



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 (FTG), 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 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: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.

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

i.A. Nele Körting, 12.01.2022

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:in* 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 in der Regel 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.

Für die Zertifizierung durch externe Zertifikat-Anbieter:innen können unabhängig von *FÖHRgreen* anbieterspezifische Kosten anfallen. Hier versuchen wir durch gezielte Kooperationen mit bestehenden Zertifizierungsanbieter*innen 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: **Upstalsboom Wellness Resort Südstrand**

Ansprechpartner:in *FÖHRgreen Gastronomie* (Name, Vorname): **Nele Körting**

Straße, Hausnummer: **Gmelinstraße 11**

PLZ, Ort: **25938 Wyk auf Föhr**

Telefon:

E-Mail:

Website: **<https://www.resort-suedstrand-foehr.de/>**

Anzahl Mitarbeiter:innen (Vollzeit, Teilzeit, geringfügig Beschäftigte, Auszubildende):
170

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:

(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 **i.A. Nele Körting, 12.01.2022**

*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: Wir legen absoluten Wert auf regionale Produkte mit hoher Qualität und beziehen eine Großteil unserer Produkte von der Insel. Nordisch-deutsche Küche = maximal regional und saisonal. Unsere Speisekarte passen wir entsprechend quartalsweise an.

Partner: Hartmann (Alkersum), Gemüsehof Arfsten, Sven Carstensen (Alkersumer Marsch), Hof Nielsen (Borgsum), Bäckerei Hansen, Der Landbäcker, Föhrer Jägerschaft, Hinrichsen Farm

- 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): Föhrer Inselkäse, Joghurt und Vollmilch (Hartmann), Bio Käse aus Oster-Ohrstedt, Föhrer Eier (Nielsen), Föhrer Hasen und Wildgeflügel aus den Hegejagden

Kurze Transportwege bei den lebenden Tieren als auch bei den fertigen Produkten: Flämsburger Fleischkontor: Fleisch und Wurstwaren Aufzucht und Verarbeitung in Schleswig-Holstein beispielsweise Husumer Fäse, oder Geischtswein aus dem Raum Itzehoe, Fleischerei Kinisky, Bredstedt: Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung Fleischerei Tortzen: Fleisch und Wurstwaren in Bio-Qualität

- 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): **Deutsche See: Fisch und Feinkost**

Wir beziehen nach Möglichkeit nur Fische aus MSC-zertifiziertem Fischfang oder gezüchtet nach ASC Standards. Fische die auf der roten Liste zu finden sind verwenden wir gar nicht, z.B. Aal, Thunfisch oder andere exotische Fischarten. Fischpark Reese, Sarlhusen: Bachsaibling, Goldforelle, Bachforelle - Stichwort "Fischaktie"

- 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: Bei unseren Restaurantkonzepten finden immer mehr vegane und vegetarische Gerichte ihren Platz. Frühstück: vegane und vegetarische Produkte und Aufstriche

bi a wik: ein veganes und ein vegetarisches Gericht auf der dauerhaften Speisekarte - ein täglich wechselndes veganes oder vegetarische Gericht im HP-Menü

sydbar: zwei vegane und ein vegetarisches Gericht auf der dauerhaften Karte- der Burger wird ebenfalls als vegetarische Version angeboten, die Burgersauce ist auf Sojabasis selbst hergestellt und dadurch sogar vegan, lässt man den Käse weg, ist auch der Burger vegan

- 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: Wie bereits vorher erwähnt, nutzen wir frische Zutaten, die wir zum großen Teil direkt von der Insel beziehen (z.B. Gemüsehof Arfsten).

Täglich wechselndes 3-Gang-Menü, täglich wird frisch gekocht

Frühstück: Umfangreiche "Gesunde Ecke" mit veganen und vegetarischen Produkten und Aufstrichen aus eigener Herstellung.

- 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: Wir legen hohen Wert auf regionale Produkte mit hoher Qualität. Um den hohen Gästeansprüchen zu begegnen, können wir aber nicht auf alles verzichten. Hierzu gehören z.B. Ananas, Bananen, Avocados und Melonen.

Bei den wenigen Produkten, die wir importieren, legen wir Wert auf fair gehandelte Produkte.

Beispiel Kaffee: De Koffiemann: Kaffe wird fair gehandelt und traditionell veredelt.

- 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: Wir verfolgen ein umfangreiches Müllkonzept mit konsequenter Trennung der verschiedenen Abfälle
Lieferung der "losen" Rohstoffe möglichst in Mehrweggebinden. Obst und Gemüse wird z.B. in Pfandkisten angeliefert.

Planung: Reduzierung des Nassmülls, bzw. das Bestreben, die Rohstoffe bestmöglich zu verwenden, bevor die Reste im Abfall landen.

- 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: Entstehende Reste (z.B. beim Frühstücksbuffet oder Abendmenü) werden aufbereitet und als Personalessen in der Kantine angeboten.

Produktion der Mengen anhand der reservierten Tische und Gästezahlen.

Frühstücksbuffet: Wir stellen möglichst kleine Mengen je Sorten bereit und tauschen die Platten und Schüsseln schneller aus um zu verhindern, dass zu viel weggeschmissen wird.

- 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: **sydbar2go Verpackungen:**

EcoCreation Symbol, EU-konformes-Einweggeschirr, nachhaltig und kompostierbar, Recycelter Karton und Zuckerrohr

- 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: **LED Leuchtmittel im kompletten Hotelbetrieb, Energieeffizienz A+++**

Energie Produzieren/BHKW: Kostenminimierung und vorbeugend im Energieverbrauch, Wetterstation bei Kälte und Sonnenstrahlen: automatische Anpassung der Wetterverhältnisse.

Außenanlage durch einen Dämmerungsschalter gesteuert: Unnötiger Lichtbedarf wird dadurch vermieden.

- 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: Neubau Hotel mit extrem guter Wärmehaltung. Viele Flächen mit Fußbodenheizung, somit können wir niedrigere Vorlauftemperatur fahren. Unsere Lüftungsanlagen besitzen eine Wärmerückgewinnung über Wärmetauscher. Die Heizungsanlage ist über eine zentrale Wetterstation witterungsabhängig gesteuert.

Lichtkonzept/Lichtplan/Lichtszene: Jedes Zimmer hat ein Lichttaschen System, Abschaltung bei nicht gesteckter Lichtkarte (stromsparend). Außenbeleuchtung /Dämmerungsstation betreut das Hotel bei Tag und Nacht. Lüftungsanlage - Klimaanlage Abschaltung durch den Fensterkontakt

Ausstattung mit Grundfos Hocheffizienz-Pumpen, diese regeln die Leistung eigenständig runter, wenn keine Abnahme im Heizungssystem ist. Wir betreiben ein BHKW, den erzeugten Strom verbrauchen wir im Hotel selbst, Überschuss speisen wir ins örtliche Netz ein. Die entstehende Abwärme speisen wir ins Heizungssystem ein.

- 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: Sämtliche Wasserleitungen sind in Ringbauweise verlegt. Die Warmwasserleitungen sind mit Zirkulationspumpen bestückt, damit an jeder Warmwasser-Zapfstelle Warmwasser ansteht.

Wir besitzen keine großen Warmwasserspeicher, sondern das Warmwasser wird über Wärmetauscher Systeme direkt bei Anforderung erwärmt. So wird nur das Wasser aufgeheizt was auch verbraucht wird. Wasseraufbereitung von Grünbeck (Wasserenthärtung), die dafür sorgt, das wir weiches Leitungswasser haben, weniger Kalkablagerungen somit weniger Putzmitteleinsatz.

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

Es sind überwiegend Erhebelarmaturen an Wasch- und Spülbecken verbaut. Dusch- und Badewannen sind mit Thermostat-Mischarmaturen bestückt. Wir stellen das Chlor zur Aufbereitung unseres Poolwassers selbst her (Chlorinelektrolyse), somit brauchen wir kein Chlor in Plastikkanistern. Das Poolwasser wird durch eine hocheffiziente Filteranlage (Ultrafiltration) gereinigt, somit sparen wir eine Menge Chemikalien zur Wasseraufbereitung des Poolwassers ein.

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung (ggf. genaue Produkte/Siegel nennen): Eco Reinigungsmittel von Kiehl - die saubere Lösung; Rivamat, Vinox Eco, Econa, Sanical Eco, Sautex, Glas Queen -> alle frei von Mikroplastik

Kiehl Produkte: Schutz der Umwelt und Natur, während des gesamten Lebenszyklus (Transport, Gebrauch und Entsorgung) bleiben Umwelt und Ressourcen möglichst geschont, Verwendung von nachwachsenden Rohstoffen aus nachhaltigem Anbau (z.B. Zuckertside), Recyclerfähigkeit und Wiederverwendung der Verpackungen

Verkürzte Personal-Einsatzzeiten, exakt dosierter Produktverbrauch für umweltgerechten Verbrauch, Reduzierung von Arbeitsvorgängen, hohe Produktwirkung, leichtes Handling

- 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: **Abwässer in der Küche werden mit Fett- und Ölabscheidern vorgereinigt.**

Regenwasser von unseren Dächern wird von Kupferabscheidern vorgereinigt, bevor sie in die Oberflächenentwässerung gehen. Blumenbeete werden über Grundwasser und nicht mit Leitungswasser bewässert.

Unsere Küchenabfälle werden in einer Nässmüllanlage entsorgt und dort vorfermentiert, bevor sie von einer Fa. zur Biogasanlage gebracht werden. Nachhaltige Ressourcennutzung, da Raumausstattung mit hochqualitativen Produkten.

- 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: Unsere Mitarbeiter*innen haben alle einen unbefristeten Vertrag und werden ganzjährig mit geregelten Arbeitszeiten eingesetzt.

Übertarifliche Löhne, 5-Tage Woche mit Freizeitausgleich bei Überstunden (Neues Projekt in der sydbar: 4-Tage-Woche), Urlaubs- und Weihnachtsgeld sowie Zuschläge für Feiertags-, Sonntags- und Nachtarbeit

Mitnutzung des Wellnessbereichs und der Gastronomien: 50% Preisnachlass in unseren Restaurants und Bars, kostenfreie Nutzung unseres Wellnessbereichs inkl. Fitnesscenter, € 12,00 Mindestlohn ab 01.01.2022

- 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: Lebenswert: Umwelt schützen. Gäste können während ihres Aufenthalts auf Zimmerreinigung verzichten und wir spenden einen Betrag (so z.B. an das Robbenzentrum in der Vergangenheit).

Spende an Schutzstation Wattenmeer: Mithilfe des gespendeten Geldes konnte unter anderem ein Fahrradanhänger angeschafft werden, der die freiwilligen Helfer bei ihren täglichen Aufgaben rund um die Insel unterstützt.

Schulungen/Ausflüge: Mitarbeiter*innen werden mit dem bestmöglichen Produktwissen ausgestattet. Beispiele: Produktschulungen, Ausflüge Produktionsstätten, Transgourmet, Insepartner

- 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 kostenfrei Brot und Aufstriche beim Abendessen als Gruß aus der Küche an.
Im Spa bekommen die Gäste kostenloses Wasser, Tee und Obst

- 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: Wir haben ganzjährig ohne Ausnahmen geöffnet.

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

FÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

**Kommunikation, Vernetzung und Transfer sind grundlegend im Nachhaltigkeitsprozess.
Seien Sie Vorbild, teilen Sie Ihr Engagement und motivieren Sie Andere ebenfalls mitzumachen.**

- 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 Partner:innen*, 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 **i.A. Nele Körting, 12.01.2022**