

## BOAS PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE, TURISMO SUSTENTÁVEL & ACESSIBILIDADE ADOTADAS PELO HILTON BARRA RIO DE JANEIRO

- Área de serviço com Luminárias de baixo consumo 13w, instaladas conforme projeto de iluminação sustentável e corredores com sensores de presença.
- Uso de fotocélulas para o sistema de iluminação externo, aproveitando a luz do sol para gerar energia.
- Funcionários orientados a desligar a energia ao fim do dia de trabalho.
- Manutenção periódica dos equipamentos.
- Programação horária para redução do ar condicionado e luzes em horários definidos.
- PMOC - Plano de manutenção operação e controle (sistemas de climatização)
- Manutenção das condições adequadas de acordo com os limites legais
- Prática do uso de papel rascunho.
- Segregação do papel reciclado nos escritórios.
- Uso de sistemas eletrônicos.
- Papel comprado para escritório e impressoras é certificado ecologicamente.
- Funcionários conscientizados quanto a segregação e reciclagem.
- Resíduos armazenados em área específica, com sinalização, cobertura e piso impermeável.
- Resíduos transportados e destinados adequadamente por empresa licenciada.

- Coleta seletiva para reciclagem de resíduos.
- Funcionários treinados quanto o gerenciamento de resíduos.
- Preferência pela compra de produtos a granel.
- Manutenções periódicas nos bebedouros.
- Limpeza semestral dos reservatórios de água.
- Troca do filtro de água semestralmente.
- Resíduos armazenados em área específica, com sinalização, cobertura e piso impermeável.
- Resíduos transportados e destinados adequadamente por empresa licenciada.
- Funcionários treinados quanto o gerenciamento de resíduos.
- Coleta seletiva para reciclagem de resíduos.
- Distribuição de garrafas para evitar utilização de copos descartáveis.
- Resíduos armazenados em área específica, com sinalização, cobertura e piso impermeável.
- Resíduos transportados e destinados adequadamente por empresa licenciada.
- Funcionários treinados quanto o gerenciamento de resíduos.
- Torneiras automáticas e com reguladores de fluxo.
- Programa EBI que monitora o funcionamento dos sensores de vazamento de água nos vestiários.
- Funcionários conscientizados quanto ao consumo de água.
- ETE Físico químico realiza o tratamento de todo efluente do hotel.
- Descarte da estação é realizada na rede pluvial pública com autorização da CEDAE.
- Funcionários conscientizados quanto ao consumo de água.
- Toalhas de papel e papéis higiênicos dos banheiros possuem certificação ambiental.
- Sinalização quanto ao uso consciente de papel.

- Resíduos armazenados em área específica, com sinalização, cobertura e piso impermeável.

- Resíduos transportados e destinados adequadamente por empresa licenciada.

- Funcionários treinados quanto o gerenciamento de resíduos.

- Orientações de Segurança

- Piso antiderrapante

- Uso de alimentos dentro da data de validade e com qualidade garantida.

Boas práticas de fabricação e controle.

- Resíduos armazenados em área câmaras frigoríficas.

- Resíduos transportados e destinados adequadamente por empresa licenciada.

- Funcionários treinados quanto o gerenciamento de resíduos.

- Intervalos regulares para levantar, beber água, ir ao banheiro.

- Ginástica laboral realizada periodicamente.

- Troca de filtro e manutenção periodicamente por empresa terceira.

- Filtro eletrostático acoplado ao exaustor para fazer o tratamento do ar e encaminhá-lo das 3 cozinhas para emissão externa.

- PMOC - Plano de manutenção operação e controle.

- A arquitetura do hotel é integrada à paisagem e compatível com o entorno físico e cultural.

- Preferência na contratação por pessoas que morem nas proximidades do hotel.

- Escola Carvalho Hosken - com cursos de hotelaria disponíveis para comunidade.

- Informação sobre os eventos culturais da cidade fornecidas pelo concierge aos hóspedes.

- Eventos enfatizando as festas regionais.

- Projetos Socioculturais.

- Atividades Voluntárias.
- Requisitos de compras priorizando os fornecedores locais, quando factível.
- Plano de Saúde para os colaboradores extensivos a família
- Escola com cursos de hotelaria disponíveis para comunidade.
- Global Month of Service - Iniciativa de trabalho voluntário da Hilton Worldwide que reúne membros de equipe ajudando a fortalecer as conexões da empresa com as comunidades e aproximá-la como uma equipe global.
- Código de conduta.
- Registro de hóspedes no momento do check in.
- Menores de idade só são hospedados com acompanhamento do responsável legal.
- Plano de treinamento
- Manutenção e inspeção dos equipamentos e instalações.
- Treinamentos para desenvolver as competências dos funcionários.
- Comunicação com clientes sistemática para atendimento as reclamações e sugestões dos clientes.
- Requisitos de sustentabilidade para fornecedores e prestadores de serviços."
- Programa de estágio ou aprendizagem.
- Oportunidades em postos de trabalho.
- Parcerias com escolas e universidades.
- Treinamento Life skills / soft skills.
- Programa de desenvolvimento de lideranças.
- Apresentações e palestras sobre carreiras - Carrers Hiltonlive: Youth in hospitality month.

- Política Hilton: Troca de toalhas e enxoval de 3 em 3 dias ou quando solicitado. Informativo através de cartão disponível nos banheiros dos quartos.
- Terceirização da lavagem de roupa e lavanderia do hotel apenas para situações urgentes e roupas de hóspedes.
- PPRA: Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais.
- Disponibilização de Sapatos antiderrapantes para funcionários.
- Uso de alimentos dentro da data de validade e com qualidade garantida.
  - Boas práticas de fabricação e controle.
  - Resíduos armazenados em área específica.
  - Resíduos transportados e destinados adequadamente por empresa licenciada.
    - Redução da preparação de alimentos para café da manhã e buffets, dentro do necessário.
    - Rotação de estoque (primeiro que entra / primeiro que sai) para evitar deteriorização dos alimentos sem serem consumidos.
    - Disponibilização de luvas para funcionários para cortes.
    - Disponibilização de casaco para funcionários para o acesso a câmara frigorífica.
      - Sistema de dosadores de produtos de limpeza, a fim de controlar a diluição com instruções para o uso adequado afixado.
      - Supervisores instruídos para manusear os dosadores.
      - Treinamento realizado pelo fornecedor para funcionários.
      - Realização do serviço de dedetização por empresa licenciada
      - Prateleiras dispostas em nível adequado.
      - 100% da área do front possui lâmpadas LED.
      - Vagas no estacionamento com sinalização para preferência de pessoas com deficiência.
      - Quartos e banheiros adaptados.

- Rampas de acesso.
- Telefones com a tecla de localização (5).
- Elevadores e portas dos apartamentos com numeração em braile.
- Cardápio do restaurante em braile.