



MSC – Das Siegel für nachhaltigen Fischfang

© Marine Stewardship Council 2023



Module des Schulungsmaterials

1) Über den MSC

- 2) Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei
- 3) Der MSC-Lieferkettenstandard für Unternehmen
- 4) Das MSC-Siegel nutzen
- 5) Kommunikation Ihres MSC-Engagements



Warum MSC?

- Unsere Meere sind eine wichtige Grundlage des Lebens auf unserem Planeten.
- Sie bedecken mehr als 70% der Erdoberfläche und regulieren Klima und Sauerstoffgehalt der Atmosphäre.
- Fisch macht 17% des von der Weltbevölkerung konsumierten tierischen Proteins aus.
- Die Weltmeere stehen zunehmend unter Druck.
- Unverantwortliche Fischereipraktiken schaden Fischbeständen, Ökosystemen und letztendlich der Fischereiwirtschaft.





Ziel des MSC = nachhaltige Fischerei

- Globale Überfischung der Meere & illegale Fischerei stoppen
- Langfristiger Erhalt von Fischbeständen und Ökosystemen
- Erhalt von Wildfisch als bedeutende Nahrungsquelle
- Sicherung der wirtschaftlichen Lebensgrundlage für die weltweit in der Fischerei Beschäftigten
- Globale Fischindustrie in nachhaltigere Bahnen lenken

MSC-Zertifizierungsprogramm



Fischerei/
Fischzucht

Fischerei-
Zertifizierung

Lieferketten-
Zertifizierung

Lizenzvergabe

Endprodukt

Zertifizierung durch unabhängige Drittparteien



MSC – entwickelt und verwaltet die MSC-Standards



Unabhängige, akkreditierte Auditorenteams –
führen Fischerei-/Lieferkettenbewertungen durch und
treffen Entscheidung über Zertifizierung/
Suspendierung

**Fischereiorganisation /
Unternehmen** – lässt sich
freiwillig nach dem jeweiligen
MSC-Standard bewerten

Zusammenarbeit MSC & ASC



MSC	 CERTIFIED SUSTAINABLE SEAFOOD MSC www.msc.org	ASC	 FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG
Gegründet 1997		Gegründet 2010	
Umweltstandards für die Zertifizierung von Fischereien <ul style="list-style-type: none">Arbeitsrechtl. Anforderungen seit 2019		Umwelt- & Sozialstandards für die Zertifizierung von Fischfarmen	
Ein weltweit gültiger Standard für alle wildlebenden Fischarten		Fischarten-spezifische Standards je nach Aufzuchtbedingungen	
Lieferkettenstandard für die Zertifizierung von Unternehmen der Lieferkette <ul style="list-style-type: none">Arbeitsrechtl. Anforderungen seit 2019		Übernahme des MSC-Lieferkettenstandards für Unternehmen	
Logo nur anwendbar auf Fisch und Meeresfrüchte aus wildlebenden Populationen (Meeresfischerei)		Logo nur anwendbar auf Fisch und Meeresfrüchte aus gezüchteten Populationen (Aquakultur)	
Finanzierung durch Spenden und Lizenzgebühren		Finanzierung durch Spenden und Lizenzgebühren	



Module des Schulungsmaterials

- 1) Über den MSC
- 2) Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei**
- 3) Der MSC-Lieferkettenstandard für Unternehmen
- 4) Das MSC-Siegel nutzen
- 5) Kommunikation Ihres MSC-Engagements



Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei



- Wurde von mehr als 200 weltweit tätigen Experten aus Wissenschaft, Fischerei und Umweltschutz entwickelt.
- Beruht auf drei Grundprinzipien, um die (ökologische) Nachhaltigkeit eines Fischerei-Unternehmens zu bewerten.
- Ist anwendbar auf alle legalen Fischereien weltweit, kein pauschaler Ausschluss bestimmter Fischarten, Fanggeräte und Fanggebiete.
- Unabhängige Gutachter bewerten anhand des Umweltstandards für jede Fischerei individuell, ob diese umweltverträglich und bestandserhaltend arbeitet (Einzelfallbetrachtung).
- Der Standard wird regelmäßig anhand der neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse aktualisiert.



Der MSC-Umweltstandard

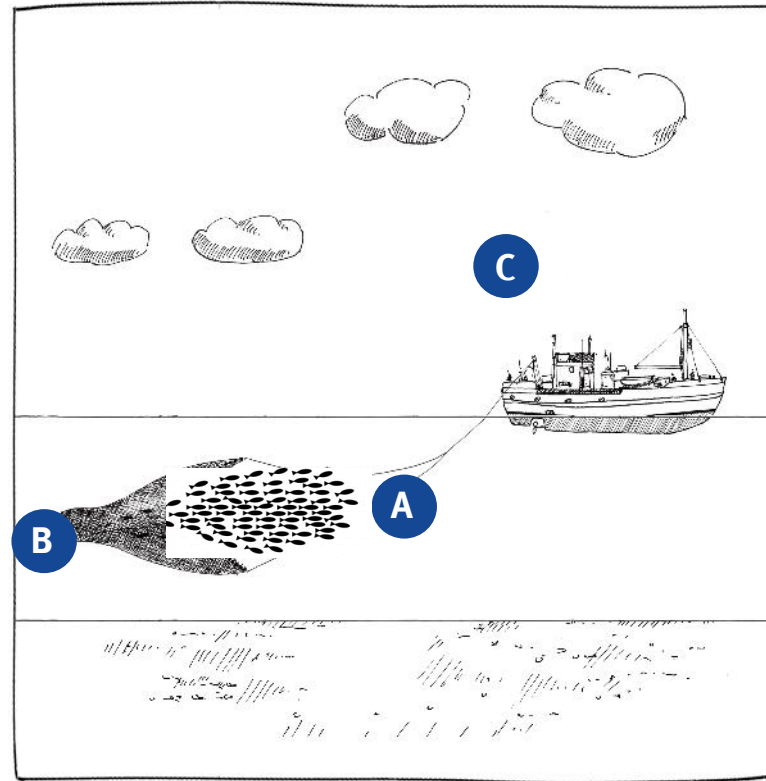


Drei Prinzipien für die Bewertung von Fischerei-Aktivitäten

1 Gesunde Größe des Fischbestandes

2 Erhalt des Ökosystems

3 Effektives Fischerei-Management



Zertifizierung umfasst die Fänge aus einem definierten Bestand **(A)** mit einem definierten Fanggerät **(B)** durch eine definierte Fischereiflotte **(C)**

→ Der MSC-Umweltstandard erklärt

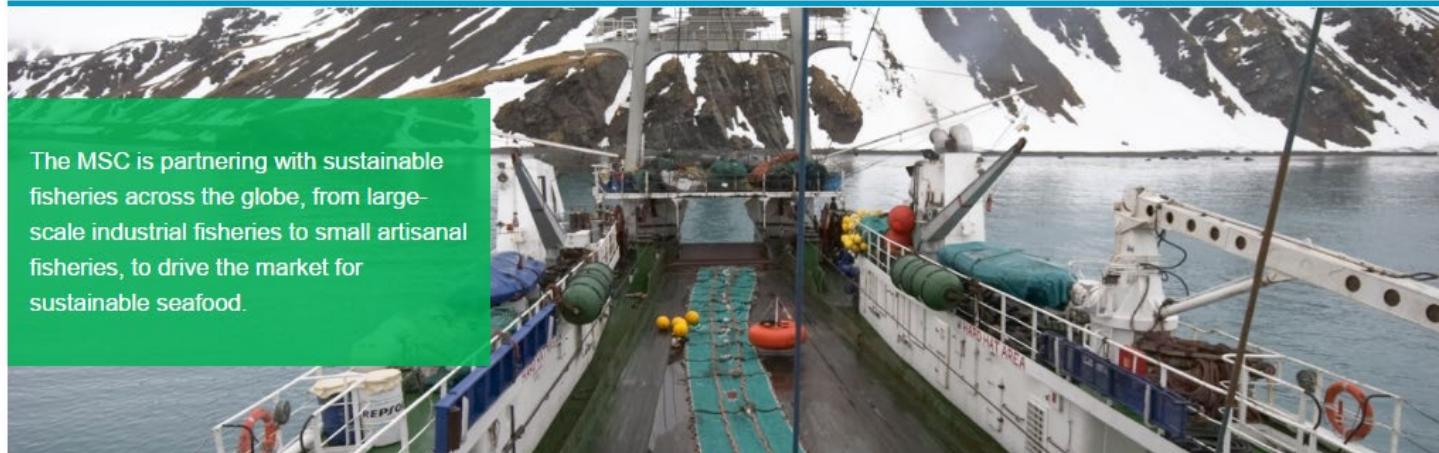
MSC-Fischerei-Datenbank



Marine Stewardship Council
Track a Fishery

Are you looking for the MSC's main site?

Go to [msc.org](https://www.msc.org) >



The MSC is partnering with sustainable fisheries across the globe, from large-scale industrial fisheries to small artisanal fisheries, to drive the market for sustainable seafood.

e.g. certified pacific tuna

SEARCH

Fishery in Focus: Normandy and Jersey lobster



Fishery in Focus: Mexico Baja California red rock lobster



<https://fisheries.msc.org/en/fisheries/>



Module des Schulungsmaterials

- 1) Über den MSC
- 2) Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei
- 3) Der MSC-Lieferkettenstandard für Unternehmen**
- 4) Das MSC-Siegel nutzen
- 5) Kommunikation Ihres MSC-Engagements





Der MSC-Lieferkettenstandard für Unternehmen



- Ziel: Aufbau getrennter und rückverfolgbarer Lieferketten für Fisch aus MSC-zertifizierter Fischerei.
- Keine Vermischung mit konventionell gefangenem Fisch oder Fisch aus Aquakultur.
- Durch Abgleich von Ein- und Verkaufsmengen wird geprüft, dass ein Unternehmen nicht mehr MSC-Fisch verkauft als es eingekauft hat.
- Nur MSC-zertifizierter Fisch darf als „MSC“ gekennzeichnet werden.



Der MSC-Lieferkettenstandard



1

Zertifizierte Produkte werden von zertifizierten Lieferanten gekauft.

2

Zertifizierte Produkte sind identifizierbar.

3

Zertifizierte Produkte werden getrennt.

4

Zertifizierte Produkte sind rückverfolgbar und Mengen werden aufgezeichnet.

5

Das Managementsystem des Unternehmens setzt die Anforderungen dieses Standards um.

→ [Download: MSC-Lieferkettenstandard](#)

Prinzip 1: Einkauf von zertifizierten Lieferanten



Ob Ihr Lieferant zertifiziert ist, können Sie hier nachprüfen:

MSC-Lieferantendatenbank:

<https://www.msc.org/de/b2b-lieferantendatenbank>

ASC-Lieferantendatenbank:

<https://www.asc-aqua.org/what-you-can-do/take-action/find-a-supplier/>

SIMPLE SEARCH

Country/Region

State/Province

Species (common name)

Activity

Under assessment fishery

Hide 'not valid'

ADVANCED SEARCH

Species (scientific name)

Supplier name

Certificate code

SUBMIT SEARCH

Print Page

Print Search Results

Save Results as xls

Supplier Directory powered by **ECERT**

[TOP](#)

Find a supplier

Certification code

Certificate holder

Country

Species

Species (Latin)

Status

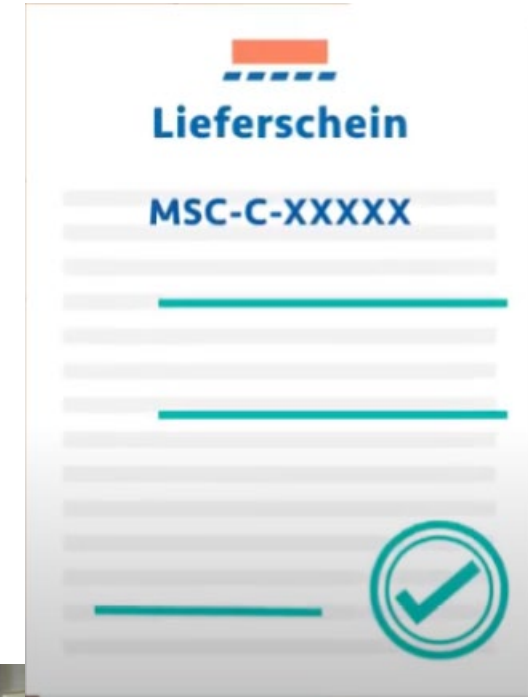
SEARCH [x Remove all filters](#)

Prinzip 2: Zertifizierte Produkte sind identifizierbar



Kennzeichnung:

- Produkte, die MSC-zertifizierte Rohware enthalten, müssen zu jeder Zeit als zertifiziert identifizierbar sein (z.B. durch den Zusatz „MSC“, das Abdrucken Ihrer Zertifizierungsnummer oder einen internen Code für MSC-Ware).
- Davon ausgenommen sind Verkaufsrechnungen an Endverbraucher
- Stellen Sie sicher, dass ausschließlich zertifizierte Produkte mit einer entsprechenden Kennzeichnung versehen werden.
- Achten Sie auf die korrekte Ausweisung der Fischart und, sofern angegeben, des Fanggebietes.



Prinzip 2: Zertifizierte Produkte sind identifizierbar



Wareneingang:

- Prüfen, ob bestellte MSC-zertifizierte Ware tatsächlich geliefert wurde (kein Ersatz durch konventionelle Ware)
- Prüfen, ob die MSC-zertifizierte Ware separat verpackt und als MSC-zertifiziert ausgewiesen ist
- Prüfen, ob Menge der Lieferung mit Menge auf dem Lieferschein übereinstimmt
- Lieferdokumente nach der Wareneingangsprüfung aufbewahren



Prinzip 3: Zertifizierte Produkte werden getrennt



Lagerung:

Wie wird sichergestellt, dass MSC-Ware vom Wareneingang bis zum Warenausgang bzw. Abverkauf nicht mit nicht-zertifizierter Ware vermengt oder vertauscht wird?

- Es gibt einen separaten und klar gekennzeichneten Bereich für MSC-zertifizierten Fisch im Lager, Behälter oder Kühlfach.
- Kennzeichnen Sie die Ware eindeutig als MSC-zertifiziert.
- Produkte, die nach unterschiedlichen Zertifizierungsprogrammen zertifiziert sind, dürfen nicht miteinander vermengt werden, wenn sie jeweils als zertifiziert verkauft werden sollen.*
- Für die Verarbeitung von MSC-zertifizierter Ware und nicht-zertifizierter Ware müssen die vorgeschriebenen Mengenanteile eingehalten werden.**
- Wird ausschließlich MSC-zertifizierte Ware gekauft, besteht keine Gefahr der Verwechslung.



Prinzip 4: Zertifizierte Produkte sind rückverfolgbar und Mengen werden aufgezeichnet



Anforderungen und Dokumentation für das Audit:

- Rückverfolgungssystem, anhand dessen jedes als zertifiziert verkaufte Produkt zu jedem Zeitpunkt vom Verkaufsort zu einem zertifizierten Lieferanten zurückverfolgt werden kann, inkl. möglicher Zwischenschritte und Transfers.
- Aufzeichnungen führen, um eine Mengenberechnung von zertifizierten Produkten zu ermöglichen.
- Nachweis durch Lieferscheine u. Rechnungen, sowie bei internen Transfers durch interne Belege oder Übergabebescheine zur Ermöglichung eines Mengenabgleichs.
- Werden relevante Aufzeichnungen verändert, ist dies deutlich zu dokumentieren (Zeitpunkt, Name/Initialen).



Prinzip 5: Das Managementsystem des Unternehmens setzt die Anforderungen des MSC-Standards um



Prinzip 5 befasst sich mit den Strukturen und Verfahrensweisen, die erforderlich sind, um die Einhaltung des Standards zu jeder Zeit zu gewährleisten.

Relevant im verarbeitenden Vertrieb ist insbesondere der **Umgang mit nicht konformen Produkten**

Problem	Eine Fehlkennzeichnung wird entdeckt , d.h. ein nicht MSC-zertifiziertes Produkt ist fälschlicherweise als MSC gekennzeichnet (z.B. mit dem MSC-Siegel in der Thekenauslage)
Was tun?	Mitarbeiter: Unmittelbare Benachrichtigung des Zertifizierungsbeauftragten, damit dieser entsprechende Korrekturschritte einleiten kann
Nächste Schritte	<ul style="list-style-type: none">• Verkauf des falsch gekennzeichneten Produkts sofort einstellen• Innerhalb von 2 Tagen Ihren zuständigen Zertifizierer benachrichtigen• Ursache für Fehlkennzeichnung feststellen: Wo ist sie aufgetreten, in welchen Verantwortungsbereich fiel sie? Maßnahmen umsetzen, um Wiederholung zu vermeiden• Sicherstellen, dass die falsch gekennzeichneten Produkte nicht als MSC-zertifiziert verkauft werden (z.B. durch Entfernen des MSC-Siegels in der Fischtheke)

Prinzip 5: Das Managementsystem des Unternehmens setzt die Anforderungen dieses Standards um



Auch der Zertifikatsumfang und Mitteilungen im Falle von Änderungen fallen unter Prinzip 5. Zum Zertifikatsumfang gehören:

- 1) Fischarten, die als zertifiziert gehandhabt werden
- 2) Ausgeführte Aktivitäten
 - Restaurant/Essen zum Mitnehmen
 - Einzelhandel an Verbraucher
 - Lagerung
 - Transport
 - Handel mit Fischöl/Fischmehl
 - Auftragsverarbeitung/Lohnherstellung
 - Verpacken oder Umpacken
 - Erstverarbeitung
 - Vertrieb
 - Großhandel
 - Manuelle Entladung
 - MSC Fischfang/Entnahme
- 3) Genutzte Zertifizierungsprogramme: MSC und/oder ASC



Prinzip 5: Das Managementsystem des Unternehmens setzt die Anforderungen dieses Standards um



Welche Änderungen müssen der Zertifizierungsstelle vom Zertifizierungsbeauftragten gemeldet werden und wann?

Schriftlich, innerhalb von 10 Tagen

- Neuer Zertifizierungsbeauftragter
- Neue zertifizierte Lieferanten
- Neue zertifizierte Fischarten

Schriftlich, vorab

- Neue Aktivität/Tätigkeit
- Weitere Zertifizierungsprogramme
- Beauftragung von neuen Subunternehmen, die in Lohnverarbeitung oder Umverpackung tätig sind

Bei nächstem Audit

- Beauftragung von neuen Subunternehmen für Lagerung oder Transport



Überblick: Audit



- Die Zertifizierung erfolgt anhand eines Audits durch eine unabhängige Zertifizierungsstelle (nicht durch den MSC).
- Die Dauer des Audits ist abhängig von der Größe des Betriebes, dem Umfang des Zertifikats, etc.
- Das Zertifikat ist 3 Jahre gültig.
- Kontrollaudits finden ca. alle 12 Monate statt.
- Audits können auch unangekündigt innerhalb von 90 Tagen vor/nach dem ursprünglich fälligen Datum des Kontrollaudits stattfinden.



Dokumentation für das Audit



Allgemeines:

- Verfahrensanweisungen zur Handhabung von MSC-Ware
- Schulungsnachweise der Mitarbeiter
- MSC-zertifizierte Fischarten stimmen mit Ihrem Zertifikat überein

Einkauf/Verkauf:

- Nachweis gültiger Zertifizierung der Lieferanten
- Aufzeichnungen zu zertifizierten Warenein- und -ausgängen
- Ggf. Lieferscheine/Rechnungen mit MSC-Angabe

Handhabung der Ware:

- Die Rückverfolgbarkeit der Ware vom Ort der Ausgabe (z.B. Auslage in der Theke) zurück zu einer zertifizierten Lieferung muss dargelegt und nachgewiesen werden



Beispiel: Checkliste für das Audit



- Wir prüfen beim Wareneingang, dass wir die bestellte MSC-zertifizierte Ware von einem zertifizierten Lieferanten erhalten haben.
- Wareneingangsbelege für MSC-zertifizierte Ware werden als Nachweis für das Audit aufgehoben.
- Wir lagern MSC-zertifizierte Ware gesondert von anderer Ware.
- Wir kennzeichnen ausschließlich MSC-zertifizierte Ware als „MSC“.
- MSC-zertifizierte Ware kann immer eindeutig also solche identifiziert und damit von anderer Ware unterschieden werden.
- Zahlen über Verkauf und Weiterverarbeitung von MSC-zertifizierter Ware sind vollständig vorhanden.
- Nehmen wir neue Fischarten oder neue Lieferanten in unser MSC-Sortiment auf, informiert der Zertifizierungsbeauftragte unseren Zertifizierer innerhalb von 10 Tagen nach der 1. Lieferung.

Schulungsvideos des MSC



Für Restaurants:

<https://www.youtube.com/watch?v=cRHudT4h7uA&feature=youtu.be>

Für Fischtheken:

https://www.youtube.com/watch?v=8FQHhHfmr_g&feature=youtu.be



Module des Schulungsmaterials

- 1) Über den MSC
- 2) Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei
- 3) Der MSC-Lieferkettenstandard für Unternehmen
- 4) Das MSC-Siegel nutzen**
- 5) Kommunikation Ihres MSC-Engagements



Voraussetzung MSC-Siegelnutzung



Das MSC-Siegel ist eine rechtliche geschützte Marke. Dies gilt auch für das Kürzel „MSC“ sowie den Namen „Marine Stewardship Council“. Die Verwendung ist daher diese Voraussetzungen geknüpft:

- Ihr Unternehmen ist nach dem MSC-Lieferkettenstandard zertifiziert.
- Sie haben eine Lizenzvereinbarung mit dem MSC unterschrieben.

→ **Download: [MSC-Siegel Nutzungsrichtlinien](#)**



Prozess MSC-Siegelnutzung



1. Sie beantragen die Lizenzvereinbarung

2. Beide Seiten unterschreiben



3. Sie erhalten die Logos und gestalten Ihre Verpackungen



4. Sie schicken uns Ihr Layout mit einem ausgefüllten Produkt-Genehmigungsformular

max. 3 Tage

8. Wir schicken Ihnen die Gebührenrechnung

7. Sie berichten uns Ihre Verkäufe der MSC-gekennzeichneten Produkte

6. Die Verpackung kann gedruckt werden und das Produkt geht in den Verkauf

5. Wir prüfen Verpackung und Formular und erteilen die Freigabe oder bitten um Anpassung



Nutzung des MSC-Siegels auf Speisekarten



Auf den Speisekarten muss deutlich zu erkennen sein, in welchem Gericht MSC-zertifizierte Ware enthalten ist.

Mögliche Kennzeichnungen für Speisen mit MSC-zertifiziertem Fisch:

- Blaues Oval
- MSC-Siegel
- Abkürzung MSC

Zusätzlich muss das MSC-Siegel inkl. der Zertifizierungsnummer und Begleittext in der Legende der Speisekarte abgebildet sein

Fisch-Convenience
MSC-zertifiziert

Fischroulade Julienne, unpaniert
Alaska Seelachsfilet, MSC-zertifiziert, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, gerollt, gefüllt.
Die Fischroulade ist gefüllt mit Karotten, Pastinake und einer fein abgeschmeckten Sauce.
Sie enthält wenige Kalorien und ist geeignet für die leichte Vollkost.
Artikelnummer: 14500 | Inhalt/ Karton: 5 kg (ca. 35 x 145 g)

Fischroulade Broccoli
Seelachsfilet mit Broccoli-Käse-Füllung, MSC-zertifiziert, praktisch grätenfrei, geformt, paniert, vorgebraten.
Die Fischroulade im Knuspermantel mit Broccoli-Käse-Füllung ist vorgebraten und dadurch einfach im Korkomatensystem zuzubereiten, für eine schöne goldbraune Panade.
Artikelnummer: 14740 | Inhalt/ Karton: 4,5 kg (ca. 25 x 180 g)

Alaska Seelachsfilet in Kross-Panade ca. 92 g
MSC-zertifiziert, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert, vorgebraten.
Safte weißfleischiges Fischfilet in delikater Kross-Panade. Die extra knusprige Panade bleibt auch nach längerer Standzeit kross.
Artikelnummer: 14810 | Inhalt/ Karton: 3,68 kg (ca. 40 x 92 g)

Alaska Seelachsfilet in Kross-Panade ca. 47 g
MSC-zertifiziert, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert, vorgebraten.
Safte weißfleischiges Fischfilet in delikater Kross-Panade. Die extra knusprige Panade bleibt auch nach längerer Standzeit kross.
Artikelnummer: 14811 | Inhalt/ Karton: 2,82 kg (ca. 60 x 47 g)

Alaska Seelachsfilet in Reispop-Panade ca. 85 g
MSC-zertifiziert, praktisch grätenfrei, aus Blöcken geschnitten, paniert, vorgebraten.
Safte Alaska Seelachsfilet in knuspriger Reispop-Panade fein abgeschmeckt. Enthält laut Rezeptur kein Gluten.
Artikelnummer: 14812 | Inhalt/ Karton: 3,825 kg (ca. 45 x 85 g)

MSC-zertifiziert
Fisch-Convenience
Aufgabe

Easyfood Backwaren
Next & More

SPEISEKARTE

MSC _____

MSC _____

MSC _____

MSC-C-XXXXX _____

SPEISEKARTE

MSC _____

MSC-C-XXXXX _____

Nutzung des MSC-Siegels in Fischtheken



Auf jedem Preisschild müssen die drei folgenden Elemente abgebildet sein:

- Das MSC-Siegel
- Ihre Zertifizierungsnummer
- Der Begleittext („Fisch mit diesem Zeichen stammt aus einer MSC-zertifizierten nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/de“)

Alternativ können Sie auf dem Preisschild nur das Siegel abbilden, sofern Sie gut sichtbar im Thekenbereich ein Poster oder einen Aufsteller mit den drei oben genannten Elementen anbringen.

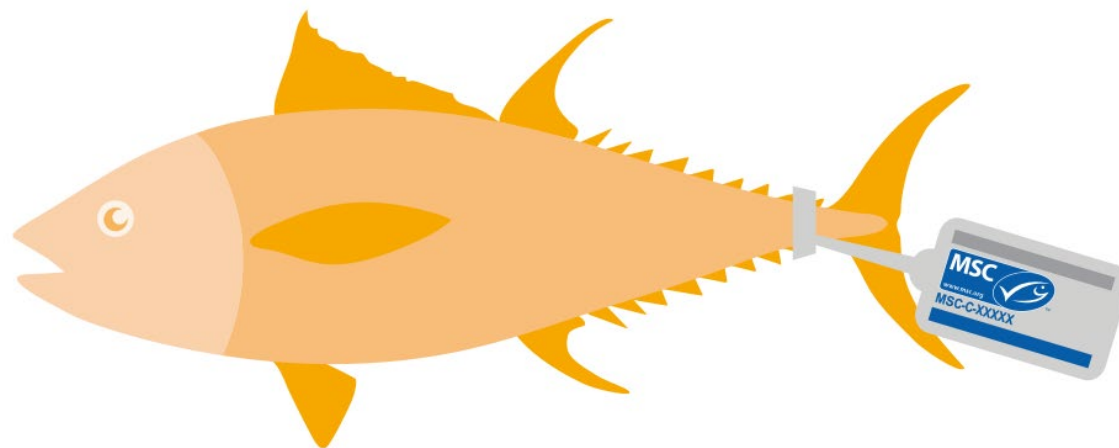


Nutzung des MSC-Siegels in Fischtheken



Auf jedem Fischclip müssen die **vier** folgenden Elemente abgebildet sein:

- Angabe der Fischart
- Das MSC-Siegel
- Die Zertifizierungsnummer des Unternehmens, das den Clip am Fisch angebracht hat
- Eine von 5 Versionen des MSC-Begleittextes (s. unten)



Anmeldung und Freigabe von Produkten mit MSC-Siegel



- Füllen Sie das Genehmigungsformular für alle Fischarten, die mit dem MSC-Siegel gekennzeichnet werden sollen, komplett aus.
- Senden Sie die Entwürfe der Speisekarten sowie Materialien für die Essensausgabe (z.B. Preisschilder/Aufsteller) zusammen mit dem Formular an den MSC unter ecolabel@msc.org.
- Senden Sie das gestaltete Material für die Theken (z.B. Preisschilder/Aufsteller) zusammen mit dem Formular an den MSC unter ecolabel@msc.org.
- Nach Erhalt aller Unterlagen bittet der MSC entweder um Anpassungen oder erteilt die Freigabe.
- Der Verkauf von Produkten mit dem MSC-Siegel kann nach der schriftlichen Freigabe durch den MSC erfolgen.

Genehmigungsformular für MSC-gekennzeichnete Produkte

1. KONTAKTDATEN DES LIZENZNEHMERS					
1.1 Name des Lizenznehmers (Der Lizenznehmer ist verantwortlich für die Entrichtung der Lizenzgebühren für dieses Produkt)					
2. INFORMATIONEN ZUM PRODUKT					
2.1 Produktname (inklusive Marke und Produktgewicht):					
2.2 Ihre interne Artikelnummer (hilft bei der Identifizierung Ihrer Produkte)					
2.3 Barcode (UPC/EAN)					
2.4 Zertifizierungsnummer auf der Verpackung (MSC-C-XXXX)					
2.5 Lateinische Namen aller im Produkt verwendeten Fisch- und Meeresfrüchtesorten (z.B. Gadus morhua)					
2.6 Name der MSC-zertifizierten Fischerei(en) (Nur die Namen der Fischereien, bitte keine Lieferanten oder FAO Regionen)					
2.7 Geplantes Einführungsdatum (im Format TT/MM/JJJJ)					
3. PRODUKTKATEGORIE					
3.1 Bitte kreuzen Sie <u>eine</u> der folgenden Möglichkeiten an.					
a	<input type="checkbox"/>	Gekühlt - Einfach	g	<input type="checkbox"/>	Konserviert (inkl. In Dosen und getrocknet)
b	<input type="checkbox"/>	Gekühlt - Zubereitet	h	<input type="checkbox"/>	Surimi (Fischprotein/Krabbenimitat)
c	<input type="checkbox"/>	Tiefgefroren - Einfach	i	<input type="checkbox"/>	Fischöl
d	<input type="checkbox"/>	Tiefgefroren - Zubereitet	j	<input type="checkbox"/>	Babynahrung
e	<input type="checkbox"/>	Essen zum Mitnehmen/Sofortverzehr	k	<input type="checkbox"/>	Tiernahrung
f	<input type="checkbox"/>	Fertiggericht		<input type="checkbox"/>	
4. WO WIRD DAS PRODUKT VERKAUFT?					
4.1 Land / Länder					
4.2 Vertriebsinformation					
<input type="checkbox"/> Endverbraucher oder gewerbliche Endnutzer könnten das Produkt in seiner aktuellen Verpackung in einem Geschäft / online kaufen. Bitte kreuzen Sie an um zu bestätigen. Falls dieses Produkt in seiner aktuellen Verpackung nicht für Endverbraucher oder gewerbliche Endnutzer zum Kauf verfügbar sein kann (Bsp. das Produkt wird in der Lieferkette aus- oder umverpackt), muss die Verpackung nicht zur Freigabe eingeschickt werden. Bitte beachten Sie, dass die Nutzungsrichtlinien weiterhin eingehalten werden müssen.					
5. ERINNERUNG ZUR GESTALTUNG DER PRODUKTVERPACKUNG					
1. Ist das MSC Siegel auf der Vorderseite der Verpackung platziert?					
2. Sind die Zertifikatsnummer und der MSC Begleitsatz auf der Produktverpackung angegeben?					

Vielen Dank, dass Sie nachhaltig gefangenen Fisch und Meeresfrüchte unterstützen.
Sollten Sie Fragen haben so schreiben Sie bitte an ecolabel@msc.org.



Freigabe von Kommunikations- und Werbematerialien



- Senden Sie Handzettel, Anzeigen, Kataloge, Webseiten, etc., die das MSC-Siegel zeigen, vor dem Druck zur Freigabe an den MSC
- Geben Sie an, wo und wann das Material verwendet werden soll
- Wichtig: Sofern nicht alle verkauften Arten MSC-zertifiziert sind, vermeiden Sie den Eindruck, dass alle Fischwaren aus MSC-zertifizierter Fischerei stammen



Checkliste für die Nutzung des MSC-Siegels



Kennzeichnung von Fisch und Meeresfrüchten mit dem MSC-Siegel:

- Es wird ausschließlich MSC-zertifizierter Fisch als MSC-zertifiziert ausgewiesen
- Alle Kennzeichnungen z.B. in Speise- und Menükarten oder an Fischtheken, die das MSC-Siegel zeigen, entsprechen den Nutzungsrichtlinien für das MSC-Siegel.
- Der MSC hat alle Materialien, die das MSC-Siegel tragen, freigegeben.

Nutzung des MSC-Siegels auf Werbe- und Kommunikationsmaterialien:

- Alle Werbe- und Kommunikationsmaterialien (z.B. Preislisten, Poster, Flyer oder Aufsteller), die das MSC-Siegel tragen, entsprechen den Nutzungsrichtlinien für das MSC-Siegel.
- Nach der Freigabe durch den MSC können die Materialien an Ihrer Theke oder in der Speisekarte genutzt werden.

Für beides gilt: sollen neue Materialien, die das MSC-Siegel tragen, erstellt oder neue Speisen als MSC-zertifiziert gekennzeichnet werden, wird das Prozedere wiederholt.



Module des Schulungsmaterials

- 1) Über den MSC
- 2) Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei
- 3) Der MSC-Lieferkettenstandard für Unternehmen
- 4) Das MSC-Siegel nutzen
- 5) Kommunikation Ihres MSC-Engagements**



Kommunizieren Sie Ihr Engagement



Ob an Ihrer Fischtheke oder direkt am Regal, in der Speisekarte oder über Ihre digitalen Medien - zeigen Sie Ihr Engagement für eine nachhaltige Nutzung der Meere und den Schutz der wertvollen Ressource Fisch. Als Partnerunternehmen des MSC können Sie auf eine Vielzahl an Materialien zurückgreifen, die wir kostenlos zur Verfügung stellen!

MSC-Kampagnen: Der MSC entwickelt regelmässig 360° Kommunikationskampagnen und lädt Partner zum Mitmachen ein. Gemeinsam kommunizieren wir besser!

Ihre Kampagne: Planen Sie Ihre eigene Kampagne und wollen das MSC-Siegel hervorheben? Wir unterstützen Sie gerne mit unserem Wissen und unseren Erfahrungen bei der Entwicklung und Umsetzung. Sprechen Sie uns einfach an.

Kontakt unter: <https://www.msc.org/de/marketingunterstuetzung>



Videos zum Einbinden in Ihre Online-Kanäle



Der MSC kurz erklärt?

Ein Video sagt mehr als tausend Worte und wird von Konsumenten gerne angenommen, um sich einen Überblick zu verschaffen – nicht nur auf Ihrer Webseite.

Nutzen Sie dieses und viele weitere Videos auch auf Ihren Social Media Kanälen.



Search



Wofür steht das MSC-Siegel? Teil 1+2+3

12,140 views • Jun 1, 2015

32 16 SHARE SAVE ...

Videoclips verfügbar unter: <https://www.youtube.com/channel/UCGclg1gC0vIwEN0An5WwIYA>

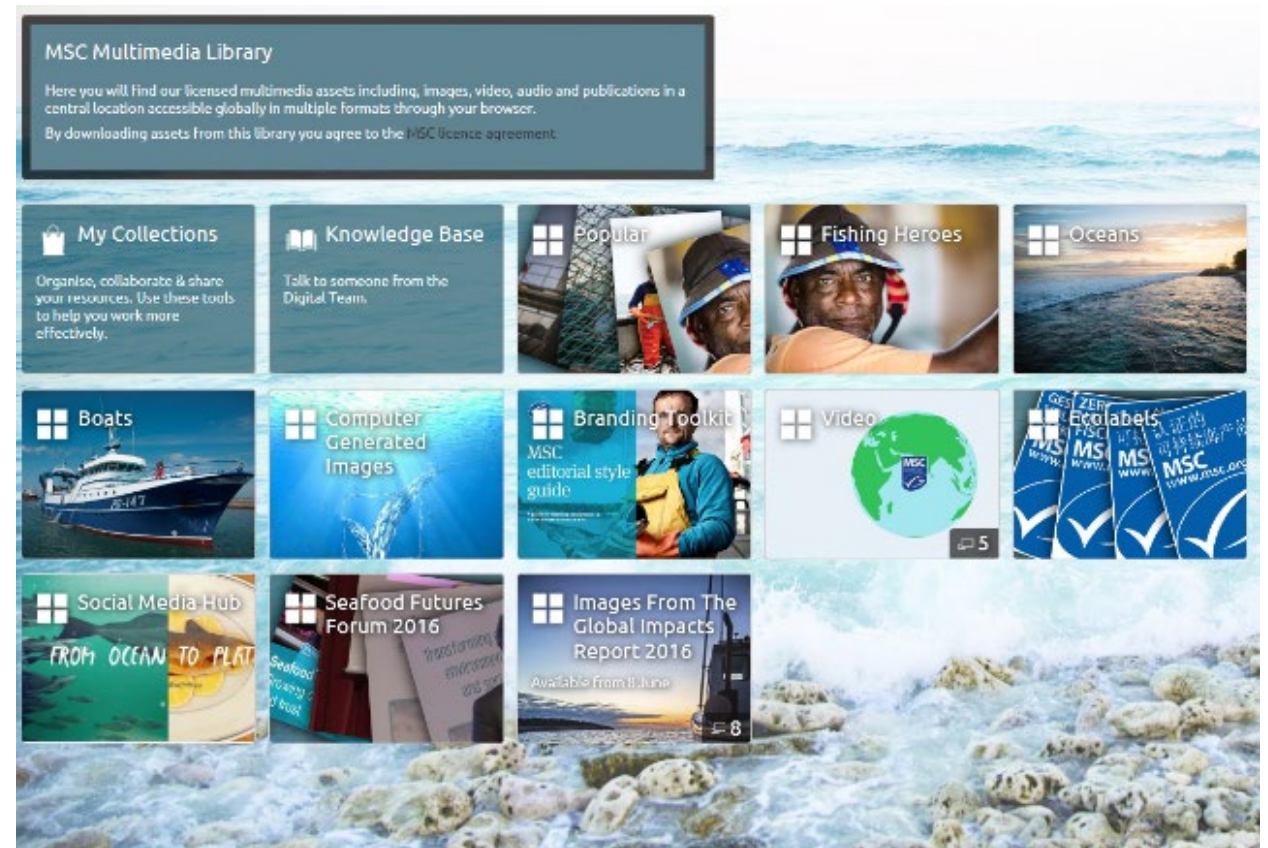
MSC Multimedia Library



Bildmaterial, Rezepte oder Logos?

Als Unternehmen mit einer gültigen MSC-Lizenzvereinbarung erhalten Sie kostenlose Vorlagen und Materialien zum Gestalten eigener Marketingaktionen – diese finden Sie in unserer Multimedia Library.

Wir unterstützen Sie in der Entwicklung und bei der Suche nach geeignetem Material für Ihre Marketingaktion.



Marketingmaterial zum kostenlosen Download: <https://multimedialibrary.msc.org>

Fischereigeschichten



Storytelling? Das können wir!

Darf es etwas mehr Tiefgang sein? Nutzen Sie unsere Fischereigeschichten, um Nähe zu Ihren Kunde aufzubauen – eine gute Geschichte macht Ihr Produkt emotional erlebbar.



Fischereigeschichten: <https://www.msc.org/de/fisch-nachhaltigkeit/fischereigeschichten>



**Vielen Dank für Ihre
Unterstützung!**

Ihr Kontakt

Marine Stewardship Council
Schwedter Straße 9a
10119 Berlin
Deutschland
Tel: +49 (0)30 609 8552-0
berlin@msc.org
www.msc.org

@ Marine Stewardship Council 2023