

Marine Stewardship Council Jährliche Aktionswoche in der Außer-Haus- Verpflegung

In der Außer-Haus-Verpflegung spielt die Herkunft der angebotenen Speisen eine immer wichtigere Rolle. Mit dem MSC-Siegel für nachhaltigen Fischfang können Sie Ihren Gästen Ihr Engagement für eine verantwortungsvolle Befischung unserer Meere glaubwürdig vermitteln. In diesem Informationsblatt erfahren Sie, wie wir Sie bei der Kommunikation Ihres nachhaltigen Fischangebots durch eine jährlich stattfindende MSC-Aktionswoche unterstützen.

Nachhaltigkeit schmeckt!

Steigende Mobilität und volle Terminkalender führen dazu, dass immer mehr Menschen ihre Mahlzeiten in Betriebskantinen, Cafeterien, Mensen und anderen Einrichtungen der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung einnehmen. Der Gast von heute ist dabei informierter denn je – er will mit gutem Gewissen genießen. Doch eine verantwortungsbewusste Ernährung heißt für ihn nicht nur darauf zu achten, was oder wie viel er isst. Genauso möchte er wissen, woher das Essen auf seinem Teller stammt und welche Auswirkungen sein Essverhalten auf die Umwelt hat. Gastronomen können daher mit fairen und nachhaltigen Angeboten immer mehr punkten.



Die MSC-Aktionswoche unterstreicht Ihr Engagement für gesunde Meere gegenüber Ihren Gästen.



Das MSC-Siegel für nachhaltige Fischerei

Indem Sie MSC-zertifizierte Fischgerichte anbieten und diese auf der Speisekarte mit dem blauen MSC-Logo kennzeichnen, signalisieren Sie Ihren Gästen: Wir stellen unser Speisenangebot mit Blick auf die Zukunft zusammen und tragen dazu bei, dass auch künftige Generationen dieselbe Vielfalt an Fisch genießen können, wie wir es heute tun.



Das Angebot von MSC-zertifiziertem Fisch auf dem Speiseplan lässt Ihre Gäste verantwortungsbewusst genießen.

Die MSC-Aktionswoche

Sie sind bereits MSC-zertifiziert und bieten Gerichte mit MSC-zertifiziertem Fisch auf Ihren Menüplänen an? Dann machen Sie Ihre Gäste deutlich darauf aufmerksam, dass Sie sich für den Erhalt von Fischbeständen und eine intakte Unterwasserwelt einsetzen. Mit der jährlich stattfindenden Aktionswoche unterstützen wir Sie, Ihr Engagement auch über die Speisekarte hinaus an Ihre Gäste heranzutragen. Die Teilnahme an der MSC-Aktionswoche mit ihren zahlreichen Kommunikationsmaterialien ist kostenfrei.



Die Posterserie „Schlagzeilen, wie wir sie gern‘ hätten!“ begrüßte die Gäste während der jüngsten Aktionswoche.

Schwarz auf Weiß: Wahrhaftiges aus der Welt der nachhaltigen Fischerei

Ziel der Aktionswoche ist es, Ihre Gäste auf Ihr Fischangebot aus nachhaltiger Fischerei aufmerksam zu machen und über das MSC-Siegel als Beitrag zu umweltbewusstem Fischkonsum zu informieren. Die Kampagne soll zeigen, dass umweltbewusster Fischgenuss ganz einfach sein kann und sich der Schutz unserer Meere durchaus auch in der Mittagspause vorantreiben lässt.

Die Aktionswoche, die 2013 erstmals unter dem Motto „Schwarz auf Weiß – Wahrhaftiges aus der Welt der nachhaltigen Fischerei“ durchgeführt wurde, ist dabei ebenso informativ wie unterhaltsam: ohne erhobenen Zeigefinger und wissenschaftliches Fachchinesisch vermittelt das Herzstück der Aktionswoche – eine achtseitige Zeitung – Wissenswertes rund um das MSC-Programm, über Fischarten und Fangmethoden. Interviews mit MSC-zertifizierten Fischern, Seemannsweisheiten und ein Meerjungfrauen-Horoskop lockern die Fakten auf. Visuelle Unterstützung gibt es zudem durch eine mehrteilige Posterserie für den Gästebereich, Tischaufsteller, Aufkleber für die Kleidung der Mitarbeiter und kleine Give-aways für die Gäste. Zusätzlich erstellen wir Bilddateien im Design der Aktionswoche für Ihre Bildschirmsysteme. Auch eine Slideshow für Ihr Haus-TV ist denkbar.

Auf der „Schwarz auf Weiß“-Internetseite sind alle Informationen auch online verfügbar. Mithilfe unserer Facebook- und Twitter-Präsenz sowie der „klassischen“ Kommunikationswege werden auch Verbraucherinnen und Verbraucher außerhalb der Kantinen auf die Aktionswoche aufmerksam gemacht.

Positives Feedback von Betrieben und Gästen

Fischgerichte aus zertifizierter nachhaltiger Herkunft anzubieten, kommt bei den Gästen durchweg positiv an. Und auch die MSC-Aktionswoche und die vorbereiteten Materialien, insbesondere die Zeitung, wurden mit großer Begeisterung aufgenommen.

„So etwas sollte es viel öfter geben“, lobten viele Gäste befragter Betriebsrestaurants. Auch die Mitarbeiter hinter dem Tresen hatten Freude an der Aktion: „Die Materialien gefallen uns sehr gut und dank der guten Vorbereitung war die Umsetzung für uns denkbar einfach.“ Gleich mehrere Studentenwerke meldeten, dass die MSC-Zeitung reißenden Absatz fand. Alle nach der Aktionswoche befragten Standorte zeigten sich auch an einer zukünftigen Teilnahme interessiert. „Wir als Unternehmen haben uns bewusst für ein nachhaltiges Fischangebot entschieden. Dazu gehört, unsere Gäste über die Relevanz dieses Themas zu informieren. Deshalb freuen wir uns über die Unterstützung des MSC“, resümiert Ulrike Mößner, Projektleiterin bei ARAMARK, die jüngste MSC-Aktionswoche.

„Immer mehr Verbraucher wollen wissen, woher ihre Lebensmittel stammen und wie sie gewonnen wurden. Mit der jährlichen Aktionswoche bieten wir unseren Partnern in der Außer-Haus-Verpflegung ein wirkungsvolles Instrument zur Ansprache und Aufklärung ihrer Kunden. Das positive Feedback belegt, dass sich eine Teilnahme lohnt.“

Marnie Bammert, stellvertretende Europa-Direktorin des MSC

So einfach nehmen Sie teil:

- Wir informieren Sie ein Jahr im Voraus über den Termin für die kommende Aktionswoche.
- Berücksichtigen Sie diesen Termin bei Ihrer Aktions- und Menüplanung. Wir empfehlen, während der Aktionswoche jeden Tag ein Gericht mit MSC-zertifiziertem Fisch auf den Speiseplan zu setzen.
- Zwei Monate vor der Aktionswoche erbitten wir Ihre verbindliche Zusage sowie Details zu den teilnehmenden Standorten (Adressen, Ansprechpartner vor Ort, Anzahl Gäste und Mitarbeiter).
- Zwei Wochen vor der Aktionswoche erhalten Sie die Materialien. Überprüfen Sie, ob alle Materialien vollständig und in ausreichender Zahl geliefert wurden.
- Einen Tag vor Beginn der Aktionswoche verteilen Sie die Materialien im Gästeraum und an die Mitarbeiter.
- Eine Woche nach der Aktion bitten wir Sie, unser Online-Feedback-Formular auszufüllen: Was war gut, was sollte besser werden?

Wichtige Hinweise:

- Die Teilnahme steht nur MSC-zertifizierten Standorten der Außer-Haus-Verpflegung mit gültiger Lizenzvereinbarung offen. Informationen über eine MSC-Zertifizierung erhalten Sie von unserem MSC-Regionalbüro oder unter www.msc.org/zertifizierung/zertifizierung-unternehmen.
- Die Teilnahme ist grundsätzlich kostenfrei. Bei einer besonders großen Anzahl teilnehmender Standorte fallen gegebenenfalls anteilige Kosten an – zum Beispiel für den Versand der Materialien.

Seien auch Sie beim nächsten Mal dabei!

Haben wir Ihr Interesse an der jährlichen MSC-Informationswoche für den Außer-Haus-Markt geweckt?

Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns, wenn Sie mehr über die MSC-Aktionswoche und die Teilnahmemöglichkeiten erfahren möchten.



Mitarbeiter und Gäste schätzen das Engagement ihrer Kantinenbetreiber und die klare Sprache der vielfältigen Informationsmaterialien.



Sehr beliebt: „Verschenke fünf Minuten Meer an deine Freunde“. Ein Angebot auf der Internetseite zur MSC-Aktionswoche.
www.msc.org/schwarzaufweiss

Über den Marine Stewardship Council (MSC)

Der MSC ist eine internationale, gemeinnützige und unabhängige Organisation, die das weltweit führende Zertifizierungsprogramm für nachhaltig arbeitende Fischereien verwaltet. Fischereien im MSC-Programm müssen nachweisen, dass sie die strengen MSC-Kriterien für eine umweltverträgliche Fischerei einhalten. Ob Fischereien diese Kriterien erfüllen, wird in einer Bewertung durch unabhängige Experten geprüft. Fisch mit dem MSC-Siegel kann weltweit lückenlos bis zu jener Fischerei zurückverfolgt werden, die ihn gefangen hat.

Das MSC-Siegel hilft Verbraucherinnen und Verbrauchern, eine umweltbewusste Wahl beim Einkauf und Verzehr von Fischprodukten zu treffen. Es gibt ihnen die Gewissheit, tatsächlich nachhaltig gefangenen Fisch zu kaufen.

Nachhaltige Fischerei nach MSC-Standard bedeutet:

- Nur so viel zu fangen, dass der Fischbestand auf einem gesunden Niveau bleibt oder wieder dorthin gelangen kann.
- Andere Meerestiere und den Lebensraum der Fische zu bewahren. Fanggeräte müssen verantwortungsbewusst eingesetzt werden.
- Ein wirkungsvolles Management zu besitzen. Die Fischerei muss auf veränderte Bedingungen angemessen und schnell reagieren können und alle relevanten Regeln und Gesetze einhalten.

Mehr erfahren Sie auf unserer Internetseite.

Sie haben Interesse an weiteren Informationen? Bitte sprechen Sie uns an!

MSC Deutschland, Österreich, Schweiz
 Schwedter Straße 9a
 10119 Berlin
 Deutschland
 Tel: +49 (0)30 609 8552-0
info@msc.org
www.msc.org

www.msc.org/de
info@msc.org



@MSCsiegel



/MSC.Nachhaltige.Fischerei

©Marine Stewardship Council 2013

DIESES PROJEKT WURDE GEFÖRDERT VON:



Die Verantwortung für den Inhalt dieser Veröffentlichung liegt bei den AutorInnen.