**Plantillas para procedimientos LLave Verde en   
Hoteles**  
  
*Para facilitarle el trabajo, ofrecemos los siguientes textos como sugerencia para redactar los procedimientos que exige Llave Verde. Por favor revise los textos y adáptelos a su establecimiento. Los procedimientos por escrito deben incluirse en la documentación complementaria de Llave Verde.*

**Procedimiento de limpieza de habitaciones**

**Cambio de sábanas y toallas**

En los baños de las habitaciones existen carteles que indican que si los huéspedes desean cambiar las toallas deben dejarlas en el suelo. Se recogerán las toallas del suelo y se llevarán a lavandería. Si no están en el suelo, no se cambiarán.

Las sábanas se cambiarán cuando vaya a entrar un nuevo huésped y cada tres días si los huéspedes se quedan más de dos noches.

**Separación de residuos**

El servicio de limpieza debe separar los residuos que los huéspedes dejan en las habitaciones para su correcto reciclado. Estos residuos incluyen papel, vidrio, plásticos, pilas, cargadores, etc.

**Control de goteo de grifos e inodoros**

El servicio de limpieza debe anotar si observa goteo en los grifos o inodoros y transmitir la información al servicio de mantenimiento.

**Control y ajuste de la iluminación, televisión y la climatización en las habitaciones**

**and adjustment of lighting, TVs and temperature in guest rooms**

Durante la limpieza de la habitación la televisión, los aparatos eléctricos y las luces deben estar apagadas.

Se deben comprobar los termostatos y ajustarlos a la temperatura acordada.

En periodos de baja ocupación, la temperatura de las habitaciones que no se ocupen se debe mantener conforme a lo acordado y los aparatos eléctricos se deben desenchufar en estas habitaciones.

**Política de uso de tazas, vasos, platos y cubertería desechable**

El establecimiento debe evitar el uso de tazas, vasos, platos y cubertería desechable. Sólo se permite utilizarla en circunstancias concretas, como en el área de la piscina, en ciertos eventos, en el área de spa, gimnasio y en relación con las comidas para llevar fuera de las instalaciones

Las tazas y vaso desechables deben ser preferentemente biodegradables, por ejemplo de almidón y no estar disponibles para los clientes, sino que éstos los deben solicitar al personal del establecimiento.

**Política de adquisición de comida y bebida**

El establecimiento debe incrementar la cantidad de productos de alimentación orgánicos, con ecoetiqueta, de comercio justo y/o de producción local, en al menos un producto al año. Se debe prestar atención a productos que se consuman mucho o sean de uso diario. Cuando sea posible, se deben adquirir productos locales que suponen una menor huella ecológica ya que se reduce el combustible de su transporte y favorecen la economía local. Se considera producción local cuando el producto se elabora a menos de 100

kilómetros del lugar en que se consume.

***Opcional (relacionado con criterios opcionales)***

*Se debe evitar la compra de pescado y marisco de la lista roja de especies amenazadas. Consulte:* [*http://archivo-es.greenpeace.org/espana/Global/espana/report/oceanos/lista-roja-de-especies-pesque.pdf*](http://archivo-es.greenpeace.org/espana/Global/espana/report/oceanos/lista-roja-de-especies-pesque.pdf)

*Se debe favorecer la compra de pescado y marisco con ecoetiqueta MSC (Marine Stewardship Council) o ASC (Aquaculture Stewardship Council) que aseguran que el*pescado*proviene de una fuente sostenible.*

*Se debe ofrecer opciones vegetarianas en los buffets y menús y marcarlas en la carta.*

*Se debe tener en cuenta el bienestar de los animales a la hora de comprar la carne y los huevos.*

*Se deben adquirir productos de temporada y adaptar los menús consecuentemente.*

*En las salas de reunión y el restaurante, se ofrecerán jarras de agua en lugar de agua embotellada, siempre y cuando la calidad del agua del grifo sea adecuada. También se pueden utilizar dispensadores de agua o fuentes.*

**Política de mantenimiento de zonas verdes**

**Riego**

Los jardines, plantas y áreas verdes deben ser regados antes del mediodía (cuando la intensidad solar es máxima) o después del atardecer.

**Fertilizantes y pesticidas**

Si se necesitan fertilizantes o pesticidas, se deben utilizar productos orgánicos, naturales. Se deben favorecer los herbicidas mecánicos. En casos extremos en los que no existan alternativas orgánicas o naturales se podrían utilizar pesticidas químicos una vez al año. Los productos químicos se deben almacenar conforme a la normativa vigente.

Si el servicio de jardinería está externalizado, deben igualmente seguir estas directrices.

**Limpieza y mantenimiento de los filtros de extractores de humo, las superficies de intercambio de calor y frío, sistemas de ventilación y burletes de goma de neveras y cámaras frigoríficas**

Se deben revisar todos estos elementos para evitar pérdidas de energía innecesarias.

* Filtros de los extractores de humo: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* Superficies de intercambio de calor y frío: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* Sistema de ventilación: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

* Burletes de goma de neveras y cámaras frigoríficas: al menos 1 vez al año

|  |  |
| --- | --- |
| **Día de la revisión** | **Comentarios** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |