



Restaurant Vitus  
Florian Retzlaff  
Modern | Nordisch | Farm

### Nachhaltigkeit

Wir verwenden, soweit es geht regionale Produkte. Wir behandeln unsere Produkte mit maximalem Respekt. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig trainiert auf das richtige Verhalten im Heide Hotel und Vitus Restaurant.

\*\*\*

### Unser Versprechen

Neutral zum Restaurant Vitus fahren? Im Restaurant Vitus genießen und gleichzeitig sein E-Fahrzeug laden lassen.

Nachhaltiger Genuss fängt bereits mit der Wasserbestellung an. Wir arbeiten mit einer Purezza Aufbereitungsanlage die sowohl das Wasser filtriert als auch mit Kohlensäure versetzt - wenn gewünscht. So sparen wir lange Logistikstrecken ein.

Unsere Weinkarte hat zu mehr als 75% deutsche Weine auf der Karte. Der Geschmack der deutschen Weinstraße soll nicht nur eine Botschaft sein. Hierbei unterstützen wir mit unserem eigenen Etikett das Weingut Stahl V.D.P.

Der regionale und saisonale Einleger wird immer aktualisiert, so dass wir das gesamte Jahr eine interessante Abwechslung im Geschmack haben und der Natur zeitlich verbunden bleiben.

In der Küche braucht man Energie und diese beziehen wir aus 100% Wasserkraftwerken (Stadtwerke Nachweis).

Mülltrennung in der Küche ist für uns eine Selbstverständlichkeit und bei der Abholung (Remondis) wird das vorgetragen.

Die Vermeidung von Kunststoffen in der heutigen Zeit des Kochens durchaus noch nicht perfekt, aber auf einem sehr guten Weg. Alternative Stoffe aus Zucker setzen wir bei unserem Catering bereits ein.

Plastikverpackungen durch unsere Lieferanten werden getrackt und am Ende des Jahres bilanziert. Unser Küchenchef bezieht soweit es geht aus der direkten Nachbarschaft. Eier, Fleisch, Brötchen kommen aus unmittelbarer Nähe.

Unsere Kräuter wie Lavendel und Kirschen aus dem Kirschgarten werden passend zur Saison im Heide Salat mit aufgenommen.

Im Zuge der GreenSign Zertifizierung wurden unsere Lieferanten in Frage gestellt und mussten mit Nachweisen und Zertifikaten uns zuarbeiten, um weiter mit uns zusammenarbeiten zu dürfen.

Damit das Thema **Nachhaltigkeit und unser Versprechen** nicht in Vergessenheit gerät veröffentlichen wir hier, in der Speisekarte und auf unserer Homepage.

Nachhaltigkeit muss verstanden werden und so bieten wir unseren Mitarbeitern regelmäßig Schulungen und Treffen an, um als Gastgeber **nachhaltige Momente** zu schaffen und sorgsam mit der Umwelt und Kolleginnen umzugehen. Unsere Unternehmenskultur ergänzt die respektvolle Behandlung untereinander.

Wir bieten unseren Köchen die 4-Tage-Woche an, damit deren Work-Life-Balance familienfreundlich genutzt werden kann.

Wir streben die GreenSign Zertifizierung in 2025 an.

Ende gut alles gut, wir Bilanzieren das erste Mal ende 2025 und möchten einen Teil des Gewinns in Nachhaltigkeitsprojekte investieren. Mehr Informationen zu den geplanten Projekten ab September 2025 – Versprochen.

\*\*\*

Ihre Gastgeber & Florian Retzlaff