



**Föhr**  
greenGastronom

# Leitfaden FÖHRgreen Gastronom

für FÖHRgreen Partner aus der Gastronomie

# Dachmarke FÖHRgreen

## Was steckt hinter der Dachmarke FÖHRgreen?

Mit *FÖHRgreen* möchten wir, die Föhr Tourismus GmbH, 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 Partnern sollen diese Submarken (z.B. „*FÖHRgreen Gastronom*“) 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* 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 *FÖHRgreen Partner*?

- ✓ Der Partner hat seinen Firmensitz/Standort auf der Insel Föhr
- ✓ Der Partner erfüllt **eine** der folgenden drei Voraussetzungen:
  - ⊕ **Er verfügt bereits über eine der ausgewählten Zertifizierungen oder Mitgliedschaften** (Definition im jeweiligen Leitfaden der Submarke)
  - ⊕ **Er verpflichtet sich der submarkenspezifischen *FÖHRgreen Prinzipien***, soweit für die Submarke relevant (Selbstverpflichtung und Transparenz)
  - ⊕ **Er erhält eine Ernennung durch den *FÖHRgreen Beirat***, für besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit (Gremium mit Vertretern aus den verschiedenen *FÖHRgreen* Submarken)

Unabhängig hiervon verpflichten sich alle *FÖHRgreen Partner* 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 Partnern, Kunden, Gästen und Lieferanten 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**

29.6.20

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'S. Hey', written over a thick green horizontal line.

## Submarke **FÖHRgreen Gastronom**

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

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

Zertifikate, die zu einer *FÖHRgreen Partnerschaft* als *FÖHRgreen Gastronom* 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 Gastronom* Prinzipien, für deren Erreichung und Einhaltung die Partner eine Selbstverpflichtung eingehen. *FÖHRgreen Gastronomen* erfüllen **mindestens 50 %** der *FÖHRgreen Gastronom* Prinzipien und streben die vollständige Erfüllung der Prinzipien an.

## Submarke FÖHRgreen Gastronom

Für die Aufnahme als *FÖHRgreen Gastronom* entstehen **keine laufenden Kosten**. Wir behalten uns lediglich einmalige Materialkosten in Höhe von XXX € für das Partnersiegel zum Selbstkostenpreis vor. Unabhängig davon sind alle *FÖHRgreen Partner* herzlich dazu eingeladen, sich an gemeinsamen Projekten zu beteiligen (z.B. Baumpflanzaktionen).

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

Wenn Sie *FÖHRgreen Gastronom* werden wollen, senden Sie bitte die nachfolgende Prinzipien-Checkliste vollständig ausgefüllt und unterschrieben zurück. Nach erfolgreicher Prüfung durch das *FÖHRgreen Team* erfolgt die Anerkennung als *FÖHRgreen Gastronom*.

## FÖHRgreen Gastronom – Stammdaten

Name des Betriebs: Café "Im Apfelgarten"

Ansprechpartner\*in FÖHRgreen Gastronom (Name, Vorname): Gloy Barbara

Straße, Hausnummer: Haus 86

PLZ, Ort: 25938 Oldsum

Telefon: 04683 - 898

E-Mail: bgloy@onlinehome.de

Website: www.imapfelgarten.de

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

2 Vollzeit, 5 geringfügig Beschäftigte

# FÖHRgreen Gastronom – Zertifikate & Mitgliedschaften

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

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

# FÖHRgreen Gastronom – Aufnahmekriterien

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

---

(Bitte legen Sie den entsprechenden, aussagekräftigen Nachweis diesem Leitfaden bei. \*)

Hiermit beantrage ich die Auszeichnung als *FÖHRgreen Gastronom*.

**Datum, Unterschrift**

29.6.20



\*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 Gastronom – Prinzipien

**1. LOKAL, SAISONAL und BIO:** Wir verwenden wo immer es geht lokale und saisonale Zutaten – nach Möglichkeit in Bio-Qualität für alle pflanzlichen und tierischen Produkte.

Erläuterung: Möhren, Kartoffeln, Kräuter, Eier, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Rhabarber, Brot, Gebäck (von Föhr saisonal), Käse, Schinken, Mehl, Mandeln, Gewürze, Tomatenprodukte, Tee, Eier (in Bio-Qualität)

- 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.

Erläuterung: Erfüllen wir auch nicht bei Milchprodukten außer Käse.

- 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.

Erläuterung: teilweise

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

# FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

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

Erläuterung: Salat, Suppe, Rote Grütze, Tomatenbutter mit Brot, Kaffeegetränke (vegan); die Hälfte unserer Gerichte sind vegetarisch

<input checked="" type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input type="checkbox"/>	erfülle ich in 1 Jahr
<input type="checkbox"/>	ist nicht relevant für mich
<input type="checkbox"/>	kann ich nicht erfüllen

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

Erläuterung: wir produzieren alles selbst, stets frisch in kleinen Portionen

<input checked="" type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input type="checkbox"/>	erfülle ich in 1 Jahr
<input type="checkbox"/>	ist nicht relevant für mich
<input type="checkbox"/>	kann ich nicht erfüllen

**6. FAIRER HANDEL:** Falls Importprodukte notwendig sind, verwenden wir wo immer es geht fair gehandelte Produkte.

Erläuterung: Bio Großhandel Grell, Inter tea Hamburg, Vicci Kaffee Bad Bramstedt

<input checked="" type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input type="checkbox"/>	erfülle ich in 1 Jahr
<input type="checkbox"/>	ist nicht relevant für mich
<input type="checkbox"/>	kann ich nicht erfüllen

# FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

**7. ABFALLVERMEIDUNG & MÜLLTRENNUNG:** Wir reduzieren aktiv Abfall sowohl im Produkteinkauf als auch in der Produktion und trennen unseren Müll sorgfältig.

Erläuterung: *Da wir keine Fertigprodukte kaufen, haben wir wenig Verpackungsmüll. Innerhalb unserer Produktion verwenden wir unsere eigenen Behälter.*

<input checked="" type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input type="checkbox"/>	erfülle ich in 1 Jahr
<input type="checkbox"/>	ist nicht relevant für mich
<input type="checkbox"/>	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 produzieren täglich nach Bedarf und haben wenig Reste/Müll*

<input checked="" type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input type="checkbox"/>	erfülle ich in 1 Jahr
<input type="checkbox"/>	ist nicht relevant für mich
<input type="checkbox"/>	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: *fair cup, Bio Pappschachteln*

<input checked="" type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input type="checkbox"/>	erfülle ich in 1 Jahr
<input type="checkbox"/>	ist nicht relevant für mich
<input type="checkbox"/>	kann ich nicht erfüllen

# FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

**10. ENERGIEEFFIZIENZ:** Wir gestalten unseren Energieverbrauch für das Heizen im Rahmen unserer individuellen Gegebenheiten so nachhaltig wie möglich.

Erläuterung: *Energiesparlampen, -triefkühler und -öfen*

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

**11. STROMVERNUNFT:** Wir verwenden Strom aus erneuerbaren Energien, Geräte mindestens der Energieklasse A+ sowie LED-Beleuchtung, wo immer dies sinnvoll und möglich ist.

Erläuterung:

- 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: *Spülmaschine*

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

# FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

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

Erläuterung: *Bio Desinfektion, ~~MAK~~ <sup>Bio</sup> Reinigungsmittel*

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

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

Erläuterung:

- 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: *ganzjährige Beschäftigung leider nicht möglich*

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

# FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

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

Erläuterung: *Fotoausstellung, Infoheft zur Fährer Vogelwelt und deren Schutz*

- 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.

Erläuterung: *Werdn wir drüber nachdenken*

- 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: *Föhr und sein Bewohner (Mensch und Tier) brauchen ein Ruhephase im Winter. Wie sind gegen ein Auswärtung der Saison auf das ganze Jahr.*

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

# FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

**19. VERNETZUNG:** Wir vernetzen uns in unserer Geschäftstätigkeit nach Möglichkeit und Sinnhaftigkeit mit anderen *FÖHRgreen Partnern*, um gemeinsam für die Zukunftsfähigkeit unserer Insel einzustehen.

Erläuterung:

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

**20. TRANSFER:** Wir schulen unser Team aktiv und regelmäßig bezüglich der Anforderungen und Ziele des Leitfadens und der *FÖHRgreen Gastronom* Prinzipien.

Erläuterung:

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

Ich verpflichte mich zur aktiven Erreichung und Einhaltung der *FÖHRgreen Gastronom* Prinzipien und strebe in Zukunft nach Möglichkeit die vollständige Erfüllung der hier definierten und für meine Geschäftstätigkeit relevanten Ziele an.

Datum, Unterschrift

28.6.20 