

Nachhaltig gefangener Fisch auf der Speisekarte

MSC-Zertifizierung für die Gastronomie



Was macht der MSC?

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine internationale, gemeinnützige Organisation mit dem Ziel Fischbestände für die Zukunft zu erhalten. Das Siegel des MSC steht für nachhaltig gefangenen und lückenlos rückverfolgbaren Wildfisch.

Eine verantwortungsvolle Befischung unserer Weltmeere ist unerlässlich, um Ökosysteme, Nahrungssicherheit und Arbeitsplätze langfristig zu sichern. Mithilfe des MSC-Siegels unterstützen Sie nachhaltig arbeitende Fischereien und können glaubwürdig zeigen, dass auch Sie sich für den Erhalt von Fischbeständen und intakte marine Lebensräume einsetzen.

Fünf wichtige Gründe für das MSC-Siegel

- 1** Sie begegnen der steigenden Konsumentennachfrage nach rückverfolgbarem und nachhaltig gefangenen Fisch.
- 2** Sie helfen aktiv mit, Fischbestände für die Zukunft zu sichern.
- 3** Sie stützen Ihr Engagement für den Schutz der Meere auf ein transparentes und wissenschaftlich anerkanntes Zertifizierungsprogramm.
- 4** Sie können das weltweit bekannteste Siegel für nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte für eigene Kommunikations- und Marketingaktionen nutzen und sich so von anderen Gastronomiebetrieben abheben.
- 5** Sie können aus über 100 Fischarten und einer Vielzahl von zertifizierten Lieferanten wählen.

Wofür steht das MSC-Siegel?

- Gesunde Fischbestände
- Minimierung der Auswirkung auf die Meeresumwelt
- Effektives Fischereimanagement

9 von 10

Konsumenten finden es wichtig, die Lebensräume in unseren Ozeanen zu schützen.

74%

der Konsumenten wollen, dass nur noch nachhaltig gefangener Fisch angeboten wird.

3/4

der Konsumenten verlangen, dass die Nachhaltigkeit von Produkten durch eine unabhängige Organisation, wie den MSC, ausgewiesen wird.

Warum sich eine MSC-Zertifizierung für Ihren Betrieb lohnt

Immer mehr Menschen liegt eine gesunde Umwelt am Herzen. Sie möchten Verantwortung übernehmen und sich aktiv einbringen. So ist es auch immer mehr Gastronomiebetrieben und ihren Gästen wichtig zu wissen, dass ihr Fisch umweltverträglich und nachhaltig gefangen wurde. Nachweise in Form von unabhängigen Umweltsiegeln spielen dabei für Konsumenten eine immer wichtigere Rolle.

Jeder Gastronomiebetrieb, der seinen Gästen MSC-zertifizierten Fisch anbieten möchte, benötigt eine Zertifizierung nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard. Die Zertifizierung stellt sicher, dass MSC-zertifizierter Fisch stets identifizierbar ist und getrennt von konventioneller Ware aufbewahrt und gehandhabt wird. Damit ist MSC-Fisch bis zu seinem Ursprung aus einer zertifizierten nachhaltigen Fischerei lückenlos rückverfolgbar. So können Ihre Gäste sicher sein „wo MSC draufsteht, ist auch MSC drin“.



Zeigen Sie Ihren Gästen, dass Sie sich engagieren!

- ✓ Nutzen Sie das MSC-Siegel auf Ihrer Speisekarte, Ihrer Webseite, auf Rechnungen, etc.
- ✓ Nutzen Sie MSC-Werbemittel und nehmen Sie an MSC-Marketingkampagnen teil.
- ✓ Nutzen Sie unsere Erfahrung und lassen Sie sich rund um das Thema Kommunikation und Marketing vom MSC beraten.
- ✓ Auch Ihr Servicepersonal sollte Ihren Gästen über das MSC-Siegel Auskunft geben können: Gerne bekommen Sie von uns Informationen und Schulungsmaterial zum MSC und nachhaltiger Fischerei.

Wussten Sie, dass Sie Ihr MSC-Zertifikat auch um ASC-zertifizierte Produkte erweitern können? Das ASC-Logo steht für umweltverträgliche und sozial verantwortungsbewusste Aquakultur.

Erfahren Sie mehr unter: www.asc-aqua.org/de



Kosten einer MSC-Zertifizierung

Die Kosten für das Erstaudit und anschließende Kontrollaudits sind an die unabhängigen Zertifizierungsstellen zu entrichten und hängen von der Komplexität und Größe Ihres Unternehmens sowie von den Gebühren und Fahrtkosten Ihres Zertifizierers ab. Für die Nutzung des MSC-Siegels auf Ihrer Speisekarte und weiteren Kommunikationsmaterialien fällt eine jährliche

MSC-Lizenzgebühr an. Die Lizenzgebühr ergibt sich aus Ihrem jährlichen Einkaufswert an MSC-zertifiziertem Fisch. Weitere Informationen finden Sie unter www.msc.org/de/msc-siegel-nutzen.

Die wichtigsten Schritte zur Zertifizierung im Überblick

- 1** Sprechen Sie uns an (berlin@msc.org) um den MSC-Standard, den Zertifizierungsleitfaden, eine Liste akkreditierter Zertifizierer und weitere Informationen zur Zertifizierung zu erhalten.
- 2** Bereiten Sie das Audit mithilfe des Zertifizierungsleitfadens und unseren Schulungsmaterialien für Mitarbeiter vor.
- 3** Lassen Sie das Audit durch die unabhängige Zertifizierungsstelle durchführen.
- 4** Sie erhalten Ihr Zertifikat und Ihre Zertifizierungsnummer.
- 5** Unterzeichnen Sie eine Lizenzvereinbarung und gestalten Sie Ihre Speisekarten, Webseite, etc. mit dem MSC-Siegel.

TIPP: Holen Sie mehrere Kostenvoranschläge von akkreditierten Zertifizierern ein und bereiten Sie Ihr Audit bestmöglich vor. Gegebenenfalls kommt für Sie auch eine Zertifizierung durch einen MSC-Gruppenmanager in Frage. Sprechen Sie uns hierzu gerne an.



Sie möchten das MSC-Siegel nutzen?

Kontaktieren Sie uns:

Marine Stewardship Council (MSC)

Regionalbüro

Deutschland/Österreich/Schweiz

Schwedter Straße 9a

10119 Berlin

Tel: +49 (0)30 609 8552-0

berlin@msc.org

www.msc.org/de