



Leitfaden FÖHRgreen Gastronom

für FÖHRgreen Partner aus der Gastronomie



FÖHRgreen Gastronom – Stammdaten

Name des Betriebs: Hinrichsens Familien Farm (Hofcafé + Farmrestaurant)

Ansprechpartner*in FÖHRgreen Gastronom (Name, Vorname): Hinrichsen, Jan-Robert

Straße, Hausnummer: Haus 23

PLZ, Ort: 25938 Dunsum

Telefon: 04683-9634979

E-Mail: info@hinrichsens-farm.de

Website: www.hinrichsens-farm.de

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

2,5 Vollzeit + 4-5 Aushilfen

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

24.06.20 

Submarke *FÖHRgreen Gastronom*

Die Submarke *FÖHRgreen Gastronom* 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 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.

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: * Speisekarte saisonal angepasst
* Wir erzeugen unser Biofleisch sogar selbst
* Eier & Gemüse vom Fahrer Bauern Anstern

- 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:
*ja, s.o.

- 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:

- 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:

* vegetarische Suppe + Burger ist immer auf der Karte
* vegan nicht

<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:

* ja, siehe andere Antworten

<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:

* Fairtrade Kaffee

<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:

* ja, wie alle anderen hoffentlich auch

- 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:

* selbstverständlich - wir züchten unsere Tiere nicht auf, um sie danach wegzuschmeißen

- 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:

* keine Cefetogo Becher mehr
* falls mal was eingepackt werden soll (Essensreste)
haben wir abbaubare Verpackungen (aber Einweg)

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

- * eigene 30 Kilowatt Solaranlage für Eigenverbrauch
- * das gesamte Heißwasser wird von Wärmepumpe + Heizungsanlage produziert

<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

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

Erläuterung:

- * LED-Beleuchtung ja
- * wir verwenden erneuerbare Energien

<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

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

Erläuterung:

- * wir arbeiten an einer Lösung

<input type="checkbox"/>	erfülle ich bereits jetzt
<input checked="" 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

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

Erläuterung:

* zum größten Teil biologisch abbaubar

* Reinigen mit Kalk * auf jeden Fall ohne Mikroplastik

<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

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:

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

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

Erläuterung:

* langjährige Mitarbeiter

<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

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

Erläuterung:

* Wir erarbeiten zur Zeit mit anderen Biobauern vom Festland an einem Konzept für einen Schlachthof für Direktvermarkter

- 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:

* kostenfrei ja, gefiltert nicht

- 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:

* Mitte November bis Ende März geschlossen, weil es sich in Dunsom leider nicht lohnt und außerdem

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

sind die Stallgebäude so gut wie nicht realisiert

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:

* wir versuchen möglichst alles auf Fähr zu kaufen (z.B. Gemüse & Ger bei Anstern)
* TV bei Bocking, Fährer Handwerker, EDEKA Oldsum...

<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

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

Erläuterung:

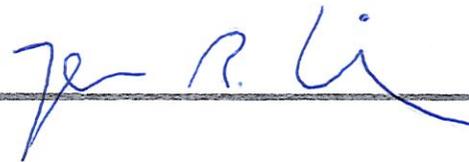
* ja, wir reden mit unseren Mitarbeitern darüber

<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

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

24.06.20





Dem Unternehmer auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

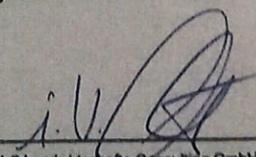
1. Nummer der Bescheinigung: LC-Bio-20191108-502A

<p>2. Name und Anschrift des Unternehmers:</p> <p>Jan R. Hinrichsen Haus 23 25938 Dunsum / Föhr Kontroll-Nr.: DE-SH-009-00502-A</p> <p>Haupttätigkeit: Erzeugung</p>	<p>3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle/ Kontrollbehörde:</p> <p>LC Landwirtschafts-Consulting GmbH Grüner Kamp 15-17 24768 Rendsburg</p> <p>DE-ÖKO-009</p>
<p>4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:</p> <p>Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse: - Futterbau auf dem Grünland Tiere und tierische Erzeugnisse: - Rinder - Mutterkühe mit Nachzucht: Schweine - Sauen, Ferkel, Mastschweine</p>	<p>5. definiert als:</p> <p>- Ökologisch/ biologisch - Ökologisch/ biologisch</p>
<p>6. Gültigkeitsdauer:</p> <p>Pflanzliche Erzeugnisse: von 08.11.2019 bis 31.01.2021 Tierische Erzeugnisse: von 08.11.2019 bis 31.01.2021</p>	<p>7. Datum der Kontrolle(n):</p> <p>08.08.2019 10.10.2018 31.10.2017</p> 

8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Rendsburg, 08.11.2019

Unterschrift für die ausstellende Kontrollstelle/Kontrollbehörde:


LC Landwirtschafts-Consulting GmbH
Dr. Jörg Bargmann