





UNSERE VERANTWORTUNG

Die HOFER KG als Teil der Unternehmensgruppe ALDI SÜD verpflichtet sich in ihren <u>CR-Grundsätzen zu einem</u> <u>verantwortlichen Umgang mit natürlichen Ressourcen</u>.

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. Weltweit werden rund 90 Mio. Tonnen Fisch 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 allen Mitgliedern der Geschäftsführung vorangetrieben. Hierbei werden sie von internen und externen Expertinnen und Experten beraten und unterstützt.

Unsere Fischeinkaufspolitik untergliedert sich wie folgt:

- 1. Nachhaltige Sortimentsgestaltung
- 2. Rückverfolgbarkeit
- 3. Deklaration von Produkten
- 4. Transparente Kommunikation
- 5. Sorgfaltspflicht in der Lieferkette
- 6. Implementierung und Umsetzung





1. NACHHALTIGE SORTIMENTSGESTALTUNG

Um unser Sortiment nachhaltiger zu gestalten, haben wir uns zum **Ziel** gesetzt, dass sämtliche **Fischerei- oder Meerestierartikel** und Produkte mit **Fischerei- oder Meerestierbestandteilen** (z.B. Lachsaufstrich, Pizza Tonno) aus verantwortungsvoll bewirtschafteten Fischereien und Zuchtbetrieben stammen. Die Umstellung auf Fischerei- und Meerestierprodukte aus verantwortungsvollen Quellen bedeutet für uns konkret, dass eine der unten angeführten Anforderungen erfüllt werden muss.

Wildfang

- MSC oder anderer von GSSI anerkannter Standard
- > FIP (Fishery Improvement Project) mit A-, Boder C-Bewertung
- Sonstige Produkte aus gesunden Beständen, deren Bewertung durch unseren unabhängigen Non Profit Kooperationspartner als empfehlenswert eingestuft wird.

Aquakultur

- ➢ BIO
- > ASC
- BAP 4 Stars
- ➤ GLOBALG.A.P.
- > Andere nach GSSI anerkannte Zertifizierung
- > AIP (Aquaculture Improvement Project) nur nach Genehmigung)

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

Thunfisch

Um der Verantwortung bei der Beschaffung von Thunfisch als Rohware für unsere Produkte gerecht zu werden, muss der Artikel eine der folgenden Anforderungen erfüllen:

- MSC oder anderer von GSSI anerkannter Standard
- 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.
- Die Fischerei wird von unserem Non Profit Kooperationspartner als empfehlenswert eingestuft. Zusätzlich ist das für den Thunfischfang eingesetzte Fangschiff/Fangflotte im ProActive Vessel Register (PVR) registriert oder unser Lieferant bzw. der herstellende Betrieb ist Mitglied der International Seafood Sustainability Foundation (ISSA) und handelt nach den entsprechenden Regelungen und Vorgaben.





Für sämtliche Fischerei- und Meerestierprodukte gelten folgende weitere Anforderungen, diese Maßnahmen setzen wir mithilfe unserer Lieferanten um:

1.1. Wildfang

- Ausschluss von illegaler, unregulierter und ungemeldeter Fischerei (IUU-Fischerei)
- 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
- wir akzeptieren nur MSC-zertifizierten Krill
- Ausschluss von Hummer und Languste (Palinuridae)
- Hering/Makrele aus dem FAO-Gebiet 27 (Nordostatlantik)
 Alle Lieferanten, die Hering/Makrele aus dem Fanggebiet FAO 27 beziehen, müssen sicherstellen, dass entweder der Lieferant selbst oder die Verarbeiter Teilnehmer der North Atlantic Pelagic Advocacy Group (NAPA) sind und deren Ziele über die gesamte Lieferkette hinweg aktiv unterstützen.

1.2. Aquakultur

- Ausschluss von prophylaktischem Einsatz von Chemikalien und Antibiotika
- Ausschluss von Wachstumsförderern und Hormonen
- Gentechnisch veränderte Fische und Meerestiere dürfen nicht an HOFER verkauft werden.

Mit Hilfe von Nachhaltigkeitsprojekten zum Aufbau von verantwortungsvoller Aquakultur und transparenten Lieferketten fördern wir aktiv die verantwortungsvolle Zucht von Fisch und Meerestieren.

1.3. Suche nach Alternativen

Die Bewertung unseres Sortimentes erfolgt durch unseren **Non Profit Kooperationspartner** sowie dem Fachbereich Nachhaltigkeit in enger Abstimmung mit dem Einkauf und unter Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Evaluierungen.

Jedes unserer Fischprodukte wird regelmäßig einer Bewertung basierend auf den eingesetzten Fischarten, Fanggebieten und Fangmethoden unterzogen. Diese Bewertung bildet die Grundlage für unsere Einkaufsentscheidungen.

Darüber hinaus werden sämtliche Fischerei- und Meerestierartikel bereits während des Ausschreibungsprozesses bewertet, sofern der Artikel nicht bereits nach einem der akzeptieren Standards zertifiziert ist. Bei schlechter Bewertung wird nach einer nachhaltigeren Alternative gesucht.





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 Name der Fischerei, Flaggenstaat des Fangschiffes, etc. Der Lieferant muss für jeden relevanten Artikel auf Grund seiner Kennzeichnung (Los- bzw. Chargennummer ggf. in Verbindung mit dem jeweiligen Mindesthaltbarkeitsdatum) die Wertschöpfungskette (bis zur Fischerei 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.

3. DEKLARATION VON PRODUKTEN

Um Kundinnen und 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
- Produktionsmethode: Wildfang oder Aquakultur
- Fanggerät bei Wildfang bzw. Zuchtmethode bei Aquakultur
- > FAO-Fanggebiet bzw. Herkunftsland der Aquakultur
- Zertifizierung ⁰

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

Wildfang:

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

Aquakultur:

- Zuchtmethode
- Intensitätsgrad
- Region der Aquakultur
- Verarbeitungsbetrieb





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 Artname der Rohware
- > wissenschaftlicher (lateinischer) Name
- Produktionsmethode: Wildfang oder Aquakultur
- > Fanggerät bei Wildfang bzw. Zuchtmethode bei Aquakultur
- > FAO-Fanggebiet bzw. Herkunftsland der Aquakultur
- Zertifizierung

Diese Angaben werden von unseren Lieferanten chargenspezifisch auf unserer Check your Product-Plattform oder teilweise direkt am Produkt zur Verfügung gestellt.

4. TRANSPARENTE KOMMUNIKATION

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

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

5. SORGFALTSPFLICHT IN DER LIEFERKETTE

In Zusammenhang mit dem Einkauf und der Beschaffung der Rohwaren für unsere Produkte verweisen wir auf die gemeinsam mit unseren CR-Grundsätzen festgelegten <u>ALDI Business Partner Sustainability Standards</u>. 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 <u>Social Monitoring</u> <u>Programme (SMP)</u> integriert. Im Rahmen des SMPs ist der Lieferant verpflichtet, regelmäßig unabhängige externe Sozialaudits in der Hauptproduktionsstätte durchzuführen.

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, wissenschaftlichen Institutionen 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.

5.1 CRSE - Corporate Responsibility Supplier Evaluation

Mit der jährlichen Corporate Responsibility Supplier Evaluation (CRSE) haben wir 2023 ein System zur Lieferantenbewertung implementiert, das über die Durchführung von Audits hinausgeht. Die CRSE ist eine vergleichbare und transparente Bewertung, die unsere Lieferanten im Bereich Menschenrechte, Gleichstellung der Geschlechter und anderen Schlüsselbereichen bewertet. CRSE konzentriert sich auf die Managementsysteme unserer Geschäftspartner zur Einhaltung sozialer und ökologischer Standards sowie auf die CR-Leistung ihrer Betriebe oder Produktionsstätten.

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 Einkäuferinnen und Einkäufern und Nachhaltigkeitsexpertinnen und - experten. 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. 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 Abteilung Nachhaltigkeit Hofer Straße 2 4642 Sattledt

Titelbild:

Foto aus der Datenbank Adobe Stock Fotograf: masa

Version: Nr. 08