



## FRIEND OF THE SEA



### **Damit wir auch in Zukunft noch Fisch essen können!**

Fischprodukte spielen in unseren Yooji's Restaurants eine zentrale Rolle. Täglich erhalten wir frischen Fisch, welcher nach strengen Hygienevorschriften verarbeitet und von unseren Gästen mit Genuss konsumiert wird.

Gerade weil wir viel Fisch verarbeiten und wir uns der Problematik der Überfischung bewusst sind, hat sich die Yooji's AG entschieden, einen Grossteil der verwendeten Fischprodukte von „Friend of the sea“- zertifizierten Fischereien zu beziehen. Mit diesem Schritt ist es uns möglich den nachhaltigen und ökologisch korrekten Fischfang und Fischzucht zu unterstützen.

Zur Zeit sind ca. 75% unserer Fischprodukte von Friend of the sea zertifiziert:

- . Yellofin Tuna (Gelbflossentunfisch)
- . Kingfish (Königsmakrele)
- . Salmon (Lachs, ist kurz vor Einführung der Zertifizierung)

Die Yooji's AG ist bemüht, dass in Zukunft möglichst alle angebotenen Fischprodukte aus nachhaltigen und ökologisch korrekten Fischfängen oder Fischzuchten stammen.

### **Friend of the sea (FOS)**

Friend of the sea (kurz FOS) ist ein Programm zur Förderung und Zertifizierung von umweltfreundlichen Fischereien und Aquakulturen (= kontrollierte Zucht) und wurde vom US-amerikanischen Earth Island Institute 2005 gegründet. Von Friend of the Sea (FOS) anerkannte Fischereien beschränken sich auf den Fang nicht überfischter Arten, die Fischfangmethoden dürfen den Meeresboden nicht beeinträchtigen und die Beifangrate muss unter 8 % der Gesamtfangmenge liegen. Von FOS-zertifizierte Fischzuchten dürfen keine negativen Auswirkungen auf die Umwelt ausgehen, das Futter darf nur Fischbestandteile aus Filetierabfällen oder aus einer von FOS zertifizierten Fischerei enthalten, es dürfen keine genetisch veränderten Organismen, Chemikalien und Korrosionsschutzfarben eingesetzt werden. Das Entweichen der gezüchteten Fische muss ebenso unterbunden sein wie das Eindringen anderer Tiere in die Zuchtfarm. Die von der Zuchtfarm ausgehenden Emissionen müssen beschränkt und kontrolliert werden.

### **Friend of the sea: Kriterien zur Anerkennung und Zertifizierung Fischerei**

- . Ausschliesslich Produkte von nicht-überfischten Arten (gemäss FAO, Food and Agriculture Organization of the United Nations)
- . Fischereimethode darf den Meeresboden nicht beeinträchtigen (z.B. kein Einsatz von Grundschieppnetzen)
- . Selektive Fangmethode (max. 8% Beifang)
- . Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften (Fangquote etc.)

### **Aquakultur**

- . Keine Entweichung von Zuchtfischen, kein Eindringen von Fremd-Tieren
- . Kein Einsatz von genetisch veränderten Organismen, Hormonen oder Antifouling-Anstrichen
- . Futter ausschliesslich aus FOS-zertifizierten Fischereien (Fischmehl oder Filettierabfälle)

### **Allgemein**

- . Soziale Standards gemäss der internationalen Arbeiterorganisation (ILO/UNO)
- . Jährlich 20% Reduktion des CO<sub>2</sub>-Ausstosses, welcher beim Fischfang, in den Betrieben, beim Transport etc. verursacht wird. In Fällen, wo dies nicht möglich ist, wird der CO<sub>2</sub>-Ausstoss kompensiert durch Neuanpflanzung von Bäumen.

### **Kontrolle**

FOS-zertifizierte Fischereien und Fischzuchten werden alle fünf Jahre, bzw. alle drei Jahre kontrolliert und re-zertifiziert. Darüber hinaus werden regelmässig Stichprobenkontrollen von Spezialisten von Friend of the sea durchgeführt.

Mehr Informationen über die Organisation „Friend of the sea“ erhalten Sie unter [www.friendofthesea.com](http://www.friendofthesea.com)