdf>

26 EM CASO DE REMODELAÇÃO OU RECONSTRUÇÃO, UTILIZAR PRODUTOS/ MATERIAIS ECOLÓGICOS OU DA CULTURA LOCAL

“A fim de garantir um menor impacto ambiental, em caso de renovação ou construção no estabelecimento, utilizar materiais ecológicos durante as obras, de maneira a garantir produtos menos nocivos para o ambiente.

Os compostos orgânicos voláteis (VOCs) são evitados em tintas, materiais de construção, etc. sendo que o estabelecimento dá preferência a produtos ou materiais em segunda mão / reciclados / com certificado ambiental.

Na renovação ou na construção de um novo edifício, o estabelecimento utiliza materiais apropriados, produzidos localmente e sustentáveis, isto inclui a utilização de tintas e outros produtos sem substâncias nocivas para o ambiente ou para a saúde pública, por exemplo, usando produtos com certificado ambiental, ou contratando empresas que adotaram um sistema de gestão ambiental.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

**27 SENSIBILIZAR
OS FORNECEDORES
A ADOTAREM
PRÁTICAS MAIS
SUSTENTÁVEIS**

“O estabelecimento informa os fornecedores sobre as suas práticas/iniciativas ambientais.

A informação é fornecida através de comunicação escrita ou no decorrer de reuniões conjuntas, etc.

Os fornecedores são incentivados a gerir as suas atividades com práticas mais sustentáveis, a fim de evitar efeitos negativos sobre os ecossistemas naturais e sobre a vida selvagem.

Incentivar os fornecedores a adotar práticas ambientais, ou sistema de gestão ambiental, ou política ambiental, ou demonstrar um compromisso para o desenvolvimento sustentável.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>



Guião para a implementação do Roadmap

Gases de Efeito de Estufa (GEE)



28 **MONITORIZAR AS EMISSÕES TOTAIS DIRETAS E INDIRETAS DE GEE**

Monitorizar as emissões totais diretas e indiretas de GEE.

No intuito de monitorizar as emissões de Gases de Efeito de Estufa (GEE), também conhecida como pegada de carbono, e com o objetivo de cumprir a meta para 2030 na EU (redução de 55% dos GEE) e a meta para 2050 (neutralidade carbónica) deve ser efetuado o levantamento dos GEE no estabelecimento.

O estabelecimento usa o seu registo de consumo energético anual (eletricidade, gás, outros combustíveis) e eventualmente o da água e dos resíduos, de forma a calcular a sua pegada de carbono através de uma ferramenta calculadora de CO2 reconhecida.

Por se tratar de um processo complexo sugere-se a utilização de uma ferramenta (gratuita) desenvolvida pelo Turismo de Portugal: Gases de Efeito de Estufa nos Empreendimentos Turísticos (GEET):



Fonte:

<http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>

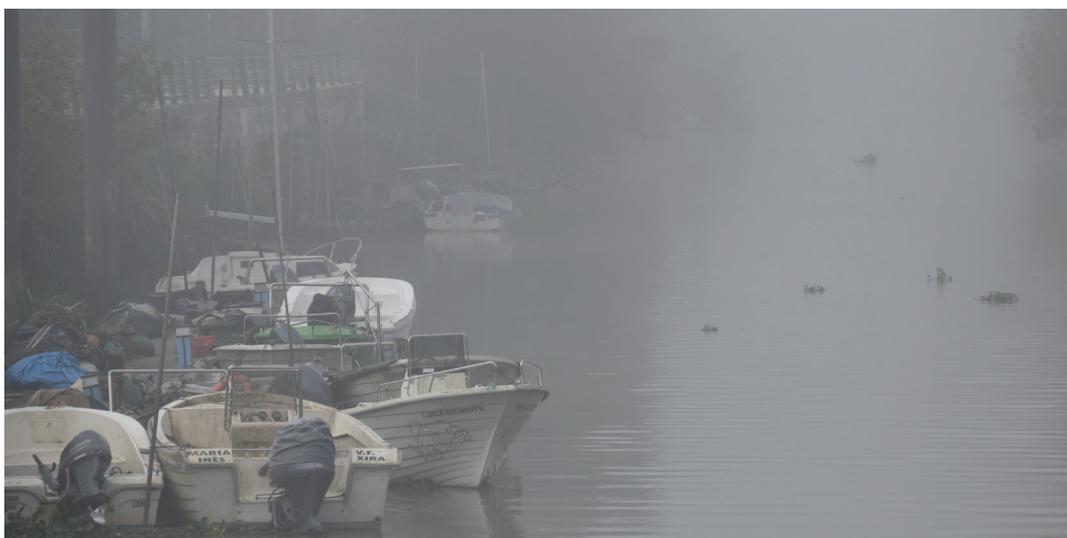
29 **DISPONIBILIZAR INFORMAÇÃO DOS GEE POR HÓSPEDE / NOITE**

“Os clientes que solicitam este tipo de informação são hóspedes, que querem conhecer a pegada de carbono associada à sua estada, e clientes corporativos, que pretendem conhecer a pegada carbónica associada à disponibilização de serviços de suporte ou de organização de reuniões e eventos. A repartição das emissões totais do empreendimento turístico por estes dois tipos de serviços (alojamento e eventos/reuniões) é feita na proporção relativa das áreas respetivas.”

Ver ponto anterior (28).

Fonte:

<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>



30 **IMPLEMENTAR MECANISMOS E COMPENSAÇÃO DE CARBONO**

Os principais mecanismos de compensação de carbono são:

» **Reduzir o consumo de energia:**

- i) Eficiência Energética Tecnologia – novos equipamentos
- ii) Eficiência Energética Comportamentos - gestão e alteração de comportamentos e procedimentos
- iii) Medidas Passivas – redução de necessidades de aquecimento/arrefecimento (ex: isolamento térmico, substituição de janelas e caixilharia).

» **Aumentar a eletrificação do estabelecimento:**

- i) Substituição de equipamentos - de gás para eletricidade e de menor para maior eficiência
- ii) Armazenamento de eletricidade – utilização de baterias

» **Aumentar a utilização/produção de energias renováveis:**

- i) Produção “on-site” - produzida no próprio empreendimento
- ii) Produção “near site” - possibilidade de comprar energia produzida em locais perto do empreendimento, tipo comunidades de energia renovável (CER)
- iii) Contrato comercializador - compra de eletricidade verde (100% renovável) através de um comercializador certificado

» **Redução do consumo de água**

» **Redução da produção de resíduos**

» **Neutralização de emissões – florestação, reflorestação e gestão florestal**

Fonte:

<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>

31 **DEFINIR OBJETIVOS ANUAIS DE REDUÇÃO DOS GEE, COMUNICANDO-OS AOS COLABORADORES E CLIENTES**

Após o cálculo da pegada de carbono, o estabelecimento formula/implementa procedimentos para evitar ou para minimizar as suas emissões, definindo objetivos que sejam mensuráveis, rastreáveis e passíveis de verificação por uma entidade externa independente.

Estes objetivos serão comunicados a clientes e colaboradores no site do estabelecimento, na receção, num “cantinho do ambiente”, através de monitores de TV, pastas nas zonas públicas ou nos quartos.

Fonte:

<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>

Guião para a implementação do Roadmap

Energia



32 REGISTAR E ANALISAR MENSALMENTE OS CONSUMOS DAS VÁRIAS FONTES DE ENERGIA

“Para que o estabelecimento reduza sua pegada ambiental, reduzindo seu consumo de energia, e assim reduzindo os custos associados, o estabelecimento regista o seu consumo total de energia e calcula o consumo médio por quarto e por hóspede. Se disponível, as fontes do consumo de energia são indicadas (eletricidade, gás, outros combustíveis).

Caso ocorram mudanças significativas no consumo de energia (especialmente na forma de um consumo maior do que o esperado), o estabelecimento tem procedimentos para investigar imediatamente o motivo dessa diferença e para implementar ações corretivas.”

Os consumos médios mensais, são comparados aos do ano anterior e com os objetivos propostos - quaisquer variações significativas são explicadas e se necessário são realizadas análises específicas para aferir as causas das mesmas.

Estas informações são comunicadas à equipa do hotel, nomeadamente exibidas nos quadros de informação.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

33 O ESTABELECIMENTO DISPÕE DE SISTEMA AUTOMÁTICO OU CARTÃO-CHAVE QUE DESLIGA A ILUMINAÇÃO E OS APARELHOS ELÉTRICOS QUANDO OS CLIENTES SAEM DO QUARTO

“O estabelecimento tem um sistema em prática que garante que os aparelhos elétricos e de iluminação sejam desligados quando os hóspedes deixam os quartos.

O sistema mais comum é o sistema de “cartão-chave”, no qual a eletricidade é desligada imediatamente ou 1 a 2 minutos após a retirada do cartão do seu lugar.

Outros sistemas automáticos incluem sensores de presença, detetores de calor ou de movimento que reconhecem quando os hóspedes saem das salas e desligam automaticamente as luzes e os aparelhos elétricos.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

34 O SISTEMA DE AR CONDICIONADO/ VENTILAÇÃO É DESLIGADO AUTOMATICAMENTE QUANDO AS JANELAS/ PORTAS SÃO ABERTAS

“O estabelecimento tem um sistema automático instalado em que o ar condicionado e aquecimento nos quartos se desligam imediatamente após as janelas (e portas) serem abertas.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

35 OS FILTROS DOS EXAUSTORES E AR CONDICIONADO/ VENTILAÇÃO SÃO LIMPOS REGULARMENTE

“Os exaustores da cozinha consomem mais energia se os filtros de gordura não forem limpos regularmente – assim como os filtros do ar condicionado.

Para diminuir os consumos e consequente pegada ambiental, é necessário que os filtros de gordura nos exaustores e AC sejam limpos pelo menos” duas vezes por ano -idealmente deverá ser de acordo com o plano de manutenção preventiva, que deve ter em consideração a ocupação/utilização.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

36 IMPLEMENTAR PROCEDIMENTO SOBRE DISPOSITIVOS ELÉTRICOS EM QUARTOS VAZIOS

O procedimento interno inclui um plano para redução do consumo energético nos quartos não ocupados.

Este procedimento pode passar por desligar ou reduzir o uso de certos equipamentos nos quartos desocupados (televisor, ar-condicionado, mini bar, etc.).

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

37 ORGANIZAR E EXECUTAR UM PLANO DE MANUTENÇÃO PREVENTIVA

A manutenção preventiva dos equipamentos evita incidentes que possam prejudicar o conforto e a segurança das pessoas e permite uma condição operacional otimizada. Deve ser elaborado conforme as orientações da direção de manutenção e fichas técnicas dos equipamentos, sendo executado de forma rigorosa pois contribui de forma significativa para a redução dos consumos, fiabilidade e durabilidade dos equipamentos e instalações.

38 OS NOVOS EQUIPAMENTOS E APARELHOS ELETRÓNICOS A ADQUIRIR DEVERÃO SER EFICIENTES EM TERMOS ENERGÉTICOS

O estabelecimento garante que os principais dispositivos elétricos são eficientes em termos energéticos.

Nos quartos (televisores, secadores de cabelo, etc.), na cozinha (fornos, frigoríficos, arcas congeladoras, máquinas de lavar loiça, etc.), na área de lavandaria (as máquinas de lavar ou de secar) e na piscina (bombas de água) garante-se que os equipamentos são energeticamente eficientes.

Para garantir que os dispositivos são energeticamente eficientes, devem ter um selo ecológico ou outra classificação, por exemplo, classificação da U.E.: A ou B.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

39 PROMOVER A ELETRIFICAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, EM DETRIMENTO DE COMBUSTÍVEIS FÓSSEIS

A transição para equipamentos elétricos no empreendimento, irá permitir a redução do consumo de gás (e petróleo quando existente), permitindo economia de energia e redução dos GEE. A eletrificação também é possível ao nível dos equipamentos para confeção de alimentos, como é o caso da substituição de fogões a gás por placas elétricas.

Fonte:
<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>



40 A ILUMINAÇÃO DOS HALL DE ENTRADA, WC E DOS CORREDORES TEM SENSORES DE MOVIMENTO/PRESENÇA COM REGULAÇÃO DA INTENSIDADE LUMINOSA E/OU É REDUZIDA EM ALTURAS DE MENOR MOVIMENTO

O estabelecimento possui um sistema automático de iluminação eficiente nas áreas comuns (hall, wc, corredores, salas de reuniões, etc.).

O sistema automático deve ser instalado com sensores de movimento/presença e de intensidade luminosa, de modo a que as luzes sejam automaticamente desligadas em áreas especificadas e durante períodos sem utilização ou com luz natural.

Ajudam na poupança de energia, pois permitem que a luz seja desligada em períodos em que as pessoas não estão presentes nos espaços.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

41 INSTALAR CONTADORES DE ELETRICIDADE E GÁS NAS ÁREAS DE MAIOR CONSUMO PARA MONITORIZAÇÃO DA ENERGIA

“Para melhor controlar o consumo de energia das diferentes partes do estabelecimento, são instalados contadores de eletricidade / gás adicionais, especialmente em áreas de maior consumo de energia (cozinhas, piscinas aquecidas, ginásio e spa, etc.).

Nos casos em que o estabelecimento tem muitos quartos de hóspedes, podem ser instalados contadores separados de eletricidade (e gás) em diferentes partes do estabelecimento. Alguns estabelecimentos optam por ter um contador por quarto.

A utilização de diferentes contadores, separados por área, permite recolher informações mais precisas o que, por sua vez, permite a que o estabelecimento prepare uma estratégia para a redução do consumo de energia e que identifique mais detalhadamente qualquer problema que se verifique no consumo total.

É conveniente que esses contadores sejam lidos com regularidade, pelo menos uma vez por mês.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

42 DEFINIR UMA TEMPERATURA PADRÃO PARA ARREFECIMENTO (23 A 25 °C) E AQUECIMENTO (19/20 °C) DOS QUARTOS

O estabelecimento define uma temperatura padrão para aquecimento e arrefecimento dos quartos de hóspedes - a temperatura ideal no Inverno é entre 19° e 20°C, enquanto que no Verão deverá estar entre os 23° e 25°C. Subir no Inverno (ou baixar no Verão) estas temperaturas, implica um grande aumento do gasto energético (entre 5 e 8% mais de consumo por grau). A temperatura padrão pode ser definida automaticamente a partir de um sistema centralizado ou pode ser configurada manualmente em cada um dos quartos de hóspedes. Os hóspedes devem ter a possibilidade de alterar a temperatura manualmente nos quartos ou contactar a receção para o fazer.

Quando a regulação é manual, deve ser implementado um procedimento interno comunicado a todo a equipa, mas principalmente ao housekeeping.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

43 O ESTABELECIMENTO DISPONIBILIZA POSTO DE CARREGAMENTO PARA VEÍCULOS ELÉTRICOS

O estabelecimento deve ter disponível posto de carregamento para EV, mas preparando-se para que no futuro próximo este serviço seja alargado a um maior número de veículos, motivado pela transição energética no setor automóvel.

44 **UTILIZAR LÂMPADAS FLUORESCENTES COMPACTAS E/OU LED'S**

O estabelecimento garante que todas as suas lâmpadas são de elevado rendimento energético.

O critério é válido para quartos de hóspedes, áreas comuns (restaurante, salas de convívio, etc.) e para as áreas do pessoal.

“As lâmpadas mais eficientes e, portanto, preferidas são as LED, mas outro tipo de lâmpadas (por ex. de iluminação fluorescente compacta - CFL) também podem ser usadas. As lâmpadas economizadoras são, por norma, mais caras do que as lâmpadas convencionais, mas, além de serem energeticamente mais eficientes, têm uma vida útil mais alargada, o que contribui para a redução dos custos a longo prazo e também do tempo gasto em manutenção e substituição.”

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

45 **PROCEDER AO ISOLAMENTO DAS TUBAGENS DOS FLUÍDOS QUENTES (AQS) / FRIOS**

As tubagens que transportam líquidos quentes/frios (água quente sanitária, aquecimento, ar condicionado) são identificadas e estão termicamente bem isolados (calafetados), garantindo que não se perde energia desnecessariamente.

46 **UTILIZAR PAINÉIS SOLARES TÉRMICOS PARA A PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE SANITÁRIA**

A produção de água quente sanitária pode representar 25% do consumo de energia do estabelecimento. A energia solar permite reduzir este consumo em, no mínimo, 40%. A produção de água quente sanitária através de painéis solares demonstrou ser fiável, eficaz e simples de controlar e operar.

A sua rentabilidade depende da quantidade do sol, do custo da energia, do preço dos painéis solares, manutenção preventiva adequada e da existência de subsídios, pelo que deve ser estudada caso a caso.

Fonte:
<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>

47 **UTILIZAR PAINÉIS FOTOVOLTAICOS PARA A PRODUÇÃO DE ENERGIA ELÉTRICA**

A implementação de painéis fotovoltaicos irá representar uma redução considerável no custo energético do estabelecimento, contribuindo para uma menor pegada carbónica, pois é uma energia verde.

Trata-se de um investimento importante, cuja rentabilidade depende da quantidade do sol, do custo da energia, do preço dos painéis solares, manutenção preventiva adequada e da existência de subsídios, pelo que deve ser estudada caso a caso – habitualmente o retorno é feito a 7 a 8 anos.

Pode ser produção “on-site” (produzida no próprio empreendimento) ou produção “near site” (possibilidade de comprar energia produzida em locais perto do empreendimento, tipo comunidades de energia renovável CER).

Na impossibilidade física de implementação, fazer contrato para compra de eletricidade verde (100% renovável) através de um comercializador certificado – ver ponto 48.

Fonte:
<https://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>

48 UTILIZAR ENERGIA COM SELO AMBIENTAL E/OU DE FONTES RENOVÁVEIS

“Com o propósito de incentivar o estabelecimento a optar por um tipo de energia mais sustentável, este utiliza maioritariamente energia proveniente de fontes renováveis (energia solar, eólica, biogás a partir de resíduos orgânicos, geotérmica, etc).”

É possível escolher um fornecedor de energia com certificação ambiental e que fornece energia de origem renovável ou com certificação ambiental.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

49 SUBSTITUIR RELÓGIOS POR CÉLULAS FOTOELÉTRICAS

Presume-se que o sistema de iluminação exterior seja desligado durante o dia / luz natural, mas também se considera possíveis outras formas para minimizar a iluminação exterior, seja por esta se desligar automaticamente em determinados períodos da noite ou pela instalação de sensores de movimento. Podem ser aplicados diferentes sistemas de poupança e estes devem ser adaptados ao espaço do estabelecimento.

As células fotoelétricas não necessitam do elemento humano, ao contrário dos relógios, que tem que ser acertados consoante estamos no verão ou inverno ou dias encobertos.

50 REALIZAR AUDITORIA ENERGÉTICA, PELO MENOS, UMA VEZ A CADA 5 ANOS, ASSEGURANDO A IMPLEMENTAÇÃO DAS MEDIDAS DE MELHORIA QUE RESULTEM DA MESMA

“Para ter uma melhor perceção das áreas de maior consumo energético e áreas cujo desempenho pode ser melhorado, o estabelecimento realiza uma auditoria energética a cada cinco anos.

A auditoria energética é realizada por peritos qualificados e credenciados. Esta auditoria esclarece questões sobre os consumos gerais das diferentes áreas do estabelecimento e inclui recomendações / planos de ação para reduzir o consumo de energia, incluindo os resultados previstos, os custos e o potencial retorno do investimento.”

As oportunidades de melhoria referidas no relatório da auditoria devem ser devidamente estudadas, pois poderão permitir reduções importantes nos consumos energéticos do estabelecimento.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

51 DEFINIR OBJETIVOS ANUAIS DE REDUÇÃO DO CONSUMO, COMUNICANDO-OS AOS COLABORADORES E CLIENTES

Os objetivos de redução são definidos em comparação com os KPI habituais de controlo dos consumos (consumo médio por quarto ocupado e por hóspede) e deve ter em conta:

- » Alterações previstas durante o ano;
- » Reformas, substituição de equipamentos, novos serviços (SPA, etc.)

São comunicados nas várias plataformas a toda a equipa do hotel, mas também aos hóspedes, e acompanhados de um plano de ação.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

Guião para a implementação do Roadmap

Água



52 **REGISTAR E ANALISAR OS CONSUMOS MENSALMENTE**

Para que o estabelecimento reduza a sua pegada ambiental e, consequentemente, reduzir os custos associados, é necessário, em primeiro lugar, registar regularmente o consumo total de água. Ao mesmo tempo, deve ser realizado o cálculo do consumo de água por quarto ocupado e por hóspede.

Se disponível, as fontes da água são indicadas, e é verificado se essas fontes são sustentáveis e se o consumo não afeta adversamente os cursos de água.

Recomenda-se registar o consumo total de água com mais frequência do que uma vez por mês, pois uma medição mais regular produz informações mais detalhadas sobre o consumo total de água – o controlo diário poderá dar indicações de uma possível fuga.

Caso ocorram grandes alterações no consumo de água (especialmente se for mais do que esperado), são estabelecidos procedimentos para investigar imediatamente qual a razão das alterações e são implementadas ações corretivas, caso necessário.

Estes indicadores de consumo devem ser comunicados aos colaboradores e clientes.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

53 **INSTALAR CONTADORES DE ÁGUA NAS ÁREAS COM MAIOR CONSUMO**

Para melhor controlar o consumo de água das diferentes áreas do estabelecimento, são instalados contadores de água adicionais nas áreas de maior consumo (por exemplo, cozinhas, zona da piscina, spa, lavandaria, etc.).

Alguns estabelecimentos optam por ter contadores separados por quarto.

Informações mais detalhadas e um controlo mais preciso sobre o consumo de água permite que o estabelecimento possa preparar estratégias e metas para redução do consumo de água.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

54 **OS AUTOCLISMOS DEVEM UTILIZAR DESCARGA DUPLA DE 3/6 LITROS DE ÁGUA**

De forma a reduzir a pegada ambiental através da poupança de água e, assim, reduzir custos e recursos, o fluxo de água dos autoclismos não excedem os 6 litros na descarga máxima e 3 litros na descarga mínima.

Em alguns casos, o fluxo de água do autoclismo pode ser ainda minimizado sem comprometer o conforto dos hóspedes.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

55 **O FLUXO DE ÁGUA DOS CHUVEIROS NÃO DEVE EXCEDER OS 9 LITROS POR MINUTO**

O fluxo de água dos chuveiros dos quartos e balneários não devem exceder os 9 litros por minuto. Em muitos casos, o fluxo de água dos chuveiros pode ser ainda mais reduzido (6 a 7 litros por minuto) sem comprometer o conforto dos hóspedes.

O estabelecimento pode optar por ter chuveiros de caudal já reduzido, ou instalar redutores de caudal na base da mangueira. O caudal de água nos chuveiros é muitas vezes reduzido misturando água com ar em arejadores de chuveiro.

Uma solução a curto prazo pode ser reduzir a pressão no sistema de distribuição de água.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

56 **O FLUXO DE ÁGUA DAS TORNEIRAS NÃO DEVE EXCEDER OS 6 LITROS POR MINUTO**

O fluxo de água das torneiras nos quartos e instalações sanitárias não deve exceder os 6 litros por minuto, que garante o conforto do cliente, limitando o impacto sobre as reservas de água. Em muitos casos, o fluxo de água nas torneiras pode ser ainda mais reduzido (2 litros por minuto) sem comprometer o conforto dos hóspedes.

O estabelecimento pode optar por ter torneiras construídas com fluxo de água limitado ou instalar redutores de caudal nas próprias torneiras. A redução do fluxo de água é muitas vezes alcançada através da instalação de arejadores que misturam água com ar. Uma solução a curto prazo pode ser conseguida através da redução da pressão no sistema de distribuição de água.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

57 **PROPOR AOS CLIENTES A REUTILIZAÇÃO DAS TOALHAS E LENÇÓIS**

Existem sinais / informações nos quartos a informar que a troca de lençóis / toalhas acontece mediante solicitação. Os sinais relativos à reutilização de toalhas são, preferencialmente, colocados na casa de banho do quarto, enquanto que os sinais relativos à reutilização de lençóis são, preferencialmente, colocados próximos da cama. Os sinais podem informar o hóspede sobre o procedimento do estabelecimento relativamente à troca de lençóis e / ou toalhas (por exemplo, a cada três dias) e sobre como solicitar uma mudança mais frequente, caso assim deseje.

Além do estabelecimento ter o procedimento para a reutilização de toalhas e lençóis, é também importante que este procedimento seja conhecido e aceite pela equipa de limpeza. Não seguir os procedimentos estabelecidos aumenta o impacto ambiental do estabelecimento e gera custos desnecessários. Assim, faz parte da formação da equipa de limpeza familiarizar-se com os procedimentos do estabelecimento sobre este assunto de forma a garantir o seu bom funcionamento.

A formação e acompanhamento das empregadas de andares : elas devem ter a convicção de que esta ação não corresponde a uma diminuição no nível do serviço prestado ao cliente mas, pelo contrário, uma melhor resposta às suas expectativas. Esta ação é acompanhada de instruções claras (como colocar a roupa de cama que não é trocada, o que fazer se uma toalha estiver suja...).

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

58 **UTILIZAR A ÁGUA DA CHUVA NOS AUTOCLISMOS OU NOUTROS FINS ADEQUADOS**

A água da chuva é recolhida e usada nos autoclismos ou noutros fins adequados, como por exemplo para a irrigação das áreas verdes ou lavagem de pavimentos.

A recolha da água da chuva é feita de forma segura, segue a legislação nacional / municipal e não causa efeitos adversos para os hóspedes, colaboradores, a população local e para o ambiente.

De fácil execução aquando de construção ou remodelação do estabelecimento.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

59 OS URINÓIS DEVEM SER EQUIPADOS COM SENSOR / TEMPORIZADOR E/OU SISTEMA DE POUPANÇA DE ÁGUA

Os urinóis nas áreas comuns do estabelecimento podem ter um menor impacto ambiental se o consumo de água for limitado. Assim, os urinóis no estabelecimento possuem sensores de deteção ou um botão "push" (que não descarrega mais de 3 litros por minuto), ou podem ainda ser do tipo de urinol que não utiliza água.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

60 INSTALAR UM SEPARADOR DE GORDURAS NA COZINHA

As canalizações que evacuem os efluentes da cozinha devem estar ligadas a um depósito de recolha de gorduras. Este deve ser esvaziado regularmente para permanecer eficaz. A frequência do seu esvaziamento depende do número de couverts e da capacidade do depósito. As gorduras podem ser alvo de um tratamento biológico que limita a necessidade de esvaziamentos e o impacto ambiental.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

61 IMPLEMENTAR UM SISTEMA E CONTROLO DA REGA AUTOMÁTICO COM BASE EM SENSORES DE HUMIDADE E DESFASADO DAS HORAS DE MAIOR CALOR

Para minimizar o consumo de água na rega, o estabelecimento instala um sistema de irrigação inteligente/eficiente.

O sistema em vigor pode, por exemplo, estabelecer um sistema de rega de manhã cedo ou à noite/madrugada de forma a evitar a evaporação; um sistema com sensor de humidade; ou um sistema gota-a-gota visando minimizar a evaporação e proporcionar o melhor impacto para as raízes das plantas.

Ao mesmo tempo o estabelecimento pode recolher a água da chuva ou instalar um sistema de reaproveitamento das águas residuais (após tratamento) para regar flores / jardins - ver ponto 58.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

62 UTILIZAR AS MÁQUINAS DE LAVAR LOIÇA E ROUPA COM A CARGA MÁXIMA

Implementar procedimento para que os operadores das máquinas de lavar roupa e loiça utilizem as máquinas com a carga máxima.

Isso representará enormes poupanças de água, energia e detergentes.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

63 OS NOVOS EQUIPAMENTOS (TORNEIRAS, CHUVEIROS, AUTOCLISMOS) A ADQUIRIR DEVERÃO SER DE CLASSIFICAÇÃO HÍDRICA A++ OU A+ (CONSULTAR)

Para garantir que os equipamentos/dispositivos (torneiras, chuveiros, autoclismos, fluxómetros) são eficientes em relação ao consumo de água, devem ter uma classificação hídrica de A++ ou A+, pela ANQIP.

Mais informações / fonte:



64 **REALIZAR AUDITORIA HÍDRICA E ASSEGURAR A IMPLEMENTAÇÃO DAS MEDIDAS DE MELHORIA QUE RESULTEM DESSA AUDITORIA**

Para ter uma melhor perceção das áreas de maior consumo de água, o estabelecimento deve realizar uma auditoria hídrica.

A auditoria hídrica é realizada por peritos qualificados e credenciados. Esta auditoria esclarece questões sobre os consumos gerais das diferentes áreas do estabelecimento e inclui recomendações / planos de ação para reduzir o consumo de água, incluindo os resultados previstos, os custos e o potencial retorno do investimento.

As oportunidades de melhoria referidas no relatório da auditoria devem ser devidamente estudadas, pois poderão permitir reduções importantes nos consumos energéticos do estabelecimento.

Com a auditoria é possível obter o certificado Aqua+ Hotéis, que é voluntário, mas não gratuito – que poderá ser mais um elemento de comunicação e sensibilização para clientes, colaboradores, comunidade local e parceiros.

Mais informação / fonte:



65 **DEFINIR OBJETIVOS ANUAIS DE REDUÇÃO DO CONSUMO, COMUNICANDO-OS AOS COLABORADORES E CLIENTES**

Os objetivos de redução são definidos em comparação com os KPI habituais de controlo dos consumos (consumo médio por quarto ocupado e por hóspede) e deve ter em conta:

- » Alterações previstas durante o ano;
- » Reformas, substituição de equipamentos, novos serviços (Spa, etc.)

São comunicados nas várias plataformas a toda a equipa do hotel, mas também aos hóspedes, e acompanhados de um plano de ação.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>



Guião para a implementação do Roadmap

Responsabilidade Social



66 CUMPRIR COM A LEGISLAÇÃO INTERNACIONAL, NACIONAL/LOCAL E TER UMA POLÍTICA DE RESPONSABILIDADE SOCIAL QUE INTEGRA AS ÁREAS DO AMBIENTE, SAÚDE, SEGURANÇA E TRABALHO

O estabelecimento assegura que a sua atividade está em conformidade com toda a legislação e regulamentos municipais e nacionais/internacionais em vigor e que se aplicam ao seu setor de atividade.

O estabelecimento formula uma política de Responsabilidade Social e Corporativa (RSC) que cobre as áreas de direitos humanos (incluindo trabalho infantil), direitos de trabalho e igualdade, segurança e proteção no trabalho, anticorrupção e exploração comercial, sexual ou qualquer outra forma de assédio, particularmente de crianças, adolescentes, mulheres, minorias e outros grupos vulneráveis – e se possível, apoio à comunidade e ao turismo sustentável.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

67 GARANTIR A ACESSIBILIDADE A PESSOAS COM MOBILIDADE REDUZIDA

O estabelecimento tem um sistema de acesso a pessoas de mobilidade reduzida (hóspedes, colaboradores e outros possíveis utilizadores), incluindo pessoas com possíveis deficiências (pessoas em cadeira de rodas, cegos, etc.) e pessoas com problemas de saúde específicos.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

68 APOIAR ATIVIDADES AMBIENTAIS OU INICIATIVAS PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL DA COMUNIDADE LOCAL, EM ÁREAS COMO A EDUCAÇÃO, SAÚDE, SANEAMENTO E INFRAESTRUTURAS

O estabelecimento assume um papel ativo no apoio a atividades ou iniciativas para o desenvolvimento das comunidades locais nas áreas do desenvolvimento sustentável, educação, saúde, saneamento e infraestrutura.

Exemplos de apoio ativo por parte do estabelecimento:

- » Plantação de árvores;
- » Restauração de áreas verdes;
- » Projetos que abordam o impacto das alterações climáticas;
- » Atividades ao ar livre (estabelecer locais de amarração de barcos, de trilhos) que também podem ser usadas pelo público;
- » Atividades com escolas locais ou comunidades que trabalham com iniciativas ambientais;
- » Atividades com pessoas locais com necessidades especiais (grupos vulneráveis e / ou com menos recursos);
- » Atividades que promovem a justiça social e igualdade de direitos;
- » Apoio à provisão de alimentos básicos, água, serviços de energia, bem como serviços de saúde e saneamento em comunidades vizinhas;
- » Apoio a desafios de infraestrutura local, etc.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

69 **DISPONIBILIZAR MEIOS PARA QUE EMPREENDEDORES LOCAIS POSSAM DESENVOLVER E VENDER PRODUTOS SUSTENTÁVEIS COM ORIGEM NA NATUREZA, HISTÓRIA E CULTURA LOCAL**

O estabelecimento oferece meios nas suas instalações para pequenos empreendedores locais que produzam e vendam produtos e serviços baseados na natureza, história e cultura do local. Isto pode ser realizado através de disponibilização de espaço para uma pequena loja, ou organização de feira, ou exposição de produtos com venda dos produtos aos seus hóspedes.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

70 **DOAR OS MATERIAIS/ PRODUTOS QUE JÁ NÃO SÃO USADOS A ORGANIZAÇÕES DE SOLIDARIEDADE SOCIAL OU OUTRAS COLETIVIDADES LOCAIS**

O estabelecimento, recolhe materiais (mobiliário, roupa, equipamentos, etc.) ou produtos (artigos alimentares, artigos de higiene, etc) que já não estejam a ser utilizados, mas que estão em bom estado para reutilização, e doa-os a instituições de solidariedade.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>

71 **DIVULGAR OS RESULTADOS DO SISTEMA DE GESTÃO AMBIENTAL, EM RELATÓRIO ESG (ENVIRONMENTAL, SOCIAL & GOVERNANCE)**

O relatório de sustentabilidade é a principal ferramenta que as organizações utilizam para relatar, de forma voluntária, à sociedade e às partes interessadas o seu desempenho e impacto nos aspetos ambientais, sociais e de governança corporativa, sejam eles positivos ou negativos. O documento complementa as demonstrações financeiras das empresas e possui como principal objetivo a divulgação dos dados socioambientais de forma transparente.

Fonte:
<https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf>



Fontes:
[1]; [2]; [3]; [4]; [5]; [6]; [7]; [9]; [10]; [15]; [16]; [17]; [18]; [19]; [20]; [21]

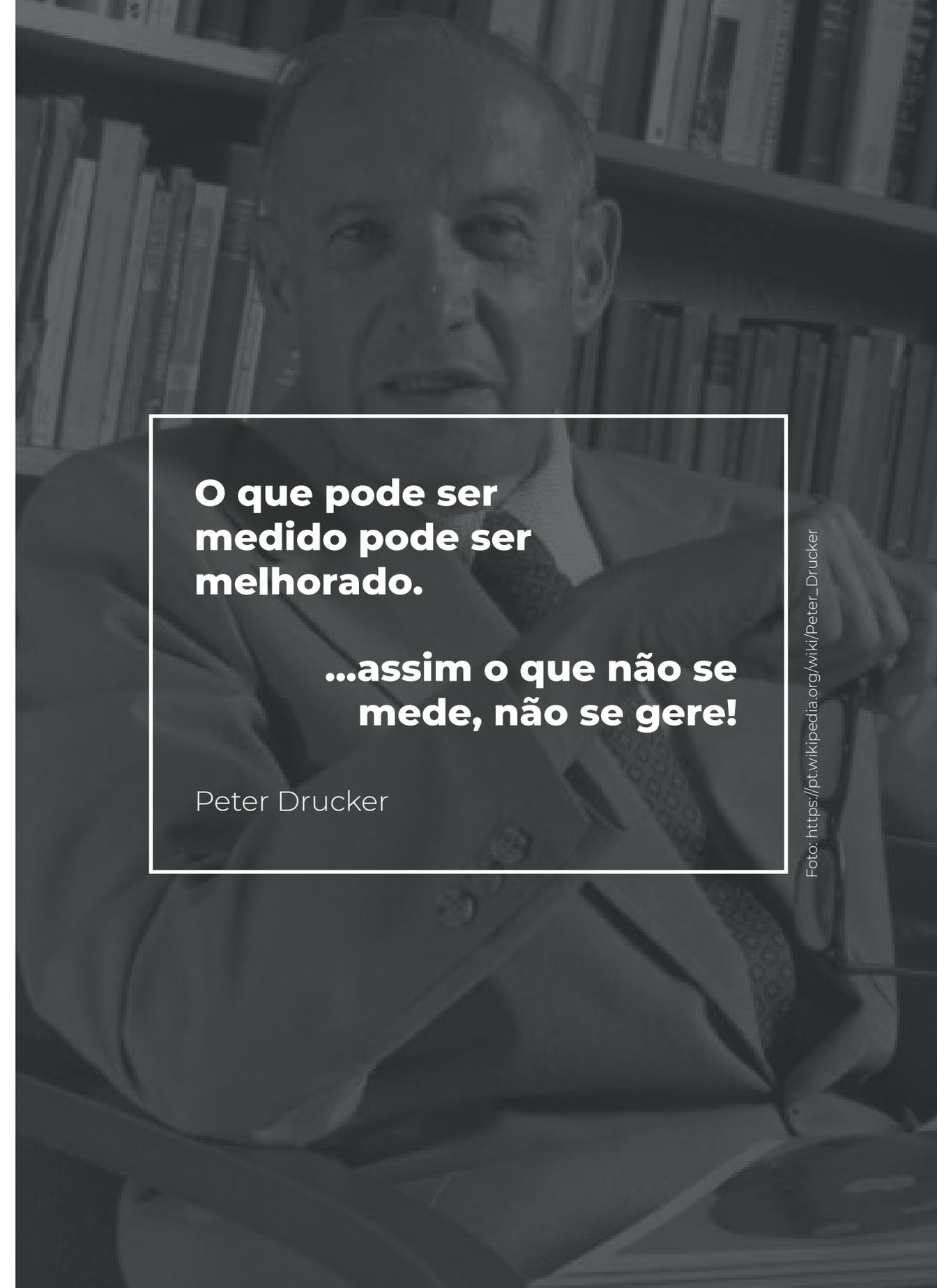


Green Key
- Turismo Sustentável



Sustainability certification |
Biosphere Responsible Tourism

O guião para a implementação do roadmap é constituído, na sua grande maioria, pelas ações sugeridas nos programas de certificação da Biosphere Responsible Tourism e Green Key.

A grayscale photograph of Peter Drucker, an elderly man with short hair, wearing a suit and tie. He is sitting at a desk in a library, with bookshelves filled with books visible in the background. The image is semi-transparent, allowing the text to be overlaid.

**O que pode ser
medido pode ser
melhorado.**

**...assim o que não se
mede, não se gere!**

Peter Drucker

Indicadores de desempenho / KPI

Um Indicador de desempenho, em inglês "key performance indicator" (KPI), é a medição de um determinado processo. Indicadores de desempenho, por conceito, tem que ser mensuráveis.

KPI'S ÁGUA	BENCHMARK DA EXCELÊNCIA	FONTE	BENCHMARK HOTEL ALENTEJO
* m3/quarto ocupado	≤ 0,24 m3/quarto ocupado	-	0,32 m3/#
* m3/hóspede	Hotéis: ≤ 0,14 m3/hóspede AL/Hostel: ≤ 0,10 m3/hóspede	1)	0,21 m3/hóspede
* litros/minuto torneiras	≤ 4 l/minuto	1)	2 l/minuto
* litros/minuto chuveiros	≤ 7 l/minuto	1)	7,5 l/minuto
* litros/couvert servido	≤ 9 l/couvert	1)	-
* litros/kg de roupa lavada	≤ 5 l/kg roupa	1)	-
* % de água reciclada, em relação ao consumo total (pluviais e/ou cinzentas)	n.d.	-	-

KPI'S ENERGIA	BENCHMARK DA EXCELÊNCIA	FONTE	BENCHMARK HOTEL ALENTEJO
* % energias renováveis (on site + adquiridas)	n.d.	-	-
* kWh/m2	≤ 180 kWh/m2	1)	69,9 kWh/m2
* kWh/quarto ocupado	≤ 81 kWh/quarto ocupado	2)	23,5 kWh/#
* kWh/hóspede	≤ 43 kWh/hóspede	2)	14,3 kWh/hóspede
* kWh/Kg de roupa restaurante	≤ 0,9 kWh/Kg roupa restaurante	1)	-
* kWh/kg de roupa quartos	≤ 1,45 kWh/kg roupa quartos	1)	-
* watts/m2 - iluminação (consumo)	≤ 25 kWh/m2	1)	-
* Kg de gás/quarto ocupado	n.d.	-	1,62 Kg/#
* Kg de gás/hóspede	n.d.	-	1,02 Kg/hóspede



KPI'S RESÍDUOS	BENCHMARK DA EXCELÊNCIA	FONTE	BENCHMARK HOTEL ALENTEJO
* kg de resíduos/hóspede	≤ 0,6 kg/hóspede	1)	-
* kg de resíduos/couvert servido	≤ 0,25 kg/couvert	1)	-
* % resíduos reciclados	84 % reciclado	1)	-
* % resíduos orgânicos reciclados	n.d.	-	-

KPI'S GEE	BENCHMARK DA EXCELÊNCIA	FONTE	BENCHMARK HOTEL ALENTEJO
* CO2 total do estabelecimento	n.d.	-	-
* Kg Co2/hóspede	n.d.	-	-
* % CO2 compensado com créditos certificados	n.d.	-	-

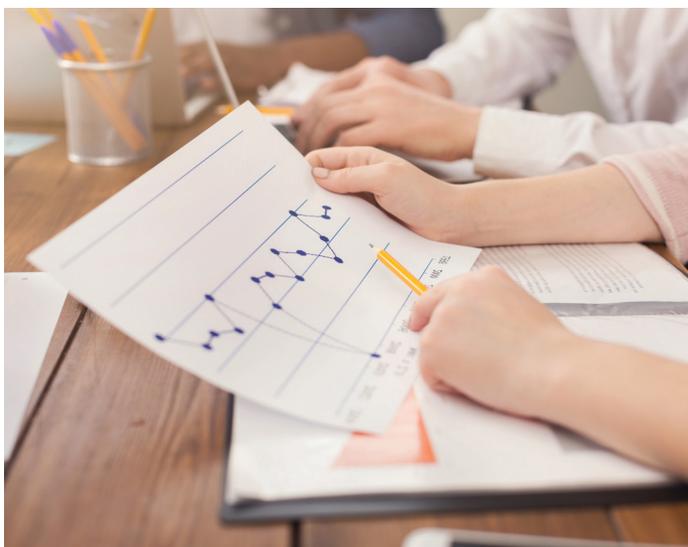
KPI'S OUTROS	BENCHMARK DA EXCELÊNCIA	FONTE	BENCHMARK HOTEL ALENTEJO
* kg de roupa lavada/Hóspede	n.d.	-	-
* % de detergentes na lavanderia com ecolabel	80%	1)	-

Fontes:

1)



2)



Resultado da implementação de medidas

É essencial reforçar o compromisso entre o Turismo e a Sustentabilidade social, cultural, ambiental e económica dos territórios.

SEGMENTO/MEDIDA A IMPLEMENTAR**REDUÇÃO TÍPICA DE CONSUMOS**

Iluminação	26% - 50%
Aquecimento e arrefecimento	17% - 46%
Refrigeração	10% - 30%
Água quentes sanitárias	15% - 52%
Equipamentos e outros	5% - 10%

Fontes:



Referências Bibliográficas

1. Aquamais (s/d). Aqua+ hotéis: O futuro do Turismo Sustentável.

Acedido em <https://www.aquamais.pt/aqua-hotéis>, a 10 de outubro de 2022.

2. ANQIP (2011). Associação Nacional para a Qualidade nas Instalações Prediais.

Acedido em <https://www.anqip.pt/index.php/pt/home>, a 10 de outubro de 2022.

3. APA (2021). Compostagem Doméstica de Bioresíduos- Regras Gerais.

Acedido em https://www.apambiente.pt/sites/default/files/_Residuos/Licenciamento/RG%20Compostagem_Dom%C3%A9stica_APA_29JUN2021.pdf, a 10 de outubro de 2022.

4. APA (2020). Plano Nacional de Gestão de Resíduos- Instrumento de planeamento macro da política de resíduos.

Acedido em <https://apambiente.pt/residuos/plano-nacional-de-gestao-de-residuos-pngr>, a 10 de outubro de 2022.

5. Biosphere Tourism (s/d). Sustainability Certification.

Acedido em <https://www.biospheretourism.com/en>, a 10 de outubro de 2022.

6. Diário da República, 2.ª série, N.º 36, 22 de Fevereiro de 2010 - Programa de Prevenção de Resíduos Urbanos (PPRU).

Acedido em <https://files.dre.pt/2s/2010/02/036000000/0765007704.pdf>, a 10 de outubro de 2022.

7. Diário da República, 1.ª série, N.º 156, 14 de Agosto de 2007. Lei n.º 307/2007 de 14 de Agosto - Normas para a protecção dos cidadãos da exposição involuntária ao fumo do tabaco e medidas de redução da procura relacionadas com a dependência e a cessação do seu consumo - Capítulo VIII.

Acedido em <https://dre.pt/dre/legislacao-consolidada/lei/2007-34561875-70132429?ts=1652140800034>, a 20 de dezembro de 2022.

8. EEA Grants (2019). Programa Ambiente em Ação-República Portuguesa, Ambiente e Transição Energética.

Acedido em https://www.eeagrants.gov.pt/media/1619/programa-ambiente-em-acao_environment-programme-in-action_1_pt16052019.pdf, a 10 de outubro de 2022.

9. Green Key (2022). Green Key criteria and explanatory notes.

Acedido em <https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2021/10/Green-Key-criteria-and-explanatory-notes-2022-2025-final-version.pdf> a 23 de dezembro de 2022.

10. Green Key (2022a). Critérios Green Key 2022-25 - Hotéis.

Acedido em <https://greenkey.abae.pt/wp-content/uploads/sites/6/2022/11/Criterios-2022-25-Emp-Turisticos.pdf>, a 23 de dezembro de 2022.

11. JRC Scientific & Policy Report (2013). Best Environmental Management Practice in the Tourism Sector.

Acedido em https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau/sites/default/files/inline-files/TourismBEMP_0.pdf, a 10 de outubro de 2022.

12. Roadmap EETUR (2019). Metodologia para eficiência energética.

Acedido em https://drive.google.com/file/d/1eRWLUGrY_D1-O9gk11Lyx1fSUZSuiV/view, a 10 de outubro de 2022.

13. Sustainable Hospitality Alliance (2021a). Hotel Water Measurement Initiative -Methodology and tool for hotels to calculate the water use in their properties.

Acedido em <https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/hotel-water-measurement-initiative/>, a 10 de outubro de 2022.

14. Sustainable Hospitality Alliance (2021b). Destination Water Risk Index.

Acedido em <https://sustainablehospitalityalliance.org/resource/destination-water-risk-index/>, a 10 de outubro de 2022.

15. Turismo de Portugal, I.P. (2022). Guias e Ferramentas Projeto “Turismo sustentável: um melhor futuro para [com] todos” com o apoio do Fundo Ambiental.

Acedido em: <http://business.turismodeportugal.pt/pt/crescer/sustentabilidade/Paginas/guias-ferramentas-projeto-turismo-sustentavel-um-melhor-futuro-para-com-todos.aspx>

16. Turismo de Portugal, I.P. (2021). Gases de Efeito Estufa.

Acedido em <http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/turismo-sustentavel-mai-2021-ferramenta-geet.xlsx>, a 10 de outubro de 2022.



17. Turismo de Portugal, I.P.; Nova Tourism and Hospitality Platform (2021). Neutralidade Carbónica em Empreendimentos Turísticos.

Acedido em <http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-neutralidade-carbonica-nos-empreendimentos-turisticos.pdf>, a 10 de outubro de 2022.

18. Turismo de Portugal, I.P.; Nova Tourism and Hospitality Platform; Nova School of Science and Technology (2021). Guia para a construção sustentável em empreendimentos turísticos. Coleção Turismo Sustentável: um melhor Futuro para (com) todos.

Acedido em: <http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-para-a-construcao-sustentavel-em-empreendimentos-turisticos.pdf>, a 20 de dezembro de 2022.

19. Turismo de Portugal, I.P.; Travel Without Plastic (2021). Vamos reduzir os plásticos de uso único - Guia para os Operadores Turísticos.

Acedido em <http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-vamos-reduzir-os-plasticos-de-uso-unico-para-o-alojamento-turistico.pdf>, a 10 de outubro de 2022.

20. Turismo de Portugal, I.P.; AHRESP (2021a). Economia Circular no Alojamento Turístico - Guia de Boas Práticas.

Acedido em <http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-economia-circular-no-alojamento-turistico.pdf>, a 10 de outubro de 2022.

21. Turismo de Portugal, I.P.; AHRESP (2021b). Restauração Circular e Sustentável-Guia de Boas Práticas.

Acedido em <http://business.turismodeportugal.pt/SiteCollectionDocuments/sustentabilidade/guia-boas-praticas-para-restauracao-circular-e-sustentavel.pdf>, a 10 de outubro de 2022.

22. Water Footprint Network (s/d). About us.

Acedido em <https://www.waterfootprint.org/en/about-us/>, a 10 de outubro de 2022.

23. Water Footprint Network (s/d). Personal calculator.

Acedido em <https://www.waterfootprint.org/en/resources/interactive-tools/personal-water-footprint-calculator/personal-calculator-extended/>, a 10 de outubro de 2022.



A vertical silhouette of a ruined stone tower stands on the left side of the frame. The sky is a gradient of blue and orange, with a prominent white contrail streaking from the top right towards the tower. The bottom of the image shows the dark silhouette of some vegetation.

Para mais informações
sobre o Projeto:

www.pista.hpc.uevora.pt

