



Unternehmensprofil:

Pret A Manger ist eine britische Sandwich-Kette der gehobenen Preisklasse, mit 178 überwiegend in Südengland befindlichen Filialen. Fast alle dieser Geschäfte haben ihre eigene Küche, wo die Sandwiches frisch zubereitet werden. Alle Produktentscheidungen werden am Hauptsitz getroffen.

Anita Kinsey, technische Leiterin: „Zertifizierungen beantragen wir nicht der Zertifizierung wegen, sondern es geht uns vor allem um leckere Speisen. Gleichwohl verwenden wir Mangos und Ananas von Fairtrade-Produzenten, während unser Kaffee sogar dreifach zertifiziert ist – als ein Fairtrade-Produkt, aus biologischem Anbau und mit dem Umweltsiegel der Rainforest Alliance. Wenn es um Kaffee geht, sind wir durchaus ein wenig besessen, bei unseren Fischprodukten hatten wir uns jedoch bisher noch nicht mit Zertifizierungen befasst.“

Einkauf

Wir entschieden uns für das MSC-Siegel, weil wir schon seit langem Produkte mit pochiertem sowie kalt- und warmgeräuchertem Lachs verkaufen. Unsere Firma ist sehr stolz darauf, beim Einkauf Grundsätze zu verfolgen, die auf Fairness, Nachhaltigkeit und artgerechter Haltung basieren, daher wussten wir, dass wir uns bei unseren Lachsprodukten verbessern könnten. Es ist unheimlich wichtig, gute Lieferanten zu haben, die nicht nur unser Unternehmen verstehen und nachhaltige Fischerei betreiben, sondern beides zusammenführen. Wir beziehen alle unsere Lachserzeugnisse von der Firma Edinburgh Smoked Salmon. Als man uns dort den heißgeräucherten Lachs mit dem Ökosiegel des MSC zeigte, waren wir begeistert. Was für ein wunderbares Produkt! Wir haben sie übrigens kürzlich als nachhaltig geführten Fischereibetrieb ausgezeichnet.

Alle Entscheidungen über den Einkauf der Zutaten werden an unserem Hauptsitz getroffen. Die Küchen der Geschäfte bestellen unsere natürlichen Zutaten anhand einer standardisierten Einkaufsliste, und was nicht auf der Liste steht, darf nicht eingekauft werden. Aus diesem Grund war es für uns relativ einfach, MSC-zertifizierten Lachs einzuführen. Da wir diese zentrale Einkaufsfunktion haben, musste unser Zertifizierer lediglich in sechs Geschäften die Rückverfolgbarkeit und Trennung der MSC-zertifizierten von nicht-zertifizierten Erzeugnissen prüfen.

Schulungen

Bei den Audits geht es in erster Linie um das Zubereiten der Speisen und das Erklären der betrieblichen Verfahren. Für Pret A Manger bedeutete dies, die Mitarbeiter in den Geschäften entsprechend zu schulen – das waren immerhin etwa 3.500 Beschäftigte. In jedem Geschäft findet eine tägliche Morgenbesprechung mit dem Mitarbeitersteam statt. Dort informieren wir unsere Beschäftigten z. B. über neue Artikel oder eine der Zutaten, die sie für die Zubereitung der Sandwiches verwenden.

Fotonachweise:
Kassenbon und Mädchen mit
Sandwich: MSC-Mitarbeiter
Alle anderen Fotos: Pamela Troni



den. Diese Morgenbesprechung können wir dafür nutzen, um über den MSC zu informieren und die Bedeutung von MSC-zertifiziertem Lachs zu erläutern. Auf diese Weise erfahren alle Mitarbeiter etwas über den Unterschied zwischen MSC-zertifiziertem und anderem Lachs – sowohl was dessen Qualitätsmerkmale als Zutat betrifft, als auch über die Bedeutung des MSC-Logos selbst.

Zubereitung

Für jeden Artikel haben wir eine Rezeptkarte. Alle darauf verzeichneten Zutaten werden im Kühlraum gelagert. Es ist relativ einfach, kalt- und warmgeräucherten Lachs zu unterscheiden: kaltgeräucherter Lachs kommt in dünnen, zartrosa Räucherlachsscheiben, warmgeräucherter Lachs hingegen sieht aus wie gegarte Lachsstückchen. Wir aber gehen noch einen Schritt weiter. Kaltgeräucherter Lachs wird flach auf einem Brett ausgelegt. Warmgeräucherter Lachs kommt in einen Behälter, auf dem unsere Lieferanten zur Kennzeichnung das MSC-Logo aufbringen.



Wichtige Tipps:

- Bei der Vorbereitung des Auditverfahrens sollte man sich vor allem mit dem Standard beschäftigen und sicherstellen, dass alle Fragen beantwortet und die Antworten auch begründet werden können.
- Bereiten Sie sich vor und erstellen Sie einen entsprechenden Ablaufplan. Ich habe unserem Zertifizierer anhand eines solchen Plans erklärt, welche Beziehungen wir mit unserem Vertragshändler haben.

Bestellungen

Alle Geschäfte führen ihre Bestellung über unser firmeneigenes Computersystem aus. Im System wird die Zertifikatsnummer zugeordnet, die auf den Rechnungen als ein Bestandteil des Produktnamens vorgedruckt wird. Geschäft bestellt Zutaten über Computer > Bestellung geht an Vertragshändler > Vertragshändler bestellt vom Lieferanten > Lieferant liefert Ware an Vertragshändler > Vertragshändler transportiert Produkte nachts zu den jeweiligen Geschäften > Zentrale erhält die Rechnungen.



Bedienung

Unser Zertifizierer sagte, dass wir auf allen an unsere Kunden ausgehändigten Belegen angeben müssten, dass MSC-zertifizierter Fisch verarbeitet wurde. So steht auf jedem Kassenbon für MSC-Ware „Echter MSC-zertifizierter Wildlachs“, und zwar auf jener Seite des Bons, die der Kunde sieht. All dies war nicht sonderlich schwierig umzusetzen. Wir haben an unseren betrieblichen Verfahren lediglich dort etwas verändert, wo wir die Anforderungen der Rückverfolgbarkeit nach MSC-Standard noch nicht einhielten. Es kommt darauf an, die bereits bestehenden Betriebsprozesse zu nutzen.



Wichtige Tipps:

- Machen Sie die Sache nicht unnötig kompliziert. Sie können auch mit einfachen Verfahren die Regeln zur Rückverfolgbarkeit einhalten.
- Scheuen Sie sich nicht den MSC anzusprechen. Der MSC möchte Sie bei der Vermarktung Ihres Produkts unterstützen. Bei Fragen sollten Sie nicht zögern und einfach beim MSC anrufen.
- Holen Sie mehr als nur ein einziges Angebot ein und stellen Sie sicher, dass Ihr Zertifizierungsgutachter so viel wie möglich von Ihrem Unternehmen versteht, bevor er ein Angebot erstellt. Wir holten drei Angebote ein, die sich beträchtlich voneinander unterschieden. Wenn Ihre Systeme gut organisiert sind, sollte eine Zertifizierung nicht lange dauern (und daher weniger kosten).

Dieses Projekt wurde gefördert von:



Bundesministerium
 für Umwelt, Naturschutz
 und Reaktorsicherheit



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