Newsletter für Nachhaltigkeit und Sozialverträglichkeit in der Seafood-Branche





Liebe Leserinnen und Leser,

Garnelen sind in den Fokus verschiedener kritischer Kampagnen gerückt. Es wird zum Teil über erschreckende ökologische und soziale Missstände berichtet. Auch wenn diese Berichte nicht auf die ganze Branche zutreffen und oft einseitig ausgelegt sind – Fakt ist, es gibt ernsthafte Probleme in einigen Herkunftsländern.

Der Handel reagiert und fragt zunehmend nachhaltig erzeugte und möglichst unabhängig kontrollierte Garnelen nach. Ob das neue Aquaculture Stewardship Council (ASC) Zertifizierungsprogramm für verantwortungsvolle Aquakultur hier wieder mehr Vertrauen schaffen kann, bleibt abzuwarten. In jedem Fall aber wird die Ristic AG diesen Weg mitgehen, ASC-zertifizierte Garnelen sollen eine nachhaltige Einkaufsoption für die Kunden des Unternehmens werden.

Aber reicht das aus? Wie sollen mehr nachhaltige Projekte entstehen?

Als Bio-Pionier haben wir schon früh die Entwicklung von umweltund sozialverträglichen Erzeugerprojekten unterstützt. Heute, zwölf Jahre nach der Einführung der ersten **Bio-Garnelen** in den Markt durch Ristic, gehen wir einen Schritt weiter und starten nun die **Clean Shrimp Initiative**.

Diese firmeneigene Initiative stellt sich den aktuellen Herausforderungen bei der Beschaffung und wird "Aquaculture and Fishery Improvement-Projekte" konkret umsetzen. Dass wir das können, haben wir bereits in Costa Rica gezeigt, wo die Ristic AG heute nicht nur selber Bio-Garnelen erzeugt, sondern auch andere Farmen bei der Umstellung auf die Bio-Erzeugung unterstützt hat. Auch außerhalb des Bio-Marktes braucht es ein derartiges Engagement.

Mit der Clean Shrimp Initiative wollen wir den Wandel vorantreiben und weiterhin Impulse im Markt setzen. Wofür sie genau steht, finden Sie in diesem Newsletter ebenso wie Informationen zu unserem ersten Clean Shrimp Projekt in Indien.

Viel Spaß und Inspiration beim Lesen,

Ihr Team der Ristic AG!



Newsletter für Nachhaltigkeit und Sozialverträglichkeit in der Seafood-Branche

Die Clean Shrimp Initiative

Garnelenbeschaffung im Zeichen sozial-ökologischer Verantwortung.



Mit der Clean Shrimp Initiative will die Ristic AG ihr Engagement für die Entwicklung sozial und umweltverträglicher Beschaffungsstrukturen in wichtigen Herkunftsländern weiter ausbauen. "Aquaculture und Fishery Improvement-Projekte" stehen dabei auf der Agenda. Gemeinsam mit Produzenten, ob Fischer oder Fischfarmer, sollen Beschaffungsprojekte nach Möglichkeit bis hin zu einer externen Zertifizierung geführt werden. Dabei können je nach Marktnachfrage unterschiedliche Aguakultur- und Fischerei-Standards zugrunde gelegt werden. Wichtig ist, dass es schrittweise zu Verbesserungen kommt.

Der Aufbau stabiler Beschaffungsstrukturen und enge Beziehungen zu den Produzenten in den jeweiligen Produktionsländern sind wichtige Bestandteile der Ristic AG-Unternehmensstrategie. Hier zahlt es sich jetzt aus, dass die Ristic AG über Jahrzehnte in stabile und vertrauenswürdige Beschaffungspartner weltweit investiert hat. Dieses umfassende Netzwerk ist ein wichtiger Baustein der Clean Shrimp Initiative, da die Beschaffungspartner vor Ort nicht nur kontrollieren, sondern auch aktiv gestalten.

Dabei ist es dem Familien-Unternehmen besonders wichtig, auch einen Beitrag zur Erhaltung traditioneller Produktionssysteme zu leisten. Sei es der küstennahe Fang durch Kleinfischer oder die extensive Zucht von Garnelen in Erzeuger-Gruppen.

Clean Shrimp steht für:

- den Erhalt traditioneller, nachhaltiger Erzeugung und damit verbundener Sozialstrukturen.
- die Stärkung sozial Schwacher in der Lieferkette.
- schrittweise Verbesserung von Natur- und Umweltschutz in der Aquakultur und Fischerei.
- die Initialisierung und Durchführung von "Aquaculture and Fishery Improvement" Projekten.
- eine Produktion auf der Grundlage transparenter und zertifizierbarer Kriterien.

Die Clean Shrimp Initiative wird firmeneigene Kriterien insbesondere dann entwickeln, wenn bestehende Zertifizierungssysteme nicht angewendet werden können oder eine spezielle Produktqualität hervorgehoben werden soll. So sind derzeit Kriterien der Clean Shrimp Initiative für die Entwicklung von traditionellen Low-Input Aquakultur-Systemen in West-Bengalen in Vorbereitung.

Neben einer kontrollierten Qualität bietet die Clean Shrimp Initiative Einzelhandelsunternehmen zusätzlich die Möglichkeit, sich weitergehend sozial und ökologisch in ausgewählten Projekten zu engagieren oder das Beschaffungsnetzwerk der Ristic AG zu nutzen, um eigene Projekte anzustoßen.

RST AG

Newsletter für Nachhaltigkeit und Sozialverträglichkeit in der Seafood-Branche



Erstes Projekt der Clean Shrimp Initiative in West-Bengalen, Indien.





Nach einer Evaluierung der extensiven Black Tiger Erzeugung im indischen Bundesstaat West-Bengalen war schnell klar, dass diese traditionelle Form der Garnelenerzeugung nicht nur eine hervorragende Qualität produziert, sondern auch aus sozialen Aspekten erhaltenswert ist. Gemeinsam mit dem indischen Partner Cameron International und der deutschen Beratungsfirma Organic Services wurde ein Konzept zum Aufbau einer Erzeugergruppe entwickelt und umgesetzt. Ein eigenes Projektteam vor Ort betreut die Umsetzung und Qualitätssicherung, vier Cluster mit insgesamt fast 100 Erzeugern wurden bereits in die Datenbank aufgenommen. Schulungen der Erzeuger sowie weiterer "Field Inspectors" stehen ebenso auf dem Arbeitsprogramm

wie die bauliche Erneuerung der Sammelstelle, zu der die Garnelenerzeuger ihre Ernte bringen. Dort wird die Ernte gewogen, sortiert und sachgerecht auf Eis in Thermoboxen gepackt, bevor sie weiter zur EU-anerkannten Verarbeitungsanlage transportiert wird.

Aktuell laufen die Vorbereitungen für das erste Audit, das noch in diesem Jahr durch einen unabhängigen Zertifizierer stattfinden soll. Auditiert wird nach dem von der Ristic AG definierten Clean Shrimp Standard für die traditionelle Low-Input Garnelenerzeugung in West-Bengalen sowie nach dem neuen ASC-Standard für die Gruppenzertifizierung. Für letzteres konnten wir die Unterstützung des IDH gewinnen (www.idhsustainabletrade.com).

IDH ist mit dem WWF Begründer des Aquaculture Stewardship Council (www.asc-aqua.org). Der Clean Shrimp Standard definiert in übersichtlicher Weise, dass bspw. die Erzeugung nicht in Mangroven (auch nicht in ehemaligen Mangrovengebieten) stattfinden darf und keine Medikamente bzw. kommerzielle Futtermittel zum Einsatz kommen dürfen. Auch soziale Aspekte spielen dabei eine große Rolle. **Kinderarbeit ist** ausgeschlossen, die Arbeitsbedingungen vorwiegend lokaler Arbeitskräfte müssen verbessert werden. Fest eingeplant ist auch die Teilnahme am ASC-Pilotverfahren zur Prüfung der Anforderungen an eine Gruppenzertifizierung.



Newsletter für Nachhaltigkeit und Sozialverträglichkeit in der Seafood-Branche







Vita Peter Ristic

- Jahrgang 1954, verheiratet, 3 Kinder.
- 1961: Gründung der Ristic AG, Firmensitz in Oberferrieden (seit 1986, vorher Nürnberg).
- 1977: Einstieg in das elterliche Unternehmen.
- 2001: Einführung der ersten Bio-Garnele in den deutschen Markt.
- 2010: Auszeichnung mit dem Preis für Unternehmensethik vom Deutschen Netzwerk Wirtschaftsethik (DNWE).
- Mitarbeiter: 250 (gesamt)
- Umsatz: 50 Millionen €

Impressum

Ausgabe 1, Herbst 2014

Herausgeber

Ristic AG

Am Espen 15 90559 Oberferrieden

Tel. +49 9183 40 9-0 **www.ristic.com**

Ansprechpartner

Ristic AG

Peter Ristic cleannews@ristic.com

Karin Ndoye karin.ndoye@ristic.com

Ristic France

René Codaccioni rene.codaccioni@ristic.com

Olivier De Pover olivier_ristic@yahoo.com

Eine Initiative der

www.clean-shrimp.com