

Beschaffungsgrundsatz

Fisch und Meeresfrüchte



Position:

Das Meer ist keine unerschöpfliche Quelle. Der wachsende Fischkonsum in der Bevölkerung übt Druck auf das Ökosystem „Meer“ aus. Laut Einschätzung der FAO von 2020 sind 34% der weltweiten Fischbestände überfischt und weitere 60% an der Belastungsgrenze. Die Überbeanspruchung der Bestände bedroht die Lebensgrundlage für Teile dieser Welt. Öffentliche Debatten und wissenschaftliche Erkenntnisse zeigen Handlungsbedarf im Umgang mit dem Ökosystem „Meer“ auf. Dabei werden nicht nur die ökologischen Schäden thematisiert sondern ebenso die Nichteinhaltung von Menschenrechten in der Fischwirtschaft.

Der Anteil von Fisch aus Aquakultur am weltweiten Fischkonsum beträgt laut FAO inzwischen ca. 40%. Mit der Ausweitung von Aquakulturen entstehen jedoch neue Probleme. Umweltschäden entstehen beim Errichten von Aquakulturen, z.B. Ökosystemveränderungen, Habitatsverlust, Abholzung von Mangroven, wie auch im Betrieb, z.B. durch den Einsatz von Antibiotika und Chemikalien oder Verfütterung von Wildfisch aus nicht nachhaltigem Fischfang.

Die möglichen negativen Auswirkungen sind vielfältig und die Beurteilung von nachhaltigem Fisch und Meeresfrüchte erfordert Expertise. Wir teilen die Einschätzung von NGO's, dass der Handel eine aktive Rolle beim Schutz der Meere einnehmen muss.

Wir führen Fisch und Meeresfrüchte in unserem Sortiment und möchten uns nicht an den negativen Auswirkungen beteiligen. Unsere Kunden sollen die Sicherheit haben, beim Kauf von Fisch- und Meeresfrüchten aus unserem Eigenmarken- und Bediensortiment ein gutes Lebensmittel zu erhalten.

Unser Anspruch ist es nur nachhaltige Fischarten in unserem Sortiment zu führen. Wir berücksichtigen dabei den Zustand der Bestände und die Umweltauswirkungen aus Fischerei und Aquakultur.

Als Teil der Migros-Gruppe verzichten wir auf die Einlistung von akut bedrohten und kritischen Arten. Als akut bedrohte Arten und Artengruppen gelten alle Arten, die auf der roten Liste der Weltnaturschutzunion IUCN in den Kategorien vom Aussterben bedroht (critically endangered, CR) und stark gefährdet (endangerered, EN) gelistet sind. Bei der Einstufung zu kritischen Arten werden beispielsweise die Fischbestände und der Beifang mitbetrachtet. Der Dynamik der Fischbestände wird mit einer jährlichen Überprüfung der Sortimente Rechnung getragen. Fallen dabei Artikel neu in die Kategorie akut bedrohte oder kritische Arten dürfen sie noch abverkauft werden und müssen danach durch Alternativen ersetzt oder definitiv ausgelistet werden. Basis für die Umsetzung bildet die Zusammenarbeit mit einer unabhängigen, externen Stelle. Diese arbeitet nach wissenschaftlichen Grundsätzen und stützt sich auf die einschlägigen Quellen. Die soziale Nachhaltigkeit wird bei der Migros-Gruppe durch die Zusammenarbeit mit der amfori BSCI Initiative sichergestellt.

Wir nehmen unsere Lieferanten in die Verantwortung und setzen zusätzlich auf Zertifizierungen und ein Bewertungs-System durch unabhängige Dritte.

Beschaffungsgrundsatz



Fisch und Meeresfrüchte

Wir verstehen, dass die Wirkung durch Siegelpartner begrenzt ist und nicht die alleinige Lösung darstellt. Wir überprüfen die von uns anerkannten Nachhaltigkeits-Standards regelmäßig und unterstützen ihre Weiterentwicklung.

Alle Lieferanten sind verpflichtet, die gesetzlich geforderten Daten zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit über die gesamte Wertschöpfungskette bereitzustellen. Wir prüfen diese regelmäßig mit einer Stichprobe und geben umfangreiche Informationen an unsere Kunden weiter. So können unsere Kunden von Ihrer Wahlfreiheit Gebrauch machen.

Verantwortlich für die Umsetzung der Beschaffungsgrundlagen ist der Einkauf. Dieser wird durch das Qualitätsmanagement unterstützt.

Geltungsbereich:

Der vorliegende Beschaffungsgrundsatz setzt den Rahmen für sämtliche Aktivitäten rund um Fisch und Meeresfrüchte in unserem Gesamtsortiment. Er gilt sowohl für Monoprodukte als auch für Produkte mit Fisch- und Meeresfrüchten als Zutat.

Aktionen:

Akut Bedrohte und kritische Fischarten werden von tegut... nicht im Gesamtsortiment geführt.

Fisch, Meeresfrüchte und Fischprodukte als Zutat in Eigenmarken, sowie die Markenprodukten in der Frischetheke und Backstation sollen durch MSC, ASC, Bio, Global GAP oder Naturland Wildfisch zertifiziert sein. Im Ausnahmefall kann eine Fischzutat in einer Eigenmarke ohne Zertifizierung verwendet werden, wenn sie nach unabhängiger Bewertung nicht als akut bedroht, kritisch oder bedenklich eingestuft wird. In der Frischetheke dulden wir in Ausnahmefällen „bedenklich“ eingestuften Fisch. Da sich Fischbestände ändern wird neben den Einzel-Bewertungen vor der Einlistung, eine jährliche Bewertung des Gesamtsortiments durchgeführt.

Zu Nachhaltigkeitsaspekten für unser Fisch- und Meeresfrüchtesortiment werden wir von dem Fischkompetenzzentrum der Migros beraten.

Für alle Fischprodukte der Eigenmarken, Frischetheke und Backstation liegen tegut... vor der Listung Informationen zu der Fischart, dem Fanggebiet bzw. Herkunft und der Fanggeräte-kategorie sowie ein ausgefülltes Bewertungsformular vor.

Wir beteiligen uns an der Weiterentwicklung der Standards MSC und ASC zusammen mit der Migros. Aus unserer Sicht müssen MSC und ASC sicherstellen, dass ihre Standards dem aktuellen wissenschaftlichen Stand entsprechen und Umweltauswirkungen minimiert werden. Wir sehen auch Handlungsbedarf bei der Begleitung der Umstellung von Fischereien auf MSC und der Sicherung von Menschenrechten, z.B. der Seemannschaft. Der ASC muss aus unserer Sicht beispielsweise bei der artgerechten Tierhaltung, z.B. Fütterung und der Wasserqualität in den Aquafarmen nachbessern.

Beschaffungsgrundsatz

Fisch und Meeresfrüchte



Ziele:

- tegut... wird bis Ende 2021 prüfen, inwiefern alle Fische und Meeresfrüchte aus der Frischetheke mit einer bedenklichen Bewertung durch Artikel mit einer besseren Nachhaltigkeitsbewertung ersetzt werden können.
- Bis zum Jahr 2025 befinden sich nur noch nachweisbar nachhaltige Fische und Meeresfrüchte im tegut... Sortiment. Als nachhaltige Zertifizierungen werden MSC, ASC, Bio, Global GAP und Naturland Wildfisch sowie eine unbedenkliche Bewertung durch unabhängige Dritte akzeptiert. Für Thunfischprodukte akzeptieren wir zudem die Fangmethode Pole and Line.
- Für ASC zertifizierte Fische in unseren Eigenmarken, Frischetheke und Backstation setzen wir zusätzlich die nachweislich gentechnikfreie Fütterung bis 2025 um.

Prüfung und Beschwerdemechanismus

Im Rahmen eines jährlichen Nachhaltigkeitscontrollings wird der tegut...Geschäftsleitung von dem Zertifizierungsstatus und der Einstufung des nicht zertifizierten Fisch- und Meeresfrüchtesortiments berichtet.

Beschwerden können von Kunden, Lieferanten und Mitarbeitenden an die Kundenbetreuung gerichtet werden und werden von dort an den Einkauf und das Qualitätsmanagement weitergeleitet, sowie konsolidiert der Geschäftsleitung zur Verfügung gestellt.

Fulda, 19.01.2021

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas Gutberlet', is written over a light blue horizontal line.

Thomas Gutberlet
Geschäftsführer

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Robert Schweininger', is written over a light blue horizontal line.

ppa. Robert Schweininger
Leiter Einkauf
Mitglied der Geschäftsleitung