

## Ausbildungsküchen Nienburg

Unsere Verbesserungsmaßnahme Nr. 22 für mehr Nachhaltigkeit

### **Einkauf von MSC- und ASC-zertifiziertem Fisch**

MSC: Marine Stewardship Council; ASC: Aquaculture Stewardship Council

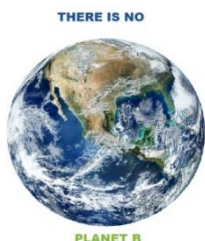
### Was erreichen wir damit in Sachen Nachhaltigkeit?

Die Siegel garantieren einen nachhaltigeren Fischfang, als er sonst kommerziell praktiziert wird (daher: kein Beifang, keine Überfischung, in der Aquakultur werden nur kranke Tiere mit Antibiotika behandelt, Herkunft des Futters darf nicht aus überfischten Beständen stammen, hohe Wasserqualität etc.).

### Unser Appell:

Woher bezieht ihr euren Fisch? Achtet ihr auf die Herkunft der Tiere? Meidet derzeit gefährdete Arten wie Aal, Alaska-Seelachs, Makrele und Rotbarsch und greift z. B. zu Karpfen (Info von Greenpeace).

**Mit dieser Maßnahme erreichen wir direkt oder indirekt folgende unserer Ziele**



Mehr Informationen zu unserem Nachhaltigkeitsprojekt und zu unserer Mission unsere Küche mit 60 Schritten nachhaltiger zu gestalten findet ihr auf unserer Homepage unter der Rubrik Nachhaltigkeit.

