



Leitfaden FÖHRgreen Gastronom

für FÖHRgreen Partner aus der Gastronomie

FÖHRgreen Gastronom – Stammdaten

Name des Betriebs: STATT BAR

Ansprechpartner*in FÖHRgreen Gastronom (Name, Vorname): Weber, Carina

Straße, Hausnummer: Westerstraße 1
Melanie, Schwerdtner

PLZ, Ort: 25938 Wyk

Telefon: _____

E-Mail: info@ehws-wyk.de / info@stattbar.de

Website: _____

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

1 1/2 + stud. Hilfskraft

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

23.06.20

Lia Weber

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.

FÖHRgreen Gastronom – Prinzipien

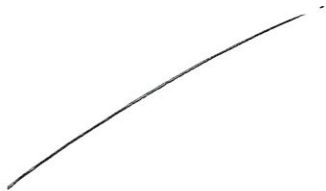
1. LOKAL, SAISONAL und BIO: Wir verwenden wo immer es geht lokale und saisonale Zutaten – nach Möglichkeit in Bio-Qualität für alle pflanzlichen und tierischen Produkte.

Erläuterung: Bio Milch, Mad Hölz, veg. Gemüse
Bio Rucicola, Bio Limo u. Tomaten
Bi Wein, Viva Cou Aqua, Bio Croissant

- 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.

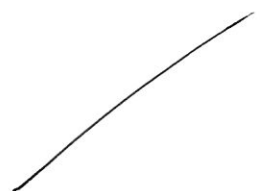
Erläuterung:



- 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: *Palms vegetarisch*

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

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

Erläuterung: *S.O.*

- 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.

Erläuterung: *- Fair Trade Kaffee (Quindole kaffee)
- Biowilch etc.*

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

- 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: alles wird frisch zubereitet, sodass keine Reste entstehen.

- 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: haben kein „Außer Haus“
Deshalb verkaufen wir keinen Coffee to go!

- 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:

<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: Strom von Föhr, ab Mitte 07 neue LED Kühldecken

<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:

<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

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

Erläuterung: *Recycelte Einmalhandtücher*
Handseife
Spülmittel } ohne Mikrop. und abbaubar

- 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: *Gutes Raumklima durch Holzdecke, neue Fensterputz*
u. ökol. Farben

- 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: *alle ganzjährig und fair bez.*

- 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: Kommunalpolitik Bündnis 90 / Grün
bez. Mitgliedschaft: Ärzte ohne Grenzen
Greenpeace

- 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: Wasser zum Kaffee und vor und nach Corona
in Karaffe zum Nachfüllen für die Gäste.

- 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: Evtl. Betriebsferien Nov. o. Dez., o. Jan.
max. 3 Wo.

- 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: *wären dabei*

- 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: *S.O.*

- 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

23.06.20

Carina Weber