

NESTLÉ SCHÖLLER steht für höchste Güte und Sorgfalt. Dazu gehört auch die Sorge um die Nachhaltigkeit der weltweiten Fischerei.

Seit langem schon beschäftigt sich das Unternehmen mit dem Thema – immer auf der Suche nach neuen Wegen, die nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen voranzutreiben.

## Unser jüngster Fang: Hoki.

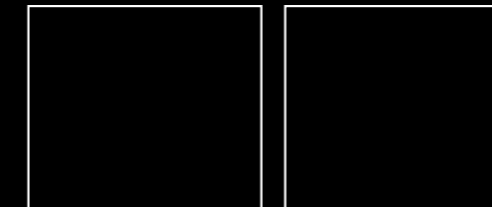
Erweitern Sie Ihre Fischkarte um ein echtes Filetstück: Neben unseren zahlreichen Salz- und Süßwasserfischen haben wir in unserem Fischsortiment ab jetzt auch Hoki aus Neuseeland. Die Aufnahme ins Sortiment erfolgte selbstverständlich unter allen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit.

Horst Möller  
Einkauf SCHÖLLER DIRECT

„Eine nachhaltige und umweltfreundliche Einkaufsstrategie ist für uns von SCHÖLLER DIRECT unverzichtbar. Denn wir möchten, dass Ihnen und auch zukünftigen Generationen unser gesamtes Fischsortiment zur Verfügung steht.“



Nestlé Schöller GmbH • [www.schoeller-direct.de](http://www.schoeller-direct.de)  
Bucher Straße 137 • 90419 Nürnberg • Tel. 09 11/9 38-0



## Fisch serviert man am besten mit gutem Gewissen

Omega 3, hochwertiges Eiweiß und jede Menge Vitamine: Für unsere Gesundheit gehört Fisch zu den wertvollsten Lebensmitteln. Entsprechend viel Wert sollten wir auch auf den Erhalt der weltweiten Bestände legen. Denn mit dem gestiegenen Pro-Kopf-Verbrauch stieg in den letzten Jahren auch die Überfischung der Meere immer weiter an. Schon heute sind zahlreiche Arten akut bedroht.

Unsere Verantwortung zur langfristigen Sicherung aller Fischbestände nehmen wir deshalb ernst – mit einer nachhaltigen und umweltfreundlichen Einkaufspolitik.



## Artenschutz – für unsere Einkaufspolitik Chefsache

Die Einhaltung der gesetzlichen Fangbestimmungen ist für uns selbstverständlich. Darüber hinaus orientiert sich unsere Einkaufspolitik an den Empfehlungen namenhafter Umweltorganisationen. Aal oder Hai führen wir daher überhaupt nicht in unserem Angebot.



## Beifang – das lassen wir uns hoch anrechnen

Jeder unvermeidbare Beifang sollte lebend und in einem gesunden Zustand in das Meer zurückgelangen. Wenn dies nicht möglich ist, so ist der Fang auf die gesetzliche Quote anzurechnen und für den menschlichen Verbrauch zu nutzen. Ziel ist eine selektive und damit schonende Fischerei mit minimalem Rückwurf.



## Aquakulturen – Fischfang im natürlichen Rahmen

Natürlich Bestände schonen, ohne auf Fisch zu verzichten: Dazu braucht es den konsequenten Ausbau von Aquakulturen. Lachs, Tilapia und Dorade kommen bei uns schon heute großteils aus Bio-Aquakulturen – gezüchtet unter natürlichen Bedingungen ohne Einsatz von Antibiotika, Chemikalien und Zusatzstoffen.



## Fangregionen – grüne Bereiche bevorzugt

Gefährdete Fischbestände brauchen Zeit, sich zu erholen. Deshalb befürworten wir temporäre Schutzgebiete und bevorzugen Fangregionen mit ausgewiesenem Nachhaltigkeits-Managementsystem. Zum Beispiel beziehen wir Kabeljau künftig ausschließlich aus den gesunden Vorkommen der Nordostarktis, um die gefährdeten Nordsee-Bestände zu schonen.



## Rückverfolgbarkeit – Qualität aus sicheren Quellen

Alle Fanggebiete müssen unsere Lieferanten zu 100% nachverfolgbar ausweisen können. Dabei achten wir auch auf umweltschonende Fangmethoden, wie z. B. keine Schleppnetzfisherei in Korallenriffen. Fisch aus illegaler, unregulierter und undokumentierter Fischerei lehnen wir scharf ab.



## Fangverwertung – mehr Fisch pro Fisch

Eine höhere Nachfrage bedingt nicht zwingend höhere Fangquoten. Durch moderne Filetiermethoden können wir die Ausbeute pro Fang erheblich steigern. Dabei garantiert unsere lückenlose Tiefkühlkette, dass jedes Filetstück auch in höchster Qualität bei Ihnen ankommt.