

## Tag des Fisches: Kein Verkauf von gefährdeten Fischarten!

### NORDSEE setzt auf umfassendes Nachhaltigkeitskonzept.

Wien, 20. August 2020 – Seit 2007 gibt es den „Tag des Fisches“ mit dem Ziel, auf den Artenschutz bedrohter Fischarten aufmerksam zu machen. Überfischung, Plastik im Meer und Klimawandel machen den Wasserbewohnern das Leben schwer. Sie bedürfen weltweiter Hilfe und Prävention. NORDSEE leistet seinen Beitrag zum Schutz der Weltmeere und unterstützt eine bestandserhaltende Fischerei, indem das Traditionsunternehmen seit vielen Jahren freiwillig auf den Verkauf gefährdeter Fischarten verzichtet. Ebenso haben sich die NORDSEE Seafood-Lieferanten durch Einkaufsvereinbarungen umstandslos verpflichtet, diese Grundsätze zu wahren. Sie alle lehnen einen nicht regulierten Handel mit Fischen ab und garantieren, dass die gelieferten Fische aus Gebieten stammen, für die zulässige Gesamtfangmengen bestehen. „Als Fischexperte Nummer 1 ist ein verantwortungsvoller Umgang mit der Natur unsere oberste Prämisse und wir tun alles dafür, unsere wichtigste Ressource, den Fisch selbst, zu schonen“, bekräftigt Carsten Horn, CEO NORDSEE das Vorgehen.

Dabei sind die Maßnahmen zur Erholung von Fischbeständen Teil einer ganzheitlichen Nachhaltigkeitsstrategie, in der sich das Unternehmen auch gegen Lebensmittelverschwendung und Klimawandel sowie für Umweltschutz engagiert. Wichtige Schlagworte in diesem Zusammenhang lauten: Nachhaltige Logistik, Grünstrom aus Wasser- und Windkraft, biologisch abbaubare Verpackungen sowie die „Too Good To Go“-Kooperation. Letztere sagt der Lebensmittelverschwendung den Kampf an, indem überproduzierte Fischköstlichkeiten zu einem reduzierten Preis verkauft werden.

„NORDSEE steht für Werte wie Verlässlichkeit und Qualität, Natürlichkeit und Frische. In unseren Filialen mit Meeresbuffet bieten wir MSC-/ASC-zertifizierten Fisch an und achten darauf, dass das Gemüse in unseren Restaurants überwiegend aus regionalem Anbau stammt.“, so Carsten Horn weiter. Wie kleine Puzzleteile setzen sich vielfache Aktivitäten zu einem übergeordneten Ganzen im Sinne der Nachhaltigkeit zusammen.

Als Mitglied des Bundesverbands der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e.V. begrüßt NORDSEE aktiv die Forderung nach wirksameren Kontrollen auf See sowie in den Häfen und arbeitet kontinuierlich an der Rückverfolgbarkeit und Transparenz innerhalb der gesamten Lieferkette.

Der NORDSEE Fisch stammt zu 75 % aus Wildfang und zu 25 % aus Aquakultur. 65 % der Fischrohware wird aus zertifizierten Beständen bezogen. Absoluter Spitzenreiter bei den NORDSEE Gästen ist der Alaska Seelachs, gefolgt von Garnele, atlantischem Lachs, Seelachs und pazifischer Scholle.

### Das NORDSEE Qualitätsversprechen

NORDSEE steht seit 1899 in Österreich für Fisch und Meeresfrüchte von höchster Qualität. Die Fischprodukte stammen ausschließlich aus quotierten Fängen. Außerdem führt NORDSEE in Filialen mit Frischfischtheken eine immer breitere Palette von Fischen sowie Schalen- und Krustentieren aus biologischer Aquakultur. Die Herkunft der Produkte ist über die NORDSEE Website transparent nachvollziehbar. Hier können FAO-Fanggebiet, Fangmethode und Art der Fischerei überprüft werden. Nachhaltigkeit ist NORDSEE in allen Unternehmensbereichen ein wichtiges Anliegen, hier setzt das Unternehmen höchste Maßstäbe an. Das gilt sowohl für die Entwicklung der Rezepturen und Gerichte als auch für das Filial-Design, die Verpackungen oder den Energieverbrauch an jedem Standort. NORDSEE verzichtet bewusst auf den Einsatz von Geschmacksverstärkern, künstlichen Aromen sowie generierten Bestandteilen. Bei der Konzeption aller Fischkreationen sind frische Ideen, Natürlichkeit und Abwechslung besonders wichtig. Für die Snacks und Tellergerichte wird ausschließlich Filetware verwendet.

### NORDSEE – ein Traditionsunternehmen in Österreich

NORDSEE Österreich ist zu 100% Tochter der deutschen NORDSEE Gruppe, die 1896 von Bremer Reedern und Kaufleuten gegründet wurde. In Österreich ist das Unternehmen seit 1899 aktiv und mit seinen 31 Standorten (Restaurants und Frischfisch-Theken) führender Anbieter von Fischspezialitäten.



Mit ca. 465 Mitarbeitern werden hierzulande jährlich über sechs Millionen Kundentransaktionen getätigt. Je nach Filiale verkauft NORDSEE bis zu 340 verschiedene Artikel. Weitere Informationen: [www.nordsee.at](http://www.nordsee.at)

**Bildmaterial:** [Link zum Fotodownload](#) © NORDSEE

**Rückfragehinweis:**

Katharina Fleisch | Brandenstein Communications

Tel. +4313194101-17

E. [k.fleisch@brandensteincom.at](mailto:k.fleisch@brandensteincom.at)