



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, 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 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 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
- ✓ Zudem wird **eine** der folgenden Voraussetzungen erfüllt:
 - ⊙ **Er verpflichtet sich der submarkenspezifischen *FÖHRgreen Prinzipien***, soweit für die Submarke relevant (Transparenz und jährliche Erneuerung der Selbstverpflichtung)
 - oder
 - ⊙ **Er verfügt bereits über eine der ausgewählten Zertifizierungen oder Mitgliedschaften** (Definition im jeweiligen Leitfaden der Submarke, Gültigkeit analog Zertifizierung / Mitgliedschaft)
 - oder
 - ⊙ **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

1.7.2021

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'K. W. R.', written over a horizontal green line.

Submarke *FÖHRgreen Gastronomie*

Die Submarke *FÖHRgreen Gastronomie* steht für Föhler **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 Föhler 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* 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 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 (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 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: Grethjens Gasthof

Ansprechpartner*in FÖHRgreen Gastronomie (Name, Vorname): Annett Meyjes

Straße, Hausnummer: Hauptstr. 1

PLZ, Ort: 25 938 Alkersum

Telefon: 04681 7474 045

E-Mail: info @ grethjens-gasthof.de

Website: mkelw.de / de / information / restaurant - und - cafe - grethjens - gasthof

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

4 Vollzeit, weitere Teilzeit

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 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

1.7. 20 21



*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

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: *Juselkäse, Saisonal, Bio Gemüse v. Äpfeln*

- 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: *Fleisch aus DE und SH (es lässt sich nicht immer exakt nachvollziehen, wird bezogen v. Chef culinär)*

- 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: *nachhaltige Zucht*

- 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 und Getränken.

Erläuterung:

vegan ab 2021

- 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:

- 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:

z.B. Kaffee

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

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung: Gemüse unverpackt
anderes unterliegt d. Hygienevorschriften
Mülltrennung

- 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:

- 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:

- 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:

Strom von Föhr Betriebs GmbH
LED - Beleuchtung im Café, Saal, Keller, nicht in der Küche
Geräte werden sukzessive ausgetauscht

- 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:

Gasthof ist wichtiger Bestandteil des KdW, das voll klimatisiert werden muss, dadurch hoher Energieverbrauch bei effizienter Steuerung

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

ganz

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

Erläuterung:

fett haltiges Abwasser wird vom Abwasser getrennt und separat entsorgt

- 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: Dr. Schnell Multi Ziel Eco
Dr. Schnell feisfee Eco
green care profess. WC lemon
Litho fin Wischpflege Umwelt frocht

Kiehl - Rational, Reini spray
Kiehl Dr. osam
" Xon - forte
" Arcadis Eco u.a.

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

14. BAU- & WOHN GESUNDHEIT: 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:

- 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: jährliche Tombola zugunsten einer karitativen Einrichtung an FÖHR
regelmäßige Spenden an die Freiwillige Feuerwehr
(zus. mit dem H. K. B. W.)

- 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:

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

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

- 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 Partnern*, 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

1.7. 2021

