



Leitfaden FÖHRgreen Manufaktur

für FÖHRgreen Partner aus der Erzeugung von Food und Nonfood Produkten



FÖHRgreen Manufaktur – Stammdaten

Name des Betriebs: Hinrichsens Familien Farm (Viehzucht)

Ansprechpartner*in FÖHRgreen Manufaktur (Name, Vorname): Hinrichsen Jan - Robert

Straße, Hausnummer: Haus 23

PLZ, Ort: 25938 Dunsum

Telefon: 04683-9634979

E-Mail: info@hinrichsens-farm.de

Website: www.hinrichsens-farm.de

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

 /

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

24.06.2020 

FÖHRgreen Manufaktur – Aufnahmekriterien

Vorliegendes Zertifikat oder Mitgliedschaft des Betriebes, welches zur Aufnahme zu *FÖHRgreen Manufaktur* berechtigt:


Bescheinigung LC-Bio-20191108-502A

(Bitte legen Sie den entsprechenden, aussagekräftigen Nachweis diesem Leitfaden bei.)*

Hiermit beantrage ich die Auszeichnung als *FÖHRgreen Manufaktur*.

Datum, Unterschrift

24.06.20



*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.

Submarke *FÖHRgreen Manufaktur*

Die Submarke *FÖHRgreen Manufaktur* steht für Föhler **Erzeuger im Food sowie Nonfood Bereich**, die sich aktiv im Bereich Nachhaltigkeit engagieren.

Da der Manufaktursektor sehr heterogen ist, decken bestehende Zertifikate und Mitgliedschaften hier i.d.R. nur Teilbereiche der Geschäftstätigkeit ab, bieten jedoch eine wertvolle Grundlage zur Identifikation von bereits in der Nachhaltigkeit aktiven Föhler Betrieben.

Zertifikate und Mitgliedschaften, die zu einer *FÖHRgreen Partnerschaft* als *FÖHRgreen Manufaktur* berechtigen, müssen entweder einen **ganzheitlichen Ansatz** verfolgen, d.h. Nachhaltigkeit als zentralen Anker in der Geschäftstätigkeit des Unternehmens definieren (z.B. Demeter, GreenTable für Lieferanten) oder **mehr als 50 % der Geschäftstätigkeit** des Partners betreffen (Bio-Siegel der EU für Kernprodukte).

Für alle anderen Betriebe gibt es die *FÖHRgreen Manufaktur* Prinzipien, für deren Erreichung und Einhaltung die Partner eine Selbstverpflichtung eingehen. *FÖHRgreen Manufakturen* erfüllen **mindestens 50 %** der *FÖHRgreen Manufaktur* Prinzipien und streben die vollständige Erfüllung der Prinzipien an.

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

1. HANDGEMACHT: Unsere Kernprodukte sind von Hand gemacht.

Erläuterung:

* wir züchten seit 2014/2015 Shorthorns und Husumer
Protoschweine mit der Hand auf

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

2. VOR ORT GEMACHT: Unsere Kernprodukte werden auf der Insel Föhr produziert.

Erläuterung:

* wir verarbeiten das Fleisch unser eigenen Tiere in
unserem Farmrestaurant

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

3. REGIONALITÄT: Für unsere Kernprodukte verwenden wir Zutaten / Materialien von der Insel Föhr oder aus der Region Nordfriesland, vorzugsweise von anderen FÖHRgreen Partnern.

Erläuterung:

* regionaler geht's nicht

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

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

4. NACHHALTIGE ZUTATEN & MATERIALIEN: Wir verwenden für unsere Kernprodukte Zutaten aus biologischer Produktion / nachhaltigen Materialien.

Erläuterung:

* unsere pflanzlichen sowie tierische Erzeugnisse sind bio/eko-zertifiziert (siehe Anhang)

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

5. FAIRER HANDEL: Wir verwenden für unsere Kernprodukte Zutaten / Materialien aus Fairtrade.

Erläuterung:

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

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

Erläuterung:

* ja, wie alle anderen hoffentlich auch

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

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

7. LEBENSMITTELRESPEKT: Wir respektieren Lebensmittel und versuchen aktiv deren Verschwendung zu vermeiden sowie gegebenenfalls entstehende Reste möglichst sinnvoll weiterzuverwenden.

Erläuterung:

* selbstverständlich - wir züchten unsere Tiere nicht auf, um sie danach wegzuschmeißen

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

8. MEHRWEGVERPACKUNG: Wir vermeiden Einwegverpackungen und bieten Mehrwegverpackungen 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

9. ENERGIEEFFIZIENZ: Wir versuchen unseren Energiebedarf für das Heizen im Rahmen unserer individuellen Gegebenheiten so nachhaltig wie möglich zu gestalten.

Erläuterung:

* eigene 30 kilowatt Solaranlage für Eigenverbrauch
* das gesamte Heißwasser + Heizung wird von Hackschnitzelanlage produziert

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

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

10. STROMVERNUNFT: Wir achten auf unseren Stromverbrauch, verwenden Strom aus erneuerbaren Energien, Geräte mindestens der Energieklasse A+, sowie LED-Beleuchtung wo immer dies möglich ist.

Erläuterung:

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

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

Erläuterung:

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

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

Erläuterung:

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

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

13. BAU- & WOHNUNGESUNDHEIT: Wir bemühen uns unsere Räumlichkeiten durch Verzicht auf ungesunde Lacke, Chemikalien, Baustoffe etc. möglichst bau- und wohngesund zu gestalten.

Erläuterung:

alle Tiere wohnen im Winter in Strohställen, die bio-zertifiziert sind

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

14. MITARBEITERFAIRNESS: Wir zahlen faire Löhne und beschäftigen unsere Mitarbeiter*innen nach Möglichkeit ganzjährig.

Erläuterung:

** mache ich allein*

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

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

Erläuterung:

** wir erarbeiten zur Zeit mit anderen Biobauern vom Festland an einem Konzept für einen Schlachthof für Direktvermarkter*

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

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

16. GASTFREUNDSCHAFT: Wir bieten kostenfrei gefiltertes Wasser für unsere Besucher*innen.

Erläuterung:

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

17. 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

18. VERNETZUNG: Wir vernetzen uns in unserer Geschäftstätigkeit nach Möglichkeit und Sinnhaftigkeit mit anderen *FÖHRgreen Partnern*, um gemeinsam für die Zukunftsfähigkeit unserer Insel einzustehen.

Erläuterung:

*ja, falls wir mehr Fleisch produzieren als wir in unserem eigenem Farmrestaurant verkaufen können, nehmen andere Feherer Gastronomen gen hin und wieder Fleisch von uns

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

FÖHRgreen Manufaktur – Prinzipien

19. TRANSFER: Wir schulen unsere Mitarbeiter*innen aktiv bezüglich der Anforderungen und Ziele des Leitfadens und der *FÖHRgreen Manufaktur* Prinzipien.

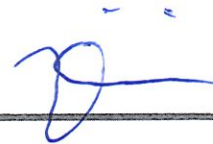
Erläuterung:

- 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 Manufaktur* Prinzipien und strebe in Zukunft nach Möglichkeit die vollständige Erfüllung der hier definierten und für meine Geschäftstätigkeit relevanten Ziele an.

Datum, Unterschrift


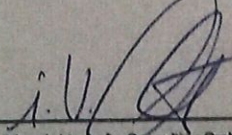
24.06.20





Dem Unternehmer auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

1. Nummer der Bescheinigung: LC-Bio-20191108-502A

<p>2. Name und Anschrift des Unternehmers:</p> <p>Jan R. Hinrichsen Haus 23 25938 Dunsum / Föhr Kontroll-Nr.: DE-SH-009-00502-A</p> <p>Haupttätigkeit: Erzeugung</p>	<p>3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle/ Kontrollbehörde:</p> <p>LC Landwirtschafts-Consulting GmbH Grüner Kamp 15-17 24768 Rendsburg</p> <p>DE-ÖKO-009</p>
<p>4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:</p> <p>Pflanzen und pflanzliche Erzeugnisse: - Futterbau auf dem Grünland Tiere und tierische Erzeugnisse: - Rinder - Mutterkühe mit Nachzucht: Schweine - Sauen, Ferkel, Mastschweine</p>	<p>5. definiert als:</p> <p>- Ökologisch/ biologisch - Ökologisch/ biologisch</p>
<p>6. Gültigkeitsdauer:</p> <p>Pflanzliche Erzeugnisse: von 08.11.2019 bis 31.01.2021 Tierische Erzeugnisse: von 08.11.2019 bis 31.01.2021</p>	<p>7. Datum der Kontrolle(n):</p> <p>08.08.2019 10.10.2018 31.10.2017</p> 
<p>8. Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Der angegebene Unternehmer hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.</p>	
<p>Rendsburg, 08.11.2019</p>	
<p>Unterschrift für die ausstellende Kontrollstelle/Kontrollbehörde:</p>	 <p>LC Landwirtschafts-Consulting GmbH Dr. Jörg Bargmann</p>