

Marine Stewardship Council

Fisch und Meeresfrüchte mit MSC-Siegel

23.361

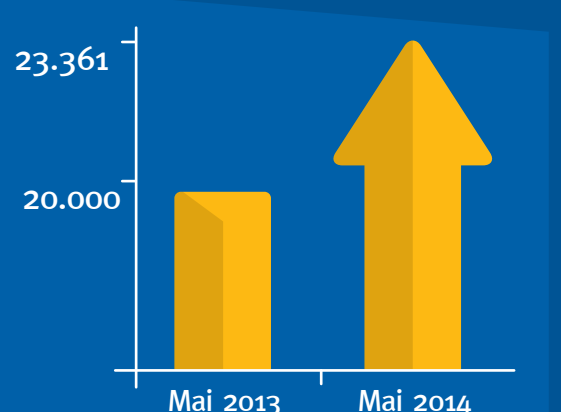
MSC-gekennzeichnete Produkte weltweit



davon 8000 in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Das MSC-Siegel auf Fisch und Meeresfrüchten gibt Verbrauchern die Möglichkeit, eine umweltbewusste Kaufentscheidung zu treffen – mit der Gewissheit, dass das Produkt zu einer verantwortungsbewusst geführten und nachhaltigen Fischerei zurückverfolgt werden kann.

Fischerei in Zahlen 



2650

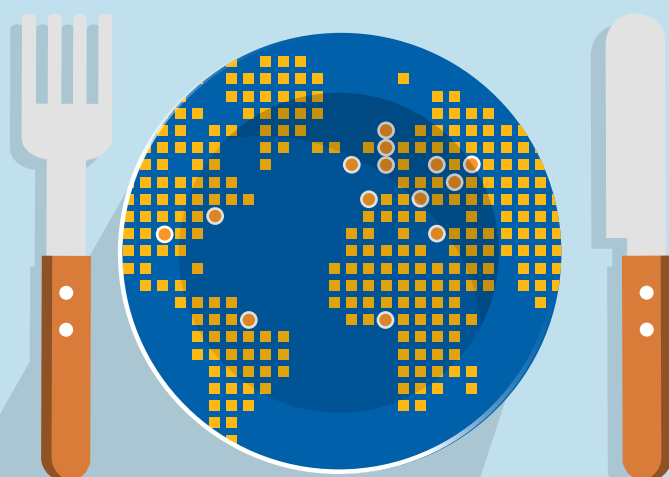
Gastronomiestandorte



zertifiziert in Deutschland, Österreich und der Schweiz

Gastronomiestandorte bieten eine ideale Plattform, um Verbraucher über die Bedeutung einer nachhaltigen Fischerei aufzuklären. Der MSC arbeitet mit Partnern in der Gastronomie, um die Auswahl an nachhaltig gefangenem Fisch für Verbraucher zu erhöhen.

Auswärts essen 



100

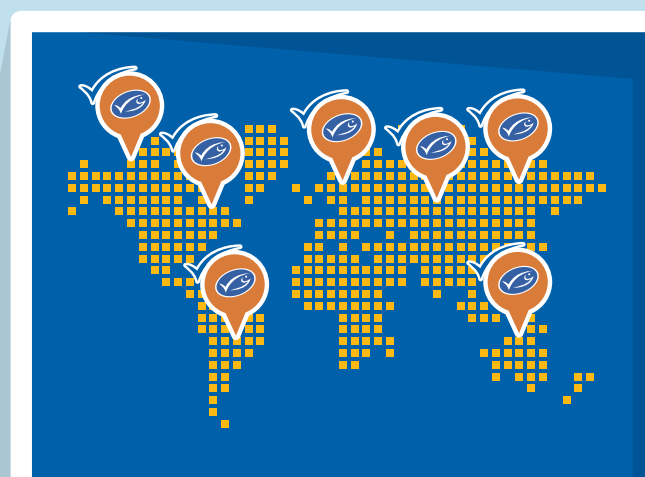
Länder



in denen Produkte mit MSC-Siegel erhältlich sind

Führende Unternehmen weltweit erkennen zunehmend die Vorteile, die der Einkauf von nachhaltig gefangenem Fisch und Meeresfrüchten für ihr Geschäft bringt, und entschließen sich zu einer Partnerschaft mit dem MSC.

Produktsuche 



108

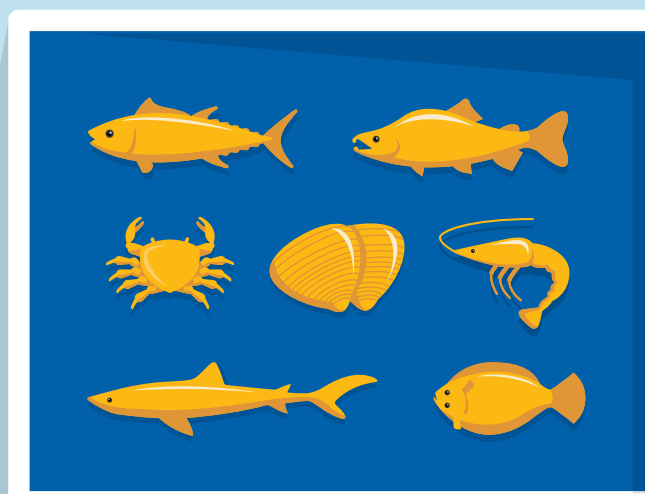
zertifizierte Arten



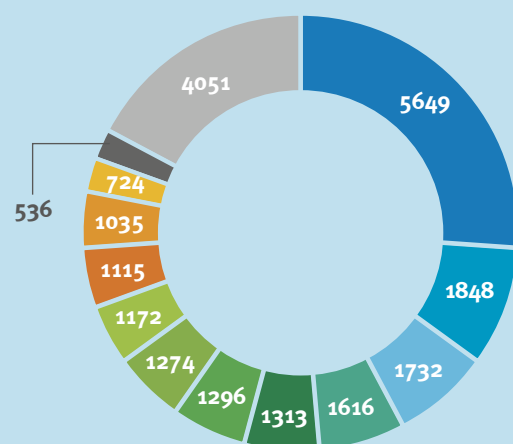
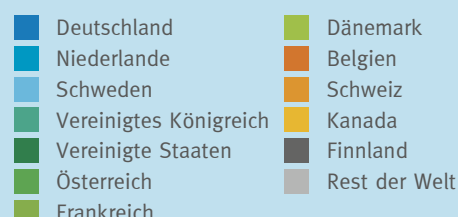
aus 223 zertifizierten Fischereien

Die von MSC-zertifizierten Fischereien angelandete Menge an Fisch und Meeresfrüchten ist 2014 auf über acht Millionen Tonnen gestiegen, was einen anhaltenden Trend zu nachhaltigen Managementpraktiken belegt.

Fischereien im Programm 



Produkte mit MSC-Siegel im Verkauf je Land



Alle Daten: Stand 20. Mai 2014



www.msc.org
berlin@msc.org



@MSCSiegel



MSC – Nachhaltige Fischerei



MSCdeutschland

©Marine Stewardship Council 2014

Marine Stewardship Council

Ökologische Auswirkungen des MSC-Programms

Nahezu

400

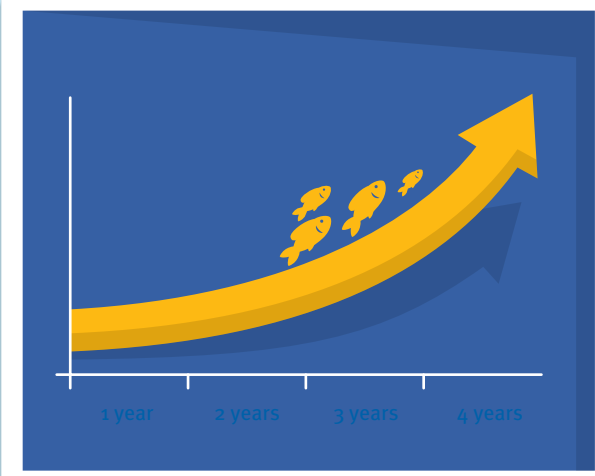
Verbesserungen



haben Fischereien nach ihrer MSC-Zertifizierung erzielt

Dies ist ein Ergebnis aus unserem „Global Impacts Report“, der 2013 zum ersten Mal veröffentlicht wurde und die ökologischen und strukturellen Auswirkungen des MSC-Programms seit der Gründung des MSC analysiert.

Global Impacts Report 



77%

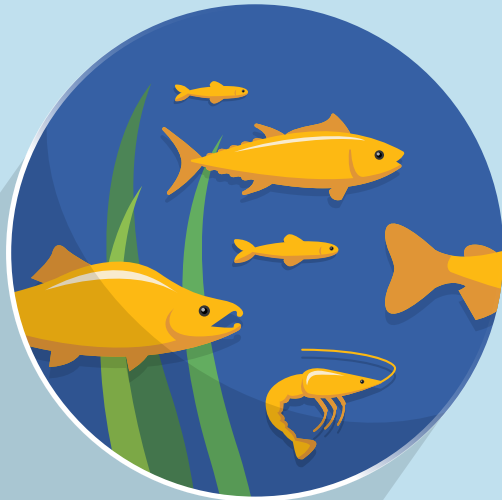
der zertifizierten Fischereien



arbeiten auf oder über Best-Practice-Niveau bzgl. ihrer Auswirkungen auf das Ökosystem

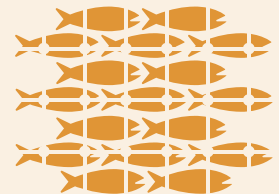
Gesunde Meereslebensräume sind wichtig, um Fischbestände und andere Organismen zu bewahren. Der MSC-Standard bewertet die Auswirkungen auf das Ökosystem, in dem die Fischerei arbeitet, und verlangt, dass kein beträchtlicher oder unwiderruflicher Schaden durch den Fischfang hervorgerufen wird.

Global Impacts Report 



86%

der zertifizierten Fischereien



haben Informationen über ihre Zielbestände, die der Best Practice entsprechen oder diese übertreffen

Der MSC-Standard bewertet die Leistung von Fischereien anhand von 31 Indikatoren, die sich über drei Kernprinzipien erstrecken: Bestandssituation, Umweltauswirkungen und effektives Management. Die Anzahl zertifizierter Fischereien, die die Best-Practice-Punktzahl von 80 Punkten erreichen oder übertreffen, ist in den letzten fünf Jahren angestiegen.

Global Impacts Report 

100

80



60

223

zertifizierte Fischereien

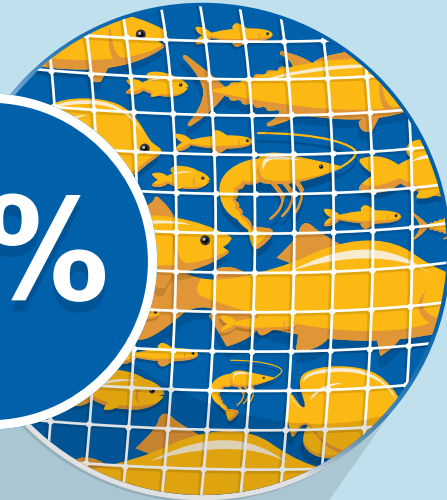


fangen 9% der weltweiten Fangmenge an Fisch und Meeresfrüchten aus Wildfang

Um den Bedarf nach nachhaltig gefangenem Fisch und Meeresfrüchten zu decken, arbeiten wir daran, die Teilnahmemöglichkeit für Fischereien am MSC-Programm zu verbessern.

Offen für alle 

9%



52

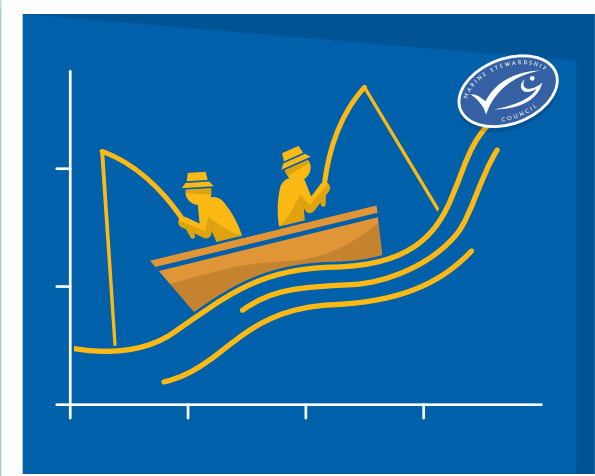
Fischereien in Verbesserungsprojekten



setzen den MSC-Standard als Maßstab

Da immer mehr Fischereien Anreize in einer MSC-Zertifizierung sehen, haben einige von ihnen Partnerschaften zur Verbesserung ihrer Arbeitsweise gebildet. Solche Partnerschaften helfen Fischereien auf ihrem Weg zu einer erfolgreichen Zertifizierung und sind die „Pipeline“ für die zukünftige Versorgung mit MSC-zertifizierten Produkten.

Verbesserungsprojekte 



Alle Daten: Stand 20. Mai 2014



www.msc.org
berlin@msc.org



@MSCSiegel



MSC – Nachhaltige Fischerei



MSCdeutschland

©Marine Stewardship Council 2014