

NACHHALTIGER FISCHEINKAUF



INHALT

Grundsatz.....	3
1. Ziele und Geltungsbereich.....	4
2. Gestaltung Nachhaltiges Fischsortiment	5
2.1 Nachhaltige Wildfangprodukte.....	5
2.1.1 Umgang mit gefährdeten Fischarten	5
2.1.2 Einsatz schonender Fangmethoden.....	6
2.1.3 Ausschluss von IUU (Illegal unreported unregulated)	7
2.1.4 Zertifizierung nach MSC.....	8
2.2 Nachhaltige und ökologische Aquakulturprodukte	9
2.2.1 Zertifizierung nach GlobalGAP.....	9
2.2.2 Aquaculture Stewardship Council (ASC).....	10
2.2.3 Bio-Aquakultur.....	10
2.3 Sozialstandards.....	11
3. Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung	12
4. Transparenz und Kundeninformation.....	13
5. Beschaffungswege und Logistik	14
6. Gremienarbeit	14
7. Verantwortlichkeiten und Überprüfung der Umsetzung.....	15

GRUNDSATZ

Nachhaltiger Fischeinkauf ist ein wichtiger Bestandteil der Unternehmenspolitik und Beschaffungsstrategie von real. Damit zukünftige Generationen auf den Genuss von Fisch nicht verzichten müssen und viele Menschen ihre Existenz- und Lebensgrundlage behalten, müssen konkrete Maßnahmen für einen schonenden Umgang mit Fischen und Meerestieren ergriffen werden. Gemeinsam mit unseren Lieferanten und Stakeholdern entwickeln wir, zur Förderung einer umwelt- und sozialverträglichen Fischereiwirtschaft, eine Vielzahl von Maßnahmen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. real bekennt sich zu einer Fischeinkaufspolitik, die auf dem Prinzip der nachhaltigen Nutzung der Fischbestände in ökonomischer, sozialer und ökologischer Hinsicht gleichermaßen beruht.

Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, hat sich real verpflichtet, diese Einkaufspolitik durch konkrete Aktivitäten und Maßnahmen, gemeinsam mit seinen Lieferanten umzusetzen.

1. ZIELE UND GELTUNGSBEREICH

Ziel von real ist es, ökologisch nachhaltige Fischereien und damit letztendlich den Schutz der Fischbestände und Meere kontinuierlich zu fördern.

Im Rahmen der Einkaufspolitik hat sich real folgende langfristige Ziele gesetzt:

- Gewährleistung und Erweiterung eines ökologisch nachhaltig gestalteten Fischangebots auf Basis der aktuellsten Fischbestandsanalysen und Verzicht auf Fischarten, die von der International Union for Conservation of Nature (IUCN) als „kritisch gefährdet“ eingestuft werden
- Etablierung einheitlicher, international anerkannter und nachhaltiger Standards und Labels entlang der gesamten Wertschöpfungskette Fisch (z.B. MSC-Label, GlobalGAP Standard etc.) und kontinuierliche Steigerung des Produktanteils aus ökologischer, nachhaltiger Fischerei am Gesamtsortiment
- Sensibilisierung der Kunden und Marktmitarbeiter für das Thema Nachhaltigkeit (inkl. Werbung am Point of Sale, Preisschildern, Broschüren, Handzettel, Instore TV etc.) und Förderung des Konsums von nachhaltigen Fischereierzeugnissen
- Förderung nachhaltiger Fischereien und Aquakulturen
- Optimierung der Rückverfolgbarkeit sowie Kennzeichnung von Fischprodukten
- Optimierung der Fangmethoden
- Einhaltung sozialer Mindeststandards
- Enge Zusammenarbeit mit Lieferanten und Produzenten
- Regelmäßige Dialoge mit Wissenschaft und Politik

Die vorliegende Einkaufspolitik regelt den Einkauf von Frischfisch, Fischprodukten und Produkten mit Fisch als Bestandteil unter Eigenmarke und Marke - exklusive Tiernahrung.

2. GESTALTUNG NACHHALTIGES FISCHSORTIMENT

real erweitert schrittweise das Sortiment nachhaltiger Fischprodukte gemäß einheitlicher, international anerkannter und nachhaltiger Standards und Labels. Ziel von real ist es, dass bis 2020 100% aller Fischprodukte unter Eigenmarke mit einem Nachhaltigkeitsstandard zertifiziert sind, sofern entsprechende Ware verfügbar ist. Hierzu zählen z.B. die Siegel: MSC, ASC, GlobalGAP, Bio, Friend of the Sea, Best Aquaculture Practice (BAP), Naturland Wildfisch und ESF Aal.

2.1 NACHHALTIGE WILDFANGPRODUKTE

Die Bestände vieler Fischarten sind in den letzten Jahren aufgrund von Überfischungen zurückgegangen. Der intensive Fischfang führt nicht nur zu einem Rückgang der Fischbestände sondern schädigt auch Ökosysteme, wie z.B. den Meeresboden. Die Förderung einer nachhaltigen Fischerei ist real ein wichtiges Anliegen. Durch die im Nachfolgenden aufgeführten Maßnahmen setzt real sich für mehr Nachhaltigkeit im Fischfang ein.

2.1.1 UMGANG MIT GEFÄHRDETEN FISCHARTEN

Die Gefährdung einer Fischart kann neben der Überfischung durch weitere Ursachen, wie Wasserverschmutzung, Klimaveränderung etc. begründet sein. Das internationale Übereinkommen CITES (the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora) gibt Auskunft über gefährdete Tierarten. real folgt den Vorgaben des CITES, auch Washingtoner Artenschutzabkommen genannt. Zudem werden Fischarten, die von der International Union for Conservation of Nature (IUCN) als "kritisch gefährdet" (eng. "critically endangered") eingestuft werden, bei real nicht beschafft, außer der Fisch ist als zertifizierte Ware verfügbar. Vor diesem Hintergrund hat real den von der IUCN als „kritisch gefährdet“ eingestuften Erdbeergrouper aufgelistet. Rotbarsch und Schillerlocke werden zudem ausschließlich als MSC-zertifizierte Ware im Sortiment geführt, Aal ausschließlich als ESF (Eel Stewardship Fund) Ware verkauft.

Ziel von real ist es, anhand wissenschaftlicher Erkenntnisse, zum Beispiel des International Council for the Exploration of the Sea (ICES – Bewertung des Nordatlantiks) und der darauf aufbauenden Datenbank des von Thünen-Institut <https://fischbestaende.thuenen.de/fischarten/>, ein nachhaltiges Fischsortiment unter Berücksichtigung der aktuellen Bestandssituation zu führen. Zusätzlich führt real regelmäßige Dialoge mit NGO's und berücksichtigt deren aktuelle Einschätzung bezüglich des Fischbestandes.

2.1.2 EINSATZ SCHONENDER FANGMETHODEN

Es sind weltweit viele unterschiedliche Fangtechniken bekannt. Diese verursachen oft erhebliche Schäden in den Ökosystemen unserer Meere, Flüsse und ländlichen Gebiete. Besonders der hohe Beifang ist eine wesentliche Ursache der Überfischung. Beifang sind Fische oder Meerestiere, die mit dem Netz oder ähnlichem gefangen werden aber nicht das Fangziel sind. Der größte Teil des Beifangs wird nicht verwendet und wird von den Fischereien überwiegend als verletzter beziehungsweise toter Rückwurf wieder ins Meer geworfen. Auch die Verwendung von Netzen, die den Meeresboden zerstören und dort erhebliche Schäden, z.B. an Korallenriffen hinterlassen, spielt eine entscheidende Rolle.

real verpflichtet seine Lieferanten, keinen Fisch zu beziehen, der mit Dynamit oder Gift gefangen wurde. Umweltschädliche Fangmethoden wie Grundschieppnetze, Baumkurrenfang, Dredgen oder Ringwaden mit Lock-Bojen (FADs - Fish Aggregation Devices) gilt es bei den bei real gelisteten Produkten auszuschließen. Schonende Fangmethoden, wie Ringwaden ohne Fischsammler (FAD), Stellnetze, Langleinen mit speziellen Rundhaken, Netze mit größeren Maschenweiten oder Fluchtöffnungen zur Schonung von Jungtieren, Wurfnetze und Reusen, Twin Rigs oder Pelagische Netze werden bevorzugt.

Die Einkäufer von real sind aufgefordert, Fisch zu beschaffen, der je nach Fanggebiet, Fischart und Fangart mit wissenschaftlich und ökologisch vertretbaren Methoden gefangen wurde. Hierfür hat real Unterlagen erstellt, in denen die bevorzugten Fangmethoden definiert sind.

„Dolphin Safe“ - Bündnis mit Earth Island Institut:

real setzt sich für den Schutz von Delfinen ein und verkauft ausschließlich Thunfisch in Konserve, der unter entsprechenden Bedingungen gefangen wurde.

Nähere Informationen hierzu unter <http://www.earthisland.org/dolphinSafeTuna/consumer/>.

Thunfisch aus Pole & Line Fischerei:

Thunfische sind neben anderen Fischarten besonders von der Überfischung in den Weltmeeren betroffen. Der Rückgang der Thunfischpopulationen wird maßgeblich durch die Fangtechnik beeinflusst. Bisherige Fangmethoden können zu hohen Beifängen und zu Beschädigungen der marinen Lebensräume der Tiere führen. Daher ist eine nachhaltige Thunfisch-Fischerei ein wichtiges Anliegen von real. Die sogenannte Pole & Line Fischerei ist eine besonders nachhaltige Fangmethode für Thunfisch, bei der Angelruten und -leinen gezielt verwendet werden. Damit ist diese Fangmethode eine der selektivsten und umweltschonendsten Methoden, die für Thunfisch eingesetzt werden.

real setzt sich zum Ziel, im ersten Schritt ausschließlich mittels Pole & Line gefangene Ware für unsere real Quality Thunfischkonserven einzusetzen sofern die Marktsituation dies zulässt. Falls Pole & Line Ware im Einzelfall nicht verfügbar ist, wird der real Quality Thunfisch in Konserven in MSC Qualität eingekauft. Der Einsatz der Fangmethode Pole & Line wird mittelfristig auch auf weitere Thunfischartikel unter real Quality ausgedehnt sofern entsprechende Ware verfügbar ist. real fördert darüber hinaus die International Pole & Line Foundation IPNLF, indem die Lieferanten für unsere real Quality Thunfischkonserven Mitglied dieser Foundation sein müssen, um sich für uns als Produzent zu qualifizieren.

Ausschluss von lebendigem Hummer und der High Pressure Methode:

Real setzt sich für mehr Tierwohl von Hummern ein. Vor diesem Hintergrund verkauft real keinen lebendigen Hummer. Zudem schließt real Hummer aus, der mit der High-Pressure Methode getötet wird und hat entsprechende Produkte aus seinem Sortiment ausgelistet. Sämtlicher Hummer unter Eigenmarke ist zudem MSC zertifiziert.

2.1.3 AUSSCHLUSS VON IUU (ILLEGAL UNREPORTED UNREGULATED)

Allgemein wird darunter die illegale, nicht gemeldete und unregulierte Fischerei verstanden (auch Piratenfischerei genannt), die außerhalb der allgemeingültigen Regeln, Verordnungen und Vorschriften stattfindet. Illegale Fischerei stellt eine bedeutsame Ursache der Überfischung dar.

real distanziert sich von den illegalen Fischereipraktiken und arbeitet aktiv an der Entwicklung von Maßnahmen, die die Transparenz der Fischereien erhöhen. So begrüßt real insbesondere die Regelungen zu Fangbescheinigungen, die als Kernstück der seit dem 01.01.2010 anwendbaren Verordnung zur Bekämpfung der IUU Fischerei innerhalb der EU (1005/2008/EC) gilt. real verpflichtet seine Lieferanten, keine Fischprodukte von Schiffen zu beziehen, die auf den „Schwarzen Listen“ der Regionalen Fischereiorganisationen (RFO) stehen.

Die offiziellen RFO schwarzen Listen finden sich unter:

https://ec.europa.eu/fisheries/cfp/international/rfmo_de

2.1.4 ZERTIFIZIERUNG NACH MSC

Der Marine Stewardship Council (MSC) ist eine unabhängige, gemeinnützige internationale Organisation, die sich weltweit für die nachhaltige und verantwortungsvolle Fischereiwirtschaft einsetzt. Dies erreicht sie mithilfe eines ökologischen Zertifizierungs- und Kennzeichnungsprogramms, das auf drei Grundprinzipien basiert:

- dem Erhalt der Bestände,
- der minimalen Auswirkung auf die Ökosysteme und
- einem effektiven Management.

Die METRO und damit auch real ist bereits seit 2002 Mitglied des MSC und hat als erstes Handelsunternehmen Kontinentaleuropas MSC-zertifizierte Eigenmarkenprodukte ins Sortiment aufgenommen. Der MSC-Umweltstandard für nachhaltige Fischerei ermöglicht eine Zertifizierung für die Fischereien, die Wildfisch und Meeresfrüchte fangen. Der MSC-Lieferkettenstandard erfordert die Zertifizierung aller Marktteilnehmer, die das MSC-Siegel verwenden möchten. Diese Zertifizierung gewährleistet eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte mit MSC-Siegel. Die MSC-Zertifizierung ist der derzeit beste Standard für nachhaltig gefangenen Wildfisch weltweit.

Das blaue MSC-Siegel ermöglicht unseren Kunden eine gezielte Wahl der Produkte aus nachhaltigen Bezugsquellen. Die Frischfischtheken von real sind seit 2008 MSC-zertifiziert und real hat eine Vielzahl von Eigenmarken- und Markenprodukten mit dem MSC-Logo ins Sortiment aufgenommen.

2.1.5 EEL STEWARDSHIP FUND (ESF)

Seit 1950 wird die Aalpopulation durch den Verlust von Lebensräumen, Umweltverschmutzung, natürliche Feinde wie Kormorane und illegale, unregulierte und nicht gemeldete Überfischung bedroht. Die größte Herausforderung bilden Wasserkraftwerke, Wasseraufbereitungsanlagen und Pumpstationen in unseren Binnenwasserstraßen, die die Wanderwege der Aale blockieren. Der Eel Stewardship Fund wurde 2015 zur finanziellen Unterstützung von vielen Aktivitäten gegründet, die zur Erholung des Aalbestandes in den europäischen Binnengewässern und Küstenlagunen beitragen. Zu den Aktivitäten gehört die Wiederherstellung des Lebenszyklus des Aales, der in den letzten Jahrzehnten durch Eingriffe des Menschen gestört wurde. Glasaale und Jungaale werden von Orten, an denen ihr Überleben nicht gesichert ist, in ausgewählte gesunde Gewässer verbracht. Hier entwickeln sich die Setzlinge zu gesunden Roggnern.

Real verkauft ausschließlich Aal aus dem ESF Programm

2.2 NACHHALTIGE UND ÖKOLOGISCHE AQUAKULTURPRODUKTE

Aquakultur ist die gezielte Haltung und Nachzucht von Fischen und Meerestieren. Sie ist nach der klassischen Fischerei die wichtigste Bezugsquelle von Fisch. Aufgrund der Überfischung der Weltmeere und der Gefahr des Aussterbens vieler Fischarten gewinnt die kontrollierte Fischzucht zunehmend an Bedeutung. Falsch bewirtschaftet verursacht Aquakultur jedoch erhebliche Belastungen der Ökosysteme. Die Zuchtfische werden teilweise in großen und dichten Verbänden gehalten. Aquakulturen können zur Vernichtung der Ökosysteme z.B. von Mangrovenwäldern führen.

Die Behebung der negativen ökologischen und sozialen Nebenwirkungen der industriellen Fischzucht sowie eine nachhaltige Förderung der Aquakulturen sind real ein wichtiges Anliegen.

Das langfristige Ziel einer nachhaltigen Sortimentsgestaltung im Bereich Fisch aus Aquakultur verfolgen wir anhand der folgenden Kriterien:

- eine Reduktion negativer Auswirkungen auf (umliegende) Flora und Fauna
- artgerechte Haltung und Bestandsdichte
- kein wilder Fischfang für Fütterungszwecke
- Rückverfolgbarkeit über die gesamte Produktkette
- kein Einsatz präventiver Chemikalien und Antibiotika
- keine Verwendung von gentechnisch verändertem Fisch
- ein funktionierendes Fäkalien-, Abfall- und Wassermanagement
- Einsatz von Zucht-Brutbestand aus nachhaltiger Fischerei
- kein Abholzen von Mangrovenwäldern

Unter Berücksichtigung der jeweiligen Verfügbarkeit, bevorzugt real daher eine Herkunft der angebotenen Ware mit folgenden Zertifizierungen:

2.2.1 ZERTIFIZIERUNG NACH GLOBALGAP

real fördert die weitere Entwicklung und Verbreitung der GlobalGAP-Aquakultur-Zertifizierung, dem international führenden Standard für die landwirtschaftliche und aquatische Produktion.

GlobalGAP richtet den Fokus auf Lebensmittelsicherheit, Tierschutz, Arbeitsschutz, Umweltschutz und soziale Gefahrenanalyse.

Durch die Zertifizierung der Produktkette (Chain of Custody) wird innerhalb des Systems (von der Brüterei über die Jungtiere und Futtermittellieferanten bis hin zu den Farmen, der Schlachtung und der Verarbeitung), eine saubere Trennung und Rückverfolgbarkeit von zertifizierten Produkten sichergestellt.

Wir engagieren uns für die Weiterentwicklung des Standards für weitere Fischarten und weiten den Anteil an GlobalGAP zertifizierten Produkten in unserem Sortiment kontinuierlich aus, sofern die Marktsituation dies zulässt. Unser Angebot an Pangasiusartikeln stammt inzwischen ausschließlich aus GlobalGAP zertifizierter Aquakultur.

Weitere Infos unter: <http://www.globalgap.org>.

2.2.2 AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL (ASC)

In Weiterentwicklung und Ergänzung des GlobalGAP-Standards wurde analog zum MSC das vom WWF angeschobene ASC-Siegel ins Leben gerufen, um Fisch aus nachhaltiger Aquakultur zertifizieren zu können. In diesem Prozess haben Fischzüchter, Umweltexperten, Regierungsvertreter und andere Interessengruppen gemeinsame Standards für nachhaltige Aquakulturen entwickelt. Die Umwelt- und Sozialstandards für typische Zuchtfischarten wie zum Beispiel Tilapia, Pangasius und Lachs wurden bereits entwickelt; weitere Fischarten befinden sich derzeit noch in der Entwicklung.

Die Standards legen fest, dass die Zucht die regionale Biodiversität nicht beeinflussen darf; Mangroven und wichtige Lebensräume der Meerestiere sind zu schützen. Zudem werden faire Arbeitsbedingungen sowie Sicherheit am Arbeitsplatz eingefordert. Auch der Missbrauch von Antibiotika wird verhindert. Weitere Infos unter: <http://www.ascworldwide.org>.

Die Frischfischtheken von real sind seit Mitte 2013 ASC-zertifiziert und real hat bereits erste ASC-Artikel im Sortiment. Das ASC-Sortiment soll in Zukunft in Abhängigkeit von der Warenverfügbarkeit kontinuierlich erweitert werden. Die Erweiterung des Sortiments an ASC-zertifizierten Artikeln ist jedoch abhängig von der Weiterentwicklung des ASC-Standards, sodass es zunächst notwendig ist, dass der ASC-Standard für die entsprechenden Zuchtfische fertig gestellt wird und die Farmen zertifiziert sind.

2.2.3 BIO-AQUAKULTUR

Bio-Aquakultur ist die kontrollierte Zucht von Fischen unter Berücksichtigung gesundheitlicher und ökologischer Aspekte. Aufgrund der Industriefischerei und der steigenden Nachfrage bietet sie mit ihren Produkten eine weitere Beschaffungsalternative zum wild gefangenen Fisch. Wesentliche Unterschiede zur normalen Aquakultur sind, dass die Fische in wesent-

lich kleineren, weniger dichten Verbänden gehalten werden und außerdem nur Futtermittel aus ökologischer Herstellung verwendet werden dürfen.

Alle Lieferanten, die real mit Bioprodukten beliefern, müssen den Anforderungen der EU-Öko-Verordnung entsprechen, die seit Juni 2009 auch die Mindestanforderungen der Bio-Aquakultur regelt. Sie müssen zudem sicherstellen, dass ihre Vorstufen gemäß der EU-Öko-Verordnung zertifiziert sind. Die Biozertifikate der Produkte sind unaufgefordert zuzusenden.

Alle real Frischfischtheken sind seit 2010 Bio-zertifiziert und real hat einige Bio-Fischartikel im Sortiment. Da eine weitere Steigerung von Bioprodukten abhängig von der Kundennachfrage ist, hat real sich als Ziel gesetzt, in Abhängigkeit von der Warenverfügbarkeit und der Nachfrage, den Anteil an Bio Fischprodukten zunächst beizubehalten.

2.3 SOZIALSTANDARDS

Es gibt zahlreiche Fischereien, die auf keine Unterstützung lokaler Regierungen oder Organisationen bei der nachhaltigen Bewirtschaftung ihrer Betriebe zurückgreifen können. Diese Situation herrscht vor allem in Entwicklungs- und Schwellenländern, wo auch Verständnis und Wahrnehmung von Qualität sowie Arbeit- und Umweltschutz sehr unterschiedlich ausgeprägt sind.

Daher erachtet es real als zwingend erforderlich, Sozialstandards in der Lieferkette von Fisch zu verbessern. Die Aspekte der Sozialstandards sind für die Fischerei von immenser Bedeutung und bedingen eine ständige Beachtung. Aufgrund dieser Bedeutung verpflichtet real seine Lieferanten vertraglich dazu die ILO Kernarbeitsnormen einzuhalten und bevorzugt Fertigungsbetriebe und Fischereien, die nach einem Sozialstandard, wie z.B. BSCI, SEDEX, SMETA oder SA8000 zertifiziert sind.

Zusätzlich ist ASC (Aquaculture Stewardship Council) ein Instrument, das neben ökologischen Kriterien auch soziale Kriterien entlang der Lieferkette sicherstellt. Auch der MSC nimmt für bestimmte Fischverarbeitungsbetriebe Sozialstandards in seinen Standard auf. Diese Entwicklung begrüßt real.

real leistet zudem einen Beitrag zur Verbesserung von Sozialstandards in Fischereien indem Produkte eingelistet werden, die soziale Projekte fördern.

Beispiel Viktoriabarsch:

real bezieht sein Viktoriaseebarsch-Angebot ausschließlich aus dem Bukoba Fanggebiet. In Bukoba, Tansania, unterstützt die Gesellschaft für technische Zusammenarbeit (GTZ) im

Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung die weltweit erste erfolgreiche Zertifizierung von Kleinfischerei in einem Entwicklungsland.

Von Naturland wurde ein Standard für nachhaltig produzierten Viktoriabarsch entwickelt. Eine öffentlich private Partnerschaft mit dem lokalen Weiterverarbeiter VICFISH und dem Exporteur Anova Food ermöglichte die Umsetzung vor Ort. Der Standard enthält ökologische, soziale und ökonomische Kriterien. So werden nicht nur die Umweltauswirkungen der Fischerei verringert, sondern auch die Arbeits- und Lebensbedingungen der Fischer verbessert. Ihnen ist ein gerechter Lohn für ihre Arbeit garantiert, mit dem sie ihre Familien ernähren können. Begleitende Bildungsangebote oder Mikrokredite helfen zusätzlich dabei, Einkommen zu schaffen. Durch die Zertifizierungsinitiative werden die Arbeits- und Lebensbedingungen von etwa 5.000 Menschen nachhaltig verbessert.

Wir unterstützen das Naturland Projekt und informieren umfassend über das Projekt.

3. RÜCKVERFOLGBARKEIT UND KENNZEICHNUNG

Die Rückverfolgbarkeit der Ware bildet ein sehr wichtiges Element der nachhaltigen Beschaffung und Vermarktung der Fischprodukte. Mit einer lückenlosen und transparenten Rückverfolgung kann zum Beispiel die Herkunft der Ware aus der illegalen Fischerei (IUU) ausgeschlossen bzw. die befischten Bestände genauen Fanggebieten zugeordnet werden. Ein die Rückverfolgbarkeit gefährdendes "transshipment" ist ebenso unzulässig, wie die Nutzung nicht regulierter Meeresregionen. Dies bedeutet eine lückenlose Herkunftssicherung der Ware und somit eine Transparenz für den Endverbraucher.

Durch eine stetige Verbesserung der Rückverfolgbarkeit und Transparenz wollen wir in Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten Fisch aus nicht-nachhaltigen Quellen ausschließen und den Einkauf nachhaltiger Fische gewährleisten. Auszuschließen ist Fisch aus illegaler, undokumentierter und unregulierter Fischerei, Fisch aus Fischerei mit illegalen Fangmethoden sowie Umdeklarationen. Regelmäßig stattfindende stichprobenartige Überprüfungen kontrollieren die lückenlose Rückverfolgbarkeit aller Meerestier- und Fischereiprodukte.

real verpflichtet sich zu einer vollständigen Kennzeichnung der Fischprodukte über die gesetzlichen Anforderungen des Fischetikettierungsgesetzes hinaus. Damit wird die Transparenz für den Kunden erhöht.

Um dem Verbraucher zu ermöglichen, bewusste Einkaufsentscheidungen zu treffen, müssen die Lieferanten, welche real mit Fisch und Fischerzeugnissen aus dem Wildfang und aus der Aquakultur beliefern, sukzessive folgende Kennzeichnung umsetzen:

- Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name der Art
- FAO-Fanggebiet bzw. Herkunftsland der Aquakultur
- Genauere Fanggebietsbezeichnung (beim Wildfang)
- Produktionsmethode (wild gefangen, gezüchtet / Aquakultur)
- Fangmethode bzw. Methode der Aquakultur (Teichwirtschaft, Durchflussanlagen, Netzgehegehaltung, geschlossene Kreislaufsysteme, ggf. andere)

Folgende Angaben werden nach Möglichkeit nach und nach auf der Verpackung aufgebracht:

- Fangdatum bzw. Fangzeitraum
- Fangschiff
- Anlandehafen

Entsprechende Informationen zum Fanggebiet (FAO Nummer und wenn vorhanden Subfanggebiete), Name (Handelsbezeichnung und wissenschaftlicher Name), Ort und Produktionsmethode der Aquakulturfarm sowie zum Verarbeitungsbetrieb liegen real zum Zeitpunkt der Einlistung vor.

Die Lieferanten sind für die korrekten Kennzeichnungsvorgaben ihrer Vorlieferanten verantwortlich.

4. TRANSPARENZ UND KUNDENINFORMATION

real macht diese Einkaufspolitik öffentlich zugänglich. real fördert durch eine aktive Kommunikation zu nachhaltigen Fischprodukten die Aufmerksamkeit und Sensibilität des Kunden für den Schutz der Fischbestände und Meere sowie für einen nachhaltigen Konsum. Nachhaltige Produkte werden aktiv beworben.

MSC-, ASC- und Bio-Artikel werden in der Filiale am Regal bzw. der Bedienungstheke zur besseren Orientierung für den Kunden gekennzeichnet.

Zudem erhalten die Kunden auf den Produkten umfassende Informationen über die Herkunft und die Fanggeräte. Für die Bedienartikel aus der Theke werden diese Informationen in einem Kundenordner im Markt zusammengefasst.

Es werden Fischrezepte mit nachhaltigen Produkten veröffentlicht.

5. BESCHAFFUNGSWEGE UND LOGISTIK

Eine effiziente Gestaltung der Beschaffungswege und des Warentransports trägt zu einer nachhaltigen Beschaffung wesentlich bei. Die regionale Beschaffung, z.B. über lokale Farmer ermöglicht die Erfüllung der regionalspezifischen Bedürfnisse, Gewährleistung der besten Warenfrische, Unterstützung der Entwicklung regionaler Gemeinschaften. Die direkte Beschaffung bei den Fischereien und Fischzüchtern ist mit vielen Vorteilen verbunden. Die Qualität, die Rückverfolgbarkeit, die Verfügbarkeit und Frische der Ware wird gesichert. Der Aufwand bei der Zwischenlieferung, zusätzlichem Transport sowie Frischhaltung der Ware wird reduziert. Damit wird mit der effizienten Logistik die Umwelt geschont.

6. GREMIENARBEIT

Um die steigenden Anforderungen der Kunden an die Qualität, aber auch die Umwelt- und Sozialverträglichkeit von Produkten zu erfüllen, setzt real bei der Herstellung und Beschaffung auf international anerkannte Standards und Systeme. Als direktes oder durch die METRO AG vertretenes Mitglied bedeutender nationaler und internationaler Gremien wie etwa des Marine Stewardship Councils, des International Featured Standards oder von GlobalGAP entwickeln wir zudem zahlreiche wichtige Qualitäts-, Umwelt- und Sozialstandards und –systeme von Beginn an mit und sorgen mit einer aktiven Teilnahme für deren Etablierung. real setzt auf verschiedene Standards und Systeme. Auf diese Weise ist ein ständiger Dialog mit den Partnern aus der Wissenschaft und der Branche sichergestellt.

7. VERANTWORTLICHKEITEN UND ÜBERPRÜFUNG DER UMSETZUNG

Die Umsetzung der Einkaufspolitik wird regelmäßig durch das Qualitätsmanagement überprüft und weiterentwickelt. Ziel ist es, die Umsetzung und Einhaltung der Einkaufspolitik regelmäßig mit Lieferanten zu diskutieren – um im Sinne dieser Einkaufspolitik Fortschrittspunkte zu erkennen und Umsetzungsmängel zu beseitigen.

Zur Sicherstellung der lückenlosen Rückverfolgbarkeit der Rohwaren werden jährlich stichprobenartige Kontrollen der Rückverfolgbarkeit und einem anschließenden Dokumentationsnachweis durchgeführt.

Basierend auf einem kontinuierlich durchgeführten Bewertungsprozess, wird das eigene Angebot auf Nachhaltigkeitskriterien kontrolliert. Auf Basis der aktuellen Bestandsbewertungen wird regelmäßig überprüft, ob Artikel auf alternative Rohwaren umgestellt werden können. real informiert und schult Mitarbeiter und das Verkaufspersonal über die Inhalte der nachhaltigen Fischeinkaufspolitik, um die Umsetzung konsequent voranzutreiben. Veränderungen und neue Erkenntnisse werden an die Mitarbeiter und das Verkaufspersonal weitergegeben.

Der Einkauf ist dazu aufgefordert, die Beschaffung von Fisch und Meeresfrüchten ausschließlich gemäß dieser Richtlinie vorzunehmen.

real informiert alle Lieferanten/Produzenten bei neuen Aufträgen über die vorliegende Einkaufspolitik und verpflichtet sie im Rahmen von Zusatzvereinbarungen, nur Fisch und Meeresfrüchte zu liefern, die im Einklang mit dieser sind. Gleiches gilt für neue Lieferanten.