



Da bin ich mir sicher.

Fisch- Einkaufspolitik

Stand 11/2021



UNSERE VERANTWORTUNG

Die Unternehmensgruppe ALDI SÜD verpflichtet sich in ihren [CR-Grundsätzen zu einem verantwortlichen Umgang mit natürlichen Ressourcen](#).

Etwa 70 % unserer Erde ist mit Wasser bedeckt. Flüsse, Seen und Meere bilden wichtige Ökosysteme, die das Leben auf der Erde ermöglichen und im Gleichgewicht halten. Rund 90 Mio. Tonnen Fisch werden als Wildfang jährlich aus den Meeren gefischt und bilden die Lebens- und Nahrungsgrundlage für eine Vielzahl von Menschen. Überfischung und Umweltverschmutzung bedrohen jedoch diese sensiblen Ökosysteme. Die verantwortungsvolle Zucht von Arten wie Lachs, Forellen oder Garnelen kann den Fischereidruck reduzieren. Schon heute stammt etwa jeder zweite Speisefisch aus Aquakultur. Intensiv betriebene Fischzucht fördert jedoch neue Probleme, wie den Ausbruch von Krankheiten, die Verschmutzung der Gewässer mit Medikamenten oder Chemikalien sowie die Abholzung von Mangrovenwäldern zur Anlage der Teiche. Außerdem werden die meisten Zuchtfische zumindest teilweise mit Futterfisch gefüttert, der aus Fischfang stammt, wodurch die benötigten Fangmengen weiter steigen.

Unsere **nachhaltige Fischeinkaufspolitik** dient uns, sowie unseren Geschäftspartnern, als bindende Richtlinie zur Umsetzung einer nachhaltigen Beschaffung unserer Fischerei- und Meerestierprodukte. Dabei stellt die Förderung ökologisch nachhaltiger Fischerei und Aquakultur eine langfristige Herausforderung dar, der wir uns gemeinsam mit unseren Geschäftspartnern stellen.

In den **Geltungsbereich** unserer Fischeinkaufspolitik fallen alle Fischerei- und Meerestierprodukte und alle Artikel mit Fischerei- und Meerestierprodukt-Bestandteilen. Ausgenommen von diesen Anforderungen sind Saucen und Dressings, Fisch-Extrakte, Non Food-Artikel und Tiernahrung.

Bei HOFER wird die Umsetzung von Nachhaltigkeitsaspekten von Entscheidungsträgern und Mitgliedern der Geschäftsführung vorangetrieben. Hierbei werden sie von internen und externen Experten beraten und unterstützt.

Unsere Fischeinkaufspolitik untergliedert sich wie folgt:

1. Nachhaltige Sortimentsgestaltung
2. Rückverfolgbarkeit
3. Deklaration von Produkten
4. Sozialstandards in der gesamten Lieferkette
5. Transparente Kommunikation
6. Kooperative Zusammenarbeit mit wesentlichen Partnern
7. Implementierung und Umsetzung

1. NACHHALTIGE SORTIMENTSGESTALTUNG

Bereits seit Ende 2020 stammen alle Fischerei- oder Meerestierartikel aus den Bereichen Kühlung, Tiefkühlung und Konserven aus verantwortungsvollen Quellen. Um unser Sortiment noch nachhaltiger zu gestalten, haben wir uns **folgendes Ziel** gesetzt:

Sämtliche **Fischerei- oder Meerestierartikel** und Produkte mit **Fischerei- oder Meerestierbestandteilen** (z.B. Lachsaufstrich, Pizza Tonno) stammen bis spätestens **Ende 2025** aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Fischereien und Zuchtbetrieben.

Die Umstellung auf Fischerei- und Meerestierprodukte aus verantwortungsvollen Quellen beinhaltet für uns konkret:

- Produkte aus zertifiziertem **Wildfang**
 - MSC
 - anderer von GSSI anerkannter Standard
 - FIP (Fishery Improvement Project)
- Produkte aus zertifizierter **Aquakultur**
 - Bio
 - ASC
 - BAP (min. 2 stars)
 - GLOBALG.A.P.
 - BIM CQA
 - anderer von GSSI anerkannter Standard
 - AIP (Aquaculture Improvement Project)
- sonstige Produkte aus gesunden Beständen bzw. verantwortungsvoller Zucht, d.h. deren Bewertung durch die Naturschutzorganisation WWF empfehlenswert oder akzeptabel ist

Bei Verfügbarkeit wird das Angebot von zertifizierter Rohware im Rahmen der Einkaufsentscheidung bevorzugt, sofern dies der Marktgegebenheit und den vorgegebenen Artikelspezifikationen entspricht.

Bei der Beschaffung von **Thunfisch** müssen bis spätestens **Ende 2025** zusätzliche Anforderungen erfüllt werden.

Um der Verantwortung bei der Beschaffung von Thunfisch als Rohware für unsere Produkte gerecht zu werden, muss der Artikel

- zertifiziert sein,
- vom WWF empfohlen werden oder
- die für den Thunfischfang relevante Fischerei muss nachweislich in ein entsprechendes Fishery Improvement Project (FIP) eingebunden sein, welches in der FIP Directory des SFP registriert ist und ein Rating von A, B oder C aufweist.

Falls die Rohware vom WWF als akzeptabel bewertet wird, muss eine der folgenden Maßnahmen implementiert sein:

- Das für den Thunfischfang eingesetzte Fangschiff/Fangflotte wird bzw. ist im ProActive Vessel Register (PVR) registriert.
- Unser Lieferant bzw. der herstellende Betrieb ist Mitglied der International Seafood Sustainability Foundation (ISSA) und handelt nach den entsprechenden Regelungen und Vorgaben.

Wenn der Artikel nicht zertifiziert ist, dürfen bis spätestens Ende 2022 nur mehr folgende **Fangmethoden** eingesetzt werden:

- Pole & Line
- Handleine
- FAD-freie Ringwade
- Ringwade mit beifangreduzierenden FADs
- Langleine mit beifangreduzierenden Maßnahmen
- Einsatz von „well managed“-FADs

Für sämtliche Fischerei- und Meerestierprodukte gelten nachfolgende weitere Anforderungen.

1.1. Wildfang

Wir setzen folgende Maßnahmen mithilfe unserer Lieferanten um:

- Ausschluss illegal gefangener Ware
- kein Einsatz von Fischen und Meerestieren, die auf der IUCN Roten Liste als „endangered“ oder „critically endangered“ geführt werden oder die im CITES Anhang 1 und 2 gelistet sind
- Ausschluss von Dynamit und Giften
- Minimierung des Einsatzes besonders kritischer Fangmethoden (Grundschieppnetze, Ringwaden mit Fischsammlern (fish aggregation devices, FADs))
- Bevorzugung schonender Fangmethoden wie z.B. Pole & Line, Handleine, FAD-freie Ringwade etc.

1.2. Aquakultur

Wir setzen folgende Maßnahmen mithilfe unserer Lieferanten um:

- kein präventiver Einsatz von Chemikalien und Antibiotika
- kein Einsatz von Wachstumsförderern und Hormonen
- keine Zucht genetisch veränderter Tiere

Wir fördern verantwortungsvolle Zucht von Fisch und Meerestieren:

- Wir setzen uns dafür ein, die in der Aquakultur eingesetzten Futtermittel kontrollierbar und rückverfolgbar zu machen.
- Mithilfe von Nachhaltigkeitsprojekten fördern wir aktiv den Aufbau von verantwortungsvoller Aquakultur und transparenten Lieferketten.

1.3. Suche nach Alternativen

Die Bewertung unseres Sortimentes erfolgt durch Meeresbiologen der Naturschutzorganisation WWF sowie den Fachbereich CR (Corporate Responsibility) in enger Abstimmung mit dem Einkauf und unter Berücksichtigung der Einschätzungen wissenschaftlicher Akteure. Basierend auf dieser Bewertung wird für jeden kritischen Artikel überprüft, ob Alternativen zur Verfügung stehen, auf die ein Artikel umgestellt werden kann.

Der Bewertungsprozess wird mindestens einmal jährlich aktualisiert, um sich verändernde Bedingungen berücksichtigen zu können.

Darüber hinaus werden sämtliche Fischerei- und Meerestierartikel bereits während des Ausschreibungsprozesses bewertet, sofern der Artikel nicht bereits nach einem der akzeptierten Standards zertifiziert ist. Bei schlechter Bewertung wird nach einer nachhaltigeren Alternative gesucht. Fischerei- und Meerestierartikel in den Bereichen Kühlung, Tiefkühlung und Konserven, für die keine verantwortungsvolle Alternative zur Verfügung steht, werden seit Ende 2020 nicht mehr verkauft.

1.4. Keine gefährdeten Fischarten

HOFER hat sich zum Ziel gesetzt, besonders gefährdete Fischarten auszulisten. Wir verzichten in unserem Sortiment auf die folgenden Fischarten:

- Fischarten, die auf der Roten Liste der IUCN als gefährdet oder höher klassifiziert sind
- Fischarten, die in den Anhängen 1 und 2 der CITES-Konvention angeführt sind
- Alle Hai- und Rochenarten
- Blauflossenthunfisch
- Großaugenthun
- Hummer
- Languste (Palinuridae)

Darüber hinaus verzichten wir bewusst auf Krill, sofern dieser nicht aus MSC-zertifizierten Fischereien stammt.

2. RÜCKVERFOLGBARKEIT

Wir fordern von unseren Lieferanten die **Gewährleistung der lückenlosen Rückverfolgbarkeit** aller Fischerei- und Meerestierprodukte, die an uns geliefert werden. Das bedeutet für den Lieferanten unter anderem die Verpflichtung zu zusätzlichen Angaben, wie beispielsweise des genauen Fangzeitraums, des Fangschiffes oder des Anlandehafens. Der Lieferant muss für jeden relevanten Artikel auf Grund seiner Kennzeichnung (Los- bzw. Chargennummer ggf. in Verbindung mit dem jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatum) die komplette Wertschöpfungskette (bis zum Fangschiff oder zur Aquakultur) darstellen (siehe 3. Deklaration von Produkten).

Unser Ziel ist der Aufbau eines **laufenden Monitoringsystems** zur Gewährleistung einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit aller Fischerei- und Meerestierprodukte. Dazu werden stichprobenartig Dokumentenchecks mithilfe unabhängiger Dritter beim Lieferanten durchgeführt. Hierbei wird überprüft, ob der Lieferant die lückenlose Rückverfolgbarkeit für unsere Artikel sicherstellen kann.

Im Rahmen unserer Laboruntersuchungen kontrollieren wir anlassbezogen zum Beispiel für den Artikel Thunfisch mithilfe von DNA Analysen, ob die eingesetzte Fischart mit der Deklaration übereinstimmt.

3. DEKLARATION VON PRODUKTEN

Um Kunden die Möglichkeit zu geben, ihre Kaufentscheidung informiert treffen zu können, setzt HOFER gemeinsam mit seinen Lieferanten eine umfassende **Produktkennzeichnung** um.

Dementsprechend müssen auf allen Artikeln mit wesentlichen Fischerei- oder Meerestierbestandteilen die folgenden **Pflichtangaben** angebracht sein:

- allgemeiner Artname der Rohware
- wissenschaftlicher (lateinischer) Name
- Fanggerät
- FAO Fanggebiet bzw. Herkunftsland der Aquakultur
- Zertifizierung

Darüber hinaus muss der Lieferant folgende Information **verpflichtend** auf unserer **Rückverfolgbarkeitsplattform** www.check-your-product.com bekanntgeben:

Wildfang:

- FAO Subfanggebiet
- Fangmethode (Hochsee- oder Binnenfischerei)
- Name der Fischerei
- Flaggenstaat des Fangschiffes
- wenn Ware aus einem FIP stammt
- wenn ISSA-Mitglied bzw. das Fangschiff im PVR registriert ist (gilt nur für Thunfisch)
- werden FADs verwendet ja/nein (gilt nur für Thunfisch)

Aquakultur:

- Zuchtmethode
- Intensitätsgrad
- Veränderung der Umwelt
- wenn Ware aus einem AIP stammt



Folgende Angaben werden vom Lieferanten bei relevanten Produkten **optional** direkt auf der **Verpackung** oder über einen QR-Code zur Verlinkung auf unserer **Rückverfolgbarkeitsplattform** www.check-your-product.com aufgebracht:

Wildfang:

- Schiffsname
- Schiffsregistrierung (standardisierte Nummer oder Identifier wie im Flaggenstaat registriert bzw. des RFMO Fishing Vessel Registry)
- Unique Vessel identification (ggf. IMO-Nummer)
- Datum der Fangreise
- Fangzeitraum bzw. -datum (oder Haupt-Fischerei-Saison wenn Fangdatum nicht verfügbar)
- Anlandehafen/Binnenhafen: Name des Hafens - United Nations Code for Trade and Transport Locations
- Anlandedatum
- Gewicht/Menge
- Produktursprung (Ort, an dem der Artikel die letzte substantielle Veränderung erfahren hat)

Aquakultur:

- Organisation (Rechtsträger des Werks/Brütereier/Farm/Verarbeiters)
- Datum der Ernte
- Name der Zuchtfarm
- Location Name/ID und Location Adresse/Geo-Koordinaten
- Gewicht/Menge

Für **Saucen und Dressings, Fisch-Extrakte, Non Food-Artikel, Tiernahrung und Fischfutter für Zuchtfisch und Meerestiere** muss der Lieferant, wenn möglich, folgende Informationen zur Verfügung stellen:

- allgemeiner Artnamen der Rohware
- wissenschaftlicher (lateinischer) Name
- Fanggerät bei Wildfang bzw. Zuchtmethodik bei Aquakultur
- FAO Fanggebiet bzw. Herkunftsland der Aquakultur
- Zertifizierung

Diese Angaben werden von unseren Lieferanten chargenspezifisch zur Verfügung gestellt. Sofern diese Angaben bzw. der QR-Code, z.B. aus Platzgründen, nicht auf der Produktverpackung angegeben werden können, sind sie auf Anfrage chargenspezifisch zur Verfügung zu stellen.

3.1. SOZIALSTANDARDS IN DER GESAMTEN LIEFERKETTE

In Zusammenhang mit dem Einkauf und der Beschaffung der Rohwaren für unsere Produkte verweisen wir auf die gemeinsam mit unseren CR Grundsätzen festgelegten ALDI [„Sozialstandards in der Produktion“](#).

Diese beschreiben unsere Mindestanforderungen, die wir, wo immer möglich, übertreffen wollen. Wir erwarten von sämtlichen Lieferanten und Geschäftspartnern, diese Standards einzuhalten und für deren Implementierung bei allen Vorlieferanten entlang des gesamten Produktionsprozesses Sorge zu tragen.

Die Warengruppen Frischfisch, Fischkonserven und Tiefkühl-Fisch sind außerdem in unser [Social Monitoring Programme \(SMP\)](#) integriert. Im Rahmen des SMPs ist der Lieferant verpflichtet, regelmäßig unabhängige externe Sozialaudits in der Hauptproduktionsstätte durchzuführen.

4. TRANSPARENTE KOMMUNIKATION

Die Einkaufspolitik ist für alle Beteiligten öffentlich zugänglich und Grundlage unserer Geschäftsbeziehungen.

Wir **bewerben Fischerei- und Meerestierprodukte aus nachhaltigen Quellen aktiv** (bspw. mithilfe unseres Flugblatts).

5. KOOPERATIVE ZUSAMMENARBEIT MIT WESENTLICHEN PARTNERN

Wir arbeiten eng mit unseren **langjährigen Lieferanten** zusammen, um gemeinsam unser Sortiment nachhaltiger zu gestalten.

Wir erwarten von unseren Lieferanten und Geschäftspartnern, dass sie Richtlinien zur nachhaltigen Beschaffung von Fischerei- und Meerestierprodukten formuliert haben und ein Managementsystem zur kontinuierlichen Überprüfung der Umsetzung einrichten.

Über diese Grundsätze werden unsere Lieferanten informiert. Eine Zusammenarbeit erfolgt nur mit solchen Lieferanten, die im Einklang mit der Fischeinkaufspolitik handeln.

Unser Ziel zur nachhaltigen Sortimentsgestaltung und zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit macht einen Austausch mit externen Partnern erforderlich. Daher stehen wir in regelmäßigem Austausch mit **NGOs, Vertretern der Wissenschaft und Interessensgruppen**. Gemeinsam mit unseren Lieferanten stehen wir in regelmäßigem Austausch mit Initiativen wie dem MSC, ASC und GLOBALG.A.P. und unterstützen sie bei der Verfolgung ihrer Ziele.

6. IMPLEMENTIERUNG UND UMSETZUNG

Auf internationaler Ebene stellt sich die Unternehmensgruppe ALDI SÜD **internationalen Nachhaltigkeitszielen** für die Beschaffung von Fischerei- und Meerestierprodukten. Diese werden mithilfe nationaler Ziele und Anforderungen umgesetzt und finden sich in der vorliegenden Fischeinkaufspolitik wieder.

Die Umsetzung der vorliegenden Fischeinkaufspolitik erfolgt mittels detaillierter **Management- und Implementierungsprozesse**. Diese werden innerhalb regelmäßiger Treffen von Projektgruppen weiterentwickelt und in Begleitdokumenten festgehalten. Die Einrichtung **interner Projektgruppen** gewährleistet einen aktiven Austausch zwischen den verantwortlichen Einkäufern und Nachhaltigkeitsexperten. Auf diese Weise wird in regelmäßig stattfindenden Besprechungen sichergestellt, dass über aktuelle Entwicklungen informiert wird.

Innerhalb eines **Monitoringprozesses** wird die Umsetzung der Ziele kontinuierlich überprüft und im Rahmen der **Berichterstattung** einmal jährlich an die Unternehmensleitung weitergegeben und der Fortschritt im **internationalen CR-Bericht** veröffentlicht. Außerdem werden, wenn erforderlich, Verbesserungsmaßnahmen abgeleitet, die in unseren internen Prozessen berücksichtigt werden.

Jedes Jahr wird die vorliegende Fischeinkaufspolitik einer Evaluierung unterzogen und gegebenenfalls angepasst. Nur so kann sichergestellt werden, dass eine nachhaltige Beschaffung von Fischerei- und Meerestierprodukten auch langfristig erreicht werden kann.



Herausgeber:

HOFER KG
Buying Services S/E
Hofer Straße 2
4642 Sattledt

Titelbild:

Foto aus der Datenbank Adobe Stock
Fotograf: masa

Version: Nr. 07