

Green Key CRITERIA

1 oktober 2026 – 31 december 2031

WOORDENLIJST



Deze woordenlijst geeft definities en uitleg van belangrijke termen en concepten die in de Green Key-criteriacatalogus worden gebruikt. Deze definities zijn bedoeld om consistente interpretatie, implementatie en manier van auditing van de criteria tussen landen en bedrijven te ondersteunen.

Locaties/ruimtes met hoog waterverbruik: Een operationele ruimte waar continu veel water wordt verbruikt, die een aanzienlijk aandeel heeft in het totale waterverbruik van de locatie (meestal meer dan 10 tot 15%) of die essentieel is voor kernactiviteiten, zoals keukens, zwembaden, wellnessvoorzieningen, wasserijen of irrigatiesystemen.

Handleiding voor het certificeringsproces: Deze handleiding beschrijft het volledige certificeringsproces: van de voorscreening en onboarding tot de audit op locatie, beoordeling, besluitvorming en opvolging tijdens de certificeringsperiode. Daarnaast bevat de handleiding informatie over de voorbereiding van de audit, methodologieën, tijdlijnen, verantwoordelijkheden en over de medewerkers die tijdens de audit beschikbaar moeten zijn.

Koffiestation [108]: een gratis opstelling (meestal in gasten- of hotelkamers) met producten zoals thee, koffie, suiker en kopjes voor zelfbediening.

Communicatiemateriaal [42 +47+55+100]: Alle communicatie van het bedrijf over haar activiteiten, producten, diensten en duurzaamheidsprestaties. Deze communicatie moet correct, duidelijk, relevant en gemakkelijk te begrijpen zijn. Ze moet zichtbaar zijn voor gasten en, waar passend, een duidelijke oproep tot actie bevatten gasten te betrekken bij de duurzaamheidsinspanningen van het bedrijf.

Informatie over duurzaamheid moet overeenkomen met de daadwerkelijk behaalde resultaten en uitsluitend betrekking hebben op maatregelen die effectief worden toegepast.

Gegevensopslag en toegankelijkheid: Alle ingediende prestatie- en bedrijfsgegevens worden opgeslagen in de nationale Green Key-database of in de Green Key International-database. Bedrijven kunnen toegang tot hun profiel in de internationale database aanvragen voor interne rapportage, monitoring en transparantie. Green Key werkt samen met geselecteerde online reisbureaus (OTA's) en andere boekingsplatformen die gecertificeerde locaties zichtbaar maken voor hun gebruikers. In dat kader kan Green Key beperkte informatie delen uit de internationale lijst van gecertificeerde bedrijven. Het gaat uitsluitend om openbaar beschikbare gegevens, zoals de naam van het bedrijf. Privé-, vertrouwelijke of gevoelige informatie wordt nooit gedeeld. Meer informatie over documentatievereisten, gegevensverwerking en verantwoordelijkheden wordt verstrekt in de Certificeringsovereenkomst die wordt gedeeld met vestigingen bij registratie van interesse.

Desinfectiemiddelen: chemische middelen of biocide producten die bedoeld zijn om schadelijke micro-organismen op oppervlakken, materialen, apparatuur of in water te vernietigen, te deactiveren of te remmen. Ze gaan verder dan routinematige reiniging en zijn bedoeld voormicrobiologische controle, niet alleen om vuil of organisch materiaal fysiek te verwijderen. Desinfectiemiddelen bevatten werkzame stoffen zoals chloorverbindingen, kwartaire ammoniumverbindingen (QAC's), waterstofperoxide, alcoholen of azijnzuur.

Huisdieren [25]: Diersoorten die volgens de nationale wetgeving als huisdier of vee worden beschouwd, inclusief soorten die traditioneel of cultureel worden gehouden.

Dierenuitbuiting [23]: Het gebruik van dieren op een manier die pijn, letsel, stress of onnatuurlijk gedrag veroorzaakt of kan veroorzaken, of waarbij dieren worden ingezet als entertainment voor menselijk voordeel of winst zonder aantoonbare meerwaarde voor dierenwelzijn, educatie of natuurbehoud.

FEE Academy: het digitale platform van de Foundation for Environmental Education dat opleidingen, leermaterialen en communicatiemiddelen rond duurzaamheid aanbiedt aan Green Key-bedrijven.

Installaties/inrichting [69+120+129]: Elementen die permanent in het gebouw zijn bevestigd of ingebouwd, zoals inbouwverlichting, wastafels, toiletten, deuren, raamkozijnen, enzovoort.

Meubels [119+128]: duurzame items zoals stoelen, tafels, bedden, kasten en vergelijkbare duurzame meubels.

Good Practice: Een geverifieerd duurzaamheidsinitiatief of duurzame maatregel die door een bedrijf wordt uitgevoerd en gedeeld wordt via Green Key ter inspiratie en kennisuitwisseling met andere bedrijven.

Groene gebieden [58+73+163]: tuinen, gazons, bloembedden, aangelegde tuinen, begroeide daken, plantenpotten en andere onderhouden beplanting binnen of buiten . Bosgebieden worden onder Green Key niet als groene gebieden beschouwd binnen Green Key aangezien ze buiten de regels op de certificeringsgrens vallen.

Green Team [5 + 33]: Een groep medewerkers uit verschillende afdelingen die de Green Key-coördinator ondersteunt bij het plannen, uitvoeren en communiceren van duurzaamheidsmaatregelen en de duurzaamheidsstrategie.

Green Key-map: Het bedrijf heeft een Green Key-map met alle relevante en actuele documentatie die aantoont dat aan de Green Key criteria werd voldaan. De map is gemakkelijk toegankelijk voor relevant personeel en voor de auditor, wat transparantie, traceerbaarheid en continuïteit waarborgt in geval van personeelwisselingen. De inhoud wordt georganiseerd volgens de structuur en nummering van de Green Key-criteria. De map wordt bij voorkeur digitaal worden beheerd (bijvoorbeeld via een intranet, gedeelde schijf of documentbeheersysteem) om versiebeheer, toegankelijkheid en minder papiergebruik te bevorderen. Alleen waar digitale systemen niet beschikbaar zijn of niet veel gebruikt worden, mag de map als fysiek bestand worden bewaard, mits deze compleet, actueel en toegankelijk blijft.

Green Key-logo [46+48]: Het officiële logo van het Green Key-programma, beschikbaar gesteld aan gecertificeerde bedrijven. Het mag uitsluitend na certificering en zonder wijzigingen worden gebruikt, volgens de geldende richtlijnen voor branding en merkgebruik

Green Key coördinator [1 + 32 + 43]: personeelslid dat door het management is aangewezen om duurzaamheidsacties binnen het bedrijf te coördineren en hierover te communiceren.

Green Key Toolbox [44+45+50+53+57]: officiële digitale toolbox met Green Key sjablonen, communicatiemateriaal en, indien beschikbaar, links naar de nationale versie van de toolbox.

Personeel dat gasten bedient [20 + 30+49+52] medewerkers waarvan de voornaamste taak bestaat uit rechtstreeks contact met gasten, , zoals het verwelkomen, assisteren, bedienen of ondersteunen tijdens hun verblijf of bezoek.

Overleg/gesprek (interview) [6 +35+36 + 39+41]: een interview is een auditmethode waarbij door middel van mondelinge vragen wordt nagegaan of een criterium in de praktijk wordt toegepast. Het bestaat doorgaans uit één of enkele gerichte vragen die worden gesteld aan relevante personen (bijvoorbeeld personeel, management of andere betrokken partijen) om te bepalen of aan de conformiteit wordt voldaan.

Interviews worden bijvoorbeeld gebruikt om te bevestigen dat:

- medewerkers het vereiste beleid of procedures begrijpen en volgen;
- het personeel relevante informatie of training heeft ontvangen;
- specifieke praktijken al dan niet plaatsvinden in de dagelijkse bedrijfsvoering.

Interviews worden afgestemd op de situatie, het onderwerp en de geïnterviewde persoon. Ze vinden plaats tijdens de werkuren en worden op een respectvolle manier afgenomen. Indien relevant kan een auditor medewerkers individueel en vertrouwelijk interviewen om eerlijke antwoorden te stimuleren. Als een antwoord onduidelijk, onverwacht of zorgwekkend is, kan de auditor aanvullende vragen stellen of meer dan één persoon interviewen om de informatie te verifiëren.

Logica van toepasbaarheid: Bedrijven hoeven geen bewijs te leveren of maatregelen te nemen voor activiteiten, situaties of risico's die niet van toepassing zijn. Wanneer auditbevindingen of feedback een relevant en uitvoerbaar verbeterpunt aangeven, wordt van het bedrijf verwacht dat het:

- a) passende maatregelen neemt; of
- b) duidelijk uitlegt waarom het punt niet relevant.

Waar feedback geen relevant of uitvoerbaar probleem aangeeft, is geen actie nodig. In dergelijke gevallen kan het bedrijf, indien nodig, aanvullende opmerkingen geven of de zaak bespreken met de auditor ter verduidelijking.

Grote veranderingen [59+79]: afwijkingen van meer dan 20% ten opzichte van de referentiewaarde of het verwachte verbruik in consumptie-intensiteit (bijvoorbeeld per nacht per bed).

Grote bouw- of renovatiewerkzaamheden [159]: Werkzaamheden die leiden tot een aanzienlijke toename van het bebouwde oppervlak, verandering van het grondgebruik, of structurele aanpassingen waarvoor meer dan 50% van het gebouw, of het volledige gebouw, tijdelijk moet worden gesloten.

Minibar [109]: een unit gevuld met individueel verpakte drankjes en snacks voor aankoop, vergelijkbaar met een kiosk of automaat.

Nature Postive Tourism-benadering [9]: een benadering van toerisme die actief biodiversiteit beschermt, herstelt en verbetert, zodat toeristische activiteiten bijdragen aan meetbare nettowinst voor de natuur in plaats van biodiversiteitsverlies te veroorzaken.

Nationale wetgeving en aanpassingen:

Nationale wetgeving: waar nationale wetgeving strenger is dan de Green Key-criteria, is naleving van nationale wetgeving verplicht.

Nationale aanpassingen: de catalogus van de criteria bevat nationale aanpassingen die van toepassing zijn in specifieke landen. Waar dergelijke aanpassingen worden aangegeven, moeten bedrijven voldoen aan de aangepaste eisen.

Uitbesteed/ingehuurd personeel [13 + 34+164+169]: personen die werk verrichten voor de vestiging maar in dienst zijn van een extern bedrijf of als zelfstandige opdrachtnemer/freelancer werken en dus geen rechtstreekse werknemer van het bedrijf zijn.

Loonadministratie en loonstruuctuurdocumentatie [15]: officiële interne documenten die aantonen hoe werknemers worden verloond en hoe salarisniveaus worden vastgesteld. Dit kunnen bijvoorbeeld loonoverzichten, salarismatrices, loonschalen, beloningskaders of vergelijkbare documenten zijn waarin loonniveaus, functies, werkuren of -dagen, en toepasselijke loonnormen (bijv. minimumloon of leefbaar loon) tonen. Documentatie kan in geanonimiseerde vorm worden gepresenteerd.

Prestatie- en bedrijfsgegevens [3]:

Gegevensindiening

In het kader van de Green Key-aanvraag en certificering moeten bedrijven relevante gegevens aanleveren. Deze gegevens ondersteunen transparantie, audits en de opvolging van prestaties. De vereiste gegevensformaten worden vastgesteld door Green Key International en/of de nationale operator en worden tijdens de aanvraagfase gecommuniceerd.

Datacategorieën

Tijdens het certificeringsproces kunnen de bedrijven worden gevraagd de volgende categorieën gegevens te verstrekken:

- contactgegevens (bijv. naam van het bedrijf);
- geodata (bijv. adres, coördinaten);
- applicatiegerelateerde informatie (bijv. contactpersonen, aantal medewerkers);
- grootte van het bedrijf (bijv. aantal kamers, faciliteiten); en
- prestatiegegevens (bijvoorbeeld energie, water, afval, broeikasgasemissies).

Elk datapunt wordt geclassificeerd als verplicht (V) of optioneel (O), zoals gespecificeerd in de criteriatalogus. Gegevens over de verplichte criteria moeten worden verstrekt om in aanmerking te komen voor certificering. Gegevens over optionele criteria kunnen naar goeddunken van het bedrijf worden verstrekt. Voor elk datapunt worden het vereiste invoertype (bijv. nummer, tekst), rapportagefrequentie (bijv. jaarlijks, maandelijks) en eenheidsopties gespecificeerd.

Verslagperiode

Alle ingediende aanvraag- en prestatiegegevens moeten betrekking hebben op het volledige kalenderjaar (12 maanden) voorafgaand aan het jaar van aanvraag (bijvoorbeeld aanvragen ingediend in 2031 verwijzen naar januari–december 2030). Voor starters is minimaal 3 maanden aan operationele gegevens vereist. Nieuw geopende vestigingen kunnen certificering aanvragen zodra er ten minste 3 maanden operationele gegevens na opening beschikbaar zijn.

Professionele/commerciële keuken [76]: elke keuken waar het personeel maaltijden ter plaatse bereidt voor klanten en waarbij vet, olie of andere keukenreststoffen vrijkomen, inclusief activiteiten zoals afwassen.

Veilig verdunningssysteem [150]: Een systeem waarbij chemicaliën zo worden behandeld dat rechtstreeks contact met de huid, inademing van stoffen en morsen worden voorkomen, terwijl de juiste verdunningsverhouding wordt gegarandeerd.

Steekproeven [16+31+60+65+66+67+80+83+84+86+87+90+91+92+93]: Steekproeven zijn gerichte controles ter plaatse waarmee de auditor nagaat of iets wat is waargenomen, verklaard of gedocumenteerd daadwerkelijk aanwezig is en functioneert zoals beschreven. Het is geen volledige inspectie van alle ruimtes, voorzieningen of documenten, maar om een representatieve visuele of functionele controle op basis van een steekproef.

Steekproeven worden uitgevoerd volgens drie methodologieën:

Methodologie A) Fysiek/gebiedsgebaseerde steekproeven:

De auditor voert visuele steekproeven uit in elk van de gebieden die in de criteriumtekst zijn gespecificeerd (minimaal 1 gebied X, gebied XX en gebied XX). Wanneer gastenkamers deel uitmaken van de steekproef, controleert de auditor een steekproef van gastenkamers op basis van de grootte van het bedrijf:

- 1–5 kamers: maximaal 2 kamers
- 6–50 kamers: 3 kamers
- 51–150 kamers: 4 kamers
- Meer dan 150 kamers: minimaal 5 kamers

Indien relevant kunnen bijkomende kamers of ruimtes worden gecontroleerd, bijvoorbeeld wanneer een locatie uit meerdere gebouwen, vleugels of systemen bestaat.

Methodologie B) Functionele / operationele testbemonstering:

In de ruimtes of kamers die werden geselecteerd volgens methodologie A test de auditor de werking van systemen en apparatuur. Dit gebeurt waar mogelijk door deze effectief te gebruiken, bijvoorbeeld door ramen of deuren te openen, sensoren te activeren, toestellen te bedienen of water te laten lopen. Zo wordt nagegaan of de systemen correct functioneren en voldoen aan de vereisten.

Methodologie C [61]) Documentatie / bewijssteekproeven:

De auditor beoordeelt een steekproef van drie ondersteunende documenten/items die relevant zijn voor het criterium (bijv. facturen, logboeken, contracten, certificaten, aankoopgegevens, foto's, systeemfragmenten). Als er meerdere jaren, locaties, systemen, categorieën of leveranciers betrokken zijn, wordt de steekproef zo samengesteld dat deze een representatief beeld geeft van die spreiding.

Standaard Operating Procedure (SOP) [25 + 27+62+63+64+82+85+99+101+102]: geschreven en gedetailleerde instructies die de stappen beschrijven die gevolgd moeten worden om routinematige of terugkerende taken op een consistente, veilige en kwaliteitsgecontroleerde manier uit te voeren. In een hospitality-omgeving vertalen SOP's beleidsintentie naar de dagelijkse werkwijzen, zodat medewerkers weten hoe ze normen betrouwbaar kunnen implementeren over diensten, afdelingen en personeel heen.

Strategische duurzaamheidsdoelstellingen [7 + 10 + 11]: Meetbare langetermijndoelstellingen die een bedrijf vastlegt om zijn duurzaamheidsprestaties te verbeteren en voortdurende vooruitgang te stimuleren

Afhaal(maaltijden/doeleinden) [106+109]: Voedsel en dranken die worden bereid en meegegeven in draagbare verpakkingen voor consumptie buiten de gebruikelijke eetruimtes. Deze producten zijn bedoeld om mee te nemen, bijvoorbeeld rond het terrein (bijvoorbeeld tuinen, gazons, pretparken) of buiten het terrein, en worden niet geserveerd met standaard servies.

Temperatuurbereik[81]: Een vooraf bepaald temperatuurinterval waarbinnen systemen, zoals verwarmings-, ventilatie- en airconditioningsystemen (HVAC), functioneren om energie-efficiënt te werken. Vaak wordt hierbij een minimale marge gehanteerd om onnodig schakelen tussen verwarmen en koelen te vermijden.

(Personeels) training [2 + 28 + 40+68+105]: een gestructureerde leeractiviteit waarbij medewerkers kennis of vaardigheden verwerven die relevant zijn voor duurzaamheid of operationele processen. Om als training te gelden, duurt deze minimaal 30 minuten. Trainingen die voortvloeien uit Green Key-criteria vinden plaats tijdens betaalde werkuren en mogen niet leiden tot extra onbetaalde arbeid of een verstoring van de reguliere werkzaamheden.

Veganistisch [132]: een veganistisch gerecht bevat geen ingrediënten van dierlijke oorsprong, waaronder vlees, gevogelte, vis, zeevruchten, zuivel, eieren, honing of andere dierlijke toevoegingen.

Vegetarisch [131]: een vegetarisch gerecht bevat geen vlees, gevogelte, vis, zeevruchten of producten afkomstig van de dierlijke slacht (bijv. gelatine, dierlijke stremsel), maar kan wel zuivelproducten en eieren bevatten.

Afvalwater [75+77+103]: het omvat grijswater (van wasmachines, vaatwassers en douches), zwartwater (van toiletten), condensaatwater van airconditioningsystemen en water van schoonmaakoperaties of andere processen op locatie.

Wilde dieren [24]: soorten die niet wettelijk als huisdier of vee worden erkend in het land of de regio, tenzij ze worden beheerd onder gereguleerde traditionele, agrarische of culturele systemen.