Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

22.10. 2014

MSC-Aktionswoche 2014

Von MSC-Siegel



Bild Rechte
MSC

(Berlin) Die diesjährige MSC-Aktionswoche steht unter dem Motto „Nachhaltigkeit schmeckt“. Vom 20. bis 24. Oktober 2014 machen MSC-zertifizierte Gastronomiebetriebe aus der Gemeinschaftsverpflegung sowie einige Restaurants in Deutschland, Österreich und der Schweiz verstärkt auf ihr Fischangebot mit MSC-Siegel aufmerksam und informieren ihre Gäste darüber, wofür das blaue Umweltsiegel steht.

Mittagspause mit MSC-Siegel

Momentan stammen neun Prozent des weltweiten Fischfangs aus MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischereien. Ob der Fisch auf dem Mittagsteller aus einer umweltverträglich arbeitenden Fischerei und einem intakten Fischbestand stammt,

erkennen die Gäste am blauen MSC-Siegel – dem weltweit bekanntesten Siegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei. Die nach dem MSC-Rückverfolgbarkeits-Standard zertifizierten Kantinen, Caterer und Studentenwerke zeigen ihren Gästen während der diesjährigen Aktionswoche, dass umweltbewusster Fischgenuss ganz einfach sein kann und sich der Schutz unserer Meere durchaus auch in der Mittagspause vorantreiben lässt.

Kochen lohnt sich…

…zum Beispiel um ein viergängiges Fischmenü für Zwei mit Weinbegleitung zu gewinnen! Verbraucherinnen und Verbraucher in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind dazu aufgerufen, bis zum 30. November 2014 am MSC-Rezeptfotowettbewerb teilzunehmen!
Leserinnen und Leser der MSC-Rezeptbroschüre, die während der Aktionswoche ausliegt, sollen dank interessanter Fischereigeschichten und raffinierten Rezepten dazu angeregt werden, auch Zuhause mit nachhaltig gefangenem Fisch zu kochen. Sie können eines der Rezepte aus der Broschüre oder Ihr eigenes Lieblingsfischgericht kochen,es von seiner besten Seite fotografieren und am Rezeptfotowettbewerb via Facebook "MSC - Nachhaltige Fischerei oder E-Mail an "nachhaltigkeit-schmeckt @ msc.org" teilnehmen – das kreativste Rezeptfoto gewinnt.

Der MSC wünscht allen teilnehmenden Standorten und ihren Gästen eine interessante Woche im Zeichen des umweltbewussten Fischfangs – und natürlich viel Glück beim Rezeptfotowettbewerb!

PS: Die nächste MSC-Aktionswoche findet vom 8. bis 12. Juni 2015 statt – Startschuss ist der alljährliche Tag der Meere am 8. Juni.

Über die Organisation:

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale gemeinnützige Einrichtung, die hilft, den Markt für Fisch und Meeresfrüchte nachhaltig zu gestalten. Der MSC verwaltet das einzige ökologische Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramm für Fischereibetriebe des Wildfangs, das sowohl den „Code für vorbildliches Setzen sozialer und ökologischer Standards” von ISEAL als auch die FAO-Kriterien für Fischereizertifizierungen erfüllt. Die „Richtlinien für die Öko-Kennzeichnung von Fisch und Fischereiprodukten aus mariner Fischerei“ der FAO

fordern von glaubwürdigen Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogrammen:
• objektive, unabhängige Fischereibewertungen basierend auf wissenschaftlichen Erkenntnissen,
• transparente Prozesse, die eine Konsultation mit Externen und die Möglichkeit zur Einspruchnahme umfassen,
• Standards, welche die Nachhaltigkeit der Zielspezies, der Ökosysteme und der Managementpraktiken berücksichtigen.

Der Hauptsitz des MSC ist in London. Über die Regionalbüros in Berlin, Den Haag, Glasgow, Halifax, Hong Kong, Kapstadt, Kopenhagen, Madrid, Moskau, Paris, Peking, Reykjavik, Santiago, São Paulo, Seattle, Singapur, Stockholm, Sydney, Tokio und Warschau bieten wir zusätzliche regionale Unterstützung.

Insgesamt nehmen etwa 300 Fischereibetriebe am MSC-Programm teil. 240 sind derzeit zertifiziert und 103 befinden sich in Bewertung nach MSC-Standard. Weitere 40 bis 50 durchlaufen eine vertrauliche Vorbewertung. Zertifizierte Fischereien fangen etwa sieben Millionen Tonnen Fisch und Meeresfrüchte, was etwa acht Prozent des weltweiten Fischfangs entspricht.

Wie eine Fischereibewertung nach MSC-Standard abläuft, erläutern Fischer und Wissenschaftler in diesem Video.
www.msc.org/fischereien/msc-umweltstandard

Pressekontakt:

MSC - Marine Stewardship Council
Katharina Bunk
Schwedter Straße 9a
10119 Berlin

katharina.bunk @ msc.org
+49 (0) 30 609 8552 0

Kategorie
Umwelt & Energie

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/msc-aktionswoche-2014*