



Medienmitteilung

fish4future® - Nachhaltigkeits-Standard und Rückverfolgbarkeit zertifiziert durch q.inspecta

Mit dem Label fish4future® hat der Schweizer Familienbetrieb und Fischimporteur Bayshore SA anfangs 2008 ein Umdenken im Schweizer Food Service angestoßen. fish4future® zeichnet als erstes Label in der Gastronomie Fisch aus nachhaltigen Quellen bis zum Endverbraucher aus und wurde nun als abschliessender Teil der Labelentwicklung hinsichtlich Nachhaltigkeit sowie Rückverfolgbarkeit durch die unabhängige Schweizer Zertifizierungs- und Prüfstelle q.inspecta zertifiziert.



Oberwil, 2. Mai 2011: fish4future® ist das erste und führende Label für die Gastronomie, welches Fisch und Meeresfrüchte aus nachhaltigen Quellen bis zum Gast auszeichnet.

Der Begründer des Labels, der Familienbetrieb Bayshore SA, hat nun die letzte Phase der Labelentwicklung erfolgreich abgeschlossen. Eine umfassende, unabhängige Beurteilung der Grundsätze und der Kriterien von fish4future® bestätigt nun offiziell, dass der fish4future®-Standard hinsichtlich der Nachhaltigkeit der Fischprodukte auf strengen Kriterien basiert und auf praxisnahe und effektive Weise eine hohe Nachhaltigkeitsleistung sicher stellt.



q.inspecta GmbH, die unabhängige Schweizer Zertifizierungs- und Prüfstelle und Tochtergesellschaft der bio.inspecta AG, hat die ersten Produkte gemäss dem fish4future®-Standard zertifiziert und hinsichtlich ihrer Rückverfolgbarkeit geprüft und bestätigt.

Toby Herrlich, Geschäftsführer der Firma Bayshore SA und Initiant von fish4future®, freut sich über diesen sehr wichtigen Meilenstein: „Für uns ist diese erfolgreiche Zertifizierung eine Bestätigung und ein Qualitätssiegel für unser beharrliches und professionelles Engagement für die Zukunft der Fische in den vergangenen Jahren. Wir haben viele Ressourcen in diese uns freiwillig selbst auferlegte Aufgabe investiert, doch angesichts der Überfischung der Meere ist das für uns der einzig gangbare Weg.“

Deshalb sei der Standard auch nicht statisch, sondern würde stetig weiter im Sinne der Nachhaltigkeit verfeinert, ergänzt Toby Herrlich. „Dies ist unser Qualitätsanspruch und unsere Geschäftsphilosophie. Ich pflege zu betonen, dass ich auch noch in 10, 20, 30 Jahren Fisch handeln möchte, also übernehmen wir Verantwortung und haben die Weichen vor 3 Jahren gestellt.“

Die Grosshändler und die Gastronomen werden durch diese Zertifizierung der fish4future® Produkte noch mehr in ihrem Vertrauen gestärkt und motiviert, sich für nachhaltige Fische auf der Speisekarte einzusetzen, was unbedingt erforderlich ist in Anbetracht der Bestandssituation in den weltweiten Gewässern.

fish4future® zertifizierte Fische können bei jedem Schweizer Grosshändler bezogen werden.

Kontakt:

Toby Herrlich,
Geschäftsführer

fish4future® / Bayshore SA
Mühlemattstrasse 25
CH-4104 Oberwil

Telefon +41 61 403 16 11
Fax +41 61 403 16 12
Mobil +41 79 444 80 80

toby.herrlich@bayshore.ch

www.bayshore.ch

www.fish4future.org

Philippe Schärner,
Bereichsleitung Verarbeitung &
Handel

bio.inspecta AG
q.inspecta GmbH
Ackerstrasse
CH-5070 Frick

Telefon +41 62 865 63 08
Fax +41 62 865 63 01

philippe.schaerrer@bio-inspecta.ch

www.q-inspecta.ch