



Nachhaltige Fische auch im Restaurant – OceanCare kooperiert mit fish4future®

Gemäss Studien der Welternährungsorganisation FAO sind insgesamt 75 Prozent der Fischbestände in den Meeren voll ausgeschöpft, überfischt oder vom Aussterben bedroht. Diesem Trend wirkt der Schweizer Detailhandel entgegen. Unter diversen Labels bietet er zunehmend nachhaltige Fischprodukte aus Zucht und Wildfang an und nimmt darin im internationalen Vergleich eine Vorreiterrolle ein.

Mehr als die Hälfte des Fisches aber – 55 Prozent oder rund 31'000 Tonnen pro Jahr – wird in der Schweiz in Restaurants verzehrt. Hier kommen immer noch vorwiegend Fische aus konventionellem, meist unzureichend deklariertem Fang auf den Tisch. Anders als im Detailhandel, erhält der Konsument in der Gastronomie wenig Informationen, woher der Fisch stammt und welchen Anforderungen der Fang entspricht. Bis anhin hatte der Gast kaum eine Möglichkeit, im Restaurant gezielt auf die Handelskette Einfluss zu nehmen. Eine Lücke, die fish4future® nun mit einer wählbaren Alternative schliesst.

fish4future® lobt als Schweizer Label mit internationaler Ausrichtung spezifisch für die Gastronomie nachhaltig gefangenen oder gezüchteten Fisch vom Produzenten bis zum Endkonsumenten aus und schafft Transparenz auf allen Handelsebenen. Gewährleistet wird die Rückverfolgbarkeit durch das Institut für Marktökologie in Weinfelden (IMO), welches dem Label beratend zur Seite steht.

Jetzt können Sie Einfluss auf die Einkaufsentscheide Ihres Gastgebers nehmen!

Fragen Sie bei ihrem nächsten Restaurantbesuch nach fish4future® und motivieren Sie den verantwortlichen Einkäufer dazu, nachhaltige Fische ins Sortiment aufzunehmen. So tragen Sie konkret dazu bei, dass die Ozeane eine lebendige Zukunft haben.

Was uns alle angeht, können wir nur gemeinsam lösen!
Weitere Informationen finden Sie unter www.fish4future.org