

fish4future® ist das erste und führende Label für die Gastronomie, welches Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen bis zum Gast auszeichnet.

## fish4future® - Nachhaltigkeits-Standard und Rückverfolgbarkeit zertifiziert durch q.inspecta

Mit dem Label fish4future® hat der Schweizer Familienbetrieb und Fischimporteure Bayshore SA anfangs 2008 ein Umdenken im Schweizer Food Service angestossen. fish4future® zeichnet als erstes Label in der Gastronomie Fisch aus nachhaltigen Quellen bis

zum Endverbraucher aus und wurde nun als abschliessender Teil der Labelentwicklung hinsichtlich Nachhaltigkeit sowie Rückverfolgbarkeit durch die unabhängige Schweizer Zertifizierungs- und Prüfstelle q.inspecta zertifiziert.

Der Begründer des Labels, der Familienbetrieb Bayshore SA, hat nun die letzte Phase der Labelentwicklung erfolgreich abgeschlossen. Eine umfassende, unabhängige Beurteilung der Grundsätze und der Kriterien von fish4future® bestätigt nun offiziell, dass der fish4future®-Standard hinsichtlich der Nachhaltigkeit der Fischprodukte auf strengen Kriterien basiert und auf praxisnahe und effektive Weise eine hohe Nachhaltigkeitsleistung sicher stellt.

q.inspecta GmbH, die unabhängige Schweizer Zertifizierungs- und Prüfstelle und Tochtergesellschaft der bio.inspecta AG, hat die ersten Produkte gemäss dem fish4future®-Standard zertifiziert und hinsichtlich ihrer Rückverfolgbarkeit geprüft und bestätigt.

Toby Herrlich, Geschäftsführer der Firma Bayshore SA und Initiator von fish4future®, freut sich über diesen sehr wichtigen Meilenstein: „Für uns ist diese erfolgreiche Zertifizierung eine Bestätigung und ein Qualitätssiegel für unser beharrliches und professionelles Engagement für die Zukunft der Fische in den vergangenen Jahren. Wir haben viele Ressourcen in diese uns freiwillig

selbst auferlegte Aufgabe investiert, doch angesichts der Überfischung der Meere ist das für uns der einzig gangbare Weg.“

Deshalb sei der Standard auch nicht statisch, sondern würde stetig weiter im Sinne der Nachhaltigkeit verfeinert, ergänzt Toby Herrlich. „Dies ist unser Qualitätsanspruch und unsere Geschäftsphilosophie. Ich pflege zu betonen, dass ich auch noch in 10, 20, 30 Jahren Fisch handeln möchte, also übernehmen wir Verantwortung und haben die Weichen vor 3 Jahren gestellt.“

Die Grosshändler und die Gastronomen werden durch diese Zertifizierung der fish4future® Produkte noch mehr in ihrem Vertrauen gestärkt und motiviert, sich für nachhaltige Fische auf der Speisekarte einzusetzen, was unbedingt erforderlich ist in Anbetracht der Bestandssituation in den weltweiten Gewässern.

**fish4future® zertifizierte Fische können bei jedem Schweizer Grosshändler bezogen werden.**



**Weitere Infos bei:**  
 fish4future® / Bayshore SA  
 Mühlemattstrasse 25  
 CH-4104 Oberwil  
 Tel. 061 403 16 11  
 www.bayshore.ch  
 www.fish4future.org

**Weitere Infos bei:**  
 bio.inspecta AG  
 q.inspecta GmbH  
 Ackerstrasse  
 CH-5070 Frick  
 Tel. 062 865 63 08  
 www.q-inspecta.ch