

FÖHRgreen Gastronomie – Stammdaten

Name des Betriebs: Café "Im Apfelgarten"

Ansprechpartner*in FÖHRgreen Gastronomie (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):

4

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:

Kartoffeln, Nudeln, Kräuter, Eier, ... Hof Äpfeln Süderende *

<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

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):

Schlachterei Muhs, Backenholzer Käse, Honster Sahne, Freiland Eier

<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

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):

<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

10

* Äpfel, Birnen, Pfannkuchen aus dem eigenen Garten oder aus Norddeutschland.

Mehle, Mandeln, Milchreis, Gewürze, Tomatenpassata, ... über Green Naturkost

Säfte, Wein und Cidre in Bio Qualität

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung:

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

Suppen, Salate, Tomatenbutter, Rote Grütze, Eisbecher

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

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 (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

Fairtrade Kaffee von Vicci, Fairtrade Trinkschokolade Bio

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:

Durch Ein'kochen in Gläser und tägl. frische Produktion in kleinen Mengen

- 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

Kein außer Haus Verkauf, nur Mehrwegbehälter zur Lagerung

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:

- 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:

Die Eisvitrine wird nur zur Öffnungszeit befüllt u.

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

Erläuterung:

Wasser von Salatwaschen wird zum Gießen genutzt.

Wassersparende Spülmaschine

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

geprüft

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung (ggf. genaue Produkte/Siegel nennen):

- 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:

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

ganzjährige Beschäftigung ist bei uns nicht möglich.

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung:

*Ständige Ausstellung "Föhner Vogel" mit Infomaterial **

- 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

15

** wir unterstützen die "Patron der Nacht".*

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

- KOMMUNIKATION:** Wir kommunizieren unsere aktive Teilnahme an *FÖHRgreen* **in unserem Team**, sowie **gegenüber unseren Gästen und Kund*innen** – **vor Ort** und **auf unserer Website**, 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 *FÖHRgreen* und der *FÖHRgreen Gastronomie Prinzipien*, sowie der Nachhaltigkeitsaspekte, wie sie auch in den Anforderungen und Zielen des **Leitfadens** 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

3.7.2024

R. May