



Föhr
greenGastronomie

Leitfaden FÖHRgreen Gastronomie

für FÖHRgreen Partner aus der Gastronomie

Dachmarke FÖHRgreen

Was steckt hinter der Dachmarke FÖHRgreen?

Mit FÖHRgreen möchten wir, die Föhr Tourismus GmbH (FTG), aktiv Verantwortung dafür übernehmen, dass Föhr als einzigartiger Natur- und Lebensraum im Herzen des Weltnaturerbe Wattenmeer wertgeschätzt wird und langfristig erhalten bleibt. Nachhaltigkeit soll mit FÖHRgreen zum zentralen Positionierungsthema werden. Durch die gezielte Förderung ökologischer, sozialer und ökonomischer Nachhaltigkeit in touristisch relevanten Kontexten soll die Identität der Insel Föhr als Lebensraum für Einheimische und intakte touristische Destination für Gäste langfristig bewahrt werden.

Gegenstand unseres gemeinsamen Projektes ist die Etablierung einer für Gäste und Einheimische sichtbaren Dachmarke für nachhaltige Aktivitäten auf Föhr, bei der sowohl bereits bestehende Aktivitäten (z.B. plastikbewusste Ferienunterkünfte, Beach Clean-Ups, Mehrwegpfandbecher) einbezogen, als auch neue initiiert werden sollen.

Unter der Dachmarke FÖHRgreen soll das Engagement touristisch relevanter Akteure unterschiedlicher Branchen (Unterkünfte, Einzelhandel, Gastronomie etc.) auf Föhr im Rahmen von Submarken gefördert und sichtbar gemacht werden. Gemeinsam mit engagierten Föhrer Partner:innen sollen diese Submarken (z.B. „FÖHRgreen Gastronomie“) zum Leben erweckt werden. Dabei sollen sowohl bestehende Zertifizierungen (z.B. für Unterkünfte) einbezogen, als auch da wo notwendig neue Prinzipien (z.B. für Manufakturen) geschaffen und durch FÖHRgreen in einen gemeinsamen Kontext gebracht werden.

FÖHRgreen Partner:innen sind berechtigt, die jeweilige Submarke für ihre Branche on- und offline zu verwenden und damit der Nachhaltigkeit auf Föhr ein qualitätsorientiertes und vertrauenswürdiges Gesicht zu verleihen. Damit werden touristisch relevante nachhaltige Aktivitäten auf Föhr koordiniert, initiiert und im Rahmen einer gemeinsamen Vision für Einheimische und Gäste sicht- und erlebbar gemacht.

Dachmarke FÖHRgreen

Wie werde ich ein:e *FÖHRgreen Partner:in*?

✓ der Firmensitz/Standort ist auf der Insel Föhr

✓ zudem wird **eine** der folgenden drei Voraussetzungen erfüllt:

⊕ **Ich verpflichte mich, die submarkenspezifischen *FÖHRgreen Prinzipien* einzuhalten,** soweit für die Submarke relevant (Transparenz und jährliche Erneuerung der Selbstverpflichtung)

oder

⊕ **Ich verfüge bereits über eine der ausgewählten Zertifizierungen oder Mitgliedschaften** (Definition im jeweiligen Leitfaden der Submarke, Gültigkeit analog Zertifizierung / Mitgliedschaft)

oder

⊕ **Ich erhalte eine Ernennung durch die FTG,** für besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit.

Unabhängig hiervon verpflichten sich alle *FÖHRgreen Partner:innen* dem *FÖHRgreen Manifest*.

FÖHRgreen Manifest

„Als verantwortungsbewusster Föhrer Betrieb möchten wir aktiv dazu beitragen, die soziale Gemeinschaft und die intakte Umwelt auf Föhr zu schützen und zu fördern.

Wir sind uns bewusst, dass die bestehenden sozialen und ökologischen Herausforderungen große Anstrengungen erfordern werden, um unsere Insel als Lebensraum und Urlaubsdestination langfristig zu erhalten.

Im Rahmen unserer unternehmerischen Wertschöpfung agieren wir ökonomisch, ökologisch und sozial verantwortungsvoll. Dabei handeln wir nach Möglichkeit zum Wohle aller und kommunizieren unsere Maßnahmen und Aktivitäten im Bereich Nachhaltigkeit mit voller Transparenz und Offenheit.

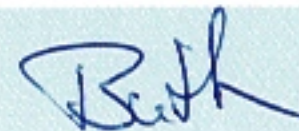
Als Teil einer Gemeinschaft wertschätzend handelnder Föhrer Betriebe möchten wir unseren Partner:innen, Kund:innen, Lieferant:innen und Gästen unsere Unterstützung auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit anbieten.

Wir werden vielleicht nicht alle Ziele sofort umsetzen können, aber wir geben unser Bestes, um unseren Betrieb und unser Wirtschaften zunehmend und kontinuierlich umwelt- und sozialverträglich zu gestalten.

Heute nicht auf Kosten von morgen, hier nicht auf Kosten von anderswo.“

Datum, Unterschrift

06.09.2021



Submarke *FÖHRgreen Gastronomie*

Die Submarke *FÖHRgreen Gastronomie* steht für Führer **Gastronomiebetriebe**, die sich aktiv im Bereich Nachhaltigkeit engagieren.

Im Gastronomiesektor gibt es einige Zertifikate und Mitgliedschaften, die eine wertvolle Grundlage zur Identifikation von bereits in der Nachhaltigkeit aktiven Führer Unternehmen bieten.

Zertifikate, die zu einer *FÖHRgreen Partnerschaft* als *FÖHRgreen Gastronomie* berechtigen, müssen einen **ganzheitlichen Ansatz** verfolgen, d.h. Nachhaltigkeit als zentralen Anker in der Geschäftstätigkeit des Unternehmens definieren.

Für alle anderen Betriebe gibt es die *FÖHRgreen Gastronomie* Prinzipien, für deren Erreichung und Einhaltung die Partner eine Selbstverpflichtung eingehen. *FÖHRgreen Gastronomien* erfüllen **mindestens 50 %** der *FÖHRgreen Gastronomie* Prinzipien (siehe Seiten 10-16) und streben die vollständige Erfüllung der Prinzipien an.

Submarke FÖHRgreen Gastronomie

Für die Aufnahme als *FÖHRgreen Partner:in* entstehen **keine laufenden Kosten**. Sofern Sie die Kriterien des Leitfadens erfüllen, erhalten Sie ein Partnersiegel zur Erhöhung der Sichtbarkeit Ihrer Teilnahme und der Initiative (derzeit bestehend aus Urkunde und Holzplakette/Folie). Auch dafür erheben wir in der Regel keine Kosten. **Wir freuen uns im Gegenzug auf eine engagierte, loyale und solidarische Zusammenarbeit mit Ihnen für die Nachhaltigkeit auf der Insel Föhr.**

Zudem sind alle *FÖHRgreen Partner* herzlich dazu eingeladen, sich an gemeinsamen Projekten zu beteiligen.

Für die Zertifizierung durch externe Zertifikat-Anbieter:innen können unabhängig von *FÖHRgreen* anbieterspezifische Kosten anfallen. Hier versuchen wir durch gezielte Kooperationen mit bestehenden Zertifizierungsanbieter*innen Synergien zu schaffen, um bessere Konditionen für Föhrer Unternehmen zu erzielen.

Wenn Sie *FÖHRgreen Gastronomie* werden wollen, senden Sie bitte diesen Leitfaden sowie den Nachweis des Zertifikats / der Mitgliedschaft, die zur Teilnahme berechtigt (sofern vorhanden) **oder** die nachfolgende Prinzipien-Checkliste (**inkl. Erläuterungen**) **vollständig ausgefüllt** und unterschrieben zurück. Nach erfolgreicher Prüfung durch das *FÖHRgreen* Team erfolgt die Anerkennung als *FÖHRgreen Gastronomie*. Der Partnerstatus ist dann 12 Monate lang gültig.

FÖHRgreen Gastronomie – Stammdaten

Name des Betriebs: **Partyservice Buth / Buth´s Mittagstisch**

Ansprechpartner:in *FÖHRgreen Gastronomie* (Name, Vorname): **Buth, Lars-Ole**

Straße, Hausnummer: **Holm 12**

PLZ, Ort: **25938 Boldixum**

Telefon: **04681 5562**

E-Mail: **info@buth-foehr.de**

Website: **www.buth-foehr.de**

Anzahl Mitarbeiter:innen (Vollzeit, Teilzeit, geringfügig Beschäftigte, Auszubildende):

6

FÖHRgreen Gastronomie – Zertifikate & Mitgliedschaften

Folgende Zertifizierungen bzw. Mitgliedschaften* berechtigen auf Basis der Metakriterien fachlich zur Teilnahme an der Submarke *FÖHRgreen Gastronomie*:

- DEHOGA Umweltcheck Gastronomie ab Zertifizierung der Stufe Silber (Bundesumweltministerium / [Details](#))
- Viabono für Restaurants (Viabono / [Details](#))
- GreenTable (GreenTable e.V. / [Details](#))

*Eine externe Zertifizierung bzw. Mitgliedschaft ist **keine Voraussetzung**, um *FÖHRgreen* Partner:in zu werden. Die oben genannten Zertifizierungen zeichnen den Betrieb jedoch eigenständig aus, sodass eine weitere Prüfung der Kriterien durch *FÖHRgreen* bzw. die Föhr Tourismus GmbH nicht erforderlich ist.

FÖHRgreen Gastronomie – Zertifikate & Mitgliedschaften

Vorliegendes Zertifikat oder Mitgliedschaft des Betriebes, welches zur Aufnahme zu *FÖHRgreen Gastronomie* berechtigt:

(Sofern vorhanden, legen Sie bitte den entsprechenden, aussagekräftigen Nachweis diesem Leitfaden bei*.
Andernfalls füllen Sie bitte die *FÖHRgreen* Prinzipien auf den Folgeseiten aus.)

Hiermit beantrage ich die Auszeichnung als *FÖHRgreen Gastronomie*.

Datum, Unterschrift

*Haben Sie bereits eine nachhaltige Zertifizierung oder Mitgliedschaft, die nicht unter den aufgelisteten Zertifizierungen und Mitgliedschaften ist, können Sie diese mit entsprechendem Nachweis dem Leitfaden beilegen. Das *FÖHRgreen Team* wird dann prüfen, ob die Metakriterien erfüllt sind und die betreffende Zertifizierung / Mitgliedschaft in die Liste der anerkannten Zertifizierungen und Mitgliedschaften aufgenommen wird.

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

Bitte denken Sie auch an die jeweiligen Erläuterungen. Danke!

1. LOKAL, SAISONAL & BIO: für kurze Transportwege und zur Stärkung lokaler Erzeuger

Wir verwenden nach Möglichkeit lokale und saisonale Zutaten – wenn möglich in Bio-Qualität für alle pflanzlichen und tierischen Produkte. Unsere Speisekarte passen wir gegebenenfalls ganzjährig entsprechend an.

Erläuterung: Wir beziehen, wo es möglich ist, unsere Grundzutaten wie z.B. Gemüse von der Insel und arbeiten mit anderen Betrieben (Bäckereien etc.) zusammen.

Im Mittagstisch passen wir das Angebot möglichst saisonal an.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

2. ARTGERECHTE TIERHALTUNG:

Wir verwenden für unsere Gerichte Fleisch, Milchprodukte und Eier aus artgerechter Haltung, die das Tierwohl berücksichtigt und über die gesetzlichen Mindeststandards konventioneller (Massen-)Tierhaltung hinausgeht.

Erläuterung (ggf. genaue Siegel/Produkte nennen): Wir achten bei der Herkunft unserer Produkte auf die Einhaltung von Tierwohl und vertrauen auf kontrollierte Labels wie FairMast, MSC usw., Eier erhalten wir frisch von der Insel aus dem Nachbardorf

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

3. NACHHALTIGER FISCHFANG:

Wir verwenden für unsere Gerichte Fisch aus nachhaltigem Fischfang (keine Überfischung/Schutz der Bestände, umweltverträgliche Fangmethoden, Vermeidung von Beifang).

Erläuterung (ggf. genaue Siegel/Produkte nennen): Leider ist es gerade bei konventionell gefangenem Fisch nur schwer möglich zu kontrollieren. Zertifizierungen wie MSC sind für uns allerdings Standard.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

4. VEGETARISCH & VEGAN: Wir bieten eine Auswahl an **vegetarischen und veganen Speisen/ Gerichte** und Getränken.

Erläuterung: Da die Nachfrage sehr gering ist bieten wir offiziell keine veganen Optionen an, achten aber darauf stets wechselnde frische Gemüse etc. anzubieten, um auch Vegetariern gerecht zu werden.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

5. GESUNDE ERNÄHRUNG: Wir **verzichten auf Convenience-Produkte** und bieten frische Zutaten, ausgewogene Menüvarianten, angemessene Portionen, verwenden gesunde Kochverfahren.

Erläuterung: Wir kochen frisch, klassisch und ohne den Einsatz von **Geschmacksverstärkern** und Konservierungsstoffen.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

6. FAIRER HANDEL: Falls **Importprodukte** notwendig sind, verwenden wir wo immer es geht fair gehandelte Produkte (Kaffee, Kakao/Schokolade, Textilien, Obst, Gemüse, etc.).

Erläuterung:

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

7. ABFALLVERMEIDUNG: Vollständige Mülltrennung ist eine Selbstverständlichkeit. Zudem reduzieren wir aktiv Abfall sowohl im Produkteinkauf als auch in der Produktion (z.B. durch geringe und plastikfreie (Um)Verpackungen).

Erläuterung: Wir nutzen im Partyservice ausschließlich Mehrwegverpackungen und Geschirr.

Im Mittagstisch setzen wir seit März 2021 auf ein Mehrweg-Pfandsystem für das to-go Geschäft.

Dadurch sparen wir ca. 70% an Einwegverpackung beim Kunden und einen großen Berg Umverpackung bei uns.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

8. LEBENSMITTELRESPEKT: Wir respektieren Lebensmittel und versuchen aktiv deren Verschwendung zu vermeiden sowie gegebenenfalls entstehende Reste möglichst sinnvoll weiterzuverwenden.

Erläuterung: Wir achten auf angemessene Portionen um möglichst wenig Abfall zu produzieren.

Bei den Vorbereitungen anfallende Abschnitte (Gemüse, Fleischabschnitte etc.) nutzen wir zur Herstellung von Soßen, Fonds und Brühen.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

9. MEHRWEGVERPACKUNG: Wir vermeiden Einwegverpackungen und bieten Mehrwegverpackungen (oder falls notwendig ökologisch sinnvolle Alternativen) für Getränke und Speisen außer Haus an.

Erläuterung: Wir nutzen im Mittagstisch vorrangig ein Mehrweg-Pfandsystem im to-go Geschäft sowie ausschließlich Mehrweggeschirr im Partyservice.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

10. ENERGIEEFFIZIENZ: Wir verwenden Strom aus **erneuerbaren Energien, LED-Beleuchtung**, wo immer dies sinnvoll und möglich ist sowie Geräte **hoher Energieeffizienzklassen** (bitte beachten Sie die Änderungen der EEK ab März 2021!).

Erläuterung: Wir verwenden zu 100% Ökostrom von Föhr sowie Ökogas zum Kochen. Der Gesamte Betrieb ist mit modernen LED-Leuchten ausgestattet und unsere Geräte werden nach und nach durch sparsamere Geräte ersetzt.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

11. STROM- & ENERGIEVERNUNFT: Wir **reduzieren aktiv** unseren Energieverbrauch z.B. für das Heizen und für die Nutzung elektrischer Geräte im Rahmen unserer individuellen Gegebenheiten und gestalten ihn so nachhaltig wie möglich.

Erläuterung: Wir nutzen zum Heizen im Betrieb die Abwärme der Öfen sowie der Wärmetauscher unserer Kühlmaschinen. Elektrische Geräte werden selbstverständlich nur bei tatsächlichem Gebrauch angeschaltet.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

12. WASSERRESPEKT: Wir streben einen möglichst **geringen Frischwasserverbrauch** an und vermeiden eine unnötige Verschmutzung unseres Abwassers.

Erläuterung: Wir achten auf eine sparsame Dosierung von Reinigungsmitteln und versuchen unser Frischwasser so effektiv wie möglich zu nutzen. Aber hier können wir noch mehr tun!

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

13. REINIGUNGSHYGIENE: Wir verwenden **nachhaltige und möglichst vollständig abbaubare Reinigungsmittel** ohne Mikroplastik.

Erläuterung (ggf. genaue Produkte/Siegel nennen): **Leider müssen wir bei einigen Geräten herstellerbedingt auf bestimmte Produkte zur Reinigung zurückgreifen. Wo es geht nutzen wir aber bestenfalls abbaubare Reinigungsmittel.**

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

14. BAU- & WOHNUNGESUNDHEIT: Wir bemühen uns die Räumlichkeiten für unsere Gäste durch Verzicht auf ungesunde Lacke, Chemikalien, Baustoffe etc. möglichst **bau- und wohngesund** zu gestalten.

Erläuterung: **Wir bieten keinen Verzehr vor Ort an.**

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

15. MITARBEITERFAIRNESS: Wir wertschätzen unsere Mitarbeiter*innen, zahlen **faire Löhne** und beschäftigen sie nach Möglichkeit ganzjährig.

Erläuterung: **Unsere Mitarbeiter verdienen weit über Mindestlohn und genießen Vorteile wie freie Verpflegung, Mitarbeiterweihnachtsfeier und flexible Arbeitszeitgestaltung**

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

16. BESONDERES SOZIALES & ÖKOLOGISCHES ENGAGEMENT: Wir übernehmen soziale und/oder ökologische Verantwortung über unseren eigentlichen Tätigkeitsbereich hinaus.

Erläuterung: Wir unterstützen u.a. den FSV Wyk und planen in Zukunft unser Engagement auf der Insel zu erweitern.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

17. GASTFREUNDSCHAFT: Wir bieten kostenfrei gefiltertes Wasser für unsere Besucher:innen an.

Erläuterung:

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

18. BESTÄNDIGKEIT: Wir haben bis auf unsere Betriebsferien ganzjährig geöffnet (Betriebsferien maximal 4 Wochen am Stück und nicht mehr als 8 Wochen gesamt).

Erläuterung: Unser Betrieb ist grundsätzlich ganzjährig geöffnet. Betriebsferien sind auf maximal 2 Wochen beschränkt und werden nicht öfter als zwei Mal im Jahr (März/November) gemacht.

- erfülle ich bereits jetzt
- erfülle ich in 1 Jahr
- ist nicht relevant für mich
- kann ich nicht erfüllen

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

Kommunikation, Vernetzung und Transfer sind grundlegend im Nachhaltigkeitsprozess.
Seien Sie Vorbild, teilen Sie Ihr Engagement und motivieren Sie Andere ebenfalls mitzumachen.

- KOMMUNIKATION:** Wir kommunizieren wann immer es möglich ist unsere **aktive Teilnahme an FÖHRgreen**, um dem gemeinsamen Engagement für gelebte Nachhaltigkeit auf der Insel Föhr ein Gesicht zu geben.
- VERNETZUNG:** Wir **vernetzen uns lokal** in unserer Geschäftstätigkeit mit anderen Betrieben/Organisationen und nach Möglichkeit und Sinnhaftigkeit mit anderen *FÖHRgreen Partner:innen*, um gemeinsam für die Zukunftsfähigkeit unserer Insel einzustehen.
- TRANSFER:** Wir **schulen unser Team aktiv und regelmäßig hinsichtlich der Nachhaltigkeitsaspekte**, wie sie auch in den Anforderungen und Zielen des Leitfadens und der *FÖHRgreen Gastronomie* Prinzipien beschrieben sind.

Ich verpflichte mich zur aktiven Erreichung und Einhaltung der *FÖHRgreen Gastronomie* Prinzipien und strebe in Zukunft nach Möglichkeit die vollständige Erfüllung der hier definierten und für meine Geschäftstätigkeit relevanten Ziele an. Außerdem erfülle ich die Vereinbarungen des *FÖHRgreen Partnerkit*.

Datum, Unterschrift

06.09.2021 