



Leitfaden FÖHRgreen Gastronomie

*für FÖHRgreen Partner*innen 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 Partner*innen 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*innen sind aufgefordert, 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*e *FÖHRgreen* Partner*in?

- ✓ der Firmensitz/Standort ist auf der Insel Föhr
- ✓ zudem wird **eine** der folgenden drei Voraussetzungen erfüllt:
 - ⊕ **Ich verpflichte mich, die submarkenspezifischen *FÖHRgreen* Prinzipien einzuhalten,** soweit für die Submarke relevant (Transparenz und jährliche Erneuerung der Selbstverpflichtung)oder
 - ⊕ **Ich verfüge bereits über eine der ausgewählten Zertifizierungen oder Mitgliedschaften,** (Definition im jeweiligen Leitfaden der Submarke, Gültigkeit analog Zertifizierung / Mitgliedschaft)oder
 - ⊕ **Ich erhalte eine Ernennung durch die FTG,** für besonderes Engagement im Bereich Nachhaltigkeit (Gremium mit Vertretern aus den verschiedenen *FÖHRgreen* Submarken).

Unabhängig hiervon verpflichten sich alle *FÖHRgreen* Partner*innen 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 Partner*innen, Kund*innen, Lieferant*innen und Gästen 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

Wyk auf Föhr, den 22.09.2024



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*innen eine Selbstverpflichtung eingehen. *FÖHRgreen* Gastronomien erfüllen bei der **ersten Zertifizierung mindestens 50 %** der *FÖHRgreen* Gastronomie Prinzipien (siehe Seiten 10-16). Für jede **Folgezertifizierung** soll die Erfüllungsquote um **+ 10 % pro Jahr oder mindestens 1 Prinzip-Punkt** gesteigert werden. Ab einer Erfüllungsquote von 90 % kann das Zertifikat für 2 Jahre gelten. Ziel ist es, die soziale, ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit der Betriebe zu stärken und die Insel damit zukunftsfähig aufzustellen.

Submarke FÖHRgreen Gastronomie

Für die Aufnahme als *FÖHRgreen* Partner*in entstehen **keine laufenden Kosten**. Sofern Sie die Kriterien des Leitfadens erfüllen, erhalten Sie ein *FÖHRgreen*-Siegel 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*innen herzlich dazu eingeladen, sich an gemeinsamen Projekten zu beteiligen.

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 **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 Partner*innenstatus ist dann 1 Jahr lang gültig.

FÖHRgreen Gastronomie – Stammdaten

Name des Betriebs: Upstalsboom Wyk auf Föhr - Restaurant "bi a wik"

Ansprechpartner*in FÖHRgreen Gastronomie (Name, Vorname): Schütt, Kai-Uwe

Straße, Hausnummer: Gmelinstraße 11

PLZ, Ort: 25938 Wyk auf Föhr

Telefon: 0468199200

E-Mail: wyk@upstalsboom.de

Website: upstalsboom-wyk.de

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

160

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*in 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:

Am 13.11.2024 findet das Audit zur "GreenSign Zertifizierung" statt, das entsprechende Zertifikat wird nachgereicht www.greensign.de

(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

Wyk auf Föhr, den 22.09.2024



*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

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:
- Produkte von Föhr (Föhrer Gemüse, Inselkäse Hartmann, Föhrer Hofeis, Eier Nielsen, Schinken und Whisky von Hinrichsens Farm)
 - Regionale Fleischprodukte Produkte vom Flensburger Fleischkontor (Husumer Rind, Geestschwein, Schinken und Wurst)
 - Regionale Produkte von Chefs Culinar (Backensholzener Hofkäserei, "Feinheimisch", Susländer Schweinefleisch)
 - Gemüselieferant aus Nortorf, möglichst regionale Produkte (S-H, HH, NDS, etc)
 - Trans Gourmet Ursprung - Fischaktie bei Fischerei Reese in Sarlhusen (Crowd Farming)

- 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, die das Tierwohl berücksichtigt und über die gesetzlichen Mindeststandards konventioneller (Massen-)Tierhaltung hinausgeht.

Erläuterung (ggf. genaue Siegel/Produkte nennen):

Ursprungs Produkte von Trans Gourmet, Rindfleisch vom Flensburger Fleischkontor, Geflügel "Fairmast"

- 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 (keine Überfischung/Schutz der Bestände, umweltverträgliche Fangmethoden, Vermeidung von Beifang).

Erläuterung (ggf. genaue Siegel/Produkte nennen):

Fisch aus nachhaltiger Fischerei oder Fischzucht (MSC/ASC), Fischaktien (Crowd Farming), Fisch vom Lieferanten "Frisch gefischt" (nachhaltiges Fischzucht, Unterstützung kleiner Fischereien an Nord- und Ostsee sowie Skandinavien)

- 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/ Gerichte** und Getränken.

Erläuterung:

Wir bieten in unserem Restaurant vegane und vegetarische Gerichte an. In unserer Speisekarte werden diese sogar zuerst genannt. In unserem Tagesmenü bieten wir ein täglich wechselndes vegan/vegetarisches Gericht an. Diese werden zum größten Teil selbst und vollwertig hergestellt und wir verzichten auf den Einsatz von sogenannten Ersatzprodukten.

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

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

Erläuterung:

Wir legen einen hohen Wert an Handwerklichkeit in unserer Küche und stellen die allermeisten Produkte selbst her. Nur in Ausnahmen greifen wir auf vorproduzierte Produkte aus der Industrie zurück, hierbei beachten wir aber die bestmögliche Qualität und auf den Verzicht von Zusatzstoffen.

- 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:

Da wo es angeboten wird, greifen wir auf fair gehandelte Produkte zurück. Kaffee von Darboven und de Coffieman, Obst und Gemüse von Brüning, Textilien (Kochhosen aus fair gehandelter Baumwolle)

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

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: Die Mülltrennung ist gemäß unseres internen Abfall-Managements geregelt
Obst und Gemüse wird in Mehrweg-Pfandkisten geliefert

- 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.

Es werden alle Lebensmittel bestmöglich verwendet. Z.B.: für Brühen und Saucen

Erläuterung: Überhänge aus dem täglich wechselnden Menü werden in die Personalverpflegung eingebaut.

- 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.

Wir haben das Mehrwegsystem REBOWL und RECUP für Speisen und Getränke ausser Haus

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: Die Beleuchtung und die Geräte im Haus sind auf dem modernsten Stand.

- 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: Das Licht wird im Restaurant ausgeschaltet, wenn dies nicht geöffnet ist.
Geräte werden nur eingeschaltet, wenn sie benötigt werden

- 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: Wasserverbrauch so viel wie nötig, so wenig wie möglich.
Spümaschinen werden z.B. so spät wie möglich nach Bedarf in Betrieb genommen und frühestmöglich wieder abgeschaltet.
(Beispiel: bis vor zweieinhalb Jahren wurden die Maschinen bereits um 6 Uhr "als erstes" gestartet, heute geschieht dies frühestens um 7 Uhr.) Für das Abwasser existiert eine hochwertige Abscheideranlage, die regelmäßig gewartet wird. Speisereste und Fette werden vor dem Spülen gründlich entfernt und in separaten Auffangbehältern oder der Nassmüllanlage gesammelt.

- 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 (ggf. genaue Produkte/Siegel nennen):

Wir verwenden als Reinigungsmittel die ECO-Collection von Dr. Schnell

Die CO₂*-sparsame DR.SCHNELL ECO-Collection für die tägliche Unterhaltsreinigung in Gebäuden und Großküchen ist nachhaltig, kreislauffähig und mit dem EU-Ecolabel und Cradle-to-Cradle-Goldstatus zertifiziert

- 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.

Das Restaurant nach modernsten Standards ausgestattet

Erläuterung:

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

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

Erläuterung:

- Übertarifliche Bezahlung, auch bei den Auszubildenden
- Ganzjährige Beschäftigung
- Unbefristete Arbeitsverhältnisse
- zahlreiche Benefits: z.B. kostenlose Nutzung des Spa und Sportbereiches, 50% auf die F&B Leistung in unseren Restaurants und in der Hotelbar, Günstige Übernachtung in Partnerhotels
- Personalwohnungen für bis zu 60 Mitarbeiter, mietfrei (Geldwerter Vorteil + Nebenkosten)
- Möglichkeiten zur fachlichen und persönlichen Weiterbildung

- 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: - Unterstützung verschiedener sozialer und ökologischer Projekte auf der Insel (Seehundstation, Schutzstaion Wattenmeer, Baumpflanzaktion, Kindergärten, Föhler Tafel, etc.) , sowie über das Unternehmens-Engagement "UP-Herzensangelegenheiten e.V." <https://www.upstalsboom.de/der-upstalsboom-weg/upstalsboom-herzensangelegenheiten>

- 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: Wir bieten unseren Gästen zur Abreise kostenlos Wasser zum Mitnehmen an, in unseren Restaurants können wir das nicht umsetzen.

- 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).

Das Hotel und das Restaurant "bi a wik" ist ganzjährig geöffnet

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 unsere aktive Teilnahme an *FÖHRgreen* **in unserem Team**, sowie **gegenüber unseren Gästen** und **Kund*innen – vor Ort** und **digital** (Website, Social Media, etc.) 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 Partner*innen**, 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 die vollständige Erfüllung der hier definierten und für meine Geschäftstätigkeit relevanten Ziele an. Außerdem erfülle ich die Vereinbarungen des *FÖHRgreen Partnerkit*.

Datum, Unterschrift

Wyk auf Föhr, den 22.09.2024


UPSTALSBOOM
WYK AUF FÖHR
Upstalsboom Wyk auf Föhr
Gmelinstr. 11 · 25938 Wyk auf Föhr
T +49 4681 9920 0 · wyk@upstalsboom.de
upstalsboom-wyk.de