

**MSC ZENTRALE
(Europa, Afrika und Nahost)**

3rd Floor Mountbarrow House
6-20 Elizabeth Street
London SW1W 9RB
Großbritannien
Tel: +44 (0)20 7811 3300
In Großbritannien eingetragene
gemeinnützige Gesellschaft:
Nr. 1066806

**MSC REGIONALBÜRO
(Nord- und Südamerika)**

2110 North Pacific Street
Suite 102
Seattle WA 98103
USA
Tel: +1 206 691 0188
In den USA eingetragene
gemeinnützige Gesellschaft:
501 (c)(3)

**MSC REGIONALBÜRO
(Asien-Pazifik)**

10/46-48 Urunga Parade
Miranda NSW 2228
Australien
Tel: + 61 (0)2 9524 8400
ABN: 69 517 984 605

**MSC REGIONALBÜRO
(Japan)**

3rd Floor, AIG Kabuto-cho Bldg.
5-1 Nihonbashi Kabuto-cho
Chuo-ku
Tokio, 103-0026
Japan
Tel: +81 (0)3 6861 7515

**MSC REGIONALBÜRO
(Niederlande)**

Sweelinckplein 9-11
Unit 18, 2517 GK
Den Haag
Niederlande
Tel: +31 (0)70 360 5979

**MSC REGIONALBÜRO
(Schottland)**

4th Floor Thorn House
5 Rose Street
Edinburgh
EH2 2PR
Schottland
Großbritannien
Tel: +44 (0)131 243 2617

**MSC REGIONALBÜRO
(Deutschland, Österreich,
Schweiz)**

Schwedter Straße 9a
10119 Berlin
Deutschland
Tel: +49 (0)30 8849 7008

**MSC REGIONALBÜRO
(SÜDAFRIKA)**

Postanschrift:
P.O. Box 7107
Roggebaai 8012
Kapstadt
Südafrika
Tel: +27 (0)21 4255086

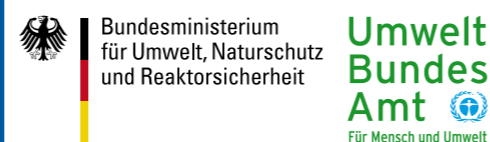
**MSC REGIONALBÜRO
(Frankreich)**

La Ruche
84 Quai de Jemmapes
75010 Paris
Frankreich
Tel: +33 (0)1 70 23 28 11

**MSC REGIONALBÜRO
(Ostseeraum)**

Postanschrift:
Box 1113
121 36 Nacka Strand
Schweden
Besucheradresse:
Cylindervägen 18
131 52 Nacka Strand
Tel: +46 8 503 872 40

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Die Verantwortung für den Inhalt dieser
Veröffentlichung liegt bei den AutorInnen.



Unternehmensprofil:

In Zusammenarbeit mit Sustain
(einer englischen Organisation,
die sich für bessere
Lebensumstände von Mensch
und Tier durch gesunde
Lebensmittel engagiert) und
dem MSC bemühten sich
vier Londoner Restaurants
um das MSC-Zertifikat und
entwickelten nutzerfreundliche
Anleitungen für Restaurants,
die eine Zertifizierung
anstreben. Es beteiligten sich
die folgenden Gastronomen
(von links): Sam Clark (Moro),
Geetie Singh (The Duke of
Cambridge), Oliver Rowe
(Konstam) und Caroline
Bennett (Moshi Moshi).

Charlotte Jarman, Sustain: „Sustain setzt sich für Nahrungsmittelrichtlinien und Ernährungsweisen ein, mit denen der Lebensraum verbessert wird. Daher haben wir die Einführung des MSC-Logos in diesen Restaurants gerne unterstützt.“

Unabhängige, benachbarte Restaurants darin zu bestärken, zusammenzuarbeiten, war einfacher als erwartet. Wir traten an Gastronomen heran, deren Restaurants relativ nah beieinander lagen, die sich kannten und nichts dagegen hatten, Informationen auszutauschen. Obwohl sie in gewisser Weise Wettbewerber sind, war das kein Problem – vielleicht weil die meisten ihrer Gäste regelmäßig auswärts essen und sowohl bei Moros als auch bei Konstam oder in einem der anderen Restaurants verkehren.

Konzept Einführung

Ich traf mich mehrfach mit den Restaurantbetreibern und dem MSC, um die Idee vorzustellen. Dabei erläuterte ich, was zu einer Zertifizierung nach dem Rückverfolgungs-Standard gehört und wie das Verfahren funktioniert. Außerdem fuhren wir mit den Restaurants an die englische Südküste, nach Hastings, um uns dort mit unabhängigen Fischereibetrieben zu treffen, die MSC-zertifizierte Fisch verkaufen und deren Zertifikat durch einen Gemeindevertreter verwaltet wird. Wir wollten herausfinden, wie die Zertifizierung bei ihnen funktionierte.

Gemeinsam entwickelten wir eine Checkliste mit Fragen, die bei einem Audit gestellt werden würden. Anfangs trafen wir noch auf Reaktionen wie „Das schaffen wir nie“, aber eigentlich mussten Restaurants und Zertifizierer nur eine gemeinsame Sprache finden. So hatten wir zunächst vor allem Vermittlungsarbeit zu leisten und übersetzten das Vokabular des Audits in eine Sprache, die im Gastronomiegewerbe verständlich ist. Auf diese Weise wurden die Zertifizierungsprinzipien in Foodservice-Unternehmen zur Anwendung gebracht. Die Restaurants mussten anschließend ihre Datenerfassungssysteme anpassen, damit sie die Anforderungen des MSC für die Zertifizierung der Lieferkette erfüllten.



Bestellung und Lieferung von MSC-zertifiziertem Fisch

Es gibt inzwischen mehrere Fischereibetriebe, die MSC-zertifizierte Ware an Restaurants liefern können. Bei der Bestellung legt der Küchenchef fest, welche MSC-zertifizierte Ware geliefert werden soll bzw. bei kleineren Betrieben wird angefragt, welche MSC-zertifizierten Fischarten vorrätig sind. Beim Wareneingang wird anhand des Lieferscheins und der Lieferkiste geprüft, ob die richtige Menge an MSC-zertifizierter Ware geliefert und deutlich gekennzeichnet wurde.“

Oliver Rowe, Inhaber von Konstam: „Wir wollen den Gästen unsere ökologischen Werte nicht aufdrängen – es geht uns vielmehr um Qualität und die Herkunft der bei Konstam zubereiteten Gerichte. Die aus Hastings gelieferte Seezunge ist jedoch nicht nur MSC-zertifiziert – was uns und unseren Gästen Beruhigung verschafft – sondern wir beziehen die Ware direkt von den Fischern. Daher ist unser Fisch ausgesprochen frisch und von ausgezeichneter Qualität.“

Lagerung und Zubereitung von MSC-zertifiziertem Fisch

Charlotte Jarman: „Die Küchenchefs achten bereits darauf, den in ihren Kühlfächern gelagerten Fisch sorgfältig zu kontrollieren, deshalb war es einfach, die Fischbehälter farblich zu markieren oder mit einem Aufkleber zu versehen. Sobald der Fisch vorbereitet ist, geht er nach dem gleichen System wieder in den Kühlraum zurück. Die Trennung der Waren und deren Rückverfolgbarkeit kann auf unterschiedliche Weise nachgewiesen werden, dafür gibt es keine „Einheitsmethode“. Letztendlich kommt es darauf an, was in dem jeweiligen Unternehmen am besten passt.“

Belege

Der Gutachter der Zertifizierungsstelle möchte wissen, wieviel MSC-zertifizierter Fisch eingekauft und verkauft wurde bzw. wieviel Abfall und Verderb angefallen ist. Für diesen Zweck sind elektronische Registriertsysteme hervorragend geeignet. Manche Restaurants mussten noch davon überzeugt werden, Daten über ihren Abfall zu erfassen, denn nicht in jedem System gibt es dafür Funktionen und meist wird Abfall auf unterschiedliche Weise belegt. Es reicht aber aus, Buch über die Portionen und das Durchschnittsgewicht pro Portion zu führen.

Wenn auf der Rechnung z.B. steht 10 kg = 30 Portionen, dann kann man seine Daten anhand von Portionen erfassen und muss nicht jedes Gramm zählen. In diesen Restaurants besteht eine Portion meist aus einem Fisch – Seezunge, Makrele oder Hering – daher ist das Durchschnittsgewicht pro Fisch völlig ausreichend.“

Sam Clark, Miteigentümer von Moro: „Bei Moro gibt es fast keinen Abfall oder Verderb, denn Fisch ist teuer! Es ist überhaupt kein Zeitaufwand, nicht verkauften MSC-zertifizierten Fisch zu dokumentieren, ganz gleich, ob dieser für Mitarbeiterspeisen bzw. Fischsud verarbeitet oder weggeworfen wird, da reicht schon die Rückseite vom Kalender. Diese Zahlen ermöglichen unserem Betrieb, effizienter zu arbeiten und herauszufinden, was weggeworfen wird.“

Katrina Clayton, Managerin von The Duke of Cambridge: „Die Rechnungen kommen zusammen mit dem Fisch. Wir wiegen drei Fische und schreiben das Durchschnittsgewicht auf die Rechnung. Man muss alles belegen, daher habe ich eine Tabelle für Rechnungen und Gewichte erstellt. Diese Tabelle lässt sich ganz einfach auf dem neuesten Stand halten, dafür braucht man nur ein paar Minuten.“



Schulungen

Charlotte Jarman: „Die Schulung der Mitarbeiter ist ausgesprochen wichtig. Wir haben für Schulungen eine Powerpoint-Vorlage, die sich jedes Restaurant von der MSC-Website herunterladen kann. Diese muss dann nur noch an die eigenen Betriebsprozesse angepasst werden. Die ersten Schulungen waren für das Küchen- und Servicepersonal, von denen sich manche die MSC-DVD anschauten, die man entweder beim MSC bestellen oder auf YouTube finden kann.“

Caroline Bennett, Inhaberin von Moshi Moshi: „Beim Zertifizierungsverfahren hat mich am meisten erstaunt, wie sich unsere Mitarbeiter wirklich dafür interessiert haben. Sie haben eine Menge dabei gelernt und wollen inzwischen oft über die Umweltprobleme der Ozeane sprechen und wie unser Restaurant zu einer Lösung beiträgt.“

Service

Charlotte Jarman: „Bei der Vorbereitung auf das Audit müssen Sie sich überlegen, wie Sie in bestimmten Situationen vorgehen wollen. Zum Beispiel wenn das Risiko besteht, dass MSC-zertifizierter und anderer Fisch verwechselt werden. Oder wenn Sie beim Zubereiten der Gerichte auf der Speisekarte plötzlich keine MSC-zertifizierte Makrele mehr haben, kann es einfacher sein, das Gericht von der Karte zu nehmen, als MSC-zertifizierten mit anderem Fisch zu ersetzen. Das macht es auch einfacher für Ihre Servicemitarbeiter.“

Samantha Clark, Miteigentümerin, Moro: „Bei Moro planen wir, eins der zwei Fischgerichte mit MSC-zertifiziertem Fisch anzubieten und das Logo direkt neben dem Gericht abzubilden. Selbst wenn die Gäste dieses Gericht nicht bestellen, so sehen sie doch die Informationen und damit bringen wir das Gespräch in Gang.“

Wichtige Tipps:

- Es war gut, dass alle vier Restaurants relativ nah beieinander lagen. So konnten wir nicht nur die Zeit des Gutachters bei der Zertifizierung bestmöglich nutzen, sondern uns auch die Kosten teilen und entsprechend bei den Gesamtkosten für die Zertifizierung sparen.
- Versuchen Sie, den Fisch in Portionen zu erfassen, das ist einfacher, als jeden Fisch zu wiegen.
- Wenn Sie keinen MSC-zertifizierten Fisch mehr haben, ist es einfacher, das Gericht von der Karte zu nehmen, als MSC-zertifizierten durch anderen Fisch zu ersetzen.
- Es ist vielleicht besser, wenn der für die Rückverfolgbarkeit verantwortliche Mitarbeiter nicht in der Küche arbeitet. So ist z. B. der Geschäftsführer oft besser in der Lage, alle erforderlichen Unterlagen zu führen.
- Sie können sich die Powerpoint-Schulungspräsentation von der MSC-Website www.msc.org/de unter dem Reiter „Dokumente“ herunterladen. Diese muss natürlich noch auf Ihren Betrieb zugeschnitten werden, aber sie spart Ihnen Zeit bei der Vorbereitung auf das Audit.

Fotos (von oben links)
Lieferschein von einem zertifizierten Lieferanten
Charlotte Jarman im Gespräch mit dem Zertifizierer
Die Küchenchefin vom Duke of Cambridge zeigt die Behälter mit MSC-zertifiziertem Fisch
Sam Clark erhält bei der Einführungsfeier sein Zertifikat
Von oben rechts: Oliver Rowe hilft Sam Clark bei den Vorbereitungen zur Einführungsfeier
Das MSC-Logo auf der Speisekarte von Konstam
Die Küchenchefin von Moshi Moshi bei der Zubereitung von MSC-zertifiziertem Teriyaki-Lachs für die Einführungsfeier
Alle Fotos: Andrew Aitchison.

