

ÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

te 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 verwenden Führer Kartoffeln, Hühner und Eier von Eier Sönksen aus Midlum. Den größten Teil von Gemüse (unverpackt) beziehen wir über Morten Schmidt Kaufhaus am Südstrand. Wir kochen täglich wechselnde saisonale Tagesgerichte.

- ☒ 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):

Fleischprodukte mit Tierwohl-Label, Eier und Hühner von Eier Sönksen aus Midlum, Weidemilch aus der Region

- ☒ 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):

Auf unserer Karte führen wir Fisch aus nachhaltiger Fischerei, welcher nicht unter Überfischung leidet: Seelachs und Kabeljau

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

ÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung:

Wir führen vegetarische und auch vegane Produkte, sowohl bei unseren Speisen als auch bei den Getränken. Zum Beispiel Hafermilch, veganer Kakao, vegane Linsensuppe und ein veganes Linsencurry.

- ☒ *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 kochen täglich mit frischen Zutaten und verzichten auf Fertigprodukte. Unsere Gerichte gibt es in kleinen und normalen Portionsgrößen. Die Speisen werden bei Bestellung zubereitet und nicht über Stunden auf dem Herd warm gehalten. Bei uns findet man vegetarische, vegane, Fisch- und Fleischgerichte.

- ☒ *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:

Unser Kaffee von der Speicherstadt Kaffeerösterei unterstützt Tierprojekte zum Erhalt von Lebensraum in Sumatra und ist Bio-zertifiziert.

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

ÖHRgreen 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).

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

Erläuterung: Durch unsere zwei Speisegrößen versuchen wir jeden Hunger angemessen zu stillen und Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Dadurch produzieren wir weniger Abfall. Viele Gemüse- und Brotabfälle werden unseren hauseigenen Hühnern gefüttert. Durch die Belieferung von Morten Schmidt Kaufhaus am Südstrand können wir viele Lebensmittel (Obst, Gemüse, etc.) unverpackt beziehen.

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

Durch das Anbieten von zwei Portionsgrößen versuchen wir Lebensmittelverschwendung aktiv zu vermeiden.

Erläuterung: Noch dazu kalkulieren wir mit einem gewissen Tagesbedarf an Speisen, um nichts wegwerfen zu müssen. Es kann also auch mal passieren, dass Gerichte ausverkauft sind.

Viele Gemüse- und Brotabfälle werden unseren hauseigenen Hühnern gefüttert.

- ☒ *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 benutzen Mehrwegbecher für Getränke außer Haus (Ökocup). Um auf Einwegprodukte beim Kuchenverkauf zu verzichten, können

Erläuterung: Gäste Ihre eigenen Gefäße oder Teller mitbringen. Diese bestücken wir dann gerne.

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

ÖHRgreen 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: Wir beziehen Strom aus unseren Photovoltaikanlagen. Zusätzlich haben wir jetzt auch noch einen Speicher bekommen. Der zusätzlich bezogene Strom ist Öko-Strom der Stadtwerke Flensburg.

- ☒ *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: Speisen werden nicht warm gehalten, sondern erst bei Bedarf erhitzt. In den Betriebsferien werden alle Elektro- und Kühlgeräte vom Strom genommen und auch ausgeschaltet, so dass wir nicht unnötig Strom und Energie verbrauchen.

- ☒ *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: Wir lassen den Wasserhahn nicht unnötig laufen und spülen immer volle Maschinen an Geschirr oder Gläsern.

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

ÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung (ggf. genaue Produkte/Siegel nennen):

Zu diesem Thema muss ich mich nochmals mit meinem Lieferanten in Verbindung setzen.

- ☐ 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.

Unser Haus ist von außen mit einem Muschelkalk verputzt. Die Bausubstanz wurde 2019 komplett saniert.

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: Wir zahlen faire Löhne und beschäftigen unsere langjährigen Mitarbeiter ganzjährig. Nach Möglichkeit versuchen wir auch unsere Aushilfen (Sommermonate) längerfristig zu binden.

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

ÖHRgreen Gastronomie – Prinzipien

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

Erläuterung: Wir unterstützen mit unserem Filterkaffee Regenwaldprojekte in Sumatra. Mit dem Wasser Viva con Aqua unterstützen wir Wasser-, Hygiene- und Sanitätprojekte in Afrika.
Unsere Mitarbeiter kommen mit dem Fahrrad oder den öffentlichen Verkehrsmitteln zu Arbeit.

- ☒ *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: Unsere Gäste erhalten sehr gerne kostenloses, ungefiltertes Wasser bei uns.

- ☒ *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: Ein ganzjähriger Betrieb ist wirtschaftlich bei unserer Lage auf dem Dorf und Größe der Räumlichkeiten (zu klein für Feste und Feiern über die Wintersaison) leider nicht möglich.
Öffnungszeiten: Ostern - Ende Herbstferien, über Silvester, Biike

- ☐ *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

18.6.2024. S. Petersen