



Berichtsbogen für die Zertifizierung von Partnerbetrieben zum Nachhaltigen Reiseziel Ostseefjord Schlei:

Name des Betriebs: Hof Bluschke	
Nachname: Bluschke	Vorname: Johannes
Straße: Missunder Fährstraße 8	PLZ/Ort: 24864 Brodersby
Telefon: 04622 - 420	E-Mail: info@hof-bluschke.de

1. Mein Betrieb...

- ist ServiceQ-zertifiziert.
- ist barrierefrei gemäß „Reisen für alle“ zertifiziert.
- hat ein Umwelt- oder Nachhaltigkeitszertifikat (bitte ggf. inkl. Ausstellungsdatum benennen):
Bioland

- kommuniziert besonders umweltverträgliche bzw. sozial verantwortliche und kulturell hochwertige Angebote an die OfS zur weiteren Vermarktung.
 - hat eine verantwortliche Person für Nachhaltigkeit/Umweltmanagement (bitte Kontaktdaten angeben): Johannes Bluschke
 - setzt zu 100% Ökostrom ein - ODER - nutzt keinen Ökostrom, da die Mehrkosten sich auf _____ € p.a. belaufen. → Ab 2018 Team Ökostrom
 - kennt den Nachhaltigkeitsleitfaden der OfS und unterstützt dieses durch eigenes Handeln (Maßnahmen bitte unter Punkt 2 benennen).
 - informiert Gäste über touristische Ausflugsmöglichkeiten, Tourentipps und kulturelle Highlights z.B. in Form einer Informationsmappe und verweist auf die nächste örtliche Tourist Info.
 - gibt explizite Informationen über An- und Abreisemöglichkeiten mit öffentlichen Verkehrsmitteln an. Auf der Internetseite verlinkt ein Button zur Webseite des Nahverkehrs. Vor Ort stehen Fahrplan-Auskünfte zur Verfügung. → Einbindung in 2018

Nur für Betriebe mit gastronomischen Angebot:

 - Verwendet zu min. 50% regionale Produkte bei der Zubereitung seiner Speisen. Kopie der Produzenten- bzw. Lieferantenliste sowie der Speisekarte bitte mit anfügen.

* Pflichtfelder

2. Diese nachhaltigen Maßnahmen haben wir bereits in den letzten Jahren in unserem touristischen Betrieb umgesetzt (Hinweise für die einzelnen Aktionsbereiche in Ihrem Betrieb und die Broschüre „Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor für den SH-Tourismus“ unter www.ostseefjordschlei.de/service/anbieterbereich/):

Ressourcenmanagement:

- Regelmäßige Reinigung der Kühlaggregate des Kühlsystems
- Geschirrspüler ist an den Warmwasser-Anschluss angeschlossen
- Fachgerechte Mülltrennung

Einkaufsmanagement:

- Eigenanbau von Heu und Grassilage auf eigenen Grünlandflächen
- Beachtung von möglichst wenig und umweltschonende Verpackung
- Information von Produktherkunft an Kunden
- Verwendung von wiederverwendbare Transportboxen und Taschen

Regionale Produkte (Bitte geben Sie ggf. an, zu welchem Prozentsatz regionale Produkte in Ihrem Betrieb zum Einsatz kommen.):

- 100 % regional, durch eigene Tierhaltung und Verarbeitung
- Verarbeitung von ganzen Tieren
- Im Hofladen wird auf regionale Lieferanten hingewiesen
- Persönliche Wünsche werden bei den Dienstplänen berücksichtigt

Nachhaltiges Personalmanagement:

- Generationsbetrieb in vierter Generation
- Regelmäßige Feedback-Gespräche
- Zahlung von übertariflichen Gehältern und Aufstiegsmöglichkeiten

Kommunikation Ihrer nachhaltigen Angebote und nachhaltiger Angebote aus der Region:

- Beteiligung am Schleidörfertag in den Jahren 2015 und 2017
- Eigener Hofladen sowie Verkauf auf Wochenmärkten
- Bewerbung des Angebotes auf der eigenen Internetseite und unter Facebook

Mobilität:

Nachhaltiges Management:

z.B. nachhaltige Betriebsphilosophie, Leitbild und Kommunikation nach außen sowie Zusammenarbeit mit der OfS

- Bioland Betrieb seit 2014
- Haltung der Mutterkuhherde mit den Kälbern und Mastrindern von Frühjahr bis zum Spätherbst auf Weiden und Naturschutzflächen (z.B.: Hallig Gröde)
- Die Rinder erhalten weder Mais noch Kraffutter



- Artgerechte Tierhaltung
- Schlachtung und Weiterverarbeitung der Tiere in regionalen Fleischfachbetrieben unter Aufsicht (Hauptproduktion Schlachtereier Petersen in Lindaunis → Handwerksbetrieb seit über 100 Jahren)

3. Diese nachhaltigen Aktivitäten wollen wir in den nächsten 12 Monaten bei uns im Betrieb umsetzen (Checklisten dazu unter www.ostseefjordschlei.de/service/anbieterbereich/, Rubrik Nachhaltigkeit im Betrieb oder in der Broschüre „Nachhaltigkeit als Erfolgsfaktor für den SH-Tourismus“), **insgesamt mind. drei Maßnahmen***:

Bereich Ressourcenmanagement:

z.B. eine energiesparende Maßnahme, eine Maßnahme zu Printmedien bzw. Papiereinsparung oder Einsatz von Mehrwegmaterial bei Events & Catering

- In 2018 Wechsel auf Ökostrom
- Umrüstung nach bestehender „alter“ Leuchtmittel durch LED's

Bereich Einkaufsmanagement:

Regionale Produkte:

Nachhaltiges Personalmanagement:

z.B. Mitarbeiter-Gespräche, Zielvereinbarungen, Mitarbeiterbefragungen, Weiterentwicklungs- und Aufstiegsmöglichkeiten, gesunde Getränke und Nahrungsmittel, Erleichterungen zur Anreise mit ÖPNV etc.)

- Durchführung einer Mitarbeiterbefragung zum Thema nachhaltiges Personalmanagement

Kommunikation Ihrer Nachhaltigen Angebote und nachhaltiger Angebote aus der Region:

- Anreise mit dem ÖPNV auf der Internetseite bewerben

Mobilität:

Nachhaltiges Management

z.B. Nachhaltige Betriebsphilosophie mit betrieblichem Leitbild und aktive Kommunikation nach außen über die eigene Website



4. Nur für Betriebe ab 25 Zimmern:

Welche Qualifikation bzw. Schulung hat Ihr Nachhaltigkeitsbeauftragter / Ihre Nachhaltigkeitsbeauftragte bzw. ist geplant?

Name, Vorname, Position, Qualifikation

Welche weiteren Personen gehören zu Ihrem Nachhaltigkeitsteam (mind. 3 Personen)?

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

(jeweils bitte Name, Vorname, Position, Funktion im Nachhaltigkeitsteam)

5. Weitere Angaben bzw. Ideen zur Umsetzung in Ihrem Betrieb:

Datum, Unterschrift

**Bitte senden Sie den Berichtsbogen
per E-Mail an imke.gessinger@ostseefjordschlei.de oder
per Fax an die Nummer 0 46 21 – 85 00 55.**

Wir überprüfen Ihre Angaben auf Vollständigkeit und informieren Sie, sobald Sie unsere Mehrwerte für nachhaltige Betriebe nutzen können. Teilnahmevoraussetzung ist, dass Sie einer Veröffentlichung dieses Bogens auf www.ostseefjordschlei.de und www.tourismuscluster-sh.de zustimmen. Nach 12 Monaten müssen Sie über Ihre Entwicklung bzw. Ihren Fortschritt berichten. Wir stellen Ihnen einen entsprechenden Berichtsbogen II rechtzeitig vor Ablauf des Jahres zur Verfügung.