

Fishery Improvement Projects – Robust FIPs) zu beziehen, umfasst alle Fischarten im Sortiment, also auch Lachs, Makrelen und Sardinen.

Darüber hinaus hat sich Rio Mare im Rahmen der Zusammenarbeit mit dem WWF verpflichtet, die Transparenz und Rückverfolgbarkeit entlang der Lieferkette zu erhöhen. Bereits heute verfügt das Unternehmen über eines der fortschrittlichsten, ISO22005-zertifizierten Rückverfolgbarkeitssysteme für Thunfisch.

Rio Mare & „Tetepare Island“
Neben der nachhaltigen Fischerei engagiert sich Rio Mare auch für die Erhaltung der biologischen Vielfalt und die wirtschaftliche Entwicklung der lokalen Fanggebiete. Ergo wird das Naturschutzprojekt „Tetepare Island“ des WWF zur Schaffung eines Meeresschutzgebietes unterstützt.

Tetepare Island, bekannt als „die letzte wilde Insel“ der Salomonen, liegt im Korallendreieck. Mit diesem Projekt soll die rechtliche Anerkennung von Tetepare Island und den umliegenden Gewässern als „Schutzgebiet“ innerhalb des „National

ternational ausgerichtete Partnerschaft zielt darauf ab, das Unternehmen durch Projekte zur Verbesserung der Fischereien (Robust FIPs) zu einer nachhaltigen Beschaffung zu führen und einen Beitrag zur positiven Veränderung der gesamten Lieferkette für Fischereiprodukte zu leisten.“

„Unser ungebrochenes Engagement für nachhaltige Fi-

Facts & Figures

Bolton Group

Die Produkte von Bolton sind in mehr als 125 Ländern weltweit erhältlich. Zu den bekanntesten Marken zählen u.a. Rio Mare, UHU, Borotalco, ColliStar und WC Net. Die Zentrale von Bolton Food befindet sich in Mailand. Das Unternehmen beschäftigt 3.800 Mitarbeiter.

Rio Mare

Die italienische Marke steht für hohe Qualität, Geschmack und Wohlbefinden. 2011 hat Rio Mare das Programm „Qualität mit Verantwortung“ gestartet.

25%

MSC-zertifiziert

Weltweit sind bisher nur etwa 25% der Thunfisch-Fischereien MSC-zertifiziert. Bis 2024 sollen bei Rio Mare 100% des verarbeiteten Thunfischs aus MSC-zertifizierten (Marine Stewardship Council) Fischereien oder Fischereiverbesserungsprojekten stammen.



© Katharina Schilli

”

Unser ungebrochenes Engagement für nachhaltige Fischereierzeugnisse schätzen auch unsere Handelspartner.

Jörg Grossauer
Bolton Austria

“

Protected Areas Act“ der Salomonen erreicht werden. Die Rio Mare-Fischerei auf den Salomonen wurde kürzlich ebenfalls MSC-zertifiziert.

„Seit Jahren engagieren wir uns für nachhaltige Fischerei und den Schutz des Meeresökosystems“, sagt Luciano Pirovano, Direktor für Nachhaltigkeitsentwicklung Bolton Food. „Die in-

schereierzeugnisse schätzen auch unsere Handelspartner, bei denen wir prominent im Thunfischregal vertreten sind“, ergänzt Grossauer. Er sieht den Konsumentenwillen auf seiner Seite: „Immer mehr Konsumenten fragen Produkte nach, die nachhaltig sind und über beste Qualität verfügen. Das zeichnet Rio Mare aus und hat uns zu Europas Nummer eins beim Dosenthunfisch gemacht.“

Die Ressource Ozean erhalten

„Die Ozeane müssen auch für künftige Generationen als wesentliche Ressource erhalten bleiben. Langfristig verfolgt der WWF das Ziel, eine Verschiebung hin zur nachhaltigen Erzeugung und zum nachhaltigen Verbrauch im gesamten Fischereisektor sicherzustellen“, erklärt Axel Hein, Meeresexperte des WWF Österreich, deren Zukunftsperspektive. Er führt

Nachhaltig:

Jörg Grossauer, Country Manager Bolton Austria für Rio Mare in Österreich, Axel Hein, Meeresexperte des WWF Österreich, Luciano Pirovano, Direktor für Nachhaltigkeitsentwicklung für Bolton Food.

aus: „In diesem Sinne beabsichtigen wir mit der internationalen Partnerschaft zwischen Rio Mare und dem WWF, die Best Practice-Beispiele untereinander abzustimmen. Unser Ziel ist es, die gesamte Branche dazu zu veranlassen, dem Weg der Nachhaltigkeit zu folgen. Wir glauben, dass nur so verantwortungsvolle Fischerei möglich ist und unsere Ozeane geschützt werden können.“ Anders ausgedrückt, hat die ganze Branche noch ein schönes Stück Arbeit vor sich, denn weltweit sind bisher nur etwa 25% der Thunfisch-Fischereien MSC-zertifiziert.

Rio Mares Engagement bezieht übrigens alle Akteure der Lieferkette (Schiffseigner, RFO, Konservenindustrie, NRO) mit ein – Ziel ist laut Bolton, „den Konsumenten 360° Grad an Qualität zu bieten – über die gesamte Lieferkette gemäß den Grundsätzen des Umweltschutzes.“